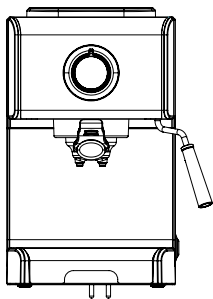


Espressor manual

Manual de utilizare



CEP5152B

EN | FR | DE | CS | SK | IT | PL | RO

beko

Vă rugăm să citiți acest manual!

Stimate client,

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

Semnificațiile simbolurilor

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



Sfaturi și informații importante despre utilizare.



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



Atenție: Situații cu potențial periculos.



Atenție: Avertisment pentru potențiale pagube materiale.



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

Conform cu directiva WEEE.



Nu conține PCB.
Made in: P.R.C.

CONTENTS

ENGLISH	4-35
----------------	-------------

FRANÇAIS	-
-----------------	---

DEUTSCH	-
----------------	---

ČESKY	-
--------------	---

SLOVENSKÝ	-
------------------	---

ITALIANO	-
-----------------	---

POLSKI	-
---------------	---

ROMÂN	-
--------------	---

1

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

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

1.1 Pericol de șoc electric

Pericol de vătămare corporală prin șoc electric!

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

- Nu utilizați aparatul de cafea dacă cablul de conectare sau ștecherul de racordare la rețea sunt deteriorate.
- Înainte de reutilizarea aparatului de cafea, cablul de alimentare trebuie reînnoit de către un electrician calificat.
- Nu deschideți carcasa mașinii de cafea. Pericol de electrocutare dacă sunt atinse cabluri electrice și / sau configurația electrică și mecanică este

1

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

schimbată.

- Înainte de a curăța recipientul pentru boabele de cafea, scoateți fișa de alimentare a aparatului din priză. Pericol de rănire prin manevrarea improprie a râșniței!

1.2 Pericol de arsuri sau opărire

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

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

- Nu atingeți niciunul dintre manșoanele metalice ale ambelor guri de cafea.
- Evitați contactul direct al pielii cu abur sau cu apă fierbinte.

1.3 Norme de siguranță

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

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

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

vârsta de minim 8 ani și de către persoanele cu capacitatea fizică, senzorială sau mentală limitată sau care nu au cunoștințe și experiență, atâta timp cât acestea sunt supravegheate în ceea ce privește utilizarea în condiții de siguranță a produsului sau sunt instruiți în mod corespunzător, astfel încât să înțeleagă riscurile utilizării produsului. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Procedurile de curățare și întreținere nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care sunt controlate de adulți.

- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru,
 - ferme,
 - clienții hotelurilor, motelurilor și altor medii rezidențiale;
 - mediu hotelier.
- Protejați aparatul de cafea împotriva efectelor

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

fenomenelor meteo precum ploaie, îngheț și lumina directă a soarelui. Nu utilizați aparatul de cafea în aer liber.

- Nu scufundați niciodată mașina de cafea, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu curățați aparatul de cafea sau accesoriile într-o mașină de spălat vase.
- Nu folosiți alte lichide în afară de apă și nu introduceți alimente în rezervorul de apă.
- Nu umpleți rezervorul de apă peste marcajul maxim (marginea inferioară a orificiului de umplere) (1,4 litri).
- Utilizați aparatul numai atunci când sunt montate recipientele pentru gunoi, tava de scurgere și grătarul cuvei.
- Nu trageți cablul pentru a scoate ștecherul din priză și nu atingeți aceste echipamente cu mâinile ude.
- Nu atârnați aparatul de cafea de cablul de alimentare.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

1.4 Domeniul de utilizare

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

Pericole datorate utilizării necorespunzătoare!

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



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



ATENȚIE:

Respectați procedurile descrise în acest manual de utilizare.

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

Riscul trebuie suportat exclusiv de proprietarul mașinii.

1.5 Limitarea răspunderii

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

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

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

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

1.6 Respectarea Directivei WEEE și reciclarea deșeurilor:

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



Acest produs a fost fabricat cu piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și sunt adecvate pentru reciclare.

Prin urmare, nu aruncați produsul în același loc cu deșeurile menajere normale la sfârșitul duratei de viață. Este indicat să depuneți produsul la un punct de colectare pentru reciclarea

echipamentelor electrice și electronice. Adresați-vă autorităților locale din zona dvs. pentru a afla amănunte despre aceste puncte de colectare. Ajuțați la protejarea mediului și a resurselor naturale prin reciclarea produselor uzate.

