DOMO



DO725K

Handleiding	Semi-professionele espressomachine met bonenmaler
Mode d'emploi	Machine à espresso semi-professionnelle avec moulin
Gebrauchsanleitung	Semiprofessionelle Espressomaschine mit Mahlwerk
Instruction booklet	Semi-professional espresso machine with grinder
Manual de instrucciones	Cafetera espresso semiprofesional con molinillo
Istruzioni per l'uso	Macchina espresso semiprofessionale con macinacaffè
Návod k použití	Pákový kávovar s vlastním mlýnkem
Návod na použitie	Pákový kávovar s vlastným mlynčekom

CE

PRODUCT OF LINEA 2000



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.
Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.
Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni.
Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.
Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	16
DE	Deutsch	28
EN	English	41
ES	Español	53
IT	Italiano	65
CZ	Čeština	77
SK	Slovenčina	89

GARANTIE

Geachte klant,
Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole,
alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog
problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste.
In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.
Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.

 +32 14 21 71 91  info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u
Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.
De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.
De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
    - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
    - Boerderijen
    - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
    - Gastenkamers, of gelijkaardige

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

⚠ ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet thuis.
- De voedingskabel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale standaarden en normen.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Het toestel mag niet gebruikt worden met een verlengsnoer of een stekkerdoos.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

⚠ INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

⚠ GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.

- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

⚠ REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

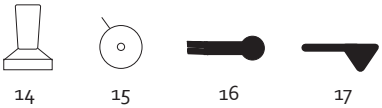
⚠ PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

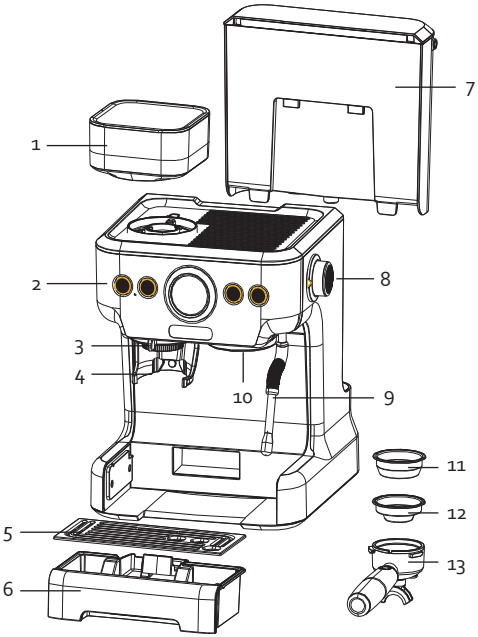
- Overschrijd de MAX-indicatie niet bij het vullen van het toestel.
- Wees voorzichtig om geen vloeistof te morsen op de voedingskabel.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het nog in gebruik is of wanneer het nog warm is. Laat het toestel altijd eerst afkoelen vooraleer het te verplaatsen.
- Verwijder de portafilter en het waterreservoir niet terwijl je koffie maakt of melk stoomt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de portafilter want de metalen onderdelen zullen heet zijn.
- De stoom van het stoompijpje is heet. Wees voorzichtig zodat je niet verbrand raakt.
- Raak het toestel enkel aan bij de knoppen en handgrepen. Andere oppervlakken kunnen warm worden tijden gebruik.
- Gebruik het toestel nooit zonder water.
- Zet het toestel uit voor je het waterreservoir verwijdert.
- De bovenkant van het toestel kan gebruikt worden als kopjeswarmer. Deze plaat wordt warm bij gebruik. Raak deze niet aan.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

ONDERDELEN

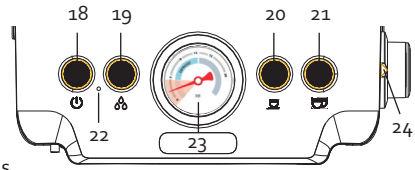
1. Bonenreservoir
2. Bedieningspaneel
3. Grinder
4. Grindersteun
5. Rooster druppelopvangbakje
6. Druppelopvangbakje
7. Waterreservoir
8. Draaiknop stoom
9. Stoompijpje
10. Brouwhoofd
11. Grote filter
12. Kleine filter
13. Portafilter
14. Tamper
15. Reinigingspin
16. Reinigingsborsteltje
17. Schepje





BEDIENINGSPANEEL

18. Aan-uitknop
19. Heetwaterknop
20. Singleknop: voor 1 kopje espresso
21. Doubleknop: voor een dubbele espresso of 2 kopjes
22. Indicatielampje grinder
23. Drukmeter
24. Indicatielampje stoom



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Controleer of alle accessoires bij het toestel zitten en of het toestel niet beschadigd is.
- Spoel de leidingen. Laat eerst enkel water doorlopen, zonder gemalen koffie toe te voegen aan de filter van de portafilter. Zie rubriek: "gebruik/koffie". Giet hierna het water weg.
- Spoel het stoompijpje. Zie rubriek: "gebruik/heetwaterfunctie". Giet hierna het water weg.
- Reinig alle onderdelen met een vochtige doek.

GEBRUIK

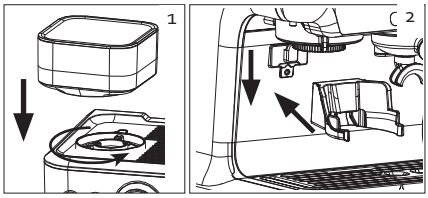
Druk op de aan-uitknop, het toestel zal beginnen opwarmen. De indicatielampjes knipperen. Deze opwarmfase duurt ongeveer 50 seconden. Als alle indicatielampjes branden, is het toestel opgewarmd en bevindt het zich in sluimerstand.

Als je het toestel gedurende 20 minuten niet gebruikt, zal het automatisch in slaapstand gaan, je hoort dan een signaal. Druk op de aan-uitknop om het toestel terug te activeren en naar de sluimerstand te brengen.

GRINDER

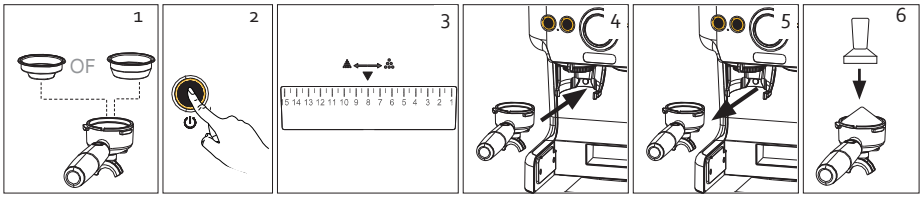
Montage

1. Plaats het bonenreservoir op het toestel en draai dit vast. Let hierbij op de markeringen op het reservoir.
2. Plaats de grindersteun tegen de achterwand van het toestel, onder de grinder. Schuif de steun naar onder zodat deze vast zit.
3. Verwijder het deksel van het bonenreservoir. Voeg de bonen toe, door deze langzaam in het reservoir te gieten. Doe het reservoir niet te vol. Plaats het deksel terug.



Gebruik

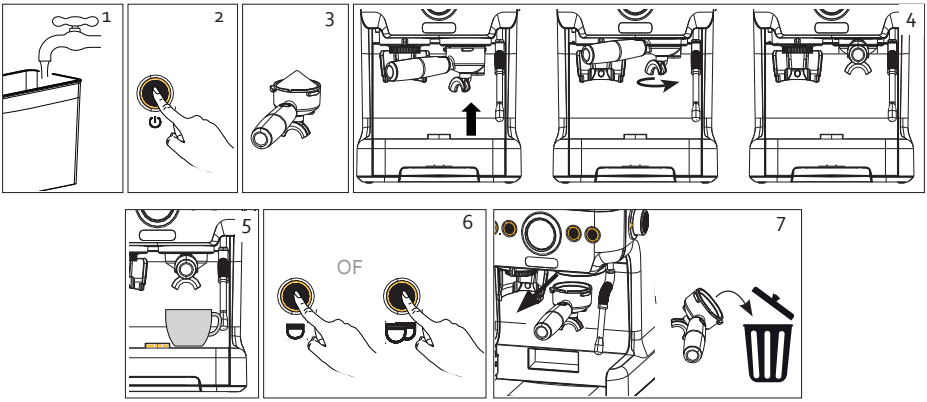
1. Kies voor de gewenste filter en druk deze in de portafilter: de kleine filter voor een espresso, de grote filter voor 2 kopjes of een dubbele espresso.
2. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan-uitknop. Zorg ervoor dat de draaiknop voor stoom in de uitpositie staat.
3. Draai aan de grinder om de grofheid van de gemalen koffie in te stellen. De cijfermarkering op de grinder wijst de grofheid aan. Er zijn 15 instellingen. De fijnste maalstand wordt aangeduid met 1. De grofste maalstand is 15.
4. Plaats de portafilter onder de grinderuitlaat in de voorziene steun. Aan de achterzijde van de steun zit een drukknop. Druk de portafilter kort tegen deze drukknop. Er wordt automatisch 14 seconden gemalen. Het indicatielampje grinder knippert. Als je de grinder eerder wil stoppen, druk dan de portafilter nog een keer tegen de drukknop in de steun. Je kan de standaard maalduur ook zelf instellen, zie rubriek: "instellingen".
5. Neem de portafilter van de steun en klop de portafilter met het rubbertje aan de onderkant op het aanrecht, zodat de gemalen koffie zich gelijkmatig verdeelt.
6. Plaats de tamper op de gemalen koffie en druk eerst zacht met een draaiende beweging om de koffie gelijk te verdelen. Druk de gemalen koffie stevig aan met de tamper met een kracht van ±15-20 kg en verwijder eventuele overtollige koffie van de rand.



⚠ Gebruik de grinder maximum 1 minuut aan één stuk.
⚠ Gebruik enkel koffiebonen in het bonenreservoir. Vul het reservoir nooit met gemalen koffie, oploskoffie of andere ingrediënten of voorwerpen.

KOFFIE

1. Vul het waterreservoir met de gewenste hoeveelheid water. Zorg ervoor dat je binnen de "MIN"- en "MAX"-aanduiding op het reservoir blijft. Het reservoir is afneembaar, hef het reservoir uit het toestel om het te vullen en plaats het daarna voorzichtig terug in het toestel.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor dat de draaiknop voor stoom in de uitpositie staat. Druk op de aan-uitknop, het toestel zal beginnen opwarmen. De indicatielampjes knipperen. Als alle indicatielampjes branden, is het toestel opgewarmd en bevindt het zich in sluimerstand.
3. Vul de portafilter met gemalen koffie. Zie rubriek: "grinder".
4. Plaats de portafilter onder het brouwhoofd. Houd het handvat zo dat het correct aansluit op de indicatie "insert" op het apparaat en in de groef past. Draai het dan langzaam naar rechts, zodat het handvat van de portafilter haaks staat ten opzichte van het toestel.
5. Plaats 1 of 2 kopjes op het druppelopvangbakje.
6. Druk op de singleknop als je gebruik hebt gemaakt van de kleine filter. Druk op de doubleknop als je de grote filter hebt gebruikt, hiermee zet je een dubbele espresso of 2 kopjes espresso. Het indicatielampje van de gekozen koffie zal knipperen. Op de drukmeter kan je de druk tijdens extractie aflezen. Het beste resultaat bekom je met een druk tussen 9 en 12 bar. Zie rubriek "instellingen/drukmeter" om dit te bekomen.
7. Als de bereiding klaar is, gaat het toestel terug naar de sluimerstand. Alle indicatielampjes branden weer. Verwijder de portafilter uit het toestel en verwijder het koffiedik uit de portafilter. Ledig regelmatig het druppelopvangbakje. Als het bakje vol is, zal de rode vlotter zichtbaar zijn in het rooster.



Leeg waterreservoir

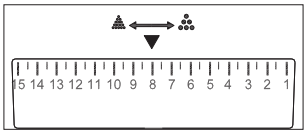
1. Als het waterreservoir leeg is, krijg je een waarschuwing dat het reservoir bijgevuld moet worden. Je hoort een signaal en alle indicatielampjes knipperen rood. Zet het toestel uit.
2. Vul het waterreservoir met de gewenste hoeveelheid water. Zorg ervoor dat je binnen de "MIN"- en "MAX"-aanduiding op het reservoir blijft. Het reservoir is afneembaar, hef het reservoir uit het toestel. Open het deksel, vul het waterreservoir en plaats het voorzichtig terug in het toestel. Zet het toestel weer aan.

INSTELLINGEN

Je kan het toestel op verschillende manieren instellen naar eigen wens. Het is aangeraden om eerst het toestel te proberen met de fabrieksinstellingen. Als deze niet naar wens zijn, kan je via de instructies in deze handleiding het toestel personaliseren en afstemmen op de koffiebonen die je wenst te gebruiken. Niet alleen de instellingen, maar ook het type en de kwaliteit van koffiebonen hebben een invloed op de smaak en intensiteit van je espresso.

Grofheid instellen

Op de grinder staat een cijfermarkering die de grofheid van de gemalen koffie aantoont. Er zijn 15 instellingen. Het instellen van de grofheid moet je telkens doen terwijl het toestel aan het malen is. Als je draait terwijl het toestel in sluimerstand is, kan het zijn dat er een boon in de grinder zit die het maalwerk blokkeert.



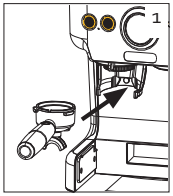
Probeer eerst de grofheid op stand 8 en proef je koffie. Aan de hand van deze smaak kan je de grofheid regelen. Te fijne maalgraad kan ervoor zorgen dat de koffie bitter smaakt, te grof kan ervoor zorgen dat de koffie slap en waterig wordt.
De fijnste maalstand wordt aangeduid met 1. De grofste maalstand is 15.

Volume grinder instellen

Je kan de grindtijd instellen naar je persoonlijke voorkeur. Standaard staat deze instelling op 14 seconden. De hoeveelheid gemalen koffie die je dan krijgt, is afhankelijk van het type boon en de ingestelde grofheid.

1. Houd de portafilter tegen de drukknop van de grindersteun. Het malen start. Houd de portafilter tegen de knop gedrukt en laat pas los wanneer de gewenste hoeveelheid gemalen koffie bereikt is.
2. Je hoort een signaal. De nieuwe hoeveelheid gemalen koffie voor de grindknop is nu ingesteld.

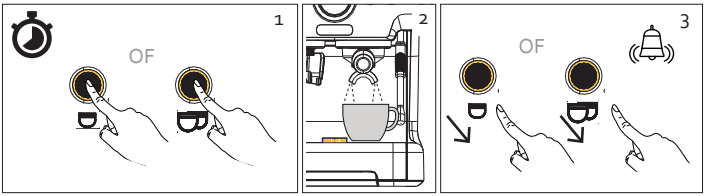
⚠ Opgelet: de minimum maaltijd is 5 seconden. Als je minder dan 5 seconden laat malen, zal het toestel dit niet registreren als nieuwe hoeveelheid, maar blijft de standaard fabrieksinstelling behouden.



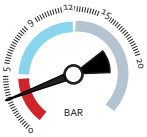
Volume koffie instellen

Je kan de hoeveelheid van de knoppen single en double instellen naar wens.

1. Houd de knop, waarvan je het volume wilt instellen (single of double), ingedrukt en blijf indrukken.
2. Je hoort een signaal en de bereiding start.
3. Als de gewenste hoeveelheid bereikt is, laat je de knop los. De bereiding stopt en je hoort een signaal, dit wil zeggen dat de hoeveelheid is ingesteld als nieuw volume van die toets.

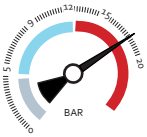


Drukmeter



Als de drukmeter tijdens het koffie brouwen een druk aangeeft tussen 0 en 5 bar is de druk te laag. Controleer volgende dingen:

1. Zijn de koffiebonen vers?
2. Heb ik voldoende druk gezet op de tamper? Bij het aanduwen van de gemalen koffie moet je een kracht gebruiken van ± 15-20 kg.
3. Kies een fijnere maalinstelling.



Als de drukmeter tijdens het koffie brouwen een druk aangeeft tussen 12 en 20 bar is de druk te hoog. Controleer volgende dingen:

1. Zijn de gaatjes van de filter verstopt?
2. Heb ik te veel druk gezet op de tamper? Bij het aanduwen van de gemalen koffie moet je een kracht gebruiken van ± 15-20 kg.
3. Kies een groffere maalinstelling.

Fabrieksinstelling terugplaatsen

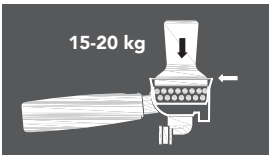
- Als je de fabrieksinstellingen wil terugplaatsen van de singleknop, druk dan de heetwaterknop en de singleknop gelijktijdig in tot je een signaal hoort.
- Als je de fabrieksinstellingen wil terugplaatsen van de doubleknop, druk dan de heetwaterknop en de doubleknop gelijktijdig in tot je een signaal hoort.
- Als je de fabrieksinstellingen wil terugplaatsen van de grinder, druk dan de heetwaterknop, de singleknop en de doubleknop gelijktijdig in tot je een signaal hoort.

TIPS VOOR DE PERFECTE ESPRESSO

- Lees de instructies op de verpakking van je koffiebonen. Hier staan vaak aanbevelingen op. Bewaar je koffiebonen op een koele plaats, bijvoorbeeld in de ijskast, in een afgesloten verpakking. Doe het bonenreservoir niet te vol. Koffiebonen die aan de lucht zijn blootgesteld verliezen hun smaak na enkele dagen. Voor gemalen koffie is dit zelfs na enkele uren.
- Voor de optimale koffietemperatuur is het aangeraden om voor elk gebruik het toestel en je kopje op te warmen. Volg hiervoor dezelfde methode als bij een koffiebereiding, maar voeg geen gemalen koffie toe aan de filter van de portafilter. Bewaar je kopjes boven op het toestel, dit dient als kopjeswarmer.
- Voor de perfecte espresso maal je 7-9 gram koffie. Je kan de tijd van het grinden zelf instellen. Hoelang het toestel moet malen om 7-9 gram gemalen koffie te bekomen is afhankelijk van de ingestelde grofheid en het type koffieboon.



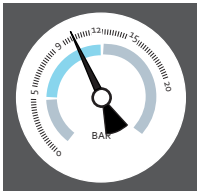
- Zorg er steeds voor dat de gemalen koffie mooi verdeeld is in de filter, dit verbetert de extractie. Water kiest van nature namelijk de makkelijkste weg en zal dáár langs stromen waar de minste weerstand is (dus de minste koffie). Druk dan aan met de tamper met een kracht van 15-20 kg. Om een idee te krijgen hoeveel druk je moet zetten met de tamper, kan je oefenen op een weegschaal. Verwijder eventuele overtollige koffie van de rand, zodat er geen los koffiemaalsel in je kopje valt.



- De perfecte espresso is 35 ml en heeft een doorlooptijd van 25-30 seconden. Als de doorlooptijd langer of korter is, pas dan de grofheid van de gemalen koffie aan. Duurt het korter, dan is je maalsel waarschijnlijk te grof en zal de koffie slap smaken. Duurt het langer, dan is je maalsel te fijn en zal de koffie te bitter smaken.



- Het beste resultaat bekom je met een druk tussen 9 en 12 bar. Zie rubriek "instellingen/drukmeter" om dit te bekomen.



- Check tenslotte de kleur van de crèma. Deze is in het ideale geval reebruin en egaal verdeeld.

Smaakt de koffie te bitter of te scherp?
- De maalgraad is te fijn.
- Je gebruikt te veel gemalen koffie in verhouding tot de hoeveelheid water.
- Je drukt de koffie aan met te veel kracht.

Smaakt de koffie te slap of te waterachtig?
- De maalgraad is te grof.
- Je gebruikt te weinig gemalen koffie in verhouding tot de hoeveelheid water.
- Je drukt de koffie niet hard genoeg aan.

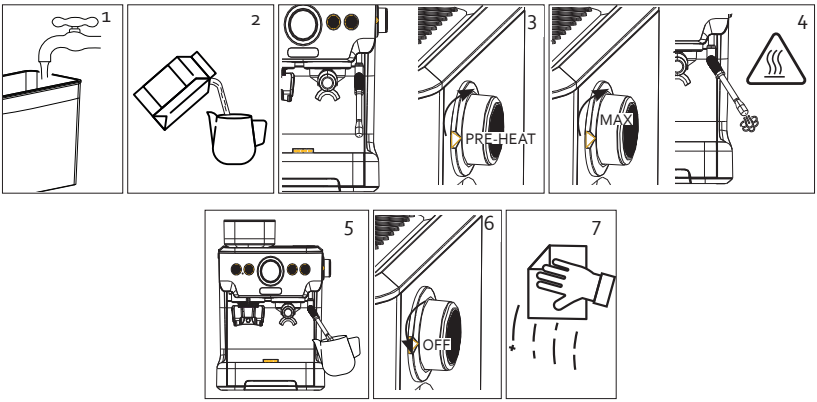
STOOMPIJPJE

Met de stoom van het stoompijpje kan je melk opschuimen voor de perfecte cappuccino of latte.

1. Vul het waterreservoir. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan-uitknop.
2. Vul een kannetje met koude, volle melk. Let op dat je het kannetje niet te vol doet. Door de melk op te schuimen, zal deze in volume toenemen.

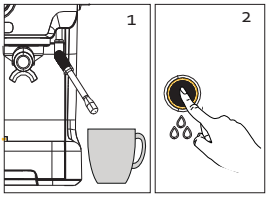
3. Plaats een opvangcontainer onder het stoompijpje of draai het naar het druppelopvangbakje. In sluimerstand, draai de draaiknop naar pre-heat (opwarmen). Het indicatielampje knippert, de stoom is nu aan het opwarmen.
4. Wanneer het indicatielampje continu brandt, is het toestel opgewarmd. Draai de draaiknop naar de max-aanduiding. Eerst zullen er wat druppels water uit het stoompijpje komen, nadien vormt de stoom. Draai het stoompijpje richting het melkkannetje.
   ⚠ Opgelet: de stoom die uit het stoompijpje komt is heet, houd daarom handen uit de buurt van het toestel wanneer het in werking is.
5. Breng het melkkannetje tot aan het stoompijpje en dompel het stoompijpje enkele millimeters in de melk. Als de melk in volume toeneemt, laat het kannetje dan telkens wat mee zakken zodat het pijpje net onder het oppervlak zit. Als je het stoompijpje te diep in de melk dompelt, zal de melk opwarmen, maar voeg je geen lucht toe en ontstaat er geen schuim.
   ⚠ Opgelet: gebruik de stoomfunctie niet langer dan 5 minuten aan één stuk.
6. Als de gewenste hoeveelheid schuim is bereikt, draai dan de draaiknop naar de uitpositie.
7. Reinig het stoompijpje na elk gebruik.
   ⚠ Opgelet: het stoompijpje kan nog warm zijn.

Het toestel moet afkoelen na het gebruik van de stoomfunctie. Tijdens het afkoelen komt er wat damp uit het druppelopvangbakje, dit is normaal.



HEETWATERFUNCTIE

1. Plaats een kopje onder het stoompijpje.
2. Druk op de heetwaterknop. Er komt heet water uit het stoompijpje.
3. Als er ± 200 ml heet water in je kopje zit, zal het toestel automatisch stoppen. Indien je minder water wil, kan je het toestel stoppen door opnieuw op de heetwaterknop te drukken.



REINIGING EN ONDERHOUD

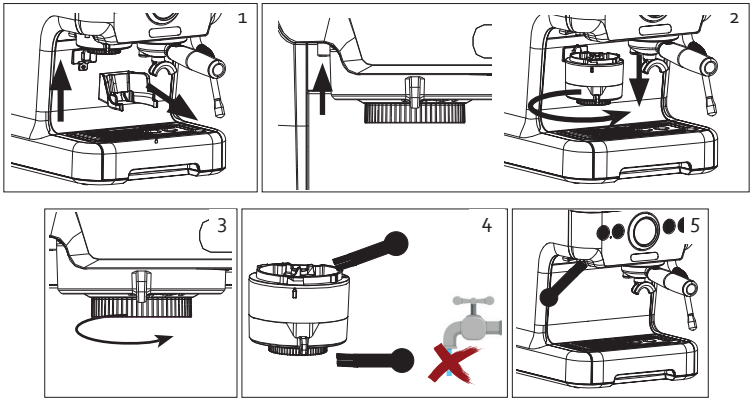
⚠ Opgelet: trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen alvorens het te reinigen. Dompel het snoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Reinig alle afneembare onderdelen (filters, portafilter, tamper, waterreservoir, bonenreservoir, grindersteun, druppelopvangbakje en rooster) met schoon, warm water na gebruik. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Droog de onderdelen af voor je ze terugplaatst.
  ⚠ Opgelet: deze onderdelen zijn niet vaatwasmachinebestendig. Enkel de portafilter en 2 filters kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Wrijf de behuizing van het toestel schoon met een zachte, vochtige doek om vlekken te verwijderen.
- Spoel het apparaat regelmatig door koffie te zetten zonder gemalen koffie in de filter te doen.
- Spoel het stoompijpje regelmatig door warm water te zetten. Je kan de opening van het pijpje vrijmaken met de naald van de reinigingspin.

Grinder reinigen

We raden aan de grinder na elk gebruik te reinigen.

1. Verwijder de grindersteun van het toestel door deze omhoog te heffen.
2. Verwijder de grinder. Draai de maalinstelling tot de cijfermarkering 15. Duw op de ontgrendelknop, draai de grinder verder in tegenwijzerzin. En trek de grinder verticaal uit het toestel.
3. Aan de onderkant van de grinder zit de grinderuitlaat (zwart). Draai deze los van de grinder.
4. Reinig beide delen van de grinder met het reinigingsborsteltje.
   ⚠ Opgelet: reinig de grinder niet met water.
5. Reinig ook de schacht van de grinder regelmatig met het bijgeleverde borsteltje om verstoppingen te voorkomen of verstoppingen vrij te maken.
6. Plaats alles terug in de originele positie. Lijn de uitstulping op de grinder uit op de sleuf in het toestel. Duw de grinder in het toestel en draai deze in wijzerzin tot je een klikt hoort.



ONTKALKEN

Wanneer?

Ontkalk het apparaat regelmatig, gemiddeld om de 4 à 6 maanden. Een regelmatige ontkalking zorgt voor een constante kwaliteit van de koffie, een lager energieverbruik en verlengt de duurzaamheid van de espressomachine.

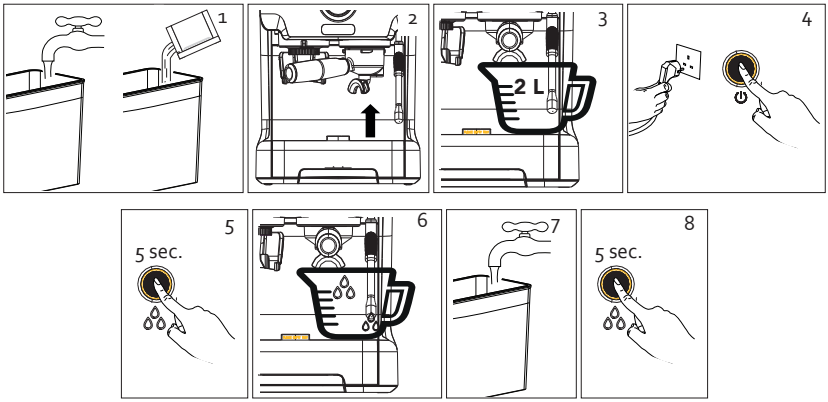
Na een gebruik van 1000 cycli, zullen de vier indicatielampjes 2 keer rood knipperen om aan te geven dat het toestel ontkalkt dient te worden.

Hoe?

Je kan gebruik maken van ontkalkingsproduct voor koffiemachines of water en citroenzuur.

1. Vul het waterreservoir tot de maximumaanduiding met het verdunde ontkalkingsproduct, volg hiervoor de instructies op de verpakking van het product. Als je gebruik maakt van citroenzuur, vul dan het reservoir met 2 l water en 3 à 4 eetlepels citroenzuur.
2. Plaats de portafilter met filter, zonder gemalen koffie, in het toestel.
3. Plaats een opvangcontainer van min. 2 liter onder het brouwhoofd en onder het stoompijpje.
4. Steek de stekker in het stopcontact, zet het toestel aan en laat het opwarmen.
5. Houd de heetwaterknop ingedrukt gedurende 5-10 seconden, tot je een signaal hoort. Het toestel bevindt zich dan in ontkalkingsmodus.
6. Tijdens dit ontkalkingsproces komt er ontkalkingsvloeistof uit het brouwhoofd en het stoompijpje. Dit proces duurt 10-15 minuten. Na afloop zal het toestel automatisch uitschakelen.
7. Het toestel moet nu gespoeld worden met proper water, zodat er geen resten ontkalkproduct achterblijven. Spoel het waterreservoir en vul het met proper water. Ledig de opvangcontainer.
8. Herhaal de ontkalkingsprocedure, maar nu met proper water in het reservoir.

