Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

ESPRESSOMASCHINE
Piccopresso

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 28636

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 28636

Vorwort 6
Technische Daten 6
Symbolerklärung 7
Für Ihre Sicherheit 7
Tipps für einen perfekten Espresso 11
Erklärung des Bedienelements 12
Vor dem ersten Gebrauch 13
Spülen des Gerätes vor dem ersten Gebrauch 14
Zubereitung von Espresso 15
Espressomenge verändern 18
Werkseinstellung wiederherstellen 18
Cappuccino herstellen / Milch aufschäumen 19
Heißes Wasser zubereiten 21
Reinigung und Wartung 22
Gerät entkalken 24
Rezeptideen 24
Probleme lösen 26
Garantiebestimmungen 28
Entsorgung / Umweltschutz 28
Informationen für den Fachhandel 28
Service-Adressen 29
Bestellformular 151

Instructions for use Model 28636

Foreword 30
Technical data 30
Explanation of symbols 30
For your safety 31
Tips for a perfect espresso 34
Explanation of the controls 36
Before first use 37
Wash the appliance prior to first use 37
Preparing espresso 38
Changing the espresso quantity 41
Restoring the factory setting 41
Making cappuccino / frothing milk 42
Preparing hot water 44
Cleaning and maintenance 44
Descaling the appliance 46
Recipe ideas 46
Troubleshooting 48
Guarantee Conditions 50
Waste Disposal/ Environmental Protection 50
Service 29

Notice d'utilisation modèle 28636

Avant-propos 51
Caractéristiques techniques 51
Explication des symboles 51
Pour votre sécurité 52
Astuces pour un expresso parfait 56
Explication de l'élément de commande 57
Avant la première utilisation 58
Rincer l'appareil avant la première utilisation 58
Préparation de l'expresso 59
Modifier la quantité d'expresso 62
Rétablir les paramètres par défaut 62
Faire un cappuccino / Faire de la mousse de lait 62
Préparer de l'eau chaude 64
Nettoyage et entretien 65
Détartrer l'appareil 66
Idées de recettes 67
Solutionner les problèmes 68
Conditions de Garantie 70
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 70
Service 29

Gebruiksaanwijzing model 28636

Voorwoord 71
Technische gegevens 71
Verklaring van de symbolen 71
Voor uw veiligheid 72
Tips voor een perfecte espresso 75
Verklaring van het besturingselement 77
Vóór het eerste gebruik 77
Spoelen van het apparaat vóór het eerste gebruik 78
Bereiding van espresso 79
Hoeveelheid espresso wijzigen 82
Fabrieksinstelling herstellen 82
Cappuccino zetten / melk opschuimen 82
Heet water zetten 84
Reiniging en onderhoud 85
Apparaat ontkalken 86
Receptideeën 86
Probleemoplossing 88
Garantievoorwaarden 90
Verwijderen van afval/Milieubescherming 90
Service 29

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 28636

Premessa 91
Dati tecnici 91
Significato dei simboli 91
Per la vostra sicurezza 92
Consigli per un espresso perfetto 95
Spiegazione dell'elemento di comando 97
Preparazione al primo utilizzo 98
Primo lavaggio dell'apparecchio 98
Preparazione dell'espresso 99
Modifica della quantità di espresso 102
Ripristino delle impostazioni di fabbrica 102
Preparazione del cappuccino / della schiuma di latte 103
Preparazione dell'acqua calda 104
Pulizia e manutenzione 105
Decalcificazione dell'apparecchio 106
Idee per le vostre ricette 107
Risoluzione dei problemi 108
Norme die garanzia 110
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 110
Service 29

Manual de Instrucciones modelo 28636

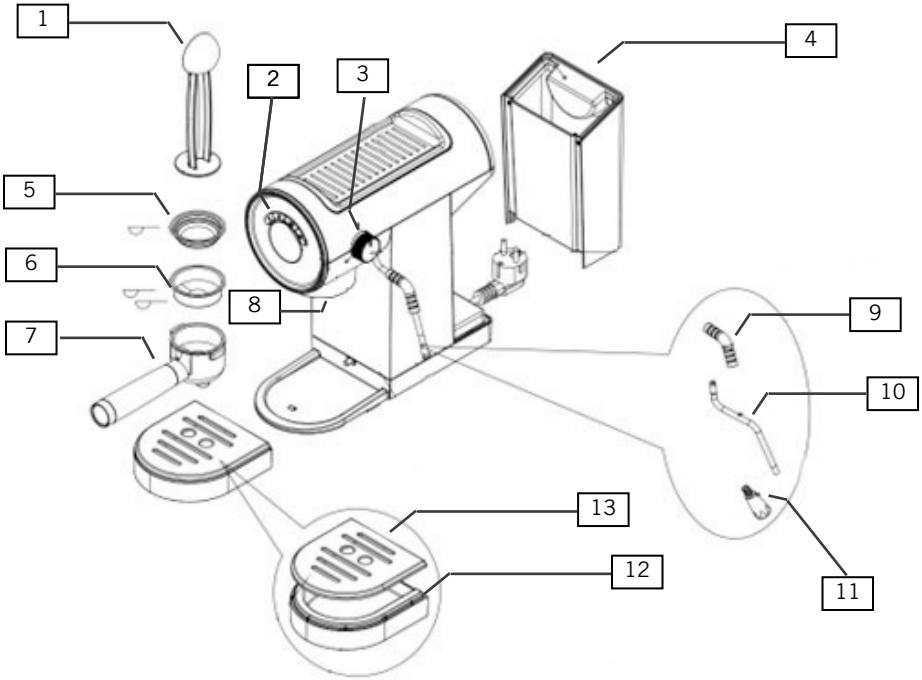
Prólogo 111
Datos técnicos 111
Explicación de los símbolos 111
Para su seguridad 112
Consejos para obtener un espresso perfecto 116
Explicación del elemento de mando 117
Antes del primer uso 118
Lavado del aparato antes del primer uso 118
Preparación del espresso 119
Modificar la cantidad de espresso 122
Restablecer ajuste de fábrica 122
Preparar capuchino/espumar leche 122
Preparar agua caliente 124
Limpieza y mantenimiento 125
Descalcificar el aparato 126
Ideas para recetas 126
Solución de problemas 128
Condiciones de Garantia 130
Disposición/Protección del medio ambiente 130
Service 29

Instrukcja obsługi modelu 28636

Przedmowa 131
Dane techniczne 131
Objaśnienie symboli 131
Dla własnego bezpieczeństwa 132
Jak przyrządzić perfekcyjne espresso 136
Objaśnienie elementu obsługi 137
Przed pierwszym użyciem 138
Płukanie urządzenia przed pierwszym użyciem 138
Przyrządzanie espresso 139
Zmiana ilości espresso 142
Przywracanie ustawienia fabrycznego 142
Przyrządzanie cappuccino / spienianie mleka 143
Przygotowanie gorącej wody 144
Czyszczenie i konserwacja 145
Odkamienianie urządzenia 146
Przepisy na dobrą kawę 146
Rozwiązywanie problemów 148
Warunki gwarancji 150
Utylizacja / ochrona środowiska 150
Service 29

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



DE	Ab Seite 6
1	Messlöffel mit Tamper
2	Bedienfeld mit Tasten
3	Dampfregler
4	Wasserbehälter
5	Filter 1 Tasse
6	Filter 2 Tassen
7	Siebträger
8	Brühkopf
9	Hitzeschutzgriffläche
10	Dampfrohr
11	Aufschäumdüse
12	Abtropfschale
13	Abtropfgitter

GB	Page 30
1	Measuring scoop with tamper
2	Control panel with buttons
3	Steam regulator
4	Water tank
5	Filter 1 cup
6	Filter 2 cups
7	Portafilter
8	Brew head
9	Heat-insulated grip surface
10	Steam wand
11	Frothing nozzle
12	Drip grid
13	Drip tray

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FR Page 51

1	Cuillère à doser avec tamper
2	Pavé de touches de commande
3	Réglage de la vapeur
4	Réservoir d‘eau
5	Filtre 1 tasse
6	Filtre 2 tasses
7	Porte-filtre
8	Buse d‘eau bouillante
9	Protection anti-chaleur de la poignée
10	Tube à vapeur
11	Buse à mousse
12	Récupérateur de gouttes
13	Grille du récupérateur de gouttes

NL Pagina 71

1	Maatlepel met tamper
2	Bedieningspaneel met knoppen
3	Stoomregelaar
4	Waterreservoir
5	Filter 1 kopje
6	Filter 2 kopjes
7	Zeefdrager
8	Broeikop
9	Handvat
10	Stoompijpje
11	Opschuimer
12	Lekbakje
13	Druppelrooster

IT Pagina 91

1	Misurino con pressino
2	Pannello di controllo con tasti
3	Regolatore di vapore
4	Serbatoio dell‘acqua
5	Filtro per 1 tazza
6	Filtro per 2 tazze
7	Portafiltro
8	Gruppo di erogazione
9	Impugnatura anti-calore
10	Lancia del vapore
11	Ugello montalatte
12	Vaschetta raccogli gocce
13	Griglia raccogli gocce

ES Página 111

1	Cuchara dosificadora con pisón
2	Panel de control con teclas
3	Regulador de vapor
4	Depósito de agua
5	Filtro 1 taza
6	Filtro 2 tazas
7	Portafiltro
8	Cabezal de infusión
9	Superficie de agarre de protección térmica
10	Tubo de vapor
11	Boquilla espumadora
12	Boquilla espumadora
13	Rejilla de goteo

PL Strany 131

1	Miarka z ubijakiem
2	Panel obsługi z przyciskami
3	Regulator pary
4	Zbiornik na wodę
5	Filtr na 1 filiżankę
6	Filtr na 2 filiżanki
7	Kolba
8	Głowica zaparzająca
9	Powierzchnia uchwytu chroniąca przed ciepłem
10	Rura parowa
11	Dysza spieniająca
12	Tacka ociekowa
13	Kratka ociekowa

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 28636

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihrer neuen Espressomaschine (im Folgenden „Gerät“ genannt) vertraut.
Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.
Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.150–1.360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Maße:	ca. 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (B/T/H)
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Kabellänge:	ca. 75 cm
Wasserbehälter:	Abnehmbar, Füllmenge ca. 0,9 Liter
Gehäuse:	Edelstahl
Ausstattung:	Pumpendruck 20 bar, Thermoblock-Heizsystem, Dampfdüse für Heißwasser oder zum Aufschäumen von Milch
Zubehör:	2 in 1 Messlöffel mit Tamper, Bedienungsanleitung
Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten	

CE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug – es besteht Erstickungsgefahr! Halten Sie daher Verpackungsmaterialien von Kindern fern.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - in landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sicherer Umgang mit Elektrizität

7. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
11. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
12. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
13. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
14. Zuleitung nur am Stecker aus der Steckdose ziehen, niemals am Kabel selbst ziehen.
15. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
16. Das Gerät ist erst dann vollständig ausgeschaltet, wenn es vom Stromnetz durch Ziehen des Steckers getrennt ist.

Sicheres Aufstellen und Bedienen des Gerätes

17. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltabletts oder auf einen nassen Untergrund.
18. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer frei zugänglich steht, um es im Bedarfsfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Stellen Sie das Gerät so auf, dass seitlich mindestens 3 cm Platz zu anderen Gegenständen und nach oben mindestens 15 cm Abstand bleibt.
20. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen oder Wasserbehältnissen betrieben werden.
21. Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen auf, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
22. Benutzen Sie die Espressomaschine stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
23. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Espresso aus gerösteten und gemahlenen Kaffeebohnen verwendet werden, auf keinen Fall zum Erhitzen/Warmhalten von Milch oder anderen Flüssigkeiten.
24. Die Dampffunktion darf nur mit Milch, nicht mit anderen Flüssigkeiten verwendet werden.
25. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
26. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
27. Verwenden Sie den Espressoautomat nur in Innenräumen.
28. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
29. Das Gerät darf nicht mit leerem Wasserbehälter betrieben werden, dies könnte die Pumpe beschädigen.
30. Verwenden Sie frisches, klares Trinkwasser und füllen Sie den Wasserbehälter höchstens bis zur MAX-Markierung.
31. Entfernen Sie den Siebträger nie während des Brühvorgangs, da das Gerät unter Druck steht und dadurch Verletzungsgefahr besteht.
32. Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger fest eingesetzt ist, bevor Sie mit der Espressozubereitung beginnen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. Richten Sie die Dampfdüse niemals auf ein Körperteil, es besteht Verbrennungsgefahr!
34. Entnehmen Sie niemals den Siebträger, wenn das Gerät in Betrieb ist.
35. Bei mehrmaligem Gebrauch lassen Sie das Gerät bitte zwischendurch für mindestens 5 Minuten abkühlen.
36. Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
37. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
38. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahr durch austretenden Dampf und heiße Wasserspritzer bekannt ist – Verbrennungsgefahr!
39. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
40. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
41. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages!

Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Während des Betriebs niemals unter die Auslassöffnungen (Brühkopf, Dampfrohr) fassen – Verbrühungsgefahr durch austretenden heißen Dampf! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN ESPRESSO

Sind Sie mit dem zubereiteten Espresso nicht zufrieden, versuchen Sie, jeweils einen der folgenden Punkte anzupassen, und gehen dann zum nächsten Schritt über. So können Sie das Ergebnis immer gut nachvollziehen.

Wasser

1. Verwenden Sie klares Leitungswasser.
2. Destilliertes Wasser und Mineralwasser sind ungeeignet.
3. Stark kalkhaltiges Wasser wirkt sich negativ auf die Qualität des fertigen Espresso aus.
4. Ist das verwendete Leitungswasser stark kalkhaltig, können Sie daher auch mineralarmes Tafelwasser verwenden.
5. Bitte aus Qualitätsgründen niemals aufgewärmtes Wasser verwenden, verwenden Sie immer leitungskaltes Wasser.
6. Das Wasser im Wasserbehälter muss aus hygienischen Gründen regelmäßig gewechselt werden. Wir empfehlen, das Wasser täglich zu erneuern.
7. Auf jeden Fall muss der Wasserbehälter geleert werden, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, so vermeiden Sie Kalk- und Algenablagerungen im Gerät.

Kaffeebohnen und Pulver

8. Ein besonders volles Aroma erreichen Sie, wenn Sie die Kaffeebohnen direkt vor dem Brühen mahlen. Gemahlener Kaffee verliert schnell sein Aroma. Aber auch Kaffeebohnen sollten Sie nicht länger als zwei bis drei Wochen lagern, um Qualitätsverluste zu verhindern.
9. Daher sollte bereits gemahlener Kaffee, aber auch Kaffeebohnen, kühl und luftdicht gelagert werden. Tipp: Besonders lange hält sich das Aroma, wenn Sie Pulver oder Bohnen vakuumiert aufbewahren.
10. Wenn Sie fertig gemahlenes Kaffeepulver verwenden, achten Sie darauf, dass dieses für Espressomaschinen geeignet ist. Ein entsprechender Hinweis befindet sich auf den Packungen.

Mahlgrad

11. Die Stärke des Espressos hängt vom Mahlgrad, der Pulvermenge im Siebträger, der Wassermenge sowie dem Druck bei der Zubereitung ab.
12. Eventuell müssen Sie zunächst ausprobieren, welcher Mahlgrad für Ihre Wünsche ideal ist. Variieren Sie bei selbst gemahlenen Bohnen den Mahlgrad oder probieren Sie ein anderes Kaffeepulver.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

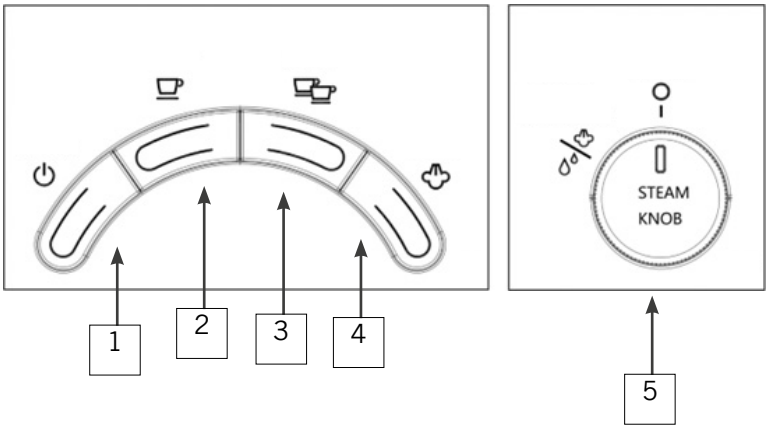
Richtiges Befüllen

13. Drücken Sie das Kaffeepulver nie im Messlöffel fest, da sonst die Menge nicht korrekt ist. Das Kaffeepulver wird erst im Siebträger mit dem Tamper angedrückt.
14. Wenn Sie dabei sehr fest drücken, erhöht sich die Zubereitungszeit und der Espresso wird sehr stark. Drücken Sie sehr leicht, verringert sich die Zubereitungszeit und der Espresso wird leichter.
15. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Kaffeepulvers möglichst eben ist, so dass das Wasser gleichmäßig durch das ganze Pulver laufen kann.
16. Falls der Espresso zu lang benötigt, ist das Kaffeepulver möglicherweise zu fein gemahlen oder zu fest zusammengedrückt und verstopft die Siebporen.

Milch für Milchschaum

17. Verwenden Sie nur geeignete Behälter. Bitte verwenden Sie keine Glasbehälter – auch nicht aus hitzebeständigem Glas. Glas kann durch die stark konzentrierte Erwärmung platzen und zu schweren Verletzungen führen.
18. Kühle, fettarme Milch eignet sich am besten.
19. Gelingt der Milchschaum nicht gut, prüfen Sie, ob die Dampfdüse vollständig frei von Rückständen ist, und reinigen Sie diese ggf.
20. Verwenden Sie Milchschaum immer sofort, da dieser bei längerer Lagerung wieder zusammenfällt.

ERKLÄRUNG DES BEDIENELEMENTS



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1	**Taste „EIN/AUS“** Gerät ein- oder ausschalten
2	**Taste „1 Tasse“** Zubereitung eine Tasse Espresso
3	**Taste „2 Tassen“** Zubereitung zwei Tassen Espresso
4	**Taste Dampf** Milch aufschäumen, Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen
5	**Dampfregler** Zum Erzeugen von Dampf für Milchschaum usw. Position 0 Vorheizen, Position Heißwasser- und Dampfzubereitung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen (nicht jedoch das Typenschild). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialen gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
4. Siebträger, Filter und Wasserbehälter in heißem Wasser und einem milden Spülmittel spülen, mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen.
5. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SPÜLEN DES GERÄTES VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch, raten wir dazu, das Gerät einmal mit heißem Wasser durchzuspülen.
Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Besondere Vorsicht ist bei den heißen Metallteilen des Gerätes erforderlich – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nur an den jeweiligen Handgriffen.
Hinweis: Wenn Sie zum ersten Mal die Taste „EIN/AUS“ drücken, blinken alle Kontrollleuchten und es ertönt ein Signalton, um auf die noch ungewartete Maschine aufmerksam zu machen. Sie können diese Warnung durch den Druck auf eine beliebige Taste abbrechen.

1. Wasserbehälter nach schräg hinten abnehmen und Wasserbehälter mit frischem, kaltem Wasser füllen.
2. Wasserbehälter wieder fest in das Gerät setzen, so dass sich das Bodenventil öffnen kann.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
4. Prüfen Sie, ob der Dampfregler auf Position „0“ steht.
5. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“.
6. Das Gerät heizt vor, die Pumpe arbeitet ca. 2 Sekunden, die Kontrollleuchten der Tasten „EIN/AUS“, „1 Tasse“ und „2 Tassen“ blinken.
7. Drücken Sie die Taste „Dampf“ und drehen Sie den Dampfregler auf, um überschüssige Luft aus den Leitungen abzulassen. Vor dem ersten Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb war, diesen Vorgang mindestens 30 Sekunden lang durchführen.
8. Hinweis: Zu viel überschüssige Luft in den Leitungen kann dazu führen, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.
9. Drehen Sie den Dampfregler auf „0“, drücken Sie die Taste „Dampf“ und schalten Sie das Gerät an der „EIN/AUS“-Taste aus.
10. Setzen Sie den Filter in den Siebträger, füllen Sie jedoch kein Kaffeepulver hinein.
11. Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffeepulver links in der Halterung am Gerät an und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts.
12. Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß mit mindestens 500 ml Volumen unter den Brühkopf des Gerätes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Schalten Sie das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ ein.
14. Das Gerät heißt ggf. nochmals vor. Wenn der Aufheizvorgang beendet ist, drücken Sie die Taste „2 Tassen“ und lassen Sie das Wasser komplett durchlaufen. Wiederholen Sie diesen Vorgang fünfmal, gießen Sie nach jedem Mal das aufgefangene Wasser aus und füllen Sie den Wasserbehälter neu mit Leitungswasser.
15. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Besondere Vorsicht ist bei den heißen Metallteilen des Gerätes erforderlich – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nur an den jeweiligen Handgriffen.
Entfernen Sie den Siebträger nie, während Wasser hindurch läuft, da das Gerät mit Druck arbeitet – Verletzungsgefahr.
Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Wasserbehälter füllen

1. Schalten Sie das Gerät mit der „EIN/AUS“-Taste aus, falls das Gerät eingeschaltet war.
2. Wasserbehälter schräg nach hinten vom Gerät abnehmen.
3. Wasserbehälter mit frischem, kaltem Wasser füllen. Achten Sie darauf, den Behälter nicht über die Max-Markierung zu füllen. Verwenden Sie nur Trinkwasser, das auch gefiltert sein kann. Niemals chemische Reinigungsmittel in den Wasserbehälter füllen!
4. Wasserbehälter wieder fest in das Gerät setzen, so dass sich das Bodenventil öffnen kann.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Achtung: Es kann sich gelegentlich etwas Wasser unterhalb des Wasserbehälters ansammeln. Die beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes, entfernen Sie dieses Wasser regelmäßig mit einem Schwamm oder einem Küchentuch.
6. Schalten Sie das Gerät an der „EIN/AUS“-Taste wieder ein.

Achtung: Das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter oder ohne korrekt eingesetzten Wasserbehälter betrieben. Es können Schäden am Gerät entstehen.

Gerät und Tassen vorwärmen

7. Setzen Sie den gewünschten Filter in den Siebträger für Espresso ein.
8. Spülen Sie die gewünschte Espressotasse mit heißem Wasser aus. Vorgewärmte Tassen verbessern die Qualität des Espressos.
9. Setzen Sie den Siebträger links in der Halterung am Gerät an und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts, bis er fühlbar einrastet. Beachten Sie dabei die Symbole, die anzeigen, wann der Siebträger richtig eingerastet ist (🔓= offen 🔒=eingerastet).
10. Stellen Sie die ausgespülte Tasse unter den Brühkopf.
11. Drücken Sie auf die Taste „1 Tasse“ und lassen Sie das heiße Wasser in die Tasse laufen.
12. Gießen Sie das Wasser aus.
13. Entnehmen Sie dann den Siebträger, indem Sie ihn nach links auf 🔓 drehen.

Siebträger füllen und einsetzen

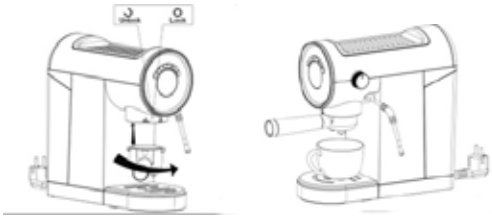
14. Der verwendete Filter muss immer sauber und frei von alten Kaffeepulverresten sein, bevor er verwendet wird.
15. Setzen Sie den gewünschten Filter in den Siebträger für Espresso ein. Verwenden Sie Filter 1, wenn Sie eine Tasse Espresso zubereiten möchten, oder Filter 2, wenn Sie zwei Tassen Espresso zubereiten. Sie erkennen durch die Symbole bzw. Beschriftung auf der Filterunterseite die jeweilige Größe.

   - 1 Tasse
   - 2 Tassen

16. Füllen Sie die benötigte Espressomenge in den Siebträger: 1 Messlöffel (ca. 8 g Kaffeepulver) pro Espressotasse; 2 Messlöffel für einen doppelten Espresso oder 2 Tassen einfachen Espresso.
17. Drücken Sie das Pulver mit dem Tamper mit drehenden Bewegungen etwas fest. Reinigen Sie den Rand des Filters von Pulverresten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Setzen Sie den Siebträger links in der Halterung am Gerät an und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts, bis er fühlbar einrastet. Beachten Sie dabei die Symbole, die anzeigen, wann der Siebträger richtig eingerastet ist (🔓= offen 🔒 = eingerastet)



Vorheizen

19. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Alle Kontrollleuchten leuchten kurz auf, anschließend geht das Gerät in den Stand-by-Betrieb.
20. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“.
21. Das Gerät heizt vor, die Pumpe arbeitet ca. 1,5 Sekunden, die Kontrollleuchten der Tasten „EIN/AUS“, „1 Tasse“ und „2 Tassen“ blinken.
22. Wenn alle Tasten durchgehend leuchten und ein Signalton ertönt, ist die Vorheizphase beendet.
23. Trocknen Sie ggf. das Abtropfgitter und die Abtropfschale, falls etwas Wasser während des Aufheizens aus dem Brühkopf getropft ist.

Espresso kochen

24. Stellen Sie nun eine bzw. zwei Tassen auf das Abtropfgitter unter die Auslaufdüsen des Siebträgers.
25. Drücken Sie die Taste „1 Tasse“, wenn Sie eine Tasse Espresso zubereiten möchten, und „2 Tassen“, wenn Sie zwei Tassen zubereiten.
26. Das Gerät arbeitet und der Espresso wird zubereitet.
27. Ist der Vorgang beendet, leuchten die Kontrollleuchten durchgehend.
28. Entnehmen Sie die Tassen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

29. Entnehmen Sie dann den Siebträger, indem Sie ihn nach links auf 🔓 drehen.
30. Spülen Sie Siebträger und Filter unter fließendem Wasser aus, um Kaffeepulverreste zu entfernen.
31. Möchten Sie weitere Tassen zubereiten, entleeren Sie den Siebträger, befüllen ihn mit frischem Kaffeepulver und setzen ihn wieder ein. Zunächst muss das Gerät etwas abkühlen, da sonst das Kaffeepulver zu heiß wird. Wir empfehlen, vor der weiteren Zubereitung die Taste „1 Tasse“ oder „2 Tassen“ zu drücken und etwas heißes Wasser abzulassen. Achten Sie auf umherspritzendes heißes Wasser und Dampf, die austreten können.
32. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ aus und ziehen Sie den Netzstecker.
33. Prüfen Sie regelmäßig, ob zu viel Wasser in der Abtropfschale steht. Gießen Sie dieses Wasser weg, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Besondere Vorsicht ist bei den heißen Metallteilen des Gerätes erforderlich – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nur an den jeweiligen Handgriffen.
Entnehmen Sie niemals den Siebträger, während das Gerät arbeitet – Verbrennungsgefahr!

ESPRESSOMENGE VERÄNDERN

1. Sie können die werkseitig eingestellte Menge des Espressos verändern. Gehen Sie dabei wie folgt vor.
2. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Espresso zubereiten“ vor.
3. Drücken und halten Sie nun die gewünschte Tassen-Taste, und lassen Sie erst dann wieder los, bis sich die gewünschte Espressomenge in der Tasse befindet.
4. Diese Einstellung wird nun automatisch gespeichert und für die weiteren Zubereitungen verwendet.

WERKSEINSTELLUNG WIEDERHERSTELLEN

1. Um die werkseitig eingestellte Espressomenge wieder herzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

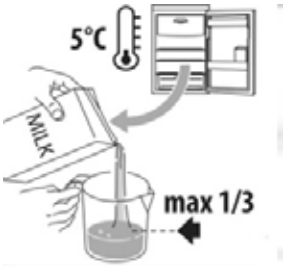
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

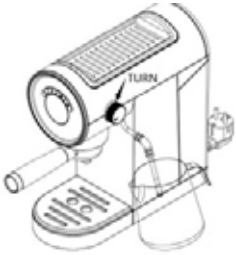
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, schalten Sie das Gerät aber noch nicht ein.
3. Drücken Sie die Tasten „1 Tasse“ und „2 Tassen“ gleichzeitig und drücken Sie dann die Taste „EIN/AUS“. Lassen Sie dabei die Tassen-Tasten nicht los!
4. Es ertönt ein fünfmaliger Signalton womit angezeigt wird, dass die Werkeinstellung beendet ist.
5. Nach diesem Vorgang erlöschen alle Kontrollleuchten.
6. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“.
7. Ein Warnton ertönt. Drücken Sie nun die Tasten „1 Tasse“ oder „2 Tassen“. Der Warnton stoppt, es läuft eine geringe Menge Wasser aus dem Brühkopf und die Maschine kehrt in den normalen Modus zurück.

CAPPUCCINO HERSTELLEN / MILCH AUFSCHÄUMEN

Achtung: Heben Sie die Düse während der Dampferzeugung nicht aus der Milch – Verbrennungsgefahr durch herumspritzende Flüssigkeit!
Die Dampfdüse wird sehr heiß – Verbrennungsgefahr!
Reinigen Sie die Dampfdüse nach der Benutzung.

1. Bereiten Sie die gewünschte Menge Espresso wie im Kapitel „Espresso zubereiten“ beschrieben, vor.
2. Drücken Sie auf die Taste „Dampf“. Es leuchtet nur diese Kontrollleuchte, das Gerät wird vorgeheizt.
3. Befüllen Sie einen schmalen Becher mit ca. 100 ml kalter, fettarmer Milch. Diese Menge ist ausreichend für eine Tasse Cappuccino. Die besten Ergebnisse erreichen Sie mit kühlschrankkalter, also ca. 5 °C kalter Milch. Achten Sie darauf, dass der Becher gut unter die Dampfdüse passt. Wichtig: Das Volumen der Milch wird sich durch das Aufschäumen um das Zwei- bis Dreifache vergrößern. Beachten Sie dies bei der Wahl eines geeigneten Bechers. Füllen Sie den Becher maximal zu 1/3.





Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Halten Sie zunächst ein leeres, hitzebeständiges Gefäß unter die Dampfdüse.
5. Drehen Sie den Dampfregler etwas auf und lassen Sie die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen. Stellen Sie dann den Dampfregler wieder auf „0“.
6. Halten Sie nun den Becher mit der Milch so unter die Dampfdüse, dass diese ganz in die Milch eintaucht. Die Düse darf jedoch nicht den Boden des Gefäßes berühren, der schwarze Ring der Düse darf ebenso nie komplett in die Flüssigkeit getaucht werden.
7. Drehen Sie den Dampfregler von Position „0“ auf .
8. Es entsteht ein starker Dampfstrahl. Die Milch wird dadurch aufgeschäumt.
9. Besonders cremiger Milchschaum entsteht, wenn Sie den Becher während des Aufschäumens vorsichtig unter der Dampfdüse hin-, her-, und aufwärtsbewegen.
10. Sobald der gewünschte Schaumgrad erreicht ist, drücken Sie die Taste „Dampf“ und drehen Sie den Dampfregler zurück auf „0“. Wir raten dazu, die Dampffunktion nicht länger als 60 Sekunden zu nutzen, da sonst die Milch überhitzt wird.
11. Geben Sie den Milchschaum vorsichtig, z. B. mit einem Löffel, auf den Espresso.
12. Tipp: Wenn Sie mehr als einen Cappuccino herstellen möchten, bereiten Sie erst die benötigte Menge Espresso zu, und anschließend die gewünschte Menge an Milchschaum für alle Tassen.
13. Um unmittelbar nach dem Aufschäumen erneut Espresso zuzubereiten, muss das Gerät zunächst etwas abkühlen, da sonst das Kaffeepulver zu heiß wird. Wir empfehlen daher, vor der Zubereitung einer weiteren Tasse Kaffee die Taste „1 Tasse“ oder „2 Tassen“ zu drücken und etwas heißes Wasser abzulassen. Achten Sie auf umherspritzendes heißes Wasser und Dampf, die austreten können. Unterbrechen Sie dabei den Dampf, indem Sie die Taste „Dampf“ ausschalten und dann den Dampfregler auf „0“ stellen.
14. Die Düse muss bald nach der Zubereitung gereinigt werden, um eine Keimbildung zu vermeiden.
15. Drehen Sie dafür den Dampfregler etwas auf, um Milchreste aus der Leitung zu entfernen.
16. Schalten Sie dann das Gerät an der „EIN/AUS“-Taste aus.
17. Lassen Sie dann Gerät und Dampfdüse gut abkühlen.
18. Schrauben Sie die Dampfdüse ab und spülen Sie diese unter fließendem Wasser gut aus.

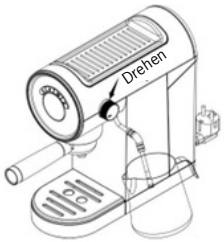
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Wischen Sie außerdem die Dampfdüse von außen mit einem feuchten Tuch gründlich ab.
20. Wenn die Zubereitung und Reinigung abgeschlossen sind, schalten Sie das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ aus und ziehen Sie den Netzstecker.

HEISSES WASSER ZUBEREITEN

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Besondere Vorsicht ist bei den heißen Metallteilen des Gerätes erforderlich – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes nur an den jeweiligen Handgriffen. Heißes Wasser kann Verbrennungen und Verbrühungen verursachen, gehen Sie sorgsam bei der Zubereitung vor.
Insbesondere Metallgefäße können sehr heiß werden, wenn heißes Wasser eingefüllt wird.

1. Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist.
2. Lassen Sie das Gerät wie beschrieben vorheizen.
3. Stellen Sie ein geeignetes, hitzebeständiges Gefäß unter das Dampfrohr.
4. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn auf um das Ventil zu öffnen.
5. Drücken Sie sofort die Tasten „1 Tasse“ oder „2 Tassen“ um heißes Wasser zu beziehen.
6. Drehen Sie anschließend den Drehregler für Dampf wieder auf , dann im Uhrzeigersinn auf „0“ um das Ventil zu schließen.
7. Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ aus und ziehen Sie den Netzstecker.



1 Tasse oder 2 Tassen

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGUNG UND WARTUNG

Nach Gebrauch und vor dem Reinigen das Gerät an der Taste „EIN/AUS“ ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

1. Die abnehmbaren Teile sind nicht spülmaschinengeeignet! Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, Desinfektionsmittel oder heiße Reinigungsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.

Leitungen reinigen

2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur „Max“-Markierung.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
4. Drücken Sie die Tasten „1 Tasse“, „Dampf“ und „EIN/AUS“ gleichzeitig.
5. Das Wasser wird auf 70 °C erhitzt, das Gerät pumpt automatisch 150 ml Wasser durch die Leitungen, um diese zu reinigen.

Gehäuse

6. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses bei Bedarf mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Desinfektionsmittel.

Wasserbehälter

7. Spülen Sie den Wasserbehälter regelmäßig mit klarem Wasser aus. Bildet sich eine weiße Schicht, muss das Gerät wie im nächsten Kapitel beschrieben, entkalkt werden.

Abtropfschale mit Gitter

8. Ziehen Sie die Abtropfschale nach vorne aus dem Gerät, entnehmen Sie das Gitter und gießen Sie das ggf. enthaltene Wasser weg. Spülen Sie Schale und Gitter in etwas warmen Wasser, dem ein Spülmittel zugesetzt sein kann, aus. Setzen Sie die vollständig getrocknete Abtropfschale mit Gitter zurück ins Gerät.

Siebträger und Filter

9. Entfernen Sie nach dem Zubereiten von Espresso den Espressosatz aus dem jeweiligen Filter. Spülen Sie den Siebträger unter fließendem Wasser

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

aus, um sicherzustellen, dass die Durchlauföffnungen an der Unterseite nicht verstopfen. Falls notwendig, können diese Öffnungen mit einer Bürste oder einem spitzen Gegenstand wie einem Zahnstocher von eventuellen Verstopfungen befreit werden.

10. Die Lebensdauer der enthaltenden Dichtung wird verlängert, wenn Sie Siebträger und Filter nicht ins Gerät einsetzten, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Brühkopf

11. Der Brühkopf muss ebenfalls von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Wischen Sie den Brühkopf vorsichtig mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Eventuell anhaftende Espressosatzreste können Sie mit einer weichen Bürste oder einem Zahnstocher entfernen. Zur regelmäßigen Wartung ab und zu etwas Wasser ohne eingesetzten Siebträger durchlaufen lassen.

Reinigen der Dampfdüse

12. Reinigen Sie die Dampfdüse nur in abgekühltem Zustand.
13. Schrauben Sie hierfür den unteren Teil des Rohres ab und reinigen Sie dieses unter fließendem Wasser. Sollte das Rohr verstopft sein, können Sie dieses mit einem Zahnstocher oder einem anderen spitzen Gegenstand durchstechen.
14. Schrauben Sie anschließend das Unterteil der Dampfdüse wieder an das Rohr.

Aufbewahren

15. Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trocknen, staubgeschützten Ort auf. Wir empfehlen die Aufbewahrung im Originalkarton.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GERÄT ENTKALKEN

1. Entkalken Sie Ihre Espressomaschine regelmäßig je nach Häufigkeit des Gebrauchs und der örtlichen Wasserhärte. So verlängern Sie die Gebrauchsdauer Ihres Gerätes und der Stromverbrauch wird niedrig gehalten.
2. Verwenden Sie ausschließlich Entkalker und beachten Sie die Hinweise des Herstellers.
3. Füllen Sie den Wasserbehälter mit der Entkalkerlösung gemäß Herstellerangaben.
4. Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter auf das Abtropfgitter.
5. Fahren Sie nun fort wie unter „Espresso zubereiten“ beschrieben, bis der Wasserbehälter komplett leer ist.
6. Spülen Sie den Wasserbehälter aus und füllen ihn erneut mit Wasser.
7. Fahren Sie nochmals fort, wie unter „Espresso zubereiten“ beschrieben, bis der Wasserbehälter komplett leer ist. So werden etwaige Entkalkerreste entfernt.

REZEPTIDEEN

Cappuccino – der italienische Klassiker

Er besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum. Auf Wunsch können Sie z. B. Kakaopulver darüber streuen.

Caffè Latte

In Frankreich ist dieser Kaffee als Café au lait bekannt, in Deutschland als Milchkaffee. Er besteht ebenfalls aus Espresso. Geben Sie die gewünschte Menge erhitzter Milch hinzu und fügen Sie auf Wunsch als “Krone” eine kleine Portion Milchschaum obendrauf.

Latte Macchiato

Ein gut zubereiteter Latte Macchiato besteht aus mehreren Schichten. Fangen Sie mit Milch an und geben Sie dann abwechselnd Espresso, heiße Milch und Milchschaum in ein hohes Trinkglas. Lassen Sie die Milchschaumschicht immer erst etwas setzen, bevor Sie den Espresso zugeben. So vermischen sich die Schichten nicht. Achten Sie darauf, dass der Espresso heiß ist. Möchten Sie das Getränk z. B. mit Sirup oder Likör aromatisieren, so geben Sie diese Zutaten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

bitte nur in die heiße Milch, nicht in den Espresso, da dieser sonst zu schnell absinkt.

Mochaccino

Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel Schokoladensirup in ein Glas, darüber den etwas abgekühlten Milch-schaum. Vorsichtig mit Espresso auffüllen. Nun noch eine Haube aus Milchschaum oder Schlagsahne und mit Schokoladenraspeln oder Kakaopulver verzieren.

Eiskaffee

Geben Sie starken, kalten Kaffee in ein hohes Glas. Nun geben Sie pro Glas eine bis zwei Kugeln Vanilleeis hinzu und füllen das Glas mit kaltem Milchschaum auf. Auf Wunsch mit Schokoraspeln garnieren.

Verwendung von Milchschaum

Nicht nur Kaffeespezialitäten lassen sich mit Milchschaum herstellen. Wussten Sie zum Beispiel, dass Sie Milchschaum anstelle von Schlagsahne auch für köstliche Desserts verwenden können? Sie erhalten damit leicht bekömmliche, wunderbar cremige Kreationen. Geben Sie z. B. den heißen Milchschaum über Erdbeeren oder über das morgendliche Müsli.
Und probieren Sie ebenfalls eine Milchschaumhaube z. B. auf Cremesuppen.

Viele weitere Rezeptideen können Sie in Kochbüchern oder auch im Internet nachlesen.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROBLEME LÖSEN

Prüfen Sie bei Problemen grundsätzlich zuerst:

- Ist der Wasserbehälter fest eingesetzt?
- Ist der Wasserbehälter gefüllt?
- Ist der Stecker eingesteckt?

Problem	Ursache	Lösung
Es läuft kein Wasser durch	Luft in den Leitungen	Entlüften, wie im Kapitel „Spülen“ Punkt 7 beschrieben
	Kein Wasser im Wasserbehälter	Wasserbehälter auffüllen
	Öffnungen im Filter verstopft	Filter gründlich reinigen
	Wasserbehälter falsch eingesetzt	Wasserbehälter richtig einrasten lassen, damit sich das Bodenventil öffnet
	Kalk in den Leitungen	Entkalken wie im Kapitel “Entkalken” beschrieben
Espresso quillt von oben aus dem Siebträger	Filter nicht korrekt eingesetzt	Filter korrekt im Siebträger einsetzen
	Öffnungen im Filter verstopft	Filter gründlich reinigen
Siebträger rastet nicht ein	Zuviel Kaffeepulver im Filter	Korrekte Füllmenge beachten, Kaffeepulver entfernen
Keine Funktion, die Kontrollleuchten blinken kurz	Kein Wasser im Wasserbehälter	Wasserbehälter auffüllen
	Wasserbehälter falsch eingesetzt	Wasserbehälter richtig einrasten lassen, damit sich das Bodenventil öffnet
	Brühkopf verstopft	Brühkopf reinigen wie im Kapitel “Reinigen“ beschrieben
	Öffnungen im Filter verstopft	Filter gründlich reinigen
	Kalk in den Leitungen	Entkalken wie im Kapitel “Entkalken” beschrieben

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Crema zu hell, Espresso läuft zu schnell durch	Kaffeepulver ist nicht richtig festgedrückt	Kaffeepulver etwas fester im Filter andrücken
	Zu wenig Kaffeepulver	Mehr Kaffeepulver einfüllen
	Kaffeepulver zu grob	Kaffeepulver mit feinerem Mahlgrad verwenden
	Kaffeepulver für Espressomaschinen ungeeignet	Nur geeignetes Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden

Crema zu dunkel, Espresso läuft zu schnell durch	Kaffeepulver ist nicht richtig festgedrückt	Kaffeepulver weniger fest im Filter andrücken
	Zuviel Kaffeepulver	Menge des Kaffeepulver reduzieren
	Brühkopf verstopft	Brühkopf reinigen wie im Kapitel “Reinigen“ beschrieben
	Öffnungen im Filter verstopft	Filter gründlich reinigen
	Kaffeepulver zu fein oder feucht	Kaffeepulver für Espressomaschinen mit groberem Mahlgrad verwenden, auf richtige, trockene Lagerung achten
	Kalk in den Leitungen	Entkalken wie im Kapitel “Entkalken” beschrieben
Milchschaum wird nicht fest genug	Milch zu warm	Verwenden Sie kühlschrankkalte (5 °C) Milch
	Dampfdüse verschmutzt	Dampfdüse reinigen wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben
	Kalk in den Leitungen	Entkalken wie im Kapitel “Entkalken” beschrieben
Keine Funktion, alle Kontrollleuchten blinken		Gerät vom Stromnetz trennen und Kontakt mit dem Kundenservice aufnehmen
Dampf entweicht aus der Dampfdüse	Die Taste „Dampf“ ist eingeschaltet	Drücken Sie die Taste „Dampf“ und stellen Sie den Drehregler für Dampf auf „OFF/0“.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Espressomaschine 28636 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 1.6.2022 UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DE EN FR NL IT ES PL

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 28636

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the instruction manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all functions of your new coffee maker (hereinafter also “appliance”).
Please make sure that all persons who use, clean or maintain the appliance have read the instructions and adhere to them. When handing over the appliance to a new owner, always include the instruction manual.
If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our customer service department or your dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	1,150–1,360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensions:	approx. 13.6 x 35.5 x 29.8 cm (W/D/H)
Weight:	approx. 3.8 kg
Cord length:	approx. 75 cm
Water tank:	removable, capacity approx. 0.9 litres
Features:	Pump pressure 20 bar, thermal block heating system, steam nozzle for hot water or for frothing milk
Accessories:	2-in-1 measuring scoop with tamper, instruction manual
Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted	

CE

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference!

General safety instructions

1. This appliance can be used by children aged 8 years or more and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8.
5. The packaging material is not a toy – choking hazard! Keep packaging materials out of the reach of children.
6. The appliance is designed for use in the household and similar facilities, e.g.
   - tea kitchens in offices, shops, and other workplaces,
   - farms,
   - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels or other accommodation facilities as well as in bed and breakfast accommodations and holiday homes.

Safe handling of electricity

7. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.
8. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
9. For reasons of electrical safety, never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
10. For reasons of electrical safety, do not clean the appliance in the dishwasher.
11. Switches and cables must not come into contact with water or other liquids. If this happens regardless, all

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

parts must be completely dry before the appliance is used again.

12. To prevent damage to the power cord, never wrap the power cord around the appliance and avoid kinks in the power cord.
13. Unplug the appliance from the power socket after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended while it is connected to the power socket.
14. When disconnecting the power cord from the power socket, always pull on the plug and not the cord itself.
15. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
16. The appliance is not switched off completely until it has been disconnected from the power supply by pulling the plug.

Safe set-up and operation of the appliance

17. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal trays or a wet surface.
18. Make sure that the appliance is freely accessible at all times so that it can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
19. Set up the appliance in such a way that there is at least 3 cm of side clearance to other objects and at least 15 cm of clearance towards to top.
20. Do not place the appliance or the power cord close to naked flames or receptacles holding water.
21. Do not set up the appliance in rooms where the temperature can drop below freezing.
22. Always use the espresso machine on an uncluttered, level and heat-resistant surface.
23. The appliance may only be used for preparing espresso using roasted and ground coffee beans and must never be used for heating up/keeping warm milk or other liquids.
24. The steam function may only be used in combination with milk and never with other liquids.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

25. Do not allow the power cord to hang from the worktop, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
26. Route the power cord safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
27. Use the espresso machine only indoors.
28. During operation, do not cover the appliance as this may cause the appliance to overheat.
29. The appliance must not be operated with an empty water tank as this may damage the pump.
30. Use fresh, clean water and do not fill the water tank past the MAX mark.
31. Never remove the portafilter while brewing is in progress as the appliance operates under pressure and there is thus a risk of injury.
32. Make sure the portafilter has been inserted firmly before starting to make espresso.
33. Never point the steam nozzle to body parts to avoid the risk of injury!
34. Never remove the portafilter when the appliance is in operation.
35. Allow the appliance to cool down for at least 5 minutes between multiple uses.
36. Before cleaning the appliance, switch the appliance off, disconnect the plug from the power socket and allow the appliance to cool off completely.
37. To avoid injury, do not displace the appliance as long as it is in operation.
38. Make sure that all users, especially children, are aware of the fact that injury from burns may occur from escaping steam and splashes of hot water!
39. To prevent damage, do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand.
40. Regularly check the appliance, the power cord and the plug for wear and damage. If the power cord or other parts of the appliance are damaged, return the

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

appliance for inspection and repair to our customer service department.

41. Improper repair can result in serious hazards to the user and shall void all warranty.

Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!

The appliance is very hot during and after use! Never reach under the outlet openings (brew head, steam wand) during operation – risk of scalding from escaping steam!
Keep children away from the appliance!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

TIPS FOR A PERFECT ESPRESSO

If the espresso you made does not come up to your expectations, check the factors listed below and adjust your preparation accordingly. When doing so, assess the factors one at a time so that you can judge the outcome adequately.

Water

1. Use clear tap water.
2. Distilled water and mineral water are not suitable.
3. Heavily calciferous water can have a negative impact on the quality of the finished espresso.
4. If the tap water you are using is heavily calciferous, you can therefore also use carbonated water with a low mineral content.
5. For quality reasons, please refrain from using warmed-up water and always use water with tap water temperature.
6. The water in the water tank must be changed regularly for sanitary reasons. We recommend refreshing the water on a daily basis.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. The water tank must be emptied at any rate when the appliance is not used for an extended period to keep lime scale and algae from forming in the appliance.

Coffee beans and powder

8. You will achieve a particularly rich aroma if grinding the coffee beans immediately prior to brewing. Ground coffee loses its aroma quickly. Nevertheless, you should not store coffee beans longer than two to three weeks in order to avoid degraded quality.
9. You should therefore store both ground coffee and coffee beans in a cool and airtight environment. Tip: The best way to preserve the aroma is to store the powder or the beans in a vacuum-sealed container.
10. If using fully ground coffee powder, make sure the powder is suitable for espresso machines. You will find a corresponding notice on the packaging.

Fineness

11. The strength of the espresso depends on the grind, the amount of powder in the portafilter, water quantity and the pressure used during preparation.
12. You may have to start by determining the coarseness of the grind that fits your liking best. When grinding your own beans, experiment with the coarseness or try a different coffee powder.

Proper fill level

13. Never tamp the coffee powder in the measuring scoop as the quantity will otherwise be incorrect. The coffee powder is only tamped with the tamper after it has been placed in the portafilter.
14. If tamping very firmly, you will increase the preparation time and make an espresso that is very strong. Conversely, if you tamp very lightly, the preparation time will be shorter and the espresso will be lighter.
15. Make sure that the surface of the coffee powder is as level as possible to allow the water to flow evenly through the entire powder.
16. If the espresso takes too long, the coffee powder may be too fine or tamped too firmly, resulting in clogging of the screen pores.

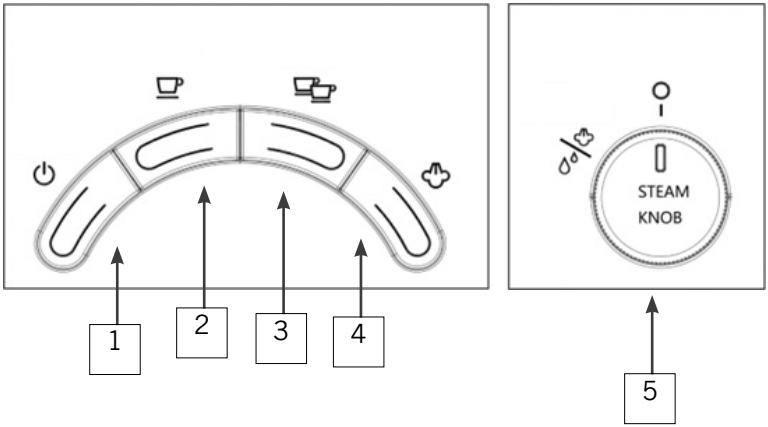
Milk for milk froth

17. Use only suitable receptacles. Please do not use glass receptacles – even if made of heat-resistant glass. Glass can burst on account of the highly concentrated heat, causing severe injuries.
18. It is best to use cold low-fat milk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. If the milk froth is not satisfactory, check if the steam nozzle is completely free of any residue and clean it if necessary.
20. Always use milk froth immediately as it will collapse again if stored too long.

EXPLANATION OF THE CONTROLS



1	**„ON/OFF“ button** Switch the appliance on or off
2	**Button 1 cup** Preparation of one cup of espresso
3	**Button 2 cups** Preparation of two cups of espresso
4	**Button Steam** Froth milk, heat liquids with steam
5	**Steam regulator** For generating steam used for frothed milk, etc. Position 0 Preheating, Position Hot water and steam preparation

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport guards (but not the type plate). Keep the packaging material away from children - choking hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Check whether all accessories listed in this manual have been shipped with your appliance.
4. Wash portafilter, filter and water tank in hot water with a mild dish washing detergent, rinse off with clear water and dry off thoroughly.
5. Wipe the housing down with a damp cloth and dry carefully.

WASH THE APPLIANCE PRIOR TO FIRST USE

After using it for the first time or after extended periods of non-use, you should flush the appliance with hot water.
Notice: When you press the “ON/OFF” button for the first time, all indicators will come on and an acoustic signal will sound, alerting you of the fact that the machine has not been serviced yet. You can cancel this warning with a press of any button.

1. Remove the water tank by sliding it out at an angle towards the rear and fill the water tank with fresh, clear water.
2. Reinsert the water tank firmly into the appliance so that the bottom valve can open.
3. Place the plug in a power socket.
4. Check if the steam regulator for steam is set to the “0” position.
5. Press the „ON/OFF“ button.
6. The appliance starts preheating, the pump comes on for approx. 2 seconds, and the indicators of the buttons “ON/OFF”, “1 cup” and “2 cups“ flash.
7. Press the “Steam” button and open the steam regulator by turning it in order to release any excess air from the lines. When using the appliance for the first time, and after prolonged storage, perform this procedure for at least 30 seconds.
8. Notice: Too much excess air in the lines can cause the appliance to not function properly.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Turn the steam regulator to “0”, press the steam button and switch the appliance on by pressing the “ON/OFF” button.
10. Place the filter into the portafilter, but do not fill it with coffee powder yet.
11. Insert the portafilter into the holder on the left of the appliance without any coffee powder and rotate the portafilter clockwise as far as it will go.
12. Place a heat-resistant receptacle with a capacity of at least 500 ml under the brew head of the appliance.
13. Press the “ON/OFF” button to switch the appliance on.
14. The appliance will preheat again if necessary. Once preheating is complete, press the button “2 cups” and allow the water to percolate completely. Repeat this process five times, pour out the caught water every time, and refill the water container with tap water.
15. The appliance is now ready for operation.

PREPARING ESPRESSO

Caution: The appliance is very hot during and after use! Be particularly careful around the hot metal parts of the appliance – risk of injury from burns! Touch the hot parts of the appliance only at the corresponding grips.
Never remove the portafilter while water is percolating as the appliance operates under pressure – risk of injury from burns!
Never operate the appliance when not supervised!

Filling the water tank

1. If it was switched on, switch off the appliance with a press of the “ON/OFF” button.
2. Remove the water tank from the appliance by sliding it out at an angle towards the rear.
3. Fill the water tank with fresh, clear water. Make sure not to fill the tank passed the MAX mark. Use only drinking filter, which can also be filtered. Never fill the water tank with chemical cleaners!
4. Reinsert the water tank firmly into the appliance so that the bottom valve can open.
5. Caution: At times, a small amount of water may accumulate below the water tank. This will not affect the operability of the appliance. Take up this water regularly using a sponge or kitchen towel.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Press the “ON/OFF” button to switch the appliance back on.

Caution: Never operate the appliance with an empty water tank or unless the water tank has been inserted correctly. This can cause damage to the appliance.

Preheating the appliance and cups

7. Insert the filter you wish to use into the portafilter for espresso.
8. Rinse out the espresso cup you wish to use with hot water. Preheated cups improve the quality of the espresso.
9. Insert the portafilter into the holder on the left of the appliance and rotate the portafilter clockwise as far as it will go and until you can feel it lock into place. Note the symbols that indicate when the portafilter is properly locked into place (🔓= open 🔒= locked).
10. Place the rinsed cup under the brew head.
11. Press the “1 cup” button and let the hot water percolate into the cup.
12. Pour the water out.
13. Next, remove the portafilter by turning it anticlockwise to 🔓.

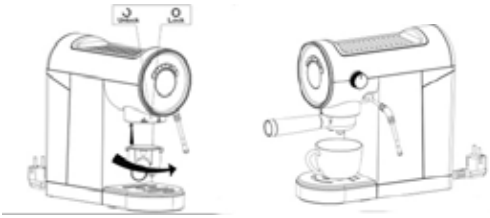
Filling and inserting the portafilter

- 1 cup
- 2 cups

14. Fill the portafilter with the required amount of espresso: 1 measuring scoop (approx. 8 g of coffee powder) per espresso cup ; 2 measuring scoops for one double espresso or 2 cups of single espresso.
15. Lightly tamp the powder using the tamper with rotating motions. Clean any coffee grounds off the edge of the filter.
16. Insert the portafilter into the holder on the left of the appliance and rotate the portafilter clockwise as far as it will go and until you can feel it lock into

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

place. Note the symbols that indicate when the portafilter is properly locked into place (🔓= open 🔒= locked)



Preheating

17. Place the plug in a power socket. All indicators light up briefly, and the appliance will afterwards go into standby mode.
18. Press the „ON/OFF“ button.
19. The appliance starts preheating, the pump comes on for approx. 1.5 seconds, and the indicators of the buttons “ON/OFF”, “1 cup” and “2 cups“ flash.
20. When all buttons are lit permanently and an acoustic signal sounds, the preheating phase is complete
21. If necessary, dry the drip grid and the drip tray if some water dripped from the brew head during preheating.

Making espresso

22. Now, place one or two cups on the drip grid below the outlet nozzles of the portafilter.
23. Press the “1 cup” button if you wish to make one cup of espresso of “2 cups” when making two cups of espresso.
24. The appliance starts making the espresso.
25. Once the process is complete, the indicators light up permanently.
26. Remove the cups.
27. Next, remove the portafilter by turning it anticlockwise to 🔓.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

28. Rinse out the portafilter and the filter under running water to remove any remaining coffee grounds.
29. If you wish to prepare additional cups, empty the portafilter, fill it with fresh coffee powder and reinsert it. The boiler must first be cooled or the coffee will be burnt, so we suggest to press 1 cup or 2 cup button and release few high temperature water before make another cup of coffee. Be careful about the splashing hot water and steam released.
30. When you are finished with using it, switch off the appliance with a press of the “ON/OFF” button and disconnect the power plug.
31. Check the drip tray regularly for excess amount of water. Pour this water out as described in the section “Cleaning and maintenance“.

Caution: The appliance is very hot during and after use! Be particularly careful around the hot metal parts of the appliance – risk of injury from burns! Touch the hot parts of the appliance only at the corresponding grips. Never remove the portafilter when the appliance is in operation – risk of injury from burns!

CHANGING THE ESPRESSO QUANTITY

1. You can change the espresso quantity that has been set at the factory. Proceed as follows to do so.
2. Prepare the appliance as described in the section “Preparing espresso”.
3. Press and hold the desired cups button and do not release the button until your desired amount of espresso has been filled into the cup.
4. This setting will now be saved automatically and used for all future preparations.

RESTORING THE FACTORY SETTING

1. To restore the espresso quantity that was set at the factory, follow the steps below:
2. Place the plug in a power socket, but do not switch the appliance on yet.
3. Press and hold the buttons “1 cup” and “2 cups” at the same time before pressing the “ON/OFF” button. Make sure not to release the cups buttons!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. An acoustic signal will sound five times, indicating that the factory setting has been restored.
5. When this process is complete, all indicators will go out.
6. Press the „ON/OFF“ button.
7. A warning signal sounds. Next, press the buttons “1 cup” or “2 cups”. The warning signal stops sounding, a small amount of water drips out of the brew head, and the machine returns to normal operating mode.

MAKING CAPPUCCINO / FROTHING MILK

Caution: Do not lift the nozzle out of the milk while steam is being generated – risk of injury from burns caused by splashes of liquid!
The steam nozzle becomes very hot – risk of injury from burns! Clean the steam nozzle after use.

