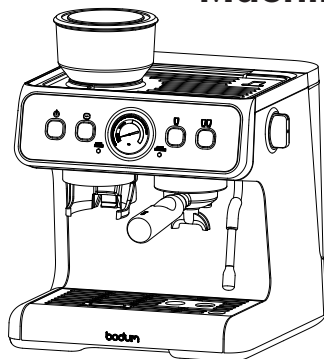


bodum[®]

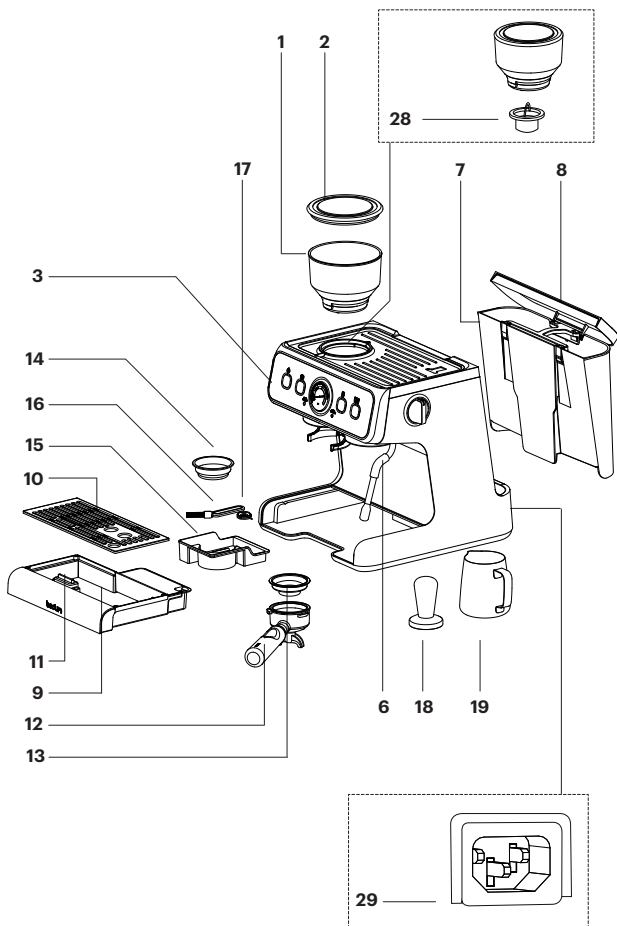
12459 BISTRO

Espresso Machine



IAN 538828

Espresso Machine	Instructions for use	ENGLISH
Espressomaschine	Gebrauchsanweisung	DEUTSCH
Machine à Espresso	Mode d'emploi	FRANÇAIS
Espressomaskine	Brugsanvisning	DANSK
Cafetera Expresso	Instrucciones de uso	ESPAÑOL
Macchina per Caffè Espresso	Istruzioni per l'uso	ITALIANO
Espresso Machine	Gebruiksaanwijzing	NEDERLANDS
Espressomaskin	Bruksanvisning	SVENSKA
Máquina de Espresso	Manual de instruções	PORTUGUÊS
Espressokeitin	Käyttöohje	SUOMI
Кофеварки эспрессо	Руководство по эксплуатации	РУССКИЙ
Espressovač	Návod k použití	CZECH
Ekspres ciśnieniowy	Instrukcja obsługi	POLISH
Espresso Machine	Návod na použitie	SLOVAK



EN ESPRESSO

MACHINE

Description of appliance

- 1 Bean Hopper
- 2 Bean Hopper Cover
- 3 Control Panel
- 4 Grouphead
- 5 Grind Outlet
- 6 Steam Wand
- 7 Water Tank
- 8 Water Tank Cover
- 9 Drip Tray
- 10 Drip Plate
- 11 Floater
- 12 Portafilter
- 13 Single-Cup Filter
- 14 Double-Cup Filter
- 15 Toolbox
- 16 Cleaning Brush
- 17 Cleaning Pin
- 18 Coffee Tamper
- 19 Milk Pitcher
- 20 Pressure Gauge
- 21 Power Button
- 22 Grind Button
- 23 Single-Cup Button
- 24 Double-Cup Button
- 25 Steam/Hot
Water Switch
- 25a Steam Position
- 25b Standby Position
- 25c Hot Water Position
- 26 Descaling
Indicator
- 27 Steam/Hot

Water Indicator

- 28 Grinder Head
- 29 Detachable
Cable Port

DE ESPRESSOMASCHINE

Gerätebeschreibung

- 1 Bohnenbehälter
- 2 Bohnenbehälter-
deckel
- 3 Bedienfeld
- 4 Brühkopf
- 5 Mahlauslass
- 6 Dampfdüse
- 7 Wassertank
- 8 Wassertankdeckel
- 9 Abtropfschale
- 10 Abtropfplatte
- 11 Schwimmer
- 12 Siebträger
- 13 Einzeltassen-
Siebträger
- 14 Doppeltassen
-Siebträger
- 15 Werkzeugbox
- 16 Reinigungsbürste
- 17 Reinigungsstift
- 18 Kaffeestampfer
- 19 Milchkännchen
- 20 Druckmesser
- 21 Einschalttaste
- 22 Mahltaste
- 23 Einzeltassen-Taste
- 24 Doppeltassen -Taste
- 25 Dampf-/
Heißwasserschalter

25a Dampf-Position

25b Standby Position

25c Heißwasser-Position

26 Entkalkungsanzeige

27 Dampf-/
Heißwasseranzeige

28 Mahlwerkskopf

29 Abnehmbarer
Kabelanschluss

FR MACHINE

À ESPRESSO

Description de l'appareil

- 1 Récipient à haricots
- 2 Couvercle de
récipient à haricots
- 3 Panneau de contrôle
- 4 Support d'entonnoir
- 5 Orifice de broyage
- 6 Tube à vapeur
- 7 Réservoir d'eau
- 8 Couvercle du
réservoir d'eau
- 9 Plateau d'égouttage
- 10 Plaque d'égouttage
- 11 Flotteur
- 12 Porte-filtre
- 13 Filtre à tasse unique
- 14 Filtre à double tasse
- 15 Boîte à outils
- 16 Brosse de nettoyage
- 17 Goupille de
nettoyage
- 18 Tampon à café
- 19 Pot à lait

- 20 Manomètre
- 21 Bouton
d'alimentation
- 22 Bouton de broyage
- 23 Bouton à tasse unique
- 24 Bouton à double tasse
- 25 Interrupteur vapeur
/eau chaude
- 25a Position vapeur
- 25b Position d'attente
- 25c Position eau chaude
- 26 Indicateur de détachage
- 27 Indicateur vapeur/
eau chaude
- 28 Tête de broyage
- 29 Port de
câble détachable

DA ESPRESSO- MASKINE

Beskrivelse

af apparatet

- 1 Bønnebeholder
- 2 Dæksel til
bønnebeholder
- 3 Kontrolpanel
- 4 Tragtbleslag
- 5 Kværndugang
- 6 Dampør
- 7 Vandbeholder
- 8 Dæksel til
vandbeholder
- 9 Drypbakke
- 10 Drypplade
- 11 Flyder
- 12 Portafilter

- 13 Filter til enkeltkop
- 14 Filter til dobbeltkop
- 15 Værktøjskasse
- 16 Rengøringsbørste
- 17 Rensenål
- 18 Kaffestamper
- 19 Mælkekande
- 20 Trykmåler
- 21 Tænd-sluk-knap
- 22 Kværnknap
- 23 Knap til enkeltkop
- 24 Knap til dobbeltkop
- 25 Damp/
varmvandskontakt
- 25a Dampposition
- 25b Standby-position
- 25c Varmvandsposition
- 26 Afkalkningsindikator
- 27 Damp/
varmvandsindikator
- 28 Kværnhoved
- 29 Aftagelig
kabelindgang

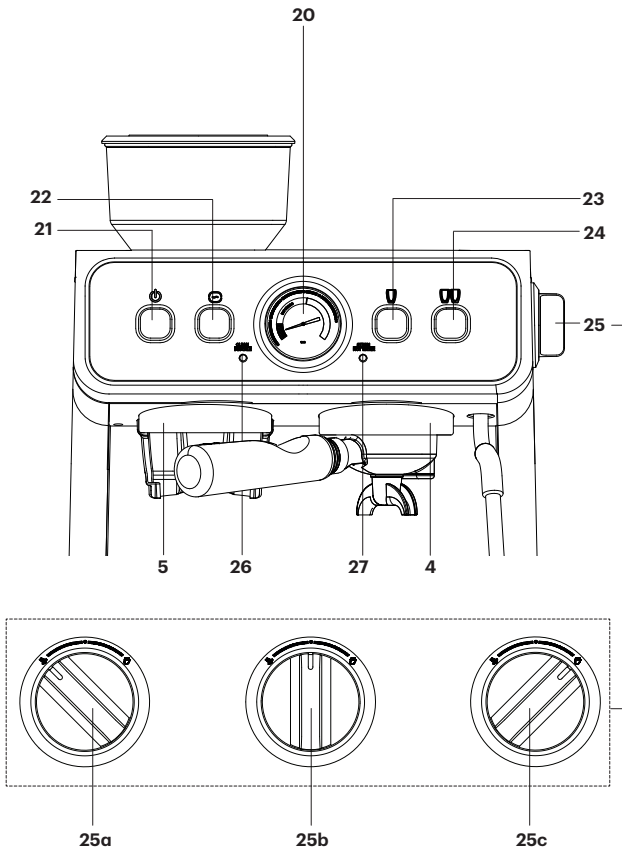
ES CAFETERA

EXPRESO

Descripción del aparato

- 1 Recipiente
de granos
- 2 Tapa del recipiente
de granos
- 3 Panel de control
- 4 Soporte de embudo
- 5 Enchufe para moler
- 6 Tubo de vapor

- 7 Depósito de agua
- 8 Tapa del depósito
de agua
- 9 Bandeja
recogegotas
- 10 Plato recogegotas
- 11 Flotador
- 12 Portafiltros
- 13 Filtro de una taza
- 14 Filtro de taza doble
- 15 Caja de
herramientas
- 16 Cepillo de limpieza
- 17 Anilla de limpieza
- 18 Manipulador
de café
- 19 Jarra de leche
- 20 Medidor de presión
- 21 Botón de encendido
- 22 Botón de moler
- 23 Botón de una taza
- 24 Botón de dos tazas
- 25 Interruptor de
vapor/agua caliente
- 25a Posición de vapor
- 25b Posición de
suspensión
- 25c Posición de
agua caliente
- 26 Indicador de
descalcificación
- 27 Indicador de
vapor/agua
caliente
- 28 Cabecera
de molinillo



29 Puerto de cables extraíble

IT MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO
Descrizione

dell'apparecchio

- 1** Contenitore per Fagioli
- 2** Coperchio per il Contenitore per Fagioli
- 3** Pannello di Controllo
- 4** Staffa per Imbuto
- 5** Uscita di Macinazione
- 6** Tubo del Vapore
- 7** Serbatoio dell'Acqua
- 8** Coperchio del Serbatoio dell'Acqua
- 9** Vasoio di Sgocciolamento
- 10** Piatto di Sgocciolamento
- 11** Galleggiante
- 12** Portafiltro
- 13** Filtro per Tazza Singola
- 14** Filtro per Due Tazze
- 15** Cassetta degli Attrezzi
- 16** Spazzola di Pulitura
- 17** Perno di Pulizia

- 18** Pressa per Caffé
- 19** Caraffa per il Latte
- 20** Manometro
- 21** Pulsante di Accensione
- 22** Pulsante di Macinatura
- 23** Pulsante per Tazza Singola
- 24** Pulsante per Tazza Doppia
- 25** Interruttore Vapore/ Acqua Calda
- 25a** Posizione Vapore
- 25b** Posizione di Standby
- 25c** Posizione Acqua Calda
- 26** Indicatore di Decalcificazione
- 27** Indicatore Vapore/ Acqua Calda
- 28** Testa della Macina
- 29** Porta per cavo staccabile

NL ESPRESSO

MACHINE
Beschrijving van het apparaat

- 1** Bonencontainer
- 2** Deksel bonencontainer
- 3** Bedieningspaneel
- 4** Trechterbeugel

- 5** Maaluitlaat
- 6** Stoombus
- 7** Waterreservoir
- 8** Deksel waterreservoir
- 9** Lekbak
- 10** Lekplaat
- 11** Vlotter
- 12** Portafilter
- 13** Filter voor één kopje
- 14** Filter voor twee kopjes
- 15** Gereedschapsset
- 16** Reinigingsborstel
- 17** Reinigingsnaald
- 18** Koffie-aandrukker
- 19** Melkkan
- 20** Drukmeter
- 21** Aan/uitknop
- 22** Maalknop
- 23** Knop voor één kopje
- 24** Knop voor twee kopjes
- 25** Stoom/ Heetwaterschakelaar
- 25a** Stoomstand
- 25b** Standby-stand
- 25c** Heet waterstand
- 26** Ontkalkingsindicator
- 27** Stoom/ Heetwaterindicator
- 28** Maalkop
- 29** Afneembare kabelpoort

SV ESPRESSOMASKIN

Beskrivning

av apparaten

- 1** Bönbehållare
- 2** Lock till bönbehållaren
- 3** Kontrollpanel
- 4** Trattfäste
- 5** Kvarnmunstycke
- 6** Ångrör
- 7** Vattentank
- 8** Lock till vattentanken
- 9** Dropptråg
- 10** Dropp-platta
- 11** Flottör
- 12** Portafilter
- 13** Enkelkopsfilter
- 14** Dubbelkopsfilter
- 15** Verktygslåda
- 16** Rengöringsborste
- 17** Rengöringsstift
- 18** Kaffestamp
- 19** Mjölkkanna
- 20** Tryckmätare
- 21** Strömbrytare
- 22** Malningsknapp
- 23** Enkelkopsknapp
- 24** Dubbelkopsknapp
- 25** Brytare för ånga/varmvatten
- 25a** Ångläge
- 25b** Standbyläge
- 25c** Varmvattensläge
- 26** Avkalkningslampa
- 27** Lampa för ånga/

varmvatten

- 28** Kvarnhuvud
- 29** Löstagbar kabelport

PT MÁQUINA DE ESPRESSO

Descrição do aparelho

- 1** Depósito de grãos
- 2** Tampa do depósito de grãos
- 3** Painel de controlo
- 4** Funnel Bracket
- 5** Saída da moagem
- 6** Tubo de vapor
- 7** Depósito de água
- 8** Tampa do depósito de água
- 9** Tabuleiro apara pingos
- 10** Chapa apara pingos
- 11** Flutuador
- 12** Portafiltro
- 13** Filtro para uma chávena
- 14** Filtro para duas chávenas
- 15** Estojo de ferramentas
- 16** Escova de limpeza
- 17** Agulha de limpeza
- 18** Calcador de café
- 19** Leiteira
- 20** Indicador de pressão