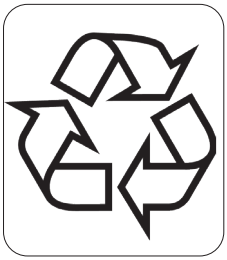
Tijdens het ontkalkingsproces zal de pomp afwisselend aan- en uitschakelen. Dit is normaal.



MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

GARANTIE

Chère cliente, cher client,
Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.
Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service clientèle.
Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !

 +32 14 21 71 91  info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h
Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.
Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.
La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
  - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
  - Fermes
  - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
  - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil. L'entretien et le nettoyage de

l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

⚠ AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES
- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Le cordon d'alimentation doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux normes et standards locaux.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une rallonge ou un bloc multiprise.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

⚠ INSTALLATION
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

⚠ UTILISATION
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

⚠ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

⚠ AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT

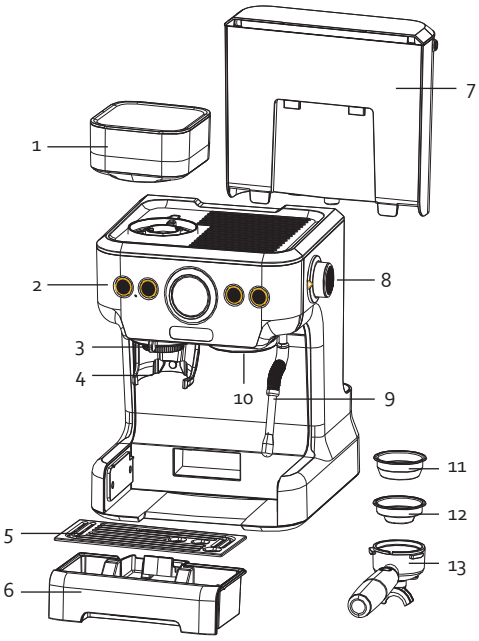
- Ne dépassez jamais l'indication MAX lorsque vous remplissez l'appareil.
- Assurez-vous de ne pas renverser de liquide sur le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Ne retirez ni le porte-filtre ni le réservoir d'eau pendant la préparation du café ou de la mousse de lait.
- Il est recommandé d'être prudent au moment de retirer le porte-filtre en raison de la présence de pièces métalliques chaudes.
- La vapeur qui sort du tuyau à vapeur est brûlante. Prenez garde à ne pas vous brûler.
- Ne touchez que les boutons et les poignées de l'appareil. Les autres surfaces peuvent être chaudes pendant l'utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- Éteignez l'appareil avant de retirer le réservoir d'eau.
- La partie supérieure de l'appareil peut faire office de chauffe-tasses. Cette plaque chauffe durant l'utilisation de l'appareil. Ne la touchez pas.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

PARTIES

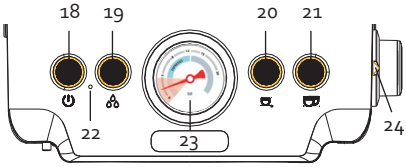
1. Réservoir à grains
2. Panneau de commande
3. Moulin
4. Support du moulin
5. Grille du bac d'égouttage
6. Bac d'égouttage
7. Réservoir à eau
8. Bouton rotatif de vapeur
9. Tuyau de vapeur
10. Tête de percolation
11. Grand filtre
12. Petit filtre
13. Porte-filtre
14. Tasseur à café
15. Goupille de nettoyage
16. Brossette de nettoyage
17. Cuillère doseuse





PANNEAU DE COMMANDE

18. Bouton de marche/arrêt
19. Bouton d'eau chaude
20. Bouton simple : pour 1 tasse d'expresso
21. Bouton double : pour 2 tasses d'expresso ou un double expresso
22. Témoin lumineux du moulin
23. Manomètre
24. Témoin lumineux vapeur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Vérifiez si vous avez reçu tous les accessoires et si l'appareil n'est pas endommagé.
- Rincez les conduits. Faites d'abord passer de l'eau uniquement, sans mettre de café dans le filtre du porte-filtre. Voir la rubrique « Utilisation/café ». Ensuite, jetez l'eau.
- Rincez le tuyau de vapeur Voir la rubrique « Utilisation/fonction eau chaude ». Ensuite, jetez l'eau.
- Nettoyez tous les composants à l'aide d'un chiffon humide.

UTILISATION

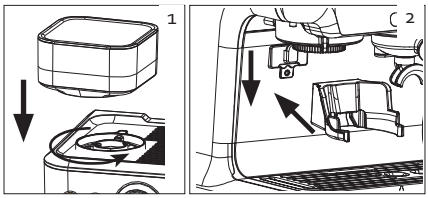
Appuyez sur l'interrupteur, l'appareil commence à chauffer. Les témoins lumineux clignotent. La phase de chauffe dure environ 50 secondes. Lorsque tous les voyants sont allumés, l'appareil est chaud et se met en mode veille.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 20 minutes, celui-ci passe automatiquement en mode veille. Vous entendez un signal. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour remettre l'appareil sous tension et pour le mettre en veille.

MOULIN

Montage

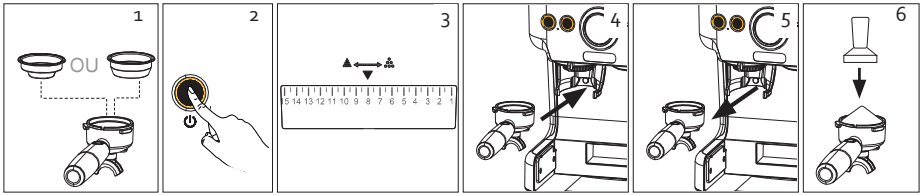
1. Fixez le réservoir à grains sur l'appareil en le faisant pivoter. Respectez les indications figurant sur le réservoir.
2. Placez le support du moulin contre la paroi arrière de l'appareil, sous le moulin. Faites glisser le support vers le bas pour qu'il soit bien fixé.
3. Ôtez le couvercle du réservoir à grains. Faites l'appoint en grains, en les déversant lentement dans le réservoir. Ne remplissez pas le réservoir à ras bord. Remettez le couvercle.



Utilisation

1. Choisissez le filtre désiré et placez-le en pressant dans le porte-filtre : le petit filtre pour un expresso, le grand filtre pour 2 tasses ou un double expresso.

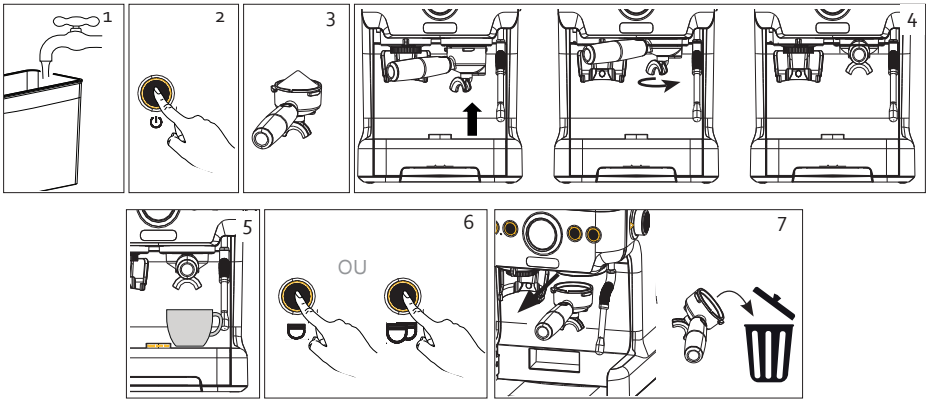
2. Branchez la fiche dans la prise et appuyez sur le bouton marche/arrêt. Veillez à placer le bouton rotatif de vapeur en position éteinte.
3. Tournez le moulin pour régler la mouture de café souhaitée. Les chiffres indiquent le calibre de la mouture. Il y a 15 réglages différents. La mouture la plus fine est le 1. La mouture la plus grossière est le 15.
4. Placez le porte-filtre sous la sortie du moulin dans le support prévu. Un bouton se trouve derrière le support. Poussez brièvement le porte-filtre contre ce bouton. Le moulin se met automatiquement en route pour 14 secondes. Le témoin lumineux du moulin clignote. Si vous voulez arrêter le moulin plus tôt, il suffit de pousser à nouveau le porte-filtre contre le bouton du support. Vous pouvez également régler vous-même la durée de fonctionnement du moulin (voir chapitre : « Réglages »).
5. Retirez le porte-filtre du support et tapotez-le avec le caoutchouc contre le bas du plan de travail afin que le café moulu se répartisse bien.
6. Placez le tasseur sur le café moulu et pressez d'abord doucement en un mouvement rotatif pour répartir le café uniformément. Pressez ensuite fermement le café moulu avec le tasseur avec une force de ± 15-20 kg et retirez l'excédent de café sur le bord.



⚠ N'utilisez pas le moulin plus de 1 minute d'affilée.
⚠ Mettez uniquement des grains de café dans le réservoir prévu à cet effet. Ne remplissez jamais le réservoir avec du café moulu, du café instantané ou d'autres ingrédients ou objets.

CAFÉ

1. Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité d'eau souhaitée. Veillez à respecter les indications « MIN » et « MAX » figurant sur le réservoir. Le réservoir est amovible ; soulevez-le et sortez-le pour le remplir, puis replacez-le soigneusement dans l'appareil.
2. Branchez la fiche dans une prise de courant. Veillez à placer le bouton rotatif de vapeur en position éteinte. Appuyez sur l'interrupteur, l'appareil commence à chauffer. Les témoins lumineux clignotent. Lorsque tous les voyants sont allumés, l'appareil est chaud et se met en mode veille.
3. Remplissez le porte-filtre avec du café moulu. Voir la rubrique : « Moulin ».
4. Placez le porte-filtre sous la tête de percolation. Tenez la poignée de manière à ce qu'elle se place correctement par rapport à l'indication « insert » sur l'appareil et s'insère dans la rainure. Puis, tournez lentement vers la droite de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit perpendiculaire à l'appareil.
5. Placez 1 ou 2 tasses sur le bac d'égouttage.
6. Appuyez sur le bouton « simple » si vous avez rempli le petit filtre. Appuyez sur le bouton « double » si vous avez rempli le grand filtre (pour un double expresso ou 2 expressos). Le témoin lumineux du café sélectionné clignote. Le manomètre affiche la pression pendant l'extraction. Le meilleur résultat est obtenu à une pression comprise entre 9 et 12 bars. Voir le chapitre « Réglages/Manomètre » pour procéder au réglage nécessaire.
7. Lorsque le café est prêt, l'appareil repasse en mode veille. Tous les voyants sont à nouveau allumés. Retirez le porte-filtre de la machine et videz le marc de café.
   Videz régulièrement le bac d'égouttage. Lorsque le bac est plein, le flotteur rouge devient visible sous la grille.



Réservoir d'eau vide

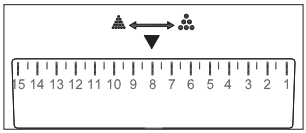
1. Si le réservoir d'eau est vide, vous recevez un avertissement vous indiquant qu'il doit être rempli. Vous entendez un signal et tous les témoins lumineux clignotent en rouge. Éteignez l'appareil.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité d'eau souhaitée. Veillez à respecter les indications « MIN » et « MAX » figurant sur le réservoir. Le réservoir est amovible, soulevez-le pour le sortir de l'appareil. Ouvrez le couvercle, remplissez le réservoir d'eau et remettez-le soigneusement dans l'appareil. Rallumez l'appareil.

RÉGLAGES

Vous pouvez régler l'appareil de différentes manières, en fonction de vos préférences. Il est recommandé d'essayer d'abord l'appareil avec les réglages d'usine. Si ces réglages ne vous conviennent pas, vous pouvez les personnaliser et les adapter aux grains de café que vous souhaitez utiliser en suivant les instructions de ce manuel. Outre les réglages, le type et la qualité des grains de café influenceront aussi le goût et l'intensité de votre expresso.

Réglage de la mouture

Le moulin est annoté de chiffres indiquant la mouture de café souhaitée. Il y a 15 réglages différents. Le réglage de la mouture doit toujours être effectué pendant le fonctionnement du moulin. Si vous pivotez lorsque la machine est en mode veille, un grain risque de se bloquer dans le moulin.



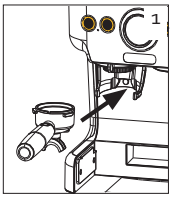
Essayez d'abord le calibre 8 et goûtez votre café. En fonction du goût obtenu, vous pouvez régler la mouture. Une mouture trop fine peut donner au café un goût amer, une mouture trop grossière peut rendre le café insipide et fade.
La mouture la plus fine est le 1. La mouture la plus grossière est le 15.

Régler le volume de café moulu

Vous pouvez régler le temps de fonctionnement du moulin selon vos préférences personnelles. Le moulin tourne par défaut 14 secondes. La quantité de café moulu obtenu dépend du type de grain et de la mouture choisie.

1. Maintenez le porte-filtre contre le bouton du support du moulin. Le broyage commence. Maintenez le porte-filtre contre le bouton et ne le relâchez qu'une fois la quantité de café moulu souhaitée obtenue.
2. Vous allez entendre un signal. La nouvelle quantité de café moulu pour le bouton de mouture est maintenant réglée.

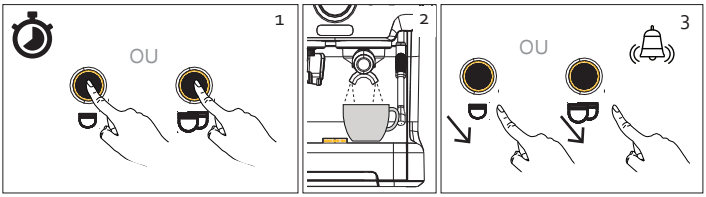
⚠ Attention : la durée de broyage minimum est de 5 secondes. Si vous broyez pendant moins de 5 secondes, l'appareil n'enregistrera pas ce temps comme nouveau réglage, mais conservera le réglage d'usine.



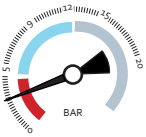
Régler la contenance de la tasse

Vous pouvez régler la capacité correspondant aux boutons simple ou double.

1. Maintenez le bouton pour lequel vous souhaitez régler la contenance de la tasse (simple ou double) enfoncé.
2. Vous entendez un signal et la préparation commence.
3. Relâchez le bouton lorsque la contenance de la tasse souhaitée est atteinte. L'appareil s'arrête et vous entendez un signal indiquant que la nouvelle contenance est réglée comme valeur standard.

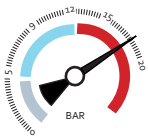


Manomètre



Si la valeur indiquée par le manomètre se situe entre 0 et 5 bars lors de la préparation du café, la pression est trop faible. Procédez aux vérifications suivantes:

1. Les grains de café sont-ils frais ?
2. Ai-je suffisamment tassé le café ? Lorsque vous tassez le café moulu, vous devez exercer une force de ± 15 à 20 kg.
3. Sélectionnez une mouture plus fine.



Si la valeur indiquée par le manomètre se situe entre 12 et 20 bars lors de la préparation du café, la pression est trop élevée. Procédez aux vérifications suivantes:

1. Les orifices du filtre sont-ils bouchés ?
2. N'ai-je pas suffisamment tassé le café ? Lorsque vous tassez le café moulu, vous devez exercer une force de ± 15 à 20 kg.
3. Sélectionnez une mouture plus grosse.

Retour aux réglages d'usine

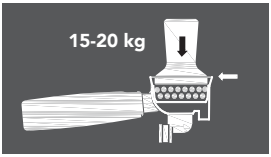
- Si vous souhaitez rétablir les réglages d'usine de la touche Simple, appuyez simultanément sur la touche eau chaude et la touche Simple jusqu'à l'émission d'un signal.
- Si vous souhaitez rétablir les réglages d'usine de la touche Double, appuyez simultanément sur la touche eau chaude et la touche Double jusqu'à l'émission d'un signal.
- Si vous souhaitez rétablir les réglages d'usine du moulin, appuyez simultanément sur la touche eau chaude, la touche Simple et la touche Double jusqu'à l'émission d'un signal.

CONSEILS POUR UN EXPRESSO PARFAIT

- Lisez les instructions figurant sur l'emballage du café en grains. Vous y trouverez souvent des recommandations. Conservez vos grains de café dans un récipient hermétique, dans un endroit frais, par exemple au réfrigérateur. Ne remplissez pas le réservoir de grains à ras bord. Les grains de café exposés à l'air perdent leur saveur après quelques jours. Pour le café moulu, c'est même après quelques heures.
- Pour une température de service optimale du café, il est recommandé de faire chauffer la machine et de réchauffer la tasse avant chaque utilisation. Suivez la même méthode que pour la préparation d'un café, mais ne placez pas de café moulu dans le porte-filtre. Placez vos tasses au-dessus de l'appareil pour qu'elles restent chaudes.
- Conseils pour un expresso parfait, vous avez besoin de 7 à 9 grammes de café moulu. Vous pouvez régler vous-même la durée du broyage. Le temps de broyage requis pour obtenir 7 à 9 grammes de café moulu dépend du calibre choisi pour la mouture et du type de grain de café.



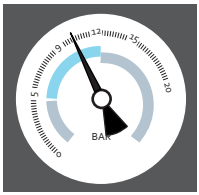
- Veillez toujours à ce que le café moulu soit bien réparti dans le filtre, cela améliore l'extraction. L'eau choisit en effet naturellement toujours la voie la plus facile et s'écoulera donc là où elle rencontre le moins de résistance (c'est-à-dire où il y a le moins de café). Par conséquent, pressez le café avec le tasseur avec une force de 15-20 kg. Pour avoir une idée de la pression que vous devez exercer sur le tasseur, vous pouvez vous exercer sur une balance. Retirez l'excédent de café sur le bord pour éviter que du café moulu ne tombe dans la tasse.



- L'expresso parfait a une contenance de 35 ml et est prêt en 25 à 30 secondes. Si le temps de préparation est plus long ou plus court, ajustez le calibre de la mouture. Si le temps de préparation est plus court, votre mouture sera probablement trop grossière et le café sera insipide. Si le temps de préparation est plus long, votre mouture sera probablement trop fine et le café sera amer.



· Le meilleur résultat est obtenu à une pression comprise entre 9 et 12 bars. Voir le chapitre « Réglages/ Manomètre » pour procéder au réglage nécessaire.



· Pour terminer, vérifiez la couleur de la crème. Idéalement, elle devrait être couleur brune et répartie uniformément.

Le café est trop amer ou trop fort ?
· La mouture est trop fine.
· Vous utilisez trop de café moulu par rapport à la quantité d'eau.
· Vous tassez trop fort le café moulu.

Le café est insipide ou fade ?
· La mouture est trop grossière.
· Vous n'utilisez pas assez de café moulu par rapport à la quantité d'eau.
· Vous ne tassez pas assez le café moulu.

TUYAU DE VAPEUR

Grâce à la vapeur du tuyau de vapeur, vous pouvez faire mousser le lait pour obtenir un cappuccino ou un café au lait parfait.

1. Remplissez le réservoir d'eau. Branchez la fiche dans la prise et appuyez sur l'interrupteur.
2. Remplissez une cruche de lait entier froid. Veillez à ne pas trop remplir le pichet. Lorsqu'il mousse, le lait augmente de volume.
3. Placez un récipient sous le tuyau à vapeur ou tournez le tuyau vers le bac d'égouttage. En mode veille, placez le bouton rotatif sur la position préchauffage (pre-heat). Le témoin lumineux clignote, l'eau pour la vapeur se réchauffe.
4. Lorsque le témoin lumineux s'allume en continu, l'appareil est chaud. Placez le bouton rotatif sur la position Max. : quelques gouttes d'eau sortent d'abord du tuyau à vapeur, puis de la vapeur se forme. Tournez la buse à vapeur vers le pot à lait.

⚠ Attention : l'eau qui s'écoule du bec verseur est brûlante ; éloignez vos mains de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

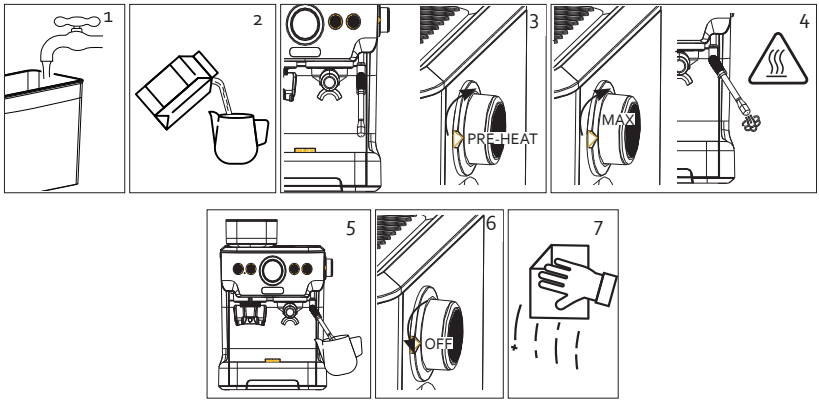
5. Placez le pichet de lait sous le tuyau de vapeur et plongez-le de quelques millimètres dans le lait. Lorsque le volume de lait augmente, abaissez un peu le pichet pour que le tuyau reste tout juste sous la surface. Si vous plongez le tuyau à vapeur trop profondément dans le lait, le lait se réchauffera, mais ne s'aérera pas et aucune mousse ne se formera.

⚠ Attention : n'utilisez pas la fonction vapeur pendant plus de 5 minutes d'affilée.

6. Lorsque la quantité de mousse souhaitée est atteinte, tournez le bouton rotatif sur la position éteinte.
7. Nettoyez le tuyau de vapeur après chaque utilisation.

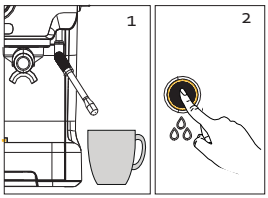
⚠ Attention : le tuyau de vapeur peut être encore chaud.

Laissez-le refroidir après utilisation. Un peu de vapeur sort du bac d'égouttage, c'est normal.



FONCTION EAU CHAUDE

1. Placez une tasse sous le tuyau de vapeur.
2. Pressez le bouton d'eau chaude. De l'eau très chaude sort du tuyau à vapeur.
3. Lorsqu'il y a ± 200 ml d'eau chaude dans votre tasse, l'appareil s'arrête automatiquement. Si vous voulez moins d'eau, vous pouvez arrêter l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton Eau chaude.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Attention : débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer. N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque de décharge électrique.

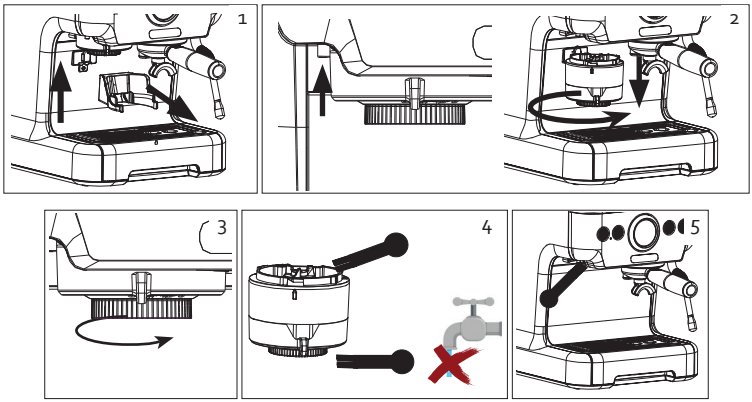
- Nettoyez toutes les parties amovibles (filtres, porte-filtre, tasseur, réservoir d'eau, réservoir à grains, support du moulin, bac d'égouttage et grille) avec de l'eau chaude et propre après utilisation. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs. Séchez les pièces avant de les remettre en place.
  ⚠ Attention : ces pièces ne peuvent pas aller au lave-vaisselle. Seuls le porte-filtre et les 2 filtres peuvent aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez le châssis de l'appareil avec un chiffon doux humide pour éliminer les taches.

- Rincez la machine régulièrement en faisant fonctionner la machine sans café dans le filtre.
- Rincez régulièrement le tuyau à vapeur en ajoutant de l'eau chaude. Vous pouvez dégager l'ouverture du tuyau à l'aide de l'aiguille de la goupille de nettoyage.

Nettoyage du moulin

Nous recommandons de nettoyer le moulin après chaque utilisation.

1. Retirez le support du moulin en le soulevant.
2. Ôtez le moulin. Faites pivoter le réglage de la mouture sur le marquage 15. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites pivoter le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tirez ensuite le moulin verticalement.
3. La sortie du moulin (en noir) se trouve au bas du moulin. Dévissez-la du moulin.
4. Nettoyez les deux parties du moulin avec la petite brosse de nettoyage.
   ⚠ Attention : ne nettoyez pas le moulin à l'eau.
5. Nettoyez régulièrement le tuyau de la sortie du moulin à l'aide de la brossette fournie pour prévenir ou dégager les obturations.
6. Remettez tout bien en place. Alignez le renflement du moulin sur l'encoche de l'appareil. Enfoncez le moulin dans l'appareil et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



DÉTARTRAGE

À quelle fréquence ?

Détartrez l'appareil régulièrement, en moyenne tous les 4 à 6 mois. Un détartrage régulier garantit une qualité de café constante, réduit la consommation d'énergie et prolonge la durée de vie de la machine à expresso.

Tous les 1000 cycles, les quatre témoins lumineux clignotent deux fois en rouge pour indiquer que l'appareil doit être détartré.

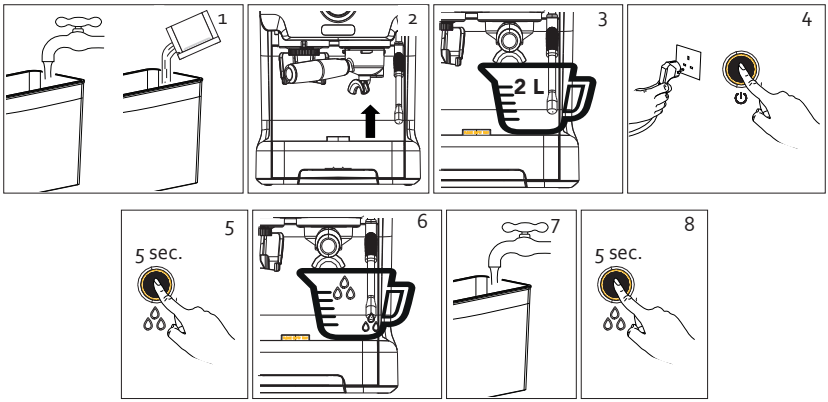
Comment procéder ?

Vous pouvez utiliser un produit détartrant pour machines à café ou de l'eau et de l'acide citrique.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque maximale avec le produit détartrant dilué, en suivant les instructions figurant sur l'emballage du produit. Si vous utilisez de l'acide citrique, remplissez le réservoir avec 2 l d'eau et 3 à 4 cuillères à soupe d'acide citrique.

2. Placez le porte-filtre avec filtre dans l'appareil (sans café).
3. Placez un récipient de 2 litres minimum sous la tête de percolation et sous le tuyau à vapeur.
4. Mettez la fiche dans la prise de courant, allumez l'appareil et faites-le chauffer.
5. Maintenez le bouton d'eau chaude enfoncé pendant 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un signal. L'appareil est alors en mode détartrage.
6. Pendant ce processus, du liquide détartrant sort de la tête de percolation et du tuyau de vapeur. Le détartrage nécessite 10 à 15 minutes. L'appareil s'éteint ensuite automatiquement.
7. L'appareil doit maintenant être rincé à l'eau claire afin d'éliminer tous les restes de produit de détartrage. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau claire. Videz le récipient collecteur.
8. Répétez le processus de détartrage, mais en versant cette fois de l'eau claire dans le réservoir.

Pendant le processus de détartrage, la pompe se met en marche et s'arrête à plusieurs reprises. C'est normal.



MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!

 +32 14 21 71 91  info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

DE

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.
Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.
Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
    - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
    - Bauernhöfe
    - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
    - Gästezimmer oder Ähnliches

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

DE

⚠ ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus" und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit dem des Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Netzkabel muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Standards und Normen isoliert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel oder einer Verteilersteckdose verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

⚠ ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

⚠ GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.

- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schlages oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

⚠ REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

DE

⚠ PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE

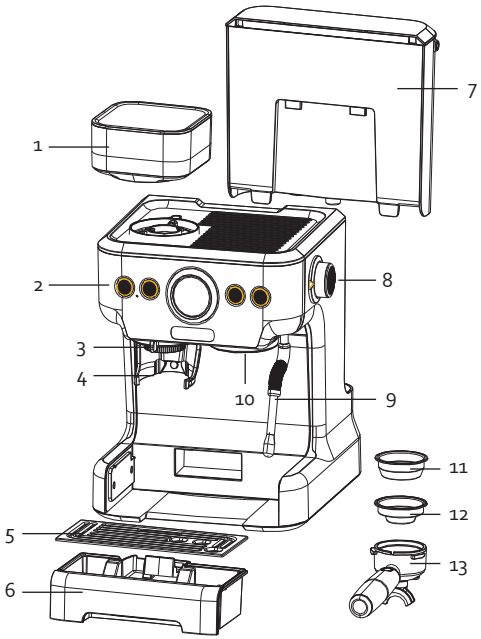
- Beim Befüllen des Geräts darf die Höchstfüllstandanzeige „MAX" nicht überschritten werden.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Flüssigkeit über das Netzkabel verschüttet wird.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es noch in Betrieb oder noch heiß ist. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor es an einen anderen Ort gestellt wird.
- Nehmen Sie den Siebträger und den Wassertank nicht ab, während Sie Kaffee zubereiten oder Milch aufschäumen.
- Bei der Entfernung des Porta-Filters sollten Sie vorsichtig vorgehen, da die Metallteile heiß sind.
- Der Dampf aus der Dampfdüse ist heiß. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Berühren Sie das Gerät nur an dessen Tasten und Griffen. Andere Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Wassertank entfernen.
- Die Oberseite des Geräts kann zum Aufwärmen der Tassen verwendet werden. Diese Platte wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie diese nicht.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

TEILE

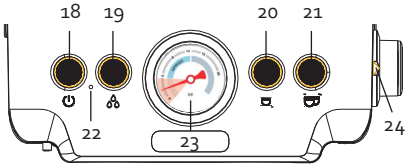
1. Bohnenbehälter
2. Bedienfeld
3. Mahlwerk
4. Mahlwerkhalterung
5. Gitter der Tropfschale
6. Tropfschale
7. Wassertank
8. Drehknopf für Dampf
9. Dampfdüse
10. Brühkopf
11. Großer Filter
12. Kleiner Filter
13. Siebträger (Porta-Filter)
14. Stampfer
15. Reinigungsstift
16. Reinigungsbürste
17. Dosierlöffel





BEDIENFELD

18. Ein-/Aus-Taste
19. Heißwassertaste
20. Einzeltaste: für 1 Tasse Espresso
21. Doppeltaste: für einen doppelten Espresso oder 2 Tassen
22. Kontrollleuchte Mahlwerk
23. Manometer
24. Dampf-Kontrollleuchte



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile im Lieferumfang des Geräts enthalten sind und ob das Gerät nicht beschädigt ist.
- Spülen Sie die Leitungen. Lassen Sie zunächst nur Wasser durchlaufen, ohne gemahlenen Kaffee in den Siebträger zu geben. Siehe Abschnitt „Gebrauch/Kaffee". Gießen Sie anschließend das Wasser weg.
- Spülen Sie die Dampfdüse. Siehe Abschnitt „Gebrauch/Heißwasserfunktion". Gießen Sie anschließend das Wasser weg.
- Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch.

GEBRAUCH

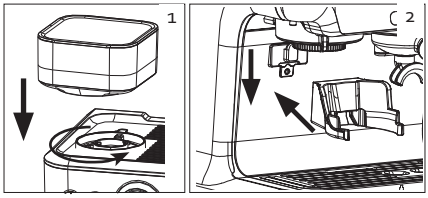
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, das Gerät beginnt zu heizen. Die Kontrollleuchten blinken. Diese Aufwärmphase dauert etwa 50 Sekunden. Wenn alle Kontrollleuchten leuchten, ist das Gerät aufgewärmt und befindet sich im Stand-by-Modus.

Wenn das Gerät 20 Minuten lang nicht verwendet wird, wechselt es automatisch in den Schlafmodus. Es ertönt dann ein Signalton. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät zu aktivieren und in den Stand-by-Modus zurückzuversetzen.

MAHLWERK

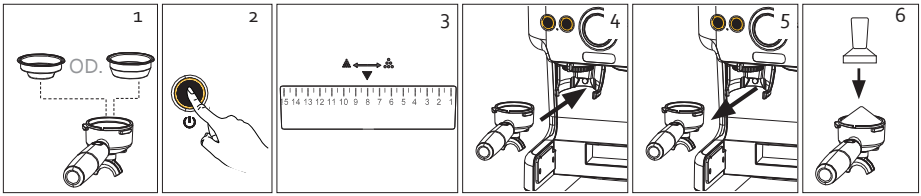
Montage

1. Setzen Sie den Bohnenbehälter auf das Gerät und schrauben Sie ihn fest. Beachten Sie dabei die Markierungen auf dem Behälter.
2. Platzieren Sie die Mahlwerkhalterung an der Rückwand des Geräts, unter dem Mahlwerk. Schieben Sie die Halterung nach unten, sodass sie fest sitzt.
3. Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters. Geben Sie die Bohnen hinzu, indem Sie sie langsam in den Behälter füllen. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Setzen Sie den Deckel wieder auf.



Verwendung

1. Wählen Sie den gewünschten Filter aus und drücken Sie ihn in den Siebträger.
   - Kleiner Filter für einen Espresso
   - Großer Filter für 2 Tassen oder einen doppelten Espresso
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampf-Drehknopf in der Position „Aus" befindet.
3. Drehen Sie das Mahlwerk, um die Körnigkeit des gemahlenen Kaffees einzustellen. Die Zahlenmarkierung gibt die Mahlstufen für die Körnigkeit des gemahlenen Kaffees an. Es gibt 15 Mahlstufen. Die feinste Mahlstufe ist 1. Die gröbste Mahlstufe ist 15.
4. Bringen Sie den Siebträger unter dem Mahlwerk-Ausgang in der dafür vorgesehenen Halterung an. Auf der Rückseite der Halterung befindet sich eine Drucktaste. Drücken Sie den Siebträger kurz gegen diese Drucktaste. Es wird automatisch 14 Sekunden gemahlen. Die Kontrollleuchte „Mahlwerk" blinkt. Wenn Sie das Mahlwerk früher anhalten möchten, drücken Sie den Siebträger einfach noch einmal gegen die Drucktaste in der Halterung. Sie können die Standard-Mahldauer auch selbst einstellen, siehe Abschnitt: „Einstellungen".
5. Nehmen Sie den Siebträger aus der Halterung und klopfen Sie den Siebträger mit dem Gummi an der Unterseite auf der Anrichte so ab, dass sich das Kaffeemehl gleichmäßig verteilt.
6. Setzen Sie den Stampfer auf den gemahlenen Kaffee auf und drücken Sie ihn zunächst mit einer Drehbewegung leicht an, um den Kaffee gleichmäßig zu verteilen. Drücken Sie den gemahlenen Kaffee mit dem Stampfer mit einer Kraft von ca. 15-20 kg fest an und entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand.



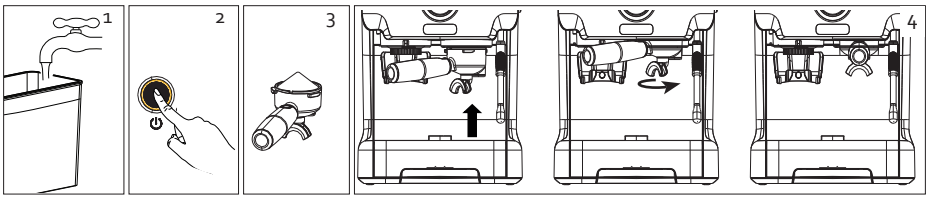
⚠ Verwenden Sie das Mahlwerk maximal 1 Minute lang ununterbrochen.

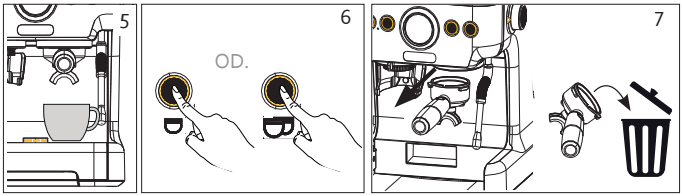
⚠ Verwenden Sie nur Kaffeebohnen im Bohnenbehälter. Füllen Sie den Behälter niemals mit gemahlenem Kaffee, löslichem Kaffee oder anderen Zutaten oder Gegenständen.

DE

KAFFEE

1. Füllen Sie den Wassertank mit der gewünschten Wassermenge. Achten Sie darauf, die „MIN"- und „MAX"-Angaben auf dem Behälter nicht zu unter- bzw. überschreiten. Der Wassertank ist abnehmbar. Heben Sie den Tank zum Befüllen aus dem Gerät und setzen Sie ihn dann vorsichtig wieder ein.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampf-Drehknopf in der Position „Aus" befindet. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, das Gerät beginnt zu heizen. Die Kontrollleuchten blinken. Wenn alle Kontrollleuchten leuchten, ist das Gerät aufgewärmt und befindet sich im Stand-by-Modus.
3. Füllen Sie den Siebträger mit gemahlenem Kaffee. Siehe Abschnitt „Mahlwerk".
4. Bringen Sie den Siebträger unter dem Brühkopf an. Halten Sie den Griff so, dass er korrekt in die „Insert"-Anzeige auf dem Gerät und in die Nut passt. Drehen Sie ihn dann langsam nach rechts, sodass der Griff des Siebträgers sich im rechten Winkel zum Gerät befindet.
5. Stellen Sie 1 oder 2 Tassen auf die Tropfschale.
6. Drücken Sie die Einzeltaste, wenn Sie den kleinen Filter verwendet haben. Drücken Sie die Doppeltaste, wenn Sie den großen Filter benutzt haben. Damit bereiten Sie einen doppelten Espresso oder 2 Tassen Espresso zu. Die Kontrollleuchte für den gewählten Kaffee blinkt. Am Manometer lässt sich der Druck während des Aufbrühens ablesen. Das beste Ergebnis wird mit einem Druck zwischen 9 und 12 bar erzielt. Siehe dazu den Abschnitt „Einstellungen/Manometer".
7. Wenn der Kaffee fertig ist, kehrt das Gerät in den Stand-by-Modus zurück. Alle Kontrollleuchten sind wieder eingeschaltet. Nehmen Sie den Siebträger aus dem Gerät und entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebträger.
   Leeren Sie die Tropfschale regelmäßig. Wenn die Schale voll ist, erscheint im Gitter ein roter Schwimmer.





DE

Leerer Wassertank

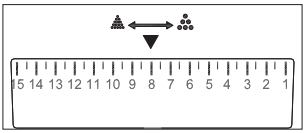
1. Wenn der Wassertank leer ist, erhalten Sie eine Warnung, dass der Tank nachgefüllt werden muss. Es ertönt ein Signal und alle Kontrollleuchten blinken rot. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Füllen Sie den Wassertank mit der gewünschten Wassermenge. Achten Sie darauf, die „MIN"- und „MAX"-Angaben auf dem Behälter nicht zu unter- bzw. überschreiten. Der Wassertank ist abnehmbar. Heben Sie den Tank aus dem Gerät. Öffnen Sie den Deckel, füllen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn vorsichtig wieder in das Gerät ein. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

EINSTELLUNGEN

Sie können das Gerät nach Ihren eigenen Wünschen einrichten. Es wird empfohlen, das Gerät zunächst mit den Werkseinstellungen auszuprobieren. Wenn Ihnen diese nicht zusagen, können Sie die Anweisungen in diesem Handbuch verwenden, um das Gerät auf Ihre individuellen Wünsche und auf die Kaffeebohnen abzustimmen, die Sie verwenden möchten. Nicht nur die Mahlstufen, sondern auch die Art und Qualität der Kaffeebohnen beeinflussen den Geschmack und die Intensität Ihres Espresso.

Mahlgrad einstellen

Auf dem Mahlwerk befindet sich eine Zahlenmarkierung, die den Mahlgrad des gemahlenen Kaffees angibt. Es gibt 15 Mahlstufen. Die Einstellung der Mahlstufe muss während des Mahlvorgangs vorgenommen werden. Wenn Sie drehen, während sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet, kann es sein, dass eine Bohne im Mahlwerk den Mahlvorgang blockiert.



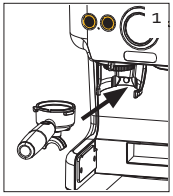
Probieren Sie zunächst die Mahlstufe 8 und kosten Sie Ihren Kaffee. Ausgehend von diesem Geschmack können Sie den Mahlgrad regulieren. Ein zu feiner Mahlgrad kann den Kaffee bitter schmecken lassen, ein zu grober Mahlgrad kann den Kaffee dünn und wässrig machen.
Die feinste Mahlstufe ist 1. Die gröbste Mahlstufe ist 15.

Volumen des Mahlwerks einstellen

Sie können die Mahldauer nach Ihren persönlichen Vorlieben einstellen. Die Standardeinstellung beträgt 14 Sekunden. Die Menge des gemahlenen Kaffees, die den eingestellten Zeiten entspricht, hängt von der Bohnensorte und der gewählten Mahlstufe ab.

1. Halten Sie den Siebträger gegen die Drucktaste an der Mahlwerkhalterung. Der Mahlvorgang beginnt. Halten Sie den Siebträger an die Taste und lassen Sie die Taste erst los, wenn die erforderliche Menge gemahlenen Kaffees erreicht ist.

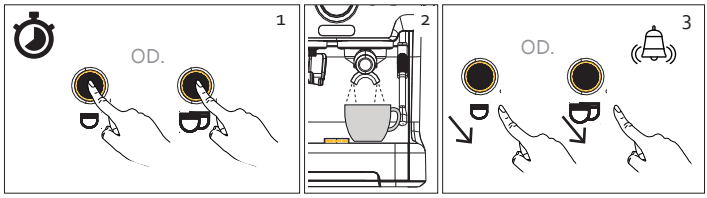
2. Es ertönt ein Signalton. Die neue Menge gemahlenen Kaffees für die Mahltaste ist jetzt eingestellt.
⚠ Achtung: Die Mindestmahlzeit beträgt 5 Sekunden. Wenn Sie weniger als 5 Sekunden mahlen, registriert das Gerät dies nicht als neue Menge, sondern behält die Werkseinstellung bei.



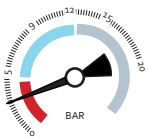
Kaffeemenge einstellen

Sie können die Menge der Tasten „Einzeln" und „Doppelt" einstellen.

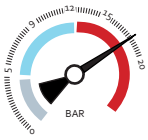
1. Halten Sie die Taste, deren Volumen Sie einstellen möchten (Einzel oder Doppel) gedrückt.
2. Es ertönt ein Signalton und die Zubereitung beginnt.
3. Wenn die erforderliche Kaffeemenge erreicht ist, lassen Sie die Taste los. Die Zubereitung stoppt und es ertönt ein akustisches Signal. Dies bedeutet, dass die Menge als die neue Menge dieser Taste eingestellt ist.



Manometer



Wenn das Manometer beim Kaffeebrühen einen Druck zwischen 0 und 5 bar anzeigt, ist der Druck zu niedrig. Überprüfen Sie folgende Punkte:
1. Sind die Kaffeebohnen frisch?
2. Wurde genug Druck auf den Stampfer ausgeübt? Beim Andrücken des gemahlenen Kaffees sollte eine Kraft von ca. 15-20 kg aufgewandt werden.
3. Wählen Sie eine feinere Mahlgradeinstellung.



Wenn das Manometer beim Kaffeebrühen einen Druck zwischen 12 und 20 bar anzeigt, ist der Druck zu hoch. Überprüfen Sie folgende Punkte:
1. Sind die Löcher des Filters verstopft?
2. Wurde zu viel Druck auf den Stampfer ausgeübt? Beim Andrücken des gemahlenen Kaffees sollte eine Kraft von ca. 15-20 kg aufgewandt werden.
3. Wählen Sie eine gröbere Mahlgradeinstellung.

Zurücksetzen auf Werkseinstellung

- Wenn Sie die Werkseinstellungen der Einzeltaste wiederherstellen wollen, drücken Sie die Heißwassertaste und die Einzeltaste gleichzeitig, bis ein Signal ertönt.
- Wenn Sie die Werkseinstellungen der Doppeltaste wiederherstellen wollen, drücken Sie die Heißwassertaste und die Doppeltaste gleichzeitig, bis ein Signal ertönt.

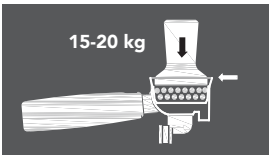
- Wenn Sie die Werkseinstellungen des Mahlwerks wiederherstellen wollen, drücken Sie die Heißwassertaste, die Einzeltaste und die Doppeltaste gleichzeitig, bis ein Signal ertönt.

TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN ESPRESSO

- Lesen Sie die Anweisungen auf der Verpackung Ihrer Kaffeebohnen. Sie enthält oft Empfehlungen. Lagern Sie Ihre Kaffeebohnen an einem kühlen Ort, z. B. im Kühlschrank, in einem verschlossenen Behälter. Überfüllen Sie den Bohnenbehälter nicht. Kaffeebohnen, die der Luft ausgesetzt sind, verlieren nach einigen Tagen ihr Aroma. Bei gemahlenem Kaffee ist dies sogar bereits nach wenigen Stunden der Fall.
- Für die optimale Kaffeetemperatur wird empfohlen, die Maschine und Ihre Tasse vor jedem Gebrauch aufzuwärmen. Gehen Sie dabei wie bei der Kaffeezubereitung vor, geben Sie jedoch keinen gemahlenen Kaffee in den Siebträger. Lassen Sie Ihre Tassen oben auf dem Gerät stehen, dieser dient als Tassenwärmer.
- Mahlen Sie 7-9 Gramm Kaffee für einen perfekten Espresso. Sie können die Dauer des Mahlvorgangs selbst einstellen. Wie lange das Gerät mahlen muss, um 7-9 Gramm gemahlenen Kaffee zu erhalten, hängt von der eingestellten Mahlstufe und der Art der Kaffeebohne ab.



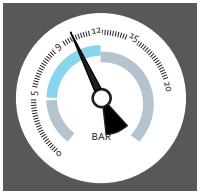
- Achten Sie immer darauf, dass das Kaffeemehl im Filter gut verteilt ist, dies verbessert das Aufbrühen. Wasser wählt von Natur aus den Weg des geringsten Widerstands (d. h. wo am wenigsten Kaffee ist). Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Stampfer mit einer Kraft von 15-20 kg fest an. Um eine Vorstellung davon zu bekommen, wie viel Druck Sie auf den Stampfer ausüben müssen, können Sie an einer Waage üben. Entfernen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand, damit kein loses Kaffeepulver in Ihre Tasse fällt.



- Der perfekte Espresso hat 35 ml und eine Brühzeit von 25-30 Sekunden. Passen Sie bei einer längeren oder kürzeren Brühzeit den Mahlgrad des gemahlenen Kaffees an. Ist die Brühzeit kürzer, ist der Mahlgrad wahrscheinlich zu grob und schmeckt der Kaffee dann zu schwach. Ist die Brühzeit länger, ist der Mahlgrad wahrscheinlich zu fein und schmeckt der Kaffee dann bitter.



- Das beste Ergebnis wird mit einem Druck zwischen 9 und 12 bar erzielt. Siehe dazu den Abschnitt „Einstellungen/Manometer".



· Prüfen Sie abschließend die Farbe der Creme. Idealerweise sollte diese rehbraun und gleichmäßig verteilt sein.

Schmeckt der Kaffee zu bitter oder zu scharf?
· Dann ist der Mahlgrad zu fein.
· Sie verwenden im Verhältnis zur Wassermenge zu viel gemahlenen Kaffee.
· Sie drücken den Kaffee zu fest an.

Schmeckt der Kaffee zu dünn oder zu wässrig?
· Dann ist der Mahlgrad zu grob.
· Sie verwenden im Verhältnis zur Wassermenge zu wenig gemahlenen Kaffee.
· Sie drücken den Kaffee nicht fest genug an.

DAMPFDÜSE

Mit dem Dampf der Dampfdüse können Sie Milch für den perfekten Cappuccino oder Caffè Latte aufschäumen.

1. Füllen Sie den Wassertank. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
2. Füllen Sie ein Kännchen mit kalter Vollmilch. Achten Sie darauf, dass Sie das Kännchen nicht überfüllen. Durch das Aufschäumen erhöht sich das Volumen der Milch.
3. Stellen Sie einen Auffangbehälter unter die Dampfdüse oder drehen Sie diese in Richtung der Tropfschale. Drehen Sie im Stand-by-Modus den Drehknopf auf „Pre-Heat" (Aufwärmen). Die Kontrollleuchte blinkt, der Dampf wird jetzt aufgewärmt.
4. Wenn die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet, ist das Gerät aufgewärmt. Drehen Sie den Drehknopf auf die Max.-Anzeige. Zuerst treten einige Wassertropfen aus der Dampfdüse aus, dann bildet sich Dampf. Drehen Sie die Dampfdüse in Richtung Milchkännchen.

⚠ Achtung: Der aus der Dampfdüse austretende Dampf ist heiß. Halten Sie daher während des Betriebs die Hände von der Maschine fern.

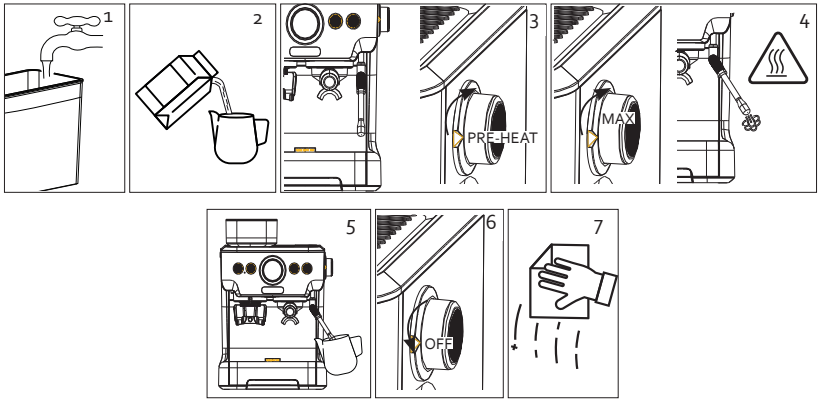
5. Führen Sie das Milchkännchen bis zur Dampfdüse und tauchen Sie die Dampfdüse einige Millimeter in die Milch ein. Wenn das Milchvolumen zunimmt, senken Sie das Kännchen ein wenig, sodass sich die Düse knapp unter der Oberfläche befindet. Wenn Sie die Dampfdüse zu tief in die Milch eintauchen, erhitzt sich zwar die Milch, wird jedoch keine Luft hinzugefügt und bildet sich kein Schaum.

⚠ Achtung: Verwenden Sie die Dampffunktion nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen.

6. Wenn die gewünschte Schaummenge erreicht ist, drehen Sie den Drehknopf auf die Aus-Stellung.
7. Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch.

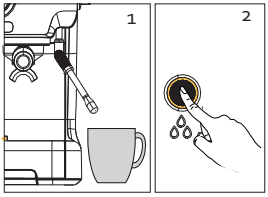
⚠ Achtung: Die Dampfdüse kann noch heiß sein.

Das Gerät muss nach der Verwendung der Dampffunktion abkühlen. Es tritt etwas Dampf aus der Tropfschale, das ist normal.



HEISSWASSERFUNKTION

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
2. Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Dampfdüse tritt heißes Wasser aus.
3. Wenn sich ca. 200 ml heißes Wasser in der Tasse befindet, stoppt das Gerät automatisch. Wird weniger Wasser gewünscht, können Sie das Gerät durch erneutes Drücken der Heißwassertaste anhalten.



REINIGUNG UND WARTUNG

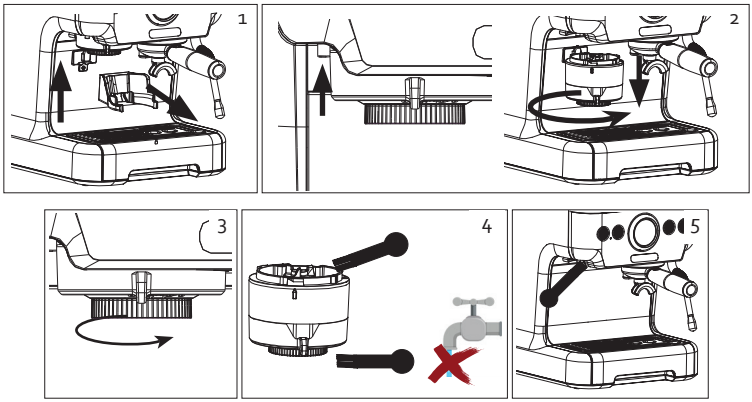
⚠ Achtung: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile (Filter, Siebträger, Stampfer, Wassertank, Bohnenbehälter, Mahlwerkhalterung, Tropfschale und Gitter) nach Gebrauch mit sauberem, warmem Wasser. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile, bevor Sie sie wieder anbringen.
  ⚠ Achtung: Diese Teile sind nicht spülmaschinenfest. Nur der Siebträger und die 2 Filter können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um Flecken zu entfernen.
- Spülen Sie das Gerät regelmäßig durch Aufbrühen von Kaffee, ohne gemahlenen Kaffee in den Filter zu geben.
- Spülen Sie die Dampfdüse regelmäßig durch Zugabe von warmem Wasser. Mit der Nadel des Reinigungsstiftes können Sie die Öffnung der Düse freimachen.

Reinigung des Mahlwerks

Wir empfehlen, das Mahlwerk nach jedem Gebrauch zu reinigen.

1. Entfernen Sie die Mahlwerkhalterung vom Gerät, indem Sie diese anheben.
2. Entfernen Sie das Mahlwerk. Drehen Sie die Mahlgradeinstellung bis zur Zahlenmarkierung 15. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen Sie das Mahlwerk gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie das Mahlwerk senkrecht aus dem Gerät.
3. An der Unterseite des Mahlwerks befindet sich der Mahlwerk-Ausgang (schwarz). Schrauben Sie diesen vom Mahlwerk ab.
4. Reinigen Sie beide Teile des Mahlwerks mit der Reinigungsbürste.
   ⚠ Achtung: Reinigen Sie das Mahlwerk nicht mit Wasser.
5. Reinigen Sie regelmäßig den Schacht des Mahlwerks mit der mitgelieferten Bürste, um ein Verstopfen zu verhindern bzw. Verstopfungen zu lösen.
6. Bringen Sie alles wieder an seinem ursprünglichen Platz an. Richten Sie die Ausbuchtung am Mahlwerk auf den Schlitz im Gerät aus. Schieben Sie das Mahlwerk in das Gerät ein und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis ein Klicken ertönt.



ENTKALKEN

Der richtige Zeitpunkt

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, durchschnittlich alle 4 bis 6 Monate. Regelmäßiges Entkalken sorgt für konstante Kaffeequalität, geringeren Energieverbrauch und verlängert die Lebensdauer der Espressomaschine.

Nach einem Betrieb von 1000 Zyklen blinken die vier Kontrollleuchten zweimal rot, um anzuzeigen, dass das Gerät entkalkt werden muss.

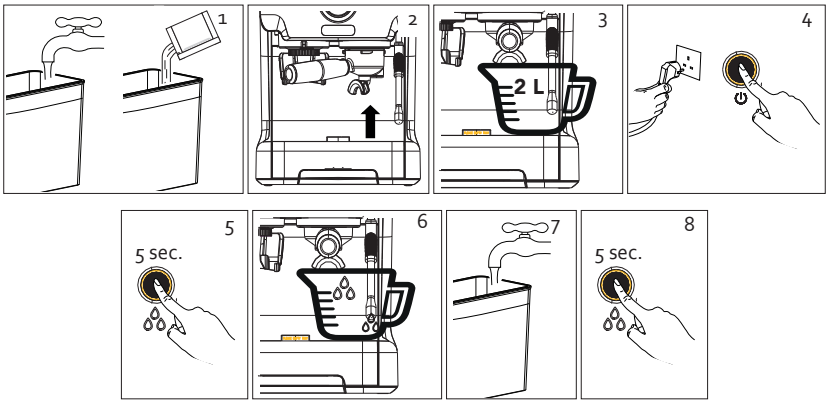
Vorgehensweise

Sie können Entkalkungsprodukte für Kaffeemaschinen oder Wasser und Zitronensäure verwenden.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Markierung mit dem verdünnten Entkalkungsmittel. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf der Produktverpackung. Wenn Sie Zitronensäure verwenden, füllen Sie den Tank mit 2 l Wasser und 3 bis 4 Esslöffeln Zitronensäure.
2. Setzen Sie den Siebträger mit Filter, ohne gemahlenen Kaffee, in das Gerät ein.
3. Stellen Sie einen Auffangbehälter von mindestens 2 Litern unter den Brühkopf und unter die Dampfdüse.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es aufheizen.

5. Halten Sie die Heißwassertaste 5-10 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signal ertönt. Das Gerät befindet sich dann im Entkalkungsmodus.
6. Bei diesem Entkalkungsvorgang tritt Entkalkungsflüssigkeit aus dem Brühkopf und der Dampfdüse aus. Dieser Vorgang dauert 10-15 Minuten. Nach Ablauf schaltet sich das Gerät automatisch aus.
7. Das Gerät muss nun mit sauberem Wasser gespült werden, damit kein Entkalkungsprodukt zurückbleibt. Spülen Sie den Wassertank aus und füllen Sie ihn mit sauberem Wasser. Leeren Sie den Auffangbehälter.
8. Wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang, aber diesmal mit sauberem Wasser im Wassertank.