1. Prepare the desired amount of espresso as described in the section “Preparing espresso”.
2. Press the “Steam” button. Only this indicator comes on, and the appliance starts preheating.
3. Fill a slim cup with approx. 100 ml of cold low-fat milk. This amount is enough for one cup of cappuccino. You achieve the best outcome with milk that has been chilled in the refrigerator, i.e. has a temperature of approx. 5 °C. Make sure the cup fits well under the steam nozzle. Important: The milk will double to triple in volume while being frothed. Take this into account when selecting a suitable cup. Fill the cup up to 1/3.

4. Start by holding an empty, heat-resistant receptacle under the steam nozzle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

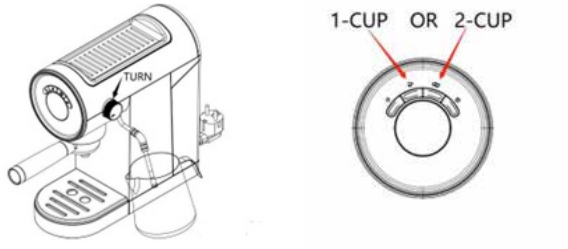
5. Open the steam regulator slightly to allow the air trapped in the lines of the appliance to escape. Return the steam regulator to the “0” position.
6. Next, place the cup containing the milk under the steam nozzle so that the nozzle is fully immersed in milk. The nozzle must not, however, come in contact with the bottom of the receptacle, and the black ring of the nozzle must never be fully immersed in the liquid.
7. Turn the steam regulator from position “0” to .
8. This produces a strong jet of steam. The milk is frothed by this steam.
9. The milk froth will turn out particularly creamy if you carefully move the cup back and forth and up and down below the steam nozzle while frothing the milk.
10. When the required temperature (the ideal is 60°C) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning off the steam button and turn the steam dial to OFF position. We recommend that you not use the steam function for more than 60 seconds as the milk will otherwise overheat.
11. Carefully add the milk froth to the espresso, e.g. using a spoon, and enjoy your finished beverage.
12. Tip: If you would like to make more than one cappuccino, start by making the necessary amount of espresso first before making the desired amount of milk froth for all cups.
13. To make coffee again immediately after frothing milk, the boiler must first be cooled or the coffee will be burnt, so we suggest to press 1 cup or 2 cup button and release few high temperature water before make another cup of coffee. Be careful about the splashing hot water and steam released from the cappuccino maker pipe. Interrupt steam by turning off the steam-button,then turning the steam dial to OFF
14. The nozzle needs to be cleaned promptly after use to prevent the formation of germs.
15. To clean the nozzle, slightly open the steam regulator to remove any remnants of milk from the line.
16. Next, press the “ON/OFF” button to switch the appliance off.
17. Let the appliance and the steam nozzle thoroughly cool off afterwards.
18. Unscrew the steam nozzle and rinse it out thoroughly under running water.
19. Also wipe off the steam nozzle thoroughly from the outside using a damp cloth.
20. When you are finished using and cleaning it, switch off the appliance with a press of the “ON/OFF” button and disconnect the power plug.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARING HOT WATER

Attention: The appliance is very hot during and after operation! Particular caution is required with the hot metal parts of the device - risk of burns! Only touch the hot parts of the device by the respective handles. Hot water can cause burns and scalds, use care when preparing.
Metal vessels in particular can get very hot when filled with hot water.

1. Make sure that the water tank is filled.
2. Allow the appliance to preheat as described.
3. Place a suitable, heat-resistant receptacle under the steam wand.
4. Turn the steam regulator anticlockwise to in order to open the valve.
5. Press the buttons “1 cup” or “2 cups” immediately to draw hot water.
6. Next, return the steam regulator to , before moving it to “0” to close the valve.
7. When you are finished with using it, switch off the appliance with a press of the “ON/OFF” button and disconnect the power plug.



CLEANING AND MAINTENANCE

After use and before cleaning, switch off the appliance with a press of the “ON/OFF” button, disconnect the power plug, and allow the appliance to cool off completely.
The appliance must not be immersed in water or other liquids.

1. The removable parts are not dishwasher-safe! Do not use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can cause damage to the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Cleaning the lines

2. Never fill the water tank past the „MAX“ mark.
3. Place the plug in a power socket.
4. Press the buttons “1 cup”, “Steam” and “ON/OFF” at the same time.
5. The water is heated to 70 °C, and the appliance automatically pumps 150 ml of water through the lines to clean them.

Housing

6. If necessary, wipe down the exterior of the housing with a damp cloth. Do not use any cleaners, scouring agents or disinfectants.

Water tank

7. Rinse out the water tank regularly with clear water. If noticing the formation of a white layer, the appliance must be descaled as described in the next section.

Drip tray with grid

8. Pull the drip tray out of the appliance towards the front, remove the grid, and pour out any water contained in the tray. Wash tray and grid in some warm water - with added dish washing detergent if necessary. Once fully dried, place the drip tray with the grid back into the appliance.

Portafilter and filter

9. When finished making espresso, remove the espresso grounds from the corresponding filter. Rinse out the portafilter under running water to make sure that the outlet openings on the underside do not become clogged. If necessary, you can remove any clogs from these openings using a brush or a pointed object such as a toothpick.
10. You extend the useful life of the contained seal by keeping the portafilter and filter out of the appliance when the appliance is not in use.

Brew head

11. The brew head needs cleaning from time to time as well. Wipe down the brew head carefully with a soft damp cloth. You can use a soft brush or a toothpick to remove any adhering espresso grounds. For regular maintenance, run some water through the brew head every once in a while with the portafilter removed.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Cleaning the steam nozzle

12. Do not clean the steam nozzle unless it has cooled off.
13. To clean the tube, unscrew its bottom section and hold it under running water. If the tube is clogged, you can use a toothpick or another pointed object to pierce through the clog.
14. After that, screw the bottom section of the steam nozzle back onto the tube.

Storage

15. When it is not in use, keep the appliance in a dry and dust-free place. We recommend storing the appliance in its original box.

DESCALING THE APPLIANCE

1. Descale your espresso machine on a regular basis, depending on the frequency of use and the hardness of your local water source. You will thus extend the useful life of your appliance and keep power consumption low.
2. Use only descalers and follow the instructions provided by the manufacturer.
3. Fill the water tank with the descaling solution as specified in the manufacturer's instructions.
4. Place a receptacle of sufficient size on the drip grid.
5. Next, follow the steps described under "Preparing espresso" until the water tank is completely drained.
6. Rinse out the water tank and fill it with water again.
7. Proceed again as described under "Preparing espresso" until the water tank is completely drained. This ensures the removal of any remnants of lime scale.

RECIPE IDEAS

Cappuccino – the Italian classic

It is made with 1/3 Espresso, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk. You can also sprinkle it with, for instance, cocoa powder.

Caffè latte

Known in France as café au lait, this beverage literally translates to coffee with milk. It is made with espresso as well. Add the desired amount of heated milk and, if you like, "top off" the drink with a dollop of frothed milk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Latte macchiato

A well-made latte macchiato is made up of multiple layers. Start with the milk and pour espresso, hot milk and milk froth in an alternating pattern into a tall drinking glass. Always let the layer of frothed milk settle a bit before adding the espresso. This keeps the layers from blending into each other. Make sure the espresso is hot. If you would like to flavour the beverage, e.g. with syrup or liqueur, add these ingredients only to the hot milk and not the espresso, as this would cause the espresso to sink too quickly.

Mochaccino

Add 1 to 2 teaspoons of chocolate syrup to a glass and pour the slightly cooled milk froth on top. Carefully top off with espresso. Finish by topping the drink off with a dome of frothed milk or whipped cream and garnish it with grated chocolate or cocoa powder.

Iced coffee

Pour strong, cold coffee into a tall glass. Next, add one or two scoops of vanilla ice cream to each glass and top the glass off with cold frothed milk. Garnish with grated chocolate if desired.

Use of frothed milk

Frothed milk is not only ideal for adding the finishing touch to speciality coffees. Did you know, for instance, that you can also substitute whipped cream for frothed milk when creating scrumptious desserts? This ingredient will help you create delicacies that are wonderfully creamy and easy to digest at the same time. For instance, you might want to pour hot frothed milk over strawberries or your morning cereal.
A dome of frothed milk also adds a special note to such dishes as cream soups. You will find plenty more recipe ideas in cookbooks or on the Internet.

While carefully considered and tested by their authors and UNOLD AG, the recipes included in this instruction manual are provided without guarantee. The authors / UNOLD AG or their agents cannot be held liable for any personal injury or damage to property or material.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TROUBLESHOOTING

Whenever experiencing problems, start by checking the following:

- Has the water tank been firmly inserted?
- Has the water tank been filled?
- Has the plug been inserted?

Problem	Cause	Remedy
No water is running through	Air in the lines	Vent as described under step 7 in the section “Rinsing”
	Insufficient water in water tank	Top off the water tank
	Openings in filter clogged	Clean filter thoroughly
	Water tank inserted incorrectly	Lock the water tank in place properly to let the valve open
	Lime scale in the lines	Descale as described in the section “Descaling”
Espresso flows over the top of the porta-filter	Filter not inserted correctly	Place the filter correctly into the portafilter
	Openings in filter clogged	Clean filter thoroughly
Portafilter does not lock into place	Too much coffee powder in the filter	Observe maximum capacity, re-move coffee powder
No function, indica-tors flash briefly	Insufficient water in water tank	Top off the water tank
	Water tank inserted incorrectly	Lock the water tank in place properly to let the valve open
	Brew head clogged	Clean brew head as described in the section “Cleaning”
	Openings in filter clogged	Clean filter thoroughly
	Lime scale in the lines	Descale as described in the sec-tion “Descaling”

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Crema too light, espresso percolates too quickly	Coffee powder not tamped properly	Press coffee powder slightly more firmly into the filter
	Too little coffee powder	Add more coffee powder
	Coffee powder too coarse	Use more finely ground coffee powder
	Coffee powder unsui-table for espresso ma-chines	Use only coffee powder that is suit-able for espresso machines

Crema too dark, espresso percolates too quickly	Coffee powder not tamped properly	Press coffee powder slightly less firmly into the filter
	Too much coffee powder	Reduce the amount of coffee pow-der
	Brew head clogged	Clean brew head as described in the section “Cleaning”
	Openings in filter clogged	Clean filter thoroughly
	Coffee powder too fine or moist	Use coffee powder for espresso machines that is coarser and ensure proper and dry storage
	Lime scale in the lines	Descale as described in the section “Descaling”
Produced milk froth is not firm enough	Milk too warm	Use milk at refrigerator temperature (5 °C)
	Steam nozzle soiled	Clean steam nozzle as described in the section “Cleaning”
	Lime scale in the lines	Descale as described in the sec-tion “Descaling”
No function, all indicators flash		Disconnect appliance from power supply and contact customer service
Steam comes out of the coffee spout.	The steam button is still ON.	Interrupt steam delivery by turning off the steam button first.Then turn off the the steam dial to OFF position.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from Germany and Austria). The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 28636

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouvelle machine à café (ci-après désignée „Appareil").

Veillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie l'appareil ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	1 150–1 360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensions :	env. 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (L/P/H)
Poids :	env. 3,8 kg
Longueur de câble :	env. 75 cm
Réservoir d'eau :	amovible, Quantité de remplissage env. 0,9 litres
Équipement :	Pression de la pompe 20 bars, système de chauffe thermobloc, buse à vapeur pour l'eau très chaude ou pour faire mousser le lait
Accessoires :	Cuillère à doser 2 en 1 avec tamper, notice d'utilisation
Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design	

CE

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver !

Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets - Risque d'étouffement ! C'est pourquoi, les matériaux d'emballage doivent être hors de portée des enfants.
6. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
   - dans des exploitations agricoles,
   - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement, dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Utiliser l'électricité en toute sécurité

7. Brancher l'appareil uniquement sur le courant alternatif conformément aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez en aucun cas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans un quelconque liquide.
10. Pour des raisons de sécurité électrique, ne lavez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
11. Le bouton et le câble ne doivent pas être en contact avec de l'eau ni aucun autre liquide. Mais si jamais cela se produit, toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
12. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil et évitez de plier le câble d'alimentation pour ne pas risquer de l'abîmer.
13. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise mâle de la prise femelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise mâle de secteur est branchée.
14. Débrancher le câble de la prise de courant uniquement en tenant la prise elle-même, ne jamais tirer sur le câble.
15. Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
16. L'appareil n'est complètement éteint que lorsque sa prise est débranchée du secteur.

Installation et utilisation de l'appareil en toute sécurité

17. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique, ni sur un support humide.
18. Veillez à ce que l'appareil soit toujours aisément accessible pour pouvoir le débrancher rapidement du secteur si nécessaire.
19. Installez l'appareil de manière à avoir sur ses côtés au moins 3 cm par rapport aux autres objets et au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes ni de contenants d'eau.
21. Ne mettez pas l'appareil dans des pièces où la température peut descendre en dessous de zéro.
22. Utilisez toujours la machine à expresso sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
23. L'appareil ne doit être utilisé que pour préparer un expresso à partir de grains de café torréfiés et moulus, mais dans aucun cas pour chauffer/maintenir au chaud du lait ou d'autres liquides.
24. La fonction vapeur ne peut être utilisée qu'avec du lait, c'est-à-dire avec aucun autre liquide.
25. Veiller à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur le rebord du plan de travail, car il y aurait risque d'accident si un jeune enfant tire sur le câble par exemple.
26. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
27. Utilisez la machine à expresso exclusivement à l'intérieur.
28. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement pour ne pas qu'il surchauffe.
29. Ne pas utiliser l'appareil si son réservoir d'eau est vide car la pompe risquerait d'être abîmée.
30. Utilisez de l'eau potable fraîche et claire et remplissez le réservoir d'eau au maximum jusqu'au repère MAX.
31. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant la préparation du café car l'appareil est sous pression et vous risqueriez de vous blesser.
32. Assurez-vous que le porte-filtre est bien positionné avant de commencer à préparer un expresso.
33. Ne dirigez jamais la buse à vapeur vers une quelconque partie de votre corps, vous risqueriez de vous brûler !
34. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le fonctionnement de l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. Si vous utilisez l‘appareil plusieurs fois de suite, veillez à le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation.
36. Avant de nettoyer l’appareil, éteignez-le, débranchez-le de la prise de courant et laissez l‘appareil complètement refroidir.
37. Ne déplacez pas l‘appareil pendant son fonctionnement car vous risquez de vous blesser.
38. Veillez à ce que tous les utilisateurs, notamment les enfants, soient conscients du danger que représentent la vapeur qui s‘échappe et les projections d‘eau bouillante - Risque de brûlure !
39. L‘appareil ne doit pas être utilisé avec les accessoires d‘un autre fabricant ou d‘une autre marque pour ne pas risquer de l‘abîmer.
40. Vérifiez régulièrement que l’appareil, la prise mâle de secteur et le câble d’alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l’appareil ou le câble à notre service client pour contrôle et réparation.
41. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l’utilisateur et entraîner l’annulation de la garantie.

N’ouvrez en aucun cas la carcasse de l’appareil. Risque d’électrocution !

L’appareil est très chaud pendant et après son fonctionnement ! Ne touchez jamais sous les orifices de sortie (buse d’eau bouillante, tuyau de vapeur) pendant le fonctionnement - vous pourriez vous brûler avec la vapeur chaude qui s’échappe !
Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ASTUCES POUR UN EXPRESSO PARFAIT

Si l‘expresso préparé n’est pas comme vous aimeriez, vérifiez les facteurs suivants et adaptez la préparation en conséquence. Vérifiez une chose après l’autre pour pouvoir en voir les conséquences.

Eau

1. Utilisez de l‘eau claire du robinet.
2. L‘eau distillée et l‘eau minérale ne conviennent pas.
3. L‘eau très calcaire a un effet négatif sur la qualité de l‘expresso préparé.
4. Si l‘eau du robinet du robinet utilisée est très calcaire, vous pouvez aussi utiliser une eau de table peu minéralisée.
5. Pour des raisons de qualité, n’utilisez jamais d‘eau chauffée, utilisez toujours de l‘eau froide du robinet.
6. Pour des raisons d‘hygiène, l‘eau du réservoir d‘eau doit être changée régulièrement. Nous recommandons de changer l‘eau tous les jours.
7. Dans tous les cas, le réservoir d‘eau doit être vidé si vous n‘utilisez pas l‘appareil pendant une période prolongée afin d‘éviter le dépôt de calcaire et d‘algues dans l‘appareil.

Café en grains et café moulu

8. Vous pouvez obtenir le plein arôme de votre café si vous procédez à sa mouture juste avant de le mettre dans la machine. Le café moulu perd rapidement son arôme. Mais vous ne devez pas non plus conserver les grains de café plus de deux à trois semaines pour ne pas perdre en qualité.
9. De ce fait, le café déjà moulu, mais aussi les grains de café, doivent être conservés au frais et dans un récipient hermétique. Astuce : L‘arôme est conservée particulièrement longtemps si vous rangez votre café moulu ou en grains sous vide.
10. Si vous utilisez du café moulu, veillez à ce qu‘il convienne pour les machines à expresso. Ce doit être indiqué sur l‘emballage.

Degré de mouture

11. La force de l‘expresso dépend du degré de mouture, de la quantité de café moulu dans le porte-filtre, de la quantité d‘eau et de la pression lors de la préparation.
12. Vous devrez peut-être d‘abord tester le degré de mouture idéal pour vous. Si vous procédez vous-même à la mouture, variez le degré de mouture ou sinon testez un autre café moulu.

Le juste remplissage

13. Ne pressez jamais le café moulu dans la cuillère doseuse, sinon la quantité ne sera pas correcte. Le café moulu ne doit être pressé qu‘avec le tamper dans le porte-filtre.
14. Si vous appuyez très fort, le temps de préparation est plus long et l‘expresso est très fort. Si vous appuyez très légèrement, le temps de préparation est plus court et l‘expresso est plus léger.

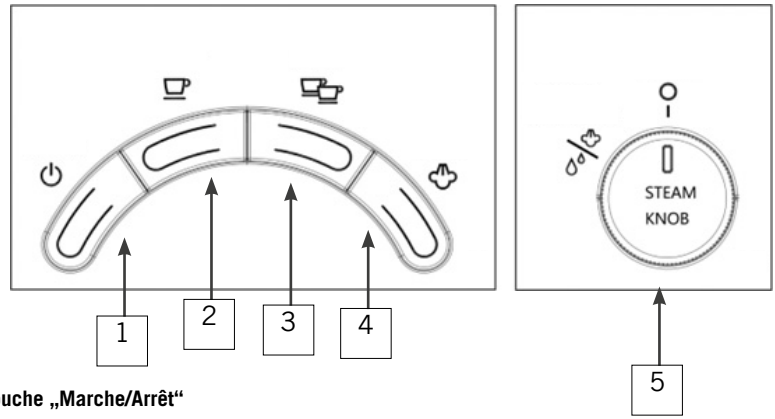
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Veillez à ce que la surface du café moulu soit aussi plate que possible pour que l‘eau puisse s‘écouler uniformément à travers tout le café moulu.
16. Si la préparation de l‘expresso est trop longue, il se peut que le café soit trop finement moulu ou trop pressé et qu‘il obstrue de ce fait les pores du filtre.

Lait pour la mousse de lait

17. Utilisez uniquement des récipients adaptés. Veillez à ne pas utiliser de récipients en verre - pas même ceux en verre résistant à la chaleur. Le verre peut éclater en raison de la chaleur très concentrée et entraîner des blessures graves.
18. Le lait frais et à faible teneur en matières grasses est le mieux.
19. Si la mousse de lait n’est pas réussie, vérifiez que la buse à vapeur est complètement exempte de résidus et nettoyez-la si nécessaire.
20. La mousse de lait doit toujours être immédiatement utilisée car elle retombe si elle est conservée pendant longtemps.

EXPLICATION DE L’ÉLÉMENT DE COMMANDE



1	**Touche „Marche/Arrêt“** Allumer et éteindre l’appareil
2	**Touche 1 tasse** Préparation d’une tasse d’expresso
3	**Touche 2 tasses** Préparation de deux tasses d’expresso
4	**Touche Vapeur** Faire mousser le lait, chauffer des liquides avec la vapeur
5	**Réglage de la vapeur** Pour produire de la vapeur pour la mousse de lait, etc. Position 0 Préchauffage, position Préparation eau très chaude et vapeur

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et les éventuelles protections de transport (mais pas la plaque signalétique). Mettez les matériaux d‘emballage hors de portée des enfants - Risque d‘étouffement ! Jetez les matériaux d’emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l’appareil n’est pas abîmé. Ne mettez pas l’appareil en service s’il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont au complet.
4. Laver le porte-filtre, le filtre et le réservoir d‘eau dans de l‘eau très chaude avec un produit à vaisselle doux, puis rincer à l‘eau claire et bien essuyer.
5. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et sécher minutieusement.

RINCER L‘APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation ou après une période prolongé sans avoir utilisé l’appareil, nous vous conseillons de rincer l‘appareil à l‘eau chaude.
Remarque : Lorsque vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour la première fois, tous les voyants de contrôle clignotent et un signal sonore retentit pour indiquer qu’aucun entretien n’a encore été effectué sur la machine. Vous pouvez annuler cet avertissement en appuyant sur n‘importe quelle touche.

1. Retirer le réservoir d‘eau en le penchant vers l‘arrière et remplir le réservoir d‘eau avec de l‘eau fraîche ou froide.
2. Remettre fermement le réservoir d‘eau dans l‘appareil afin que la valve du fond puisse s‘ouvrir.
3. Branchez la prise de l’appareil dans une prise de courant.
4. Vérifiez si le réglage de la vapeur est sur la position « 0 ».
5. Appuyez sur la touche „Marche/Arrêt“.
6. L‘appareil préchauffe, la pompe fonctionne pendant 2 secondes, les voyants de contrôle des touches „Marche/Arrêt“, „1 tasse“ et „2 tasses“ clignotent.
7. Appuyez sur la touche „Vapeur“ et tournez le bouton de réglage de la vapeur pour évacuer l‘air en excédent dans les conduits. Avant la première utilisation et lorsque l’appareil n‘a pas été utilisé pendant une période prolongée, effectuez cette opération pendant au moins 30 secondes.
8. Remarque : Trop d‘air en excédent dans les conduits peut empêcher l‘appareil de fonctionner correctement.
9. Tournez le bouton de réglage de vapeur sur « 0 » et éteignez l‘appareil à l‘aide du bouton « Marche/Arrêt ».
10. Mettez le filtre dans le porte-filtre, mais ne mettez pas de café moulu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

11. Mettez le porte-filtre sans café moulu à gauche dans le support de l‘appareil et tournez-le vers la droite jusqu‘à la butée.
12. Mettez un récipient résistant à la chaleur d‘une contenance d‘au moins 500 ml sous la buse d‘eau bouillante de l‘appareil.
13. Allumez l‘appareil avec la touche « Marche/Arrêt ».
14. L‘appareil préchauffe à nouveau le cas échéant. Lorsque la procédure de chauffe est terminée, appuyez sur la touche „2 tasses“ et laissez l‘eau s‘écouler complètement. Répétez ce processus cinq fois, versez l‘eau recueillie à chaque fois et remplissez le réservoir d‘eau à nouveau avec de l‘eau du robinet.
15. L‘appareil est désormais prêt à fonctionner.

PRÉPARATION DE L‘EXPRESSO

Attention : L’appareil est très chaud pendant et après son fonctionnement ! Veillez à être particulièrement prudent avec les parties métalliques très chaudes de l‘appareil - Risque de brûlure ! Ne touchez les parties très chaudes de l‘appareil qu’en tenant les poignées correspondantes.
Ne retirez jamais le porte-filtre lorsque l‘eau coule car l‘appareil fonctionne sous pression - Risque de blessure !
Ne laissez jamais l‘appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Remplir le réservoir d‘eau

1. Éteignez l‘appareil avec la touche „Marche/Arrêt“ s’il était allumé.
2. Retirer le réservoir d‘eau en le penchant vers l‘arrière de l’appareil.
3. Remplir le réservoir d‘eau avec de l‘eau fraîche ou froide. Veillez à ne pas remplir le réservoir au dessus du repère Max. Utilisez uniquement de l‘eau potable, que vous pouvez également filtrer. Ne jamais mettre de produits de nettoyage chimiques dans le réservoir d‘eau !
4. Remettre fermement le réservoir d‘eau dans l‘appareil afin que la valve du fond puisse s‘ouvrir.
5. Attention : Il se peut que de l‘eau s‘accumuler dans certains cas sous le réservoir d‘eau. Ce qui n‘altère pas le fonctionnement de l‘appareil. Retirez cette eau régulièrement avec une éponge ou un torchon.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Rallumez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“.

Attention : Ne faites jamais fonctionner l‘appareil si son réservoir d‘eau est vide ou mal positionné. L‘appareil risque d’être abîmé.

Préchauffer l‘appareil et les tasses

7. Insérez le filtre souhaité dans le porte-filtre pour expresso.
8. Rincez la tasse à expresso souhaitée à l‘eau chaude. Les tasses préchauffées améliorent la qualité de l‘expresso.
9. Mettez le porte-filtre à gauche dans le support de l‘appareil et tournez-le vers la droite jusqu‘à la butée jusqu’à ce que vous l’entendiez s’enclencher. Surveillez les symboles qui indiquent quand le porte-filtre est correctement enclenché (🔓= ouvert 🔒= enclenché).
10. Mettez la tasse rincée sous la buse d‘eau bouillante.
11. Appuyez sur la touche „1 tasse“ et laissez le liquide chaud couler dans la tasse.
12. Versez l‘eau.
13. Retirez ensuite le porte-filtre en le tournant vers la gauche sur 🔓.

Remplir et insérer le porte-filtre

14. Le filtre utilisé doit toujours être propre et exempt de résidus de café moulu.
15. Insérez le filtre souhaité dans le porte-filtre pour expresso. Utilisez le filtre 1 si vous voulez faire une tasse d‘expresso ou le filtre 2 si vous voulez faire deux tasses d‘expresso. Vous pouvez reconnaître la taille par les symboles sur le dessous du filtre.
16.
    - 1 tasse
    - 2 tasses
17. Versez la quantité nécessaire de café moulu à expresso dans le porte-filtre : 1 cuillère doseuse (env. 8 g de café moulu) par tasse à expresso ; 2 cuillères pour un double expresso ou 2 tasses d‘expresso simple.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Appuyez fermement sur le café moulu à l'aide du tamper en exerçant un mouvement de torsion. Nettoyez le bord du filtre pour éliminer les résidus de café moulu.
19. Mettez le porte-filtre à gauche dans le support de l'appareil et tournez-le vers la droite jusqu'à la butée jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher. Surveillez les symboles qui indiquent quand le porte-filtre est correctement enclenché (🔓= ouvert 🔒=enclenché)

Préchauffer

20. Branchez la prise de l'appareil dans une prise de courant. Tous les voyants de contrôle s'allument brièvement, puis l'appareil se met en veille.
21. Appuyez sur la touche „Marche/Arrêt".
22. L'appareil préchauffe, la pompe fonctionne pendant 1,5 seconde, les voyants de contrôle des touches „Marche/Arrêt", „1 tasse" et „2 tasses" clignotent.
23. Si toutes les touches sont allumées en permanence et qu'un signal sonore retenti, la phase de préchauffage est terminée.
24. Si nécessaire, essuyez le récupérateur de gouttes et sa grille si de l'eau a goutté de la buse d'eau bouillante pendant qu'elle chauffait.

Préparer un expresso

25. Placez ensuite une ou deux tasses sur la grille du récupérateur de gouttes sous les buses de sortie du porte-filtre.
26. Appuyez sur la touche „1 tasse" si vous souhaitez préparer une tasse d'expresso et sur „2 tasses" si vous souhaitez deux tasses.
27. L'appareil prépare l'expresso.
28. Lorsque le processus est terminé, les voyants de contrôle sont allumés en permanence.
29. Prenez les tasses.
30. Retirez ensuite le porte-filtre en le tournant vers la gauche sur 🔓.
31. Rincer le porte-filtre et le filtre sous l'eau courante pour éliminer les résidus de café moulu.
32. Si vous voulez préparer plus de tasses, videz le porte-filtre, remplissez-le de café fraîchement moulu et remettez-le en place. L'appareil doit d'abord refroidir un peu, sinon la poudre de café deviendra trop chaude. Par conséquent, avant de préparer une autre tasse de café, nous vous

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

recommandons d‘appuyer sur le bouton „1 tasse“ et „2 tasses“ ou et de vider un peu d‘eau chaude. Attention aux éclaboussures d‘eau chaude et à la vapeur.

33. Lorsque le café est prêt, éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“ et débranchez la prise secteur.
34. Vérifiez régulièrement s‘il n‘y a pas trop d‘eau dans le récupérateur de gouttes. Jetez cette eau conformément aux indications du chapitre „Nettoyage et entretien“.

Attention : L’appareil est très chaud pendant et après son fonctionnement ! Veillez à être particulièrement prudent avec les parties métalliques très chaudes de l‘appareil - Risque de brûlure ! Ne touchez les parties très chaudes de l‘appareil qu’en tenant les poignées correspondantes.

Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le fonctionnement de l‘appareil – Risque de brûlure !

MODIFIER LA QUANTITÉ D’EXPRESSO

1. Vous pouvez modifier la quantité d‘expresso par défaut. Procédez de la manière suivante.
2. Préparez l‘appareil conformément aux indications du chapitre „Préparer un expresso ».
3. Appuyez sur la touche du nombre de tasses souhaitées et maintenez-la enfoncée, puis relâchez-la uniquement lorsque la quantité d’expresso souhaitée est dans la tasse.
4. Ce réglage est ensuite automatiquement enregistré et utilisé pour d‘autres préparations.