- 21** Botão de energia
- 22** Botão de moagem
- 23** Botão para uma chávena
- 24** Botão para duas chávenas
- 25** Interruptor de água quente/vapor
- 25a** Posição "Vapor"
- 25b** Posição "Standby"
- 25c** Posição "Água Quente"
- 26** Indicador de descalcificação
- 27** Indicador de água quente/vapor
- 28** Topo do moedor
- 29** Porta de cabo amovível

FI ESPRESSO-KEITTIMEN Laitteen kuvaus

- 1** Papusäiliö
- 2** Papusäiliön kansi
- 3** Ohjauspaneeli
- 4** Suppilon kiinnike
- 5** Jauhimen tyhjennysaukko
- 6** Höyryputki
- 7** Vesisäiliö
- 8** Vesisäiliön kansi
- 9** Tiputuslokero
- 10** Tiputuslevy
- 11** Kelluke
- 12** Suodatinkahva

- 13 Yhden kupin suodatin
 14 Kahden kupin suodatin
 15 Työkallulaatikko
 16 Puhdistusharja
 17 Puhdistuspuikko
 18 Kahvitampperi
 19 Maitokannu
 20 Painemittari
 21 Virtapainike
 22 Jauhinpainike
 23 Yhden kupin painike
 24 Kahden kupin painike
 25 Höyryn/kuuman veden vaihdin
 25a Höyrytystila
 25b Odotustila
 25c Kuuma vesitila
 26 Kalkinpoiston ilmaisin
 27 Höyryn/kuuman veden ilmaisin
 28 Jauhimen pää
 29 Irrotettava kaapeliportti

RU КОФЕВАРКИ ЭСПРЕССО

Описание прибора

- 1 Контейнер для зерен
 2 Крышка контейнера для зерен
 3 Панель

- управления
 4 Кронштейн воронки
 5 Выход для измельчения
 6 Паровая трубка
 7 Резервуар для воды
 8 Крышка резервуара для воды
 9 Поддон для сбора капель
 10 Капельная пластина
 11 Поплавок
 12 Портафильтр
 13 Одночашечный фильтр
 14 Двухчашечный фильтр
 15 Ящик для принадлежностей
 16 Щетка для чистки
 17 Шпилька для чистки
 18 Трамбовка для кофе
 19 Молочник
 20 Манометр
 21 Кнопка питания
 22 Кнопка измельчения
 23 Кнопка для одной чашки
 24 Кнопка для двух чашек
 25 Переключатель

- пара/горячей воды
 25a Положение для пар
 25b Положение ожидания
 25c Положение горячей воды
 26 Индикатор удаления накипи
 27 Индикатор пара/горячей воды
 28 Головка измельчителя
 29 Съёмный кабельный порт

СZ ESPRESSOVAČ Poupis spotřebiče

- 1 Zásobník na kávová zrna
 2 Kryt zásobníku na kávová zrna
 3 Ovládací panel
 4 Hlavice
 5 Výstup mleté kávy
 6 Parní tryska
 7 Nádrž na vodu
 8 Kryt nádrže na vodu
 9 Odkapávací miska
 10 Odkapávací deska
 11 Plovák
 12 Portafiltr
 13 Filtr na jeden šálek
 14 Filtr na dva šálky
 15 Prostor na nástroje
 16 Čisticí kartáč

- 17 Čistící kolík
- 18 Kávové pëchovadlo
- 19 Konvička na mléko
- 20 Tlakomër
- 21 Tlačítko napájení
- 22 Tlačítko mletí
- 23 Tlačítko pro jeden šálek
- 24 Tlačítko pro dva šálky
- 25 Pára / Spínač horké vody
- 25a Poloha pro páru
- 25b Poloha pro pohotovostní režim
- 25c Poloha pro horkou vodu
- 26 Indikátor pro odstranění vodního kamene
- 27 Indikátor pro páru / horkou vodu
- 28 Hlavice mlynku
- 29 Odnímatelný kabelový port

PL EKSPRES

CISNIENIOWY

Opis urzqdzenia

- 1 Pojemnik na ziarna
- 2 Pokrywa pojemnika na ziarna
- 3 Panel sterowania
- 4 Grupa zaparzajqca
- 5 Wylot mlynka
- 6 Dysza pary

- 7 Zbiornik na wodę
- 8 Pokrywa zbiornika na wodę
- 9 Tacka ociekowa
- 10 Kratka ociekowa
- 11 Plywak
- 12 Kolba
- 13 Sitko na jednq filiżankę
- 14 Sitko na dwie filiżanki
- 15 Schowek na akcesoria
- 16 Szczoteczka do czyszczenia
- 17 Igła do czyszczenia
- 18 Tamper
- 19 Dzbaneq do spieniania mleka
- 20 Manometr
- 21 Przycisk zasilania
- 22 Przycisk mielenia
- 23 Przycisk pojedynczego espresso
- 24 Przycisk podwójnego espresso
- 25 Pokrętko pary/ gorqcej wody
- 25a Pozycja pary
- 25b Pozycja neutralna
- 25c Pozycja gorqcej wody
- 26 Wskaźnik odkamieniania
- 27 Wskaźnik pary/

gorqcej wody

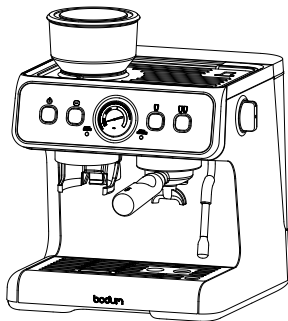
- 28 Górne żarno
- 29 Gniazdo odłączanego przewodu zasilajqcego

SK ESPRESSO MACHINE

Popis spotrebiča

- 1 Zásobnik na kávové zrná
- 2 Kryt zásobníka na kávové zrná
- 3 Ovládací panel
- 4 Difúzer
- 5 Výstup z mlynčeka
- 6 Parná tryska
- 7 Nádrž na vodu
- 8 Kryt nádrže na vodu
- 9 Odkvapkovácia miska
- 10 Odkvapkováací tanier
- 11 Plavák
- 12 Portafilter
- 13 Filtračná vložka na jednu šálku
- 14 Filtračná vložka na dve šálky
- 15 Box na náradie
- 16 Čistiaca kefka
- 17 Čistiaci kolík
- 18 Tamper na kávu
- 19 Džbán na mlieko
- 20 Tlakomer

- 21** Tlačidlo napájania
- 22** Tlačidlo mletia
- 23** Tlačidlo pre jednu šálku
- 24** Tlačidlo pre dve šálky
- 25** Para/Horúca voda
 - Vodný spínač
- 25a** Poloha pary
- 25b** Pohotovostná poloha
- 25c** Poloha horúcej vody
- 26** Odvápňovanie
 - Indikátor
- 27** Para/Horúca voda
 - Indikátor vody
- 28** Hlava mlynčeka
- 29** Odnímateľné
 - Káblový port



Please read these instructions carefully before using.

ENGLISH

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig vor der Benutzung.

DEUTSCH

Veuillez lire attentivement ces instructions avant l'utilisation.

FRANÇAIS

Læs venligst disse instruktioner nøje før brug.

DANSK

Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

ESPAÑOL

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso del prodotto.

ITALIANO

Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

NEDERLANDS

Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder kaffebyggaren.

SVENSKA

Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar.

PORTUGUÊS

Lea nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

SUOMI

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием.

РУССКИЙ

Před použitím si prosím pozorně přečti tento návod.

CZECH

Przed użyciem uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję.

POLISH

Pred použitím si pozorne prečítajte tieto pokyny.

SLOVAK

Espresso Machine

ENGLISH

Congratulations! You are now the proud owner of a BISTRO Espresso Machine by BODUM®. Please read these instructions carefully before using the appliance

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed, including:

Read all instructions.

Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the voltage rating marked on the machine.

To protect against fire, electric shock, and injury to a person, do not immerse the cord or plug, in water or other liquid.

The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

Remove the plug from the wall outlet before cleaning and when not in use. Allow the appliance to cool down completely before removing or attaching components, or cleaning.

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 the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

The use of any accessory attachments with this device not specifically recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or physical injury.

Place the appliance on a flat surface, such as a table or counter. Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or counter.

Ensure the power cord does not touch the hot surface of the appliance.

Do not place the espresso machine on a hot surface or beside a fire to avoid being damaged.

To disconnect, remove the plug from the wall outlet. Always remove the plug by holding the plug, never by pulling on the cord, as this may result in damage to the cord and risk electric shock.

Do not use the appliance in any way other than for its intended use. Keep and use the appliance in a dry environment.

This appliance produces hot steam. Extreme caution should be taken to avoid being burned.

The temperature for operating or storing the espresso machine should be higher than 32°F / 0°C (freezing).

Do not operate the espresso machine in an environment with high temperatures, strong magnetic fields, and moist air.

Do not touch the hot surface of the appliance (such as the Steam Wand, and the metal of the Portafilter, or the Grouphead). Use handles or knobs.

Do not let the espresso machine operate without water.

Connect the plug to the wall outlet before turning any switch to the on position, and turn any switch off before the plug is removed from the wall outlet.

This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.


Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not be allowed to play with the appliance.

This appliance is intended to be used in households and similar settings, such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- Farmhouses;
- By clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
- Bed and breakfast type environments.

WARNING: PRESSURE

To prevent hot steam and hot water from scalding the body or causing other personal injuries, and to prevent damage to this product, when the machine is actively making espresso or the Steam Wand is in use, do not remove the Water Tank or Portafilter. Always make sure the machine has returned to Ready Mode and is not actively operating before removing the Portafilter. If you want to add more water to the Water Tank, please turn off the machine by pressing the Power Button . When making espresso, make sure that the Portafilter is turned to the specified position to avoid it getting loosened by pressure buildup, which could cause physical injury.

High temperature

When the machine is working, never place your hands or any other body parts under the Portafilter or Steam Wand to prevent burns. Never touch the Steam Wand other than on the silicone sleeve that wraps around it. Always hold the device and all its components by the appropriate handles and levers.

WARNING! Avoiding any spillage on the connector

WARNING! Misuse will cause potential injury

WARNING! The heating element surface is subject to residual heat after use


WARNING! Do not place the appliance in a cabinet when in use



**Retain these user instructions
for future reference**

**FOR INDOOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

**BEFORE
FIRST USE**

Before the first use, or if the machine has not been used for a long time, you should follow the below steps to rinse and warm up the internal pipes of the machine.

1. Check and ensure that all accessories are complete and not damaged.
2. Fill the Water Tank with filtered water, between the "MIN" and "MAX" levels. Do not overfill.
3. Align the empty Portafilter (no ground coffee should be inside at this moment) with the Grouphead, and rotate the Portafilter counterclockwise to lock it tightly. Either the Single-Cup or Double-Cup Filter can be used, as needed.
4. Plug in the appliance and press the Power Button. The machine will enter preheating mode. When it is preheated, it will enter Ready Mode, and all the indicator lights will illuminate solidly.
5. Place a cup underneath the Steam Wand, and turn the switch to the Hot Water Position . After a moment, hot water will begin flowing from the Steam Wand. Allow the water to dispense for 3–5 seconds, and then return the switch to the
 - position. Pour away the water collected in the cup.

6. Place a cup onto the Drip Plate, beneath the Grouphead, and press the  or . After a moment, hot water will begin flowing from the Portafilter and collect in the cup. The machine will run for approximately 10–13 seconds before stopping automatically.

NOTE: Do not extend any parts of your body close to the Portafilter or Steam Wand while hot water is flowing, in order to prevent scalding.


7. After the water stops flowing, pour away the water in a Drip Tray or the cup.

8. Thoroughly clean the detachable parts of the whole machine with warm water.

NOTE: There may be noise when pumping water for the first time, it is normal.






**USING THE
APPLIANCE**
MAKING
ESPRESSO

1. Fill the Water Tank with filtered water, between the "MIN" and "MAX" levels. Do not overfill.


2. Plug in the machine and press the Power Button (make sure the Steam / Hot Water Switch is in the  position). The machine will enter into preheating mode.

Note that all buttons on the Control Panel also function as indicators for the machine's operations, lighting up to signal different modes. For example, the Power Button will flash during preheating to show the machine is warming up. Detailed descriptions of these functions and their indicators are provided in the following instructions.


Also note that Steam / Hot Water Switch has three functions (25a-c): Steam (left), Standby (center), and Hot Water (right). The switch also has a Steam / Hot Water indicator (27) that will illuminate on the Control Panel when those functions are available to use.


Warm-up: Press the  once to put the machine into preheating mode. The  will flash as the machine warms and the  will illuminate solidly, indicating that the grinder is ready to operate. The  and  will remain unlit until the machine has finished preheating. **Ready state:** When the whole machine is warmed up, it enters Ready Mode. At that time, the indicators of the Power Button, Grind Button, Steam / Hot Water, Single-Cup Button, and Double-Cup Button light solidly, and the espresso machine can be used normally.



Sleep state: The machine will automatically enter sleep mode after 20 minutes of being in Ready Mode with no operation.

You can activate the machine again by pressing the , the machine will re-enter into the warm-up state.

Suggestion: We suggest that you preheat the appliance, including the Portafilter, Filters, and cup before use, so that the espresso will not be affected by the coldness of the appliance. See the "Before First Use" instructions for steps to preheat the machine.

Make a Single-Cup of espresso: While the machine is in Ready Mode, select the Single-Cup Filter and insert it into the Portafilter. Place the Portafilter in the bracket below the Grind Outlet, and press the  to fill the Portafilter with about 13 grams of ground coffee. Use the rubberized foot at the end of the Portafilter to place it against a counter or table, and while holding the Portafilter with one hand, use the other hand to use the Coffee Tamper to level and press the ground coffee into the Portafilter. It's important not to press too hard, as this could impede the flow of water through the Portafilter; the strength of your arm is enough, do not use your

bodyweight or lean on the Tamper. Once the ground coffee is pressed and level, align the Portafilter with the Grouphead and turn it counterclockwise to lock it in place (see Fig. 1). Put a coffee cup on the Drip Plate, underneath the Grouphead, and press the . The machine will automatically begin to extract a single shot of espresso. When the set volume of espresso has been extracted (about 30 ml), the machine will stop working automatically and return to Ready Mode.

