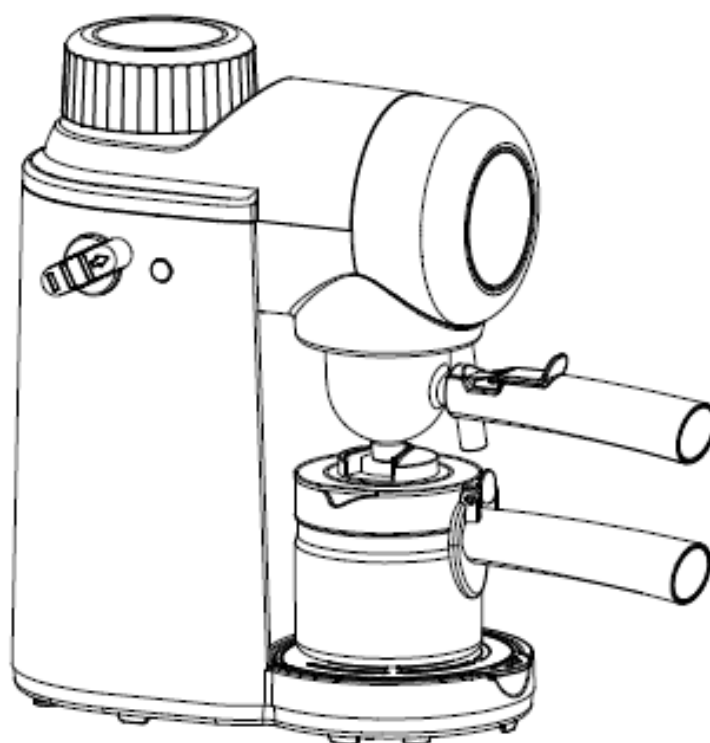


KAFFEE/ESPRESSO MASCHINE

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODEL: 1165115

Rating: 220-240V, 50/60Hz, 800W, Class I, IPX0, Pressure: 5 Bar.

OCS-RECREATIE BV, HENGEL0 NL

Diese Broschüre soll vor der Benutzung gründlich gelesen und zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden. Dieses Gerät eignet sich für Haushaltsanwendungen sowie für den Einsatz in Wohnmobilen, beim Camping, im Hotelzimmer und auch im Büro.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

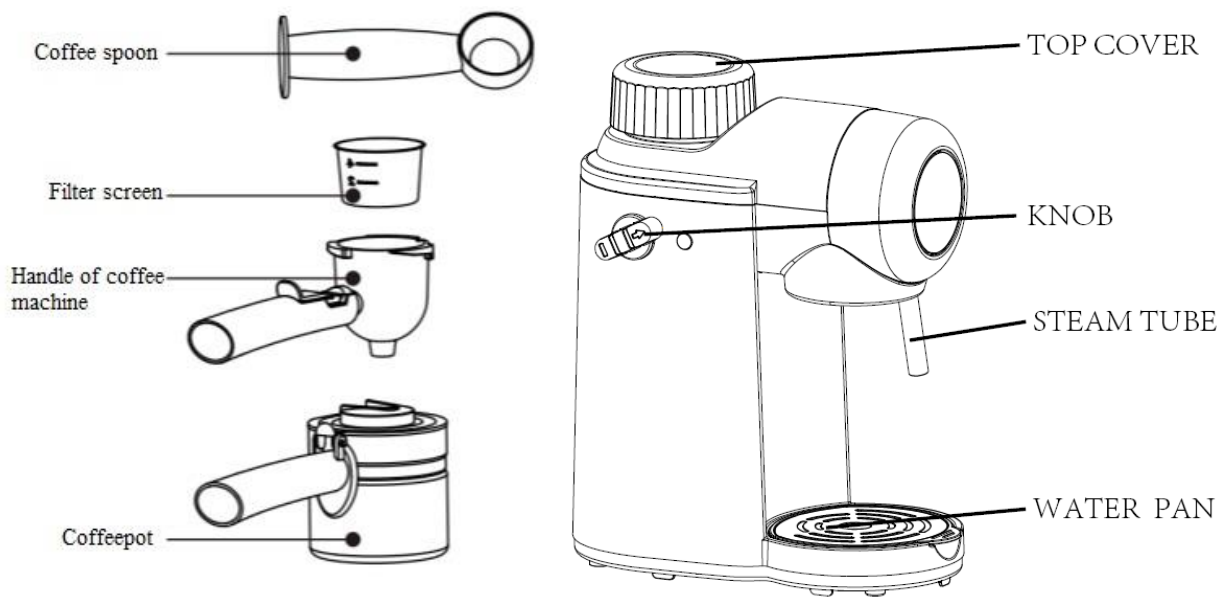
Bevor Sie das Gerät verwenden, sollten die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen stets befolgt werden:

1. Überprüfen Sie bevor Sie das Gerät verwenden, ob die Spannung der Steckdose dem des Gerätes entspricht.
2. Verwenden Sie nur geerdete Stecker.
3. Aufsicht ist notwendig, wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder unter 15 Jahren dürfen dieses Gerät nicht betreiben.
4. Stellen Sie die Kaffeemaschine nicht auf heiße Oberflächen oder neben offenes Feuer. Vermeiden Sie, daß es beschädigt wird.
5. Der Deckel an der Obenseite darf auf keinen Fall während des Gebrauchs des Apparates geöffnet werden.
6. Vor der Reinigung soll der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden, auch wenn nicht im Gebrauch. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es beim nächsten Gebrauch verwenden.
7. Stellen Sie bei der Reinigung sicher, das das Gerät völlig entluftet ist via "RELEASE PRESSURE".
8. Wenn das Apparat nicht benutzt wird, setzen Sie den schwarzen Drehschalter in die Position von "RELEASE PRESSURE".
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, es runtergefallen oder auf irgendwelcher Weise beschädigt wurde. Das Gerät sollte dann zur Überprüfung oder Reparatur zurück zum Importeur oder Händler geschickt werden.
10. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller bzw. Importeur empfohlen wird, kann das Gerät beschädigen oder Personenschäden verursachen.
11. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen Untergrund; legen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten z. B. eines Tisches oder einer Theke. Bewegen Sie niemals das Gerät durch Ziehen am Kabel.
12. Gerät oder Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
Vorsicht : Der Deckel darf nur, wie unten beschrieben geöffnet werden. In alle sonstige Fallen bitte nie öffnen.

WICHTIGE PUNKTE

- Wenn Sie der Deckel an der Oberseite öffnen, muß der Apparat völlig entluftet sein und kein Druck mehr darauf. Sind Sie immer sicher, dass der Dampf entfernt ist vor dem Öffnen des Deckels.
- Das Gerät kann heiß werden während der Gebrauch. Vermeinden Sie direkt Kontakt mit vor allem der Dampfrohr und während Öffnung des Deckels.
- Das Gerät soll, zwischen jedem und nächsten Gebrauch, mindesten drei (3) Minuten abgekühlt werden.

PRODUCT TEILE



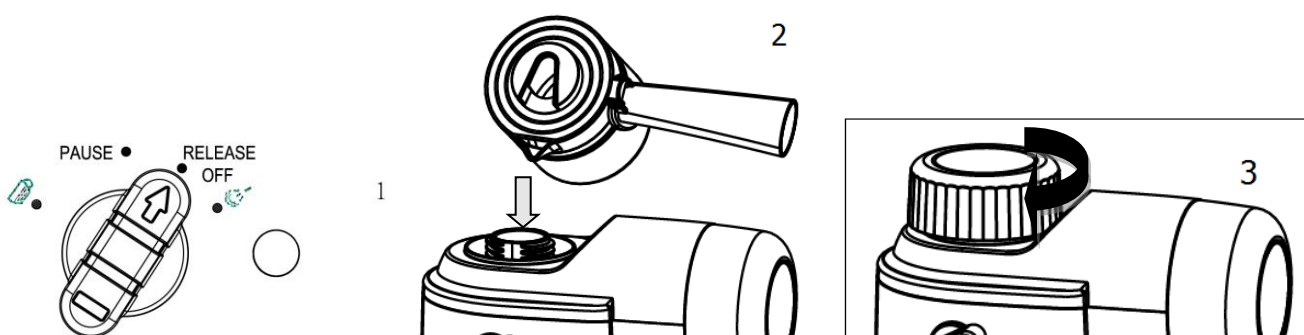
VERFAHREN

Erste Inbetriebnahme

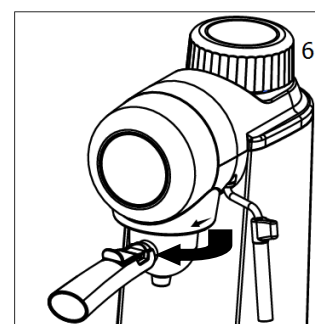
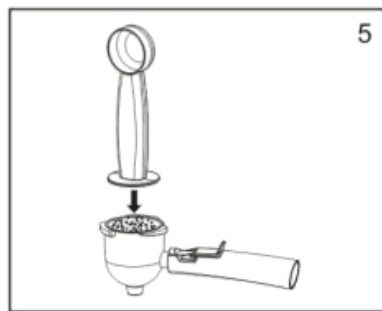
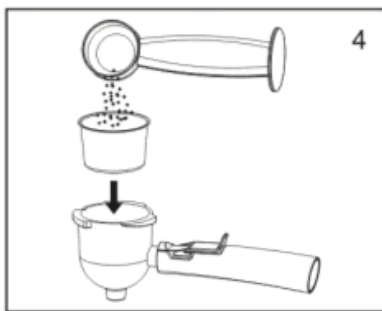
Nehmen Sie die Espressomaschine aus der Verpackung und kontrollieren Sie die Teile auf Vollständigkeit. Reinigen Sie alle Teile mit klarem Wasser. Führen Sie den ersten Durchgang mit klarem Wasser ohne Kaffeepulver durch, als ob Sie einen Espresso machen wollen. Das gebrauchte Wasser entsorgen Sie bitte.