1.7 Conformitatea cu Directiva RoHS

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

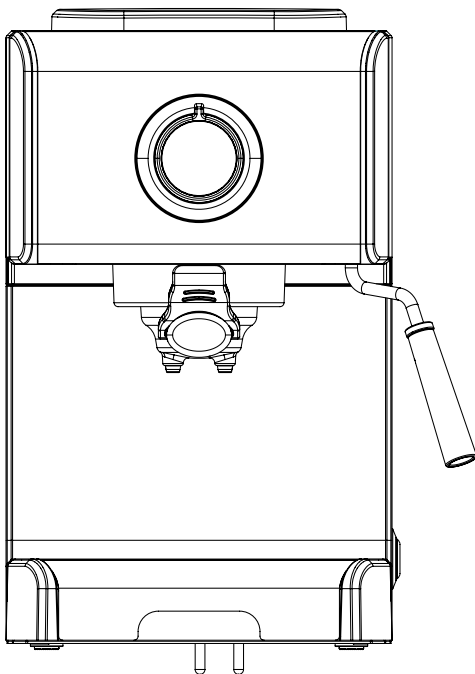
1.8 Informații despre ambalaje



Ambalajele produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu regulamentele naționale de mediu. Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeurii. Acestea trebuie predate la punctele de colectare ale materialelor de ambalare, desemnate de către autoritățile locale.

2 Aparatul de preparat cafea

2.1 Prezentare generală



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

2 Aparatul de preparat cafea

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

2.2 Date tehnice

Alimentare electrică:

220-240 V~, 50/60 Hz

Putere: 1200 W

Rezervor de apă: 1.2 Litri

Modificări tehnice și de proiectare rezervate.

3 Sfaturi pentru prepararea cafelei

- Pentru a obține cea mai bună aromă din cafea, vă recomandăm să utilizați boabe de cafea întregi care au fost proaspăt măcinate de fiecare dată când se prepară o nouă cafea.
- În plus față de cafeaua folosită, se recomandă utilizarea apei proaspete reci, care nu conține clor, este inodoră și nu are impurități.
- Depozitați boabele de cafea într-un recipient etanș și într-un loc răcoros și uscat pentru a reține aroma. Cafeaua nu ar trebui depozitată în aer liber pe perioade îndelungate de timp, pentru a nu-și pierde aroma.
- Nu umpleți portafiltrul și sita selectată până la maxim. Folosind lingura de cafea inclusă, utilizați o măsură pentru a prepara o cană de espresso.
- Dacă nu utilizați mașina de cafea timp de mai mult de 5 zile consecutive, clătiți și scurgeți rezervorul de apă.
- Înainte de a îndepărta rezervorul de apă pentru a-l umple sau a-l goli, opriți întotdeauna mașina.
- Plasați întotdeauna aparatul pe o suprafață de lucru plată, stabilă, rezistentă la căldură.
- Pentru a vă asigura că produsul final rămâne la o temperatură optimă, vă recomandăm să preîncălziți cănila.
- Înainte de fierbere, portfiltrul trebuie să fie întors la dreapta cât mai strâns posibil pentru a împiedica slăbirea acestuia datorită presiunii înalte.



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

1. Nu îndepărtați niciodată rezervorul de apă sau portafiltrul în timp ce mașina dumneavoastră prepară espresso sau spumă de lapte. Butonul de comandă trebuie să fie în poziția „0” înainte de a scoate portafiltrul pentru a prepara mai multe cești de cafea. Dacă trebuie să adăugați

3 Sfaturi pentru prepararea cafelei

- mai multă apă în rezervor, rotiți butonul de comandă în poziția „0” și opriți aparatul apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită.
2. Dacă espresso-ul nu curge din portafiltru (doar picături și foarte lent), sita este blocată. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Verificați dacă cafeaua nu este prea fin măcinată, capitolul 5a.
 3. Îndepărtați portafiltrul cu grijă. Piesele metalice pot fi încă foarte calde. De asemenea, apa caldă se poate scurge pe partea superioară a cafelei măcinate. Țineți portafiltrul numai de mânerul său și aruncați resturile de cafea preparată folosind dispozitivul de protecție a degetului mare (Fig. 5).
 4. Dacă aburul nu este eliberat din banda de spumare, spumantul este blocat. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Curățați bagheta de spumare conform descrierii din capitolul 8b.
 5. Pentru ca aparatul dvs. să funcționeze corect, din când în când curățați manșonul de spumare, bagheta de spumare și vârful de spumare după fiecare utilizare.