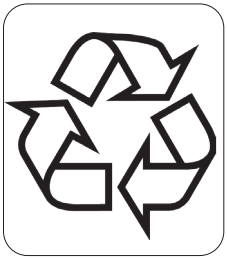
Während des Entkalkungsvorgangs schaltet sich die Pumpe abwechselnd ein und aus. Das ist ganz normal.



ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

WARRANTY

Dear client ,
All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you.
Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.
In that case, we kindly request you to contact our customer service.
Our staff will gladly assist you.

 +32 14 21 71 91  info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00
Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.
The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

EN

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

⚠ ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. To disconnect, turn controls to "OFF" or "0" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Check carefully that the voltage and frequency of the power net match the indications on the rating label of the appliance.
- The plug must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with all local standards and requirements.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- The appliance may not be used with an extension lead or a multiple socket.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

⚠ INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

⚠ USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer cannot be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

⚠ CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS

- Do not overfill the appliance. Never add water above the maximum level marked on the water tank.
- Do not spill any liquid on the connector.
- Do not move the appliance while in use or when still hot. Allow to cool before moving the appliance.
- Do not remove the portafilter or the water reservoir while making coffee or steaming milk.
- Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot.
- The steam from the steam nozzle is hot. Be careful not to get burned.
- Only touch the appliance by its buttons and handles. Other surfaces may become hot during use.
- Never use the appliance without water.
- Turn off the appliance before removing the water reservoir.
- The top of the appliance can be used as a cup warmer. This plate gets hot when in use. Do not touch it.

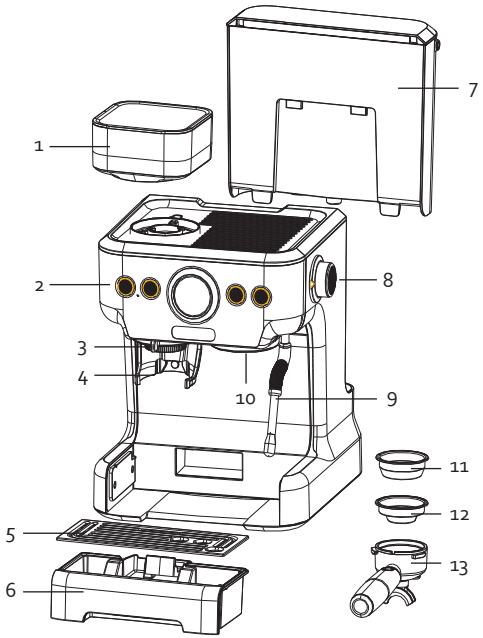
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

EN

PARTS

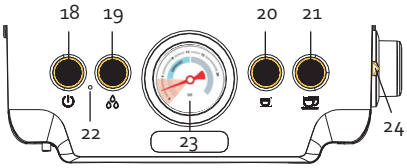
1. Bean reservoir
2. Control panel
3. Grinder
4. Grinder support
5. Drip tray grille
6. Drip tray
7. Water reservoir
8. Steam knob
9. Steam nozzle
10. Brew head
11. Large filter
12. Small filter
13. Portafilter
14. Tamper
15. Cleaning pin
16. Cleaning brush
17. Scoop





CONTROL PANEL

18. On/off button
19. Hot water button
20. Single button: for 1 cup of espresso
21. Double button: for a double shot of espresso or 2 cups
22. Grinder indicator light
23. Pressure gauge
24. Steam indicator lamp



BEFORE THE FIRST USE

- Check that all accessories for the device are present and that the unit is not damaged.
- Flush out the pipes. First, allow the water to run through without adding ground coffee to the filter of the portafilter. See section: 'use/coffee'. Afterwards, throw away the water.
- Flush out the steam nozzle. See section: 'use/hot water feature'. Afterwards, throw away the water.
- Clean all parts with a moist cloth.

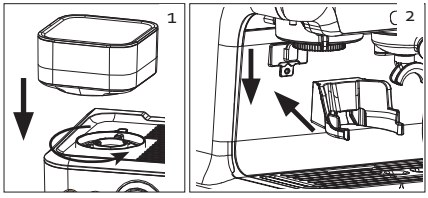
USE

Press the on-off button; the appliance will start warming up. The indicator lights will flash. This warm-up phase lasts about 50 seconds. If all indicator lamps are lit, the appliance has warmed up and goes into standby mode.
If the unit is not used for 20 minutes, it will automatically go into sleep mode. You will hear a signal. Press the on-off button on the unit to activate it and to enable the standby mode.

GRINDER

Placement

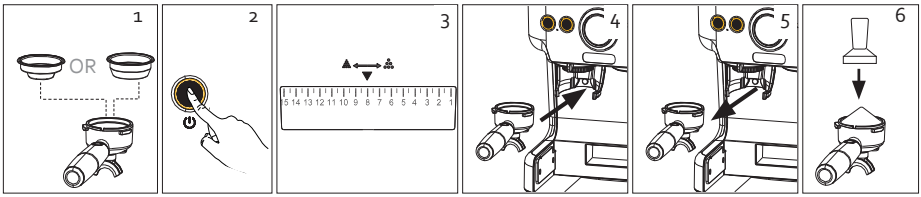
1. Place the bean reservoir on the machine and tighten into place. Pay attention to the markings on the reservoir.
2. Place the grinder support against the rear wall of the machine, under the grinder. Slide the support downwards so that it is secure.
3. Remove the lid from the bean reservoir. Add the beans by slowly pouring them into the reservoir. Do not overfill the reservoir. Place the lid back.



Usage

1. Select the desired filter and push this into the portafilter.
   - the small filter is for one espresso
   - the large filter is for 2 cups or a double espresso
2. Insert the plug in the power socket and press the on-off button. Make sure that the steam knob is in the off position.

3. Turn the grinder to adjust the coarseness of the ground coffee. The number markings indicate the coarseness of the ground coffee. There are 15 settings. The finest grind is indicated by 1. The coarsest grind is indicated by 15.
4. Place the portafilter under the grinder outlet in the support provided. There is a push button on the back of the support. Press the portafilter briefly against this push button. Coffee is ground automatically for 14 seconds. The grinder indicator will flash. If you want to stop the grinder earlier, press the portafilter against the push button in the support once more. You can also set the standard grinding time yourself; see the 'Settings' section.
5. Take the portafilter from the support and tap it with the rubber on the underside on the counter so that the ground coffee is dispersed evenly.
6. Place the tamper on top of the ground coffee and press softly with a rotating movement to spread the coffee evenly. Now press the ground coffee stiffly with the tamper with a force of ±15-20 kg and remove any excess coffee from the edge.

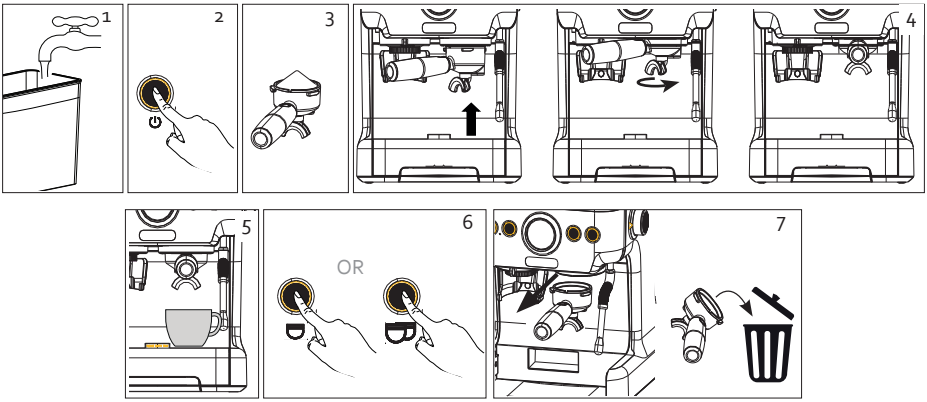


⚠ Use the grinder up to a maximum of 1 minute per grind.
⚠ Only use coffee beans in the bean reservoir. Never fill the reservoir with ground coffee, instant coffee, or other ingredients or objects.

EN

COFFEE

1. Fill the water reservoir with the desired amount of water. Make sure if the level is within the 'MIN' and 'MAX' indicators on the reservoir. The reservoir is removable. Lift the reservoir out of the appliance to fill it and then carefully place it back in the appliance.
2. Plug the power cord into a socket. Make sure that the steam knob is in the off position. Press the on-off button; the appliance will start warming up. The indicator lights will flash. If all indicator lamps are lit, the appliance has warmed up and goes into standby mode.
3. Fill the portafilter with ground coffee. See section: 'grinder'.
4. Put the portafilter under the brew head. Hold the handle so that it correctly aligns with the 'insert' indicator on the unit and sits properly in the groove. Turn it slowly to the right so that the portafilter handle is diagonal with respect to the unit.
5. Place 1 or 2 cups on the drip tray.
6. Press the single button if you used the small filter. Press the double button if you used the large filter, which will give you a double espresso or 2 cups of espresso. The indicator lamp for the selected coffee will light up. The pressure gauge allows you to read the pressure during extraction. The best result is obtained with a pressure between 9 and 12 bar. The 'Settings/Pressure gauge' section explains how to obtain this.
7. When the preparation is ready, the unit will go back to standby mode. All indicator lamps will light up again. Remove the portafilter from the unit and coffee grounds from the portafilter. Regularly empty the drip tray. If the tray is full, you will see a red float in the grille.



EN

Empty water reservoir

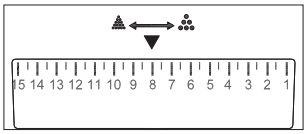
1. If the water reservoir is empty, you will hear an alert that the reservoir must be refilled. You will hear a signal and all indicator lights will flash red. Turn off the appliance.
2. Fill the water reservoir with the desired amount of water. Make sure if the level is within the 'MIN' and 'MAX' indicators on the reservoir. The reservoir is removable. Take the reservoir out of the unit. Open the lid, fill the water reservoir, and carefully place it back in the appliance. Turn the appliance back on.

SETTINGS

There are different ways to set the unit to your likings. We recommend that you first try the unit with the factory settings. If these are not to your liking, use the instructions in the instruction manual to personalise the unit to your liking and align it to the coffee beans you want to use. Besides the settings, the type and quality of the coffee beans influence the taste and intensity of your espresso.

Adjusting coarseness

There are number markings on the grinder that indicate the coarseness of the ground coffee. There are 15 settings. You have to adjust the coarseness while the appliance is grinding. If you rotate it while the unit is in standby mode, a bean might get into the grinder and stop it.



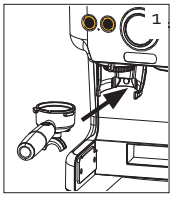
First, try the coarseness at position 8 and taste the coffee. You can then adjust the coarseness based on this taste. A grinding coarseness that is too fine gives the coffee a bitter taste. If it is too coarse, the coffee will be weak and watery.
The finest grind is indicated by 1. The coarsest grind is indicated by 15.

Setting grinder volume

You can set the grind time to your personal preference. The standard setting is 14 seconds. The amount of ground coffee you make depends on the type of bean and the coarseness setting.

1. Hold the portafilter against the push button of the grinder support. Grinding will start. Hold the portafilter against the button and do not release it until the desired amount of ground coffee is reached.
2. You will hear a signal. The new amount of ground coffee for the grind button is now set.

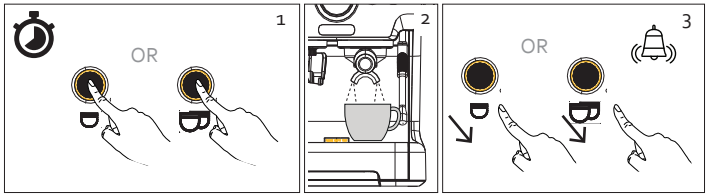
⚠ Note: the minimum grind time is 5 seconds. If you grind for less than 5 seconds, the unit will not record that as the new amount. The standard factory setting will be retained.



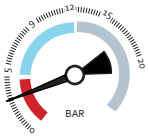
Setting coffee volume

You can adjust the amount for the single and double buttons.

1. Press and hold the button down for which you want to set the volume (single or double).
2. You will hear a signal and preparation starts.
3. When you obtain the desired amount, release the button. The preparation stops and you will hear an alert, which indicates that the amount is set as the new volume for the button.

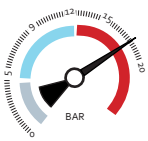


Pressure gauge



If the pressure gauge indicates a pressure between 0 and 5 bar while brewing coffee, the pressure is too low. In this case, check the following:

1. Are the coffee beans fresh?
2. Have you put enough pressure on the tamper? When pushing the ground coffee, you should use a force of ±15-20 kg.
3. Select a finer grinding setting.



If the pressure gauge indicates a pressure between 12 and 20 bar while brewing coffee, the pressure is too high. In this case, check the following:

1. Are the holes in the filter blocked?
2. Have you put too much pressure on the tamper? When pushing the ground coffee, you should use a force of ±15-20 kg.
3. Select a coarser grinding setting.

Restore factory settings

- If you want to restore the single button to its factory settings, press the hot water button and the single button simultaneously until you hear a signal.
- If you want to restore the double button to its factory settings, press the hot water button and the double button simultaneously until you hear a signal.

EN

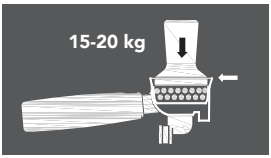
- If you want to restore the grinder to its factory settings, press the hot water button, the single button, and the double button simultaneously until you hear a signal.

TIPS FOR A PERFECT ESPRESSO

- Read the instruction on the coffee bean packaging. It often provides recommendations. Save your coffee beans in a closed container in a cool place, e.g. your fridge. Do not overfill the bean reservoir. Coffee beans exposed to air lose their taste within a few days. With ground coffee, this can even occur within a few hours.
- To achieve the optimal coffee temperature, we recommend that you heat up the unit and the cup. Use the same method as for preparing coffee, but do not add ground coffee to the filter of the portafilter. Keep your cups above the unit, which acts as a cup warmer.
- Grind 7-9 grams of coffee for a perfect espresso. You can adjust the grinding time. How long the unit takes to provide 7-9 grams of ground coffee depends on the coarseness setting and type of coffee bean.



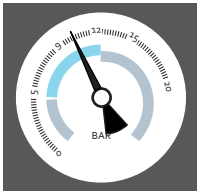
- Always make sure that the ground coffee is evenly spread out in the filter. This improves the permeation effect. Water by its nature flows along the easiest path with least resistance (i.e. the least coffee). Now press with the tamper with a force of 15-20 kg. You can practice with a scale to estimate how much pressure you need with the tamper. Remove any excess coffee from the edge to prevent loose ground coffee dropping into your cup.



- The perfect espresso is 35 ml and takes 25-30 seconds to complete. If it takes more or less time to finish, adjust the coarseness of the ground coffee. If it takes less time, your grind is probably too coarse and the coffee will taste weak. If it takes more time, your grind is too fine and the coffee will taste too bitter.



- The best result is obtained with a pressure between 9 and 12 bar. The 'Settings/Pressure gauge' section explains how to obtain this.



EN

· Finally, check the colour of the cream. Ideally, it should be a light brown colour and evenly distributed.

Does the coffee taste too bitter or too acid?
· The grinding coarseness is too fine.
· You use too much ground coffee in proportion to the amount of water.
· You tamped the coffee with too much force.

Does the coffee taste too weak or watery?
· The grinding coarseness is too coarse.
· You use too little ground coffee in proportion to the amount of water.
· You did not tamp the coffee hard enough.

STEAM NOZZLE

You use the steam nozzle to froth milk to achieve the perfect cappuccino or latte.

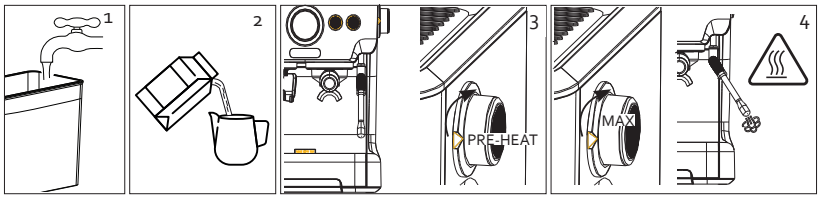
1. Fill the water reservoir. Insert the plug in the power socket and press the on-off button.
2. Fill a jug with cold, full-cream milk. Be careful not to overfill the milk jug. Frothing the milk will increase its volume.
3. Place a collection beaker under the steam nozzle or turn it toward the drip tray. In standby mode, turn the rotary knob to the preheat setting. The indicator will light flash, meaning the steam is now heating up.
4. When the indicator light remains lit continuously, the appliance has warmed up. Turn the knob to the max indication. First, a few drops of water will come out of the steam nozzle, then steam will form. Turn the steam nozzle towards the milk jug.
   ⚠ Note: the steam emitted by the steam nozzle is very, very hot, so keep your hands away from the unit while it is in operation.
5. Bring the milk jug up to the steam wand and insert the steam nozzle a few millimetres into the milk. As the milk expands in volume, keep lowering the jug slightly until the steam nozzle tip is just below the surface of the milk. If you insert the steam nozzle too deeply into the milk, it heats the milk but does not froth air into the milk and no foam will form.

⚠ Note: do not use the steam feature for more than 5 minutes at a time.

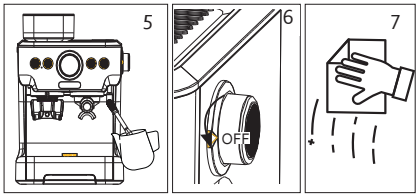
6. When you obtain the desired amount of foam, turn the rotary knob to the off-position.
7. Clean the steam nozzle after every use.

⚠ Note: the steam nozzle may still be really hot.

The unit must cool down after using the steam feature. Some vapour will drip onto the drip tray, which is normal.

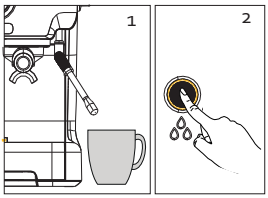


EN



HOT WATER FEATURE

1. Place a cup under the steam nozzle.
2. Press the hot water button. Hot water will flow from the steam nozzle.
3. When there is ±200 ml of hot water in your cup, the machine will stop automatically. If you want less water, you can stop the machine by pressing the hot water button again.



CLEANING AND MAINTENANCE

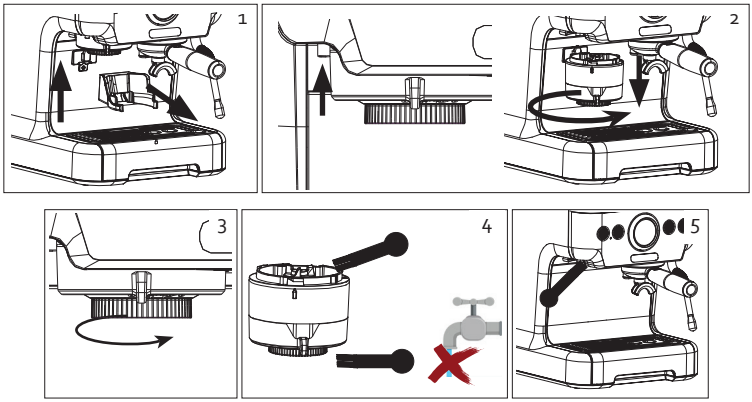
⚠ Note: Before cleaning the unit, pull the plug out of the power socket and let the unit cool down. To avoid the risk of electric shock, never immerse the cord, plug, or unit in water or other liquids.

- Clean all removable parts (filters, portafilter, tamper, water reservoir, bean reservoir, grinder support, drip tray, and grille) with clean warm water after use. Never use aggressive or abrasive cleaning agents. Dry off the parts before putting them back.
  ⚠ Note: these parts are not dishwasher safe. Only the portafilter and 2 filters can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the unit housing clean with a soft, damp cloth to remove stains.
- Flush the unit regularly by brewing without putting ground coffee in the filter.
- Flush out the steam nozzle regularly by using the hot water feature. You can clear the opening of the nozzle with the needle of the cleaning pin.

Cleaning the grinder

We recommend cleaning the grinder after each use.

1. Remove the grinder support from the appliance by lifting it up.
2. Remove the grinder. Turn the grinding gear to the number marking 15. Press the release button and continue to turn the grinder counter-clockwise. Lift the grinder out vertically.
3. The grinder outlet (black) is at the bottom of the grinder. Unscrew it from the grinder.
4. Clean both parts of the grinder with the cleaning brush.
   ⚠ Note: do not clean the grinder with water.
5. Regularly clean the shaft of the grinder outlet using the brush supplied to avoid or remove build-up.
6. Return everything to its original position. Align the protrusion on the grinder with the slot in the appliance. Push the grinder in and turn it clockwise until you hear a click.



DESCALING

When?

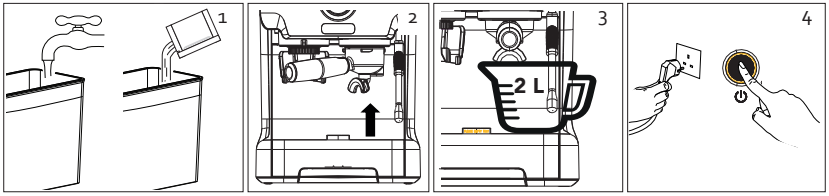
Descale the unit regularly, on average every 4 to 6 months. Regularly descaling ensures the quality of your coffee will be consistent, lowers energy consumption, and extends the espresso machine's working life. After a usage of 1,000 cycles, the four indicator lights will flash red twice to indicate that the appliance needs descaling.

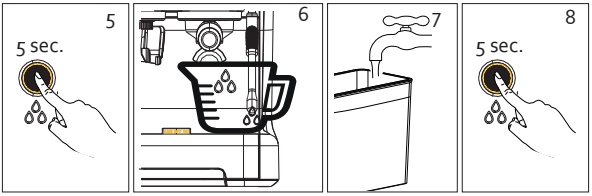
How?

You can use descaling product for coffee machines or water and citric acid.

1. Fill the water reservoir to the maximum mark with the descaling product, diluted according to the instructions on the product packaging. If you use citric acid, fill the reservoir with 2 l of water and 3 to 4 tablespoons of citric acid.
2. Place the portafilter with filter but without ground coffee in the unit.
3. Place a collection container of at least 2 litres under the brewing head and the steam nozzle.
4. Insert the plug in the power socket, turn on the unit, and let it heat up.
5. Press and hold the hot water button for 5-10 seconds until you hear a signal. The appliance is then in descaling mode.
6. During this descaling process, descaling liquid flows out of the brewing head and the steam nozzle. This process takes 10-15 minutes. Once complete, the appliance will automatically switch off.
7. The unit must now be flushed with clean water to ensure no lime residue remains. Rinse the water reservoir and fill it with clean water. Empty the collection container.
8. Repeat the descaling procedure, but now with clean water in the reservoir.

During the descaling process, the pump will switch on and off alternately. This is normal.

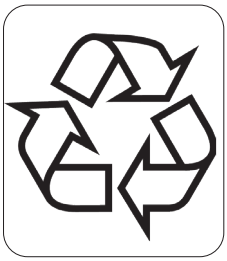




ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

EN

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.
La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.
La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
    - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
    - Granjas.
    - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
    - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el ventilador. El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

⚠ ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.

- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red eléctrica de su vivienda.
- El cable de alimentación debe estar conectado a una toma de corriente que debe haber sido instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas y reglamentos locales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- El aparato no se puede utilizar con un cable alargador o con una regleta.
- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

⚠ INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

ES

⚠ USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

⚠ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

⚠ ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

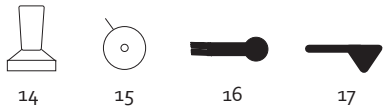
- No supere la indicación MAX al llenar el aparato.
- Tenga cuidado de no derramar líquido sobre el cable de alimentación.
- No mueva nunca el aparato cuando se encuentre todavía en funcionamiento ni mientras siga estando caliente. Espere siempre a que el aparato se enfríe antes de cambiarlo de lugar.

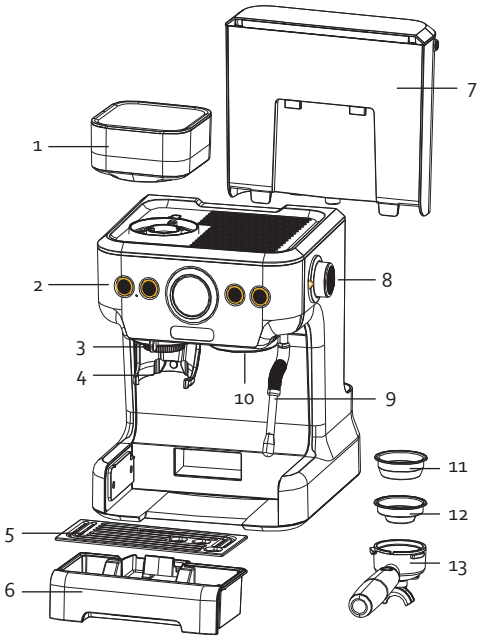
- No retire el portafiltro ni el depósito de agua mientras prepara café o mientras calienta la leche con vapor.
- Quite siempre el portafiltros con precaución, ya que las piezas metálicas están calientes.
- El vapor que sale por el tubo de vapor está caliente. Tenga cuidado para no quemarse.
- Solo debe tocar el aparato en los botones y asas. Durante el uso también se pueden calentar otras superficies.
- Nunca utilice el aparato sin agua.
- Apague el aparato antes de retirar el depósito de agua.
- La parte superior del aparato se puede utilizar como calentador de tazas. Esta placa se calienta cuando se utiliza. No la toque.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE

PIEZAS

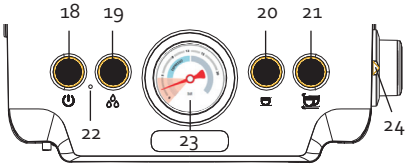
1. Depósito de granos
2. Panel de control
3. Molinillo
4. Soporte del molinillo
5. Rejilla del recipiente de goteo
6. Recipiente de goteo
7. Depósito de agua
8. Botón giratorio de vapor
9. Tubo de vapor
10. Cabezal de preparación
11. Filtro grande
12. Filtro pequeño
13. Portafiltro
14. Pisón
15. Clavija de limpieza
16. Cepillo de limpieza
17. Pala





PANEL DE CONTROL

18. Botón de encendido/apagado
19. Botón de agua caliente
20. Botón simple: para una taza de expreso
21. Botón doble: para un expreso doble o 2 tazas
22. Lámpara indicadora del molinillo
23. Manómetro
24. Lámpara indicadora de vapor



ES

ANTES DEL PRIMER USO

- Compruebe que todos los accesorios se encuentran en el aparato, así como que el aparato no está dañado.
- Enjuague los tubos. Primero, deje que solo pase agua, sin añadir café molido en el filtro del portafiltro. Consulte el apartado: "uso/café". Deseche el agua utilizada para enjuagar.
- Enjuague el tubo de vapor. Consulte el apartado: "uso/función de agua caliente". Deseche el agua utilizada para enjuagar.
- Limpie todos los componentes con un paño húmedo.

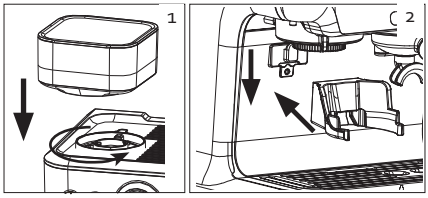
USO

Pulse el botón de encendido/apagado, el aparato se empezará a calentar. Las lámparas indicadoras parpadearán. Esta fase de calentamiento dura aproximadamente 50 segundos. Cuando todas las lámparas indicadoras estén encendidas, el aparato se calentará y activará el modo en espera.
Si no usa el aparato durante 20 minutos, se activará automáticamente el modo de ahorro de energía. Se escuchará una señal. Presione el botón de encendido/apagado para reactivar el aparato y para habilitar el modo en espera.

MOLINILLO

Montaje

1. Coloque el depósito de granos de café en el aparato y ciérrelo. Preste atención al marcas presentes en el depósito.
2. Coloque el soporte del molinillo contra la pared trasera del aparato, debajo del molinillo. Deslice el soporte hacia abajo para que quede fijado.
3. Retire la tapa del depósito de granos. Añada los granos de café vertiéndolos lentamente en el depósito. No llene demasiado el depósito. Vuelva a colocar la tapa.

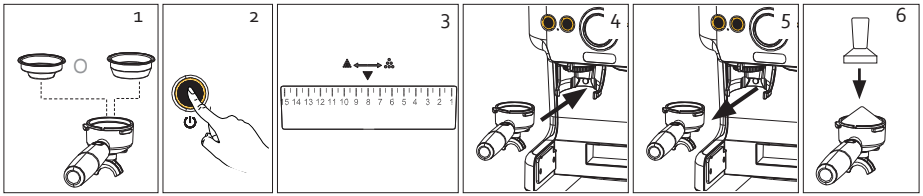


Uso

1. Seleccione el filtro deseado y encájelo en el portafiltro.
   - el filtro pequeño para un expreso
   - el filtro grande para 2 tazas o para un expreso doble
2. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y presione el botón de encendido/apagado. Asegúrese de que el botón giratorio para el vapor se encuentra en la posición apagada.
3. Gire el molinillo para ajustar el grosor del café molido. La marca numérica indica el grosor del café molido. Hay 15 ajustes. El modo de molido más fino se indica con 1. El modo de molido más grueso se indica con 15.
4. Coloque el portafiltro debajo de la salida del molinillo, en el soporte previsto. En la parte trasera del soporte se encuentra un pulsador. Presione brevemente el portafiltro contra este pulsador. Se molerá automáticamente durante 14 segundos. La lámpara indicadora del molinillo parpadea. Si quiere parar antes el molinillo, solo tiene que volver a presionar el portafiltro contra el pulsador.