RÉTABLIR LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

1. Pour rétablir la quantité d‘expresso par défaut, procédez de la manière suivante :
2. Branchez la prise de l‘appareil dans une prise de courant mais n’allumez pas encore l‘appareil.
3. Appuyez sur les touches „1 tasse“ et „2 tasses“ simultanément, puis appuyez sur la touche „Marche/Arrêt“. Ne relâchez pas les touches Tasses !
4. Un signal sonore retentit cinq fois pour indiquer que le réglage par défaut est terminé.
5. Après ce processus, tous les voyants de contrôle s’éteignent.
6. Appuyez sur la touche „Marche/Arrêt“.
7. Un signal d’avertissement retentit. Appuyez sur les touches „1 tasse“ ou „2 tasses“. La tonalité d‘avertissement s‘arrête, une petite quantité d‘eau s‘écoule de la buse d‘eau bouillante et la machine revient en mode normal.

FAIRE UN CAPPUCCINO / FAIRE DE LA MOUSSE DE LAIT

Attention : Ne sortez pas la buse du lait pendant que la production de vapeur - Risque de brûlure avec les éclaboussures !

La buse à vapeur devient très chaude – Risque de brûlure !

Nettoyez la buse à vapeur après utilisation.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. Préparez la quantité d‘expresso souhaitée conformément aux indications du chapitre „Préparation de l‘expresso“.
2. Appuyez sur la touche „Vapeur“. Seul ce voyant de contrôle s‘allume, l‘appareil est en préchauffage.
3. Remplissez une tasse étroite avec environ 100 ml de lait froid écrémé. Cette quantité est suffisante pour une tasse de cappuccino. Vous obtiendrez le meilleur résultat avec du lait sortant du réfrigérateur, c‘est-à-dire à environ 5 °C. Veillez à ce que la tasse puisse être bien placée sous la buse à vapeur. Important : Le volume du lait va doubler ou tripler du fait de la mousse. N’oubliez pas cette augmentation de volume lorsque vous choisissez une tasse. Ne remplissez le récipient qu‘au 1/3.

4. Placez d‘abord un récipient vide et résistant à la chaleur sous la buse à vapeur.
5. Ouvrez légèrement le bouton de réglage de la vapeur et laissez l‘air s‘échapper des conduits de l‘appareil. Remettez ensuite le bouton de réglage de la vapeur sur « 0 ».
6. Tenez maintenant la tasse avec le lait sous la buse à vapeur afin qu‘elle soit complètement plongée dans le lait. Toutefois, la buse ne doit pas toucher le fond du récipient, l‘anneau noir de la buse ne doit jamais être complètement plongé dans le liquide
7. Tournez le bouton de réglage de la vapeur sur la position „0“ a .
8. L’appareil produit un fort jet de vapeur. Ainsi, le lait forme de la mousse.
9. Une mousse de lait particulièrement crémeuse se forme lorsque vous déplacez délicatement la tasse d‘avant en arrière et vers le haut sous la buse à vapeur pendant le moussage.
10. Lorsque la température requise (l‘idéal est de 60°C) et la densité de la mousse sont atteintes, interrompez la distribution de vapeur en éteignant le bouton de vapeur et tournez le cadran de vapeur sur la position OFF. Nous vous conseillons de ne pas utiliser la fonction vapeur plus de 60 secondes sinon le lait est trop chaud.
11. Ajouter délicatement la mousse de lait sur l‘expresso, par exemple avec une cuillère. Et votre café est prêt.
12. Astuce : Si vous souhaitez préparer plusieurs tasses de cappuccino, commencez par préparer la quantité d‘expresso nécessaire, puis la quantité de mousse de lait souhaitée pour toutes les tasses.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

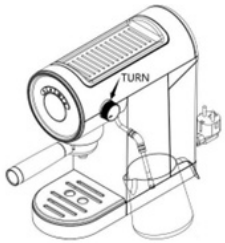
13. Afin de préparer à nouveau du café immédiatement après avoir fait mousser du lait, l‘appareil doit d‘abord refroidir un peu, sinon la poudre de café deviendra trop chaude. Par conséquent, avant de préparer une autre tasse de café, nous vous recommandons d‘appuyer sur le bouton „1 tasse“ et „2 tasses“ ou et de vider un peu d‘eau chaude. Attention aux éclaboussures d‘eau chaude et à la vapeur qui s‘échappe du tuyau. Interrompez la vapeur en éteignant le bouton, puis en tournant le cadran de vapeur sur OFF
14. La buse doit être nettoyée peu après la préparation pour éviter la formation de germes.
15. Pour cela, tournez légèrement le bouton de réglage de la vapeur pour l‘ouvrir et éliminer les résidus de lait du conduit.
16. Puis éteignez l‘appareil à l‘aide du bouton „Marche/Arrêt“.
17. Laissez ensuite l‘appareil et la buse à vapeur refroidir complètement.
18. Dévissez la buse à vapeur et rincez-la minutieusement sous l‘eau du robinet.
19. Essuyez aussi minutieusement l‘extérieur de la buse à vapeur avec un chiffon humide.
20. Lorsque le café est prêt et le nettoyage terminé, éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“ et débranchez la prise secteur.

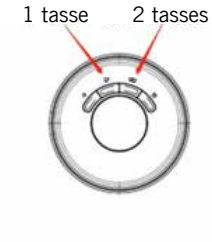
PRÉPARER DE L‘EAU CHAUDE

Attention : L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! Une attention particulière est requise avec les parties métalliques chaudes de l‘appareil - risque de brûlures ! Ne touchez les parties chaudes de l‘appareil que par les poignées respectives. L‘eau chaude peut provoquer des brûlures et des échaudures, soyez prudent lors de la préparation.
Les récipients en métal, en particulier, peuvent devenir très chauds lorsqu‘ils sont remplis d‘eau chaude.

1. Vérifiez que le réservoir d‘eau est plein.
2. Laissez l‘appareil préchauffer conformément aux explications.
3. Placez un récipient adapté et résistant à la chaleur sous le tuyau de vapeur.
4. Tournez le bouton de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d’une montre sur pour ouvrir la valve.
5. Tournez ensuite le bouton de réglage de la vapeur de nouveau sur , puis dans le sens des aiguilles d’une montre sur „0“ pour fermer la valve.
6. Lorsque le café est prêt, éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“ et débranchez la prise secteur.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation et avant le nettoyage, éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“, débranchez la prise du secteur et laissez l‘appareil complètement refroidir.
L‘appareil ne doit pas être plongé dans l‘eau ni dans aucun autre liquide.

1. Après utilisation et avant le nettoyage, éteignez l‘appareil à l‘aide de la touche „Marche/Arrêt“, débranchez la prise du secteur et laissez l‘appareil complètement refroidir.
2. L‘appareil ne doit pas être plongé dans l‘eau ni dans aucun autre liquide.

Nettoyer les conduits

3. Remplissez le réservoir d‘eau jusqu‘au repère „Max“.
4. Branchez la prise de l’appareil dans une prise de courant.
5. Appuyez sur les touches „1 tasse“, „Vapeur“ et „Marche/Arrêt“ simultanément.
6. L‘eau est chauffée à 70 °C, l‘appareil pompe automatiquement 150 ml d‘eau dans les conduits pour les nettoyer.

Boîtier

7. Essuyez l‘extérieur du boîtier avec un chiffon doux si nécessaire. N’utilisez pas de produits de nettoyage, ni de produits abrasifs ou désinfectants.

Réservoir d‘eau

8. Rincez le réservoir d‘eau régulièrement à l’eau claire. Si une couche blanche se forme, l‘appareil doit être détartré conformément aux indications du chapitre suivant.

Récupérateur de gouttes avec grille

9. Tirez le récupérateur de gouttes vers l‘avant pour le retirer de l‘appareil, retirez la grille et videz l‘eau qu‘il contient éventuellement. Rincez le récupérateur et la grille avec un peu d‘eau tiède à laquelle vous pouvez ajouter un peu de produit à vaisselle. Remettez le récupérateur de gouttes avec grille dans l‘appareil après l’avoir complètement séché.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Porte-filtre et filtre

10. Après avoir préparé l‘expresso, retirez le marc de café qui est dans le filtre. Rincez le porte-filtre à l‘eau du robinet pour être sûr que les orifices au-dessous ne sont pas obstrués. Le cas échéant, ces orifices peuvent être débouchés à l’aide d’une brosse ou d’un objet pointu, tel qu‘un cure-dent.
11. La durée de vie du joint situé à l’intérieur sera d’autant plus longue si vous ne mettez pas le porte-filtre et le filtre dans l‘appareil lorsque vous n’utilisez pas l‘appareil.

Buse d‘eau bouillante

12. La buse d‘eau bouillante doit également être nettoyée de temps à autre. Essuyez délicatement la buse d‘eau bouillante avec un chiffon doux et humide. S’il reste du marc de café, vous pouvez le retirer avec une brosse douce ou un cure-dent. Pour effectuer un entretien régulier, faites couler de temps à autre un peu d‘eau sans mettre le porte-filtre.

Nettoyer la buse à vapeur

13. Ne nettoyez la buse à vapeur que si elle est refroidie.
14. Pour ce faire, dévissez la partie inférieure du tuyau et nettoyez la buse sous l‘eau du robinet. Si le tuyau est bouché, vous pouvez le déboucher avec un cure-dent ou tout autre objet pointu.
15. Revissez ensuite la partie inférieure de la buse à vapeur sur le tuyau.

Rangement

16. Si vous n’utilisez pas l’appareil, rangez-le dans un endroit sec et à l‘abri de la poussière. Nous vous recommandons de le ranger dans son carton d‘origine.

DÉTARTRER L’APPAREIL

1. Détartrez régulièrement votre machine à expresso selon votre fréquence d‘utilisation et selon la dureté de votre eau du robinet. Le détartrage prolonge la durée de vie de votre appareil et réduit la consommation d‘énergie.
2. Utilisez uniquement du détartrant et respectez les consignes du fabricant.
3. Remplissez le réservoir d‘eau avec la solution détartrante conformément aux consignes du fabricant.
4. Placez un récipient suffisamment grand sur la grille du récupérateur de gouttes.
5. Continuez ensuite conformément aux explications „Préparer un expresso“ jusqu‘à ce que le réservoir d‘eau soit complètement vide.
6. Rincez le réservoir d‘eau, puis le remplir à nouveau d‘eau.
7. Continuez encore conformément aux explications „Préparer un expresso“ jusqu‘à ce que le réservoir d‘eau soit complètement vide. Ce qui permet d’éliminer tous les résidus de détartrant.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IDÉES DE RECETTES

Cappuccino – Le grand classique italien

Il se compose de 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait. Si vous le souhaitez, vous pouvez par exemple saupoudrer du cacao en poudre sur le dessus.

Caffè Latte

En France, ce café est appelé « café au lait » et en Allemagne « Milchkaffee ». Il est également fait avec un expresso. Ajouter la quantité souhaitée de lait chauffé et, si vous le souhaite, également une petite quantité de mousse de lait sur le dessus, comme une „couronne".

Latte Macchiato

Un latte macchiato bien préparé comporte plusieurs couches. Commencez par le lait, puis versez alternativement l'expresso, le lait chaud et la mousse de lait dans une grande tasse en verre. Laissez toujours la couche de mousse de lait se déposer un peu avant d'ajouter l'expresso. Ainsi, les différentes couches ne se mélangent pas. Veillez à ce que l'expresso soit chaud. Si vous voulez aromatiser votre café par exemple avec du sirop ou de la liqueur, ajoutez-les uniquement dans le lait chaud et non dans l'expresso, car il coulera trop vite.

Mochaccino

Mettez 1 à 2 cuillères à café de sirop de chocolat dans un verre et versez dessus la mousse de lait légèrement refroidie. Remplir délicatement avec l'expresso. Ajouter ensuite de la mousse de lait ou de la crème fouettée pour former un chapeau et décorer avec du chocolat râpé ou du cacao en poudre.

Café glacé

Versez du café fort et froid dans des verres hauts. Ajoutez ensuite une ou deux boules de glace à la vanille dans chaque verre et remplissez-les avec de la mousse de lait froide. Décorez avec des copeaux de chocolat si vous le souhaitez.

Utilisation de la mousse de lait

La mousse de lait ne permet pas de préparer que des spécialités au café. Saviez-vous par exemple que vous pouvez utiliser de la mousse de lait à la place de la crème fouettée pour préparer de délicieux desserts ? Vos idées créatives de desserts seront alors plus faciles à digérer et merveilleusement crémeuses. Vous pouvez mettre par exemple de la mousse de lait chaude sur des fraises ou sur le muesli du matin. Essayez également de mettre de la mousse de lait sur les soupes à la crème par exemple.

Vous pouvez trouver de nombreuses autres idées de recettes dans des livres de cuisine ou sur Internet.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Les recettes de cette notice d'utilisation ont été minutieusement réfléchies et vérifiées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais nous ne pouvons donner aucune garantie. Toute responsabilité des auteurs ou de la société UNOLD AG et de leurs mandataires en cas de dommages corporels, de dégâts matériels et de pertes financières est exclue.

SOLUTIONNER LES PROBLÈMES

En cas de problème, commencez d'une manière générale par vérifier les points suivants :

- Le réservoir d'eau est-il bien inséré ?
- Le réservoir d'eau est-il plein ?
- La prise de courant est-elle branchée ?

Problème	Cause	Solution
L'eau ne coule pas	Il y a de l'air dans les conduits	Purgez l'air conformément aux indications du chapitre "Rincer" point 7
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir à eau.	Remplir le réservoir d'eau
	Orifices du filtre obstrués	Nettoyer minutieusement le filtre
	Réservoir d'eau mal positionné	Emboîter correctement le réservoir d'eau pour que la valve du fond s'ouvre
	Conduits entartrés	Détartrer conformément aux indications du chapitre "Détartrer"
L'expresso déborde du porte-filtre par le haut	Le filtre n'est pas correctement positionné	Positionner correctement le filtre dans le porte-filtre
	Orifices du filtre obstrués	Nettoyer minutieusement le filtre
Le porte-filtre ne s'emboîte pas	Trop de café moulu dans le filtre	Veiller à mettre la bonne quantité de café moulu, retirer un peu de café moulu
Aucune fonction, les voyants clignotent brièvement	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir à eau.	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir d'eau est mal positionné	Emboîter correctement le réservoir d'eau pour que la valve du fond s'ouvre
	Buse d'eau bouillante obstruée	Nettoyer la buse d'eau bouillante conformément aux indications du chapitre« Nettoyer »
	Orifices du filtre obstrués	Nettoyer minutieusement le filtre
	Conduits entartrés	Détartrer conformément aux indications du chapitre "Détartrer"

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Crème trop légère, l‘expresso coule trop vite	Le café moulu n'est pas bien pressé	Pressez le café moulu un peu plus serré dans le filtre
	Trop peu de café moulu	Mettre plus de café moulu
	Café moulu trop grossier	Utilisez du café moulu de mouture plus fine
	Café moulu inadapté aux machines à expresso	Utiliser uniquement un café moulu qui convient pour les machines à expresso

Crème trop foncée, l‘expresso coule trop vite	Le café moulu n'est pas bien pressé	Presser le café moulu un peu moins dans le filtre
	Il y a trop de café moulu	Réduire la quantité de café moulu
	Buse d'eau bouillante obstruée	Nettoyer la buse d'eau bouillante conformément aux indications du chapitre« Nettoyer »
	Orifices du filtre obstrués	Nettoyer minutieusement le filtre
	Café moulu trop finement ou humide	Utiliser un café moulu pour machines à expresso présentant une mouture plus grossière, et veiller à ce qu’il soit bien rangé au sec
	Conduits entartrés	Détartrer conformément aux indications du chapitre « Détartrer »
La mousse de lait n’est pas assez ferme	Lait trop chaud	Utilisez le froid du lait sortant du réfrigérateur (5 °C)
	Buse à vapeur sale	Nettoyer la buse à vapeur conformément aux indications du chapitre « Nettoyer »
	Conduits entartrés	Détartrer conformément aux indications du chapitre “Détartrer"
La machine ne fonctionne pas, tous les voyants clignotent		Débrancher l‘appareil du secteur et contacter le service client
La vapeur sort du bec.	Le bouton vapeur est activé.	Interrompez la production de vapeur en éteignant d‘abord le bouton de vapeur. Ensuite, éteignez le cadran de vapeur en position OFF.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 28636

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe koffiezetapparaat (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).
Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.
Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.150–1.360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Afmetingen:	ca. 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (bxdxh)
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Kabellengte:	ca. 75 cm
Waterreservoir:	afneembaar, inhoud ca. 0,9 liter
Uitvoering:	pompdruk 20 bar, thermoblok-verwarmingssysteem, stoompijpje voor heet water of voor het opschuimen van melk
Toebehoren:	2-in-1 maatlepel met tamper, gebruiksaanwijzing
Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden	

CE

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed – er bestaat kans op verstikking! Houd daarom het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - in agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven, in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Veilige omgang met elektriciteit

7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
8. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
9. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Reinig het apparaat om redenen van elektrische veiligheid niet in de afwasmachine.
11. Schakelaar en kabel mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
12. Wikkel het snoer niet om het apparaat en voorkom knikken in de kabel om schade aan het snoer te voorkomen.
13. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
14. Trek de voedingskabel uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel zelf.
15. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
16. Het apparaat is pas dan volledig uitgeschakeld als het van het stroomnet is losgekoppeld doordat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Veilige opstelling en bediening van het apparaat

17. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
18. Let erop dat het apparaat altijd vrij toegankelijk staat om het, indien nodig, snel van het stroomnet los te kunnen koppelen.
19. Stel het apparaat zo op dat aan de zijkant minimaal 3 cm ruimte tot andere voorwerpen en naar boven minimaal 15 cm afstand blijft.
20. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur of water worden gebruikt.
21. Stel het apparaat niet op in ruimten, waarin de temperatuur onder het vriespunt kan dalen.
22. Gebruik de espressomachine altijd op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

23. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor de bereiding van espresso van geroosterde en gemalen koffiebonen; in geen geval mag het worden gebruikt om melk of andere vloeistoffen warm te maken of warm te houden.
24. De stoomfunctie mag alleen worden gebruikt met melk, niet met andere vloeistoffen.
25. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
26. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
27. Gebruik de espressomachine uitsluitend binnenshuis.
28. Om oververhitting van het apparaat te vermijden, mag het apparaat tijdens het gebruik nooit worden afgedekt.
29. Het apparaat mag niet met een leeg waterreservoir worden gebruikt, hierdoor zou de pomp beschadigd kunnen raken.
30. Gebruik vers, helder drinkwater en vul het waterreservoir maximaal tot aan de MAX-markering.
31. Verwijder de zeefdrager nooit tijdens het koffiezetten, omdat het apparaat onder druk staat en daardoor kans op letsel bestaat.
32. Controleer of de zeefdrager stevig is geplaatst voordat u met het bereiden van espresso begint.
33. Richt het stoompijpje nooit op een lichaamsdeel, er bestaat kans op verbranding!
34. Verwijder nooit de zeefdrager als het apparaat in werking is.
35. Als u het apparaat meerdere malen achter elkaar gebruikt, laat het dan tussendoor minstens 5 minuten afkoelen.
36. Schakel voordat u het apparaat gaat reinigen het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

37. Om letsel te voorkomen, mag het apparaat niet worden verschoven zolang het is ingeschakeld.
38. Zorg ervoor dat alle gebruikers, vooral kinderen, bekend zijn met het gevaar dat van uittredende stoom of hete waterspetters uitgaat – er bestaat kans op verbranding!
39. Om schade te voorkomen, mag het apparaat niet met accessoires van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
40. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice.
41. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok!

Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Steek tijdens de werking van het apparaat nooit uw hand onder de uitlaatopeningen (broeikop, stoompijpje) – er bestaat kans op verbranding door uittredende hete stoom!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

TIPS VOOR EEN PERFECTE ESPRESSO

Als de bereide espresso niet aan uw verwachtingen voldoet, controleer dan de volgende factoren en pas de bereiding hieraan aan. Controleer hierbij punt voor punt, zo kunt u het resultaat goed volgen.

Water

1. Gebruik helder kraanwater.
2. Gedestilleerd water en koolzuurhoudend water zijn niet geschikt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Stark kalkhoudend water heeft een negatief effect op de kwaliteit van de bereide espresso.
4. Als het gebruikte kraanwater sterk kalkhoudend is, kunt u daarom ook water zonder koolzuur gebruiken.
5. Gebruik om kwaliteitsredenen nooit opgewarmd water, gebruik altijd koud kraanwater.
6. Het water in het waterreservoir moet om hygiënische redenen regelmatig worden ververst. Wij adviseren om het water dagelijks te verversen.
7. Het waterreservoir moet in ieder geval worden geleegd als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, zo voorkomt u kalk- en algaanslag in het apparaat.

Koffiebonen en -poeder

8. koffie verliest snel zijn aroma. Maar ook koffiebonen moet u niet langer dan twee tot drie weken bewaren om kwaliteitsverlies te voorkomen.
9. Daarom dient reeds gemalen koffie, maar ook koffiebonen, koel en luchtdicht worden bewaard. Tip: Het aroma blijft extra lang behouden als u poeder of bonen gevacumeerd bewaard.
10. Als u kant-en-klaar gemalen koffiepoeder gebruikt, let er dan op dat dit geschikt is voor espressomachines. Dit staat meestal op de verpakking aangegeven.

Maalgraad

11. De sterkte van de espresso hangt af van de maalgraad, de hoeveelheid poeder in de zeefdrager, de hoeveelheid water alsmede de druk bij de bereiding.
12. Eventueel moet u eerst uitproberen welke maalgraad voor u het meest ideaal is. Varieer bij zelf gemalen bonen met de maalgraad of probeer een andere koffiepoeder.

Juiste manier van vullen

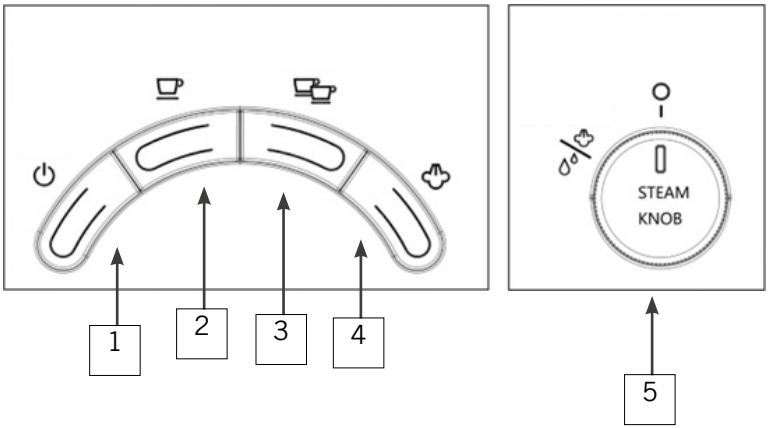
13. Het koffiepoeder wordt pas in de zeefdrager met de tamper aangedrukt.
14. Als u hiermee heel stevig duwt, wordt de bereidingstijd langer en wordt de espresso zeer sterk. Als u heel licht duwt, wordt de bereidingstijd korter en wordt de espresso lichter.
15. Let erop dat het oppervlak van het koffiepoeder zo vlak als mogelijk is, zodat het water gelijkmatig door het hele poeder kan lopen.
16. Als de espresso te lang nodig heeft, is het koffiepoeder mogelijk te fijn gemalen of te stevig aangedrukt en verstopt de poriën van de zeef.

Melk voor melkschuim

17. Gebruik uitsluitend geschikte koppen of mokken. Gebruik geen glazen – ook niet van hittebestendig glas. Glas kan door de sterk geconcentreerde verhitting barsten en ernstig letsel veroorzaken.
18. Koude, vetarme melk is het meest geschikt.
19. Als de melkschuim niet goed lukt, controleer dan of het stoompijpje helemaal vrij is van restanten, en reinig dit eventueel.
20. Gebruik melkschuim altijd direct, omdat het weer in elkaar zakt als u het langer bewaard.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VERKLARING VAN HET BESTURINGSELEMENT



1	**Knop „AAN/UIT“** Apparaat in- of uitschakelen
2	**Knop 1 kopje** Zetten van één kopje espresso
3	**Knop 2 kopjes** Zetten van twee kopjes espresso
4	**Knop stoom** Melk opschuimen, vloeistoffen met stoom verhitten
5	**Stoomregelaar** Voor het produceren van stoom voor melkschuim enz. Stand 0 voorverwarmen, stand heet water en stoom maken

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen (maar niet het typeplaatje). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig zijn.
4. Zeefdrager, filter en waterreservoir in heet water met een mild afwasmiddel spoelen, met helder water naspoelen en goed afdrogen.
5. De behuizing met een vochtige doek afvegen en zorgvuldig afdrogen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SPOELEN VAN HET APPARAAT VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Vóór het eerste gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, raden wij u aan om het apparaat een keer met heet water door te spoelen.
Aanwijzing: Als u de eerste keer op de knop „AAN/UIT“ drukt, gaan alle controlelampjes knipperen en klinkt er een signaaltoon om erop attent te maken dat de machine nog niet onderhouden is. U kunt deze waarschuwing afbreken door op een willekeurige knop te drukken.

1. Neem het waterreservoir schuin naar achteren eruit en vul deze met vers, koud water.
2. Plaats het waterreservoir weer stevig in het apparaat, zodat het bodemventiel zich kan openen.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Controleer of de stoomregelaar voor stoom in de stand „0“ staat.
5. Druk op de knop „AAN/UIT“.
6. Het apparaat wordt voorverwarmd, de pomp werkt ca. 2 seconden, de controlelampjes van de knoppen „AAN/UIT“, „1 kopje“ en „2 kopjes“ knipperen.
7. Druk op de knop „Stoom“ en draai de stoomregelaar open om de overvloedige lucht uit de leidingen af te laten. Voer deze procedure minimaal 30 seconden lang uit vóór het eerste gebruik of als het apparaat langere tijd niet in gebruik was.
8. Aanwijzing: Te veel overvloedige lucht in de leidingen kan ertoe leiden dat het apparaat niet meer goed werkt.
9. Draai de stoomregelaar op „0“ en schakel het apparaat met de „AAN/UIT“-knop uit.
10. Plaats het filter in de zeefdrager, doe er echter geen koffiepoeder in.
11. Plaats de zeefdrager zonder koffiepoeder links in de houder van het apparaat en draai deze tot tegen de aanslag naar rechts.
12. Plaats een hittebestendige mok of kop met een inhoud van tenminste 500 ml onder de broeikop van het apparaat.
13. Schakel het apparaat met de „AAN/UIT“-knop in.
14. Het apparaat wordt, indien nodig, nogmaals voorverwarmd. Als het verwarmen is beëindigd, drukt u op de knop „2 kopjes“ en laat u het water volledig doorlopen. Herhaal deze procedure 5 keer, giet na elke keer het opgevangen water weg en vul het waterreservoir opnieuw met kraanwater.
15. Het apparaat is nu gebruiksklaar.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEREIDING VAN ESPRESSO

Let op: Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Wees extra voorzichtig bij de hete metalen onderdelen van het apparaat – er bestaat kans op verbranding! Raak de hete onderdelen van het apparaat uitsluitend aan aan de betreffende handgrepen.
Verwijder de zeefdrager nooit als er water doorheen loopt, omdat het apparaat met druk werkt – er bestaat kans op letsel!
Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht achter!

Waterreservoir vullen

1. Schakel het apparaat met de „AAN/UIT“-knop uit als het apparaat is ingeschakeld.
2. Verwijder het waterreservoir schuin naar achteren van het apparaat.
3. Vul het waterreservoir met vers, koud water. Let erop dat u het reservoir niet boven de Max-markering vult. Gebruik uitsluitend drinkwater das ook gefilterd kan zijn. Doe nooit chemische reinigingsmiddelen in het waterreservoir!
4. Plaats het waterreservoir weer stevig in het apparaat, zodat het bodemventiel zich kan openen.
5. Let op: Incidenteel kan zich een beetje water onder het waterreservoir verzamelen. Dit heeft geen invloed op de werking van het apparaat, verwijder dit water regelmatig met een spons of een vaatdoek.
6. Schakel het apparaat weer in met de „AAN/UIT“-knop.

Let op: Gebruik het apparaat nooit met een leeg waterreservoir of zonder goed geplaatst waterreservoir. Er kan hierdoor schade aan het apparaat ontstaan.

Apparaat en kopjes voorverwarmen

7. Plaats het gewensten filter in de zeefdrager voor espresso.
8. Spoel het gewenste espressokopje om met heet water. Voorverwarmde kopjes verbeteren de kwaliteit van de espresso.
9. Plaats de zeefdrager links in de houder van het apparaat en draai deze tot tegen de aanslag naar rechts tot deze voelbaar vergrendelt. Let daarbij op de symbolen, die signaleren als de zeefdrager niet goed is vergrendeld (= open = vergrendeld).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Plaats het omgespoelde kopje onder de broeikop.
11. Druk op de knop „1 kopje“ en laat het hete water in het kopje lopen.
12. Giet het water weg.
13. Verwijder vervolgens de zeefdrager door deze naar links op 🔓 te draaien.