4 Operare și utilizare

4.1 Înainte de prima utilizare

După ce ați despachetat cu grijă aparatul, spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și clătiți bine. Familiarizați-vă cu aparatul și citiți manualul de instrucțiuni. Conectați cablul de alimentare la o priză de perete împământată conform instrucțiunilor de siguranță. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare (Fig.1, K) de pe partea laterală a aparatului.

Butonul de alimentare se va aprinde în albastru, în timp ce indicatorul luminos al butonului de comandă (fig.1, E) va începe să lumineze intermitent, indicând faptul că aparatul se încălzește.

Clătiți componentele interne înainte de prepararea espresso-ului. Umpleți rezervorul de apă și pompați câteva picături de apă prin manșonul de preparare (fig.1, F) și bagheta de spumare (fig.1, J). Urmați procedura din capitolul 4 pentru „încălzirea componentelor interne și căni” pentru a clăti aparatul înainte de prima utilizare.

4.2 Umplerea rezervorului cu apă

Scoateți rezervorul de apă prin ridicarea mânerului. Deschideți capacul și umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă rece între marcajele MIN și MAX.

Închideți capacul și înlocuiți rezervorul de apă apăsând ferm în jos pentru a asigura că acesta este cuplat corect.

4.3 Panoul de control

4.3.1 Butonul de pornire a aparatului

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

4 Operare și utilizare

pregătite să prepară cafea. Pentru a opri mașina, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „0” și apăsați butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului pentru a-l dezactiva.

4.3.2 Butonul de comandă

Butonul de comandă (figura 2) are trei poziții:

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



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



Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „0” înainte de a opri mașina.

4 Operare și utilizare

4.3.3 Încălzirea componentelor interne și a cănilor

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

1. Umpleți rezervorul cu apă rece conform descrierii din capitoul anterior.
2. Asigurați-vă că butonul de comandă este în poziția „0”.
3. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare situat pe partea laterală a mașinii. Indicatorul luminos de pe butonul de comandă va începe să clipească roșu, deoarece aparatul începe să se încălzească.
4. Așezați sita în interiorul portafiltrului (fără cafea) A se vedea figura 3 pentru amplasarea corectă a sitei.
5. Asigurați-vă că degetul mare nu acoperă sita.
6. Aliniați portafiltrul la „**INSERT**” pe partea stângă a manșonului de preparare, în

timp ce împingeți portafiltrul în sus. Răsuciți ferm portafiltrul spre dreapta în poziția „**LOCK**” de pe mijlocul manșonului de preparare, până când se fixează.



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

7. Așezați una sau două cești de espresso sub portafiltru. Odată ce indicatorul luminos se aprinde albastru, aparatul este pregătit pentru prepararea cafelei.
8. Rotiți butonul de comandă spre stânga către pictograma „Cană”. Apa caldă va fi pompată prin portafiltru în căni.
9. Rotiți butonul de control înapoi spre centru în poziția „0” pentru a opri curgerea apei calde.

4 Operare și utilizare



ATENȚIE: Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul preparării sau spumării. Trebuie să întoarceți butonul de control înapoi în poziția centrală spre poziția „0” pentru a opri procesul de preparare a băuturii.

10. Goliți cănila și scoateți portafiltrul. Toate piesele sunt acum preîncălzite. **ATENȚIE!** Așezați cănila espresso cu capul în jos pe platforma de încălzire de pe partea superioară a mașinii. Când mașina a fost pornită timp de aproximativ 15 minute, platforma va fi încălzită și poate fi utilizată pentru a preîncălzi cănila în loc să folosiți apa caldă din aparat.

5 Prepararea băuturii

5.1 Preparare espresso

5.1.1 Reglarea gradului de măcinare

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

- Cafeaua măcinată corect ar trebui să aibe consistența sării.
- Dacă măcinșul este prea fin, apa nu va curge prin cafea și va determina creșterea presiunii în aparat. Măcinșul de acest tip arată ca pudra și are consistență de făină atunci când este prins între degete.
- Dacă măcinșul este prea grosier, apa va curge prin cafea prea repede, împiedicând obținerea unei băuturi complet aromate. Sfat! Asigurați-vă că utilizați o râșniță de calitate pentru o consistență unică. Mașinile obișnuite de râșnit cafea nu sunt recomandate pentru prepararea unei băuturi espresso deoarece măcinșul nu este suficient de consistent.

- Dacă întâmpinați probleme cu gustul (amar, acru, etc.) ajustați mărimea măcinșului cafelei și / sau schimbați marca cafelei.