También puede ajustar el tiempo de molido estándar. Para ello, consulte la sección: "ajustes".

5. Retire el portafiltro del soporte y golpee levemente la parte inferior del portafiltro con la goma contra el fregadero, para que el café molido se distribuya uniformemente.
6. Coloque la tapa sobre el café molido y presione suavemente, realizando un movimiento giratorio para distribuir el café de una manera uniforme. Presione firmemente el café molido con el pisón, ejerciendo una fuerza de ±15-20 kg y retire cualquier exceso de café del borde.

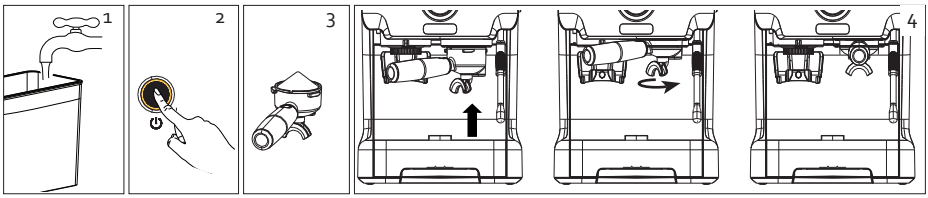


⚠ Use el molinillo durante un máximo de 1 minuto por vez.

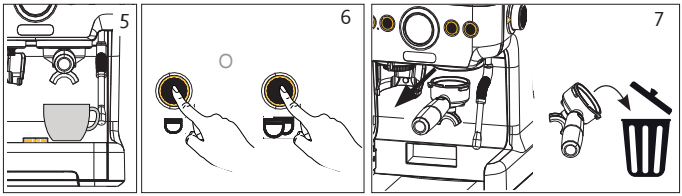
⚠ En el depósito de granos solo debe usar granos de café. Nunca llene el depósito con café molido, café soluble o con otros ingredientes u objetos.

CAFÉ

1. Llene el depósito de agua con la cantidad de agua deseada. Asegúrese de que el nivel de café se mantiene dentro de las indicaciones "MIN" y "MAX" en el depósito. El depósito es extraíble; levante el depósito del aparato para llenarlo y, a continuación, vuelva a colocarlo en el aparato.
2. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Asegúrese de que el botón giratorio para el vapor se encuentra en la posición apagada. Pulse el botón de encendido/apagado, el aparato se empezará a calentar. Las lámparas indicadoras parpadearán. Cuando todas las lámparas indicadoras estén encendidas, el aparato se calentará y activará el modo en espera.
3. Llene el portafiltro con café molido. Consulte el apartado: "molinillo".
4. Coloque el portafiltro debajo de la salida del cabezal de preparación. Sujete el mango de tal manera que se ajuste correctamente a la indicación "insert" (insertar) en el aparato, y que encaje en la ranura. A continuación, gírelo lentamente hacia la derecha para que el mango del portafiltro se posicione en ángulo recto con respecto al aparato.
5. Coloque 1 o 2 tazas en la bandeja de goteo.
6. Presione el botón simple si ha utilizado el filtro pequeño. Presione el botón doble si ha utilizado el filtro grande; con este se prepara un expreso doble o 2 tazas de expreso. La lámpara indicadora del café seleccionado empezará a parpadear. Durante la extracción, puede leer la presión en el manómetro. El mejor resultado se obtiene con una presión de entre 9 y 12 bares. Consulte la sección "ajustes/manómetro" para obtener esta presión.
7. Cuando el café esté preparado, el aparato volverá a activarse en el modo en espera. Se volverán a encender todas las lámparas indicadoras. Retire el portafiltro del aparato y retire los posos de café del portafiltro. Vacíe regularmente la bandeja de goteo. Cuando la bandeja esté llena, el flotador rojo será visible en la rejilla.



ES



Vaciar el depósito de agua

1. Cuando el depósito de agua esté vacío recibirá una advertencia para que rellene el depósito. Escuchará una señal y todas las lámparas indicadoras parpadearán en rojo. Apague el aparato.
2. Llene el depósito de agua con la cantidad de agua deseada. Asegúrese de que el nivel de café se mantiene dentro de las indicaciones "MIN" y "MAX" en el depósito. El depósito es extraíble, levante el depósito del aparato. Abra la tapa, llene el depósito de agua y vuelva a colocarlo con cuidado en el aparato. Vuelva a encender el aparato.

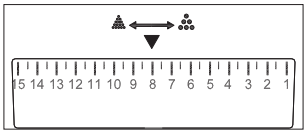
AJUSTES

Puedes ajustar el aparato de diferentes maneras, a su gusto. Se recomienda probar primero el aparato con los ajustes de fábrica. Si estos no son de su agrado, puede utilizar las instrucciones de este manual para personalizar el aparato y ajustarlo a los granos de café que desea utilizar. No solo los ajustes, el tipo y la calidad de los granos de café también influyen en el sabor e intensidad de su expreso.

ES

Ajustar el grosor

En el molinillo hay una marca numérica que muestra el grosor del café molido. Hay 15 ajustes. El ajuste del grosor siempre se debe realizar mientras el aparato está moliendo. Si lo pone en funcionamiento mientras el aparato está en modo en espera, es posible que un grano de café bloquee el molinillo.



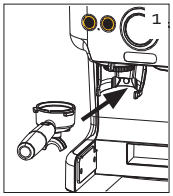
Inténtelo primero con el grosor en la posición 8 y pruebe su café. Puede regular el grosor en función del sabor. Un molido demasiado fino puede ocasionar que el café tenga un sabor amargo, mientras que si es demasiado grueso, el café puede ser insulso y estar aguado.
El modo de molido más fino se indica con 1. El modo de molido más grueso se indica con 15.

Ajustar el volumen del molinillo

Puede ajustar el tiempo de molienda en función de sus preferencias personales. El ajuste predeterminado es de 14 segundos. La cantidad de café molido obtenido depende del tipo de grano y del grosor seleccionado.

1. Sujete el portafiltro contra el pulsador del soporte del molinillo. Se inicia el molido. Mantenga presionado el portafiltro contra el botón y solo lo debe soltar cuando se haya alcanzado la cantidad deseada de café molido.
2. Escuchará una señal. Ahora se habrá ajustado la nueva cantidad de café molido para el botón de molido.

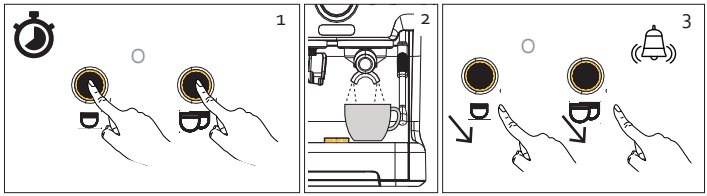
⚠ Atención: el tiempo mínimo de molido es de 5 segundos. Si muele durante menos de 5 segundos, el aparato no registrará esto como una nueva cantidad, sino que conservará el ajuste predeterminado de fábrica.



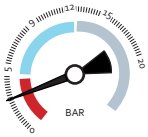
Ajustar el volumen de café

Puede ajustar la cantidad de los botones simple y doble.

1. Mantenga presionado el botón cuyo volumen desea ajustar (simple o doble).
2. Escuchará una señal y se iniciará la preparación.
3. Suelte el botón cuando se haya alcanzado la cantidad deseada. La preparación se detendrá y escuchará una señal; esto significa que la cantidad se ha ajustado como nuevo volumen de ese botón.

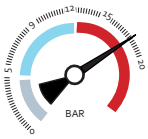


Manómetro



Si el manómetro indica una presión entre 0 y 5 bares al preparar el café, la presión es demasiado baja. Compruebe las siguientes cosas:

1. ¿Son los granos de café frescos?
2. ¿He ejercido suficiente presión sobre el pisón? Al empujar el café molido debe ejercer una fuerza de ± 15-20 kg.
3. Seleccione un ajuste de molido más fino.



Si el manómetro indica una presión de entre 12 y 20 bares al preparar el café, la presión es demasiado alta. Compruebe las siguientes cosas:

1. ¿Están obstruidos los orificios del filtro?
2. ¿He ejercido demasiada presión sobre el pisón? Al empujar el café molido debe ejercer una fuerza de ± 15-20 kg.
3. Seleccione un ajuste de molido más grueso.

Restaurar los ajustes de fábrica

- Si desea restaurar los ajustes de fábrica del botón simple, pulse simultáneamente el botón de agua caliente y el botón simple hasta que se escuche una señal.
- Si desea restaurar los ajustes de fábrica del botón doble, pulse simultáneamente el botón de agua caliente y el botón doble hasta que se escuche una señal.
- Si desea restaurar los ajustes de fábrica del molinillo, pulse simultáneamente el botón de agua caliente y el botón simple y el botón doble hasta que se escuche una señal.

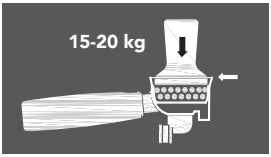
ES

CONSEJOS PARA PREPARAR EL EXPRESO PERFECTO

- Lea las instrucciones del envase de sus granos de café. Normalmente encontrará recomendaciones al respecto. Guarde sus granos de café en un lugar fresco, por ejemplo, en el frigorífico, en un recipiente sellado. No llene demasiado el depósito de granos. Los granos de café expuestos al aire pierden su sabor después de unos días. En el caso del café molido, esto ocurre incluso después de unas horas.
- Para obtener la temperatura óptima del café, se recomienda calentar el aparato y la taza antes de cada uso. Siga el mismo método utilizado para la preparación de café, pero no añada café molido en el filtro del portafiltro. Guarde las tazas encima del aparato, ya que también sirve como calentador de tazas.
- Muela 7-9 gramos de café para preparar el expreso perfecto. Puede ajustar usted mismo el tiempo del molido. El tiempo durante el cual la máquina debe moler para obtener de 7 a 9 gramos de café molido depende del grosor ajustado y del tipo de grano de café.



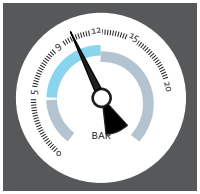
- Siempre debe asegurarse de que el café molido esté bien distribuido en el filtro, ya que esto mejora la extracción. Naturalmente, el agua elige el camino más fácil y fluirá por donde haya menos resistencia (es decir, por donde haya menos café). Presione firmemente el café molido con el pisón, ejerciendo una fuerza de 15-20 kg. Para obtener una idea de cuánta presión tiene que ejercer con el pisón, puede practicar en una báscula. Retire el exceso de café del borde para que no caiga polvo de café en su taza.



- El expreso perfecto es de 35 ml y su tiempo de preparación es de 25-30 segundos. Si el tiempo de preparación es más largo o más corto, ajuste el grosor del café molido. Si el tiempo es más corto, probablemente el molido es demasiado grueso y el café tendrá poco sabor. Si el tiempo es más largo, probablemente el molido es demasiado fino y el café tendrá un sabor muy amargo.



- El mejor resultado se obtiene con una presión de entre 9 y 12 bares. Consulte la sección "ajustes/ manómetro" para obtener esta presión.



- Por último, compruebe el color de la crema. Lo ideal sería que tuviera un color marrón y distribuido uniformemente.

ES

¿El café sabe muy amargo o demasiado fuerte?
- El molido es demasiado fino.
- Utiliza demasiado café molido en relación con la cantidad de agua.
- Presiona el café con demasiada fuerza.

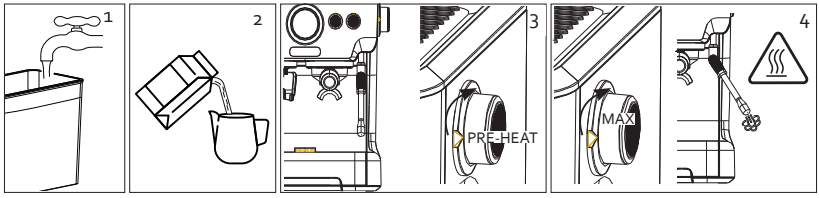
¿El café tiene poco sabor o está muy aguado?
- El molido es demasiado grueso.
- Utiliza muy poco café molido en relación con la cantidad de agua.
- No presiona el café con suficiente fuerza.

TUBO DE VAPOR

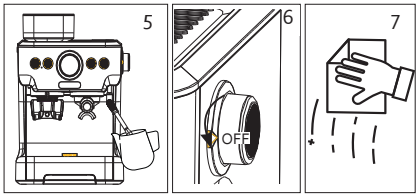
Con el vapor de la boquilla de vapor puede espumar leche para preparar un capuchino o un café con leche perfecto.

1. Llene el depósito de agua. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y presione el botón de encendido/apagado.
2. Llene una jarra con leche entera y fría. No llene demasiado la jarra. Al espumar la leche, esta aumentará su volumen.
3. Coloque un recipiente debajo de la boquilla de vapor o gírelo hacia la bandeja de goteo. En la posición en reposo, gire el botón giratorio hacia pre-heat (calentar). Parpadeará la lámpara indicadora, el vapor se está calentando.
4. Cuando la lámpara indicadora se encienda continuamente, esto significa que el aparato se habrá calentado. Gire el botón giratorio hasta la indicación máxima. Primero saldrán algunas gotas de agua de la boquilla de vapor, y después se formará vapor. Gire el tubo de vapor hacia la jarra de leche.
   ⚠ Atención: el vapor que sale de la boquilla de vapor está caliente. Por lo tanto, mantenga las manos alejadas del aparato cuando esté en funcionamiento.
5. Lleve la jarra de leche hasta la boquilla de vapor y sumerja la boquilla de vapor unos milímetros en la leche. Cuando el volumen de la leche aumente, baje un poco la jarra para que la boquilla quede justo por debajo de la superficie. Si sumerge la boquilla de vapor demasiado profundamente en la leche, esta se calentará, pero no añadirá aire y no se formará espuma.
   ⚠ Atención: no utilice la función de vapor durante más de 5 minutos por vez.
6. Cuando se haya alcanzado la cantidad de espuma deseada, gire el botón giratorio hasta la posición apagada.
7. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso.
   ⚠ Atención: la boquilla de vapor todavía puede estar caliente.

El aparato se debe enfriar después de usar la función de vapor. Es normal que salga algo de vapor de la bandeja de goteo.

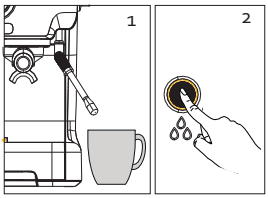


ES



FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Coloque una taza debajo de la boquilla de vapor.
2. Pulse el botón de agua caliente. Saldrá agua caliente por el tubo de vapor.
3. Cuando haya ± 200 ml de agua caliente en su taza, el aparato dejará de funcionar automáticamente. Si desea menos agua, puede parar el aparato pulsando de nuevo el botón de agua caliente.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ES

⚠ Atención: retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Para evitar el riesgo de choques eléctricos, nunca sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en otro líquido.

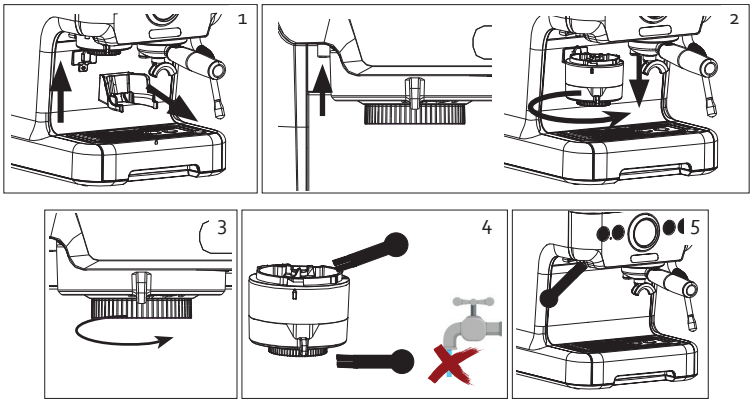
- Limpie todos los componentes desmontables (filtros, portafiltro, pisón, depósito de agua, depósito de granos de café, soporte del molinillo, bandeja de goteo y rejilla) con agua limpia y tibia después de su uso. Nunca utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. Seque los componentes antes de volver a colocarlos.
  ⚠ Atención: estos componentes no se pueden lavar en el lavavajillas. Solo se pueden lavar en el lavavajillas el portafiltro y los 2 filtros.
- Para eliminar manchas, limpie la carcasa del aparato con un paño suave y húmedo.
- Enjuague el aparato regularmente preparando café sin poner café molido en el filtro.
- Enjuague la boquilla de vapor regularmente preparando agua caliente. Puede limpiar la abertura de la boquilla con la aguja de la clavija de limpieza.

Limpieza del molinillo

Recomendamos limpiar el molinillo después de cada uso.

1. Retire el soporte del molinillo levantándolo del aparato.
2. Retire el molinillo. Gire el ajuste de molido hasta la marca numérica 15. Presione el botón de desbloqueo y gire el molinillo hacia la izquierda. Retire el molinillo vertical del aparato.
3. En la parte inferior del monillo se encuentra la salida del molinillo (negra). Desenrósquela del molinillo.
4. Limpie ambas partes del molinillo con el cepillo de limpieza.
   ⚠ Atención: no limpie el molinillo con agua.

5. Para evitar obstrucciones o para liberar obstrucciones debe limpiar regularmente el hueco de la salida del molinilla con el cepillo suministrado.
6. Vuelva a colocar todo en su posición original. Alinee la protuberancia del molinillo con la ranura en el aparato. Presione el molinillo en el aparato y gírelo hacia la derecha, hasta que se escuche un clic.



DESCALCIFICAR

¿Cuándo?

Descalcifique el aparato regularmente, en promedio cada 4 a 6 meses. La descalcificación regular asegura una calidad del café constante, un menor consumo de energía y prolonga la durabilidad de la máquina de expreso.

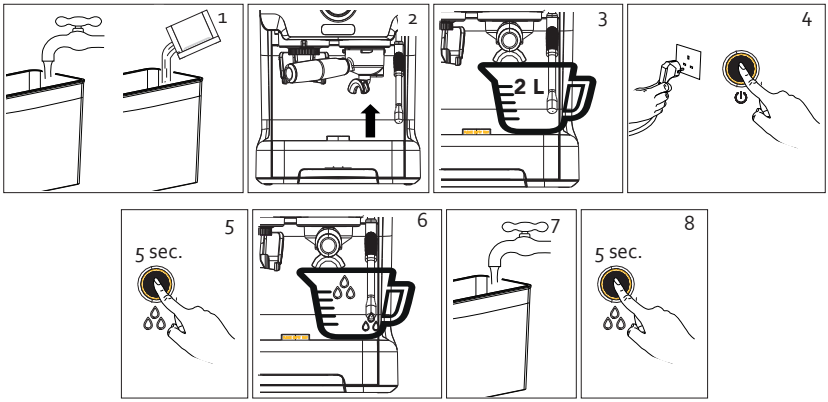
Después de un uso de 1000 ciclos, las cuatro lámparas indicadoras parpadearán en color ojo para indicar que se debe descalcificar el aparato.

¿Cómo?

Puede usar el producto descalcificador para cafeteras, o agua y ácido cítrico.

1. Llene el depósito de agua hasta la marca máxima con el producto descalcificante diluido. Siga las instrucciones indicadas en el envase del producto. Si utiliza ácido cítrico, llene el depósito con 2 l de agua y añada 3 o 4 cucharadas de ácido cítrico.
2. Coloque en el aparato el portafiltro con filtro, sin café molido.
3. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 2 litros debajo del cabezal de preparación y debajo del tubo de vapor.
4. Introduzca el enchufe en la toma de corriente, encienda el aparato y deje que se caliente.
5. Mantenga el botón de agua caliente presionado durante 5-10 segundos, hasta que se escuche una señal. El aparato se encontrará en el modo de descalcificación.
6. Durante este proceso de descalcificación, el líquido descalcificante saldrá del cabezal de preparación y del tubo de vapor. Este proceso dura entre 10 y 15 minutos. Una vez finalizado, el aparato se apagará automáticamente.
7. El aparato se debe enjuagar con agua limpia para que no quede ningún resto del descalcificador. Enjuague el depósito y llénelo con agua limpia. Vacíe el recipiente utilizado.
8. Repita el procedimiento de descalcificación, pero ahora con agua limpia en el depósito.

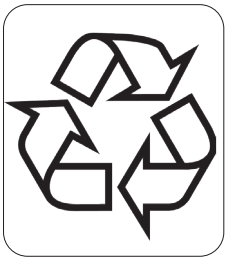
Durante el proceso de descalcificación, la bomba se encenderá y apagará alternativamente. Esto es normal.



DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causadospor un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

ES

GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.
La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.
La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:
- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
    - angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
    - Fattorie
    - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
    - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni e senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.
- Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

⚠ AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Per staccare l'apparecchio dalla presa, assicurarsi che sia su "OFF" o in

posizione "o". Solo dopo sarà possibile staccarlo dalla presa. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, controllare che il voltaggio riportato sull'apparecchio corrisponda a quello della rete elettrica domestica.
- Il cavo di alimentazione deve essere sempre collegato a una presa installata correttamente e con messa a terra in conformità alla normativa locale vigente.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con una presa multipla. Non utilizzare mai l'apparecchio con una prolunga.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un malfunzionamento o quando è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

⚠ INSTALLAZIONE
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

⚠ UTILIZZO
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- L'apparecchio è inteso solo per uso domestico. Il produttore non è responsabile per incidenti causati da uso improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

⚠ PULIZIA E MANUTENZIONE
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

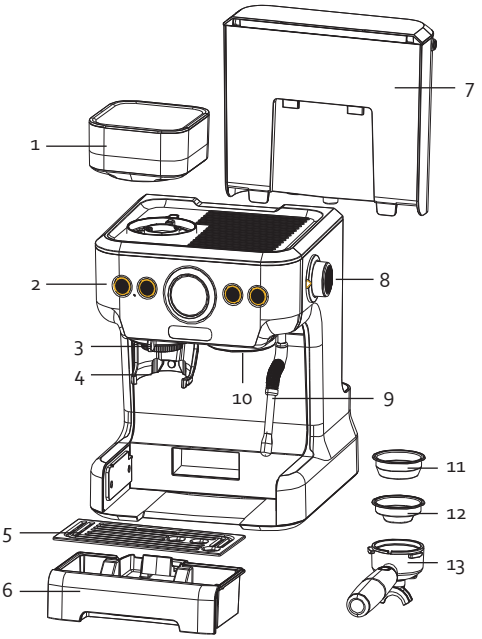
⚠ SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE
- Non riempire l'apparecchio oltre il livello massimo indicato.
- Fare attenzione a non versare nessun liquido sul cavo di alimentazione.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in uso o se è ancora caldo. Prima di spostare l'apparecchio, lasciarlo sempre raffreddare.
- Non rimuovere il portafiltro e il serbatoio dell'acqua mentre si sta erogando caffè o vaporizzando il latte.

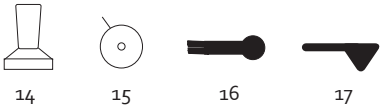
- Attenzione quando si toglie il portafiltro, perché le parti in metallo possono essere calde.
- Il vapore che fuoriesce dalla lancia vapore (tubo vapore/acqua calda) è molto caldo. Fare attenzione a non ustionarsi.
- Toccare la macchina solo attraverso i pulsanti e le impugnature. Le altre superfici possono surriscaldarsi durante l'utilizzo.
- Non usare mai la macchina senza acqua.
- Spegnere la macchina prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Il lato superiore della macchina può essere utilizzato per scaldare le tazzine. Questa superficie diventa calda durante l'utilizzo. Non toccarla.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

COMPONENTI

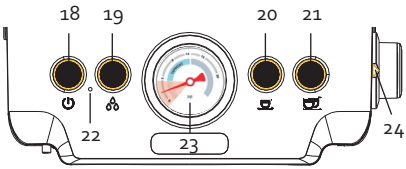
1. Serbatoio per caffè in grani
2. Pannello di controllo
3. Macinacaffè
4. Supporto portafiltro del macinacaffè
5. Griglia vaschetta raccogligocce
6. Vaschetta raccogligocce
7. Serbatoio dell'acqua
8. Manopola vapore
9. Tubo vapore/acqua calda
10. Erogatore
11. Filtro grande
12. Filtro piccolo
13. Portafiltro
14. Tamper
15. Ago di pulizia
16. Spazzolino per pulizia
17. Misurino





PANNELLO DI CONTROLLO

18. Pulsante di accensione/spegnimento
19. Pulsante acqua calda
20. Pulsante singolo: per una tazzina di espresso
21. Pulsante doppio: per 2 tazzine o per un doppio espresso
22. Indicatore luminoso macinacaffè
23. Manometro pressione
24. Indicatore luminoso vapore



IT

PRIMA DELL'USO

- Verificare che tutti gli accessori siano presenti nella macchina da caffè e che non sia danneggiata.
- Sciacquare i tubi. Come prima operazione lasciare scorrere dell'acqua, senza aggiungere il caffè macinato nel filtro del portafiltro. Vedere la sezione "Utilizzo/caffè". Quindi gettare l'acqua.
- Sciacquare il tubo vapore/acqua calda. Vedere la sezione "Utilizzo/funzione acqua calda". Quindi gettare l'acqua.
- Pulire tutte le parti con un panno umido.

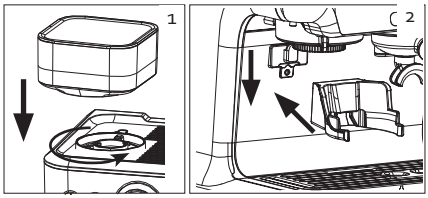
UTILIZZO

Premere il pulsante di accensione/spegnimento. La macchina inizia a scaldarsi. Gli indicatori luminosi lampeggiano. Questa fase di riscaldamento dura circa 50 secondi. Quando tutti gli indicatori luminosi lampeggiano, significa che la macchina si è riscaldata ed è in modalità stand-by.
Se la macchina non viene utilizzata per 20 minuti consecutivi, la modalità veglia si attiva automaticamente. Si udirà un segnale acustico. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per accendere nuovamente la macchina e portarla in modalità stand-by.

MACINACAFFÈ

Montaggio

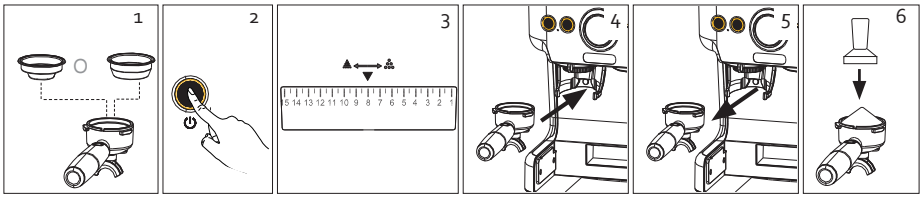
1. Mettere il recipiente per caffè in grani sulla macchina e avvitarlo. Prestare attenzione all'indicazione sul recipiente.
2. Posizionare il supporto del macinacaffè contro la parete posteriore della macchina, sotto il macinacaffè. Spingere il supporto verso il basso in modo che scatti in posizione.
3. Rimuovere il coperchio del serbatoio per caffè in grani. Aggiungere il caffè in grani versandolo lentamente nel serbatoio. Non riempire troppo il serbatoio. Riposizionare il coperchio.



Utilizzo

1. Selezionare il filtro desiderato e inserirlo nel portafiltro.
   - il filtro piccolo per un espresso
   - il filtro grande per 2 tazzine o per un doppio espresso
2. Inserire la spina nella presa elettrica e premere il pulsante di accensione/spegnimento. Assicurarsi che la manopola per il vapore sia nella posizione di spento.
3. Girare il macinacaffè per regolare il grado di macinatura del caffè. La scala numerica indica il grado di macinatura del caffè. Sono disponibili 15 diverse impostazioni. La regolazione 1 indica il grado di macinatura più fine. Il grado di macinatura più grossolana è 15.
4. Posizionare il portafiltro sotto il beccuccio di uscita del macinacaffè nell'apposito supporto. Sul retro del supporto è collocato un pulsante. Spingere brevemente il portafiltro contro questo pulsante. Viene macinato automaticamente per 14 secondi. L'indicatore luminoso del macinacaffè lampeggia. Per interrompere anzitempo il macinacaffè, premere ancora una volta il portafiltro contro il pulsante nel supporto. È inoltre possibile scegliere una durata di macinazione standard. Vedere la sezione "impostazioni".