Make a Double-Cup of espresso: While the machine is in Ready Mode, select the Double-Cup Filter - distinct because it has a slightly larger volume - and insert it into the Portafilter. Place the Portafilter in the bracket below the Grind Outlet, and press the  to fill the Portafilter with about 19 grams of ground coffee. Use the rubberized foot at one end of the Portafilter to place it against a counter or table, and while holding the Portafilter with one hand, use the other hand to use the Coffee Tamper to level and press the ground coffee into the Portafilter. It's important not to press too hard, as this could impede the flow of water through the Portafilter; the strength of your arm is enough, do not use your bodyweight or lean on the Tamper. Once the ground coffee is pressed and level, align the Portafilter with the Grouphead and turn it counterclockwise to lock it in place (see Fig. 1). Put a coffee cup on the Drip Plate, underneath the Grouphead, and press the . The machine will automatically begin to extract a double shot of espresso. When the set volume of espresso has been extracted (about 60 ml), the machine will stop working automatically and return to Ready Mode.

NOTE: When making espresso, make sure that the Portafilter is turned counterclockwise into the correct position as shown in the figure below.

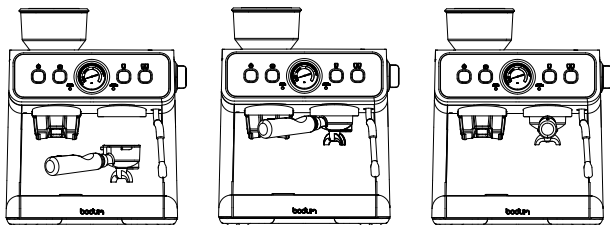







Fig. 1

Customized setting:





The BISTRO Espresso Machine also has customizable functionality. To customize the amount of espresso extracted for either / both the Single-Cup and Double-Cup options, when preparing to pull a shot of espresso, simply press and HOLD the  or  (whichever you are preparing). As you hold the button down, it will flash, indicating that the machine is recording the customized setting. Continue to hold the button down as the espresso starts to flow out. When the shot volume reaches the desired amount, simply release the button being held down; the appliance will stop running and will beep, indicating it has recorded the amount of espresso you have just extracted. When you pull a shot next time, the machine will extract the same amount as you just recorded. Note that the machine is recording volume, not time, so it is important to 1) have ground coffee in the Portafilter while adjusting the setting and 2) have either a visual indicator, or use a scale to measure the amount of espresso

extracted. The machine can be adjusted to extract anywhere from 20 ml to 400 ml .


To restore the factory settings for espresso extraction volume, simply press and hold the , , and  simultaneously.



USING THE APPLIANCE

HOT WATER AND STEAMING




Hot water: While the machine is in Ready Mode, place a cup under the Steam Wand. Turn the Steam/ Hot Water Switch to the , and the machine will begin to pump hot water out through the Steam Wand. The Hot Water/ Steam Indicator Light will begin to flash, and the  and  lighted buttons will keep their original state, indicating that extraction functions can be used while hot water is flowing. When finished, simply turn the switch back to the  and the machine will stop pumping hot water and will return to Ready Mode. Note that hot water may still drip from the Steam Wand, so use caution while removing the cup from underneath it.

NOTE: The water output of the hot water function is not less than 170ml. It is important to use a large enough container to collect the hot water, or someone must be present to monitor it during use. After the hot water function is finished, please turn the knob to the twelve o'clock position promptly; otherwise, the hot water indicator will flash as an alarm.

Steam Preheating: While the machine is in Ready Mode, hold the cup you wish to preheat under the Steam Wand, ensuring the tip of the wand is inside the cup. Do not simply place the cup under the wand, as steam will disperse above the cup, which is dangerous and ineffective for preheating. Turn the Steam/Hot Water Switch to the , and the machine will begin pumping hot steam through the

Steam Wand. The Hot Water/Steam Indicator Light will flash, and the  and  lighted buttons will keep their original state, indicating that extraction functions can be used while steaming. Let the steam run for several seconds, until the cup is warm to the touch or reaches your desired temperature. Once done, turn the switch back to the ● to stop the steam, and the machine will return to Ready Mode.

Milk Steaming: While the machine is in Ready Mode, fill the Milk Pitcher with the desired amount of cold milk (or milk substitute), making sure not to overfill. The milk should reach roughly the bottom of the spout's indentation. Hold the Milk Pitcher by its handle, positioning it under the Steam Wand with the tip of the wand submerged in the milk. Do not simply place the pitcher under the wand, as steam will disperse above the milk, which is dangerous and will not steam the milk properly. For optimal results, do not submerge the Steam Wand tip too deep in the milk. Hold the pitcher at a slight angle to create a swirling motion that will help aerate the milk, producing a light, creamy texture.

Turn the Steam/Hot Water Switch to the , and the machine will begin pumping hot steam through the wand. The Hot Water/Steam Indicator Light will flash, and the  and  lighted buttons keep their original state, indicating that extraction functions can be used during steaming. Steam the milk until the pitcher becomes hot to the touch, but use caution - overheating can cause burns. Once the milk reaches the desired temperature, return the switch to the ● to stop the steam, and the machine will return to Ready Mode. Remove the Steam Wand from the milk.

Tip: For best results, purge the Steam Wand before and after using the steam function. Follow the “Preheating” steps, but only allow steam to run for 3–5 seconds. Turn off the steam function and discard any water collected before proceeding with the “Milk Steaming” steps.

CAUTION: This function produces high-temperature steam. Always use extreme caution when handling preheated cups, hot Milk Pitchers, or moving the Steam Wand.

NOTES:

Hot water may drip from the Steam Wand after the Steam function is turned off, so be cautious when removing cups or the Milk Pitcher.

Clean the Steam Wand after each use, being careful to avoid touching hot components.

The Steam function will run for a maximum of 5 minutes.

If this limit is exceeded, the steam will stop, the Steam/Hot Water Indicator light will flash, and the steam, hot water, and extraction functions will temporarily stop until the machine cools.

**USING THE
APPLIANCE**
GRIND COFFEE
BEANS

The BISTRO Espresso Machine has a built-in coffee grinder. Before using the grinder, make sure all components are installed correctly, according to the following guidelines:

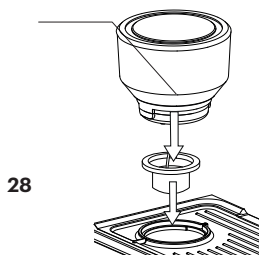


Fig. 2: Make sure that the Grinder Head (28) is tightened clockwise according to the graphics marked on the component. Then insert the Bean Hopper (1) and screw it onto the appliance as shown.

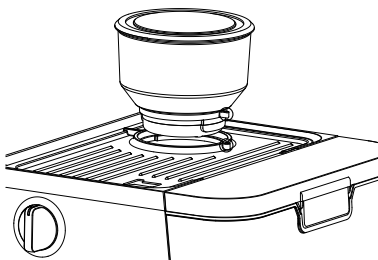


Fig. 3: Insert the Bean Hopper by aligning the tab on the bottom of the container with the corresponding groove in the top of the espresso machine. Once aligned, press down and rotate it clockwise. You will hear the hopper clicking once it is fully installed. The clicking indicates the tightening or loosening of the grinder and corresponds to the coarseness of the coffee grind, as seen below.

There are markings on the Bean Hopper (Fig. 4) to show the selected fineness or coarseness of the coffee grind. To select a grind setting, simply turn the Bean Hopper until the indicator at the bottom (Fig. 5) aligns with the desired grind size. It is recommended to use the settings between **1-10** for the optimal grind size for espresso. The ideal grind setting will differ depending on the freshness and quality of the roasted beans.

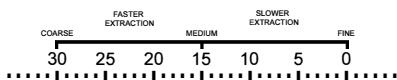


Fig. 4: The grind size ranges from 0 to 30, fine to coarse. The larger the number, the coarser the coffee grind, and vice versa.

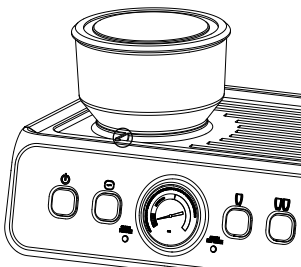


Fig. 5

1. Make sure the Bean Hopper is installed correctly. The ☺ will light up solidly white when the grinder is ready to use. If for any reason the Bean Hopper is incorrectly installed, the ☺ will illuminate red and will not operate.

2. Fill the Bean Hopper, taking care not to overfill, in order to prevent the coffee beans from getting wet, affecting the grinding, and final product.

3. As shown in Fig. 6, put the Portafilter (12) with a Single-Cup Filter (13) or Double-Cup Filter (14) into the Grind Outlet (5).

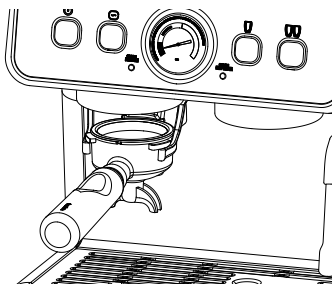




Fig. 6

4. Press  to start grinding. The grinder will automatically stop after reaching the set grinding amount. You can also press  to stop grinding at any time.

NOTE: The default setting on the grinder is meant to be used with the Double-Cup Filter, dosing about 19g of coffee grounds (over 13 seconds) with the grind size set between **1-10**.

Note that if you are using the Single-Cup Filter, you will need to manually stop the grinder after about 10 seconds (producing about 13 g of coffee grounds) to make sure the filter is not overfilled. You can also reset the grinding time for the Single-Cup Filter by following the instructions in the “Grind time adjustment” section below.

NOTE: The freshness, roast, quality, and type of coffee beans used will affect how the coffee is ground and extracted, which will in turn affect the flavor and consistency of the espresso. It is recommended to fine-tune the grind setting to your tastes for optimal results.

5. Remove the Portafilter (12) from the Grind Outlet (5). If the filter contains too little coffee, you can add more by repeating steps 3 and 4 until you have the correct amount.

6. One end of the Portafilter has a rubberized foot. Place that end against the counter or table while holding the handle of the Portafilter with one hand. With the other hand, use the Coffee Tamper (18) to level and press the ground coffee evenly into the Portafilter. The force of your arm (about 12.5 kg) is sufficient - take care not to press too hard or use your body weight, as this may compact the grounds too much and prevent extraction.

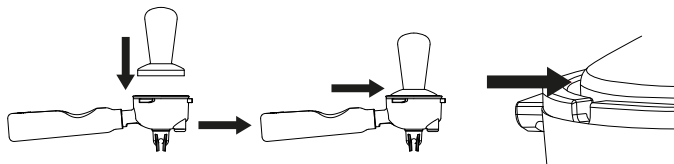





Fig. 7

Tamp the ground coffee downward


When the edge of Tamper (18) aligns with the edge of the Portafilter (12), that indicates there is a sufficient amount of ground coffee in the filter, and they have been compressed to the correct degree.



7. Once the ground coffee is tamped, insert the Portafilter into the Grouphead and turn counterclockwise to lock in place. Then select the corresponding  or  button according to the filter size to extract espresso.

NOTES:

When the Bean Hopper (1) is not installed, the indicator of the  will illuminate in red solidly.

If the grinder runs continuously for 3 minutes, the machine will automatically turn off the grinding function for up to 6 minutes, in order to let the appliance cool. After 6 minutes the machine will return to normal operation.

When the grinding function cannot be used normally, as in the above, the  will flash and the machine will beep three times.

Grinding time adjustment: The grinding time is customizable and is easily adjusted. To do so, simply press and hold the , while the Bean Hopper is full and the Portafilter is inserted under the Grind Outlet. As you hold it down, the  indicator light will begin to flash as the grinder starts working. When you have ground the desired amount of coffee, simply release the button; the machine will beep, indicating it has recorded the new setting. Note that the machine is recording the grind time, not the volume of coffee, which means that once the setting is changed, the grinder will always run for the same amount of time, even if the grind size is changed - which could mean that if you make the grind coarser, you would end up with a larger amount of coffee, and vice versa. Also note that the machine can only record grinding times of over 5 seconds; anything less than that and setting will not be changed.

NOTE: To restore the grinder to the factory settings, press and hold the  and  simultaneously.

EN

CHOOSING THE RIGHT COFFEE AND GRIND

Ground Coffee

For best results, we recommend using freshly ground, dark roast coffee, such as a French or espresso roast.

Grind

Grinding the coffee beans is a key step in the espresso-making process. The optimal grind size will vary depending on the type and quality of the coffee beans you use, so the best results will be achieved by making adjustments often. Making these adjustments takes practice, but will ultimately result in espresso that is perfectly suited to your taste.

If the coffee is too finely ground, it may inhibit the flow of water through the Portafilter, resulting in poor or failed extraction.

If the coffee is too coarse, the water will flow through the coffee too quickly, which will affect the aroma and taste of the espresso.

See the “Using the Appliance: Grinder” section above for instructions on how to adjust the grind setting on the BISTRO Espresso Machine’s built-in grinder.





It is recommended to use the settings between **1-10** on the machine’s built-in grinder for freshly roasted coffee beans (within 1 month). For the double-cup, it is recommended to use about 19g of coffee grounds; for the single-cup, 13g is recommended for optimal extraction.

To prevent the coffee beans from getting wet, affecting the grinding and the final coffee taste and effect, please do not put too many coffee beans in the Bean Hopper.

While freshly ground coffee has a stronger aroma and produces a higher-quality shot of espresso, it is also possible to use pre-ground coffee with the BISTRO Espresso Machine. Note that pre-ground coffee can only keep the aroma for 7 to 8 days unless it is stored in a sealed container and placed in a cool place.

Do not store coffee in the refrigerator or freezer.

USING THE APPLIANCE**RESTORE TO FACTORY SETTINGS**

If at any point you wish to return to the machine to all its original factor settings (including the grinder and the extraction functions), simply press and hold all four , , , and  buttons at the same time. The machine will beep and all the lights will flash together twice. Then the machine will return to the factory settings.