5.1.2 Pregătirea mașinii pentru prepararea cafelei

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

5.1.3 Umplerea și fixarea portafiltrului

1. Selectați dintre cele două site (Fig 1, N sau O) pe cea care a fost livrată odată cu aparatul în funcție de numărul de cești pe care doriți să le preparați (1 sau 2 cești).

5 Prepararea băuturii

2. Plasați sita în portafiltru și asigurați-vă că este așezată la nivelul potrivit. (Fig. 3)
3. Umpleți sita selectată cu cafea proaspătă, fin măcinată. Curățați orice cafea în exces de pe marginea portafiltrului. Această operație va asigura potrivirea adecvată a piesei sub manșonul de preparare.
4. Comprimați cafeaua folosind partea dreaptă a recipientului de cafea (Fig. 1, M). Nu supraîncălziți sita. Aceasta poate provoca îmfundarea sau supraîncărcarea sitei.
5. Poziționați portafiltrul sub manșonul de preparare și aliniați-l la poziția „**INSERT**” în timp ce îl împingeți în sus către poziția „**LOCK**” până se fixează.

5.1.4 Preparare espresso



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

1. După pregătirea mașinii și a cafelei măcinate așa cum este descris în secțiunile anterioare, sunteți gata să începeți prepararea unei cafele de tip espresso.
2. Așezați 1 sau 2 cești mici sub portafiltru. Pentru prepararea a două cești în același timp, puteți plasa cămile sub portafiltru, asigurându-vă că fiecare dintre ele este așezată direct sub una dintre cele două guri.
3. Odată ce indicatorul luminos din centrul butonului de control luminează albastru, mașina este încălzită la temperatura corespunzătoare. Rotiți butonul de comandă spre stânga către

5 Prepararea băuturii

„pictograma cană”, pentru a începe prepararea. Pompa se poate auzi pentru un moment scurt, deoarece cafeaua este pre-infuzată cu apă. Apoi, după o scurtă pauză, cafeaua espresso va începe să curgă în cană.

4. Când ceașca este umplută la nivelul dorit, rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Păstrați ceașca sub gura de scurgere pentru încă câteva secunde, pentru a vă asigura că ați obținut întreaga cantitate de espresso.



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



După prepararea cafelei aparatul creează automat un pic de abur și împinge apa rămasă din pompă în tava de scurgere. Această operație permite sistemului de încălzire evacuarea apei reziduale. După pregătirea a câteva cani de espresso, trageți cu grijă tava de scurgere din mașină, goliți-o și înlocuiți-o.

5. După răcirea utilajului, îndepărtați cu grijă portafiltrul de sub manșonul de preparare ținându-l de mâner și trăgându-l spre stânga. Cu ajutorul dispozitivului de protecție pentru degetul mare rotiți portafiltrul cu fața în jos pentru a fi golit (fig.5). Clătiți sita și portafiltrul cu apă.
6. Dacă doriți să preparați un espresso suplimentar, repetați procesul de mai sus. Adăugați cafea proaspăt măcinată în sită așa cum este descrisă

5 Prepararea băuturii

În capitolul 5c, „Umplerea și introducerea portafiltrului”, blocați portafiltrul sub manșonul de preparare și urmați instrucțiunile pentru a prepara din nou espresso (articolele 2-5 din această secțiune).

7. După ce ați pregătit cantitatea dorită de cafea, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „0” și opriți mașina apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate piesele și accesoriile pentru curățare.
8. Pentru instrucțiuni de curățare, consultați capitolul 8.



ATENȚIE: Părțile metalice ale portafiltrului ar putea fi totuși foarte fierbinți. Fiți atenți când manipulați mașina și piesele detașabile. Asigurați-vă că utilizați dispozitivul de protecție pentru degetul mare (fig.5) atunci când aruncați restul de cafea. Răciți aceste componente sub apă rece.

5 Prepararea băuturii

5.1.5 Preparare Cappuccino

Cappuccino este combinația a una- sau două cești de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte și spumă de lapte. (Pentru a prepara latte vezi capitolul 7).