So stellen Sie einen Espresso her

1. Stecken Sie den Stromstecker in die Steckdose. Setzen Sie den Drehschalter in die Position "RELEASE PRESSURE" wie in der Abbildung 1.
2. Drehen Sie den roten Knopf gegen den Uhrzeigersinn. Benutzen Sie die mitgelieferte Kaffeekanne als Masseinheit – minimal 2 Tassen und maximal 4 Tassen. Kippen Sie das Wasser in die Maschine wie in der Abbildung 2.
3. Schliessen Sie den Deckel wie in der Abbildung 3.



4. Benutzen Sie den mitgelieferten Kaffeelöffel für die Bemessung des Kaffeepulvers (1 Löffel : 1 Tasse) und geben Sie das Kaffeepulver in das Filtersieb wie in der Abbildung 4. Das Kaffeepulver soll üblicherweise feingemahlen sein, ist aber eine Geschmacksache. Das Endergebnis wird stark beeinflusst durch Druck und Zeit wie lange das Wasser durch das Kaffeepulver läuft. Aus diesem Grund wird empfohlen, eigene Kaffeebohnen zu mahlen.
5. Mit dem unteren Ende des Kaffeelöffels können Sie das Kaffeepulver festdrücken (siehe Abbildung 5). Es soll einigermaßen flach und fest angedrückt werden.
6. Setzen Sie das gefüllte Sieb an den Apparat an und drehen Sie anschliessend den Griff des Siebes nach links von “inserting” nach “lock”, so dass der Griff in gerader Linie zu dem Gerät steht (siehe Abbildung 6).



7. Stellen Sie die Kaffeekanne auf die Platte.
8. Schalten Sie den Ein- und Ausschalter ein und drehen Sie den Drehschalter in die Position “☕” .
Es leuchtet die Kontrollleuchte und nach einigen Sekunden wird der Espresso aus dem Trichter laufen.
9. Wenn der Kaffee durchgelaufen ist, schalten Sie den Drehschalter auf “PAUSE” und die Kontrollleuchte erlischt. Ihr Espresso ist jetzt fertig.
10. Drehen Sie den Schalter in die Position “RELEASE PRESSURE” und der Druck geht jetzt zurück.
11. Die Espressomaschine schaltet sich nach 5 Minuten automatisch ab, falls der Benutzer vergisst, diese auszuschalten. Möchten Sie die Espressomaschine weiter benutzen, so drehen Sie den Drehschalter von “PAUSE” auf “RELEASE PRESSURE”.

WICHTIG: Die Espressomaschine kann nicht direkt hintereinander verwendet werden. Warten Sie bitte drei Minuten bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

So stellen Sie einen Cappuccino her

1. Cappuccino ist ein Espresso mit aufgeschäumter Milch. Folgen Sie der oberen Beschreibung zu der Herstellung eines Espressos und anschliessend folgen Sie der Beschreibung zum Aufschäumen von Milch.
2. Drehen Sie den Drehschalter in die Position “RELEASE PRESSURE”. Erst jetzt können Sie den Deckel öffnen und füllen Sie Wasser ein. Dann drehen Sie den Deckel wieder zu.

3. Geben Sie kalte Vollmilch in ein Kännchen aus Edelstahl. Die Menge ist abhängig Ihrem Bedarf, füllen Sie nicht mehr als 150ml ein. Beim Aufschäumen verdreifacht sich die Menge an Milch. Benutzen Sie daher zum Aufschäumen ein entsprechend grosses Kännchen. Stellen Sie dieses Kännchen bereit.
4. Setzen Sie den Drehschalter auf " " und die Lampe beginnt zu leuchten, dies ist die Dampffunktion. Nach einer Minute wird Wasserdampf aus der Leitung kommen, bitte fangen Sie den Dampf in einem passenden Gefäss auf, solange der Dampf aus der Leitung heraus kommt. Drehen Sie den Drehschalter in die Position "PAUSE". Die Leitung ist jetzt sauber.
5. Tauchen Sie die Dampfleitung bis ungefähr 1cm in das mit Milch gefüllte Kännchen und drehen Sie den Schalter auf die Position " ". Halten Sie das Kännchen so, dass die Dampfleitung leicht in die Milch eintaucht. Sie hören dabei das typische Geräusch des Milchaufschäumens, es kommt Sauerstoff in die Milch und es entsteht der erste Milchschaum. Bitte bewegen Sie das Kännchen auf und ab – die Öffnung der Dampfleitung soll dabei ständig in der Milch sein.
6. Wenn genug Milchschaum entstanden ist, heben Sie das Kännchen höher, so dass die Dampfleitung tiefer in der Milch ist. So erwärmen Sie die Milch auf die gewünschte Temperatur. Sie können dies auch ohne Thermometer kontrollieren, indem Sie die freie Hand unter das Milchkännchen halten. Wenn die Milch 65 bis 70 Grad Celsius erreicht hat, ist das Kännchen zu heiss zum Festhalten. Setzen Sie dann den Drehschalter auf "PAUSE".
7. Schenken Sie zuerst den Espresso in eine Tasse und darauf die aufgeschäumte Milch. Ihr Cappuccino ist jetzt fertig. Sollten sich Luftblasen in der Milch befinden, können Sie diese ausklopfen, indem Sie das Milchkännchen mit der aufgeschäumten Milch auf einen festen Untergrund aufschlagen. Geben Sie den Milchschaum mit einer zügigen Bewegung auf den Espresso, dieses erfordert einige Übung. Fügen Sie nun nach Geschmack Zucker oder Kakaopulver auf den Cappuccino.
8. Nach dem Aufschäumen der Milch, muss die Dampfleitung gleich gereinigt werden. Benutzen Sie hierfür ein leicht feuchtes Tuch. Setzen Sie dazu den Drehschalter auf die Position " " und reinigen Sie die Düse gründlich. Drehen Sie den Schalter auf "RELEASE PRESSURE" und reinigen Sie das Sieb und den Siebhalter ebenfalls gründlich. Die Einstellung "RELEASE PRESSURE" ist wichtig um den Druck zu verringern, bevor dieser wieder aufgebaut werden kann. Sollte sich noch Wasser in der Maschine befinden, so kann dieses abgegossen werden, nachdem der Dampfdruck vollständig abgelassen ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät stromlos. Lassen Sie den Wasserkocher vollständig vor der Reinigung abkühlen.
- Beschädigte Kabel sollten nur durch einen Fachmann repariert werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse der Kaffeemaschine mit einem leicht feuchten Schwamm. Säubern Sie

die Produktteile und trockne es danach.

- Verwenden Sie kein Alkohol oder aggressive Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Es wird empfohlen, Ihre Kaffeemaschine einmal in drei Monaten gründlich zu reinigen. Verwenden Sie dabei ein Drittel Essig mit zwei Drittel Wasser. Lassen Sie diesen Mix durch das Gerät laufen, ohne Einsatz von Kaffeepulver. Mit sauberen kaltem Wasser nachspülen und gegebenenfalls wiederholen.
- Die Dampfleitung soll jedoch nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden, wie beschrieben ist bei der Vorbereitung von Espresso/Cappuccino.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Ursache	Lösung
Kaffee überfließt aus den Trichter	Der Filtersieb kan verschmutzt sein.	Spülen Sie den Sieb mit Wasser und trockne es.
	Die Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Ersetz das Pulver und verwenden Sie groberes.
	Das Pulver ist zu fest in den Halter gedrückt.	Füllen Sie den Löffel nochmal aber jetzt mit weniger Druck.
	Der innere Sieb kann verschmutzt sein	Kontaktieren Sie ihren Dealer oder der Importeur.
Der Siebhalter kann nicht in die Position van 'lock' geschoben werden.	Es ist zuviel Kaffee in den Sieb gefügt.	Fügen Sie neues Kaffee in den Sieb.
	Der Siebhalter is schräg montiert.	Drehen Sie den Griff nochmals in gerader Linie. Von 'inserting' nach 'lock'.
Milch wird nicht richtig aufgeschäumt.	Es gibt zu wenig Wasser in den Behälter	Fügen Sie Wasser zu, nachdem Sie sichergestellt haben, das es keinen Druck mehr unter dem Deckel gibt.
	Die Dampfleitung ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfleitung Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben unter Reinigung und Wartung.