Both the Grinder and Making Espresso instruction sections include steps for returning those specific functions individually to their Factory Defaults.

USING THE APPLIANCE**TEMPERATURE SETTINGS****Customized setting for coffee-extracting temperature**

This machine has a PID control function, which can monitor the heating block for heating water, so that the coffee can be extracted at a temperature of 92°C.




You can adjust the coffee-extracting temperature, and the adjustable temperature ranges between 88-96°C.

2°C can be changed each time, which can meet different taste requirements.


The bitterness will be increased and the acidity will be decreased when the temperature is higher.

The bitterness will be decreased and the acidity will be increased when the temperature is lower.

To enter the mode for setting the coffee-extracting temperature

Hold and press the Power button  and the Single-cup button  at the same time for 4 seconds, the machine will beep and the indicator of Power button  will start to flash.

Definition of temperature indication:

NOTE: The indicator of Power button  will continue to flash, indicating that it is in customized setting mode.

IMPORTANT: After entering the customized setting mode, the appliance will exit from the mode and return to the standby state if no button is pressed within 1 minute.

After completing the setting, press the power button to save the setting.

USING THE APPLIANCE TOOL BOX AND CLEANING ACCESSORIES

The BISTRO Espresso Machine comes equipped with cleaning tools, including a Cleaning Pick and Cleaning Brush, as well as a Tool Box (15) used for conveniently storing them. Single-cup Filters and Double-Cup Filters can be stored in the Tool Box as well. The Tool Box is stored in the bottom left of the appliance, behind the Drip Tray. When the Drip Tray is removed (Fig. 8), you can access the Tool Box by simply pulling it out of the compartment.

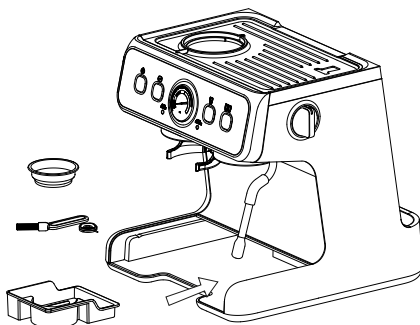


Fig. 8

Cleaning pin

The Cleaning Pin (17) is used for cleaning the Steam Wand and Filters. The thicker pin is for cleaning the Steam Wand (Fig. 9), and the thinner one is for cleaning the Filters (Fig. 10).

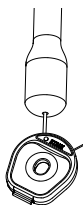


Fig. 9: Clean the Steam Wand (6) with thicker pin.

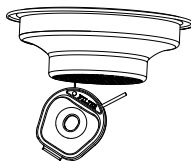


Fig. 10: Clean the Filters (13, 14) with a thinner pin.

Cleaning brush

The Cleaning Brush (16) is used for cleaning the grinding system, including the grinding chamber and grind chute when the Bean Hopper (1) and Grinder Head (28) are removed. Follow the steps outlined in the “Clean the Grinder” section below for more detailed instructions.

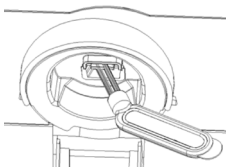


Fig. 11: Clean the anti-static device and coffee Grind Outlet (5).

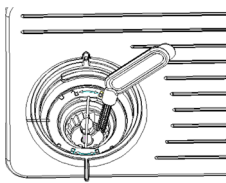


Fig. 12: Clean the grinder chamber and the grind chute with the attached Cleaning Brush as Fig. 13.

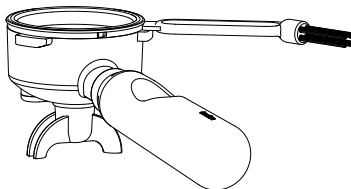


Fig. 13: The rear end of the Cleaning Brush could be used to detach the filter from the Portafilter (12).

Clean the grinder

If you notice a decrease in the amount of ground coffee coming out of the grinder, this can be an indication that the Grinder Outlet (5) and Grinder Head (28) need to be cleaned.


If you are regularly grinding very fine coffee, it is recommended that you clean out the Grinder Outlet (5) and Grinder Head (28) often.

The grinder is equipped with an anti-static system that is meant to prevent ground coffee from spreading out and away from the Grinder Outlet (5). If you notice ground coffee floating out from the Portafilter or away from the Grinder Outlet, use the Cleaning Brush to clean within the Grinder Outlet to remove any buildup around the anti-static system.

NOTE: Make sure the grinding system is completely empty during cleaning. There should be no beans in the Bean Hopper, and when the grinder is run, no ground coffee should be dispensed.

1. Rotate the Bean Hopper counterclockwise to remove it. Note that the Hopper can be removed even if there are still beans in it, as the Hopper does not release beans from the bottom unless installed into the grinder. Once removed, empty the Bean Hopper of any remaining beans.

2. Turn the internal Grinder Head (28) counterclockwise and take it out. Use the Cleaning Brush (16) to clean the Grinder Head and remove the ground coffee in the gears. DO NOT rinse the internal Grinder Head with water. DO NOT pour water into the grinder.

3. Use the Cleaning Brush to clean the grinding chamber and the grind chute.
4. Re-install the empty Bean Hopper, WITHOUT replacing the Grinder Head. Press the  button and let the grinder run to sweep out the grounds residue in the grinding chamber. If the grounds inside are not removed completely, please repeat steps 3 and 4.
5. Remove the Bean Hopper and reinstall the Grinder Head by inserting it and turning counterclockwise to lock, as indicated by the graphics engraved on the plastic. Then reinstall the Bean Hopper. Cleaning is completed.

USING THE APPLIANCE

DESCALING

The BISTRO Espresso Machine has a built-in descaling function, as well as a Descaling Indicator to let you know when it is time to clean the machine.

It is recommended to descale the machine every 4-6 months, or whenever the Descaling Indicator light (26) illuminates, whichever comes first. The Descaling Indicator light will illuminate after the machine has cycled approximately 15L of water through the Grouphead.

The descaling process takes about 10 minutes.

NOTE: When starting the descaling program, please: Ensure that there is at least 1L of water in the Water Tank.

Ensure the Drip Tray is empty and correctly in place.

Ensure the machine is on and in Ready Mode.

Descaling instructions

For descaling, you can use either:

- A. Coffee machine descaling tablets
- B. Liquid descaler
- C. White vinegar and warm water

Descaling preparation

Insert the Water Tank (Fig. 14) and fill with 1L of water. Add either:

- A. Descaling tablets and wait for the descaling tablets to dissolve, OR
- B. Half a cup of liquid descaling agent into the Water Tank, then add 1L of warm water to allow the solution to mix thoroughly, OR
- C. Add 1.5 scoops of white vinegar into the Water Tank, then add 1L of warm water to allow the solution to mix thoroughly.

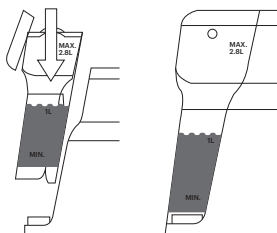





Fig. 14

Place a 1L / 34 oz container under the Grouphead and another 1L / 34 oz container under the Steam Wand.


After completing the above steps, you can start the descaling process:

Step 1: Start the descaling cycle


In Ready Mode, press and hold the  and  Buttons.

The  and Descaling Indicator light will begin flashing, indicating the descaling program has started.

Turn the Hot Water / Steam switch to  position.

The Hot Water / Steam Indicator light will begin to flash with the  and Descaling Indicator. The water pump will start to work, dispensing hot water from both the Grouphead and Steam Wand. After approximately 30 seconds, the pump will start to pulse - this is a normal part of the process. After about another minute, the pump will return to a steady stream. Following an additional 30 seconds, the pump will stop, hot water will stop flowing from the Grouphead and Steam Wand.

Turn the Hot Water / Steam switch to ● position. The Hot Water / Steam Indicator light will stop flashing.

Note that the  and Descaling Indicator will continue to flash, indicating the machine is still in the descaling program. Move on to Step 2.

Step 2: Prepare for the rinse cycle

The Steam Wand and Grouphead need to be cleaned with fresh water to remove the descaling solution.

IMPORTANT: You only have 5 minutes to complete the following steps before the machine will automatically exit the descaling program.

Remove the Water Tank and clean.

Fill the Water Tank with 1L of filtered water and replace it in the machine.

Empty the containers under the Grouphead and Steam Wand and replace.

Step 3: Start the rinse cycle

Turn the Hot Water / Steam switch to ☺ position.

The Hot Water / Steam Indicator light will begin to flash with the ☺ and Descaling Indicator. The water pump will start to work, dispensing hot water from both the Grouphead and Steam Wand. After approximately 30 seconds, the pump will start to pulse - this is a normal part of the process. After about another minute, the pump will return to a steady stream. Following an additional 30 seconds, the pump will stop, hot water will stop flowing from the Grouphead and Steam Wand, and the machine will beep.

Turn the Hot Water / Steam switch to ● position.

Descaling cycle completed

Once the Hot Water / Steam switch is returned to ● position, all the lights will stop flashing and the Descaling Indicator light will extinguish, signaling that descaling has finished. The machine will return to full functionality, as indicated by all of the Control Panel buttons illuminating in Ready Mode.

USING THE APPLIANCE

WATER REFILL AND FLOW REMINDERS

When there is not enough water in the machine's tank for operation, all four buttons on the Control Panel will flash (Power, Grind, Single-Cup, Double-Cup) and the machine will beep five times. Note that the alarm sound will only go off five times, while the buttons will remain flashing for up to one minute. After one minute, the alarm will shut itself off, and the machine will return to Ready Mode.

The same alarm (all four buttons flashing, plus the machine beeping five times) will go off if the machine is unable to cycle water through the

Portafilter to make espresso. This could happen if the ground coffee is too fine, or there is too much coffee, or if the coffee is tamped too firmly; all of these could cause too much resistance to the water flow and cause the machine to stop functioning until the blockage is removed.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Always allow the machine to cool before cleaning to prevent scalding. Turn off the machine and unplug it from the power source. Do not immerse the machine or power cord in water or an other liquid to prevent an electric shot.

1. After each use, put all detachable parts into water for cleaning, add cleaning liquid if necessary, and then rinse with clean water.
2. Use a soft cloth to wipe down the exterior of the machine.

NOTE: Do not use alcohol or detergent, and do not immerse the machine in water for cleaning.

3. After making a shot of espresso, remove the Portafilter from the Grouphead by turning it clockwise. Tap the puck (water-saturated grounds) out of the Portafilter into trash or compost. Wipe out any residue with a soft cloth, or rinse out the Portafilter with clean water. You can use detergent to clean the Portafilter, but you must make sure to rinse it thoroughly with clean water before the next use.

4. After cleaning all the detachable parts, wipe all parts to dry.

NOTE: The detachable Water Tank cannot be washed in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

Espresso Machine

Problem	Possible Cause	Solution
No display	The appliance is not plugged in	Plug the power cord into a grounded outlet.
The ☺ Button on the front panel of the machine is red	The bean hopper is not installed	Install bean hopper.
Water is leaking around the bottom of the machine	The Water Tank or the Drip Tray are not installed properly	Check that the Water Tank is correctly aligned with the back of the machine, and that the seal is functioning. Make sure that the Drip Tray is correctly aligned with the bottom of the machine, and inserted all the way in.
You will hear a ticking sound after starting the machine and a hissing sound after the coffee is dispensed	This is a normal phenomenon and the sound is produced by the normal operation of the pressure control valve	

Problem	Possible Cause	Solution
<p>No coffee comes out from the portafilter, or coffee does not come out from the portafilter smoothly, or the portafilter cannot be installed in the funnel bracket properly</p>	<p>Too much coffee, coffee is ground too finely, or grounds have been tamped with too much pressure</p>	<p>The amount of ground coffee used should not exceed 19g. Adjust the grind size to a coarser setting for a smoother coffee extraction. Never tamp the grounds repeatedly, or use your body weight or excessive pressure.</p>
<p>Coffee without cream</p>	<p>The coffee beans are damp, or the ground coffee is too coarse</p>	<p>Choose fresh coffee beans and experiment with a finer grind.</p>
<p>Can't make coffee or hot water immediately after the steam comes out and the machine will automatically pump water</p>	<p>After steaming is completed, the pressure needs to be released to reduce the temperature. At this time, other operations cannot be performed. The water pumping is used for cooling down the heating element quickly</p>	<p>It takes 20-30s to release the pressure and cool down. After the pressure is released and the cooling down is finished, the indicators on the control panel will work properly, then you can make espresso and dispense hot water normally.</p>

If you do not find the cause of the problem, please do not disassemble the machine and you should contact your local maintenance agency.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V ~ 50-60 Hz
Wattage	2000-2285 W

MANUFACTURER GUARANTEE FOR THE USA & CAN, THE EU, AND CH.

Guarantee: BODUM® AG, Switzerland, guarantees the BISTRO Espresso Machine for a period of two years from the date of delivery of the product to the purchasing consumer against faulty materials and malfunctions that can be traced back to defects in design or manufacturing. Repairs are carried out free of charge if all guarantee conditions are met. Refunds are not available.

Guarantor: BODUM®AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Guarantee conditions: This guarantee shall not be effective, and the two-year guarantee period shall not commence, until the time of delivery of the product to the purchasing consumer. The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guaranteed service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, or your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

BODUM® will not provide a warranty for damage resulting from inappropriate use, improper handling, normal wear and tear, inadequate or incorrect maintenance or care, incorrect operation, or use of the appliance by unauthorized persons.

This Manufacturer Guarantee does not affect your statutory rights under applicable national laws in force, nor your right against the dealer arising from their sales/purchase contract.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse 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 environmentally safe recycling.

EN

Instructions for Use

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch! Du bist jetzt stolzer Besitzer einer BISTRO-Espressomaschine von BODUM®. Bitte lies dir diese Anleitung sorgfältig durch, bevor du das Gerät verwendest.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich:

Lies alle Anweisungen.

Überprüfe vor der Benutzung, ob die Spannung der Steckdose mit der auf der Maschine angegebenen Spannung übereinstimmt.

Zum Schutz vor Bränden, Stromschlägen und Verletzungen einer Person, dürfen das Kabel oder der Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

Ziehe vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose. Lass das Gerät vollständig abkühlen, bevor du Bauteile entfernst oder anbringst oder es reinigst.