Zeefdrager vullen en plaatsen

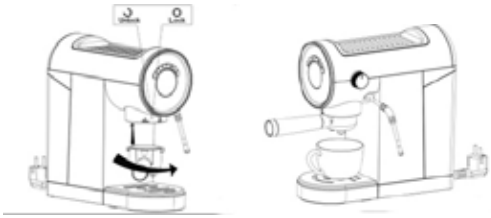
14. Het gebruikte filter moet altijd schoon zijn en vrij van oude koffiepoederrestanten voordat het wordt gebruikt.
15. Plaats het gewenste filter in de zeefdrager voor espresso. Gebruik filter 1 als u een kopje espresso wilt zetten, of filter 2 als u twee kopjes espresso wilt zetten. Aan de hand van de symbolen aan de onderkant van het filter kunt u de maat herkennen.
    - 1 kopje
    - 2 kopjes
16. Doe de benodigde hoeveelheid espresso in de zeefdrager: 1 maatlepel (ca. 8 g koffiepoeder) per kopje espresso; 2 maatlepels voor een dubbele espresso of 2 kopjes gewone espresso.
17. Druk het poeder met de tamper met draaiende bewegingen een beetje aan. Reinig de rand van het filter van poederresten.
18. Plaats de zeefdrager links in de houder van het apparaat en draai deze tot tegen de aanslag naar rechts tot deze voelbaar vergrendelt. Let daarbij op de symbolen, die het aangeven als de zeefdrager niet goed is vergrendeld (🔓= open 🔒= vergrendeld)

Voorverwarmen

19. Steek de stekker in het stopcontact. Alle controlelampjes gaan kort branden, vervolgens gaat het apparaat over in de stand-bystand.
20. Druk op de knop „AAN/UIT“.
21. Het apparaat wordt voorverwarmd, de pomp werkt ca. 1,5 seconde, de controlelampjes van de knoppen „AAN/UIT“, „1 kopje“ en „2 kopjes“ knipperen.
22. Als alle knoppen continu branden en er een signaaltoon klinkt, is het voorverwarmen voltooid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

23. Droog evt. het druppelrooster en het lekbakje als er een beetje water tijdens het voorverwarmen uit de broeikop is gedruppeld.



Espresso koken

24. Plaats nu een of twee kopjes op het druppelrooster onder de uitlopen van de zeefdrager.
25. Druk op de knop „1 kopje“ als u een kopje espresso wilt zetten, en op „2 kopjes“ als u twee kopjes wilt zetten.
26. Het apparaat gaat aan de slag en de espresso wordt gezet.
27. Als het proces is beëindigd, branden de controlelampjes ononderbroken.
28. Verwijder de kopjes.
29. Verwijder vervolgens de zeefdrager door deze naar links op ↺ te draaien.
30. Spoel zeefdrager en filter onder stromend water uit om koffiepoederresten te verwijderen.
31. Als u nog meer kopjes wilt zetten, leeg dan de zeefdrager, vul deze met vers koffiepoeder en plaats de zeefdrager terug. Om direct koffie te kunnen zetten, moet het apparaat eerst iets afkoelen, anders wordt het koffiepoeder te heet. Daarom raden we aan om, voordat je nog een kopje koffie gaat zetten, op de knop „1 kopje“ of „2 kopjes“ te drukken en wat heet water af te tappen. Pas op voor opspattend heet water en stoom die uit de pijp ontsnapt.
32. Als het koffiezetten is voltooid, schakelt u het apparaat met de knop „AAN/UIT“ uit en trekt u stekker uit het stopcontact.
33. Controleer regelmatig of er te veel water in het lekbakje staat. Giet dit water weg, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

Let op: Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Wees extra voorzichtig bij de hete metalen onderdelen van het apparaat – er bestaat kans op verbranding! Raak de hete onderdelen van het apparaat uitsluitend aan aan de betreffende handgrepen.
Verwijder nooit de zeefdrager als het apparaat in werking is – er bestaat kans op verbranding!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

HOEVEELHEID ESPRESSO WIJZIGEN

1. U kunt de af fabriek ingestelde hoeveelheid espresso wijzigen. Ga hiervoor als volgt te werk.
2. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso zetten“.
3. Houd de gewenste kopjes-knop ingedrukt en laat de knop pas weer los als zich de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje bevindt.
4. Deze instelling wordt nu automatisch opgeslagen en voor het verdere zetten van espresso gebruikt.

FABRIEKSINSTELLING HERSTELLEN

1. Om de af fabriek ingestelde hoeveelheid espresso weer te herstellen, gaat u als volgt te werk:
2. Steek de stekker in het stopcontact, maar schakel het apparaat nog niet in.
3. Druk tegelijkertijd op de knoppen „1 kopje“ en „2 kopjes“ en druk daarna op de knop „AAN/UIT“. Laat hierbij de kopjes-knoppen niet los!
4. Er klinkt 5 keer een signaaltoon, waarmee wordt aangegeven dat de fabrieksinstelling is beëindigd.
5. Na dit proces gaan alle controlelampjes uit.
6. Druk op de knop „AAN/UIT“.
7. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Druk nu op de knoppen „1 kopje“ of „2 kopjes“. Het waarschuwingssignaal stopt, er loopt een geringe hoeveelheid water uit de broeikop en de machine keert terug naar de normale modus.

CAPPUCCINO ZETTEN / MELK OPSCHUIMEN

Let op: Til het pijpje tijdens het produceren van stoom niet uit de melk – er bestaat kans op verbranding door vloeistofspetters!
Het stoompijpje wordt heel heet – er bestaat kans op verbranding!
Reinig het stoompijpje na het gebruik.

1. Bereid de gewenste hoeveelheid espresso voor, zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso zetten“.
2. Druk op de knop „Stoom“. Alleen dit controlelampje gaat branden, het apparaat wordt voorverwarmd.
3. Vul een smalle beker met ca. 100 ml koude, vetarme melk. Deze hoeveelheid is voldoende voor een kopje cappuccino. De beste resultaten bereikt u met koelkastkoude, dus ca. 5 °C koude melk. Let erop dat de beker goed onder het stoompijpje past. Belangrijk: Het volume van de melk zal door het opschuimen twee tot drie keer zo groot worden. Houd hier rekening mee bij de keuze van een geschikte beker. Vul de beker slechts voor 1/3 vol.
4. Houd om te beginnen een lege, hittebestendige kop of beker onder het stoompijpje.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Draai de stoomregelaar een beetje open en laat de lucht uit de leidingen van het apparaat ontsnappen. Zet de stoomregelaar weer op „0“.
6. Houd nu de beker met de melk zo onder het stoompijpje dat het helemaal wordt ondergedompeld in de melk. Het pijpje mag echter niet de bodem van de beker raken, de zwarte ring van het pijpje mag ook nooit volledig in de vloeistof worden gedompeld.
7. Draai de stoomregelaar vanaf stand „0“ open .
8. Er ontstaat een sterke stoomstraal. De melk wordt hiervoor opgeschuimd.
9. Extra romige melkschuim ontstaat als u de beker tijdens het opschuimen voorzichtig onder het stoompijpje heen en weer en omhoog beweegt.
10. Wanneer de gewenste temperatuur (ideaal is 60°C) en schuimdichtheid is bereikt, onderbreekt u de stoomafgifte door de stoomknop uit te zetten en de stoomknop naar de UIT-stand te draaien. Wij adviseren bovendien om de stoomfunctie niet langer dan 60 seconden te gebruiken, omdat anders de melk oververhit wordt.
11. Doe het melkschuim voorzichtig, bijvoorbeeld met een lepel, op de espresso. Uw koffie is nu klaar.
12. Tip: Als u meer dan een kopje cappuccino wilt zetten, zet dan eerst de benodigde hoeveelheid espresso, en vervolgens de gewenste hoeveelheid melkschuim voor alle kopjes.
13. Om direct na het opschuimen van melk weer koffie te kunnen zetten, moet het apparaat eerst iets afkoelen, anders wordt het koffiepoeder te heet. Daarom raden we aan om, voordat je nog een kopje koffie gaat zetten, op de knop „1 kopje“ of „2 kopjes“ te drukken en wat heet water af te tappen. Pas op voor opspattend heet water en stoom die uit de pijp ontsnapt. Onderbreek de stoom door de knop uit te zetten en vervolgens de stoomknop op UIT te draaien
14. Het stoompijpje moet snel na het zetten worden gereinigd om vorming van ziektekiemen te voorkomen.
15. Draai hiervoor de stoomregelaar een beetje open om melkresten uit de leiding te verwijderen.
16. Schakel het apparaat vervolgens uit met de AAN/UIT-knop.
17. Laat daarna het apparaat en het stoompijpje goed afkoelen.

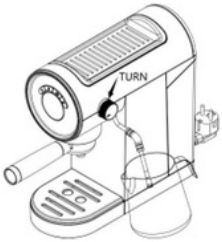
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

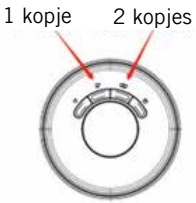
18. Schroef het stoompijpje eraf en spoel dit onder stromend water goed door.
19. Veeg bovendien het stoompijpje aan de buitenkant grondig af met een vochtige doek.
20. Als het koffiezetten en reinigen is voltooid, schakelt u het apparaat met de knop „AAN/UIT“ uit en trekt u stekker uit het stopcontact.

HEET WATER ZETTEN

Let op: Het apparaat is tijdens en na gebruik zeer heet! Bijzondere voorzichtigheid is geboden bij de hete metalen delen van het apparaat - gevaar voor brandwonden! Raak de hete onderdelen van het apparaat alleen aan bij de betreffende handgrepen. Heet water kan brandwonden en brandwonden veroorzaken, wees voorzichtig bij het bereiden.
Vooral metalen vaten kunnen erg heet worden als ze gevuld zijn met heet water.

1. Controleer of het waterreservoir is gevuld.
2. Laat het apparaat voorverwarmen, zoals beschreven.
3. Plaats een geschikte, hittebestendige kop of beker onder het stoompijpje.
4. Draai de stoomregelaar tegen de klok in open om het ventiel te openen.
5. Druk direct op de knoppen „1 kopje“ of „2 kopjes“ om heet water te maken.
6. Draai vervolgens de stoomregelaar weer op , en dan met de klok mee op „0“ om het ventiel te sluiten.
7. Als het koffiezetten is voltooid, schakelt u het apparaat met de knop „AAN/UIT“ uit en trekt u stekker uit het stopcontact.





Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat na gebruik en vóór het reinigen met de knop „AAN/UIT“ uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.
Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.

1. De afneembare onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser! Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, desinfecterende middelen of hete schoonmaakmiddelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.

Leidingen reinigen

2. Vul het waterreservoir tot aan de „Max“-markering.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Druk tegelijkertijd op de knoppen „1 kopje“, „stoom“ en „AAN/UIT“.
5. Het water wordt verhit tot 70 °C, het apparaat pompt automatisch 150 ml water door de leidingen om deze te reinigen.

Behuizing

6. Veeg de buitenkant van de behuizing indien nodig af met een zachte doek. Gebruik geen reinigings-, schurende of desinfecterende middelen.

Waterreservoir

7. Spoel het waterreservoir regelmatig uit met helder water. Als zich een witte laag vormt, moet het apparaat wie worden ontkalkt, zoals beschreven in het volgende hoofdstuk.

Lekbakje met rooster

8. Trek het lekbakje naar voren uit het apparaat, verwijder het rooster en giet het evt. aanwezige water weg. Spoel het bakje en het rooster in een beetje warm water, met evt. een beetje afwasmiddel, uit. Plaats het volledig gedroogde lekbakje met rooster terug in het apparaat.

Zeefdrager en filter

9. Verwijder na het zetten van espresso het koffiedik uit het betreffende filter. Spoel de zeefdrager onder stromend water uit om ervoor te zorgen dat de doorloopopeningen aan de onderkant niet verstopt raken. Indien nodig, kunnen deze openingen met een borstel of een spits voorwerp, zoals een tandenstoker, van eventuele verstoppingen worden bevrijd.
10. De levensduur van de aanwezige afdichting wordt verlengd als u zeefdrager en filter niet in het apparaat plaatst als het apparaat niet in gebruik is.

Broeikop

11. De broeikop moeten eveneens van tijd tot tijd worden gereinigd. Veeg de broeikop voorzichtig af met een vochtige, zachte doek. Eventueel vastzittende koffiedikresten kunt u verwijderen met

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

een zachte borstel of een tandenstoker. Laat voor regelmatig onderhoud af en toe een beetje water zonder geplaatste zeefdrager doorlopen.

Reinigen van het stoompijpje

12. Reinig het stoompijpje uitsluitend in afgekoelde toestand.
13. Schroef hiervoor het onderste deel van het pijpje eraf en reinig dit onder stromend water. Mocht het pijpje verstopt zijn, dan kunt u dit met een tandenstoker of een ander spits voorwerp doorsteken.
14. Schroef vervolgens het onderste deel van het stoompijpje wieder op het pijpje.

Opbergen

15. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek als u het niet gebruikt. Wij adviseren om het op te bergen in de originele verpakking.

APPARAAT ONTKALKEN

1. Ontkalk uw espressomachine regelmatig afhankelijk van de frequentie van gebruik en de hardheid van het water. Zo verlengt u de gebruiksduur van uw apparaat en wordt het stroomverbruik laag gehouden.
2. Gebruik uitsluitend ontkalker en neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
3. Vul het waterreservoir met de ontkalker volgens de aanwijzingen van de fabrikant.
4. Plaats een voldoende grote opvangbak op het druppelrooster.
5. Ga nu verder, zoals beschreven onder „Espresso zetten“ tot het waterreservoir helemaal leeg is.
6. Spoel het waterreservoir uit en vul het opnieuw met water.
7. Ga nu weer verder, zoals beschreven onder „Espresso zetten“ tot het waterreservoir helemaal leeg is. Zo worden eventuele restanten van de ontkalker verwijdert.

RECEPTIDEEËN

Cappuccino – een Italiaanse klassieker

Deze bestaat uit 1/3 espresso, 1/3 hete melk en 1/3 melkschuim. Naar wens kunt u bijv. chocoladepoeder erover strooien.

Caffè latte

Of te wel koffie verkeerd, in Frankrijk ook Café au lait genoemd. Deze bestaat eveneens uit espresso. Voeg de gewenste hoeveelheid verwarmde melk toe en doe er naar wens als finishing touch een kleine portie melkschuim bovenop.

Latte macchiato

Een goed bereide latte macchiato bestaat uit meerdere lagen. Begin met de melk en doe dan afwisselend espresso, hete melk en melkschuim in een hoog drinkglas. Laat de melkschuimlaag altijd eerst een beetje inzakken voordat u de espresso toevoegt. Zo worden de lagen niet gemengd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Let erop dat de espresso heet is. Als u de koffie bijvoorbeeld met siroop of likeur wilt aromatiseren, doe deze ingrediënten dan bij voorkeur alleen in de hete melk en niet in de espresso, omdat deze anders te snel wegzinkt.

Mochaccino

Doe 1 tot 2 theelepels chocoladesiroop in een glas en daaroverheen het iets afgekoelde melkschuim. Vul dit voorzichtig bij met espresso. Versier dit vervolgens met een toefje melkschuim of slagroom en met chocoladerasp of chocoladepoeder.

Ijskoffie

Doe sterke, koude koffie in een hoog glas. Voeg nu per glas een tot twee bolletjes vanille-ijs toe en vul het glas bij met koude melkschuim. Garneer de ijskoffie naar wens met chocoladerasp.

Gebruik van melkschuim

Gebruik van melkschuim

Niet alleen koffiespecialiteiten kunnen met melkschuim worden bereid. Wist u bijvoorbeeld dat u melkschuim in plaats van slagroom ook voor heerlijke desserts kunt gebruiken? Hiermee maakt u goed verteerbare, heerlijk romige creaties. Doe het hete melkschuim bijvoorbeeld over aardbeien of over de muesli bij het ontbijt.

Of probeer eens een toefje melkschuim bijvoorbeeld op romige soepen.

Nog veel meer receptideeën kunt u in kookboeken of ook op internet nalezen.

De schrijvers en de UNOLD AG hebben de recepten die in deze gebruiksaanwijzing staan, zorgvuldig overwogen en getest; desondanks kan geen garantie worden verleend. Een aansprakelijkheid van de schrijvers resp. van de UNOLD AG en hun gemachtigden voor persoonlijk letsel of materiële en financiële schade is uitgesloten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROBLEEMOPLOSSING

Controleer bij problemen altijd eerst het volgende:

- Is het waterreservoir goed geplaatst?
- Is het waterreservoir gevuld?
- Is de stekker ingestoken?

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er loopt geen water door	Lucht in de leidingen	Ontluchten, zoals beschreven in het hoofdstuk "Spoelen", punt 7
	Geen water in het waterreservoir	Waterreservoir bijvullen
	Openingen in het filter verstopt	Filter grondig reinigen
	Waterreservoir niet goed geplaatst	Waterreservoir goed laten vergrendelen, zodat het bodemventiel opengaat
	Kalk in de leidingen	Ontkalken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ontkalken"
Espresso puilt van boven uit de zeefdrager	Filter niet goed geplaatst	Filter goed in de zeefdrager plaatsen
	Openingen in het filter verstopt	Filter grondig reinigen
Zeefdrager vergrendelt niet	Te veel koffiepoeder in het filter	Let op de juiste hoeveelheid, verwijder het te veel aan koffiepoeder
De espressomachine werkt niet, de controlelampjes knipperen kort	Geen water in het waterreservoir	Waterreservoir bijvullen
	Waterreservoir niet goed geplaatst	Waterreservoir goed laten vergrendelen, zodat het bodemventiel opengaat
	Broeikop verstopt	Broeikop reinigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen"
	Openingen in het filter verstopt	Filter grondig reinigen
	Kalk in de leidingen	Ontkalken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ontkalken"

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Crema te licht, espresso loopt te snel door	Koffiepoeder is niet goed aangedrukt	Koffiepoeder iets steviger in het filter aandrukken
	Te weinig koffiepoeder	Meer koffiepoeder erin doen
	Koffiepoeder te grof	Koffiepoeder met een fijnere maalgraad gebruiken
	Koffiepoeder voor espresso-machines ongeschikt	Alleen geschikt koffiepoeder voor espressomachines gebruiken

Crema te donker, espresso loopt te snel door	Koffiepoeder is niet goed aangedrukt	Koffiepoeder minder stevig in het filter aandrukken
	Te veel koffiepoeder	Minder koffiepoeder gebruiken
	Broeikop verstopt	Broeikop reinigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen"
	Openingen in het filter verstopt	Filter grondig reinigen
	Koffiepoeder te fijn of vochtig	Koffiepoeder voor espressomachines met grovere maalgraad gebruiken, let op juiste, droge bewaring
	Kalk in de leidingen	Ontkalken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ontkalken"
Melkschuim wordt niet stevig genoeg	Melk te warm	Gebruik koelkastkoude (5 °C) melk
	Stoompijpje vervuild	Stoompijpje reinigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen"
	Kalk in de leidingen	Ontkalken, zoals beschreven in het hoofdstuk "Ontkalken"
Espressomachine werkt niet, alle controlelampjes knipperen		Koppel het apparaat los van de voeding en neem contact op met de klantenservice
De stoom komt uit de tuit.	De stoomknop staat AAN.	Onderbreek de stoomafgifte door eerst de stoomknop uit te zetten. Draai vervolgens de stoomknop naar de UIT-stand.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 28636

PREMESSA

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni della vostra nuova macchina per il caffè (di seguito denominata "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza:	1150–1360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Dimensioni:	circa 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (L/P/H)
Peso:	circa 3,8 kg
Lunghezza cavo:	circa 75 cm
Serbatoio dell'acqua:	estraibile, capacità circa 0,9 litri
Dotazioni:	Pressione pompa 20 bar, sistema di riscaldamento Thermoblock, ugello vapore per acqua calda o per montare il latte
Accessori:	misurino 2 in 1 con pressino, libretto d'istruzioni
Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design	

CE

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Leggere e conservare le seguenti istruzioni.

Avvertenze generali di sicurezza / persone all'interno della casa

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo - Pericolo di soffocamento! Pertanto, tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
6. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
   - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - in aziende agricole,
   - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive, in pensioni private o case per vacanze.

Uso sicuro dell'elettricità

7. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
8. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
9. Per motivi di sicurezza elettrica, non immergere per nessuna ragione l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
10. Per motivi di sicurezza elettrica l'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

11. Interruttore e cavo non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se dovesse accadere, prima di un successivo utilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
12. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato né arrotolato intorno all'apparecchio per evitare danni al cavo stesso.
13. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
14. Per estrarre il cavo di alimentazione dalla presa tirare solo la spina, mai il cavo stesso.
15. Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
16. L'apparecchio è completamente spento solo quando viene scollegato dalla rete elettrica staccando la spina

Uso e installazione sicuri dell'apparecchio

17. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
18. Accertarsi che l'apparecchio sia sempre liberamente accessibile per poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di necessità.
19. Installare l'apparecchio in modo tale da mantenere ai lati una distanza di almeno 3 cm da altri oggetti e in alto una distanza di almeno 15 cm,
20. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme o recipienti pieni d'acqua.
21. Non installare l'apparecchio in locali in cui la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
22. Utilizzare sempre la macchina per caffè espresso su una superficie libera, piana e resistente al calore.
23. L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione del caffè espresso a partire da chicchi

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

di caffè tostati e macinati; non può essere usato in nessun caso per riscaldare o mantenere al caldo latte o altri liquidi.

24. La funzione vapore può essere utilizzata solo con il latte, non con altri liquidi.
25. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penzoli dal bordo del piano di lavoro poiché potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
26. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
27. Utilizzare la macchina per caffè espresso.
28. Per evitare il surriscaldamento non si deve mai coprire l‘apparecchio mentre è in funzione.
29. L’apparecchio non può essere utilizzato se il serbatoio dell‘acqua è vuoto, in caso contrario si potrebbe danneggiare la pompa.
30. Utilizzare acqua potabile fresca e pulita e riempire il serbatoio dell‘acqua senza superare la tacca MAX.
31. Non rimuovere mai il portafiltro durante la preparazione del caffè, poiché l‘apparecchio è pressurizzato e potrebbe dunque verificarsi un rischio di lesioni.
32. Accertarsi che il portafiltro sia stabilmente inserito prima di iniziare a preparare l’espresso.
33. Non rivolgere mai l’ugello del vapore verso una parte del corpo, pericolo di ustioni!
34. Non rimuovere mai il portafiltro mentre l’apparecchio è in funzione.
35. In caso di utilizzo ripetuto attendere il raffreddamento dell‘apparecchio per almeno 5 minuti tra una preparazione e l‘altra.
36. Prima della pulizia spegnere l’apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e attendere il completo raffreddamento dell‘apparecchio.
37. Non spostare l’apparecchio finché è in funzione per evitare lesioni.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

38. Accertarsi che tutti gli utilizzatori, in particolare i bambini, siano a conoscenza del pericolo causato dalla fuoriuscita di vapore e spruzzi d'acqua calda - Pericolo di ustioni!
39. Per evitare i danni, l'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche.
40. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente il cavo o l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione.
41. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.

Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche!

Durante e dopo l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate! Mentre l'apparecchio è in funzione, non introdurre mai le mani nelle aperture di uscita (gruppo di erogazione, lancia del vapore) - Pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore bollente!
Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

CONSIGLI PER UN ESPRESSO PERFETTO

Se l'espresso pronto non corrisponde alle vostre aspettative, controllate i seguenti elementi e adattate la preparazione di conseguenza. Controllate un punto dopo l'altro, così potrete seguire bene il risultato.

Acqua

1. Utilizzare acqua di rubinetto pulita.
2. L'acqua distillata e l'acqua minerale non sono idonee.
3. L'acqua molto calcarea ha un effetto negativo sulla qualità dell'espresso ottenuto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Se l‘acqua di rubinetto usata è molto calcarea si può utilizzare anche acqua da tavola a basso tenore di minerali.
5. Per motivi di qualità, non utilizzare mai acqua riscaldata ma sempre acqua di rubinetto fredda.
6. Per motivi igienici, l‘acqua all’interno del serbatoio deve essere regolarmente sostituita. Consigliamo di sostituire l‘acqua ogni giorno.
7. Il serbatoio dell‘acqua deve essere comunque svuotato se non si utilizza l‘apparecchio per molto tempo, in modo da evitare la formazione di depositi di calcare e alghe nell‘apparecchio.

Caffè in chicchi e in polvere

8. Macinando i chicchi subito prima di preparare il caffè si ottiene un aroma particolarmente intenso. Il caffè macinato perde velocemente il suo aroma. I chicchi di caffè, inoltre, non dovrebbero essere conservati per più di due-tre settimane per evitare perdite di qualità.
9. Il caffè già macinato e i chicchi di caffè devono essere conservati al fresco e in recipienti ermetici all‘aria. Suggerimento: L’aroma si mantiene particolarmente a lungo se la polvere o i chicchi vengono conservati sotto vuoto.
10. Se si utilizza caffè in polvere già macinato, accertarsi che sia adatto alle macchine per caffè espresso. Sulle confezioni è riportata una corrispondente indicazione.

Grado di macinatura

11. L’intensità dell‘espresso dipende dal grado di macinatura, dalla quantità di polvere nel portafiltro, dalla quantità di acqua e dalla pressione durante la preparazione.
12. Sarebbe opportuno effettuare alcune prove per individuare il grado di macinatura ottimale in base ai propri gusti. Se si utilizzano chicchi da macinare si può variare il grado di macinatura, oppure si può provare un altro caffè in polvere.

Corretto riempimento

13. Non si deve pressare il caffè in polvere nel misurino, in caso contrario la quantità non sarà corretta. Il caffè in polvere deve essere pressato solo nel portafiltro, utilizzando il pressino.
14. Se si preme molto, aumenta il tempo di preparazione e l’espresso risulta molto forte. Se la pressione è molto leggera, il tempo di preparazione si riduce e l‘espresso sarà più leggero.
15. Accertarsi che la superficie del caffè in polvere sia ben spianata, in modo che l‘acqua possa scorrere uniformemente attraverso tutta la polvere.
16. Se la preparazione dell‘espresso richiede una quantità di tempo eccessiva, è possibile che il caffè in polvere sia troppo fine o troppo compresso, tanto da intasare i pori del filtro.

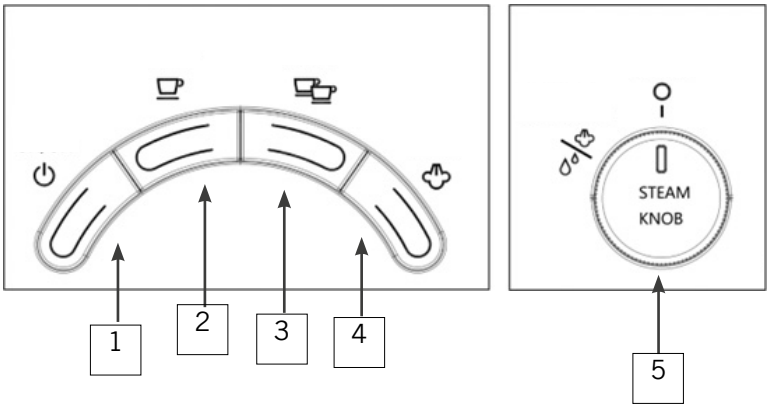
Latte per la schiuma

17. Utilizzare solo recipienti adatti. Non utilizzare recipienti in vetro, neppure in vetro resistente al calore. Per effetto della forte concentrazione del calore, il vetro può scoppiare e causare gravi lesioni.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Il latte scremato freddo è il più indicato.
19. Se il latte non si monta bene, controllare che l'ugello del vapore sia completamente privo di residui ed eventualmente procedere alla sua pulizia.
20. La schiuma di latte deve essere utilizzata immediatamente poiché se viene conservata a lungo si smonta..

SPIEGAZIONE DELL'ELEMENTO DI COMANDO



1	**Tasto "ON/OFF"** Accende o spegne l'apparecchio
2	**Tasto 1 tazza** Preparazione di una tazza di espresso
3	**Tasto 2 tazze** Preparazione di due tazze di espresso
4	**Tasto vapore** Preparazione della schiuma di latte, riscaldamento di liquidi con il vapore
5	**Regolatore di vapore** Per generare vapore per la schiuma di latte, ecc. Posizione 0: preriscaldamento, posizione preparazione di acqua calda e vapore

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto (non la targhetta segnaletica). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Verificare che tutti gli accessori elencati siano effettivamente presenti.
4. Lavare il portafiltro, il filtro e il serbatoio dell'acqua in acqua calda con un po' di detersivo delicato, risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.
5. Strofinare il corpo esterno con un panno umido e asciugare accuratamente.

PRIMO LAVAGGIO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o dopo un periodo prolungato di inutilizzo, consigliamo di eseguire un lavaggio con acqua calda.
Nota bene: Alla prima pressione del tasto "ON/OFF", tutte le spie di controllo lampeggiano e viene emesso un segnale acustico per segnalare che la macchina non è sorvegliata. È possibile annullare questo avviso premendo un tasto qualsiasi.

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua inclinandolo all'indietro e riempirlo con acqua fredda pulita.
2. Reinserire stabilmente il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio in modo che la valvola sul fondo possa aprirsi.
3. Inserire la spina in una presa elettrica.
4. Controllare se il regolatore di vapore si trova sulla posizione "0".
5. Premere il tasto ON/OFF.
6. L'apparecchio si riscalda, la pompa entra in funzione per circa 2 secondi, le spie di controllo dei tasti "ON/OFF", "1 tazza" e "2 tazze" lampeggiano.
7. Premere il tasto "Vapore" e ruotare il regolatore del vapore per evacuare l'aria in eccesso dai tubi. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o se è rimasto fermo per molto tempo, eseguire questa operazione per almeno 30 secondi.
8. Nota bene: Un eccesso di aria nei tubi può impedire il corretto funzionamento della macchina.
9. Ruotare il regolatore di vapore su "0" e accendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF.
10. Inserire il filtro nel portafiltro, ma senza introdurre il caffè in polvere.
11. Inserire il portafiltro senza caffè in polvere verso sinistra nell'apposita sede dell'apparecchio e ruotare verso destra fino all'arresto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Posizionare un recipiente resistente al calore con un volume di almeno 500 ml sotto il gruppo di erogazione dell‘apparecchio.
13. Accendere l‘apparecchio con il tasto “ON/OFF”.
14. L‘apparecchio eventualmente si riscalda di nuovo. Al termine del processo di riscaldamento, premere il tasto “2 tazze” e far scorrere tutta l‘acqua. Ripetere questa operazione per cinque volte, gettare ogni volta l‘acqua raccolta e riempire nuovamente il serbatoio con acqua di rubinetto.
15. L’apparecchio ora è pronto per l’uso.