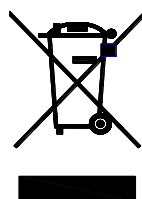
VERSCHIEDENE ARTEN ESPRESSO KAFFEE

Untenstehende Bilder zeigen den großen Wahl in Espresso Varianten.



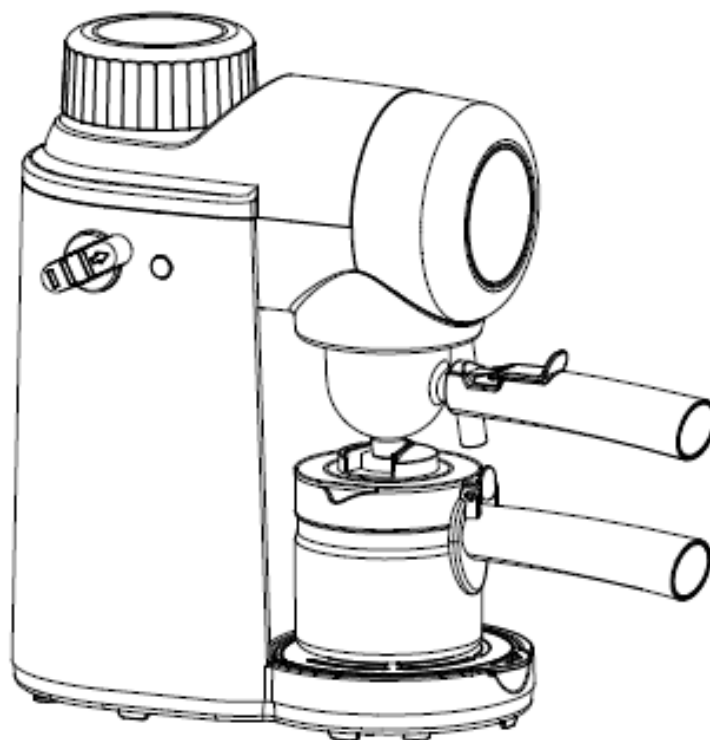
KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES.

Diese Kennzeichnung bedeutet, daß in der gesamten EU, dieses Produkt nicht mit sonstigem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu verhindern, recyceln Sie bitte verantwortungsbewusst. Damit fördern Sie die nachhaltige Wiederverwertung von Materialien. Um Ihr gebrauchtes Gerät zu Entsorgen nutzen Sie bitte das in Ihrem Land dafür vorgesehene Entsorgungssystem oder kontaktieren Sie Ihren Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.



ESPRESSO/KOFFIEZET APPARAAT

GEBRUIKERS HANDLEIDING



MODEL: 1165115

Rating: 220-240V, 50/60Hz, 800W, Class I, IPX0, Pressure: 5 Bar.

OCS-RECREATIE BV, HENGELO NL

Lees deze informatie vóór gebruik aandachtig door en bewaar het goed voor toekomstig gebruik. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en overeenkomstige toepassingen zoals op de camping, in hotels en/of kantoren.

VEILIGHEIDSMAAATREGELEN

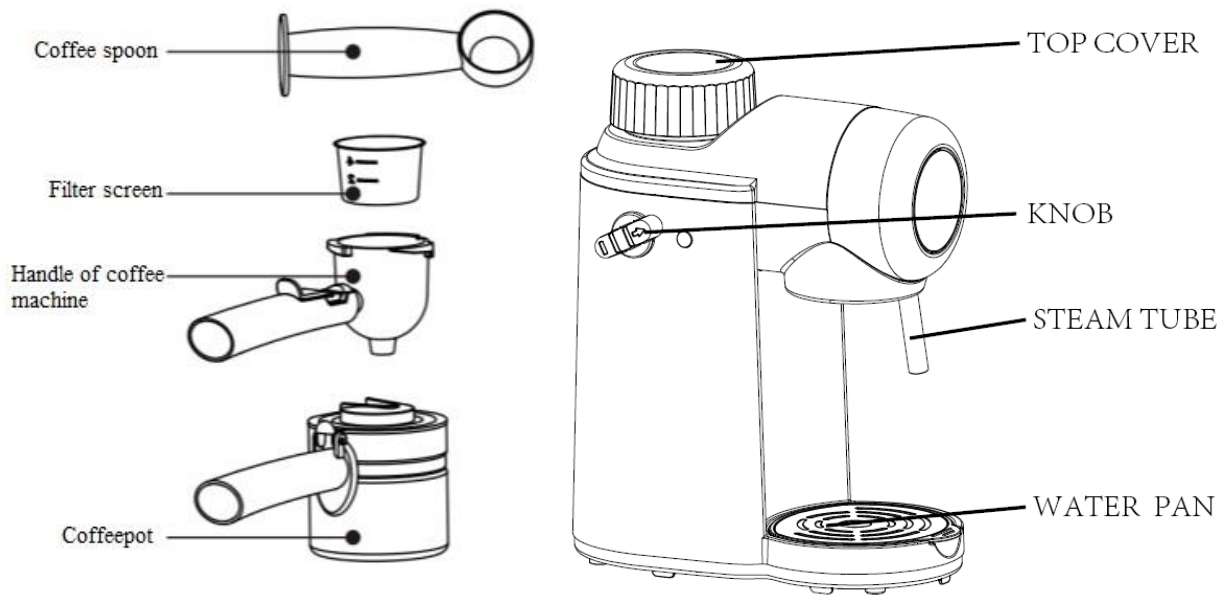
1. Controleer voor gebruik of de aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
2. Zorg voor gearde (tussen)stekkers.
3. Scherp toezicht is nodig bij gebruik van het apparaat door kinderen. Kinderen onder de leeftijd van 15 jaar mogen het apparaat niet bedienen of schoonmaken.
4. Plaats het apparaat niet op een warme onderkant of dicht bij open vuur. Vermijd elke vorm van beschadiging.
5. De dop aan de bovenkant mag in geen geval geopend worden tijdens gebruik van het apparaat.
6. Haal de stekker ten alle tijden uit het stopcontact als u het apparaat gaat schoonmaken of als u het niet gebruikt. Laat het apparaat volledig afkoelen als u het voor een volgend gebruik inschakelt, onderdelen wilt vervangen of wilt schoonmaken.
7. Zorg bij het schoonmaken er voor, dat het apparaat volledig ontlucht is via “RELEASE PRESSURE”.
8. Als het apparaat niet in gebruik is, zet dan de zwarte draaischakelaar in de positie van “RELEASE PRESSURE”.
9. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat gevallen dan wel op enige wijze beschadigd is. Het apparaat dient dan teruggebracht te worden naar de importeur of fabrikant voor een uitvoerig onderzoek, reparatie of aanpassing.
10. Het gebruik van accessoires die niet door de leverancier worden aanbevolen kunnen schade aan personen of dingen veroorzaken. Hiervoor kan de leverancier niet aansprakelijk gehouden worden.
11. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Laat het niet hangen aan het snoer of verplaats het apparaat nooit via het snoer of laat het snoer verstrikt raken.
12. Dompel het apparaat, of het snoer, nooit in water of andere vloeistoffen.

Let op: De rode knop aan de bovenkant mag nooit tijdens het proces van cappuccino maken geopend worden, anders dan hieronder beschreven.

ENKELE BELANGRIJKE PUNTEN

- Bij openen van de dop aan de bovenkant dient het apparaat volledig ontlucht te zijn en mag er geen druk meer op de dop zitten. Zorg ervoor dat stoom altijd volledig ontsnapt is vóór het opendraaien van de dop.
- Het apparaat kan warm worden tijdens gebruik. Vermijd direct contact met name met het stoombuisje en tijdens openen van de dop.
- Het apparaat dient, na gebruik en bij een volgend gebruik, ten minste drie (3) minuten afgekoeld te worden. Eerst dan kan het pas weer aangezet worden.