Betriebe kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, heruntergefallen ist oder auf sonstige Weise beschädigt wurde. Bring das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen seiner Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahrensituation zu vermeiden.

Die Verwendung von Zubehörteilen für dieses Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

Stelle das Gerät auf eine ebene Fläche, beispielsweise einen Tisch oder eine Arbeitsplatte. Achte darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängt.

Vergewissere dich, dass das Netzkabel nicht mit der heißen Oberfläche des Geräts in Berührung kommt.

Stell die Espressomaschine nicht auf eine heiße Oberfläche oder neben ein Feuer, damit sie nicht beschädigt wird.

Um die Verbindung zu trennen, ziehe den Stecker aus der Steckdose. Halte beim Ausstecken den Stecker und ziehe nicht am Kabel, da dies zu einer Beschädigung desselben führen kann und die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Verwende das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Bewahre das Gerät in einer trockenen Umgebung auf und verwende es dort.

Dieses Gerät erzeugt heißen Dampf. Um Verbrennungen zu vermeiden, solltest du besonders vorsichtig sein.

Die Betriebs- oder Lagertemperatur der Espressomaschine sollte höher als 0 °C (Gefrierpunkt) sein.

Betriebe die Espressomaschine nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen, starken Magnetfeldern und feuchter Luft.

Berühre nicht die heißen Oberflächen des Geräts (beispielsweise die Dampfdüse

und das Metall des Siebträgers oder des Brühkopfs). Verwende die Griffe oder Knöpfe.

Lass die Espressomaschine nicht ohne Wasser laufen.

Schließe den Stecker an die Steckdose an, bevor du einen Schalter auf die An-Position stellst, und bringe etwaige Schalter auf die Aus-Position, bevor du den Stecker aus der Steckdose ziehst.

Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren genutzt werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder zuvor in der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen worden und sich somit der dabei bestehenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern vorgenommen werden. Ab dem Alter von 8 Jahren dürfen Kinder das Gerät unter Aufsicht reinigen und warten. Bewahre das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter dem Alter von 8 Jahren auf.

Geräte können von Personen mit eingeschränkten motorischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, fehlender praktischer


Erfahrung oder theoretischem Wissen benutzt werden, sofern sie dabei beaufsichtigt werden oder zuvor in der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen worden und sich somit der dabei bestehenden Gefahren bewusst sind.

Kindern darf nicht erlaubt werden, mit dem Gerät zu spielen.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, beispielsweise:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
- Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen.

WARNUNG: DRUCK

Um zu verhindern, dass heißer Dampf und heißes Wasser zu Verbrühungen führen oder andere Verletzungen verursachen, und um Schäden an diesem Produkt zu vermeiden, darfst du den Wassertank oder Siebträger nicht entfernen, wenn die Maschine gerade Espresso zubereitet oder die Dampfdüse in Gebrauch ist. Stelle immer sicher, dass die Maschine in den Bereitschaftsmodus zurückgekehrt und nicht aktiv in Betrieb ist, bevor du den Siebträger entfernst. Wenn du mehr Wasser in den Wassertank einfüllen möchtest, schalte die Maschine aus, indem du die Ein-/Aus-Taste drückst . Achte bei der Zubereitung von Espresso darauf, dass der Siebträger in die angegebene Position gedreht wird, damit er sich nicht durch Druckaufbau löst, was zu Verletzungen führen kann.

Hohe Temperatur

Wenn das Gerät in Betrieb ist, halte niemals deine Hände oder andere Körperteile unter den Siebträger oder die Dampfdüse, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühre die Dampfdüse nur an der Silikonhülle, die sie umgibt. Halte das Gerät und alle seine Komponenten immer an den entsprechenden Griffen und Hebeln fest.

WARNUNG! Vermeiden Sie das Verschütten über den Stecker

WARNUNG! Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen

DE

WARNUNG! Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch noch heiß

WARNUNG! Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in einen Schrank

**Bewahre diese
Gebrauchsanleitung zum späteren
Nachschlagen auf
NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN
INNENBEREICH GEEIGNET**

Gebrauchsanweisung

**VOR DER
ERSTEN
VERWENDUNG**

Vor dem ersten Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde

solltest du folgende Schritte ausführen, um das Gerät zu spülen und die internen Leitungen aufzuwärmen.

1. Prüfe und stelle sicher, dass alle Zubehörteile vollständig und nicht beschädigt sind.
2. Fülle den Wassertank mit gefiltertem Wasser zwischen dem „MIN“- und „MAX“-Füllstand. Fülle nicht zu viel Wasser ein.
3. Richte den leeren Siebträger (zu diesem Zeitpunkt sollte sich kein gemahlener Kaffee darin befinden) auf den Brühkopf aus und dreh den Siebträger gegen den Uhrzeigersinn, um ihn fest zu verriegeln. Je nach Bedarf kann entweder der Einfach- oder Doppel-Tassen-Filter verwendet werden.

4. Stecke das Gerät ein und drücke die Ein-/Aus-Taste. Die Maschine geht in den Vorheizmodus über. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, wechselt es in den Bereitschaftsmodus und alle Kontrollanzeigen leuchten dauerhaft auf.

5. Stelle eine Tasse unter die Dampfdüse und drehe den Schalter auf die Heißwasserposition ☉. Nach einem kurzen Moment beginnt heißes Wasser aus der Dampfdüse zu fließen. Lass das Wasser 3–5 Sekunden lang austreten und stelle den Schalter dann wieder auf die Position ●. Schütte das in der Tasse gesammelte Wasser weg.

6. Stelle eine Tasse auf die Tropfplatte unter den Brühkopf und drücke ☺ oder ☺☺. Nach einem kurzen Moment fließt heißes Wasser aus dem Siebträger und sammelt sich in der Tasse. Die Maschine läuft etwa 10–13 Sekunden lang, bevor sie automatisch stoppt.

HINWEIS: Halte keine Körperteile in die Nähe des Siebträgers oder der Dampfdüse, während heißes Wasser fließt, um Verbrühungen zu vermeiden.

7. Wenn kein Wasser mehr fließt, gieße das Wasser in eine Abtropfschale oder in die Tasse.

8. Reinige die abnehmbaren Teile der gesamten Maschine gründlich mit warmem Wasser.

HINWEIS: Wenn zum ersten Mal Wasser gepumpt wird, kann dieser Vorgang Geräusche verursachen. Das ist normal.






**VERWENDUNG
DES GERÄTS**
ESPRESSO
ZUBEREITEN

1. Fülle den Wassertank mit gefiltertem Wasser zwischen dem „MIN“- und „MAX“-Füllstand. Fülle nicht zu viel Wasser ein.

2. Schließe die Maschine an und drücke die Ein-/Aus-Taste (stelle sicher, dass sich der Dampf-/Heißwasserschalter in der Position ●). Die Maschine geht in den Vorheizmodus über.


Beachte, dass alle Tasten auf dem Bedienfeld auch als Anzeigen für den Betrieb der Maschine dienen und aufleuchten, um verschiedene Modi darzustellen. Zum Beispiel blinkt die Ein-/Aus-Taste während des Vorheizens, um anzuzeigen, dass die Maschine aufgewärmt wird. Ausführliche Beschreibungen dieser Funktionen und ihrer Anzeigen findest du in den folgenden Anweisungen.

Beachte auch, dass der Dampf-/Heißwasserschalter drei Funktionen hat (25a–c): Dampf (links), Stand-by (mittig) und Heißwasser (rechts). Der Schalter verfügt außerdem über eine Dampf-/Heißwasser-Anzeige (27), die auf dem Bedienfeld aufleuchtet, wenn diese Funktionen verfügbar sind.


Aufwärmen: Drücke einmal auf , um die Maschine in den Vorheizmodus zu versetzen. Das  blinkt, während die Maschine aufwärmt, und das  leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass die Mühle betriebsbereit ist. Die  und  bleiben dunkel, bis die Maschine den Vorheizvorgang abgeschlossen hat.

Bereitschaftszustand: Wenn die gesamte Maschine aufgewärmt ist, geht sie in den Bereitschaftsmodus über. Zu diesem Zeitpunkt leuchten die Anzeigen der Ein-/Aus-Taste, Mahl-Taste, Dampf/Heißwasser, Einfach-Tassen-Taste sowie Doppel-Tassen-Taste durchgehend auf und die Espressomaschine kann normal benutzt werden.


Schlafstatus: Die Maschine wechselt automatisch in den Schlafmodus, wenn sie sich 20 Minuten lang im Bereitschaftsmodus befindet und nicht verwendet wird.

Du kannst das Gerät wieder einschalten, indem du die Taste , drückst; das Gerät geht dann wieder in den Aufwärmzustand über.

Vorschlag: Wir empfehlen dir, das Gerät, einschließlich des Siebträgers, der Filter und der Tasse, vor dem Gebrauch vorzuwärmen, damit der Espresso nicht durch die Kälte des Geräts beeinträchtigt wird. Siehe die Anleitung „Vor dem ersten Gebrauch“ für Schritte zum Vorwärmen der Maschine.

Eine Einfach-Tasse Espresso zubereiten: Während sich die Maschine im Bereitschaftsmodus befindet, wählst du den Einfach-Tassen-Filter aus und setzt ihn in den Siebträger ein. Platziere den Siebträger in der Halterung unter dem Mahlwerkauslass und drücke das , um den Siebträger mit etwa

13 Gramm gemahlenem Kaffee zu füllen. Verwende den gummierten Fuß am Ende

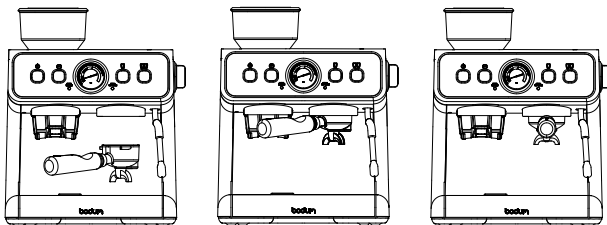
des Siebträgers, um ihn gegen eine Arbeitsplatte oder einen Tisch zu drücken. Während du den Siebträger mit einer Hand hältst, benutze den Kaffeestampfer in der anderen, um den gemahlene Kaffee eben in den Siebträger zu drücken. Es ist wichtig, dass du nicht zu fest drückst, da dies den Wasserfluss durch den Siebträger behindern könnte; die Kraft deines Arms reicht aus – verwende nicht dein Körpergewicht und stütze dich nicht auf den Stampfer. Wenn der gemahlene Kaffee gepresst und eben ist, richte den Siebträger auf den Brühkopf aus und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (siehe Abb. 1). Stelle eine Kaffeetasse auf die Tropfplatte unter den Brühkopf und drücke . Die Maschine beginnt automatisch mit der Zubereitung eines einfachen Espressos. Sobald die eingestellte Menge Espresso (etwa 30 ml) ausgegeben wurde,

stoppt die Maschine automatisch und kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

Eine Doppel-Tasse Espresso zubereiten: Wähle den Doppel-Tassen-Filter aus, während sich die Maschine im Bereitschaftsmodus befindet – er unterscheidet sich dadurch, dass er ein etwas größeres Volumen hat. Setze ihn in den Siebträger ein. Platziere den Siebträger in der Halterung unter dem Mahlwerk auslass und drücke , um den Siebträger mit etwa 19 Gramm gemahlenem Kaffee zu füllen. Verwende den gummierten Fuß an einem Ende des Siebträgers, um ihn gegen eine Arbeitsplatte oder einen Tisch zu drücken. Während du den Siebträger mit einer Hand hältst, benutze den Kaffeestampfer in der anderen, um den gemahlene Kaffee eben in den Siebträger zu drücken. Es ist wichtig, dass du nicht zu fest drückst, da dies den Wasserfluss durch den Siebträger behindern könnte; die Kraft deines Arms reicht aus – verwende nicht dein Körpergewicht und stütze dich nicht auf den Stampfer. Wenn der gemahlene Kaffee gepresst und eben ist, richte den Siebträger auf den Brühkopf aus und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (siehe Abb. 1). Stelle eine Kaffeetasse auf die Tropfplatte unter den Brühkopf und drücke . Die Maschine beginnt automatisch mit der Zubereitung eines doppelten Espressos. Sobald die eingestellte Menge Espresso (etwa 60 ml) abgegeben wurde, stoppt die Maschine automatisch und kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

HINWEIS: Achte bei der Zubereitung von Espresso darauf, dass der Siebträger gegen den Uhrzeigersinn in die richtige Position gedreht ist, wie in der Abbildung unten gezeigt.




Abb. 1







Benutzerdefinierte Einstellung:

Die BISTRO-Espressomaschine hat auch anpassbare Funktionen. Um die Menge des extrahierten Espressos für die Optionen Einzeltasse und Doppeltasse einzustellen, drücke einfach die Taste ☺ oder ☺☺ (je nachdem, was du gerade zubereitest) und halte sie gedrückt, wenn du einen Espresso ziehen willst. Wenn du die Taste gedrückt hältst, blinkt sie und zeigt damit an, dass die Maschine die benutzerdefinierte Einstellung speichert. Halte die Taste weiterhin gedrückt, während der Espresso herausläuft. Hat das Volumen die gewünschte Menge erreicht, lasse einfach die gedrückte Taste los. Es fließt nichts mehr heraus und das Gerät gibt einen Piepton ab, der verdeutlicht, dass es die gerade zubereitete Espressomenge erfasst hat. Wenn du das nächste Mal eine Tasse zubereitest, wird die Maschine die gleiche Menge verwenden, die du gerade aufgezeichnet hast. Beachte, dass die Maschine das Volumen und nicht die Zeit erfasst. Daher ist es wichtig, dass du 1) gemahlene Kaffee im Siebträger hast, während du die Einstellung vornimmst, und 2) entweder eine optische Anzeige oder eine Waage verwendest, um die Menge des zubereiteten Espressos zu messen. Die Maschine

kann auf eine Extraktionsmenge von 20 ml bis 400 ml eingestellt werden. DE



Um die Werkseinstellungen für die Espresso-Extraktionsmenge wiederherzustellen, halte einfach die Tasten , , und  gleichzeitig gedrückt.