PREPARAZIONE DELL‘ESPRESSO

Attenzione: Durante e dopo l’uso l’apparecchio raggiunge temperature molto elevate! Le parti metalliche calde richiedono particolare prudenza - pericolo di ustioni! Toccare le parti calde dell‘apparecchio solo in corrispondenza delle rispettive impugnature.
Non rimuovere il portafiltro mentre l‘acqua sta scorrendo, poiché l’apparecchio funziona a pressione - pericolo di lesioni!
Non lasciare mai l‘apparecchio incustodito durante l’uso!

Riempimento del serbatoio dell’acqua

1. Se era acceso, spegnere l’apparecchio con il tasto “ON/OFF”.
2. Rimuovere il serbatoio dell‘acqua dall‘apparecchio inclinandolo all’indietro.
3. Riempire il serbatoio con acqua fresca pulita. Attenzione a non riempire il serbatoio oltre la tacca Max. Utilizzare solo acqua potabile, che può anche essere filtrata. Non introdurre mai detergenti chimici nel serbatoio dell’acqua!
4. Reinserire stabilmente il serbatoio dell‘acqua nell‘apparecchio in modo che la valvola sul fondo possa aprirsi.

5. Attenzione: Occasionalmente potrebbe accumularsi un po’ d’acqua al di sotto del serbatoio. Questa circostanza non pregiudica il funzionamento dell‘apparecchio; rimuovere regolarmente quest’acqua con una spugna o un canovaccio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Riaccendere l‘apparecchio con il tasto ON/OFF.

Attenzione: Non azionare mai l‘apparecchio con il serbatoio dell‘acqua vuoto o non correttamente inserito. Potrebbero verificarsi danni all‘apparecchio.

Preriscaldamento dell‘apparecchio e delle tazze

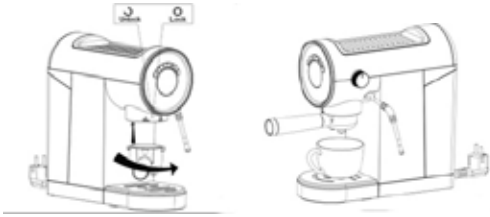
7. Inserire il filtro desiderato nel portafiltro per l‘espresso.
8. Lavare la tazza da caffè desiderata con acqua calda. Le tazze preriscaldate migliorano la qualità dell‘espresso.
9. Inserire il portafiltro verso sinistra nell’apposita sede dell’apparecchio e ruotare verso destra fino all‘arresto. Seguire i simboli che indicano quando il portafiltro è correttamente innestato (🔓= aperto 🔒= innestato).
10. Posizionare la tazza appena lavata sotto il gruppo di erogazione.
11. Premere il tasto “1 tazza” e far scorrere l‘acqua calda nella tazza.
12. Gettare l‘acqua.
13. Quindi rimuovere il portafiltro ruotandolo verso sinistra su 🔓.

Riempimento e inserimento del portafiltro

14. Prima dell’uso, il filtro utilizzato deve essere sempre pulito e privo di residui di vecchia polvere di caffè.
15. Inserire il filtro desiderato nel portafiltro per l‘espresso. Utilizzare il filtro 1 per preparare una tazza di espresso, oppure il filtro 2 per preparare due tazze. La rispettiva dimensione si riconosce grazie ai simboli che si trovano sul lato inferiore dei filtri.
    - 1 tazza
    - 2 tazze
16. Riempire il portafiltro con la quantità di caffè necessaria: 1 misurino (circa 8 g di caffè in polvere) per una tazza di espresso; 2 misurini per un espresso doppio o 2 tazze di espresso normale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Comprimere la polvere con il pressino esercitando alcuni movimenti rotatori. Pulire il bordo del filtro dai residui di polvere.
18. Inserire il portafiltro verso sinistra nell'apposita sede dell'apparecchio e ruotare verso destra fino all'arresto. Seguire i simboli che indicano quando il portafiltro è correttamente innestato (🔓= aperto 🔒= innestato)



Preriscaldamento

19. Inserire la spina in una presa elettrica. Tutte le spie di controllo si accendono brevemente, quindi l'apparecchio passa in modalità standby.
20. Premere il tasto "ON/OFF".
21. L'apparecchio si riscalda, la pompa entra in funzione per circa 1,5 secondi, le spie di controllo dei tasti "ON/OFF", "1 tazza" e "2 tazze" lampeggiano.
22. Quando tutti i tasti sono accesi con luce fissa e viene emesso un segnale acustico, la fase di preriscaldamento è terminata.
23. Asciugare eventualmente la griglia raccogli gocce e la vaschetta raccogli gocce se durante il riscaldamento è sgocciolata un po' d'acqua dal gruppo di erogazione.

Preparazione dell'espresso

24. Posizionare una o due tazze sulla griglia raccogli gocce sotto gli ugelli di uscita del portafiltro.
25. Premere il tasto "1 tazza" per preparare una tazza di espresso e il tasto "2 tazze" tazze per preparare due tazze.
26. L'apparecchio entra in funzione e prepara l'espresso.
27. Al termine dell'operazione le spie di controllo si accendono con luce fissa.
28. Prelevare le tazze.
29. Quindi rimuovere il portafiltro ruotandolo verso sinistra su 🔓.
30. Lavare il portafiltro e il filtro sotto l'acqua corrente per rimuovere i residui di caffè in polvere.
31. Per preparare altre tazze svuotare il portafiltro, riempirlo con nuovo caffè in polvere e reinserirlo nella macchina. L'apparecchio deve prima raffreddarsi un po', altrimenti la polvere di caffè diventa troppo calda. Pertanto, prima di preparare un'altra tazza di caffè, si consiglia di premere il pulsante „1 tazza" o „2 tazze" e scaricare dell'acqua calda. Fare attenzione agli schizzi di acqua calda e al vapore che fuoriesce dal tubo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

32. Al termine della preparazione, spegnere l‘apparecchio con il tasto “ON/OFF” e staccare la spina di alimentazione.
33. Controllare regolarmente che nella vaschetta raccogli gocce non ci sia troppa acqua. Gettare l’acqua come descritto nel capitolo “Pulizia e manutenzione”.

Attenzione: Durante e dopo l’uso l’apparecchio raggiunge temperature molto elevate! Le parti metalliche calde richiedono particolare prudenza - pericolo di ustioni! Toccare le parti calde dell‘apparecchio solo in corrispondenza delle rispettive impugnature.
Non rimuovere mai il portafiltro mentre l’apparecchio è in funzione – Pericolo di ustioni!

MODIFICA DELLA QUANTITÀ DI ESPRESSO

1. La quantità di espresso impostata dal produttore può essere modificata. Per eseguire questa operazione, procedere come indicato qui di seguito.
2. Preparare l‘apparecchio come descritto nel capitolo „Preparazione dell‘espresso”.
3. Premere e tenere premuto il tasto corrispondente al numero di tazze richiesto e rilasciarlo solo quando nella tazza si trova la quantità di espresso desiderata.
4. Questa impostazione viene memorizzata automaticamente e sarà utilizzata per le successive preparazioni.

RIPRISTINO DELLE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

1. Per ripristinare la quantità di espresso impostata dal produttore, procedere come indicato qui di seguito.
2. Inserire la spina in una presa elettrica, ma non accendere l’apparecchio.
3. Premere contemporaneamente i tasti “1 tazza” e “2 tazze” e poi premere il tasto “ON/OFF”. Non rilasciare i tasti delle tazze!
4. Viene emesso per cinque volte un segnale acustico che segnala la conclusione dell’impostazione di fabbrica.
5. Dopo questa operazione, tutte le spie di controllo si spengono.
6. Premere il tasto “ON/OFF”.
7. Viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto “1 tazza” o “2 tazze”. Il segnale acustico si ferma, dal gruppo di erogazione fuoriesce una quantità ridotta di acqua e la macchina ritorna alla modalità normale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO / DELLA SCHIUMA DI LATTE

Attenzione: Non sollevare l'ugello dal latte durante la produzione del vapore - Pericolo di ustioni causate da spruzzi di liquido!
L'ugello del vapore raggiunge temperature molto elevate - pericolo di ustioni!
Pulire l'ugello del vapore dopo l'uso.

1. Preparare la quantità di espresso desiderata come descritto nel capitolo „Preparazione dell'espresso".
2. Premere il tasto "Vapore". Si accende solo questa spia di controllo, l'apparecchio effettua il preriscaldamento.
3. Riempire una tazza stretta con circa 100 ml di latte scremato freddo. Questa quantità è sufficiente per una tazza di cappuccino. I migliori risultati si ottengono con latte freddo appena prelevato dal frigorifero, quindi a una temperatura di circa 5°C. Accertarsi che la tazza si inserisca bene sotto l'ugello del vapore. Importante: Il volume del latte può raddoppiare o triplicare per effetto della formazione della schiuma. Considerare questo aspetto per la scelta di una tazza adatta. Riempire il tazza solo fino a 1/3.

4. Tenere un recipiente vuoto e resistente al calore sotto l'ugello del vapore.
5. Ruotare leggermente il regolatore del vapore e far fuoriuscire l'aria dai tubi dell'apparecchio. Quindi riportare il regolatore del vapore a "0".
6. A questo punto, tenere la tazza con il latte sotto l'ugello del vapore in modo che quest'ultimo sia completamente immerso nel latte. L'ugello non deve però toccare il fondo del recipiente e l'anello nero dell'ugello non deve mai essere immerso completamente nel liquido.
7. Ruotare il regolatore del vapore dalla posizione "0" a .
8. Viene prodotto un forte getto di vapore. In questo modo si forma la schiuma di latte.
9. La schiuma di latte risulta particolarmente cremosa se durante l'erogazione del vapore la tazza viene spostata con cautela avanti, indietro e verso l'alto sotto l'ugello.
10. Al raggiungimento della temperatura desiderata (l'ideale è 60°C) e della densità della schiuma, interrompere l'erogazione del vapore spegnendo il pulsante vapore e ruotando la manopola

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

vapore in posizione OFF. Consigliamo di non utilizzare la funzione vapore per più di 60 secondi, poiché in caso contrario il latte si surriscalda.

11. Aggiungere con cautela la schiuma di latte all‘espresso, ad esempio con un cucchiaio. La bevanda è pronta.
12. Suggerimento: Per preparare più di un cappuccino, preparare prima la quantità di espresso necessaria e poi la quantità desiderata di schiuma di latte per tutte le tazze.
13. Per preparare nuovamente il caffè subito dopo aver montato il latte, l‘apparecchio deve prima raffreddarsi un po‘, altrimenti la polvere di caffè diventa troppo calda. Pertanto, prima di preparare un‘altra tazza di caffè, si consiglia di premere il pulsante „1 tazza“ o „2 tazze“ e scaricare dell‘acqua calda. Fare attenzione agli schizzi di acqua calda e al vapore che fuoriesce dal tubo. Interrompere il vapore ruotando la manopola su OFF e poi ruotando la manopola vapore su OFF
14. L’ugello deve essere pulito subito dopo la preparazione per evitare la formazione di germi.
15. Per eseguire la pulizia, ruotare leggermente il regolatore di vapore per rimuovere i residui di latte dal tubo.
16. Quindi spegnere l‘apparecchio con il tasto ON/OFF.
17. Attendere il completo raffreddamento dell‘apparecchio e dell’ugello del vapore.
18. Svitare l’ugello del vapore e lavarlo bene sotto l‘acqua corrente.
19. Inoltre, strofinare accuratamente l‘esterno dell’ugello con un panno umido.
20. Al termine della preparazione e della pulizia, spegnere l‘apparecchio con il tasto “ON/OFF” e staccare la spina di alimentazione.

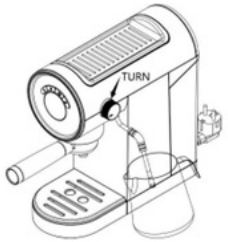
PREPARAZIONE DELL‘ACQUA CALDA

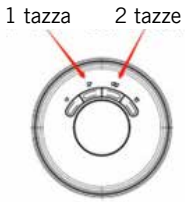
Attenzione: il dispositivo è molto caldo durante e dopo il funzionamento! Particolare attenzione è richiesta con le parti metalliche calde dell‘apparecchio - pericolo di ustioni! Toccare le parti calde del dispositivo solo dalle rispettive maniglie. L‘acqua calda può causare ustioni e scottature, fare attenzione durante la preparazione.
I recipienti di metallo, in particolare, possono diventare molto caldi se riempiti con acqua calda.

1. Accertarsi che il serbatoio dell‘acqua sia pieno.
2. Attendere il preriscaldamento dell‘apparecchio come descritto.
3. Collocare un recipiente adatto resistente al calore sotto la lancia del vapore.
4. Ruotare il regolatore di vapore in senso antiorario su per aprire la valvola.
5. Premere subito il tasto “1 tazza” o “2 tazze” per ottenere l‘acqua calda.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Quindi riportare il regolatore di vapore su , e poi in senso orario su “0” per chiudere la valvola.
7. Al termine della preparazione, spegnere l‘apparecchio con il tasto “ON/OFF” e staccare la spina di alimentazione.





PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo l’uso e prima della pulizia, spegnere l‘apparecchio con il tasto „ON/OFF”, staccare la spina di alimentazione e attendere il completo raffreddamento dell‘apparecchio.
L’apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.

1. Le parti estraibili non sono lavabili in lavastoviglie! Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, disinfettanti o prodotti detergenti molto caldi, poiché potrebbero causare danni.

Pulizia dei tubi

2. Riempire il serbatoio dell‘acqua fino alla tacca “Max”.
3. Inserire la spina in una presa elettrica.
4. Premere contemporaneamente i tasti “1 tazza”, “Vapore” e “ON/OFF”.
5. L‘acqua si riscalda a 70°C, l’apparecchio pompa automaticamente 150 ml d‘acqua attraverso i tubi per pulirli.

Corpo esterno

6. Se necessario, strofinare l‘esterno dell’apparecchio con un panno morbido. Non utilizzare prodotti detergenti, abrasivi o disinfettanti.

Serbatoio dell‘acqua

7. Lavare regolarmente il serbatoio con acqua pulita. Se si forma uno strato bianco, l’apparecchio deve essere decalcificato come descritto nel prossimo capitolo.

Vaschetta raccogli gocce con griglia

8. Estrarre la vaschetta raccogli gocce dall‘apparecchio tirandola in avanti, rimuovere la griglia e gettare l‘acqua eventualmente presente all’interno. Lavare la vaschetta e la griglia con un po’

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

di acqua calda, aggiungendo eventualmente un po' di detersivo. Reinserire nell'apparecchio la vaschetta raccogli gocce completamente asciutta e completa di griglia.

Portafiltro e filtro

9. Dopo la preparazione dell'espresso, rimuovere i fondi di caffè dal filtro. Lavare il portafiltro sotto l'acqua corrente per evitare l'intasamento delle aperture di passaggio sul lato inferiore. Se necessario, queste aperture possono essere liberate da eventuali ostruzioni con una spazzola o un oggetto appuntito, come uno stuzzicadenti.
10. La durata della guarnizione interna si prolunga se il portafiltro e il filtro non vengono inseriti nell'apparecchio quando lo stesso non è in uso.

Gruppo di erogazione

11. Anche il gruppo di erogazione deve essere pulito di tanto in tanto. Strofinare con cautela il gruppo di erogazione con un panno morbido inumidito. Eventuali residui aderenti di fondi di caffè possono essere rimossi con una spazzola morbida o uno stuzzicadenti. Per la manutenzione periodica, far scorrere di tanto in tanto un po' d'acqua senza il portafiltro inserito.

Pulizia dell'ugello del vapore

12. Pulire l'ugello del vapore solo quando è freddo.
13. A tale scopo, svitare la parte inferiore del tubo e pulirla sotto l'acqua corrente. Se il tubo dovesse essere ostruito, è possibile liberarlo con uno stuzzicadenti o un altro oggetto appuntito.
14. Quindi riavvitare la parte inferiore dell'ugello del vapore al tubo.

Conservazione

15. Quando non è in uso, conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere. Consigliamo di conservarlo nel cartone originale.

DECALCIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

1. La macchina per il caffè espresso deve essere decalcificata regolarmente in base alla frequenza di utilizzo e alla durezza dell'acqua locale. In questo modo si prolunga la durata utile dell'apparecchio e si riduce il consumo elettrico.
2. Utilizzare esclusivamente prodotti decalcificanti e seguire le indicazioni del produttore.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante in base alle indicazioni del produttore.
4. Posizionare un recipiente sufficientemente grande sulla griglia raccogli gocce.
5. Procedere come descritto alla voce "Preparazione dell'espresso" fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua.
6. Risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente di acqua.
7. Proseguire nuovamente come descritto alla voce "Preparazione dell'espresso" fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua. In questo modo si rimuovono gli eventuali residui di prodotto decalcificante.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IDEE PER LE VOSTRE RICETTE

Cappuccino - il classico italiano

È composto da 1/3 di caffè espresso, 1/3 di latte caldo e 1/3 di schiuma di latte. Può essere cosparso di cacao in polvere a piacere.

Caffellatte

In Francia è noto come “café au lait”, in Germania lo chiamano “Milchkaffee”. Anche questa specialità si prepara con il caffè espresso. Aggiungere la quantità desiderata di latte caldo e “coronare” a piacimento la bevanda con una piccola porzione di schiuma di latte.

Latte macchiato

Un buon latte macchiato è composto da vari strati. Cominciare con il latte e poi aggiungere alternandoli il caffè espresso, il latte caldo e la schiuma di latte in un bicchiere alto. Attendere sempre che lo strato di schiuma di latte si assesti un po’ prima di aggiungere l‘espresso. In questo modo gli strati non si mescoleranno. Accertarsi che l‘espresso sia caldo. Se si desidera aromatizzare la bevanda, ade esempio con sciroppo o liquore, aggiungere questi ingredienti solo nel latte caldo e non nell‘espresso, che altrimenti precipiterebbe troppo rapidamente.

Mokaccino

Versare 1 o 2 cucchiaini di sciroppo al cioccolato in un bicchiere e poi aggiungere la schiuma di latte leggermente raffreddata. Riempire con l‘espresso procedendo con cautela. Aggiungere una calotta di schiuma di latte o panna montata e decorare con scaglie di cioccolato o polvere di cacao.

Affogato al caffè

Versare il caffè freddo forte in un bicchiere alto. Aggiungere una o due palline di gelato alla vaniglia in ciascun bicchiere e poi riempire con schiuma di latte calda. Guarnire a piacere con scaglie di cioccolato.

Uso della schiuma di latte

Con la schiuma di latte si possono preparare specialità a base di caffè, ma non solo. Ad esempio, lo sapevate che la schiuma di latte si può utilizzare anche per squisiti dessert al posto della panna montata? In questo modo si ottengono creazioni molto digeribili e meravigliosamente cremose. La schiuma di latte caldo, ad esempio, può essere aggiunta alle fragole o al muesli del mattino.
Provate anche la schiuma di latte sulle zuppe cremose.

Nei ricettari o su Internet potete trovare tante altre idee e ricette.

Le ricette contenute in questo libretto d’istruzioni sono state accuratamente valutate e verificate dagli autori e da UNOLD AG, ma non si fornisce alcuna garanzia in merito. È esclusa una responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei suoi incaricati per eventuali danni a persone, cose e patrimonio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi, controllare per prima cosa i seguenti punti:

- Il serbatoio dell‘acqua è inserito stabilmente?
- Il serbatoio dell‘acqua è pieno?
- La spina è inserita?

Problema	Causa	Soluzione
Non fuoriesce acqua	Aria nei tubi	Sfiatare come descritto nel capitolo “Lavaggio”, punto 7.
	Non c’è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua
	Aperture del filtro ostruite	Pulire accuratamente il filtro
	Serbatoio dell'acqua inserito in modo errato	Innestare correttamente il serbatoio dell’acqua in modo che la valvola sul fondo si apra
	Calcare nei tubi	Decalcificare come descritto nel capitolo “Decalcificazione”
L'espresso fuoriesce dal portafiltro dall’alto	Filtro non inserito corretta-mente	Inserire correttamente il filtro nel portafiltro
	Aperture del filtro ostruite	Pulire accuratamente il filtro
Il portafiltro non si innesta in posizione	Troppo caffè in polvere nel filtro	Rispettare la giusta quantità, ri-muovere un po’ di caffè in polvere
L’apparecchio non funzi-ona, le spie di controllo lampeggia-no brevemente	Non c’è acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua
	Serbatoio dell'acqua inserito in modo errato	Innestare correttamente il serbatoio dell’acqua in modo che la valvola sul fondo si apra
	Gruppo di erogazione os-trui-to	Pulire il gruppo di erogazione co-me descritto nel capitolo "Pulizia”
	Aperture del filtro ostruite	Pulire accuratamente il filtro
	Calcare nei tubi	Decalcificare come descritto nel capitolo “Decalcificazione”

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Crema troppo chiara, l‘espresso fuoriesce troppo rapidamente	Il caffè in polvere non è stato pressato correttamente	Comprimere un po’ di più il caffè in polvere nel filtro
	Caffè in polvere insufficiente	Aggiungere una maggiore quantità di caffè in polvere
	Polvere di caffè troppo grossolana	Utilizzare caffè in polvere con un grado di macinatura più fine
	Caffè in polvere non adatto alle macchine per caffè espresso	Utilizzare solo caffè in polvere adatto alle macchine per caffè espresso

Crema troppo scura, l'espresso fuoriesce troppo rapidamente	Il caffè in polvere non è stato pressato correttamente	Comprimere un po’ di meno il caffè in polvere nel filtro
	Troppo caffè in polvere	Ridurre la quantità di caffè in polvere
	Gruppo di erogazione ostruito	Pulire il gruppo di erogazione co-me descritto nel capitolo "Pulizia”
	Aperture del filtro ostruite	Pulire accuratamente il filtro
	Caffè in polvere troppo fine o umido	Utilizzare caffè in polvere per macchine per caffè espresso con un grado di macinatura più grossolano, conservare correttamente in un luogo asciutto
	Calcare nei tubi	Decalcificare come descritto nel capitolo “Decalcificazione”
La schiuma di latte non è abbastanza corposa	Latte troppo caldo	Utilizzare latte freddo di frigorifero (5°C)
	Ugello del vapore sporco	Pulire l’ugello del vapore come descritto nel capitolo "Pulizia”
	Calcare nei tubi	Decalcificare come descritto nel capitolo “Decalcificazione”
L’apparecchio non funziona, tutte le spie di controllo lampeg-giano		Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare il servizio clienti
Il vapore esce dal beccuccio.	Il pulsante vapore è acceso.	Interrompere l‘erogazione del vapore spegnendo prima il pulsante del vapore. Quindi portare la manopola del vapore in posizione OFF.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 28636

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso. De este modo, se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva cafetera (denominada en lo sucesivo «aparato»).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con las instrucciones de uso, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1150-1360 W, 220-240 V~, 50 Hz
Medidas:	aprox. 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (An/Pr/Al)
Peso:	aprox. 3,8 kg
Longitud de cable:	aprox. 75 cm
Depósito de agua:	extraíble, cantidad de llenado aprox. 0,9 litros
Equipamiento:	bomba con presión de 20 bar, sistema de calentamiento de bloque térmico, boquilla de vapor para agua caliente o para espumar leche
Accesorios:	cuchara dosificadora 2 en 1 con pisón, instrucciones de uso
Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño	

CE

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. El material de embalaje no es ningún juguete. ¡Existe peligro de asfixia! Por lo tanto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
6. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - en explotaciones agrícolas,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo, en casas particulares o en casas vacacionales.

Manejo seguro con electricidad

7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
8. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Por razones de seguridad eléctrica, no sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
10. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el aparato en el lavavajillas.
11. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
12. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble para impedir daños en el mismo.
13. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.
14. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector, no tire nunca directamente del cable.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. El aparato no está completamente apagado hasta que se desconecta de la fuente de corriente retirando el conector.

Colocación y manejo seguros del aparato

17. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
18. Asegúrese de que el aparato esté siempre accesible para poder desconectarlo rápidamente de la fuente de corriente en caso necesario.
19. Coloque el aparato de modo que haya un espacio lateral mínimo de 3 cm con respecto a otros objetos y una distancia mínima de 15 cm desde la parte superior.
20. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas o depósitos con agua.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. No coloque el aparato en habitaciones donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.
22. Use siempre la máquina de espresso sobre una superficie despejada, plana y resistente al calor.
23. El aparato solo se debe utilizar para la preparación de café espresso de granos de café tostados y molidos, nunca para calentar/mantener caliente leche u otros líquidos.
24. La función de vapor solo se debe utilizar con leche, no con otros líquidos.
25. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que esto puede provocar accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
26. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
27. Utilice la máquina de espresso solo en interiores.
28. Nunca tape el aparato durante el funcionamiento para evitar un sobrecalentamiento del mismo.
29. El aparato no se debe operar con el depósito de agua vacío. Esto podría dañar la bomba.
30. Utilice agua potable fresca y limpia y llene el depósito de agua como máximo hasta la marca MAX.
31. No retire nunca el portafiltro durante el proceso de preparación, dado que el aparato está bajo presión y, por lo tanto, hay peligro de lesiones.
32. Asegúrese de que el portafiltro esté bien colocado antes de empezar a preparar el espresso.
33. No apunte nunca con la boquilla de vapor a una parte del cuerpo. ¡Peligro de quemaduras!
34. No extraiga nunca el portafiltro cuando el aparato esté en funcionamiento.
35. Si desea utilizar el aparato varias veces seguidas, déjelo enfriar entre uso y uso, como mínimo, durante 5 minutos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

36. Antes de la limpieza, desconecte al aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
37. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
38. Asegúrese de que todos los usuarios, especialmente los niños, conozcan el peligro por salida de vapor o salpicaduras de agua caliente. ¡Peligro de quemaduras!
39. Para evitar daños, no use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas.
40. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
41. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

No abra nunca la carcasa del aparato. ¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. No introduzca nunca las manos por debajo de los orificios de salida (cabezal de infusión, tubo de vapor) durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras por la salida de vapor caliente!
Mantenga a los niños alejados del aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONSEJOS PARA OBTENER UN ESPRESSO PERFECTO

Si el espresso preparado no satisface sus expectativas, compruebe los siguientes factores y adapte la preparación adecuadamente. Compruebe todos los puntos uno a uno. Esto le ayudará a comprender el resultado.

Agua

1. Utilice agua potable limpia.
2. El agua destilada y el agua mineral no son adecuadas.
3. El agua con un alto contenido en cal tiene un efecto negativo en la calidad del espresso preparado.
4. Si el agua potable utilizada tiene un alto contenido en cal, también puede utilizar agua de mesa con bajo contenido mineral.
5. Por razones de calidad, no utilice nunca agua recalentada, utilice siempre agua fría del grifo.
6. Por razones higiénicas, se debe cambiar periódicamente el agua del depósito de agua. Recomendamos renovar el agua a diario.
7. En cualquier caso, debe vaciar el depósito de agua si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado. De este modo evitará los depósitos de cal y algas en el aparato.

Café molido y en grano

8. Obtendrá un aroma especialmente intenso si muele los granos de café directamente antes de la preparación. El café molido pierde rápidamente su aroma. Pero tampoco debe conservar los granos de café más de dos o tres semanas para evitar que pierdan calidad.
9. Por lo tanto, tanto el café ya molido como los granos de café se deben conservar en un lugar fresco y hermético. Consejo: El aroma se mantiene durante más tiempo si guarda el café molido o los granos al vacío.
10. Si utiliza café en polvo ya molido, asegúrese de que sea apto para las máquinas de espresso. En los envases encontrará una indicación correspondiente.

Grado de molido

11. La intensidad del espresso depende del grado de molido, de la cantidad de polvo en el portafiltro, de la cantidad de agua y de la presión durante la preparación.
12. Puede que primero tenga que probar qué grado de molido es el ideal para su gusto. Para los granos molidos en casa, varíe el grado de molido o pruebe con otro café molido.

Llenado correcto

13. No presione nunca firmemente el café molido en la cuchara dosificadora dado que, de lo contrario, la cantidad no será correcta. El café molido se presiona primero en el portafiltro con el pisón.
14. Si presiona con mucha firmeza, el tiempo de preparación aumenta y el espresso queda muy intenso. Si presiona muy ligeramente, el tiempo de preparación se reduce y el espresso es más ligero.

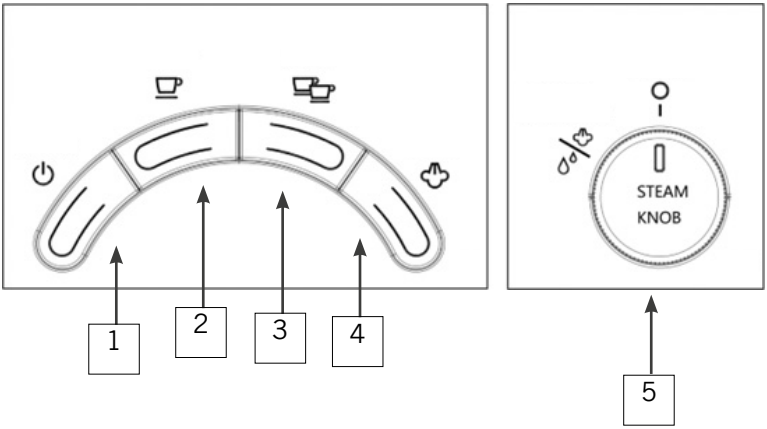
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Asegúrese de que la superficie del café molido sea lo más uniforme posible para que el agua pueda correr por igual por todo el café.
16. Si el espresso tarda demasiado en prepararse, es posible que el café esté molido demasiado fino o haya quedado demasiado comprimido y obstruya los poros del tamiz.