PRODUCT ONDERDELEN



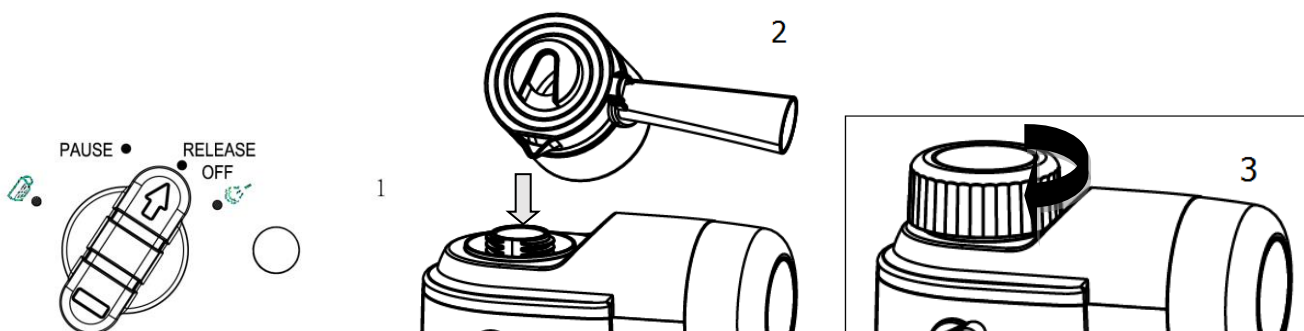
WERKWIJZE

Eerste gebruik

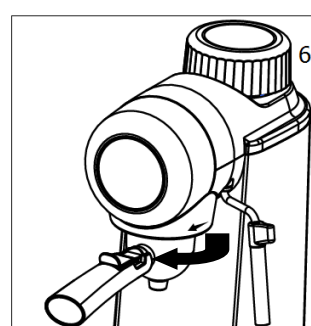
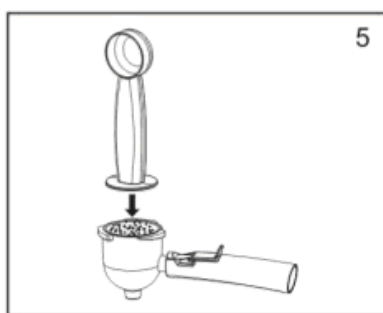
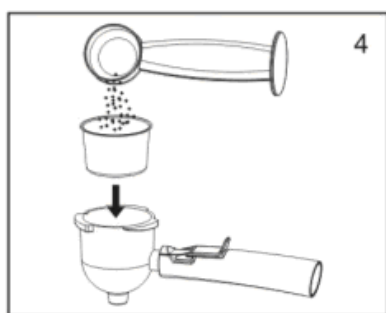
Haal de espressomachine uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Maak alle losse onderdelen eerst schoon met water. Laat water door het apparaat lopen volgens de manier als hieronder uitgelegd bij Espresso maken. Dit kan zonder gebruik te maken van koffiepoeder. Gooi het warme water weg en herhaal indien nodig.

Het maken van een Espresso koffie

1. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de zwarte draaischakelaar in de positie van “RELEASE PRESSURE” als getoond bij figuur 1.
2. Draai de rode dop open, tegen de wijzers van de klok. Gebruik de meegeleverd koffiekannetje voor de juiste hoeveelheid water. Schenk dit in de opening aan de bovenzijde als figuur 2; Minimaal 2 kopjes en maximaal 4 kopjes.
3. Draai de dop weer dicht, zie figuur 3 hieronder.



4. Gebruik de meegeleverde koffielepel voor de juiste hoeveelheid koffie (zie tips onder) en schep dit in de filterzeef, zie figuur 4. Het gebruik van de juiste maalgraad koffiepoeder is belangrijk. Gezien meerdere factoren als druk, warmte en tijd waarin het water door de koffiepoeder loopt, het uiteindelijke resultaat beïnvloeden, kun je dit het beste zelf vaststellen. Een eigen koffiemolen om koffie bonen zelf te malen is dan aan te bevelen.
5. Gebruik het uiteinde van deze lepel om de koffie goed en gelijkmatig glad te strijken. Druk de koffie enigszins goed aan. Figuur 5 laat dit zien.
6. Draai de zeefhouder met volle zeef zodanig aan het apparaat dat het in een rechte lijn staat met de rest van het apparaat door van positie ‘inserting’ naar ‘lock’ te draaien. Figuur 6 laat de juiste manier zien.






7. Zet de lege koffiekop op het plateau.
8. Zet de aan/uit schakelaar aan en vervolgens de draaischakelaar aan de andere kant in de positie van “☕”. De lichtschaakelaar ernaast gaat nu branden. Na enkele seconden zal de koffie uit de trechter druppelen.
9. Als de koffie is uitgedruppeld zet de draaischakelaar in “PAUSE” en het lampje zal uitgaan. Uw kopje Espresso koffie is nu klaar.
10. Draai de schakelaar in de positie van “RELEASE PRESSURE” en de druk zal nu verlaagd worden.
11. Dit espresso apparaat is voorzien van automatic power off. Indien de gebruiker vergeet het apparaat na gebruik uit te schakelen, zal dit na 5 minuten automatisch plaatsvinden. Mocht het apparaat direct weer gebruikt worden, zet de draaischakelaar in de positie van "PAUSE" of "RELEASE PRESSURE" en zet het apparaat opnieuw aan.

BELANGRIJK: De espresso machine kan niet direct achter elkaar gebruikt worden. Wacht u drie minuten voordat u het apparaat weer opnieuw opstart.

Het maken van een Cappuccino koffie.

1. Cappuccino is een espresso met opgeschuimd melk. Volg derhalve de eerste aanwijzingen hierboven voor het maken van een espresso koffie. Hierna volgen de aanwijzingen voor het opschuimen van melk.
2. Je hebt de draaischakelaar in ‘RELEASE PRESSURE’ positie gezet, eventueel hoor je de lucht uit het stoombuisje ontsnappen. Nu kun je de rode knop aan de bovenkant openen. Vul deze met water, een half kopje is doorgaans voldoende. Schroef de dop weer terug op het apparaat.

3. Giet koude volle melk in een melkkannetje. Bij voorkeur is dit een rvs kannetje. De hoeveelheid is afhankelijk van hoeveel kopjes u zet, echter gebruik niet meer dan 150ml. Het melk volume zal bij het opschuimen ongeveer in drievoud uitzetten. Gebruik daarom het juiste formaat kannetje voor het opschuimproces. Zet dit kannetje klaar voor gebruik.
4. Zet de draaischakelaar in de positie of " " en het lampje ernaast gaat branden, dit is de stoomfunctie. Na een minuut zal het stoombuisje vocht en condens afblazen. Vang dit op in een apart bakje en doe dit tot er enkel stoom uitkomt. Zet de draaischakelaar in de positie van 'PAUSE'. Alle vocht en condens is nu uit het pijpje.
5. Dompel het buisje tot ongeveer 1 a 2 cm onder in de koude melk in het kannetje en zet de schakelaar in positie " ". Verlaag het kannetje zo dat het stoombuisje net onder het melkoppervlak komt en er een kleine werveling in de melk ontstaat. Op dit moment zal er het typerende bruisende geluid te horen zijn en je zult het eerste schuim zien ontstaan. Er komt zuurstof in de melk. Beweeg langzaam het kannetje steeds iets verder mee naar beneden, zodat het mondje van het stoombuisje telkens net onder het melkoppervlak blijft.
6. Als je genoeg schuim hebt en de stoomdruk afneemt, doe je het melkkannetje iets omhoog zodat het stoompijpje wat dieper in de melk steek. Zo warm je de melk op tot de gewenste temperatuur. Zonder thermometer kun je dit ook controleren door je andere vrije hand onderaan de kan te houden. Zodra de melk zo'n 65-70°C is, wordt het kannetje te heet om vast te houden en zet je de schakelaar in 'PAUSE' positie.
7. Schenk eerst de espresso koffie in een koffiebeker en vervolgens de opgeschuimde melk bij de koffie. Je kunt dit er ook met de lepel opscheppen. Je cappuccino is nu klaar. Indien er overtollige luchtbelletjes in je melk zitten, kun je dit er uit kloppen. Vóór het op de espresso schenken geef je dan een tik met het melkkannetje op een harde ondergrond. Met een soepele beweging schenk je de schuim op de koffie zodat de schuim gaat 'walsen'. Dit vergt enige oefening.
Voeg naar believen suiker of cacao poeder toe op de melk.
8. Na het maken van de opschuimen dient het stoombuisje direct schoongemaakt te worden. Gebruik hiervoor een lichtvochtige doek. Zet de draaischakelaar naar de positie van " " en maak het buisje goed schoon. Draai de schakelaar vervolgens eerst op de "RELEASE PRESSURE" positie om de druk te verlagen en reinig ook de zeefhouder en filterzeef grondig. De Release-functie is nodig om de druk bij de dop te verlagen, alvorens deze weer geopend kan worden. Indien er zich nog water in het apparaat bevindt dan kan dit er uit geschonken worden nadat de stoom volledig is vrijgelaten.

Tips voor het maken van koffie. Lees dit aandachtig voor het meest smaakvolle resultaat.