VERWENDUNG DES GERÄTS HEISSWASSER UND DAMPF




Heißwasser: Stelle eine Tasse unter die Dampfdüse, während die Maschine im Bereitschaftsmodus ist. Drehe den Dampf-/Heißwasserschalter auf . Die Maschine pumpt nun heißes Wasser durch die Dampfdüse. Die Heißwasser-/Dampfanzeige beginnt zu blinken und die leuchtenden Tasten  und  bleiben in ihrem ursprünglichen Zustand. Dies zeigt an, dass die Extraktionsfunktionen genutzt werden können, während heißes Wasser fließt. Wenn du fertig bist, drehe den Schalter einfach zurück auf . Die Maschine stoppt die Heißwasserförderung und kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Beachte, dass noch heißes Wasser aus der Dampfdüse tropfen kann. Sei also vorsichtig, wenn du die Tasse darunter entnimmst.

HINWEIS: Die Wasserausgabe der Heißwasserfunktion beträgt mindestens 170 ml. Bitte verwende einen ausreichend großen Behälter zum Auffangen des Heißwassers. Alternativ muss eine Person anwesend sein, die das Heißwasser während des Gebrauchs überwacht. Nach Beendigung der Heißwasserfunktion drehe den Drehknopf bitte umgehend auf die Zwölf-Uhr-Position, da sonst die Heißwasseranzeige als Alarm blinkt.

Dampf-Vorheizen: Während sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befindet, halte die Tasse,

die du vorwärmen möchtest, unter die Dampfdüse, so dass sich die Spitze der Düse in der Tasse befindet. Stelle die Tasse nicht einfach unter die Düse, da sonst Dampf über der Tasse austritt, was gefährlich und ineffektiv für das Vorwärmen ist. Drehe den Dampf-/Heißwasserschalter auf , und die Maschine pumpt heißen Dampf durch die Dampfdüse. Die Heißwasser-/Dampfanzeige blinkt, und die leuchtenden Tasten  und  bleiben in ihrem ursprünglichen Zustand. Dies zeigt an, dass die Extraktionsfunktionen während des Dampfens verwendet werden können. Lass den Dampf einige Sekunden lang entweichen, bis sich die Tasse warm anfühlt oder deine gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn du fertig bist, drehe den Schalter zurück auf , um den Dampf zu stoppen, und die Maschine kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

Milch aufschäumen: Während sich die Maschine im Bereitschaftsmodus befindet, füllst du das Milchkännchen mit der gewünschten Menge kalter Milch (oder Milchersatz) und achtest darauf, dass du nicht zu viel einfüllst. Die Milch sollte ungefähr bis zum unteren Rand der Einkerbung des Ausgusses reichen. Halte das Milchkännchen am Griff fest und positioniere es so unter der Dampfdüse, dass die Spitze der Düse in die Milch eintaucht. Stelle das Kännchen nicht einfach unter den Stab, denn dann verteilt sich der Dampf über der Milch, was gefährlich ist und die Milch nicht richtig aufschäumen lässt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, solltest du die Spitze der Dampfdüse nicht zu tief in die Milch eintauchen. Halte den Milchkännchen leicht schräg, um eine wirbelnde Bewegung zu erzeugen, welche die Milch belüftet und eine leichte, cremige Textur entstehen lässt. Drehe den Dampf-/Heißwasserschalter auf , und

die Maschine pumpt heißen Dampf durch die Düse. Die Heißwasser-/Dampf-Kontrollleuchte blinkt und die leuchtenden Tasten  und  behalten ihren ursprünglichen Zustand bei. Dies zeigt an, dass die Extraktionsfunktionen während des Dampfparens verwendet werden können. Schäume die Milch auf, bis sich das Kännchen heiß anfühlt, aber sei vorsichtig – Überhitzung kann Verbrennungen verursachen. Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, stelle den Schalter zurück auf , um den Dampf abzuschalten. Die Maschine kehrt dann in den Bereitschaftsmodus zurück. Nimm die Dampfdüse aus der Milch.

Hinweis: Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn du die Dampfdüse vor und nach der Verwendung der Dampffunktion spülst. Befolge die Schritte zum Vorheizen, lass den Dampf jedoch nur 3–5 Sekunden lang laufen. Schalte die Dampffunktion aus und entsorge das angesammelte Wasser, bevor du mit den Schritten zum Aufschäumen von Milch fortfährst.

ACHTUNG: Diese Funktion erzeugt heißen Dampf. Sei immer äußerst vorsichtig beim Umgang mit vorgewärmten Tassen, heißen Milchkännchen oder beim Bewegen der Dampfdüse.

Hinweise:

Nach dem Ausschalten der Dampffunktion kann heißes Wasser aus der Dampfdüse tropfen, also sei vorsichtig, wenn du Tassen oder das Milchkännchen entfernst.

Reinige die Dampfdüse nach jedem Gebrauch und achte darauf, dass du keine heißen Teile berührst. Die Dampffunktion läuft maximal 5 Minuten lang. Wenn dieser Grenzwert überschritten wird, stoppt

der Dampfaustritt, die Dampf-/Heißwasser-Kontrollanzeige blinkt und die Dampf-, Heißwasser- sowie Zubereitungsfunktionen werden vorübergehend gestoppt, bis die Maschine abgekühlt ist.

**MIT DEM
GERÄT
KAFFEEBOH-
NEN MAHLEN**

Die BISTRO-Espressomaschine hat eine eingebaute Kaffeemühle. Vergewissere dich vor Verwendung der Mühle, dass alle Komponenten gemäß den folgenden Richtlinien korrekt installiert sind:

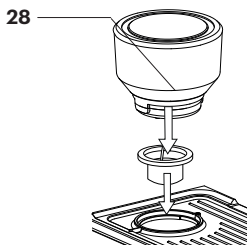


Abb. 2: Vergewissere dich, dass der Mahlkopf (28) im Uhrzeigersinn entsprechend der auf dem Bauteil angebrachten Grafik angezogen wird. Setze dann den Bohnenbehälter (1) ein und schraube ihn wie abgebildet an das Gerät.

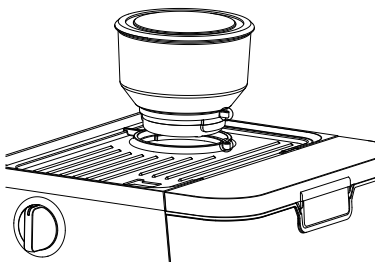


Abb. 3: Setze den Bohnenbehälter ein, indem du die Lasche an der Unterseite des Behälters mit der entsprechenden Rille an der Oberseite der Espressomaschine ausrichtest. Sobald er ausgerichtet ist, drücke ihn nach unten und drehe ihn im Uhrzeigersinn. Du hörst das Klicken des Behälters, wenn er vollständig installiert ist. Das Klicken verdeutlicht, dass das Mahlwerk angezogen oder gelockert wird, was sich auf den Mahlgrad des Kaffees auswirkt (siehe unten).

Auf dem Bohnenbehälter (Abb. 4) befinden sich Markierungen, welche die gewählte Feinheit oder Grobheit des gemahlene Kaffees anzeigen. Zum Auswählen einer Mahlgradeinstellung, drehe einfach den Bohnenbehälter, bis die Anzeige unten (Abb. 5) auf den gewünschten Mahlgrad ausgerichtet ist. Es wird empfohlen, die Einstellungen von **1–10** zu verwenden, um den optimalen Mahlgrad für Espresso zu finden. Die ideale Mahlgradeinstellung hängt von der Frische und Qualität der gerösteten Bohnen ab.

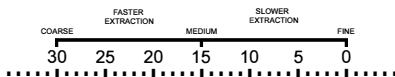


Abb. 4: Der Mahlgrad reicht von 0 bis 30, von fein bis grob. Je größer die Zahl, desto gröber wird der Kaffee gemahlen und umgekehrt.

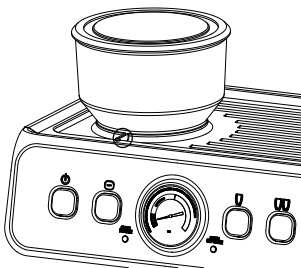




Abb. 5

1. Vergewissere dich, dass der Bohnenbehälter richtig installiert ist.

Das  leuchtet durchgehend weiß, wenn die Mühle betriebsbereit ist. Wenn der Bohnenbehälter aus irgendeinem Grund falsch eingesetzt ist, leuchtet das  rot und funktioniert nicht.

2. Fülle den Bohnenbehälter und achte darauf, dass du ihn nicht überfüllst, damit die Kaffeebohnen nicht nass werden und das Mahlen sowie das Endprodukt beeinträchtigen.

3. Setze den Siebträger (12) wie in Abb. 6 gezeigt mit einem Einfach-Tassen-Filter (13) oder Doppel-Tassen-Filter (14) in den Mahlwerkauslass (5) ein.

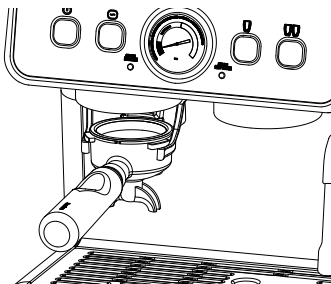




Abb. 6

4. Drücke , um mit dem Mahlen zu beginnen. Das Mahlwerk stoppt automatisch, wenn die eingestellte Mahlmenge erreicht ist. Du kannst auch jederzeit  drücken, um das Mahlen zu beenden.

HINWEIS: Die Standardeinstellung der Mühle ist für die Verwendung mit dem Doppel-Tassen-Filter gedacht. Sie dosiert etwa 19 g Kaffeepulver (in 13 Sekunden), wobei der Mahlgrad zwischen **1-10** eingestellt ist.

Wenn du den Einfach-Tassen-Filter verwendest, musst du die Mühle nach etwa 10 Sekunden (bei etwa 13 g Kaffeepulver) manuell anhalten, um sicherzustellen, dass der Filter nicht überfüllt ist. Du kannst auch die Mahlzeit für den Einfach-Tassen-Filter zurücksetzen, indem du die Anweisungen im Abschnitt „Mahlzeiteinstellung“ unten befolgst.

HINWEIS: Die Frische, Röstung, Qualität und Art der verwendeten Kaffeebohnen haben Einfluss darauf, wie der Kaffee gemahlen und zubereitet wird, was sich wiederum auf den Geschmack und die Konsistenz des Espressos auswirkt.

Es wird empfohlen, den Mahlgrad nach deinem Geschmack einzustellen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

5. Nimm den Siebträger (12) aus dem Mahlwerkauslass (5). Wenn der Filter zu wenig Kaffee enthält, kannst du mehr hinzufügen, indem du die Schritte 3 und 4 wiederholst, bis du die richtige Menge hast.

6. Das eine Ende des Siebträgers hat einen gummierten Fuß. Drücke dieses Ende gegen die Arbeitsplatte oder den Tisch, während du den Griff des Siebträgers mit einer Hand festhältst. Verwende

mit der anderen Hand den Kaffeestampfer (18), um den gemahlene Kaffee gleichmäßig in den Siebträger zu drücken. Die Kraft deines Arms (ca. 12,5 kg) reicht aus. Achte darauf, dass du nicht zu stark drückst oder dein Körpergewicht einsetzt, denn das könnte das Kaffeepulver zu sehr verdichten und die korrekte Zubereitung verhindern.

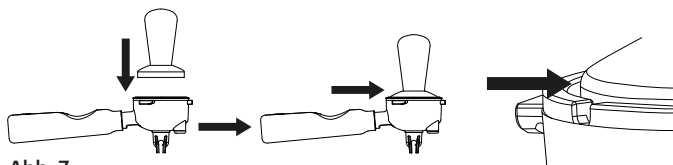


Abb. 7

Stampfe den gemahlene Kaffee nach unten

Wenn die Kante des Stampfers (18) mit der Kante des Siebträgers (12) übereinstimmt, bedeutet dies, dass sich ausreichend Kaffeepulver im Filter befindet und dieses im richtigen Maß verdichtet wurde.


7. Sobald der gemahlene Kaffee festgestampft ist, setze den Siebträger in den Brühkopf ein und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Wähle dann die entsprechende Taste ☺ oder ☺☺ je nach Filtergröße, um Espresso zu extrahieren.



HINWEISE:



Wenn der Bohnenbehälter (1) nicht installiert ist, leuchtet die Anzeige ☹ durchgehend rot.

Wenn die Mühle 3 Minuten lang ununterbrochen läuft, schaltet die Maschine die Mahlfunktion automatisch für bis zu 6 Minuten ab, um das Gerät abkühlen zu lassen. Nach 6 Minuten kehrt die Maschine zum Normalbetrieb zurück.

Wenn die Mahlfunktion nicht normal verwendet

werden kann, wie oben beschrieben, blinkt das  und die Maschine piept dreimal.

Einstellung der Mahldauer: Die Mahldauer ist anpassbar und lässt sich leicht einstellen. Halte hierzu einfach das , gedrückt, während der Bohnenbehälter gefüllt ist und der Siebträger unter dem Mahlwerk auslass eingesetzt ist. Während du die Taste gedrückt hältst, fängt die Kontrollleuchte  an zu blinken, sobald die Mühle zu arbeiten beginnt. Wenn du die gewünschte Kaffeemenge gemahlen hast, lässt du die Taste einfach los; die Maschine piept, um zu vermitteln, dass sie die neue Einstellung gespeichert hat. Beachte, dass die Maschine die Mahldauer und nicht die Kaffeemenge aufzeichnet. Das bedeutet, dass die Mühle nach dem Ändern der Einstellung immer die gleiche Zeit läuft, auch wenn der Mahlgrad geändert wird – was wiederum bedeuten könnte, dass du bei einem größeren Mahlgrad eine größere Kaffeemenge erhältst und umgekehrt. Beachte außerdem, dass die Maschine nur Mahlzeiten von mehr als 5 Sekunden aufzeichnen kann. Bei kürzeren Zeiten wird die Einstellung nicht geändert.

HINWEIS: Um die Mühle auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, halte  und  gleichzeitig gedrückt.

AUSWAHL DES RICHTIGEN KAFFEES UND MAHLGRADS

Gemahlener Kaffee

Die besten Ergebnisse erzielst du mit frisch gemahlenem, dunkel geröstetem Kaffee, beispielsweise einer französischen oder Espresso-Röstung.