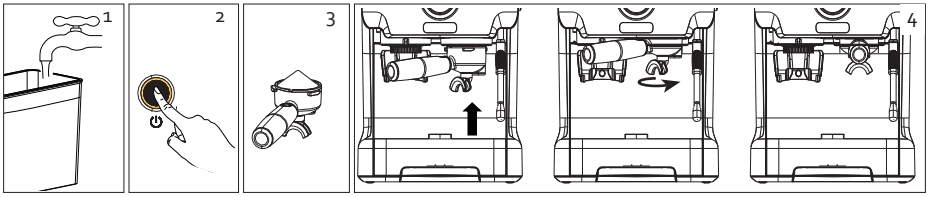
5. Estrarre il portafiltro dal supporto e battere il portafiltro con la gomma al lato inferiore sul piano di lavoro per distribuire uniformemente il caffè macinato.
6. Posizionare il tamper sul caffè macinato e premere prima delicatamente con un movimento rotatorio per distribuire il caffè in modo uniforme. Premere con forza il caffè macinato con il tamper applicando una forza di ±15-20 kg, quindi rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo.

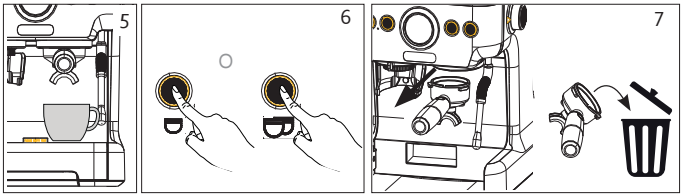


⚠ Utilizzare il macinacaffè per un massimo di 1 minuto alla volta.
⚠ Utilizzare solo chicchi di caffè nel serbatoio per caffè in grani. Non riempire mai il serbatoio con caffè macinato, caffè solubile o altri ingredienti e oggetti.

CAFFÈ

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con la quantità di acqua desiderata. Assicurarsi che il livello sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" sul serbatoio. Il serbatoio è amovibile: sollevarlo dalla macchina per riempirlo e poi ricollocarlo nella macchina.
2. Inserire la spina nella presa elettrica. Assicurarsi che la manopola per il vapore sia nella posizione di spento. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. La macchina inizia a scaldarsi. Gli indicatori luminosi lampeggiano. Quando tutti gli indicatori luminosi lampeggiano, significa che la macchina è arrivata a temperatura ed è in modalità stand-by.
3. Riempire il portafiltro con il caffè macinato. Vedere la sezione "Macinacaffè".
4. Posizionare il portafiltro sotto l'erogatore. Tenere la maniglia in modo che sia perfettamente allineata all'indicazione "insert" sulla macchina e si inserisca nella scanalatura. Quindi ruotare delicatamente il portafiltro verso destra, di modo che la maniglia del portafiltro sia perpendicolare rispetto alla macchina.
5. Collocare 1 o 2 tazzine sulla vaschetta raccogligocce.
6. Premere il tasto singolo se viene utilizzato il filtro piccolo. Premere il tasto doppio se viene utilizzato il filtro grande, per ottenere un doppio espresso o 2 tazzine di espresso. L'indicatore luminoso del caffè selezionato lampeggerà. Sul manometro della pressione è riportata la pressione durante l'estrazione. Il risultato ottimale è ottenuto con una pressione compresa tra 9 e 12 bar. A tale scopo consultare la sezione "impostazioni/manometro pressione".
7. Quando il caffè è pronto, l'apparecchio torna in modalità stand-by. Tutti gli indicatori luminosi si accendono di nuovo. Togliere il portafiltro dalla macchina e rimuovere i fondi del caffè dal portafiltro. Svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce. Se la vaschetta è piena, il galleggiante rosso sarà visibile nella griglia.





Serbatoio dell'acqua vuoto

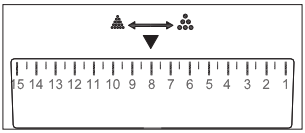
1. Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, la macchina ne segnala il necessario riempimento. Si udirà un segnale acustico e tutti gli indicatori luminosi lampeggeranno in rosso. Spegnere la macchina.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con la quantità di acqua desiderata. Assicurarsi che il livello sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" sul serbatoio. Il serbatoio è amovibile, sollevarlo dalla macchina. Aprire il coperchio, riempire il serbatoio dell'acqua e rimetterlo con attenzione nella macchina. Riaccendere la macchina.

IMPOSTAZIONI

La macchina del caffè può essere impostata in diversi modi secondo le proprie esigenze. Si consiglia di utilizzare inizialmente la macchina con le impostazioni predefinite. Se queste impostazioni non sono quelle desiderate, è possibile personalizzare e adattare la macchina ai grani di caffè che si intendono utilizzare, consultando le istruzioni contenute in questo manuale. Non solo le impostazioni, ma anche il tipo e la qualità dei grani di caffè influiscono sul gusto e sull'intensità di un caffè espresso.

Regolazione della granulometria

Sul macinacaffè si trova una scala numerica che mostra la granulometria del caffè macinato. Sono disponibili 15 diverse impostazioni. L'impostazione della granulometria deve essere eseguita quando il macinacaffè è in funzione. Se si esegue la rotazione mentre il macinacaffè è in modalità stand-by, un grano di caffè potrebbe ostruire il macinacaffè e quindi bloccare la macinatura.



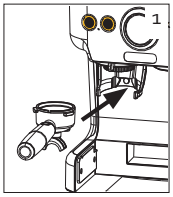
Selezionare inizialmente il grado di macinatura in posizione 8 e assaggiare il caffè. Sulla base di questo sapore sarà possibile regolare la granulometria. Un grado di macinatura troppo fine può rendere il caffè troppo amaro, mentre se è troppo grossolana può rendere il caffè acquoso e inconsistente.
La regolazione 1 indica il grado di macinatura più fine. Il grado di macinatura più grossolana è 15.

Impostazione del volume del macinacaffè

È possibile impostare il tempo di macinazione secondo le proprie preferenze. L'impostazione standard è di 14 secondi. La quantità di caffè macinato che si ottiene dipende dal tipo di chicco e dalla granulometria impostata.

1. Tenere il portafiltro contro il pulsante del supporto del macinacaffè. La macinazione ha inizio. Tenere il portafiltro contro il pulsante e rilasciare solo quando è stata raggiunta la quantità di caffè macinato desiderata.
2. Si udirà un segnale. La nuova quantità di caffè macinato del pulsante di macinatura è ora impostata.

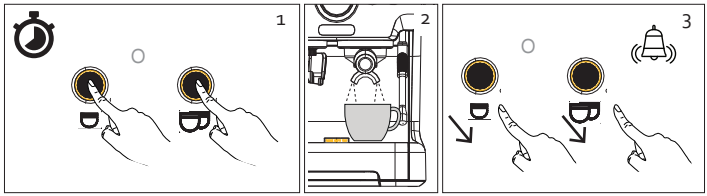
⚠ Attenzione: il tempo di macinatura minimo è di 5 secondi. Se il tempo di macinatura è inferiore a 5 secondi, la macchina non registrerà la nuova quantità da impostare, ma manterrà l'impostazione predefinita standard.



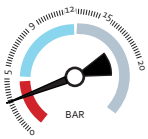
Impostazione del volume del caffè

È possibile impostare la quantità dei pulsanti singolo e doppio.

1. Tenere premuto il pulsante di cui si vuole impostare il volume (singolo o doppio).
2. Si udirà un segnale e la preparazione comincerà.
3. Rilasciare il pulsante quando è stata raggiunta la quantità desiderata. La preparazione si interrompe e verrà emesso un segnale acustico. Ciò significa che la quantità impostata è il nuovo volume per quel tasto.

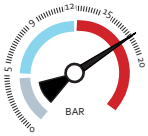


Manometro pressione



Se durante l'erogazione del caffè il manometro della pressione indica una pressione compresa tra 0 e 5 bar questa è troppo bassa. Controllare quanto segue:

1. I chicchi di caffè sono freschi?
2. Si è premuto abbastanza con il tamper? Quando si preme il caffè macinato occorre applicare una forza di ± 15-20 kg.
3. Scegliere un'impostazione di macinatura più fine.



Se durante l'erogazione del caffè il manometro della pressione indica una pressione compresa tra 12 e 20 bar questa è troppo alta. Controllare quanto segue:

1. I fori del filtro sono otturati?
2. Si è premuto troppo con il tamper? Quando si preme il caffè macinato occorre applicare una forza di ± 15-20 kg.
3. Scegliere un'impostazione di macinatura più grossa.

Ripristino impostazione predefinita

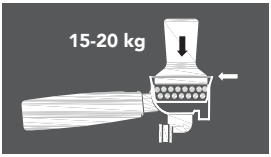
- Per ripristinare le impostazioni predefinite del pulsante singolo, premere contemporaneamente il pulsante dell'acqua calda e il pulsante singolo fino a quando non si udirà un segnale acustico.
- Per ripristinare le impostazioni predefinite del pulsante doppio, premere contemporaneamente il pulsante dell'acqua calda e il pulsante doppio fino a quando non si udirà un segnale acustico.
- Per ripristinare le impostazioni predefinite del macinacaffè, premere contemporaneamente il pulsante dell'acqua calda, il pulsante singolo e il pulsante doppio fino a quando non si udirà un segnale acustico.

CONSIGLI PER UN ESPRESSO PERFETTO

- Leggere le istruzioni sulla confezione dei chicchi di caffè. Spesso contengono raccomandazioni. Conservare i chicchi di caffè in un luogo fresco, ad esempio in frigorifero, in una confezione sigillata. Non riempire troppo il serbatoio per caffè in grani. I chicchi di caffè esposti all'aria perdono il loro aroma dopo pochi giorni. Il caffè macinato persino dopo poche ore.
- Per una temperatura ottimale del caffè, si consiglia di riscaldare la macchina e la tazzina prima di ogni utilizzo. Per questa operazione, seguire lo stesso metodo utilizzato per la preparazione del caffè, senza aggiungere il caffè macinato nel filtro del portafiltro. Conservare le tazzine sopra la macchina del caffè, che funge da scaldatazzine.
- Per un espresso perfetto macinare 7-9 grammi di caffè. È possibile impostare il tempo di macinatura. La durata del tempo di macinatura per ottenere 7-9 grammi di caffè macinato dipende dalla granulometria impostata e dal tipo di chicchi di caffè.



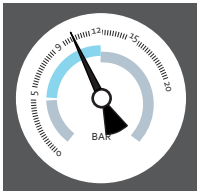
- Assicurarsi sempre che il caffè macinato sia ben distribuito nel filtro. In questo modo si migliora l'estrazione. L'acqua sceglie naturalmente la via più semplice, scorrendo dove incontra meno resistenza (ovvero meno caffè). Premere con il tamper applicando una forza di ±15-20 kg. Per avere un'idea di quanta pressione si deve applicare sul tamper, si consiglia di fare pratica su una bilancia. Rimuovere l'eventuale caffè in eccesso dal bordo, per evitare che i residui di caffè finiscano nella tazzina.



- L'espresso perfetto è di 35 ml e ha un tempo di erogazione di 25-30 secondi. Se il tempo di erogazione è inferiore o maggiore, regolare la granulometria del caffè macinato. Se la durata è inferiore, il caffè macinato è probabilmente troppo grossolano e il caffè non avrà la giusta intensità. Se la durata è maggiore, il caffè macinato è probabilmente troppo fino e il caffè sarà troppo amaro.



- Il risultato ottimale è ottenuto con una pressione compresa tra 9 e 12 bar. A tale scopo consultare la sezione "impostazioni/manometro pressione".



- Infine, controllare il colore della crema. Idealmente, dovrebbe essere marrone chiaro e distribuita in modo uniforme.

Il caffè ha un sapore troppo amaro o troppo forte?
- Il grado di macinatura è troppo fine.
- Viene utilizzato troppo caffè macinato in proporzione alla quantità di acqua.
- Il caffè viene premuto con troppa forza.

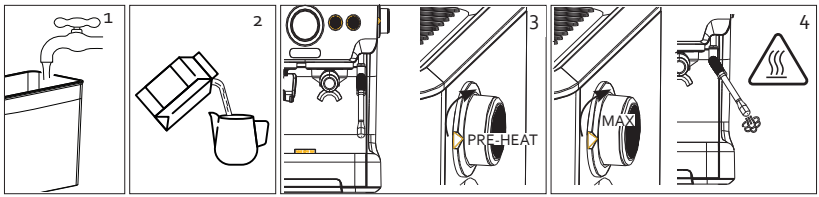
Il caffè ha un sapore troppo acquoso o inconsistente?
- Il grado di macinatura è troppo grossolano.
- Viene utilizzato troppo poco caffè macinato in proporzione alla quantità di acqua.
- Il caffè non viene premuto con la forza sufficiente.

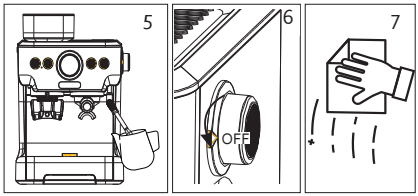
TUBO VAPORE/ACQUA CALDA

Con il vapore del tubo vapore è possibile schiumare il latte per un cappuccino o un latte perfetto.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua. Inserire la spina nella presa elettrica e premere il pulsante di accensione/spegnimento.
2. Versare del latte intero in una lattiera. Fare attenzione a non riempire troppo il bricco. Una volta schiumato il latte, il suo volume aumenterà.
3. Collocare un recipiente sotto il tubo vapore o girarlo in direzione della vaschetta raccogligocce. In modalità stand-by, ruotare la manopola verso pre-heat (scaldare). L'indicatore luminoso inizia a lampeggiare, a indicare che il vapore si sta scaldando.
4. Quando l'indicatore luminoso rimane acceso ininterrottamente, la macchina ha raggiunto la temperatura giusta. Ruotare la manopola verso la posizione massima. All'inizio scendono delle gocce d'acqua della lancia vapore (tubo vapore/acqua calda), dopodiché si formerà il vapore. Girare la lancia vapore verso la lattiera.
   ⚠ Attenzione: il vapore che fuoriesce dal tubo è bollente. Tenere pertanto le mani lontano dalla macchina quando è in funzione.
5. Portare il bricco del latte fino al tubo vapore, quindi immergere di qualche millimetro il tubo nel latte. Quando il volume del latte inizia ad aumentare, abbassare il bricco un po' alla volta finché il tubo vapore non si trova appena sotto la superficie del latte. Se si immerge troppo il tubo, il latte inizierà a scaldarsi, ma non si aggiungerà aria e di conseguenza non si formerà la schiuma.
   ⚠ Attenzione: non utilizzare la funzione vapore per più di 5 minuti consecutivi.
6. Una volta raggiunta la quantità di schiuma desiderata, ruotare la manopola in posizione di spento.
7. Pulire il tubo vapore dopo ogni utilizzo.
   ⚠ Attenzione: il tubo vapore potrebbe essere ancora caldo.

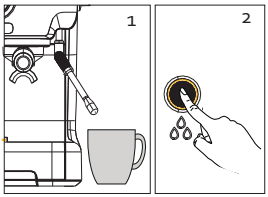
La macchina deve essere lasciata raffreddare dopo l'utilizzo della funzione vapore. In genere dalla vaschetta raccogligocce esce del vapore.





FUNZIONE ACQUA CALDA

1. Collocare una tazzina sotto il tubo vapore/acqua calda.
2. Premere il pulsante dell'acqua calda. Dalla lancia vapore esce acqua calda.
3. Quando la tazzina contiene ± 200 ml di acqua calda, la macchina si spegne automaticamente. Se si desidera avere meno acqua, è possibile interrompere la macchina premendo nuovamente il pulsante dell'acqua calda.



PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ Attenzione: togliere la spina dalla presa di corrente e far raffreddare la macchina prima di pulirla. Non immergere mai il cavo, la spina o la macchina in acqua o in altri liquidi per evitare il rischio di scosse elettriche.

IT

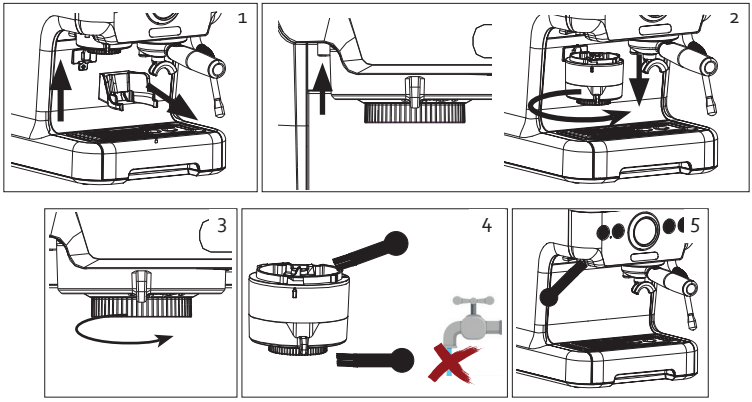
- Dopo ogni utilizzo, pulire tutte le parti amovibili (filtri, portafiltro, tamper, serbatoio dell'acqua, recipiente per caffè in grani, supporto del macinacaffè, vaschetta raccogligocce e griglia) con acqua pulita e calda. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi. Asciugare le parti prima di montarle nuovamente.
  ⚠ Attenzione: queste parti non sono lavabili in lavastoviglie. Solo il portafiltro e 2 filtri possono essere lavati in lavastoviglie.
- Pulire l'involucro della macchina con un panno umido e morbido per rimuovere le macchie.
- Sciacquare regolarmente la macchina facendo erogare acqua calda senza aggiungere il caffè macinato nel filtro.
- Sciacquare regolarmente il tubo vapore/acqua calda con acqua calda. È possibile liberare l'apertura del tubo vapore/acqua calda con l'ago di pulizia.

Pulizia del macinacaffè

Si consiglia di pulire il macinacaffè dopo ogni utilizzo.

1. Rimuovere dalla macchina il supporto del macinacaffè sollevandolo.
2. Rimuovere il macinacaffè. Portare l'impostazione di macinatura su 15. Premere il pulsante di sblocco e girare ulteriormente il macinacaffè in senso antiorario. Quindi sollevare il macinacaffè verticalmente dalla macchina.

3. Sul lato inferiore del macinacaffè è situato il beccuccio di uscita del macinacaffè (nero). Svitarlo dal macinacaffè.
4. Pulire entrambe le parti del macinacaffè con la spazzolina per pulizia.
   ⚠ Attenzione: non pulire il macinacaffè con acqua.
5. Pulire regolarmente l'interno dell'uscita del macinacaffè con la spazzolina fornita per evitare o rimuovere intasamenti.
6. Reinserire tutte le parti nella posizione originaria. Allineare la sporgenza sul macinacaffè all'incavo sulla macchina. Spingere il macinacaffè nella macchina e avvitarlo in senso orario fino a farlo scattare in posizione.



DECALCIFICAZIONE

Quando?

Decalcificare la macchina da caffè con frequenza regolare, in media ogni 4-6 mesi. Una decalcificazione regolare garantisce una qualità costante del caffè, un minore consumo di energia e prolunga il ciclo di vita della macchina da caffè espresso.
Dopo 1.000 cicli, gli indicatori luminosi lampeggeranno 2 volte di colore rosso per indicare che la macchina deve essere decalcificata.

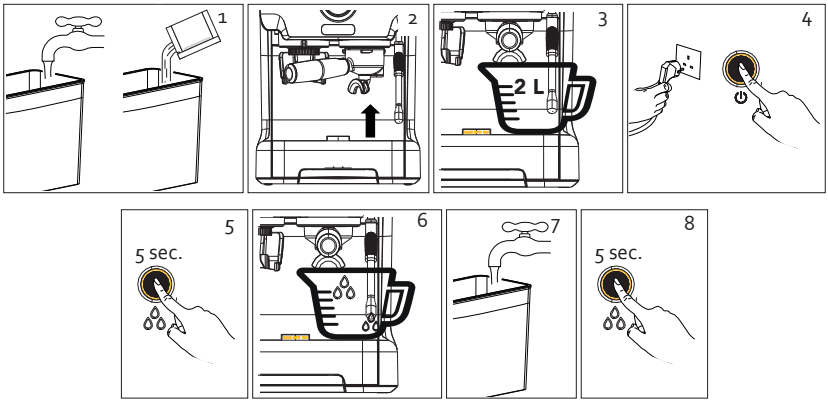
Come?

È possibile utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè o acqua e acido citrico.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione di livello massimo con il decalcificante diluito. A tale scopo seguire le istruzioni sulla confezione del prodotto. Se si usa dall'acido citrico, riempire il serbatoio con 2 litri di acqua e 3-4 cucchiai di acido citrico.
2. Inserire nella macchina il portafiltro con filtro senza caffè macinato.
3. Collocare un recipiente da almeno 2 litri sotto l'erogatore e sotto la lancia vapore (tubo vapore/acqua calda).
4. Inserire la spina nella presa elettrica, accendere la macchina e lasciarla riscaldare.
5. Tenere premuto il pulsante dell'acqua calda per 5-10 secondi fino a quando non si udirà un segnale acustico. A questo punto la macchina è in modalità decalcificazione.
6. Durante il processo di decalcificazione, dall'erogatore e dalla lancia vapore (tubo vapore/acqua calda) fuoriesce il liquido di decalcificazione. Questo processo dura 10-15 minuti. Al termine la macchina si spegne automaticamente.

7. La macchina deve ora essere risciacquata con acqua pulita, per evitare che restino residui del prodotto decalcificante. Sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita. Svuotare il recipiente utilizzato.
8. Ripetere la procedura di decalcificazione, ma questa volta riempiendo il serbatoio con acqua pulita.

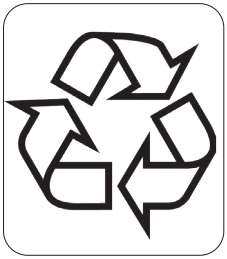
Durante il processo di decalcificazione la pompa si accende e spegne alternatamente. Questo è normale.



MISURE AMBIENTALI



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího ohledně práv z vadného plnění se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku.

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Záruka se nevztahuje
   a) na mechanické poškození
   b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

3. Záruka zaniká:
   - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
   - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující zboží převzal:

- má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smluvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smluveného vzorku nebo předlohy,
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projeví-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí. Pokud není u výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávaného zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

Reklamaci lze také uplatnit v servisním středisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakkéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
  - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
  - chaty, chalupy
  - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.

CZ

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si s přístrojem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Čistění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.
- Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenese odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástkou (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Před vypojením vypněte hlavní vypínače do polohy „0". Před rozebírání, skládáním i před čistěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím zkontrolujte a zajistěte, aby parametry el. sítě odpovídaly požadovaným parametrům na informativním štítku přístroje.
- Zástrčku (přívodní kabel) zapojujte vždy jen do zásuvky, která je bez vad a nainstalována, uzemněna v souladu se všemi místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Spotřebič nepoužívejte s prodlužovacím přívodním kabelem. Zapojujte vždy přímo do vlastní zásuvky a nepoužívejte k tomu ani elektrické rozbočky.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud je přístroj poškozený a nepracuje správně. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumisťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Přístroj je určený pouze pro použití v domácnostech. Výrobce nemůže ručit za škody a nehody způsobené nevhodným použitím přístroje, nebo nedodržením zde popsaných bezpečnostních instrukcí.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokrýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

⚠ UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ

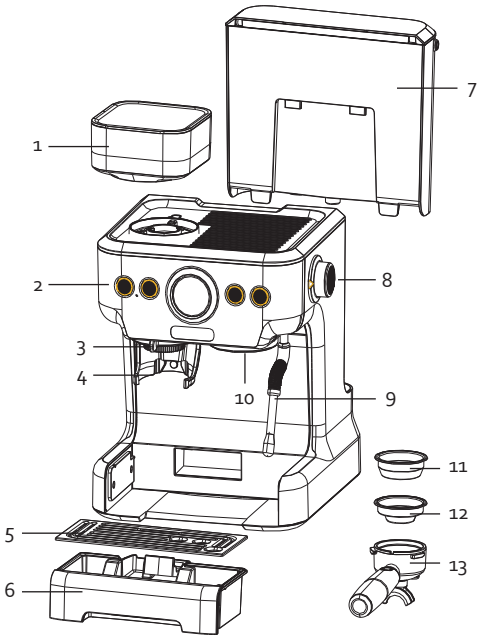
- Do přístroje nikdy nelijte více vody než je vyznačené povolené maximum.
- Přístroj ani nesmí být ponořen do vody, a to ani při čištění.
- Nemanipulujte s přístrojem, pokud je zapojen a právě ohřívá. Vždy nechte přístroj vychladnout, až potom přemisťujte.
- Pokud je kávovar právě spuštěn (v procesu), tak z něj neodstraňujte porta páku, zásobník vody ani žádné jiné důležité části.
- POZOR: kovové části páky jsou po použití velmi horké, dotýkejte se pouze pogumovaně rukojeti a při přípravě kávy buďte velmi opatrní.
- Pára z parní trysky (i tryska) je horká. Při manipulaci s ní buďte opatrní, abyste se nespálili.
- Spotřebič ovládejte pomocí tlačítek a manipulujte s ním jen za pomoci držadel (ploch) k tomu určených. Jiné povrchy mohou být během používání teplé/horké.
- Nikdy se nesnažte používat kávovar bez vody.
- Před odejmutím/vyjmutím zásobníku vody přístroj vypněte.
- Horní část přístroje lze použít jako ohřívač šálků. Tato deska se při používání zahřívá. Buďte opatrní, nedotýkejte se jí.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

ČÁSTI

1. Zásobník kávových zrn
2. Ovládací panel
3. Mlýnek kávy
4. Držák páky pod mlýnkem
5. Mřížka tácku odkapu
6. Tácek pro odkap
7. Zásobník na vodu
8. Tlačítko páry
9. Parní tryska
10. Spařovací hlava (jednotka)
11. Sítko do páky na kávu – dvě porce
12. Sítko do páky na kávu – jedna porce
13. Kavárenská espresso páka
14. Pěchovadlo
15. Čistící příslušenství
16. Čistící kartáček
17. Odměrka

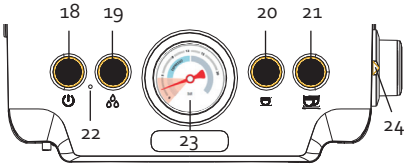




CZ

OVLÁDACÍ PANEL

18. Hlavní spínač on/off
19. Tlačítko horké vody
20. Tlačítko pro přípravu jedné kávy: 1 šálek
21. Tlačítko pro přípravu dvou káv: 2 šálky
22. Kontrolka mletá/mlýnku
23. Ukazatel tlaku
24. Parní tryska (pára): kontrolka



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím zkontrolujte, zda je přístroj kompletní i s veškerým příslušenstvím a překontrolujte jestli nic z toho není poškozeno.
- Nejdříve propláchněte potrubí. Přístrojem nechte jen protéct samotnou vodu (prázdná páka – bez kávy) . Více informací viz část: „použití/káva". Takto prokapanou vodu vylijte.
- Pročistěte i parní trysku – propařte. Více informací viz část: „použití/horká voda a parní tryska".
- Všechny komponenty očistěte vlhkým hadříkem.

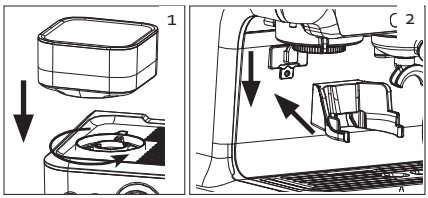
POUŽITÍ

Po stisku hlavního spínače on/off se spotřebič zapne a začne se nahřívat. Kontrolky budou blikat. Nahřívání trvá přibližně 50 vteřin. Jakmile je plně nahřátý, tak kontrolky budou trvale svítit a kávovar je připraven = v pohotovostního režimu.
Pokud kávovar nepoužíváte déle než 20 minut, tak se přístroj vypne. Ozve se zvukový signál. Pokud chcete kávovar znovu zapnout, tak stiskněte hlavní tlačítko on/off – kávovar se zapne opět do pohotovostního režimu.

KÁVOMLÝNEK

Sestavení

1. Zásobník kávy umístěte na přístroj a dotáhněte. Dbejte a řiďte se dle vyznačených symbolů.
2. Držák páky zasuňte k zadní stěně (pod mlýnek) a posuňte (zajistěte) směrem dolů tak, aby byl pevně usazen a bezpečný.
3. Otevřete víko zásobníku a nasypte zrnkovou kávu. Zásobník nepřeplňujte a zrna do něj sypte pomalu. Naplněný zásobník opět uzavřete víkem.