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



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

5 Prepararea băuturii

5.1.6 Spumare lapte

1. Mai întâi pregătiți cafeaua într-o ceașcă mare, preîncălzită, așa cum este descris în capitolul 5d, „Preparare Espresso”.
2. Umpleți o mică latieră din oțel inoxidabil sau ceramică până la 1/2 cu lapte rece și lăsați-o deoparte.
3. Înainte de spumare, se recomandă curățarea baghetei de spumare a apei calde. Așezați o ceașcă sub bagheta de spumare (sau rotiți bagheta de spumare direct în tava de scurgere). Odată ce indicatorul luminos este albastru, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”. Indicatorul luminos va clipi roșu timp de 5-8 secunde în timp ce apa este evacuată prin baghetă. Odată ce bagheta este curățată, lumina indicatoare va deveni albastră, iar aburul va fi produs de bagheta de spumare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Indicatorul luminos este acum iluminat roșu, indicând faptul că mașina este gata pentru spumă / vaporizare.
4. Luați latiera rece cu lapte și împingeți bagheta de spumare (cu manșonul de spumare asamblat) aproximativ două treimi în laptele din interiorul latierei. Asigurați-vă că manșonul de spumare nu atinge partea inferioară a vasului în timpul spumării.
5. Cu bagheta de spumare scufundată în lapte, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”.
6. Aburul va începe să iasă din duza de spumare, eliberând aburul fierbinte în lapte. În timpul spumării, pompa mașinii va produce zgomote intermitente care indică faptul că apa este pompată prin sistemul de încălzire pentru a fi transformată în abur.

5 Prepararea băuturii



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



ATENȚIE: Nu scoateți niciodată bagheta de spumare din lapte în timp ce butonul de comandă se află încă în poziția de vaporizare. Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „0” înainte de a scoate bagheta de spumare din lapte pentru a preveni stropirea cu lapte fierbinte.



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

7. Când laptele s-a dublat în volum sau, dacă utilizați un termometru pentru băuturi, când laptele a ajuns la 68 ° C, rotiți butonul de control înapoi în poziția „0”.



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

8. Turnați laptele spumat în espresso-ul pregătit, acum

5 Prepararea băuturii

cappuccino-ul este gata. Corecțați gustul adăugând ingredientele dorite, cum ar fi siropuri aromate, extracte sau pudră / condimente de cacao.



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

9. Urmați instrucțiunile de la punctul 3 de mai sus pentru

5 Prepararea băuturii

a curăța bagheta de spumare și pentru a îndepărta orice urmă de lapte rezidual din interiorul acesteia și de pe duza de spumare. Este important să curățați corespunzător bagheta de spumare și vârful de spumare (fig.4) și să spălați manșonul de spumare după fiecare utilizare pentru a vă asigura că spumatorul continuă să funcționeze corect. (Vezi capitolul 8b)

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



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

5.1.7 Preparare latte

Latte este combinația a una sau două cești de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte, vaporizat, cu foarte puțină sau fără spumă. Fără manșonul de spumare, bagheta de spumare doar va vaporiza laptele, nu îl va transforma în spumă. Îndepărtați manșonul de spumare (figura 4), apoi continuați procesul de vaporizare cu lapte conform descrierii din capitolul 6. Se toarnă lapte fierbinte, vaporizat peste espresso. Urmați pașii 9 & 10 din capitolul 6, „Preparare Cappuccino”

5 Prepararea băuturii

pentru curățarea și oprirea mașinii.



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

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.1 Curățarea zilnică

1. Asigurați-vă întotdeauna că butonul de comandă este în poziția „0” și aparatul este oprit prin apăsarea butonului de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită. Deconectați cablul de la priză și lăsați toate părțile să se răcească înainte de curățare.
2. Scoateți și spălați manșonul de spumare (fig.4) și ștergeți bagheta de spumare cu o cârpă umedă.
3. Rezervorul de apă, sitele și tava de scurgere pot fi spălate cu o soluție de apă fierbinte și săpun lichid.



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



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

6.2 Curățarea baghetei de spumare

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

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

6 Curățarea și întreținerea aparatului

4. Rotiți butonul de comandă înapoi spre centru în poziția de oprire „0”.
5. Utilizați o cârpă pentru a usca bagheta de spumare și a înlocui manșonul negru de spumare, asigurându-vă că este bine fixat pe bagheta de spumare.
6. Dacă este extrem de colmatat, vârful de spumare poate fi deșurubat și înmuiat în apă caldă cu săpun timp de aproximativ 30 de minute. După ce procesul de înmuiere este complet, clătiți temeinic manșonul sub apă.



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



Dacă bagheta de spumare nu eliberează abur, laptele întărit blochează calea de evacuare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Scoateți manșonul negru de spumare și folosiți cu grijă un ac pentru a elibera rezidul de lapte de pe orificiul vârfului de spumare (fig.4), apoi încercați din nou vaporizarea laptelui.