Mahlen

Das Mahlen der Kaffeebohnen ist ein wichtiger Schritt bei der Espressozubereitung. Der optimale Mahlgrad hängt von der Art und der Qualität der verwendeten Kaffeebohnen ab, sodass du die besten Ergebnisse erzielst, wenn du häufig Anpassungen vornimmst. Diese Einstellungen erfordern etwas Übung, führen aber letztendlich zu einem Espresso, der perfekt auf deinen Geschmack abgestimmt ist. Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist, kann er den Wasserfluss durch den Siebträger behindern, was zu einer schlechten oder fehlerhaften Zubereitung führt.

Wenn der Kaffee zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee, was das Aroma und den Geschmack des Espressos beeinträchtigt.

Siehe den Abschnitt „Verwendung des Geräts: Mühle“ weiter oben. Darin erfährst du, wie du den Mahlgrad der eingebauten Mühle der BISTRO-Espressomaschine einstellen kannst.

Es wird empfohlen, für frisch geröstete Kaffeebohnen (innerhalb eines Monats) die Einstellungen 1–10 der eingebauten Mühle der Maschine zu verwenden. Für eine Doppel-Tasse wird empfohlen, etwa 19 g Kaffeepulver zu verwenden; für eine Einfach-Tasse sind 13 g optimal.





Fülle bitte nicht zu viele Kaffeebohnen in den Bohnentrichter, um zu verhindern, dass die Kaffeebohnen nass werden, was das Mahlen und den endgültigen Kaffeegeschmack sowie -effekt beeinträchtigt.

Frisch gemahlener Kaffee hat zwar ein intensiveres Aroma und ergibt einen hochwertigeren Espresso, es kann jedoch auch vorgemahlener Kaffee mit

der BISTRO-Espressomaschine verwendet werden. Beachte, dass vorgemahlener Kaffee sein Aroma nur 7 bis 8 Tage lang behalten kann, wenn er nicht in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen Ort gelagert wird.

Bewahre Kaffee nicht im Kühlschrank oder im Gefrierfach auf.

GERÄT AUF WERKSEINSTEL- LUNGEN ZU- RÜCKSETZEN

Wenn du die Maschine zu irgendeinem Zeitpunkt auf alle Werkseinstellungen zurücksetzen möchtest (einschließlich Mahlwerk und Extraktionsfunktionen), halte einfach alle vier Tasten , , , und  gleichzeitig gedrückt. Die Maschine piept und alle Lichter blinken zweimal gleichzeitig. Dann wird die Maschine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Sowohl in den Abschnitten „Mahlen“ als auch „Espresso zubereiten“ findest du Schritte, mit denen du die jeweiligen Funktionen auf ihre Werkseinstellungen zurücksetzen kannst.

VERWENDUNG DES GERÄTS TEMPERATURE- INSTELLUNGEN

Individuelle Einstellung der Kaffee- Extraktionstemperatur

Diese Maschine verfügt über eine PID-Regelung, die den Heizblock zur Wassererhitzung überwacht, sodass der Kaffee bei einer Temperatur von 92 °C extrahiert werden kann.

Du kannst die Kaffee-Extraktionstemperatur zwischen 88 und 96 °C einstellen.




Je nach Geschmack kannst du die Temperatur um 2 °C ändern.

Bei höherer Temperatur wird die Bitterkeit verstärkt und der Säuregehalt abgeschwächt.


Bei niedrigerer Temperatur wird die Bitterkeit

abgeschwächt und der Säuregehalt erhöht.

So rufst du die Kaffee-Extraktionstemperatur auf:

Halte die Ein-/Aus-Taste  und die Einzeltassen-Taste  gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt. Die Maschine piept und die Anzeige der Ein-/Aus-Taste  beginnt zu blinken.

Definition der Temperaturanzeige:

HINWEIS: Die Anzeige der Ein-/Aus-Taste  blinkt weiter und zeigt damit an, dass sich das Gerät im benutzerdefinierten Einstellungsmodus befindet.

WICHTIG: Nach dem Aufrufen des benutzerdefinierten Einstellungsmodus verlässt das Gerät diesen und kehrt in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb einer Minute keine Taste gedrückt wird.

Drücke nach Abschluss der Einstellung die Ein-/Aus-Taste, um die Einstellung zu speichern.

VERWEND- UNG DER WERKZEUGBOX UND DES REIN- IGUNGSZUBE- HÖRS

Die BISTRO-Espressomaschine wird mit Reinigungswerkzeugen geliefert, darunter ein Reinigungsstift und eine Reinigungsbürste sowie eine Werkzeugkiste (15), in der du beides bequem aufbewahren kannst. Einfach-Tassen-Filter und Doppel-Tassen-Filter können auch in der Werkzeugkiste aufbewahrt werden. Die Werkzeugkiste befindet sich unten links im Gerät, hinter der Tropfschale. Wenn die Tropfschale entfernt ist (Abb. 8), kannst du auf die Werkzeugbox zugreifen, indem du sie einfach aus dem Fach ziehst.

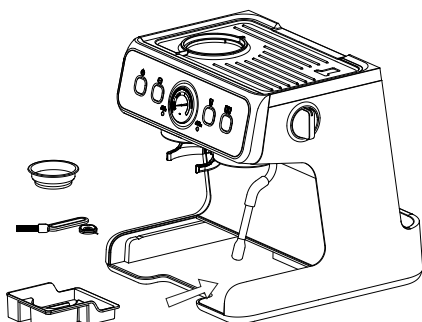


Abb. 8

Reinigungsstift

Der Reinigungsstift (17) wird zum Reinigen der Dampfdüse und der Filter verwendet. Der dickere Stift ist für die Reinigung der Dampfdüse (Abb. 9) und der dünnere für die Filter (Abb. 10) gedacht.

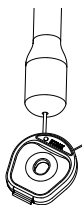


Abb. 9: Reinige die Dampfdüse (6) mit einem dickeren Stift.

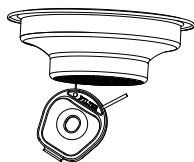


Abb. 10: Reinige die Filter (13, 14) mit einem dünneren Stift.

Reinigungsbürste

Die Reinigungsbürste (16) dient zum Reinigen des Mahlsystems, einschließlich der Mahlkammer und des Mahlschachts, wenn der Bohnenbehälter (1) und das Mahlwerk (28) abgenommen werden. Befolge die Schritte im Abschnitt „Mühle reinigen“ weiter unten, um genauere Anweisungen zu erhalten.

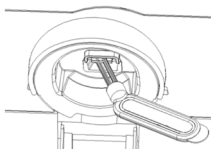


Abb. 11: Reinige die Antistatikvorrichtung und den Kaffeemehlauslass (5).

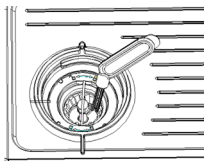


Abb. 12: Reinige die Mahlchammer und den Mahlschacht mit der beigefügten Reinigungsbürste (siehe Abb. 13).

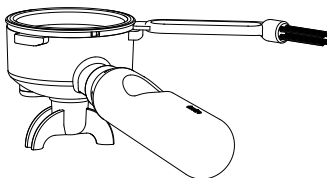


Abb. 13: Mit dem hinteren Ende der Reinigungsbürste kannst du den Filter vom Siebträger (12) lösen.

Mühle reinigen

Wenn du feststellst, dass weniger gemahlener Kaffee aus der Mühle kommt, kann das ein Hinweis darauf sein, dass der Mahlwerkauslass (5) und das Mahlwerk (28) gereinigt werden müssen.

Wenn du regelmäßig sehr feinen Kaffee mahlst, empfiehlt es sich, den Mahlwerkauslass (5) und das Mahlwerk (28) häufig zu reinigen.

Das Mahlwerk ist mit einem antistatischen System ausgestattet, das verhindern soll, dass sich gemahlener Kaffee vom Mahlwerkauslass (5) ausbreitet. Wenn du feststellst, dass gemahlener Kaffee aus dem Siebträger oder aus dem Mahlwerkauslass herausfließt, verwende die Reinigungsbürste, um den Mahlwerkauslass zu reinigen und Ablagerungen um das antistatische System herum zu entfernen.

HINWEIS: Achte darauf, dass das Mahlsystem während der Reinigung komplett leer ist. Es sollten sich keine Bohnen im Bohnentrichter befinden und wenn die Mühle arbeitet, sollte kein gemahlener Kaffee ausgegeben werden.

1. Drehe den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen. Beachte, dass der Behälter herausgenommen werden kann, auch wenn sich noch Bohnen darin befinden, da er diese nur dann unten freigibt, wenn er in der Mühle installiert ist. Entferne anschließend die restlichen Bohnen aus dem Bohnenbehälter.
2. Drehe das interne Mahlwerk (28) gegen den Uhrzeigersinn und nimm es heraus. Verwende die

Reinigungsbürste (16), um das Mahlwerk zu reinigen und den gemahlene Kaffee in den Zahnrädern zu entfernen. Spüle das interne Mahlwerk NICHT mit Wasser ab. Gieße KEIN Wasser in die Mühle.

3. Verwende die Reinigungsbürste, um die Mahlkammer und den Mahlschacht zu reinigen.

4. Setze den leeren Bohnentrichter wieder ein, OHNE das Mahlwerk auszutauschen. Abb. 13: Mit dem hinteren Ende der Reinigungsbürste kannst du den Filter vom Siebträger (12) lösen. Wenn das Pulver im Inneren nicht vollständig entfernt wurde, wiederhole bitte die Schritte 3 und 4.

5. Entferne den Bohnenbehälter und setze das Mahlwerk wieder ein, indem du es – wie in der Grafik auf dem Kunststoff dargestellt – gegen den Uhrzeigersinn drehst, bis es einrastet. Installiere dann den Bohnenbehälter wieder. Die Reinigung ist abgeschlossen.

VERWENDUNG DES GERÄTS ZUR ENT- KALKUNG

Die BISTRO-Espressomaschine hat eine eingebaute Entkalkungsfunktion und eine Entkalkungskontrollanzeige, die dir mitteilt, wann es Zeit ist, die Maschine zu reinigen.

Es wird empfohlen, die Maschine alle 4–6 Monate zu entkalken oder immer dann, wenn die Entkalkungskontrollanzeige (26) aufleuchtet – je nachdem, was zuerst eintritt. Die Entkalkungskontrollanzeige leuchtet auf, nachdem die Maschine etwa 15 Liter Wasser durch die Brüheinheit gepumpt hat.

Der Entkalkungsvorgang dauert ungefähr 10 Minuten.

HINWEIS: Stelle sicher, dass sich mindestens 1 Liter Wasser im Wassertank befindet.

Vergewissere dich, dass die Tropfschale leer und richtig eingesetzt ist.

Vergewissere dich, dass die Maschine eingeschaltet und im Bereitschaftsmodus ist.

Entkalkungsanleitung

Zum Entkalken kannst du eine der folgenden Lösungen verwenden:

- A. Entkalkungstabletten für Kaffeemaschinen
- B. Flüssigentkalker
- C. Weißer Essig und warmes Wasser

Entkalkungsvorbereitung

Entkalkungsvorbereitung

Setze den Wassertank ein (Abb. 14) und fülle ihn mit einem Liter Wasser. Nutze dann eine der folgenden Lösungen:

- A. Gib Entkalkungstabletten hinzu und warte, bis sich diese auflösen, ODER
- B. Gib eine halbe Tasse flüssiges Entkalkungsmittel in den Wassertank und füge dann einen Liter warmes Wasser hinzu, damit sich die Lösung gründlich vermischt, ODER
- C. Gib 1,5 Esslöffel weißen Essig in den Wassertank und füge dann einen Liter warmes Wasser hinzu, damit sich die Lösung gut vermischt.

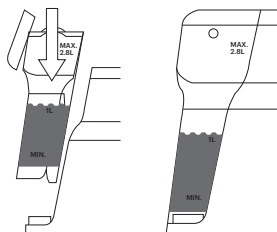




Abb. 14


Stelle einen 1-Liter-Behälter unter den Brühkopf und einen weiteren

1-Liter-Behälter unter die Dampfdüse.


Nachdem du die oben genannten Schritte durchgeführt hast, kannst du mit dem Entkalkungsprozess beginnen:

Schritt 1: Entkalkungszyklus starten

Halte im Bereitschaftsmodus die Tasten  und  gedrückt.


Die - und die Entkalkungsanzeige beginnen zu blinken und zeigen damit an, dass das Entkalkungsprogramm gestartet wurde.

Drehe den Heißwasser-/Dampfeschalter auf die  position.

Die Heißwasser-/Dampfanzeige beginnt zu blinken, zusammen mit dem  und der Entkalkungsanzeige. Die Wasserpumpe beginnt zu arbeiten und gibt heißes Wasser sowohl aus der Brüheinheit als auch aus der Dampfdüse ab. Nach etwa 30 Sekunden beginnt die Pumpe zu pulsieren – das ist ein normaler Teil des Vorgangs. Nach etwa einer weiteren Minute schaltet die Pumpe wieder auf einen gleichmäßigen Wasserstrahl um. Nach weiteren 30 Sekunden stoppt die Pumpe und es fließt kein heißes

Wasser mehr aus Brühkopf und Dampfdüse.

Drehe den Heißwasser-/Dampfschalter auf die ●
Die Heißwasser/Dampf-Kontrollanzeige hört auf zu blinken.

Beachte, dass das  und die Entkalkungsanzeige weiterhin blinken und damit anzeigen, dass sich die Maschine noch im Entkalkungsprogramm befindet. Fahre mit Schritt 2 fort.

Schritt 2: Spülgang vorbereiten

Die Dampfdüse und der Brühkopf müssen mit frischem Wasser gereinigt werden, um die Entkalkungslösung zu entfernen.

WICHTIG: Für die folgenden Schritte hast du nur 5 Minuten Zeit, bevor die Maschine das Entkalkungsprogramm automatisch beendet.


Nimm den Wassertank heraus und reinige ihn.

Fülle den Wassertank mit 1 Liter gefiltertem Wasser und setze ihn wieder in die Maschine ein.

Entleere die Behälter unter Brühkopf und Dampfdüse und setze sie wieder ein.

Schritt 3: Spülgang starten

Drehe den Heißwasser-/Dampfschalter auf die  position.