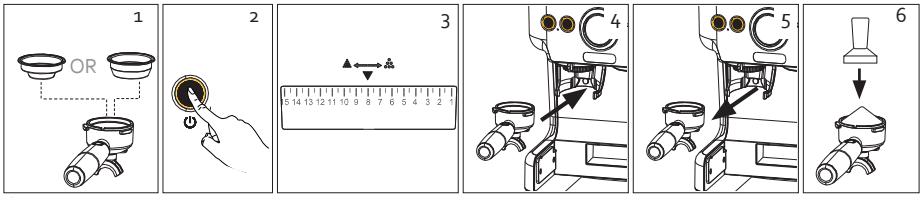


Použití

1. Vyberte si jedno z přiložených sítek (filtrů) a vložte ho do kavárnické páky:
   - menší sítko je vhodné na přípravu jedné porce (šálku)
   - větší sítko je vhodné na přípravu dvou porcí (šálků)
2. Přístroj zapojte do elektrické sítě a stiskněte hlavní spínač on/off. Ujistěte se, aby bylo tlačítko páry vypnuté / pára vypnuta.

CZ

3. Otáčením mlýnku upravte hrubost mleté kávy. Číselné značky označují hrubost mletí kávy. K dispozici je 15 stupňů nastavení. Nejjemnější mletí je označena číslem 1. Nejhrubší mletí je označena číslem 15.
4. Porta páku umístěte do držáku pod mlýnek, na zadní stěně držáku je tlačítko, které automaticky spustí mletí. Tlakem porta páky toto tlačítko stiskněte a automaticky se spustí mletí kávy (přednastaveno na 14 vteřin). Při mletí bude kontrolka blikat. Pokud je potřeba mletí zastavit, tak znovu zatlačte na tlačítko v držáku a tím mlýnek vypnete. Přednastavený čas mletí lze individuálně nastavit, viz kapitola „NASTAVENÍ".
5. Páku vytáhněte a lehce s ní poklepejte o spodní gumovou podložku, tak aby se káva rovnoměrně rozprostřela.
6. Pomocí pěchovadla kávu utlačte – při tlačení pěchovadlem pomalu pootáčejte, aby se káva rozprostřela po celé ploše sítka. Správně byste měli tlačit silou rovnoměrné zatížení 15-20 kg.

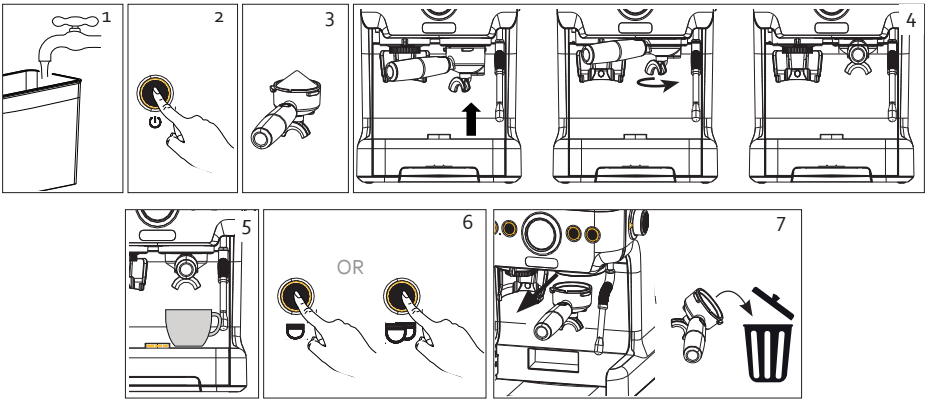


⚠ Mlýnek používejte maximálně 1 minutu v kuse.

⚠ Do zásobníku sypte pouze celá kávová zrna, nikdy do mlýnku (zásobníku) nesypte již namletou kávu ani jiné suroviny.

KÁVA

1. Zásobník vody naplňte vodou. Dbejte na to, aby zásobník byl vždy naplněn v rozmezí MIN a MAX značek (nepřeplňujte ho). Zásobník je vyjímatelný. Nadzvedněte ho, vyjměte a naplňte. Plný ho opatrně umístěte na kávovar zpět.
2. Přívodní kabel zapojte do el. sítě a ujistěte se, aby byla vypnuta pára (vypnuté tlačítko páry). Přístroj zapněte spínačem on/off. Ten se začne nahřívat a přitom budou na panelu blikat kontrolky. Jakmile všechny kontrolky zůstanou trvale svítit, tak je přístroj nahřátý a v pohotovostním režimu připraven k používání.
3. Páku se sítkem naplňte kávou. Více info v kapitole „mlýnek".
4. Naplněnou páku vložte pod spařovací hlavu. Rukojeť páky mějte zarovnanou se symbolem vložení a směrem nahoru nasuňte do přístroje. Pootočením doprava páku zajistěte (dotáhněte) ve spařovací hlavě.
5. Pod páku umístěte hrneček / nebo 2 hrnečky.
6. Pokud máte vloženo menší sítko na jednu porci, tak stiskněte tlačítko („single") na jednu porci. Pokud využíváte větší sítko na dvojitou porci kávy tak stikněte tlačítko („double") pro 2 šálky. Nateče dvojité espresso (více vody), nebo 2 šálky. Při spuštění (výběru) kávy se rozsvítí konkrétní kontrolka. Během extrakce je na manometru vidět aktuální tlak v kávovaru. Nejlepšího výsledku se dosáhne při tlaku od 9 do 12 bar. V kapitole „Nastavení / Manometr" je popsáno, jak správného tlaku docílit.
7. Jakmile je vaše káva hotová, tak se přístroj zastaví a zůstane v pohotovostním režimu – opět se rozsvítí všechny kontrolky. Následně vyjměte páku a ze sítka vyčistěte kávovou sedlinu. Nezapomeňte pravidelně čistit tácek pro odkap vody. V tácku je kontrolní červený plováček. Když je tácek plný vody, tak plováček bude vyčnívat z mřížky – je potřeba tácek vyčistit.



Prázdný zásobník vody

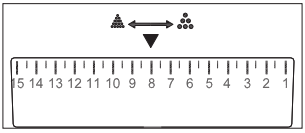
1. Pokud je v přístroji prázdný zásobník vody, tak se ozve zvukový signál, který značí potřebu doplnění. Ozve se zvukový signál a všechny kontrolky blikají červeně. Přístroj vypněte.
2. Zásobník naplňte vodou. Nikdy však zásobník nepřeplňujte přes vyznačenou hodnotu MAX. Zásobník je vyjímatelný. Vezměte ho, otevřete víko a naplňte vodou. Naplněný ho opět umístěte do přístroje. Znovu přístroj zapněte.

NASTAVENÍ

Přístroj lze nastavit v různých parametrech aby káva byla podle vašich představ. Doporučujeme nejprve vyzkoušet tovární nastavení. Pokud to nebude zcela vyhovovat, tak podle pokynů v návodu můžete zkoušet nastavení, aby vám káva chutnala a byla dle vašich představ. Kromě samotného nastavení ovlivňuje chuť výsledného espressa i kvalita a typ koupených kávových zrn.

Nastavení hrubosti mletí

Na mlýnku jsou číselné značky, které označují stupně hrubosti – volit můžete mezi 15 stupni. Hrubost mletí vždy nastavujte plynule při spuštěném mlýnku.



Pro první mletí vyzkoušejte nastavit prostřední hodnou 8. Následně už snadno můžete upravovat dle vašich preferencí. Jemněji namletá káva způsobuje výraznější hořkou chuť. Příliš hrubé mletí naopak dělá slabší kávu.

Nejjemnější mletí je při nastavení pozice 1. Otáčením proti směru hodinových ručiček nastavujete hrubější mletí – až do pozice 15.

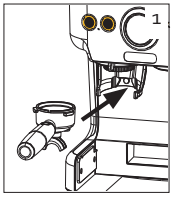
Nastavení namletého objemu – porce

Čas mletí si můžete nastavit/upravit dle svých potřeb. Objem namleté kávy do porce si můžete nastavit. Nastavuje se čas mletí, který je následně úměrný výsledné váze (ještě závisí na stupni hrubosti) . Standartní nastavení je 14 vteřin.

CZ

1. Porta páku vložte do držáku pod mlýnek a stiskněte s ní tlačítko v zadní části držáku. Stlačením tlačítka se mlýnek spustí a bude mlýt po celou dobu stisknutého tlačítka. Pokud chcete mletí vypnout, tak páku povytáhněte dopředu, aby se tlačítko uvolnilo.
2. Ozve se zvukový signál. Množství, které se takto namele se automaticky uloží jako množství pro jednu porci.

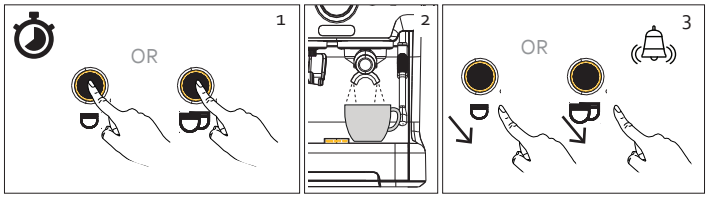
⚠ Poznámka: minimální čas mletí (množství) je 5 vteřin. Pokud tlačítko budete držet méně než 5 vteřin, tak sice namelete málo kávy, ale dané množství se neuloží do paměti. Vrátí se původní přednastavené hodnoty.



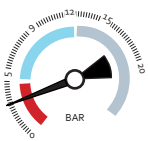
Nastavení objemu kávy

Na přístroji můžete nastavit objem pro jednu nebo dvojitou kávu.

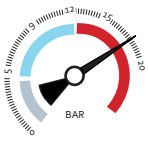
1. Stiskněte a držte tlačítko kávy, u které chcete nastavit objem (single nebo dvojité).
2. Ozve se signál a začíná příprava.
3. Jakmile nateče požadovaný objem, tak tlačítko uvolněte. Příprava se zastaví a uslyšíte zvukový signál, který znamená, že je objem nastaven.



Ukazatel tlaku/manometr



Pokud manometr během extrakce kávy ukazuje tlak mezi 0 a 5 bar, je tlak příliš nízký. V takovém případě zkontrolujte následující:
1. Jsou kávová zrna čerstvá a správně pražená?
2. Napěchovali jste dostatečně kávu do páky? Při tlačení byste měli použít sílu ± 15-20 kg.
3. Zvolte jemnější nastavení mletí kávy.



Pokud manometr během extrakce kávy ukazuje tlak mezi 12 a 20 bar, je tlak příliš vysoký. V takovém případě zkontrolujte následující:
1. Nejsou otvory v sítku páky ucpané?
2. Neutlačili jste mletou kávu v páce příliš? Při tlačení byste měli použít sílu ± 15-20 kg.
3. Zvolte nastavení hrubšího mletí.

CZ

Restartovat do továrního nastavení

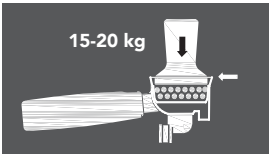
- Chcete-li obnovit tovární nastavení tlačítka 1 kávy (single), tak stiskněte současně tlačítko horké vody a dané tlačítko 1 kávy. Držte je dokud neuslyšíte signál.
- Chcete-li obnovit tovární nastavení tlačítka dvojité kávy (double), tak stiskněte současně tlačítko horké vody a dané tlačítko na dvojitou kávu. Držte je dokud neuslyšíte signál.
- Chcete-li obnovit tovární nastavení mlýnku, stiskněte současně tlačítko horké vody + obě tlačítka kávy (single+double). Držte je tak dlouho, dokud neuslyšíte zvukový signál.

TIPY A DOPORUČENÍ PRO PERFEKTNÍ KÁVU

- Vždy si přečtěte příbalové informace od výrobce na konkrétním sáčku kávových zrn, tam se často doporučuje jak nejlépe tuto konkrétní kávu připravit a jakým způsobem. Jakmile sáček s kávou otevřete, tak jej už skladujte jen uzavřené a na chladném místě (třeba i v lednici). Zásobník na kávu nepřeplňujte, ať tam neleží dlouho. Káva na vzduchu velmi rychle ztrácí svoji vůni a chuť.
- Ideální je před přípravou ještě nechat nahřát hrnky a tím udržíte správnou teplotu připravené kávy.
- Na jednu porci kávy namelte vždy 7-9g kávy. Na přístroji může regulovat čas mletí, tím nastavujete hmotnost namleté kávy. To, za jak dlouho se 7-9g namele, závisí na nastaveném stupni hrubosti.



- Při přípravě zajistěte, aby byla káva v sítku rovnoměrně rozprostřena a dokonale rovnoměrně utlačena. Kávu utlačte do sítka silou, která odpovídá zatížení přibližně 15-20kg. Při protékání si tekoucí voda vždy „hledá" cestu nejmenšího odporu a rychle proteče. Proto je potřeba mít kávu rovnoměrně utlačenou v celém sítku. Ze sítka i z okraje páky vždy před nasazením do přístroj očistěte zbytky kávy. Káva na okraji páky by dřela těsnění a časem by se to těsnění v přístroji opotřebovalo.

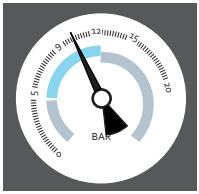


- Správné espresso má mít 35 ml, takový objem by měl téct 25-30 vteřin. Pokud čas průtoku trvá znatelné více nebo méně, tak je potřeba upravit nastavení hrubosti mletí. Pokud voda protekla velmi rychle, káva bude slabá a nejspíš tedy je asi namleto příliš na hrubo. Pokud je čas průtoku kávy o hodně delší a pomalejší, tak je káva namleta velmi jemně a nápoj bude hořký (přepálený).



- Nejlepšího výsledku se dosáhne při tlaku od 9 do 12 bar. V kapitole „Nastavení/Manometr" je popsáno, jak správně tlak nastavit.

CZ



· Nakonec zkontrolujte kávovou pěnu v hrnečku – ta má být krémová, lehce hnědá a rozprostřená po celém hrnečku rovnoměrně.

Káva má hořkou nebo nakyslou chuť ??
· Mlýnek je nastaven na příliš jemné mletí.
· Použili jste příliš velké množství kávy na jednu porci.
· Kávu v páce jste příliš utlačili (netlačte tak velkou silou).

Káva má slabou, vodnatou chuť?
· Mlýnek je nastaven na velmi hrubé mletí.
· Použili jste příliš málo kávy a hodně vody.
· Namletá káva v páce nebyla dostatečně utlačena.

PARNÍ TRYSKA

Parní tryska se využívá hlavně k napěnění mléka pro tvorbu cappucina nebo latte.

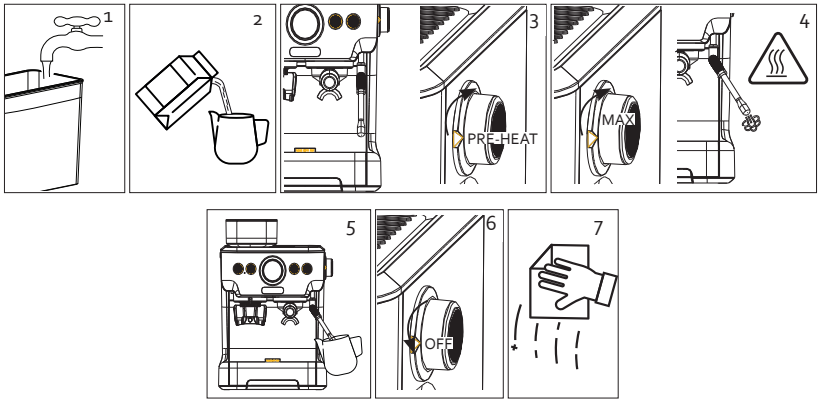
1. Zásobník na vodu naplňte čistou a studenou vodou. Přístroj zapojte do el. sítě a zapněte stiskem hlavního spínače on/off.
2. Do konvičky/džbánku nalijte studené plnotučné mléko. Pozor, nalijte maximálně polovinu objemu, protože, mléko se při šlehání bude „točit, a nabývat na svém objemu.
3. Pod trysku položte nějakou nádobku (hrneček) na zachycení vody / nebo trysku natočte tak, aby směřoval nad tácek odkapu. Na zapnutém kávovaru (pohotovostní režim) otočte otočným knoflíkem do polohy předehřevu. Kontrolka začne blikat, což znamená, že se pára začíná nahřívat.
4. Jakmile kontrolka zůstane trvale rozsvícená, tak je spotřebič plně nahřátý. Knoflíkem otočte na maximální hodnotu. Nejdříve z parní trysky vyprskne několik kapek vody a poté už bude vycházet jen horká pára. Vždy začínejte/zapínejte páru když máte trysku ponořenou pod hladinou mléka, poté pozvolna a plynule tahejte na úroveň hladiny.
   ⚠ POZOR: vycházející pára je velmi horká, buďte velmi opatrní ať si neopaříte ruce.
5. Trysku ponořte do konvičky s mlékem (několik milimetrů pod hladinu), trysku zapněte a nechte našlehávat. Krémové pěny docílíte tak, že trysku budete postupně a pomalu vytahovat zpět nad hladinu, tak akorát aby půlka trysky byla v mléce a druhá půlka těsně nad hladinou. Vzduch je tryskou vháněn do mléka a přitom je párou z trysky celý objem šálku ohříván. Pokud chcete mléko jen párou ohřát, tak trysku kompletně ponořte, aby se nepřisával žádný vzduch.

⚠ Poznámka: Parní trysku nepoužívejte déle než 5 minut nepřetržitě.

6. Když už máte mléčnou pěnu hotovou a mléko teplé, tak trysku vypněte.
7. Doporučujeme trysku od mléka umýt hned po vyndání a po každém použití, dokud mléko na trysce nezaschne.

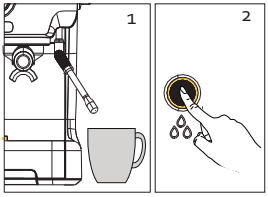
⚠Poznámka: při čištění buďte opatrní, protože tryska bude ještě horká. Otírejte hadříkem.
Je možné, že při chladnutí bude z trysky kapat zbylá voda (to je normální).

CZ



HORKÁ VODA Z TRYSKY

1. Pod trysku umístěte hrneček.
2. Stiskem tlačítka na horkou vodu ji spustíte. Pozor, z trysky bude vytékat velmi horká voda.
3. Je přednastaveno, že na jedno stisknutí vyteče +/- 200 ml a poté se automaticky zastaví. Pokud chcete méně vody, můžete vodu zastavit opětovným stiskem tlačítka.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Poznámka: Před čistěním a rozebíráním vždy nechte přístroj vychladnout a vypojte ho z el. sítě. Nikdy neponořujte přívodní kabel ani přístroj do vody. V opačném případě hrozí riziko úrazu el. proudem.

- Všechny odnímatelné části (sítka, páku, zásobník na vodu, zásobník kávy, držák páky pod mlýnkem, pěchovadlo, mřížku atd) umývejte vlažnou vodou (nejlépe ihned po použití). Nikdy na to nepoužívejte drsná ani agresivní čistidla. Díly nechte oschnout a poté je můžete znovu používat.
  ⚠ Poznámka: tyto části nevkládejte do myčky na nádobí. V myčce nádobí lze mýt jen porta páku a obě kovová sítka do páky.
- Celé tělo (povrch) přístroje otírejte jemným hadříkem s vlažnou vodou.
- Spařovací jednotku (hlavu) pravidelně proplachujte bez nasazené páky s mletou kávou (tím ji čistíte).
- Parní trysku čistěte tak, že ji pravidelně spustíte na prázdno (jen proženete horkou pár). Pokud se otvory ucpou, je možné je propíchnout párátkem – nejspíš tam bude zaschlé mléko.

ČIŠTĚNÍ KÁVOMLÝNKU

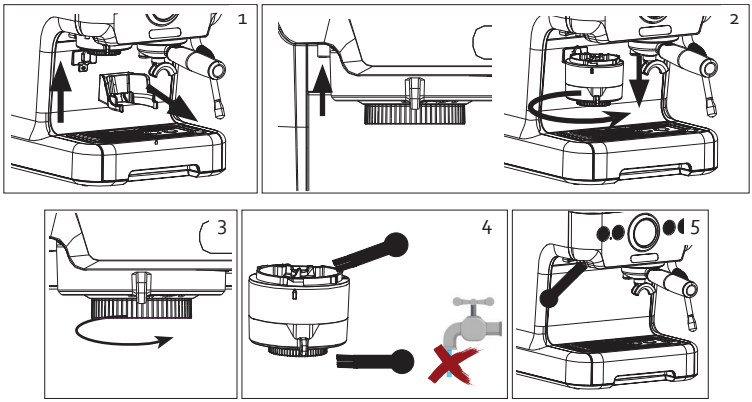
Je doporučeno čistit mlýnek po každé použití (mletí celého zásobníku).

1. Držák na podporu páky pod mlýnkem lze nadzvednou a odejmout pryč.
2. Rozeberte mlecí kameny tím, že pootočíte značku až k číslici 15. Stiskněte uvolňovací tlačítko a dále otáčejte v proti směru hodinových ručiček. Po úplném uvolnění kameny vytáhněte.

3. Výstupní otvor (černý) je na spodní části mlýnku. Tuto část s otvorem odšroubujte.
4. Obě části mlýnku očistěte kartáčem.

⚠ Poznámka: mlýnek nikdy nečistěte vodou ani mokrým hadrem.

5. Přiloženým kartáčkem pravidelně čistěte i spařovací hlavu, tak aby se zbytky kávy neusazovaly v závitu ani na samotné spařovací hlavě.
6. Potom vše sestavte do původního stavu. Zarovnejte výstupek na kamenech s prolisem na zařízení. Zatlačte dolů a pootočte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí.



ODVÁPNĚNÍ

Kdy?

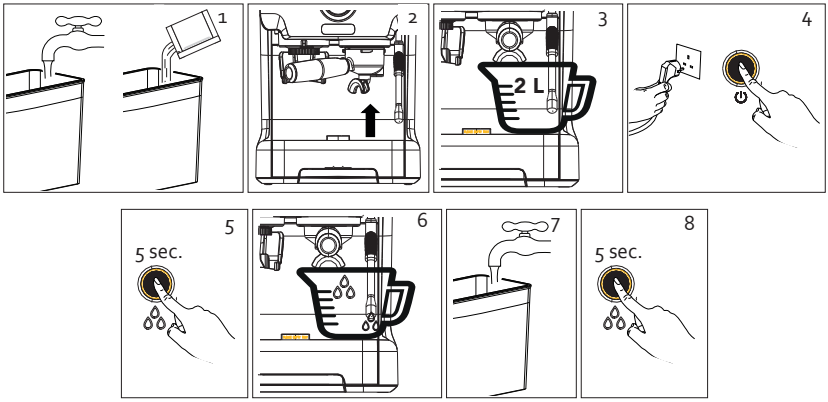
Přístroj je potřeba odvápňovat pravidelně a to každé 4-6 měsíců (dle využívání). Pravidelné a správné odvápňování zaručí stále skvělou chuť kávy, snižuje spotřebu energie a prodlužujte životnost přístroje. Systém na kontrolu odvápnění je stanovený počítadlem cyklů. Po 1000 cyklech kávy 2x zablikají červeně, což značí že je potřeba přístroj odvápnit.

Jak?

Na odvápnění můžete používat buď přímo koupený odvápňovač nebo ředěný kyselina citronová.

1. Přípravek na odvápnění nařeďte dle pokynů na obalu. Takto připraveným roztokem naplňte plný zásobník vody. Pokud používáte kyselinu citronovou, naplňte do zásobníku 2 l vody a přidejte 3-4 lžíce kyseliny citronové.
2. Na kávovar nasaďte prázdnou páku se sítkem (bez kávy).
3. Pod spařovací hlavu a parní trysku vložte větší nádobu (alespoň 2 litry), která bude zachytávat tekoucí čistící vodu.
4. Zapojte přístroj do el. sítě, zapněte a nechejte ho nahřát.
5. Odvápňovací cyklus kávovaru spustíte tak, že stisknete a podržíte tlačítko horké vody po dobu 5-10 vteřin, dokud se neozve signál. Následně se spustí automatické odvápňování.
6. Během odvápňování bude ze spařovací hlavy i parní trysky vytékat voda společně s čistícím prostředkem. Celý proces odvápnění trvá přibližně 10-15 minut. Po skončení procesu se kávovar automaticky vypne.
7. Nyní je nutné přístroj propláchnout čistou vodou, aby nikde nezůstaly zbytky odvápňovače a vodního kamene. Zásobník vody vypláchněte a naplňte čistou vodou. Vyprázdněte sběrné nádoby, které zachytávaly čistící vodu.
8. Celý proces následně opakujte, ale už jen s čistou vodou. To proto, aby se kávovar pročistil.

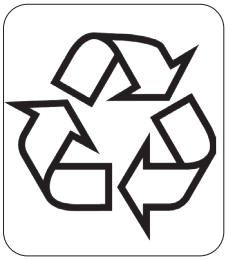
Během procesu odvápnění bude střídavě sepínat a vypínat čerpadlo přístroje, to je normální.



OHLED NA ŽÍVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

CZ

ZÁRUKA

Práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho ohľadom práv z chybného plnenia sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa občianskeho zákonníka.

1. Trvanie záruky: 2 roky

2. Záruka sa nevzťahuje
   a) na mechanické poškodenie
   b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

3. Záruka zaniká:
   - pri použití spotrebiča inak ako v je uvedené v manuále (nesprávnym postupom)
   - pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou než poverenou naším servisom

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá vady. Najmä predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že v čase, keď kupujúci tovar prevzal:
- má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,
- sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,
- tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovorené vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Ak sa prejavia vada v priebehu šiestich mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.
Pokiaľ nie je pri výrobku uvedené inak, je záručná doba 24 mesiacov. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.
Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar.
Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**
Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spiatočnou adresou s telefonickým kontaktom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pri používaní jakkéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá:
- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:
  - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
  - chaty, chalupy
  - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti si s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.
- Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

⚠ UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred vypojením vypnite hlavný vypínača do polohy "o". Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím skontrolujte a zabezpečte, aby parametre el. siete zodpovedali požadovaným parametrom na informatívnym štítku prístroja.
- Zástrčku (prívodný kábel) zapájajte vždy len do zásuvky, ktorá je bez chýb a nainštalovaná, uzemnená v súlade so všetkými miestnymi normami.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Spotrebič nepoužívajte s predlžovacím prívodným káblom. Zapájajte vždy priamo do vlastnej zásuvky a nepoužívajte k tomu ani elektrickej rozbočky.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

⚠ UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

⚠ UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Prístroj je určený len na použitie v domácnostiach. Výrobca nemôže ručiť za škody a nehody spôsobené nevhodným použitím prístroja, alebo nedodržaním tu popísaných bezpečnostných inštrukcií.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.

- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

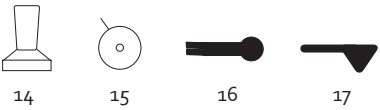
⚠ UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ

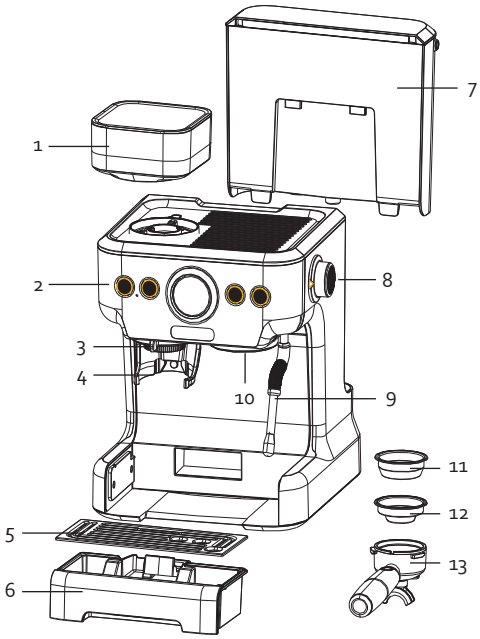
- Do prístroja nikdy nelejte viac vody ako je vyznačené povolené maximum.
- Prístroj ani nesmie byť ponorený do vody, a to ani pri čistení.
- Nemanipulujte s prístrojom, ak je zapojený a práve ohrieva. Vždy nechajte prístroj vychladnúť, až potom premiestňujte.
- Ak je kávovar práve spustený (v procese), tak z neho neodstraňujte porta páku, zásobník vody ani žiadne iné dôležité časti.
- POZOR: kovové časti páky sú po použití veľmi horúce, dotýkajte sa iba pogumovanou rukoväťou a pri príprave kávy buďte veľmi opatrní.
- Para z parnej trysky (i tryska) je horúca. Pri manipulácii s ňou buďte opatrní, aby ste sa nespálili.
- Spotrebič ovládajte pomocou tlačidiel a manipulujte s ním len za pomoci držadiel (plôch) na to určených. Iné povrchy môžu byť počas používania teplé / horúcej.
- Nikdy sa nesnažte používať kávovar bez vody.
- Pred odobratím / vybratím zásobníka vody prístroj vypnite.
- Horná časť prístroja je možné použiť ako ohrievač šálok. Táto doska sa pri používaní zahrieva. Buďte opatrní, nedotýkajte sa jej.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

ČASTI

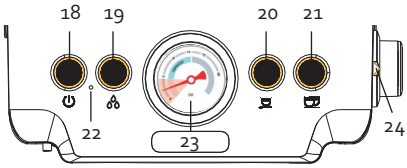
1. Zásobník kávových zŕn
2. Ovládací panel
3. Mlynček kávy
4. Držiak páky pod mlynčekom
5. Mriežka tácke odkvapu
6. Tácka pre odkvap
7. Zásobník na vodu
8. Tlačidlo pary
9. Parná tryska
10. Sparovacia hlava (jednotka)
11. Sitko do páky na kávu - dve porcie
12. Sitko do páky na kávu - jedna porcia
13. Kaviarenská espresso páka
14. Utláčadlo
15. Čistiace príslušenstvo
16. Čistiaca kefka
17. Odmerka





OVLÁDACÍ PANEL

18. Hlavný spínač on/off
19. Tlačidlo horúcej vody
20. Tlačidlo na prípravu jednej kávy: 1 šálka
21. Tlačidlo na prípravu dvoch káv: 2 šálky
22. Kontrolka mletá / mlynčeka
23. Ukazovateľ tlaku
24. Parná tryska (para): kontrolka



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím skontrolujte, či je prístroj kompletný aj so všetkým príslušenstvom a prekontrolujte či nič z toho nie je poškodené.
- Najskôr prepláchnite potrubia. Prístrojom nechajte len pretiecť samotnú vodu (prázdna páka - bez kávy). Viac informácií viď časť: "použitia / káva". Takto prokapanou vodu vylejte.
- Prečistite i parnú trysku - propaľte. Viac informácií viď časť: "použitie / horúca voda a parná tryska".
- Všetky komponenty očistite vlhkou handričkou.