Leche para espuma de leche

17. Utilice solo depósitos adecuados. No utilice depósitos de vidrio, ni siquiera de vidrio resistente al calor. El vidrio puede reventar debido a la alta concentración de calor y causar lesiones graves.
18. Lo más adecuado es la leche fría baja en grasa.
19. Si la espuma de leche no sale bien, compruebe si la boquilla de vapor está completamente libre de residuos y, en caso necesario, límpiela.
20. Consuma siempre la espuma de leche inmediatamente dado que, si se almacena durante más tiempo, empieza a disgregarse.

EXPLICACIÓN DEL ELEMENTO DE MANDO



1	**Tecla «CON/DES»** Conectar o desconectar el aparato
2	**Tecla 1 taza** Preparación de una taza de espresso
3	**Tecla 2 tazas** Preparación de dos tazas de espresso
4	**Tecla de vapor** Espumar leche, calentar líquidos con vapor
5	**Regulador de vapor** Para producir vapor para espuma de leche, etc. Posición 0 «Precalentar», posición Preparación de agua caliente y de vapor»

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte (pero no la placa de características). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
4. Lavar el portafiltro, los filtros y el depósito de agua con agua caliente y un detergente suave, aclarar con agua limpia y secar bien.
5. Limpiar la carcasa con un paño húmedo y secarla con cuidado.

LAVADO DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso o después de no haberlo utilizado durante mucho tiempo, recomendamos enjuagar el aparato una vez con agua caliente.
Indicación: Al pulsar la tecla «CON/DES» por primera vez, todos los pilotos de control parpadean y se emite una señal acústica para indicar que la máquina aún no está revisada. Puede cancelar este aviso pulsando cualquier tecla.

1. Retire el depósito de agua inclinándolo hacia atrás y llene el depósito de agua con agua fresca y fría.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato para que la válvula de fondo pueda abrirse.
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Compruebe si el regulador de vapor está en la posición «0».
5. Pulse la tecla «CON/DES».
6. El aparato comienza a calentarse, la bomba funciona durante aprox. 2 segundos y los pilotos de control de las tazas «CON/DES», «1 taza» y «2 tazas» parpadean.
7. Pulse la tecla «vapor» y abra el regulador de vapor girándolo para liberar el exceso de aire de los conductos. Antes del primer uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, realice esta operación durante al menos 30 segundos.
8. Indicación: Un exceso de aire en los conductos puede impedir que el aparato funcione correctamente.
9. Gire el regulador de vapor a la posición «0» y apague el aparato con la tecla «CON/DES».
10. Coloque el filtro en el portafiltro sin llenarlo con café molido.
11. Coloque el portafiltro sin café molido a la izquierda, en el soporte del aparato, y gírelo hacia la derecha hasta el tope.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Coloque un recipiente resistente al calor con un volumen mínimo de 500 ml debajo del cabezal de infusión del aparato.
13. Conecte el aparato con la tecla «CON/DES».
14. En caso necesario, el aparato se calentará de nuevo. Una vez finalizado el proceso de calentamiento, pulse la tecla «2 tazas» y deje pasar el agua por completo. Repita este proceso cinco veces, vaciando el agua recogida después de cada vez y rellenando el depósito de agua con agua potable.
15. El aparato está ahora listo para su empleo.

PREPARACIÓN DEL ESPRESSO

Atención: El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. Extreme las precauciones con las partes metálicas calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras! Toque las partes calientes del aparato solo por las asas correspondientes.
No retire nunca el portafiltro mientras circule agua por el mismo, dado que el aparato funciona con presión. ¡Peligro de lesiones!
¡No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento!

Llenar el depósito de agua

1. Desconecte el aparato con la tecla «CON/DES» si estaba encendido.
2. Retire el depósito de agua del aparato inclinándolo hacia atrás.
3. Llene el depósito de agua con agua fresca y fría. Asegúrese de no llenar el depósito más allá de la marca Máx. Utilice únicamente agua potable que también pueda haberse filtrado. ¡No llene nunca el depósito de agua con productos químicos de limpieza!
4. Vuelva a colocar el depósito de agua en el aparato para que la válvula de fondo pueda abrirse.
5. Atención: Es posible que se acumule agua debajo del depósito de agua. Esto no afecta al funcionamiento del aparato. Elimine esta agua periódicamente con una esponja o un paño de cocina.
6. Encienda de nuevo el aparato pulsando la tecla «CON/DES».

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Atención: No utilice nunca el aparato con el depósito de agua vacío o sin el depósito de agua correctamente colocado. Esto puede provocar daños en el aparato.

Calentar el aparato y las tazas

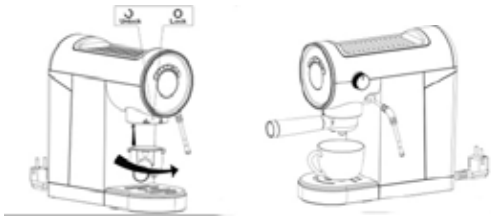
7. Introduzca el filtro deseado en el portafiltro para espresso.
8. Enjuague la taza de espresso deseada con agua caliente. Las tazas calientes mejoran la calidad del espresso.
9. Coloque el portafiltro a la izquierda, en el soporte del aparato, y gírelo a la derecha hasta el tope, hasta que encaje. Observe los símbolos que indican cuándo el portafiltro está correctamente encajado (= abierto = encajado).
10. Coloque la taza enjuagada debajo del cabezal de infusión.
11. Pulse la tecla «1 taza» y deje correr el agua caliente en la taza.
12. Tire el agua.
13. A continuación, extraiga el portafiltro girándolo hacia la izquierda a .

Llenar e insertar el portafiltro

14. El filtro utilizado debe estar siempre limpio y sin restos de café molido antes de su uso.
15. Introduzca el filtro deseado en el portafiltro para espresso. Utilice el filtro 1 si desea preparar una taza de espresso o el filtro 2 si desea preparar dos tazas de espresso. Puede reconocer el tamaño correspondiente por los símbolos de la parte inferior del filtro.
    - 1 taza
    - 2 tazas
16. Rellene el portafiltro con la cantidad necesaria de espresso: 1 cuchara dosificadora (aprox. 8 g de café molido) por cada taza de espresso; 2 cucharas dosificadoras para un espresso doble o 2 tazas de espresso solo.

17. Utilizando el pisón, presione un poco el polvo con movimientos rotatorios. Limpie cualquier residuo de polvo del borde del filtro.
18. Coloque el portafiltro a la izquierda, en el soporte del aparato, y gírelo a la derecha hasta el tope, hasta que encaje. Observe los símbolos que indican cuándo el portafiltro está correctamente encajado (= abierto = encajado)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



Precalentar

19. Inserte el enchufe en una toma de corriente. Todos los pilotos de control se iluminan brevemente y, a continuación, el aparato pasa al modo de espera.
20. Pulse la tecla «CON/DES».
21. El aparato empieza a calentarse, la bomba funciona durante aprox. 1,5 segundos y los pilotos de control de las tazas «CON/DES», «1 taza» y «2 tazas» parpadean.
22. Cuando todas las teclas se iluminen de forma continua y se emita una señal acústica, la fase de calentamiento habrá finalizado.
23. En caso necesario, seque la rejilla de goteo y la bandeja recogegotas si ha goteado algo de agua del cabezal de infusión durante el calentamiento.

Preparar espresso

24. Ahora coloque una o dos tazas en la rejilla de goteo, debajo de las boquillas de salida del portafiltro.
25. Pulse la tecla «1 taza» si desea preparar una taza de espresso y «2 tazas» si desea preparar dos.
26. El aparato funciona y se prepara el espresso.
27. Cuando finaliza el proceso, los pilotos de control se iluminan de forma continua.
28. Retire las tazas.
29. A continuación, extraiga el portafiltro girándolo hacia la izquierda a 🔓.
30. Lave el portafiltro y los filtros bajo agua corriente para eliminar los restos de café molido.
31. Si desea preparar más tazas, vacíe el portafiltro, rellénelo con café recién molido y vuelva a insertarlo. El dispositivo primero debe enfriarse un poco, de lo contrario, el café en polvo se calentará demasiado. Por lo tanto, antes de preparar otra taza de café, recomendamos presionar el botón „1 taza“ o „2 tazas“ y vaciar un poco de agua caliente. Tenga cuidado con las salpicaduras de agua caliente y el vapor que se escapa de la tubería. I
32. Una vez finalizada la preparación, apague el aparato con la tecla «CON/DES» y desenchúfelo de la toma de corriente.
33. Compruebe periódicamente si hay demasiada agua en la bandeja recogegotas. Tire este agua como se describe en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Atención: El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento. Extreme las precauciones con las partes metálicas calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras! Toque las partes calientes del aparato solo por las asas correspondientes.
No extraiga nunca el portafiltro cuando el aparato esté en funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!

MODIFICAR LA CANTIDAD DE ESPRESSO

1. Puede cambiar la cantidad de espresso ajustada de fábrica. Para ello, proceda como sigue.
2. Prepare el aparato como se describe en el capítulo «Preparar espresso».
3. Ahora mantenga pulsada la tecla de la taza deseada y suéltela solo cuando haya la cantidad de espresso deseada en la taza.
4. Esta configuración se guardará automáticamente y se utilizará para posteriores preparaciones.

RESTABLECER AJUSTE DE FÁBRICA

1. Para restablecer la cantidad de espresso ajustada de fábrica, proceda como sigue:
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente, pero no encienda todavía el aparato.
3. Pulse simultáneamente las teclas «1 taza» y «2 tazas» y, a continuación, pulse la tecla «CON/DES». ¡Al hacerlo, no suelte las teclas de la taza!
4. Se emite una señal acústica de 5 tonos para indicar que se ha completado el ajuste de fábrica.
5. Después de este proceso, todos los pilotos de control se apagan.
6. Pulse la tecla «CON/DES».
7. Se emite una señal de aviso. Ahora, pulse las teclas «1 taza» o «2 tazas». La señal de aviso se detiene, sale una pequeña cantidad de agua del cabezal de infusión y el aparato vuelve al modo normal.

PREPARAR CAPUCHINO/ESPUMAR LECHE

Atención: No saque la boquilla de la leche durante la generación de vapor. ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de líquido!
La boquilla de vapor se calienta mucho. ¡Peligro de quemaduras!
Limpie la boquilla de vapor después del uso.

1. Prepare la cantidad de espresso deseada como se describe en el capítulo «Preparar espresso».
2. Pulse la tecla «Vapor». Solo se ilumina este piloto de control y el aparato empieza a calentarse.
3. Llene un vaso estrecho con unos 100 ml de leche fría desnatada. Esta cantidad es suficiente para una taza de capuchino. Obtendrá los mejores resultados con leche a temperatura de la

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

nevera, es decir, a unos 5 °C de frío. Asegúrese de que el vaso encaje bien debajo de la boquilla de vapor. Importante: El volumen de la leche aumentará de dos a tres veces debido al espumado. Téngalo en cuenta a la hora de elegir un vaso adecuado. Solo llene el vaso hasta 1/3 de su capacidad.

4. Primero sujete un recipiente vacío y resistente al calor bajo la boquilla de vapor.
5. Abra el regulador de vapor girándolo un poco y deje salir el aire por los conductos del aparato. Después, ponga el regulador de vapor de nuevo en «0».
6. Ahora, sujete el vaso con la leche bajo la boquilla de vapor, de modo que quede completamente sumergido en la leche. Sin embargo, la boquilla no debe tocar el fondo del recipiente, y el anillo negro de la boquilla nunca debe estar completamente sumergido en el líquido.
7. Gire el regulador de vapor desde la posición «0» a .
8. Se produce un fuerte chorro de vapor. De este modo, se espuma la lecha.
9. Se obtiene una espuma de leche especialmente cremosa si durante el espumado mueve el vaso con cuidado hacia delante, hacia atrás y hacia arriba bajo la boquilla de vapor.
10. Cuando se alcance la temperatura requerida (la ideal es 60 °C) y la densidad de la espuma, interrumpa el suministro de vapor apagando el botón de vapor y gire el selector de vapor a la posición APAGADO/0. Le recomendamos que no utilice la función de vapor durante más de 60 segundos, de lo contrario la leche se sobrecalentará.
11. Vierta con cuidado la espuma de leche sobre el espresso, por ejemplo, con una cuchara. Su bebida ya está lista.
12. Consejo: Si desea preparar más de un capuchino, prepare primero la cantidad necesaria de espresso y, a continuación, la cantidad deseada de espuma de leche para todas las tazas.
13. Para volver a preparar café inmediatamente después de espumar la leche, el dispositivo primero debe enfriarse un poco, de lo contrario, el café en polvo se calentará demasiado. Por lo tanto, antes de preparar otra taza de café, recomendamos presionar el botón „1 taza“ o „2 tazas“ y vaciar un poco de agua caliente. Tenga cuidado con las salpicaduras de agua caliente y el vapor que se escapa de la tubería. Interrumpa el vapor apagando la perilla y luego girando el dial de vapor a APAGADO/0.
14. La boquilla se debe limpiar poco después de la preparación para evitar la formación de gérmenes.

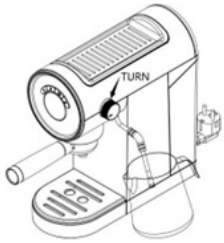
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

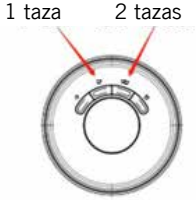
15. Para ello, abra el regulador de vapor girándolo un poco para eliminar los restos de leche del conducto.
16. Después, apague el aparato pulsando la tecla «CON/DES».
17. A continuación, deje enfriar el aparato y la boquilla de vapor.
18. Desenrosque la boquilla de vapor y enjuáguela bien bajo agua corriente.
19. Limpie también a fondo el exterior de la boquilla de vapor con un paño húmedo.
20. Una vez finalizada la preparación y la limpieza, apague el aparato con la tecla «CON/DES» y desenchúfelo de la toma de corriente.

PREPARAR AGUA CALIENTE

Atención: ¡El dispositivo está muy caliente durante y después del funcionamiento! Se requiere especial precaución con las partes metálicas calientes del dispositivo - ¡Peligro de quemaduras! Solo toque las partes calientes del dispositivo por los mangos respectivos. El agua caliente puede causar quemaduras y escaldaduras, tenga cuidado al prepararla.
Los recipientes de metal en particular pueden calentarse mucho cuando se llenan con agua caliente.

1. Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno.
2. Deje precalentar el aparato como se describe.
3. Coloque un recipiente adecuado y resistente al calor debajo del tubo de vapor.
4. Gire el regulador de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj en para abrir la válvula.
5. Pulse inmediatamente las teclas «1 taza» o «2 tazas» para obtener agua caliente.
6. A continuación, gire el regulador de vapor de nuevo a y, después, en el sentido de las agujas del reloj a «0» para cerrar la válvula.
7. Una vez finalizada la preparación, apague el aparato con la tecla «CON/DES» y desenchúfelo de la toma de corriente.





Copyright UNOLD AG | www.unold.de

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después del uso y antes de la limpieza, apagar el aparato con la tecla «CON/DES», retirar el enchufe de red y dejar enfriar el aparato completamente.
El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.

1. Las piezas desmontables no son aptas para el lavavajillas! No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, desinfectantes ni productos de limpieza calientes, ya que pueden producir daños.

Limpiar los conductos

2. Llene el depósito de agua hasta la marca «Máx.».
3. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
4. Pulse simultáneamente las teclas «1 taza», «Vapor» y «CON/DES».
5. El agua se calienta a 70 °C y el aparato bombea automáticamente 150 ml de agua por los conductos para limpiarlos.

Carcasa

6. En caso necesario, limpie el exterior de la carcasa con un paño suave. No utilice productos de limpieza, abrasivos ni desinfectantes.

Depósito de agua

7. Enjuague el depósito de agua periódicamente con agua limpia. Si se forma una capa blanca, se debe descalcificar el aparato como se describe en el capítulo siguiente.

Bandeja recogegotas con rejilla

8. Extraiga hacia delante la bandeja recogegotas del aparato, retire la rejilla y tire el agua que pueda contener. Enjuague la bandeja y la rejilla en un poco de agua tibia, que puede tener detergente añadido. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas completamente seca con la rejilla en el aparato

Portafiltro y filtros

9. Después de preparar el espresso, retire los posos del filtro correspondiente. Enjuague el portafiltro bajo agua corriente para asegurarse de que los orificios de paso de la parte inferior no estén obstruidos. En caso necesario, estos orificios se pueden desobstruir con un cepillo o un objeto puntiagudo, como un palillo de dientes.
10. La vida útil de la junta situada en el interior se prolongará si no introduce el portafiltro y los filtros en el aparato cuando no esté en uso.

Cabezal de infusión

11. El cabezal de infusión también se debe limpiar de vez en cuando. Limpie cuidadosamente el cabezal de infusión con un paño suave y húmedo. Puede retirar los posos de espresso que se

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

hayan quedado adheridos con un cepillo suave o un palillo de dientes. Para un mantenimiento periódico, deje circular un poco de agua de vez en cuando sin el portafiltro insertado.

Limpieza de la boquilla de vapor

12. Limpie la boquilla de vapor solo cuando se haya enfriado.
13. Para ello, desenrosque la parte inferior del tubo y límpiela bajo agua corriente. Si el tubo está obstruido, puede perforarlo con un palillo de dientes u otro objeto puntiagudo.
14. A continuación, vuelva a enroscar la parte inferior de la boquilla de vapor en el tubo.

Almacenamiento

15. Si no lo va a utilizar, guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo. Recomendamos guardarlo en la caja original

DESCALCIFICAR EL APARATO

1. Descalcifique su máquina de espresso periódicamente según la frecuencia de uso y la dureza del agua local. De este modo, prolongará la vida útil de su aparato y mantendrá bajo el consumo de energía.
2. Utilice únicamente descalcificadores y siga las instrucciones del fabricante.
3. Llene el depósito de agua con la solución descalcificadora siguiendo las instrucciones del fabricante.
4. Coloque un recipiente lo suficientemente grande debajo de la rejilla de goteo.
5. Continúe como se describe en el apartado «Preparar espresso» hasta que el depósito de agua esté completamente vacío.
6. Enjuague el depósito de agua y vuelva a llenarlo de agua.
7. Continúe de nuevo como se describe en el apartado «Preparar espresso» hasta que el depósito de agua esté completamente vacío. De este modo se eliminan los posibles restos de descalcificadores.

IDEAS PARA RECETAS

Capuchino: el clásico italiano.

Se compone de 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche. Si lo desea, puede espolvorear cacao en polvo por encima, por ejemplo.

Cafè latte

En Francia este café se conoce como «café au lait», en España como «café con leche». También se compone de espresso. Añada la cantidad deseada de leche calentada y, si lo desea, añada una pequeña porción de espuma de leche por encima a modo de «corona».

Latte macchiato

Un latte macchiato bien preparado consta de varias capas. Empiece con leche y, después, alterne espresso, leche caliente y espuma de leche en un vaso alto. Deje siempre que la capa de espuma

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

de leche se asiente un poco antes de añadir el espresso. Así se evita que las capas se mezclen. Asegúrese de que el espresso esté caliente. Si desea aromatizar la bebida, por ejemplo, con siropes o licor, añada estos ingredientes solo a la leche caliente, no al espresso, dado que, de lo contrario, se hundirá demasiado rápido.

Mocaccino

Vierta de 1 a 2 cucharaditas de sirope de chocolate en un vaso y cúbralas con la espuma de leche ligeramente enfriada. Añada con cuidado el espresso. Ahora, agregue una capa de espuma de leche o nata montada y decore con virutas de chocolate o cacao en polvo.

Café helado

Vierta el café intenso y frío en un vaso alto. Ahora, añada una o dos bolas de helado de vainilla por vaso y rellénelo con espuma de leche fría. Decorar con virutas de chocolate si se desea.

Uso de la espuma de leche

No solo las especialidades de café se pueden preparar con espuma de leche. ¿Sabía que también puede utilizar espuma de leche en lugar de nata montada para preparar postres deliciosos? Obtendrá creaciones fácilmente digeribles y maravillosamente cremosas. Por ejemplo, vierta la espuma de leche caliente sobre fresas o sobre el muesli de la mañana.
Y pruebe a cubrir sopas cremosas con espuma de leche.

Puede encontrar muchas más ideas de recetas en libros de cocina o en Internet.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales y patrimoniales.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de problemas, compruebe siempre primero:

- ¿Está bien colocado el depósito de agua?
- ¿Está lleno el depósito de agua?
- ¿Está insertado el enchufe?

Problema	Causa	Solución
El agua no pasa	Hay aire en los conductos	Purgar como se describe en el punto 7 del capítulo «Enjuagar»
	No hay agua en el depósito de agua	Rellenar el depósito de agua
	Los orificios en el filtro están obstruidos	Limpiar el filtro a fondo
	El depósito de agua está mal colocado	Encajar el depósito de agua correctamente para que se abra la válvula de fondo
	Hay cal en los conductos	Descalcificar como se describe en el capítulo «Descalcificar»
El espresso se derrama por la parte superior del portafiltro	El filtro no está correctamente insertado	Insertar el filtro correctamente en el portafiltro
	Los orificios en el filtro están obstruidos	Limpiar el filtro a fondo
El portafiltro no encaja	Hay demasiado café molido en el filtro	Comprobar la cantidad de llenado correcta, retirar el café molido
No se pone en funcionamiento, los pilotos de control parpadean brevemente	No hay agua en el depósito de agua	Rellenar el depósito de agua
	El depósito de agua está mal colocado	Encajar el depósito de agua correctamente para que se abra la válvula de fondo
	El cabezal de infusión está obstruido	Limpiar el cabezal de infusión como se describe en el capítulo «Limpieza»
	Los orificios en el filtro están obstruidos	Limpiar el filtro a fondo
	Hay cal en los conductos	Descalcificar como se describe en el capítulo «Descalcificar»

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

La crema es demasiado clara, el espresso pasa demasiado rápido	El café molido no está bien prensado	Prensar el café molido con más fuerza en el filtro
	Hay muy poco café molido	Añadir más café molido
	El café molido es demasiado grueso	Utilizar café molido con un grado de molido más fino
	El café molido no es apto para máquinas de espresso	Utilizar solo café molido adecuado para máquinas de espresso

La crema es demasiado oscura, el espresso pasa demasiado rápido	El café molido no está bien prensado	Prensar el café molido con menos fuerza en el filtro
	Hay demasiado café molido	Reducir la cantidad de café molido
	El cabezal de infusión está obstruido	Limpiar el cabezal de infusión como se describe en el capítulo «Limpieza»
	Los orificios en el filtro están obstruidos	Limpiar el filtro a fondo
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Utilizar café molido para máquinas de espresso con un grado de molido más grueso, procurar que el almacenamiento sea el correcto y en un lugar seco
	Hay cal en los conductos	Descalcificar como se describe en el capítulo «Descalcificar»
La espuma de leche no es lo suficientemente consistente	La leche está demasiado caliente	Utilizar leche a temperatura de la nevera (5 °C)
	La boquilla de vapor está sucia	Limpiar la boquilla de vapor como se describe en el capítulo «Limpieza»
	Hay cal en los conductos	Descalcificar como se describe en el capítulo «Descalcificar»
Sin función, todos los pilotos de control parpadean		Desconectar el aparato de la fuente de corriente y ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente
El vapor sale por el pico	El botón de vapor está encendido.	Interrumpa el suministro de vapor apagando primero el botón de vapor. Luego apague el dial de vapor a la posición APAGADO/0.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung (solo para entradas de Alemania y Austria). Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 28636

PRZEDMOWA

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionego ekspresu do kawy (w dalszej części tekstu nazywanej „urządzeniem”).

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmować się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi.

Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	1.150–1.360 W, 220–240 V~, 50 Hz
Wymiary:	ok. 13,6 x 35,5 x 29,8 cm (szer./gł./wys.)
Ciężar:	ok. 3,8 kg
Długość kabla:	ok. 75 cm
Zbiornik na wodę:	zdejmowany, pojemność ok. 0,9 l
Wyposażenie:	Ciśnienie pompy 20 bar, podwójny system grzewczy, dysza pary do gorącej wody lub do spieniania mleka
Akcesoria:	Miarka 2 w 1 z ubijakiem, instrukcja obsługi
Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie	

CE

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa/domownicy

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. Materiał opakowania nie służy do zabawy – istnieje ryzyko uduszenia! Dlatego materiał opakowania nie może dostać się w ręce dzieci.
6. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
   - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
   - w gospodarstwach rolnych,
   - do użytkowania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych, w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.

Bezpieczne korzystanie z energii elektrycznej

7. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
8. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego pod żadnym pozorem nie wolno nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
10. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego nie należy myć urządzenia w zmywarce.
11. Przełączniki i kable nie mogą zetknąć się z wodą ani innymi płynami. Gdyby jednak do tego doszło, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą być całkowicie suche.
12. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia i unikać jego zaginania. Grozi to uszkodzeniem przewodu.
13. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
14. Kabel wolno wyciągać z gniazdka tylko za wtyczkę, nigdy za sam kabel.
15. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
16. Urządzenie zostaje całkowicie wyłączone dopiero po odłączeniu od sieci poprzez wyciągnięcie wtyczki.
17. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.

Bezpieczne ustawienie i obsługa urządzenia

18. Ze względów bezpieczeństwo pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
19. Do urządzenia musi być zawsze zapewniony swobodny dostęp, aby w razie potrzeby móc szybko odłączyć je od sieci.
20. Urządzenie należy ustawić tak, aby zostawić z boku co najmniej 3 cm odstępu od innych przedmiotów i co najmniej 15 cm nad nim.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia lub naczyń z wodą.
22. W żadnym wypadku nie ustawiać urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść poniżej zera.
23. Z ekspresu do kawy powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
24. Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania espresso z palonych i mielonych ziaren kawy, w żadnym wypadku do podgrzewania/ utrzymywania temperatury mleka lub innych płynów.
25. Funkcji pary można używać tylko do mleka i do żadnych do innych płynów.
26. Przewód zasilający nie może zwisać poza krawędź powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
27. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
28. Z ekspresu należy korzystać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
29. Pod żadnym pozorem nie wolno przykrywać urządzenia podczas pracy, aby nie doprowadzić do jego przegrzania.
30. Urządzenia nie wolno używać z pustym zbiornikiem na wodę, bo może to spowodować uszkodzenie pompy.
31. Używać świeżej, czystej wody pitnej i napełniać zbiornik na wodę co najwyżej do oznaczenia MAX.
32. Proszę nigdy nie wyjmować kolby podczas procesu parzenia, ponieważ urządzenie znajduje się pod ciśnieniem i istnieje ryzyko odniesienia obrażeń.
33. Przed rozpoczęciem parzenia espresso należy upewnić się, że kolba jest dobrze osadzona.
34. Pod żadnym pozorem nie wolno kierować dyszy pary na jakąkolwiek część ciała, bo grozi to poparzeniem!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

35. W żadnym wypadku nie wyjmować kolby podczas pracy urządzenia.
36. Urządzenie używane kilka razy z rzędu potrzebuje co najmniej 5 minut przerwy na ostygnięcie.
37. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia.
38. Nie przesuwać urządzenia, dopóki pracuje, aby uniknąć obrażeń.
39. Wszyscy użytkownicy urządzenia, a zwłaszcza dzieci, muszą być świadomi niebezpieczeństwa poparzenia związanego z wydostającą się parą i gorącą wodą!
40. Aby uniknąć uszkodzeń, urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
41. Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub przewodu zasilającego celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta.
42. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Stwarza to ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest mocno rozgrzane! Pod żadnym pozorem proszę nie sięgać pod otwory wylotowe (głowica zaparzająca, rura parowa) podczas pracy ze względu na ryzyko poparzenia przez wydobywającą się gorącą parą!
Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

JAK PRZYRZĄDZIĆ PERFEKCYJNE ESPRESSO

Jeśli przygotowane espresso nie spełnia Twoich oczekiwań, warto sprawdzić kilka ważnych kwestii i odpowiednio dostosować sposób przyrządzania ulubionej kawy. Sprawdź wszystko punkt po punkcie, aby wszystko funkcjonowało tak, jak sobie tego życzysz.

Woda

1. Używaj czystej wody z kranu.
2. Woda destylowana i mineralna nie nadają się do użytku.
3. Twarda woda o dużej zawartości wapnia ma negatywny wpływ na jakość gotowego espresso.
4. Dlatego, jeśli używana woda z kranu zawiera dużo wapnia, można również używać wody butelkowanej o niskiej zawartości minerałów.
5. Ze względów jakościowych stanowczo odradza się stosowanie podgrzanej wody. Należy zawsze używać zimnej wody z kranu.
6. Wodę w zbiorniku należy regularnie wymieniać ze względów higienicznych. Zalecamy wymianę wody raz na dzień.
7. Niezależnie od wszystkiego zbiornik na wodę musi być opróżniany za każdym razem, gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, aby uniknąć osadzania się kamienia i glonów w urządzeniu.

Kawa ziarnista i kawa mielona

8. Najpełniejszy aromat kawy można uzyskać, mieląc ziarna bezpośrednio przed zaparzeniem. Zmielona kawa szybko traci swój aromat. Jednak ziarna kawy również nie powinny być przechowywane dłużej niż dwa do trzech tygodni, aby nie straciły na jakości.
9. Dlatego kawę już zmieloną, ale także ziarnistą, należy przechowywać w chłodnym i szczelnym miejscu. Wskazówka: Aromat kawy, mielonej i ziarnistej, utrzymuje się szczególnie długo, jeśli przechowuje się ją w próżni.
10. Jeśli używasz gotowej kawy mielonej, upewnij się, że nadaje się ona do ekspresów. Odpowiednia wskazówka również znajduje się na opakowaniach.