1. Welke koffie is geschikt voor espresso?

Dit is bij eenieder een kwestie van smaak. Espresso heeft in de regel een fijn gemalen koffie nodig. Hoe fijner de maling, des te meer bittere smaken in de espresso meegenomen worden. Hoe grover de maling, des te meer zuren er in de espresso ontstaan. Ook extractie tijd, de tijd waarin water de smaken van koffiempoeder meeneemt in de espresso, is van belang voor de uiteindelijke smaak. Hoe

- korter de tijd, des te minder smaken worden er meegenomen.
2. Welke hoeveelheid koffie kun je het beste gebruiken?
De minimale verhouding is 2 delen koffie per 2 delen water. Zie de verdeling op de koffiekkan. Ervaren barista's geven aan 7-9 gram koffie per kopje.
 3. Hoeveel kracht moet er uitgeoefend worden om de koffie aan te stampen?
Druk de koffie aan met een kracht van ongeveer 3,5kg en maak het vlak met de handpalm. Gebruik de achterkant van de koffielepel om aan te drukken.
 4. Is het normaal dat de machine af en toe stoom uitblaast?
Het apparaat beschikt over een veiligheidsfunctie voor het automatisch dan wel handmatig verlagen van de druk. Als de druk boven 5 bar geraakt zal de machine automatisch de druk verlagen voor een veilig gebruik. Bovendien, als de gemalen koffie te fijn is kan dit ook het uitblazen van stoom tot gevolg hebben. Andere koffie gebruiken kan dan een oplossing zijn.
 5. Waarvoor dient het kleine haakje bij de zeefhouder?
Bij het vullen van de koffie kan het haakje gebruikt worden om te voorkomen dat de zeef uit de zeefhouder valt.
 6. Waardoor komt er water uit het stoombuisje bij het vullen van water in de watertank.
Zodra er meer water dan toegelaten gevuld wordt, zal dit via het stoombuisje het apparaat weer verlaten.
 7. Kan er melk opgeschuimd worden direct nadat er koffie is gezet? Moet de gebruiker daarvoor nog ergens op letten?
De gebruiker zal er rekening mee moeten houden, dat als er nog water in het reservoir zit de draaischakelaar direct gezet kan worden op de positie om melk op te schuimen. Zit er echter geen water meer in het reservoir, zet dan de schakelaar eerst naar de positie 'RELEASE PRESSURE' en zorg ervoor dat alle druk eraf is alvorens een nieuwe hoeveelheid van water toe te voegen.
 8. Hoe kan het dat de melk niet op wil schuimen.
Gebruik koude melk en kin een rvs kannetje. Melk kan niet opgeschuimd worden nadat het een hoge temperatuur al bereikt heeft. Het opschuimproces is een vaardigheid en dient geoefend te worden.
 9. Wat te doen bij veel luchtballen in de melk.
Pak het melkkannetje en klop het enkele keren op een tafel. Hou het kannetje in de hand en maak enkele draaiende bewegingen. Op deze manier verwijder je de luchtballen in de melk. Het krijgt een zachter en compacter geheel.
 10. Welke melk is het geschikt voor het opschuimen?
Dikke melk geeft een romige smaak, hoe dikker des te meer volume in je cappuccino. Magere melk geeft weliswaar ook volume maar dit bestaat voornamelijk uit luchtballen die snel weer inzakken. Mocht je toch minder vette melk willen gebruiken dan wordt halfvolle melk aangeraden.
 11. Wat te doen als er geen stoom uit het stoombuisje komt.
In het algemeen komt dit doordat er niet goed is schoongemaakt, direct na het vorige gebruik van het melkopschuimingsproces. Melkschift blokkeert het buisje. Met een staafje kun je het stoombuisje schoonmaken. Is het buisje echter schoon en komt er nog steeds geen stoom uit, maak het apparaat dan schoon volgens het proces als uitgelegd bij Reiniging en Onderhoud in deze gebruiksaanwijzing. Mocht ook dit niet helpen, neem dan contact op met de dealer.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit, stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.
- Reinig regelmatig de buitenkant met een licht vochtige doek. Spoel de onderdelen zoals met

name de zeef en laat ze opdrogen. Voor de beste espresso is het verstandig het apparaat om de 2 a 3 maanden grondig te reinigen, terwijl het stoombuisje elke keer na gebruik gereinigd dient te worden als beschreven bij de bereiding van espresso/cappuccino. Houdt daarbij het zwart lipje vast het buisje goed te kunnen reinigen.

- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of alcohol ter voorkoming van smaakverschillen. Dompel het apparaat nooit in water.
- Reinig bij de driemaandelijke schoonmaak uw apparaat met een-derde azijn en twee-derde water. Gebruik geen koffie en laat deze mixvloeistof door het apparaat druppelen. Met gewoon water naspoelen.
- Zorg dat het apparaat minimaal 3 minuten zal afkoelen, alvorens opnieuw te gebruiken.

MOGELIJKE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er vloeit te vroeg koffie uit de trechter	Er kan vuiligheid in de zeef in de filterhouder zitten	Spoel de zeef goed uit en droog het.
	De koffie is te fijngemalen	Vervang de koffie met die wat grover van aard is.
	De koffie is bij het aanstampen de veel samengedrukt	Voeg opnieuw koffie toe met een aanbevolen kracht van 3.5kg.
	De ring om het zeef in de trechter is versleten.	Neem contact op met de dealer.
De zeefhouder kan niet in de positie van 'lock' geschoven worden.	Er is teveel koffie in de zeef toegevoegd.	Verminder de hoeveelheid koffie in de zeef.
	De zeefhouder zit scheef in de schroefdraad.	Probeer opnieuw en let erop dat de zeefhouder van rechts naar voren gedraaid gaat worden.
Melk wordt niet goed opgeschuimd.	Er zit niet genoeg water in het reservoir.	Voeg water toe, nadat je zeker weet dat de druk is afgeblazen.
	Het stoombuisje is verstopt.	Reinig het stoombuisje.
		Reinig het apparaat met azijn als beschreven bij Reiniging en Onderhoud.

VERSCHILLENDE VORMEN VAN ESPRESSO

Espresso is de basis voor een grote verscheidenheid aan lekkere koffies. Melk en andere smaken kan op verschillende manieren en in verschillende hoeveelheden toegevoegd worden. Onderstaande afbeeldingen tonen de grote verscheidenheid hierin en geven tips voor een keuze in het brede sortiment.



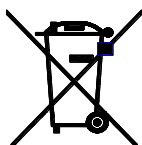
PROEF JE EIGEN KOFFIE

De espressomachine bepaald niet hoe jij je koffie drinkt. Veel meer zijn de verschillende smaken en toevoegingen van belang. Ook de koffieboon is van wezenlijke invloed op hoe jij je koffie wilt. Onderstaande info kun je gebruiken om de boon naar je eigen smaak uit te zoeken en je eigen koffie te bereiden.

Zure smaak	Mocha, Hawaii sour coffee, Mexico, Guatemala, Costa Rica highland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, the Western Hemisphere's wet-type advanced new beans.
Bittere smaak	All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
Zoete smaak	Colombia Mandheling, Venezuela's old bean, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti
Neutrale smaak	Brazil, Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Zachte smaak	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

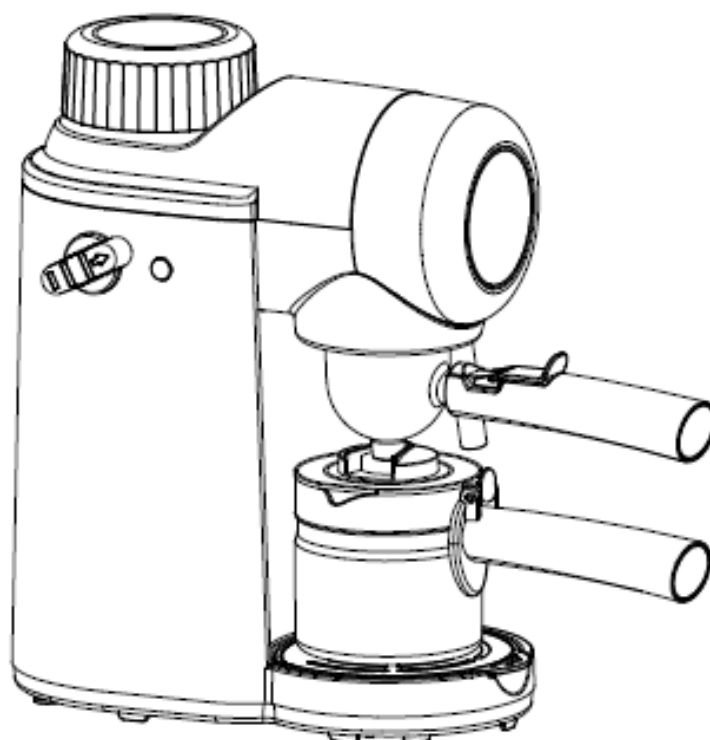
MILIEU

Aan het einde van de levensduur van dit product kan het niet bij normaal huisvuil gedeponerd worden. De gemeente van uw woonplaats heeft een speciaal inzamelpunt ingericht waar dit artikel aangeboden kan worden. U levert hierdoor een belangrijke bijdrage aan bescherming van het milieu doordat op deze plek de onderdelen van het koffiezet apparaat worden gerecycled.



COFFEE / ESPRESSO MAKER

INSTRUCTION MANUAL



MODEL: 1165115

Rating: 220-240V, 50/60Hz, 800W, Class I, IPX0, Pressure: 5 Bar.

OCS-RECREATIE BV, HENGELO NL

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference. This appliance is intended to be used in household environments as well as similar applications: recreational uses like motorhome/camping, hotel/motel rooms and office/working area's.