POUŽITIE

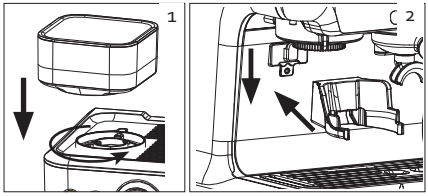
Po stlačení hlavného spínača on/off sa spotrebič zapne a začne sa nahrievať. Kontrolky budú blikať. Nahrievanie trvá približne 50 sekúnd. Akonáhle je plne nahriaty, tak kontrolky budú trvale svietiť a kávovar je pripravený = v pohotovostného režimu.

Ak kávovar nepoužívate dlhšie ako 20 minút, tak sa prístroj vypne. Ozve sa zvukový signál. Pokiaľ chcete kávovar znovu zapnúť, tak stlačte hlavné tlačidlo on/off - kávovar sa zapne opäť do pohotovostného režimu.

KÁVOMLYNČEK

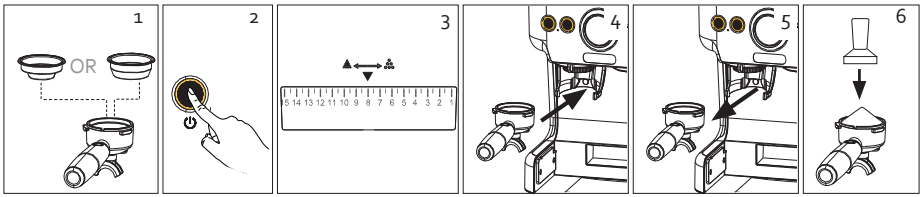
ZOSTAVENIE

1. Zásobník kávy umiestnite na prístroj a dotiahnite. Dbajte a riaďte sa podľa vyznačených symbolov.
2. Držiak páky zasuňte k zadnej stene (pod mlynček) a posuňte (zaistite) smerom nadol tak, aby bol pevne usadený a bezpečný.
3. Otvorte veko zásobníka a nasypte zrnkovú kávu. Zásobník neprepĺňajte a zrná doň sypte pomaly. Naplnený zásobník opäť uzavrite vekom.



Použitie

1. Vyberte si jedno z priložených sitiek (filtrov) a vložte ho do kaviarničkami páky: menšie sitko je vhodné na prípravu jednej porcie (šálky), väčšia sitko je vhodné na prípravu dvoch porcií (šálok).
2. Prístroj zapojte do elektrickej siete a stlačte hlavný spínač on/off. Uistite sa, aby bolo tlačidlo pary vypnuté / para vypnutá.
3. Otáčaním mlynčeka upravte hrubosť mletej kávy. Otáčaním mlynčeka upravte hrubosť mletej kávy. Číselné značky označujú hrubosť mletia kávy. K dispozícii je 15 stupňov nastavenia. Najjemnejšie mletia je označená číslom 1. Najhrubšie mletia je označená číslom 15.
4. Porta páku umiestnite do držiaka pod mlynček, na zadnej stene držiaku je tlačidlo, ktoré automaticky spustí mletia. Tlakom porta páky toto tlačidlo stlačte a automaticky sa spustí mletie kávy (prednastavené na 14 sekúnd). Pri mletí bude kontrolka blikať. Pokiaľ je potrebné mletie zastaviť, tak znovu zatlačte na tlačidlo v držiaku a tým mlynček vypnete. Prednastavený čas mletia možné individuálne nastaviť, pozri kapitolu "NASTAVENIA".
5. Páku vytiahnite a ľahko s ňou poklepte o spodnú gumovú podložku, tak aby sa káva rovnomerne rozprestrela.
6. Pomocou tlačidielka kávu utlačte - pri tlačení zatláčadlom pomaly pootáčajte, aby sa káva rozprestrela po celej ploche sitka. Správne by ste mali tlačiť silou rovnomerné zaťaženie 15-20 kg.



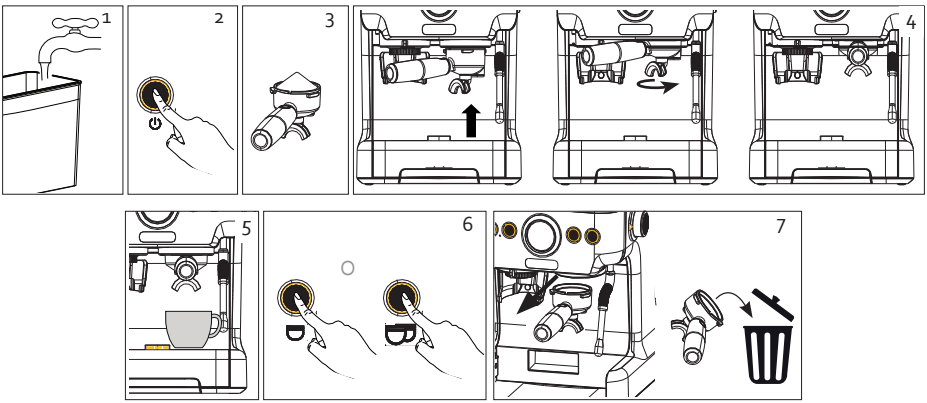
⚠Mlynček používajte maximálne 1 minúta v kuse.

⚠Do zásobníka sypte iba celé kávové zrná, nikdy do mlynčeka (zásobníka) nesypte už namletú kávu ani iné suroviny.

SK

KÁVA

1. Zásobník vody naplňte vodou. Dbajte na to, aby zásobník bol vždy naplnený v rozmedzí MIN a MAX značiek (neprepĺňajte ho). Zásobník je vyberateľný. Nadvihnite ho, vyberte a naplňte. Plný ho opatrne umiestnite na kávovar späť.
2. Prívodný kábel zapojte do el. siete a uistite sa, aby bola vypnutá para (vypnuté tlačidlo pary). Prístroj zapnite spínačom on / off. Ten sa začne nahrievať a pritom budú na paneli blikať kontrolky. Akonáhle všetky kontrolky zostanú trvalo svietiť, tak je prístroj nahriaty a v pohotovostnom režime pripravený na používanie.
3. Páku so sitkom naplňte kávou. Viac info v kapitole "mlynček".
4. Naplnenú páku vložte pod sparovaciu hlavu. Rukoväť páky majte zarovnanú so symbolom vloženie a smerom hore nasuňte do prístroja. Pootočením doprava páku zaistite (dotiahnite) v sparovacej hlave.
5. Pod páku umiestnite hrnček / alebo 2 hrnčeky.
6. Pokiaľ máte vložené menšiu sitko na jednu porciu, tak stlačte tlačidlo ("single") na jednu porciu. Pokiaľ využívate väčšie sitko na dvojitú porciu kávy tak svetiel stlačte tlačidlo ("double") pre 2 šálky. Natečie dvojité espresso (viac vody), alebo 2 šálky. Pri spustení (výbere) kávy sa rozsvieti konkrétna kontrolka. Počas extrakcie je na manometri vidieť aktuálny tlak v kávovare. Najlepší výsledok sa dosiahne pri tlaku od 9 do 12 bar. V kapitole "Nastavenie/Manometer" je popísané, ako správneho tlaku docieliť.
7. Akonáhle je vaša káva hotová, tak sa prístroj zastaví a zostane v pohotovostnom režime - opäť sa rozsvietia všetky kontrolky. Následne vyberte páku a zo sitka vyčistite kávovú usadeninu. Nezabudnite pravidelne čistiť tácka pre odkvap vody. V tácke je kontrolná červený plaváčik. Keď je tácka plný vody, tak plaváčik bude vyčnievať z mriežky - je potreba tácka vyčistiť.



Prázdny zásobník vody

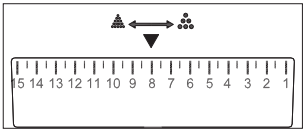
1. Ak je v prístroji prázdny zásobník vody, tak sa ozve zvukový signál, ktorý značí potrebu doplnenia. Ozve sa zvukový signál a všetky kontrolky blikajú na červeno. Prístroj vypnite.
2. Zásobník naplňte vodou. Nikdy však zásobník neprepĺňajte cez vyznačenú hodnotu MAX. Zásobník je vyberateľný. Vezmite ho, otvorte veko a naplňte vodou. Naplnený ho opäť umiestnite do prístroja. Znovu prístroj zapnite.

NASTAVENIE

Prístroj je možné nastaviť v rôznych parametroch aby káva bola podľa vašich predstáv. Odporúčame najprv vyskúšať továrenské nastavenia. Ak to nebude úplne vyhovovať, tak podľa pokynov v návode môžete skúšať nastavenia, aby vám káva chutila a bola podľa vašich predstáv. Okrem samotného nastavenie ovplyvňuje chuť výsledného espressa aj kvalita a typ kúpených kávových zŕn.

Nastavenie hrubosti mletia

Na mlynčeka sú číselné značky, ktoré označujú stupňa hrubosti - voliť môžete medzi 15 stupňami. Hrubosť mletia vždy nastavujte plynulo pri spustenom mlynčeka.



Pre prvé mletie vyskúšajte nastaviť prostredný hodnú 8. Následne už ľahko môžete upravovať podľa vašich preferencií. Jemnejšie zomletá káva spôsobuje výraznejšiu horkú chuť. Príliš hrubé mletie naopak robí slabšie kávu.

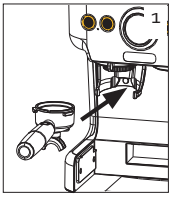
Najjemnejšie mletia je pri nastavení pozície 1. Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek nastavujete hrubší mletie - až do pozície 15.

Nastavenie namletého objemu - porcie

Čas mletia si môžete nastaviť / upraviť podľa svojich potrieb. Objem namletej kávy do porcie si môžete nastaviť. Nastavuje sa čas mletia, ktorý je následne úmerný výslednej váhe (ešte závisí na stupni hrubosti). Standartní nastavenie je 14 sekúnd.

1. Porta páku vložte do držiaka pod mlynček a stlačte s ňou tlačidlo v zadnej časti držiaka. Stlačením tlačidla sa mlynček spustí a bude mlýt po celú dobu stlačeného tlačidla. Ak chcete mletie vypnúť, tak páku povytiahnite dopredu, aby sa tlačidlo uvoľnilo.
2. Ozve sa zvukový signál. Množstvo, ktoré sa takto namelie sa automaticky uloží ako množstvo pre jednu porciu.

⚠Poznámka: minimálny čas mletia (množstvo) je 5 sekúnd. Ak tlačidlo budete držať menej ako 5 sekúnd, tak síce nameliete málo kávy, ale dané množstvo sa neuloží do pamäte. Vráti sa pôvodné prednastavené hodnoty.

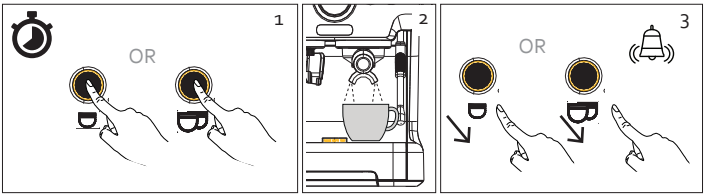


Nastavenie objemu kávy

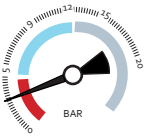
Na prístroji môžete nastaviť objem pre jednu alebo dvojitú kávu.

1. Stlačte a držte tlačidlo kávy, u ktorej chcete nastaviť objem (single alebo dvojité).
2. Ozve sa signál a začína príprava.
3. Akonáhle natečie požadovaný objem, tak tlačidlo uvoľnite. Príprava sa zastaví a budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že je objem nastavený.

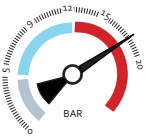
SK



Ukazovateľ tlaku/manometer



Ak manometer počas extrakcie kávy ukazuje tlak medzi 0 a 5 bar, je tlak príliš nízky. V takom prípade skontrolujte nasledovné:
1. Sú kávové zrná čerstvá a správne pražená?
2. Utlačili ste dostatočne kávu do páky? Pri tlačení by ste mali použiť silu ± 15-20 kg.
3. Zvoľte jemnejšie nastavenie mletia kávy.



Ak manometer počas extrakcie kávy ukazuje tlak medzi 12 a 20 bar, je tlak príliš vysoký. V takom prípade skontrolujte nasledovné:
1. Nie sú otvory v sitku páky upchaté?
2. Neutlačili ste mletú kávu v páke príliš? Pri tlačení by ste mali použiť silu ± 15-20 kg.
3. Zvoľte nastavenie hrubšieho mletia.

Obnovenie do základného nastavenia

- Ak chcete obnoviť továrenské nastavenia tlačidla 1 kávy (single), tak stlačte súčasne tlačidlo horúcej vody a dané tlačidlo 1 kávy. Držte je kým nezačujete signál.
- Ak chcete obnoviť továrenské nastavenia tlačidla dvojité kávy (double), tak stlačte súčasne tlačidlo horúcej vody a dané tlačidlo na dvojitú kávu. Držte je kým nezačujete signál.
- Ak chcete obnoviť továrenské nastavenia mlynčeka, stlačte súčasne tlačidlo horúcej vody + obe tlačidlá kávy (single + double). Držte je tak dlho, kým nebudete počuť zvukový signál.

TIPY A ODPORÚČANIA PRE PERFEKTNÉ KÁVU

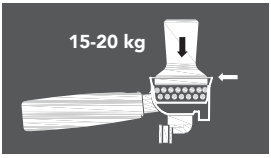
- Vždy si prečítajte písomnej informácie od výrobcu na konkrétnom sáčku kávových zŕn, tam sa často odporúča ako najlepšie túto konkrétnu kávu pripraviť a akým spôsobom. Akonáhle sáčok s kávou otvoríte, tak ho už skladujte len uzavreté a na chladnom mieste (napríklad aj v chladničke). Zásobník na kávu neprepĺňajte, nech tam neleží dlho. Káva na vzduchu veľmi rýchlo stráca svoju vôňu a chuť.
- Ideálne je pred prípravou ešte nechať nahriať hrnčeky a tým udržíte správnu teplotu pripravenej kávy.
- Na jednu porciu kávy nameľte vždy 7-9g kávy. Na prístroji môže regulovať čas mletia, tým nastavujete hmotnosť namletej kávy. To, za ako dlho sa 7-9g namelie, závisí od nastaveného stupňa hrubosti.



- Pri príprave zaistite, aby bola káva v sitku rovnomerne rozprestretá a dokonale rovnomerne utlačená. Kávu utlačte do sitka sila zodpovedajúca zaťaženiu približne 15-20kg. Pri pretekaní si tečúca voda vždy "hľadá" cestu najmenšieho odporu a rýchlo pretečie. Preto je potrebné mať kávu rovnomerne utlačená

SK

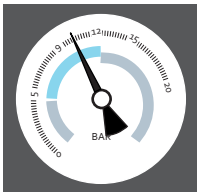
v celom sitku. Zo sitka aj z okraja páky vždy pred nasadením do prístroj očistite zvyšky kávy. Káva na okraji páky by drela tesnenia a časom by sa to tesnenie v prístroji opotrebovali.



- Správne espresso má mať 35 ml, taký objem by mal tiecť 25-30 sekúnd. Ak čas prietoku trvá znateľné viac alebo menej, tak je potrebné upraviť nastavenie hrubosti mletia. Ak voda pretiekla veľmi rýchlo, káva bude slabá a najskôr teda je asi namleté príliš na hrubo. Ak je čas prietoku kávy o veľa dlhší a pomalší, tak je káva zomletá veľmi jemne a nápoj bude horký (prepálený).



- Najlepší výsledok sa dosiahne pri tlaku od 9 do 12 bar. V kapitole "Nastavenie/Manometer" je popísané, ako správne tlak nastaviť.



- Nakoniec skontrolujte kávovú penu v hrnčeku - tá má byť krémová, ľahko hnedá a rozprestretá po celom hrnčeka rovnomerne.

Káva má horkú alebo kyslastú chuť ??
- Mlynček je nastavený na príliš jemné mletie.
- Použili ste príliš veľké množstvo kávy na jednu porciu.
- Kávu v páke ste príliš utlačili (netlačte tak veľkou silou).

Káva má slabú, vodnatú chuť?
- Mlynček je nastavený na veľmi hrubé mletie.
- Použili ste príliš málo kávy a veľa vody.
- Namletá káva v páke nebola dostatočne utlačená.

PARNÉ TRYSKA

Parná tryska sa využíva hlavne k napenenie mlieka pre tvorbu cappucina alebo latte.

1. Zásobník na vodu naplňte čistou a studenou vodou. Prístroj zapojte do el. siete a zapnite stlačením hlavného spínača on/off.
2. Do kanvičky/džbánku nalejte studené plnotučné mlieko. Pozor, nalejte maximálne polovicu objemu, pretože, mlieko sa pri šľahaní bude "točiť, a nadobúdať na svojom objeme.

SK

3. Pod trysku položte nejakú nádobku (hrnček) na zachytenie vody / alebo trysku natočte tak, aby smeroval nad tácka odkvapu. Na zapnutom kávovaru (pohotovostný režim) otočte otočným gombíkom do polohy predohrevu. Kontrolka začne blikať, čo znamená, že sa para začína nahrievať.
4. Akonáhle kontrolka zostane trvale rozsvietená, tak je spotrebič plne nahriaty. Gombíkom otočte na maximálnu hodnotu. Najskôr z parnej trysky vyprskne niekoľko kvapiek vody a potom už bude vychádzať len horúca para. Vždy začínajte / zapínajte paru keď máte trysku ponorenou pod hladinou mlieka, potom pozvoľna a plynule ťahajte na úroveň hladiny.

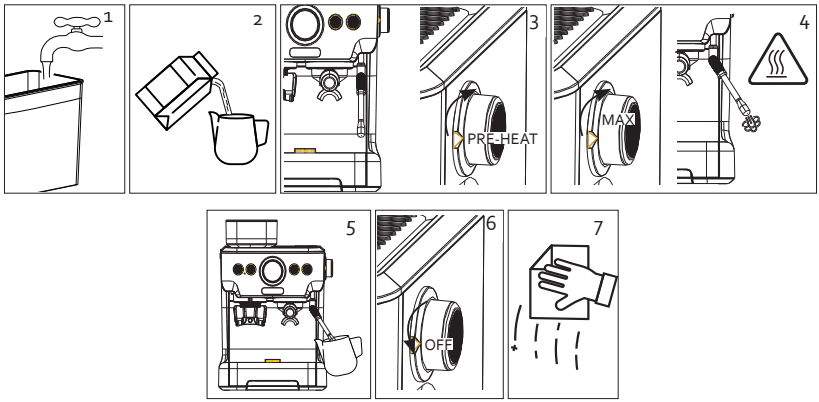
⚠POZOR: vychádzajúca para je veľmi horúca, buďte veľmi opatrní nech si neobaríme ruky.

5. Trysku ponorte do kanvičky s mliekom (niekoľko milimetrov pod hladinu), trysku zapnite a nechajte našlehávat. Krémové peny docielite tak, že trysku budete postupne a pomaly vyťahovať späť nad hladinu, tak akurát aby polovica trysky bola v mlieku a druhá polovica tesne nad hladinou. Vzduch je tryskou vháňaný do mlieka a pritom je parou z trysky celý objem šálky ohrievaný. Pokiaľ chcete mlieko len parou ohriať, tak trysku kompletne ponorte, aby sa nepřisával žiadny vzduch.

⚠Poznámka: Parná trysku nepoužívajte dlhšie ako 5 minút nepretržite.

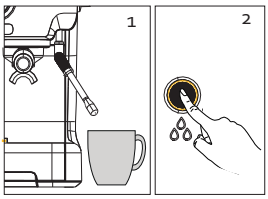
6. Keď už máte mliečnu penu hotovú a mlieko teplé, tak trysku vypnite.
7. Odporúčame trysku od mlieka umyť hneď po vybratí a po každom použití, kým mlieko na tryske nezaschne.

⚠Poznámka: pri čistení buďte opatrní, pretože tryska bude ešte horúca. Utierajte handričkou.
Je možné, že pri chladnutí bude z trysky kvapkať zvyšná voda (to je normálne).



HORÚCA VODA Z TRYSKY

1. Pod trysku umiestnite hrnček.
2. Stlačením tlačidla na horúcu vodu ju spustíte. Pozor, z trysky bude vytekať veľmi horúca voda.
3. Je prednastavené, že na jedno stlačenie vytečie +/- 200 ml a potom sa automaticky zastaví. Pokiaľ chcete menej vody, môžete vodu zastaviť opätovným stlačením tlačidla.



SK

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠Poznámka: Pred čistením a rozoberaním vždy nechajte prístroj vychladnúť a vypojte ho z el. siete. Nikdy neponárajte prívodný kábel ani prístroj do vody. V opačnom prípade hrozí riziko úrazu el. prúdom.

- Všetky odnímateľné časti (sitká, páku, zásobník na vodu, zásobník kávy, držiak páky pod mlynčekom, utláčadlo, mriežku atď) umývajte vlažnou vodou (najlepšie ihneď po použití). Nikdy na to nepoužívajte drsná ani agresívne čistidlá. Diely nechajte uschnúť a potom ich môžete znovu používať.

⚠Poznámka: tieto časti nevkladajte do umývačky riadu. V umývačke riadu možno umývať len porta páku a obe kovová sitká do páky.

- Celé telo (povrch) prístroja utierajte jemnou handričkou s vlažnou vodou.
- Sparovaciu jednotku (hlavu) pravidelne preplachujte bez nasadenej páky s mletou kávou (tým ju čistíte).
- Parnú trysku čistite tak, že ju pravidelne spustíte na prázdno (len preženiete horúcou pár). Ak sa otvory upchajú, je možné ich prepichnúť špáradlom - najskôr tam bude zaschnuté mlieko.

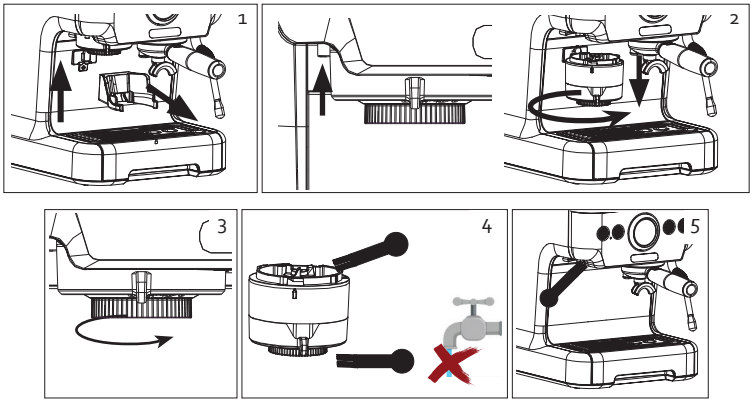
Čistenie a údržba mlynčeka

Je doporučené čistiť mlynček po každej použití (mletie celého zásobníka).

1. Držiak na podporu páky pod mlynčekom možno nadvihnú a odňať preč.
2. Rozoberte mlecie kamene tým, že pootočíte značku až k číslicu 15. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a ďalej otáčajte v protismere hodinových ručičiek. Po úplnom uvoľnení kamene vytiahnite.
3. Výstupný otvor (čierny) je na spodnej časti mlynčeku. Túto časť s otvorom odskrutkujte.
4. Obe časti mlynčeka očistite kefou.

⚠Poznámka: mlynček nikdy nečistite vodou ani mokrou handrou.

5. Priloženým kefkou pravidelne čistite aj sparovacej hlavu, tak aby sa zvyšky kávy neusadzovali v závite ani na samotnej sparovacej hlave.
6. Potom všetko zostavte do pôvodného stavu. Zarovnajte výstupok na kameňoch s prelisom na zariadení. Zatlačte dole a pootočte v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete cvaknutie.



SK

ODVÁPNENIE

Kedy?

Prístroj je potreba odvápňovať pravidelne a to každé 4-6 mesiacov (podľa využívanie). Pravidelné a správne odvápňovanie zaručí stále skvelú chuť kávy, znižuje spotrebu energie a predlžujte životnosť prístroja.

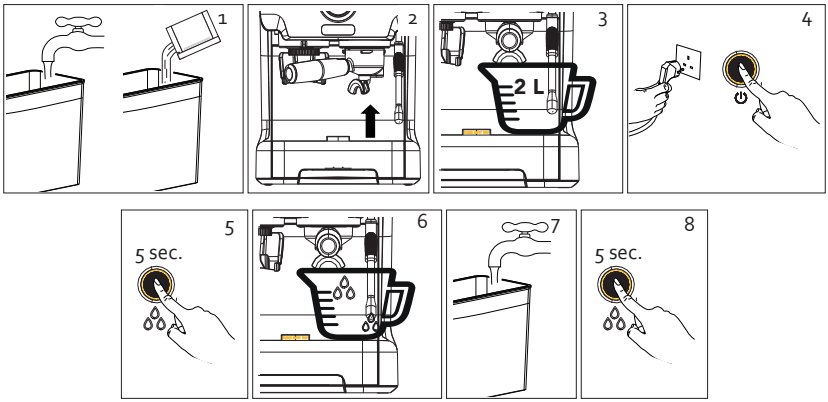
Systém na kontrolu odvápnenie je stanovený počítadlom cyklov. Po 1000 cykloch kávy 2x zablikajú červeno, čo značí že je potreba prístroj odvápniť.

Ako?

Na odvápnenie môžete používať buď priamo kúpený odvápňovač alebo riedený kyselina citronová.

1. Prípravok na odvápnenie zrieďte podľa pokynov na obale. Takto pripraveným roztokom naplňte plný zásobník vody. Ak používate kyselinu citrónovú, naplňte do zásobníka 2 l vody a pridajte 3-4 lyžice kyseliny citrónovej.
2. Na kávovar nasaďte prázdnu páku so sitkom (bez kávy).
3. Pod sparovaciu hlavu a parnú trysku vložte väčšiu nádobu (aspoň 2 litre), ktorá bude zachytávať tečúcu čistiace vodu.
4. Zapojte prístroj do el. siete, zapnite a nechajte ho nahriať.
5. Odvápňovacia cyklus kávovaru spustíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo horúcej vody po dobu 5-10 sekúnd, kým sa neozve signál. Následne sa spustí automatické odvápňovanie.
6. Počas odvápňovania bude zo sparovacej hlavy aj parnej trysky vytekať voda spoločne s čistiacim prostriedkom. Celý proces odvápnenia trvá približne 10-15 minút. Po skončení procesu sa kávovar automaticky vypne.
7. Teraz je nutné prístroj prepláchnuť čistou vodou, aby nikde nezostali zvyšky odvápňovača a vodného kameňa. Zásobník vody vypláchnite a naplňte čistou vodou. Vyprázdnite zberné nádoby, ktoré zachytávali čistiace vodu.
8. Celý proces následne opakujte, ale už len s čistou vodou. To preto, aby sa kávovar prečistil.

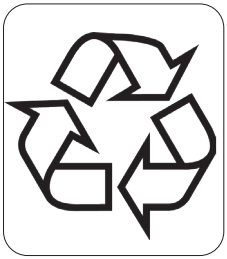
Počas procesu odvápnenia bude striedavo zopínať a vypínať čerpadlo prístroja, to je normálne.



OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL
de originele Domo-accessoires en -onderdelen **online** via:

COMMANDEZ
d'authentiques accessoires et pièces Domo **en ligne** sur:

BESTELLEN SIE
die Domo Original-Zubehör und -Ersatzteile **online** über:

ORDER
the original Domo accessories and parts **online** at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier: ou scannez ici: oder hier scannen: or scan here:

LINEA 2000 BV - Dompel 9 - 2200 Herentals - Belgium - Tel: +32 14 21 71 91 - Fax: +32 14 21 54 63