Stopień zmielenia

11. Moc espresso zależy od stopnia zmielenia, ilości zmielonej kawy w kolbie, ilości wody oraz ciśnienia wytwarzanego podczas przyrządzania.
12. Czasem warto najpierw wypróbować, jaki stopień zmielenia jest idealny dla Twoich potrzeb. Możesz zmienić stopień zmielenia samodzielnie mielonych ziaren lub sięgnąć po inną kawę mieloną.

Prawidłowe napełnianie

13. Nigdy nie ubijaj zmielonej kawy w miarce, bo w ten sposób nie uda Ci się uzyskać prawidłowej ilości. Zmieloną kawę ugniata się dopiero w kolbie, używając do tego ubijaka.

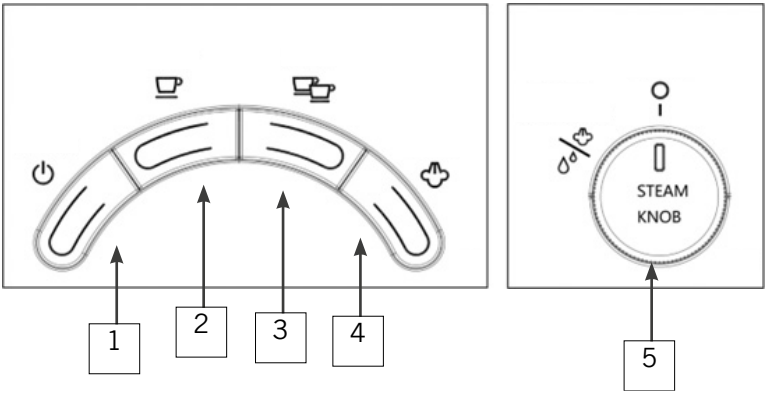
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

14. Jeśli kawa w kolbie zostanie mocno ubita, czas przyrządzania wydłuży się, a espresso będzie bardzo mocne. Im lżej ubita kawa z kolbie, tym krótszy czas przyrządzania i tym słabsza moc espresso.
15. Ważne jest, aby powierzchnia zmielonej kawy była w miarę płaska. Dzięki temu wtłaczana woda będzie mogła przez nią równomiernie przepływać.
16. Zbyt drobno zmielona lub zbyt mocno ubita kawa może zatykać pory filtra, nadmiernie przedłużając czas przyrządzania espresso.

Mleko do spieniania

17. wykonanych ze szkła, nawet jeśli jest to szkło żaroodporne. Szkło może pęknąć z powodu silnej koncentracji ciepła, powodując poważne obrażenia.
18. Do spieniania najlepiej nadaje się zimne mleko o obniżonej zawartości tłuszczu.
19. Jeśli pianka nie wyjdzie tak, jak należy, należy sprawdzić, czy dysza parowa jest całkowicie drożna i w razie potrzeby usunąć z niej zalegające resztki.
20. Spienione mleko musi zostać od razu użyte, bo po dłuższej chwili pianka po prostu znika.

OBJAŚNIENIE ELEMENTU OBSŁUGI



1	**Przycisk „EIN/AUS”** Włączanie lub wyłączanie urządzenia
2	**Przycisk 1 filiżanka** Przyrządzanie jednej filiżanki espresso
3	**Przycisk 2 filiżanki** Przyrządzanie dwóch filiżanek espresso
4	**Przycisk Para** Spienianie mleka, podgrzewanie płynów za pomocą pary
5	**Regulator pary** Do wytwarzania pary do spieniania mleka itp. Pozycja 0 - wstępne podgrzewanie, pozycja przygotowanie gorącej wody i pary

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe (ale zostaw tabliczkę znamionową!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Proszę sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie wyszczególnione akcesoria.
4. Wypłucz kolbę, filtr i zbiornik na wodę w gorącej wodzie z łagodnym detergentem, spłucz czystą wodą i dobrze wysusz.
5. Obudowę przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć.

PŁUKANIE URZĄDZENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem lub po dłuższym okresie nieużywania zalecamy przepłukanie urządzenia gorącą wodą.
Wskazówka: Po pierwszym naciśnięciu przycisku WŁ./WYŁ. wszystkie kontrolki zaczną migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący, że urządzenie nie zostało jeszcze poddane czynnościom serwisowym. To ostrzeżenie można anulować, naciskając dowolny przycisk.

1. Wyjmij zbiornik wody przechylając do tyłu i napełnij zbiornik świeżą, zimną wodą.
2. Zdecydowanym ruchem włóż zbiornik na wodę z powrotem do urządzenia, aby spowodować otwarcie zaworu w dnie.
3. Wetknąć wtyczkę do gniazdka.
4. Sprawdź, czy regulator pary znajduje się w pozycji „0”.
5. Nacisnąć przycisk „EIN/AUS”.
6. Urządzenie zaczyna się nagrzewać, pompa pracuje przez ok. 2 sekundy, kontrolki przycisków „WŁ/WYŁ”, „1 filiżanka” i „2 filiżanki” migają.
7. Naciśnij przycisk „Para” i obróć regulator pary w górę, aby usunąć nadmiar powietrza z przewodów. Przed pierwszym użyciem urządzenia lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, przeznacz na tę czynność co najmniej 30 sekund.
8. Wskazówka: Zbyt duży nadmiar powietrza w przewodach może powodować nieprawidłowości w działaniu urządzenia.
9. Ustaw regulator pary na „0” i wyłącz urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ”.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Umieść filtr w kolbie, ale nie wsypuj do środka zmielonej kawy.
11. Zamocuj kolbę bez zmielonej kawy w uchwycie po lewej stronie urządzenia i obróć ją do oporu w prawo.
12. Ustaw żaroodporne naczynie o pojemności co najmniej 500 ml pod głowicą zaparzającą urządzenia.
13. Włącz urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ”.
14. Urządzenie powtórnie zaczyna się rozgrzewać. Po zakończeniu procesu rozgrzewania naciśnij przycisk „2 filiżanki” i zaczekaj, aż woda przeleje się do końca. Czynność tę trzeba powtórzyć pięć razy, za każdym razem wylewając zebraną wodę i ponownie napełniając zbiornik wodą z kranu.
15. Urządzenie jest już gotowe do pracy.

PRZYRZĄDZANIE ESPRESSO

Uwaga: Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest mocno rozgrzane! Należy zachować szczególną ostrożność wobec gorących metalowych części urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia! Rozgrzane części urządzenia można dotykać jedynie za uchwyty.
Pod żadnym pozorem proszę nie wyjmować kolby, gdy przepływa przez nią woda, ponieważ urządzenie pracuje pod ciśnieniem – ryzyko obrażeń!
Nawet na moment nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru!

Napełnianie zbiornika na wodę

1. Jeżeli urządzenie było włączone, należy je wyłączyć przyciskiem „WŁ/WYŁ”.
2. Wyjmij zbiornik na wodę z urządzenia, przechylając do tyłu.
3. Napełnij zbiornik czystą, zimną wodą. Uważaj jednak, aby nie przekroczyć oznaczenia Max. Używaj tylko wody pitnej. Woda może być filtrowana. W żadnym wypadku nie wlewaj do zbiornika na wodę chemicznych środków czyszczących!
4. Zdecydowanym ruchem włóż zbiornik na wodę z powrotem do urządzenia, aby spowodować otwarcie zaworu w dnie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Uwaga: Czasami pod zbiornikiem na wodę może zebrać się niewielka ilość wody. Nie wpływa to na działanie urządzenia. Wodę wystarczy regularnie usuwać gąbką lub ręcznikiem kuchennym.
6. Włącz ponownie urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ”.

Uwaga: Pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia z pustym zbiornikiem na wodę lub bez prawidłowo włożonego zbiornika na wodę. Grozi to uszkodzeniem urządzenia.

Podgrzewanie urządzenia i filiżanek

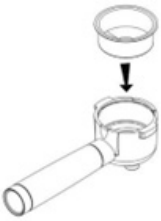
7. Włóż wybrany filtr do kolby przeznaczonej do przyrządzania espresso.
8. Wypłucz filiżankę na espresso gorącą wodą. Podgrzewanie filiżanek podnosi jakość gotowego espresso.
9. Zamocuj kolbę w uchwycie po lewej stronie urządzenia i obróć ją do oporu w prawo, aż poczujesz moment zablokowania. Zwróć uwagę na symbole, które pokazują, kiedy kolna jest prawidłowo zablokowana (🔓= niezablokowana 🔒=zablokowana).
10. Podstaw wypłukaną filiżankę pod głowicę zaparzającą.
11. Naciśnij przycisk „1 filiżanka”. Po chwili filiżanka wypełni się gorącą wodą.
12. Wylej tę wodę.
13. Wyjmij kolbę, obracając ją w lewo na 🔓 .

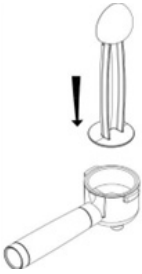
Napełnianie i mocowanie kolby

14. Używany filtr musi być bezwzględnie czysty i pozbawiony resztek wcześniej zmielonej kawy.
15. Włóż wybrany filtr do kolby przeznaczonej do przyrządzania espresso. Użyj filtra 1, jeśli chcesz przyrządzić jedną filiżankę espresso lub filtra 2, jeżeli zamierzasz przygotować dwie filiżanki espresso. Wielkość filtra można rozpoznać po symbolach umieszczonych na jego spodzie.

   - 1 filiżanka
   - 2 filiżanki

16. Napełnij kolbę taką ilością espresso, jaką potrzebujesz: 1 miarka (ok. 8 g zmielonej kawy) na filiżankę espresso; 2 miarki na podwójne espresso lub 2 filiżanki zwykłego espresso.

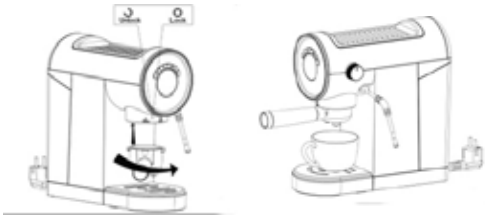




17. Delikatnie ubij zmieloną kawę ubijakiem, wykonując ruchy obrotowe. Usuń drobinki kawy z brzegu filtra.
18. Zamocuj kolbę w uchwycie po lewej stronie urządzenia i obróć ją do oporu w prawo, aż poczujesz moment zablokowania. Zwróć uwagę

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

na symbole, które pokazują, kiedy kolna jest prawidłowo zablokowana (🔓= niezablokowana 🔒=zablokowana)



Nagrzewanie

19. Wetknij wtyczkę do gniazdka. Wszystkie kontrolki zaświecą się na chwilę, a po chwili urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
20. Nacisnąć przycisk „EIN/AUS”.
21. Urządzenie zaczyna się nagrzewać, pompa pracuje przez ok. 1,5 sekundy, kontrolki przycisków „WŁ/WYŁ”, „1 filiżanka” i „2 filiżanki” migają.
22. Faza nagrzewania skończy się, gdy wszystkie przyciski zaczną się świecić światłem ciągłym i rozlegnie sygnał dźwiękowy.
23. Jeśli podczas nagrzewania z głowicy zaparzającej kapie trochę wody, osusz kratkę ociekową i tackę ociekową.

Parzenie espresso

24. Teraz ustaw jedną lub dwie filiżanki na kratce ociekowej pod dyszami wylotowymi kolby.
25. Naciśnij przycisk „1 filiżanka”, jeśli chcesz przyrządzić jedną filiżankę espresso lub „2 filiżanki”, jeżeli zamierzasz przygotować dwie filiżanki.
26. Urządzenie pracuje i przygotowuje espresso.
27. Po zakończeniu procesu kontrolki świecą światłem ciągłym.
28. Możesz zabrać filiżanki.
29. Wyjmij kolbę, obracając ją w lewo na 🔓 .
30. Opłucz kolbę i filtr pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości zmielonej kawy.
31. Jeśli chcesz przygotować więcej filiżanek, opróżnij kolbę, napełnij ją świeżą zmieloną kawą i włóż ponownie. Urządzenie musi najpierw nieco ostygnąć, w przeciwnym razie kawa mielona będzie zbyt gorąca. Dlatego przed zrobieniem kolejnej filiżanki kawy zalecamy naciśnięcie przycisku „1 filiżanka” lub „2 filiżanki” i odlanie gorącej wody. Uważaj na bryzgającą gorącą wodę i wydobywającą się parę z rury.
32. Po przyrządzeniu ostatniej filiżanki wyłącz urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. Proszę regularnie sprawdzać, czy w tacce ociekowej nie ma za dużo wody. Sposób wylewania wody jest opisany w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Uwaga: Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest mocno rozgrzane! Należy zachować szczególną ostrożność wobec gorących metalowych części urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia! Rozgrzane części urządzenia można dotykać jedynie za uchwyty.
W żadnym wypadku nie wolno wyjmować kolby podczas pracy urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia!

ZMIANA ILOŚCI ESPRESSO

1. Fabrycznie ustawioną ilość espresso można zmienić. Należy postępować według poniższej procedury.
2. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Przyrządzanie espresso”.
3. Nacisnąć i przytrzymać właściwy przycisk z wybraną liczbą filiżanek i zwolnić go dopiero, gdy w filiżance bądź w filiżankach znajdzie się żądana ilość espresso.
4. To ustawienie zostanie automatycznie zapisane i będzie stosowane od tej pory przy każdym kolejnym przyrządzaniu espresso.

PRZYWRACANIE USTAWIENIA FABRYCZNEGO

1. Procedura przywracania fabrycznie ustawionej ilości espresso:
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka, ale nie włączać jeszcze urządzenia.
3. Nacisnąć równocześnie przyciski „1 filiżanka” i „2 filiżanki” a następnie przycisk „WŁ/WYŁ”. Jednocześnie cały czas trzymać wciśnięte przyciski filiżanek!
4. Rozlegnie się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy oznaczający wprowadzanie ustawienia fabrycznego.
5. Po zakończeniu tego procesu zgasną wszystkie kontrolki.
6. Nacisnąć przycisk „EIN/AUS”.
7. Rozlegnie się sygnał ostrzegawczy. Należy wówczas nacisnąć przyciski „1 filiżanka” lub „2 filiżanki”. Sygnał ostrzegawczy ustanie, z głowicy zaparzającej wypłynie niewielka ilość wody, a urządzenie powróci do normalnego trybu pracy.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZYRZĄDZANIE CAPPUCCINO / SPIENIANIE MLEKA

Uwaga: Proszę nie wyjmować dyszy z mleka, gdy wytwarza się para ze względu na ryzyko poparzenia rozpryskującym się płynem!
Dysza parowa bardzo mocno się nagrzewa – niebezpieczeństwo poparzenia!

1. Przygotuj wybraną ilość espresso zgodnie z opisem w rozdziale „Przyrządzanie espresso".
2. Naciśnij przycisk „Para". Świeci się tylko ta kontrolka. Trwa nagrzewanie urządzenia.
3. Wlej do wąskiego naczynia ok. 100 ml zimnego mleka o obniżonej zawartości tłuszczu. Taka ilość wystarcza na jedną filiżankę cappuccino. Najlepsze efekty daje mleko prosto z lodówki, czyli o temperaturze ok. 5 °C. Naczynie z mlekiem musi się bez problemu mieścić pod dyszą parową. Ważne: W wyniku spieniania objętość mleka zwiększy się 2-3 razy. Proszę to uwzględnić przy wyborze właściwego naczynia. Napełniaj pojemnik tylko do 1/3 pojemności.

4. Najpierw należy przytrzymać puste, żaroodporne naczynie pod dyszą parową.
5. Lekko odkręć pokrętło regulatora pary i wypuść powietrze z przewodów urządzenia. Potem ustaw regulator pary z powrotem na „0".
6. Następnie przytrzymaj naczynie z mlekiem pod dyszą pary w taki sposób, aby dysza całkowicie zanurzyła się w mleku. Jednak dysza nie może dotykać dna naczynie, a czarny pierścień dyszy musi cały czas pozostawać ponad powierzchnią mleka.
7. Przekręć regulator pary z pozycji „0" na .
8. Powstanie silny strumień pary. Strumień wywołuje efekt spienienia mleka.
9. Szczególnie kremowa mleczna pianka powstaje, gdy podczas spieniania ostrożnie przesuwa się filiżankę w przód i w tył pod dyszą pary.
10. Gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura (idealna to 60°C) i gęstość piany, przerwij wytwarzanie pary, wyłączając przycisk pary i ustawiając pokrętło pary w pozycji OFF.
11. Ostrożnie nałóż piankę mleczną, np. łyżeczką na espresso. Napój jest gotowy.
12. Wskazówka: Jeśli chcesz zrobić więcej niż jedno cappuccino, najpierw przygotuj wymaganą ilość espresso, a następnie wymaganą ilość spienionego mleka do wszystkich filiżanek.
13. Dyszę należy wyczyścić wkrótce po przyrządzeniu napoju, aby uniknąć efektu zarodkowania.
14. W tym celu lekko otwórz regulator pary, aby usunąć resztki mleka z przewodu.

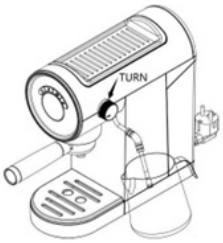
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Aby ponownie zaparzyć kawę natychmiast po spienieniu mleka, urządzenie musi najpierw nieco ostygnąć, w przeciwnym razie kawa mielona będzie zbyt gorąca. Dlatego przed zrobieniem kolejnej filiżanki kawy zalecamy naciśnięcie przycisku „1 filiżanka” lub „2 filiżanki” i odlanie gorącej wody. Uważaj na bryzgającą gorącą wodę i wydobywającą się parę z rury. Przerwij wytwarzanie pary, wyłączając pokrętło, a następnie ustawiając pokrętło pary na OFF.
16. Następnie wyłącz urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ”.
17. Potem odczekaj, aż urządzenie i dysza pary dostatecznie ostygną.
18. Odkręć dyszę parową i przepłucz ją porządnie pod bieżącą wodą.
19. Przetrzyj dokładnie zewnętrzną część dyszy parowej wilgotną ściereczką.
20. Po przyrządzeniu ostatniej filiżanki i wyczyszczeniu urządzenia wyłącz je przyciskiem „WŁ/WYŁ” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

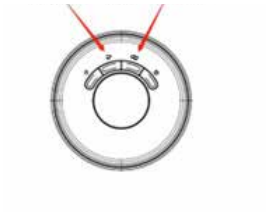
PRZYGOTOWANIE GORĄCEJ WODY

Uwaga: Urządzenie jest bardzo gorące podczas i po pracy! Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku gorących metalowych części urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia! Dotykaj tylko gorących części urządzenia za odpowiednie uchwyty. Gorąca woda może spowodować poparzenia i poparzenia, należy zachować ostrożność podczas przygotowywania.
W szczególności naczynia metalowe mogą się bardzo nagrzewać po napełnieniu gorącą wodą.

1. Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony.
2. Rozgrzej urządzenie zgodnie z opisem.
3. Wstaw odpowiednie, żaroodporne naczynie pod rurę parową.
4. Obróć regulator pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na aby otworzyć zawór.
5. Natychmiast naciśnij przycisk „1 filiżanka” lub „2 filiżanki”, aby pobrać gorącą wodę.
6. Następnie przekręć regulator pary z powrotem na , potem zgodnie z ruchem wskazówek zegara na „0”, aby zamknąć zawór.
7. Po przyrządzeniu ostatniej filiżanki wyłącz urządzenie przyciskiem „WŁ/WYŁ” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.



1 filiżanka 2 filiżanki



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie przyciskiem „ON/OFF", wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
Zabrania się zanurzania urządzenia w wodzie lub w jakiejkolwiek innej cieczy.

1. Zdejmowane części nie nadają się do czyszczenia w zmywarkach! Odradza się stosowanie ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, środków dezynfekujących lub gorących detergentów, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.

Czyszczenie przewodów

2. Zbiornik na wodę można napełniać tylko do oznaczenia „Max".
3. Wetknij wtyczkę do gniazdka.
4. Naciśnij równocześnie przyciski „1 filiżanka", „Para" oraz „WŁ/WYŁ".
5. Woda jest podgrzewana do 70°C, urządzenie automatycznie pompuje 150 ml wody przez przewody w celu ich oczyszczenia.

Obudowa

6. W razie potrzeby wytrzyj obudowę z zewnątrz miękką ściereczką. Nie stosuj jakichkolwiek środków czyszczących, szorujących ani dezynfekcyjnych.

Zbiornik na wodę

7. Zbiornik na wodę należy regularnie płukać czystą wodą. Jeśli tworzy się biała warstwa, należy odkamienić urządzenie zgodnie z opisem w następnym rozdziale.

Tacka ociekowa z kratką

8. Wyciągnij tackę ociekową przodem z urządzenia, zdejmij kratkę i wylej wodę, która może się w niej znajdować. Opłucz tackę i kratkę w niewielkiej ilości ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż całkowicie osuszoną tackę ociekową z kratką z powrotem do urządzenia.

Kolba i filtr

9. Po przyrządzeniu espresso usuń fusy z użytego filtra. Opłucz kolbę pod bieżącą wodą, aby nie zatkały się otwory przelewowe na spodzie. W razie potrzeby otwory te można udrożnić za pomocą szczoteczki lub innego spiczastego przedmiotu, np. wykałaczki.
10. Żywotność dołączonej uszczelki można przedłużyć, nie wkładając kolby i filtra do urządzenia, gdy nie jest ono używane.

Głowica zaparzająca

11. Głowica zaparzająca również wymaga czyszczenia od czasu do czasu. Delikatnie wytrzyj głowicę zaparzającą wilgotną, miękką ściereczką. Wszelkie pozostałe fusy z espresso można usunąć miękką szczoteczką lub wykałaczką. W ramach regularnej konserwacji od czasu do czasu należy przepuścić trochę wody przez głowicę bez założonej kolby.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Czyszczenie dyszy parowej

12. Dyszę parową wolno czyścić dopiero po ostygnięciu.
13. W tym celu trzeba odkręcić dolną część rury i wyczyścić ją pod bieżącą wodą. Jeśli rura okaże się zatkana, możesz ją udrożnić wykałaczką lub innym spiczastym przedmiotem.
14. Następnie przykręć dolną część dyszy parowej z powrotem do rury.

Przechowywanie

15. Nieużywane urządzenie należy przechowywać w suchym, zabezpieczonym przed kurzem miejscu. Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.

ODKAMIENIANIE URZĄDZENIA

1. Ekspres do kawy należy regularnie odkamieniać, odpowiednio do częstotliwości korzystania z urządzenia i twardości wody w kranach. Wydłuża to żywotność urządzenia i utrzymuje niski poziom zużycia energii.
2. Należy używać do tego celu wyłącznie odkamieniacza, postępując zgodnie z instrukcjami producenta.
3. Zbiornik na wodę napełnia się roztworem odkamieniającym zgodnie z instrukcjami producenta.
4. Na kratce ociekowej ustawia się naczynie dostatecznej wielkości.
5. Dalej należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przyrządzanie espresso”, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika na wodę.
6. Po wypłukaniu zbiornika na wodę należy ponownie nalać do niego wody.
7. Powtórzyć całą czynność zgodnie z opisem w rozdziale „Przyrządzanie espresso”, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika na wodę. W ten sposób usuwa się wszelkie pozostałości odkamieniacza.

PRZEPISY NA DOBRĄ KAWĘ

Cappuccino – włoski klasyk

Cappuccino – włoski klasyk

Składa się w 1/3 z espresso, w 1/3 z gorącego mleka i w 1/3 z mlecznej pianki. Można też posypać je z wierzchu np. odrobiną kakao.

Caffè Latte

We Francji kawa ta znana jest jako cafe au lait, w Niemczech jako kawa mleczna. Również w tym przypadku głównym składnikiem jest espresso. Po dodaniu żądanej ilości podgrzanego mleka, jeśli chcesz, możesz dodać niewielką ilość spienionego mleka na wierzch jako „koronę”.

Latte Macchiato

Właściwie przygotowane latte macchiato składa się z kilku warstw. Zaczyna się od mleka, a następnie naprzemiennie wlewa do wysokiej szklanki espresso, gorące mleko i spienione mleko. Przed dodaniem espresso trzeba zawsze odczekać, aż warstwa spienionego mleka opadnie. W ten sposób unika się

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

wymieszania warstw. Espresso musi być gorące. Jeśli chcesz wzbogacić napój np. aromatem syropu czy likieru, pamiętaj, by dodawać te składniki wyłącznie do gorącego mleka, a nie do espresso, bo wówczas zbyt szybko opadną na dno.

Mochaccino

Do szklanki wlewa się 1-2 łyżeczki syropu czekoladowego i zalewa lekko schłodzoną mleczną pianką. Ostrożnie dopełnić całość espresso. Na wierzch dodaj kołderkę z pianki mlecznej lub bitej śmietany i udekoruj startą czekoladą lub kakao.

Kawa z lodami

Do wysokiej szklanki wlewa się mocną, zimną kawę. Potem dodaj jedną lub dwie gałki lodów waniliowych do szklanki i dopełnij szklankę zimną mleczną pianką. Chętni mogą udekorować całość wiórkami czekoladowymi.

Zastosowanie mlecznej pianki

Mleczną piankę można wykorzystywać nie tylko do przyrządzania różnych rodzajów kaw. Spienionego mleka można na przykład użyć do pysznych deserów zamiast bitej śmietany. W ten sposób otrzymuje się lekkostrawne, cudownie kremowe kreacje. Gorącą mleczną pianką można dodać np. do truskawek lub do porannej porcji musli.
Innym pomysłem jest zdobienie kołderką z mlecznej pianki np. zup krem.

O wiele więcej pomysłów na przepisy można znaleźć w książkach kucharskich lub w Internecie.

Przepisy zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały starannie przemyślane i sprawdzone przez autorów i firmę UNOLD AG, ale udziela się z tego tytułu żadnej gwarancji. Odpowiedzialność ze strony autorów lub firmy UNOLD AG i ich agentów za szkody osobowe, materialne i straty finansowe jest wykluczona.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W razie pojawienia się problemów z zasady należy sprawdzić następujące kwestie:

- Czy zbiornik z wodą jest prawidłowo włożony?
- Czy zbiornik jest napełniony wodą?
- Czy wtyczka jest prawidłowo wpięta?

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Woda nie przepływa	Powietrze w przewodach	Odpowietrzyć zgodnie z opisem w rozdziale „Płukanie” punkt 7.
	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnić zbiornik na wodę
	Zatkane otwory w filtrze	Gruntownie wyczyścić filtr
	Nieprawidłowo włożony zbiornik na wodę	Prawidłowo zablokować zbiornik na wodę, aby mógł otworzyć się zawór na dnie zbiornika
	Kamień w przewodach	Odkamienić przewody zgodnie z opisem w rozdziale „Odkamienianie”
Espresso wylewa się z kolby górą	Nieprawidłowo włożony filtr	Prawidłowo włożyć filtr do kolby
	Zatkane otwory w filtrze	Gruntownie wyczyścić filtr
Kolba nie chce się zablokować	Za dużo zmielonej kawy w filtrze	Przestrzegać prawidłowej ilości kawy, usunąć nadmiar
Urządzenie nie działa, kontrolki migają krótko	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnić zbiornik na wodę
	Nieprawidłowo włożony zbiornik na wodę	Prawidłowo zablokować zbiornik na wodę, aby mógł otworzyć się zawór na dnie zbiornika
	Zatkana głowica zaparzająca	Wyczyścić głowicę zaparzającą zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”
	Zatkane otwory w filtrze	Gruntownie wyczyścić filtr
	Kamień w przewodach	Odkamienić przewody zgodnie z opisem w rozdziale „Odkamienianie”

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Za jasna crema, espresso przepływa za szybko	Nieprawidłowo ubita zmielona kawa	Nieco mocniej ścisnąć zmieloną kawę w filtrze
	Za mało zmielonej kawy	Wsypać więcej zmielonej kawy
	Za grubo zmielona kawa	Użyć drobniej zmielonej kawy
	Użyta kawa mielona nie nadaje się do ekspresów do kawy	Używać wyłącznie kaw mielonych przeznaczonych do ekspresów do kawy

Za ciemna crema, espresso przepływa za szybko	Nieprawidłowo ubita zmielona kawa	Nieco lżej ubijać zmieloną kawę w filtrze
	Za dużo zmielonej kawy	Zredukować ilość zmielonej kawy
	Zatkana głowica zaparzająca	Wyczyścić głowicę zaparzającą zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”
	Zatkane otwory w filtrze	Gruntownie wyczyścić filtr
	Zbyt drobno zmielona lub zawilgocona kawa	Używać grubiej mielonej kawy do ekspresów, prawidłowo przechowywać kawę w suchym miejscu
	Kamień w przewodach	Odkamienić przewody zgodnie z opisem w rozdziale „Odkamienianie”
Pianka mleczna nie jest wystarczająco gęsta	Za ciepłe mleko	Używać mleka prosto z lodówki (5 °C)
	Zanieczyszczona dysza parowa	Wyczyścić dyszę parową zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”
	Kamień w przewodach	Odkamienić przewody zgodnie z opisem w rozdziale „Odkamienianie”
Keine Funktion, alle Kontrollleuchten blinken		Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i skontaktować się z serwisem klienta
Urządzenie nie działa, wszystkie kontrolki migają	Przycisk pary jest włączony.	Przerwij wytwarzanie pary, wyłączając najpierw przycisk pary. Następnie ustaw pokrętło pary w pozycji OFF.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DE EN FR NL IT ES PL

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/9418-27
Telefax +49 (0)6205/9418-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Espressomaschine 28636

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	2863607	Filter 1 Tasse		
	2863608	Fiter 2 Tassen		
	2863699	Messlöffel mit Tamper		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter http://www.unold.de/datenschutz/ und http://www.unold.de/agb/

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 28636
Stand: Januar 2023 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de