IMPORTANT SAFEGUARDS

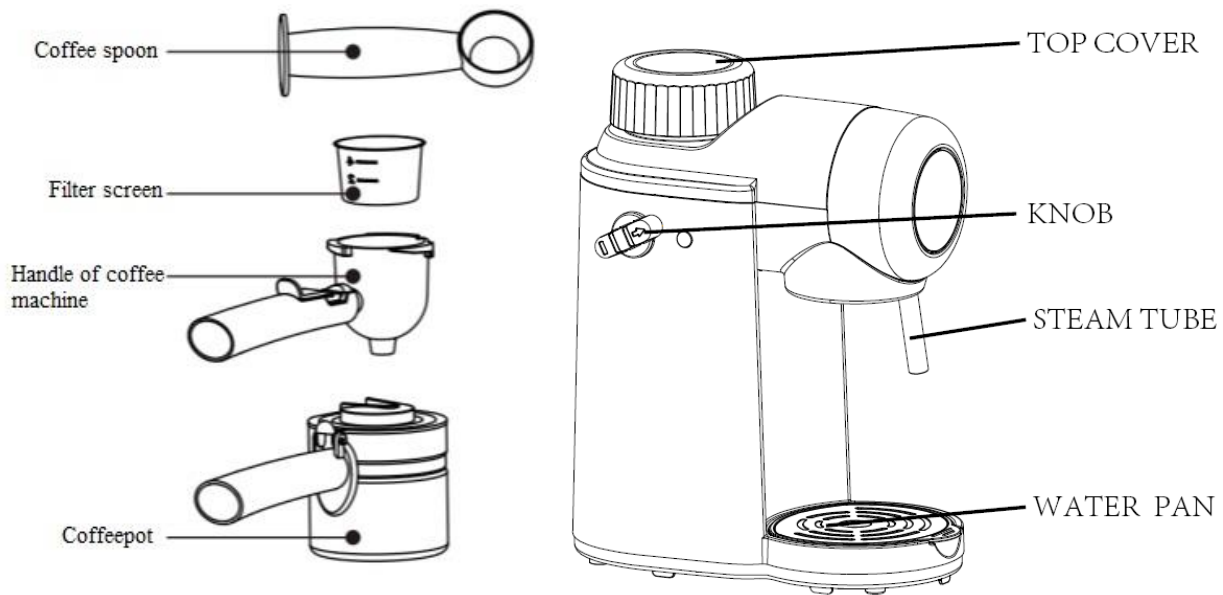
1. Please check whether the voltage is consistent before use. You should only plug the appliance into a 220V-240V AC, 50Hz supply. Connecting it to other power sources may damage the appliance and will invalidate the guarantee.
2. This appliance must be plugged in to an earthed socket outlet.
3. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children. Children under the age of 15 should not operate this device.
4. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
5. Please do not open the top cover when using the coffee machine.
6. When cleaning the coffee machine, please have the PRESSURE RELEASED (red knob) before unplug the power cord.
7. When the product is not in use, please switch the control knob to the position of “RELEASE PRESSURE”.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer or importer for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of accessory which is not recommended by manufacturer and/or importer may cause injury to persons or damage to appliance.
10. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter. Never move the appliance by pulling the cord and/or the cord may not get entangled. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance.
11. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids

WARNING: The filling aperture must not be opened during use, others than mentioned below.

IMPORTANT NOTES

- Please ensure the pressure is released before opening the top cover at any time and make sure that the steam is completely discharged.
- Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, top cover, etc.) when using the coffee machine.
- Please do not use this machine continuously: please wait for 3 minutes after using it every time before starting it again.

PRODUCT COMPONENTS



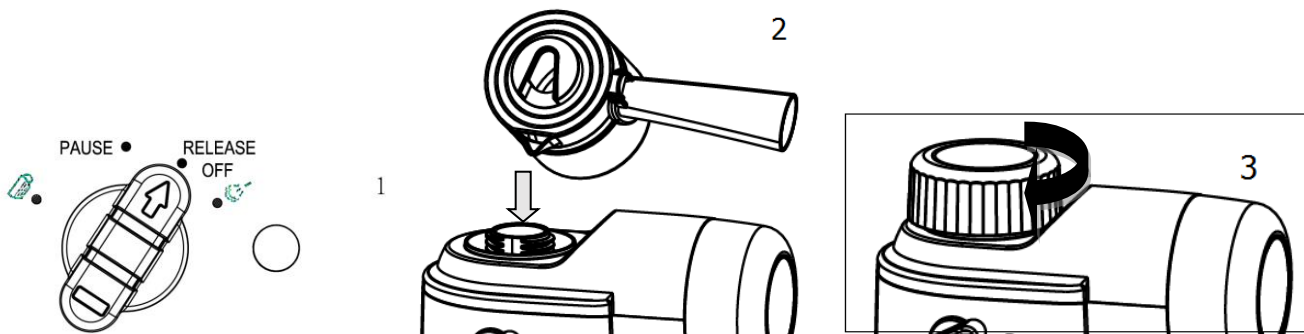
OPERATING PROCESS

First-time use

Take the coffee machine out from the packing box and check the accessories are complete. Please clean all of the removable parts. You can clean it with clean water for 2-3 times according to coffee-making process: coffee powder is not necessary for cleaning the coffee machine.

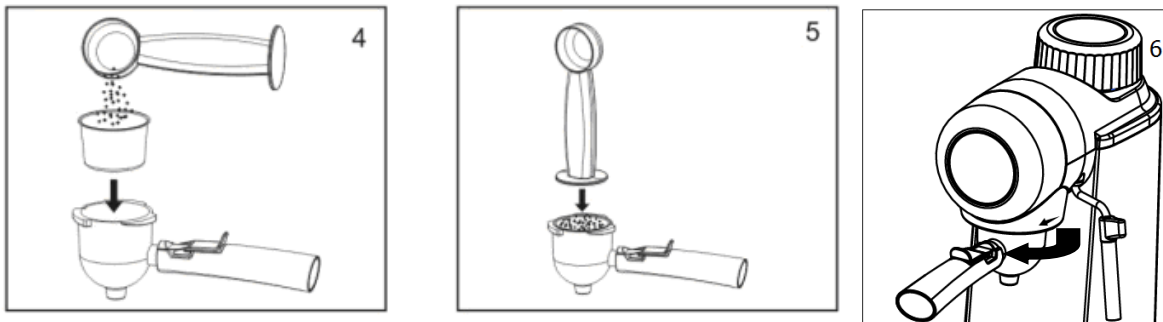
Making the Italian Espresso Coffee

1. Please switch the control knob to the position of “RELEASE PRESSURE” (as shown in Figure 1).
2. Unscrew the top cover counterclockwise; use standard coffee pot to add the right amount of water (as shown in Figure 2): minimum 2 cups and maximum 4 cups..
3. Screw the top cover of the coffee machine clockwise (as shown in Figure 3).



4. Use the standard coffee spoon to add the right amount of coffee powder (as shown in Figure 4); Use the end of the coffee spoon handle to even the coffee powder out and compress it tightly (as shown in Figure 5). One spoon of coffee relates to one cup of espresso.

- Please make the coffee funnel upward aligning with the “Inserting” position of the coffee machine, and switching it to the “Locking” position according to "→" (as shown in Figure 6)



- Put the standard coffee pot on the water pan.
- Switching on the power: switch the control knob to the position of “☕” and the indicator light is on. After about 3 minutes, the coffee will flow out from the funnel.
- When the coffee reaches the required amount, please switch the control knob to the “PAUSE” position and the indicator light is off. The machine stops working and the Italian Espresso Coffee making is completed.
- Switch the control knob to the position of “RELEASE PRESSURE” and discharge the remained pressure.
- The appliance has an ‘automatic power off’ feature. It will switch off 5 minutes after use, if you want to make coffee or froth steam again after automatic power off, you must turn the function knob to the "PAUSE" or "RELEASE PRESSURE" position, or off/on the power switch to reset and restart using the machine.


WARNING: The coffee machine can not be kept working continuously. If you need to use it again, please wait for 3 minutes after releasing the steam.

Making cappuccino or other fancy coffee

- Cappuccino is made of espresso & foamed milk, so you need to make the espresso first, and then the foamed milk.
- Switch the control knob to "RELEASE PRESSURE" position. Only now you can unscrew the top cover to add the right amount of water, and screw the top cover of the coffee machine. A half cup of water would be sufficient.
- Pour the ice milk into the latte cup, preferably made of stainless steel. Please use the whole pure milk - cold is better. Use your own requested quantity but do not use more than 150ml. Because the milk volume will expand 2-3 times after foaming, so please select the appropriate container.
- Switch the control knob to the position of "☕" and the indicator light is on. After 1 minute, the steam tube starts to release the steam. When the steam comes out, firstly please spray it to clear away the remaining hot water inside the tube. After seeing the water drops coming out from the tube, switch the knob to the "PAUSE" position.
- Immerse the top of the steam tube to 1 to 2 cm in the milk, and switch the control knob to the position of "☕". Gradually move the top of the steam tube to the place where is just beneath the

milk surface, but it could be not higher than the surface. At this time, there will be a fizzy sound and the milk will be in vortex form in the latte cup, which means the air is getting into the milk.