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

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.3 Decalcifierea

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

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



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

6.3.1 Decalcifierea manșonului de fierbere

1. Îndepărtați portafiltrul.
2. Pentru cele mai bune rezultate, deșurubați filtrul din interiorul manșonului de fierbere. Ștergeți orice rest de cafea cu o cârpă umedă.
3. Umpleți rezervorul de apă cu soluția de decalcifiere.
4. Așezați un castron mare sub manșonul de preparare.
5. Apăsăți butonul de alimentare de pe partea laterală a mașinii și rotiți butonul de comandă spre stânga spre pictograma „Cană”. Permiteți 1/3 până la 1/2 din soluția de curățare să fie pompată prin sistem și manșonul de preparare.
6. Rotiți butonul de control înapoi în poziția „0” pentru a opri procesul.
7. Lăsați mașina neacționată aproximativ 10 minute.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.3.2 Decalcifierea baghetei de spumare

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

6.3.3 Clătirea sistemului

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

7 Depanare

7.1 Probleme, cauze posibile și modalități de remediere

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Cafeaua se scurge pe partea laterală a portafiltrului.</i>	Portafiltrul nu este fixat corect.	Răsuciți mânerul portafiltrului către dreapta.
	Marginile sitei sunt colmatate cu cafea măcinată	Opriți mașina, scoateți suportul portafiltrului și curățați marginile sitei.
	Filtrul din interiorul manșonului de fierbere este murdar.	Scoateți filtrul din manșonul de preparare prin îndepărtarea celor două șuruburi care țin filtrul în poziție. Curățați temeinic cu apă caldă, uscați și înlocuiți filtrul. Asigurați-vă că șuruburile sunt bine fixate înapoi. PRUDENTĂ! FIERBINTE.

7 Depanare

Problemă	Cauză	Mod de remediere
Prin pota- filtru curge puțină cafea sau deloc.	Nu există apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă.
	Filtrul din interiorul manșonului de preparare este blocat.	Fierbeți apă trecând-o prin filtru fără fixarea portafiltrului. Dacă nu trece apă, deșurubați filtrul, curățați-l și înlocuiți-l.
	Sita este blocată.	Corectare: Curățați sita, introduceți-o în portafiltru și pompați apă fără cafea. Dacă nu trece apă prin sită, contactați Serviciul Clienți pentru a comanda o sită de înlocuire.
Espresso se prepară numai sub formă de picături.	Cafeaua este prea fină sau prea condensată.	Nu tasați cafeaua atât de ferm. Folosiți o cafea mai grosieră.
	Aparatul este blocat de depunerile de calciu.	Decalcificați aparatul. Vezi capitolul 8c.
Espresso fierbe prea repede.	Cafeaua măcinată este prea grosieră.	Utilizați un măciniș mai fin.
	Nu este suficientă cafea în sită.	Utilizați mai multă cafea măcinată.

7 Depanare

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Nu se observă caimac.</i>	Cafeaua este prea veche sau prea uscată.	Folosiți cafea proaspătă.
	Cafeaua nu a fost tasată suficient de ferm. Apa trece prin cafea prea repede.	Tasați cafeaua măcinată mai ferm. Utilizați o măcinăș mai fin.
	Cafea prea grosieră.	Utilizați o râșniță conică pentru a obține o măcinare mai fină și mai consistentă.
	Marca de cafea nu este potrivită pentru cafeaua espresso.	Schimbați marca de espresso.
<i>Nu iese abur din bagheta de spumare.</i>	Vârful baghetei de spumare este blocat.	Vezi capitolul 8b, „Curățarea baghetei de spumare”. Dacă bagheta de spumare este curățată de depunerile de lapte uscat, dar aburul nu iese din bagheta de spumare, decalcificați bagheta de spumare așa cum este descris în capitolul 8c. Dacă aparatul este blocat, contactați Serviciul Clienți, vezi capitolul 11.

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Nu se obține suficientă spumă la spumarea laptelui.</i>	Laptele nu este proaspăt.	Utilizați lapte proaspăt.
	Laptele nu este potrivit.	Utilizați lapte de lapte cu conținut scăzut de grăsime. Laptele fără lactoză nu va spuma, de asemenea.
	Laptele este prea cald inițial.	Utilizați laptele direct din frigider (1°C).
	Nu este suficient lapte pentru a spuma.	Utilizați mai mult lapte rece.