6. When the milk foam is rich enough, put the steam tube deep into the milk and make the milk temperature rise to about 66°C, and then the milk foaming process is completed. Switch the control knob to "PAUSE" position and then remove the latte cup.
7. Firstly, pour the espresso coffee into the coffee cup, and then the foamed milk into the coffee cup. By now the cappuccino coffee is done. You can also add the right amount of sugar or cocoa powder on top according to taste.
8. After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a piece of damp cloth in time.

switch the control knob to the " " position again and clean the steam mouth in case the steam mouth is blocked by the remaining milk. Switch the control knob to the "RELEASE PRESSURE" position in order to release the pressure and remove the coffee funnel after the steam is completely discharged. Clean the coffee powder residue and all the removable parts with clean water and make them dry in the air thoroughly. If there is water remaining in the coffee machine, it can be poured out after the steam is discharged completely. The coffee machine body part can only be wiped with the damp cloth.

REGULAR CLEANING AND MAINTAINANCE

- Cut off power source and let the coffee maker cool down completely before cleaning.
- Clean housing of the device with moisture-proof sponge often and all parts clean regularly then dry them. To ensure the best espresso, cleaning and maintainance should be done every 2-3 months, while the steamtube and water outlet every time after use and according to the explanation above on the making of cappuccino.
- Do not clean with alcohol or solvent cleanser. Never immerse the housing in water for cleaning.
- To keep your coffeemaker operation efficiently and secure fresh coffee, clean the machine quarterly as follows: fill the carafe with one part of white vinegar and three parts of cold water, pour the water and vinegar mixture into the tank. Do not place coffee in the machine, then start as explained above. Repeat if necessary.
- Make sure that the coffee machine shall rest for more than 3 minutes every time in a repeating cleaning process.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Cause	Solution
The coffee is spill out from the gap of the funnel	There may be particles inside the seal ring	Clean the seal ring
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is more coarse
	The coffee powder has been compressed too tightly.	Please compress the coffee power with strength of 8 pounds (about 9kg)

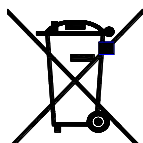
	The seal ring is be of aging.	Please contact the authorized service center
The coffee handle could not be switched to the lock position.	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the funnel.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder has not been added and the handle could not be switched to the right place.	Try again by precisely putting the handle in the right position.
The machine works normally when making coffee but couldn't make the milk foam.	There is no water in the machine.	Add water after releasing the pressure.
	The steam mouth is blocked.	Clean the steam mouth with a clip. Clean the machine with vinegar as described at Regular Cleaning.

Different kinds of Espresso coffee



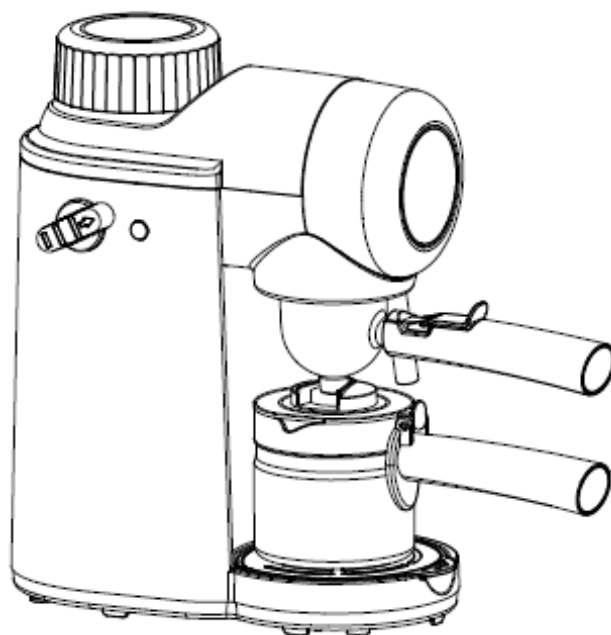
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU, it should not be put in the domestic garbage. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



MACHINE A EXPRESSO

MANUEL D'INSTRUCTIONS



MODELE: 1165115

Rating: 220-240V, 50/60Hz, 800W, Class I, IPX0, Pressure: 5 Bar.

OCS-RECREATIE BV, HENGELO NL

Lisez attentivement cette brochure avant tout utilisation et conservez-la. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques : maison, camping-car/caravane/ camping, chambre d'hôtel.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU PRODUIT ET PRÉCAUTIONS

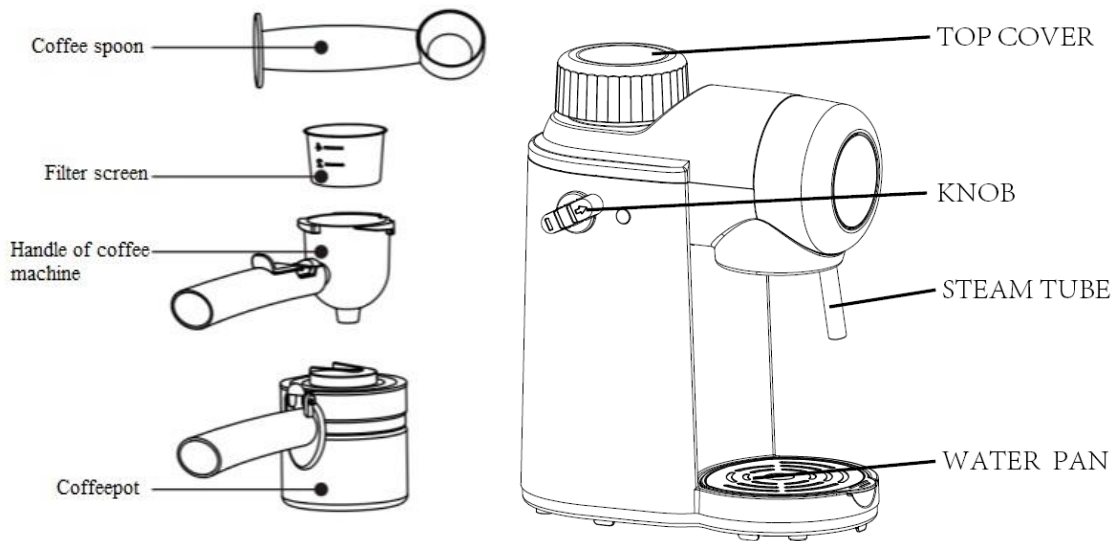
1. Veuillez vérifier si la tension est constante avant utilisation.
2. La machine à café utilisée doit être raccordée à une prise de terre.
3. Surveillez la machine à café lorsque vous l'utilisez ; ne laissez pas les enfants ou les personnes en situation d'handicap s'approcher de la machine à café lorsqu'elle fonctionne.
4. Ne posez pas la machine à café près d'une flamme ou à proximité d'une source de chaleur pour éviter de l'endommager.
5. Placez la machine à café sur une surface plane.
6. Veuillez ne pas ouvrir le capot supérieur lors de l'utilisation de la machine à café.
7. Lorsque vous nettoyez la machine à café, veillez à libérer la pression avant de débrancher le cordon d'alimentation.
8. Lors du nettoyage de la machine à café, veuillez ne pas nettoyer le moteur principal ou la machine à vapeur avec de l'eau.
9. Lorsque la machine n'est pas utilisée, veuillez basculer le bouton de commande sur la position «ARRÊT».
10. Veuillez contacter le service après-vente agréé en cas de panne de la machine à expresso.
11. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique.
12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.
13. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et compréhensible et des dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
14. L'appareil ne doit pas être immergé.

AVERTISSEMENT: L'ouverture de remplissage ne doit pas être ouverte pendant l'utilisation.

NOTES IMPORTANTES :

- Veuillez relâcher la pression avant d'ouvrir le capot supérieur à tout moment et assurez-vous que la vapeur est complètement évacuée.
- Veuillez ne pas toucher les composants à haute température (tels que le tube à vapeur haute pression, la sortie d'eau, le capot supérieur, etc.) lors de l'utilisation de la machine à café.
- Veuillez ne pas utiliser cette machine en continu : veuillez attendre 3 minutes après l'avoir utilisée avant de la redémarrer.

Nom du composant du produit



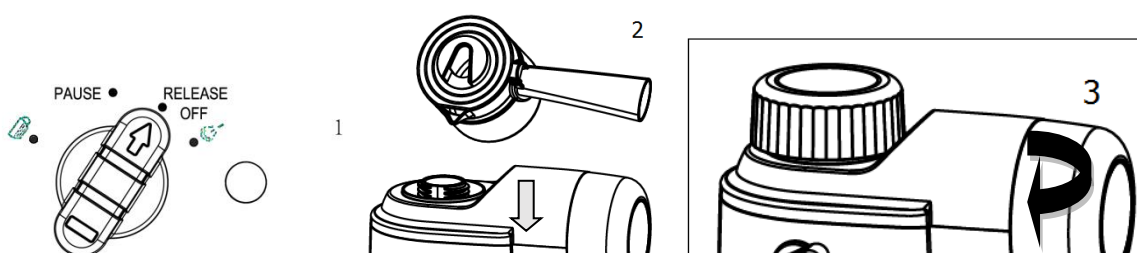
PROCESSUS D'EXPLOITATION

PREMIÈRE UTILISATION

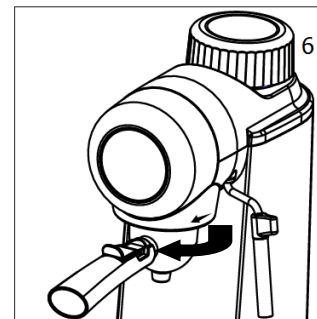
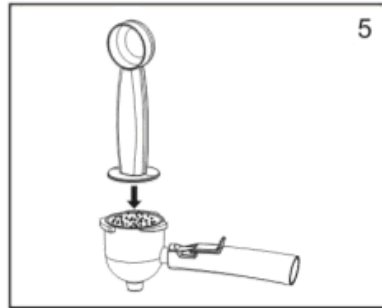
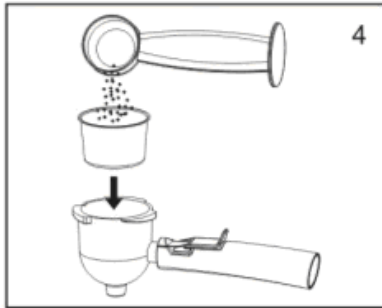
1. Sortez la machine à café de son emballage et vérifiez si les accessoires sont complets.
2. Veuillez nettoyer toutes les pièces amovibles.
3. Veuillez la nettoyer avec de l'eau propre 2 à 3 fois selon le procédé de fabrication du café (sans ajouter de café).

FAIRE LE CAFÉ ITALIEN EXPRESSO

1. Réglez le bouton de commande sur la position «RELEASE PRESSURE» (comme illustré à la figure 1).
2. Dévissez le capot supérieur dans le sens antihoraire; Utilisez la cafetière standard pour ajouter la bonne quantité d'eau (voir Figure 2): minimum 2 tasses et maximum 4 tasses.
3. Vissez le capot supérieur de la cafetière dans le sens des aiguilles d'une montre (comme indiqué dans la figure 3).



4. Utilisez la cuillère à café standard pour ajouter la quantité appropriée de café moulu (voir Figure 4); Utilisez l'extrémité de la poignée de la cuillère à café pour égaliser la puissance du café et comprimez-la fermement (comme illustré à la figure 5).
5. Veillez à aligner l'entonnoir à café vers le haut sur la position «Insertion» de la machine à café et à le basculer sur la position «Verrouillage» conformément à «←→» (voir Figure 6)




6. Placez le pot sur la base.
7. Mise sous tension: réglez le bouton de commande sur la position «☕» ; le voyant est allumé. Au bout de 3 minutes environ, le café s'écoule de l'entonnoir.
8. Lorsque le café atteint la quantité requise, veuillez basculer le bouton de commande sur la position «PAUSE» ; le voyant est éteint. La machine cesse de fonctionner et la préparation du café expresso italien est terminée.
9. Placez le bouton de commande sur la position «RELEASE PRESSURE» et relâchez la pression restante.
10. Machine avec alimentation automatique hors tension. Si l'utilisateur oublie de débrancher le cordon d'alimentation après la préparation du café ou la formation de mousse de lait, la machine à café s'éteindra automatiquement cinq minutes plus tard. Si vous souhaitez préparer à nouveau du café ou de la mousse après la mise hors tension automatique, vous devrez positionner le bouton de fonction sur "PAUSE" ou "RELEASE PRESSURE", ou bien mettre l'interrupteur d'alimentation en position marche / arrêt pour réinitialiser et redémarrer la machine.

AVERTISSEMENT: La machine à café ne peut pas fonctionner continuellement. Si vous avez besoin de la réutiliser, attendez 3 minutes après avoir libéré la vapeur.


FAIRE UN CAPPUCINO OU UN AUTRE CAFÉ DE FANTAISIE

1. Le cappuccino est composé d'espresso et de mousse de lait. Vous devez donc commencer par préparer un expresso. Le contenu suivant décrit principalement le processus de moussage du lait.
2. Placez le bouton de commande sur la position "RELEASE PRESSURE", dévissez le capot supérieur pour ajouter la quantité d'eau nécessaire et vissez le capot supérieur de la machine à café.
3. Versez le lait glacé dans la tasse de café au lait. Veuillez utiliser le lait entier : le froid est meilleur. Comme le volume de lait augmentera 2 à 3 fois après la formation de mousse, veuillez choisir le récipient approprié.
4. Placez le bouton de commande sur "☕" ; le voyant est allumé. Après 1 minute, le tube à vapeur commence à libérer de la vapeur. Lorsque la vapeur sort, commencez par la vaporiser pour éliminer

l'eau chaude restante dans le tube. Après avoir vu les gouttes d'eau sortir du tube, placez le bouton sur la position "PAUSE".

5. Plongez le haut du tube de vapeur au 1/3 du lait et réglez le bouton de commande sur "  ". Déplacez progressivement le haut du tube de vapeur à la surface du lait, mais il pourrait ne pas être plus haut que la surface. À ce moment-là, il y aura un son pétillant et le lait sera sous forme de vortex dans la tasse de lait, ce qui signifie que l'air entre dans le lait.
6. Lorsque la mousse de lait est suffisamment riche, placez le tube à vapeur profondément dans le lait et augmentez la température du lait à environ 66 ° C. Le processus de moussage du lait est alors terminé. Placez le bouton de commande sur "PAUSE" puis retirez la tasse de lait.
7. Dans un premier temps, versez le café espresso dans la tasse à café, puis ajoutez la mousse de lait. À présent, le café cappuccino est terminé. Vous pouvez également ajouter la bonne quantité de sucre ou de poudre de cacao selon vos goûts.

LE NETTOYAGE

1. Après avoir fabriqué la mousse de lait, nettoyez le tube à vapeur avec un chiffon humide pour éviter que le lait restant ne se colle au tube à vapeur.
2. Une fois la mousse de lait préparée, placez à nouveau le bouton de commande sur "  " et nettoyez la bouche de vapeur au cas où celle-ci serait bouchée par le lait qui reste.
3. Placez le bouton de commande sur la position "RELEASE OFF" et retirez l'entonnoir à café une fois la vapeur complètement déchargée. Nettoyez les résidus de café en poudre.
4. Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau claire et laissez-les sécher à l'air.
5. S'il reste de l'eau dans la machine à café, vous pourrez la vider une fois la vapeur complètement évacuée. Il est possible, également, de la laisser s'écouler de la même façon que lorsque vous faites du café.
6. La partie du corps de la machine à café ne peut être essuyée qu'avec un chiffon humide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN RÉGULIER

1. Pour garantir un goût de café pur, veuillez procéder au détartrage, au nettoyage et à la maintenance de la machine à café tous les 2-3 mois.
 2. Utilisez le "détartrant pour machine à café" pour effectuer le détartrage de la machine à café (le rapport eau / détartrant est d'environ 4/1 ou reportez-vous aux instructions d'utilisation). S'il n'y a pas de détartrant, vous pouvez utiliser de "l'acide citrique" à la place (le rapport eau et acide citrique est d'environ 100 / 3).
- Ne pas mettre de café moulu lors du nettoyage de la machine à café.
4. Veuillez nettoyer la sortie d'eau et le tube à vapeur respectivement selon les étapes de fabrication du cappuccino.
 5. Utilisez ensuite de l'eau pour le nettoyer plus de 3 fois afin de s'assurer qu'il est propre.
 6. Assurez-vous que la machine à café doit reposer plus de 3 minutes à chaque fois dans le processus de nettoyage répété.

PROBLÈME COMMUN

Défaut	Cause analyse	Solution
Le café s'écoule de la fente de l'entonnoir.	Il y a des impuretés l'intérieur de la bague d'étanchéité.	Nettoyez l'intérieur de la bague d'étanchéité.
	Le café moulu est trop fin.	Veillez le remplacer par du café moulu qui est suffisamment grossier.
	La bague d'étanchéité est en train de vieillir.	Veillez contacter le centre de service autorisé.
La poignée de café n'a pas pu être mise en position de verrouillage.	La quantité de café moulu a dépassé l'échelle maximale de l'entonnoir.	Diminuez la quantité de café moulu.
	Le café moulu n'a pas été ajouté et la poignée n'a pas pu être placée au bon endroit.	Veillez contacter le centre de service autorisé.
La machine fonctionne normalement pour la préparation du café mais ne peut pas produire de mousse de lait.	Il n'y a pas d'eau dans la machine.	Ajouter de l'eau après avoir relâché la pression.
	La bouche de vapeur est bloquée.	Nettoyez la bouche de vapeur avec un clip.
		Ajoutez la bonne quantité de vinaigre dans le réservoir d'eau.

DIFFÉRENTS TYPES DE CAFÉ EXPRESSO



ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'UE, il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine, d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