Die Heißwasser-/Dampfanzeige beginnt zusammen mit dem  und der Entkalkungsanzeige zu blinken. Die Wasserpumpe beginnt zu arbeiten und gibt heißes Wasser sowohl aus der Brüheinheit als auch aus der Dampfdüse ab. Nach etwa 30 Sekunden beginnt die Pumpe zu pulsieren – das ist ein normaler Teil des Vorgangs. Nach ungefähr einer weiteren Minute erzeugt die Pumpe wieder einen gleichmäßigen Strom. Nach weiteren 30 Sekunden stoppt die Pumpe. Es fließt kein

**WASSERVER-
SORGUNG DES
GERÄTS
NACHFÜLL-
UND DURCH-
FLUSSERIN-
NERUNGEN**

heißes Wasser mehr aus dem Brühkopf sowie der Dampfdüse und das Gerät piept.

Drehe den Heißwasser-/Dampfschalter auf die ● position.

Entkalkungszyklus abgeschlossen

Sobald der Heißwasser-/Dampfschalter wieder in die ● position, gestellt wird, hören alle Lichter auf zu blinken und die Entkalkungsanzeige erlischt, was bedeutet, dass die Entkalkung abgeschlossen ist. Die Maschine ist dann wieder voll funktionsfähig, was dadurch verdeutlicht wird, dass alle Tasten auf dem Bedienfeld im Bereitschaftsmodus leuchten.

Wenn der Füllstand des Wassertanks der Maschine für den Betrieb nicht ausreicht, blinken alle vier Tasten auf dem Bedienfeld (Power, Mahlen, Einfach-Tasse, Doppel-Tasse) und die Maschine piept fünfmal. Beachte, dass der Alarmton nur fünfmal ertönt, während die Tasten noch bis zu einer Minute lang blinken. Nach einer Minute schaltet sich der Alarm ab und die Maschine kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

Der gleiche Alarm (alle vier Tasten blinken und die Maschine piept fünfmal) wird ausgelöst, wenn die Maschine kein Wasser durch den Siebträger leiten kann, um Espresso zuzubereiten. Das kann passieren, wenn der gemahlene Kaffee zu fein ist, wenn zu viel Kaffee vorhanden ist oder wenn der Kaffee zu fest gestampft wird; all das kann einen zu großen Widerstand für den Wasserfluss verursachen und dazu führen, dass die Maschine nicht mehr funktioniert, bis die Verstopfung beseitigt ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG: Lass die Maschine vor der Reinigung immer abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden. Schalte die Maschine aus und ziehe den Netzstecker. Tauche die Maschine oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.

1. Lege nach jedem Gebrauch alle abnehmbaren Teile zur Reinigung ins Wasser, füge bei Bedarf Reinigungsflüssigkeit hinzu und spüle sie dann mit klarem Wasser ab.

2. Verwende ein weiches Tuch, um das Äußere der Maschine abzuwischen.

HINWEIS: Verwende keinen Alkohol oder Reinigungsmittel und tauche

das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser ein.

3. Nachdem du einen Espresso zubereitet hast, nimm den Siebträger durch Drehen im Uhrzeigersinn vom Brühkopf ab. Klopfe den Puck (wassergesättigten Kaffeesatz) aus dem Siebträger in den Müll oder auf den Kompost. Wische alle Rückstände mit einem weichen Tuch ab oder spüle den Siebträger mit sauberem Wasser aus. Du kannst den Siebträger mit Spülmittel reinigen, musst ihn aber vor dem nächsten Gebrauch gründlich mit klarem Wasser abspülen.

4. Nachdem du alle abnehmbaren Teile gereinigt hast, wische sie ab und lass sie trocknen.

HINWEIS: Der abnehmbare Wassertank kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

DE

Gebrauchsanweisung

FEHLERBEHEBUNG

Espressomaschine

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige auf der Vorderseite der Maschine ist rot	Der Bohnenbehälter ist nicht installiert	Stecke den Netzstecker in eine geerdete Steckdose Installiere den Bohnenbehälter
Auf der Unterseite der Maschine sind Wasserspuren zu sehen	Der Wassertank oder die Wasserwanne ist nicht richtig installiert	IZutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“
Nach dem Starten der Maschine hörst du ein tickendes Geräusch und nach der Ausgabe des Kaffees ein Zischen	Dies ist ein normales Phänomen und das Geräusch wird durch den regulären Betrieb des Druckregelventils erzeugt	
Es kommt kein Kaffee aus dem Siebträger, der Kaffee fließt nicht gleichmäßig aus dem Siebträger oder der Siebträger lässt sich nicht richtig in die Trichterhalterung einsetzen	Zu viel Kaffeepulver, zu feines Kaffeepulver oder zu hoher Druck	Die Menge des Pulvers sollte die Standardmenge nicht überschreiten. Passe die Mahleinstellung des Mahlwerks entsprechend an. Beim Pressen des Pulvers sollte nicht wiederholt mit übermäßiger Kraft gedrückt werden
Kaffee ohne Crema	Die Kaffeebohnen sind feucht oder das Kaffeepulver ist zu grob	Nutze frische Kaffeebohnen und Pulver mit mittlerer Mahlstärke für die Zubereitung von Kaffee

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es kann kein Kaffee oder heißes Wasser zubereitet werden, nachdem der Dampf austritt, und die Maschine pumpt automatisch Wasser	Nachdem der Dampfvorgang abgeschlossen ist, muss der Druck abgelassen werden, um die Temperatur zu senken. Zu diesem Zeitpunkt können keine anderen Aktionen durchgeführt werden. Das Wasserpumpen wird zur schnellen Abkühlung des Heizelements verwendet	Es dauert 20–30 Sekunden, den Druck abzulassen und abzukühlen. Nachdem der Druck abgelassen und die Abkühlung durchgeführt wurde, funktionieren die Anzeigen auf dem Bedienfeld ordnungsgemäß, und du kannst ganz normal Kaffee und heißes Wasser aufbrühen

Falls du die Ursache des Problems nicht findest, zerlege die Maschine bitte nicht und wende dich an deine örtliche Wartungsstelle.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240V ~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme in Watt	2000-2285 W

HERSTELLERGARANTIE FÜR DIE USA, KANADA, DIE EU UND DIE SCHWEIZ

Garantie: Die BODUM® AG, Schweiz, gewährt auf die BISTRO-Espressomaschine eine Garantie von zwei Jahren ab dem Datum der Auslieferung des Produkts an den Käufer gegen Material- und Funktionsmängel, die auf Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückgeführt werden können. Reparaturen werden kostenlos durchgeführt, wenn alle Garantiebedingungen erfüllt sind. Erstattungen sind nicht möglich.

Gewährträger: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantiebedingungen: Diese Garantie gilt erst ab der Übergabe des Produkts an den Käufer. Auch die zweijährige Garantiefrist beginnt erst ab diesem Datum. Das Garantiezertifikat muss vom Verkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs ausgefüllt werden. Für den Erhalt von Garantieleistungen muss das Garantiezertifikat vorgelegt werden. Falls bei Ihrem BODUM®-Produkt eine Garantieleistung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an Ihren BODUM®-Händler, ein BODUM®-Geschäft oder den für Ihr Land zuständigen BODUM®-Vertriebspartner, oder besuchen Sie www.bodum.com.

BODUM® übernimmt keine Gewähr für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, unsachgemäße Handhabung, normale Abnutzung, unzureichende oder fehlerhafte Pflege oder Wartung, unsachgemäße Bedienung oder die Benutzung des Gerätes durch Unbefugte verursacht werden.

Diese Herstellergarantie hat keinen Einfluss auf Ihre gesetzlichen Rechte unter der jeweils geltenden nationalen Gesetzgebung oder Ihre Verbraucherrechte gegenüber dem Händler, die aus dem Verkauf-/ Kaufvertrag entstehen.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTES

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll beseitigt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser l'appareil électrique, des précautions élémentaires doivent toujours être prises, notamment :

Lisez toutes les instructions.

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à la tension indiquée sur l'appareil.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Débranchez l'appareil de la prise murale avant son nettoyage et lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou de raccorder des composants, ou de le nettoyer.

Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

L'utilisation d'accessoires non spécifiquement recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures physiques.

Placez l'appareil sur une surface plane, telle qu'une table ou un comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.

Ne placez pas la machine à espresso sur une surface chaude ou à côté d'un feu pour éviter de l'endommager.

Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale. Retirez toujours la fiche en la tenant, jamais en tirant sur le cordon, car cela pourrait endommager le cordon et entraîner un risque d'électrocution.

N'utilisez pas l'appareil autrement que pour l'usage auquel il est destiné. Conservez et utilisez l'appareil dans un environnement sec.

Cet appareil produit de la vapeur chaude. Il convient d'être extrêmement prudent pour éviter de se brûler.

La température d'utilisation ou de stockage de la machine à espresso doit être supérieure à 0 °C (gel).

Ne faites pas fonctionner la machine à espresso dans un environnement où les températures sont élevées, les champs magnétiques puissants et l'air humide.

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (telles que la buse vapeur, le métal du porte-filtre ou la tête de groupe). Utilisez les poignées ou les boutons.

Ne faites pas fonctionner la machine à espresso sans eau.

Branchez la fiche sur la prise murale avant de mettre tout interrupteur en position

de marche, et éteignez tout interrupteur avant de retirer la fiche de la prise murale.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant


l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et établissements similaires, tels que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres établissements de travail ;
- les fermes ;
- les clients des hôtels, des motels et autres établissements de type résidentiel ;
- les établissements de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : PRESSION

Pour éviter que la vapeur et l'eau chaudes ne brûlent le corps ou ne causent d'autres blessures, et pour éviter d'endommager ce produit, lorsque la machine est en train de préparer un espresso ou que la buse vapeur est en cours d'utilisation, ne retirez pas le réservoir d'eau ou le porte-filtre. Assurez-vous toujours que la machine est de nouveau en mode Prêt et qu'elle n'est pas en train de fonctionner avant de retirer le porte-filtre. Si vous souhaitez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau, éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation . Lors de la préparation d'un espresso, veillez à ce que le porte-filtre soit tourné dans la position spécifiée afin d'éviter qu'il ne se détache sous l'effet de la pression, ce qui pourrait provoquer des blessures physiques.

Température élevée

Lorsque la machine fonctionne, ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps sous le porte-filtre ou la buse vapeur afin d'éviter les brûlures. Ne touchez jamais la buse vapeur autrement que par le manchon en silicone qui l'entoure. Tenez toujours l'appareil et tous ses composants par les poignées et manettes appropriées.

AVERTISSEMENT ! Évitez tout déversement sur le connecteur

AVERTISSEMENT ! Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures

AVERTISSEMENT ! La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation

FR

AVERTISSEMENT ! Ne placez pas l'appareil dans un placard pendant son utilisation.

**Conservez ce mode d'emploi
pour pouvoir vous y référer
ultérieurement**

**POUR USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT**

**AVANT LA
PREMIÈRE
UTILISATION**

Avant la première utilisation, ou si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période, vous devez suivre les étapes suivantes pour rincer et mettre en température les circuits internes de la machine.

1. Vérifiez et assurez-vous que tous les accessoires sont complets et ne sont pas endommagés.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau filtrée, entre les niveaux « MIN » et « MAX ». Ne pas dépasser le niveau de remplissage.
3. Alignez le porte-filtre vide (il ne doit pas y avoir de café moulu à l'intérieur à ce moment-là) avec la tête de groupe, et tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller fermement. Le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses peuvent être utilisés, selon les besoins.
4. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil passe en mode préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé,

Mode d'emploi

l'appareil passe en mode Prêt et tous les voyants lumineux s'allument en continu.

5. Placez une tasse sous la buse vapeur et mettez l'interrupteur sur la position Eau chaude ☺. Après quelques instants, de l'eau chaude commence à s'écouler de la buse vapeur. Laissez l'eau couler pendant 3 à 5 secondes, puis remettez l'interrupteur dans sa position initiale. Videz l'eau recueillie dans la tasse.

6. Placez une tasse sur la grille d'égouttage, sous la tête de groupe, et appuyez sur la touche ☺ ou ☺☺. Après quelques instants, l'eau chaude commence à s'écouler du porte-filtre dans la tasse. La machine fonctionnera pendant environ 10 à 13 secondes avant de s'arrêter automatiquement.

REMARQUE : n'approchez aucune partie de votre corps du porte-filtre ou de la buse vapeur lorsque de l'eau chaude s'écoule, afin d'éviter les brûlures.

7. Une fois que l'eau a cessé de couler, videz-la dans le bac d'égouttage ou videz la tasse.

8. Nettoyez soigneusement les parties amovibles de l'ensemble de l'appareil avec de l'eau chaude.

REMARQUE : Il peut y avoir un bruit lors du premier pompage de l'eau, c'est normal.

UTILISATION DE L'APPAREIL PRÉPARATION D'UN EXPRESSO






1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau filtrée, entre les niveaux « MIN » et « MAX ». Ne pas dépasser le niveau de remplissage.

2. Branchez la machine et appuyez sur le bouton d'alimentation (assurez-vous que le sélecteur vapeur/eau chaude est en position ●). L'appareil passera en mode préchauffage.


Notez que tous les boutons du panneau de

commande servent également d'indicateurs de fonctionnement de l'appareil, en s'allumant pour indiquer les différents modes. Par exemple, le bouton Marche/Arrêt clignote pendant le préchauffage pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer. Des descriptions détaillées de ces fonctions et de leurs indicateurs sont fournies dans les instructions suivantes.

Notez également que le sélecteur vapeur/eau chaude a trois fonctions (25a-c) : vapeur (à gauche), repos (au centre) et eau chaude (à droite). Le sélecteur est également doté d'un voyant Vapeur/eau chaude (27) qui s'allume sur le panneau de commande lorsque ces fonctions sont disponibles.



Préchauffage : appuyez une fois sur la touche  pour mettre l'appareil en mode préchauffage. Le voyant  clignote pendant le préchauffage de la machine puis le voyant  s'allume en continu, indiquant que le broyeur est prêt à fonctionner. Les voyants  et  restent éteints tant que le préchauffage de la machine n'est pas terminé.

Mode Prêt : lorsque tous les éléments de la machine sont à température, elle passe en mode Prêt. À ce moment-là, les voyants du bouton d'alimentation, du bouton de mouture, du sélecteur vapeur/eau chaude, du bouton 1 tasse et du bouton 2 tasses s'allument en continu, et la machine à expresso peut être utilisée normalement.



Mode Veille: la machine passe automatiquement en mode Veille après 20 minutes d'inactivité en mode Prêt. Vous pouvez réactiver la machine en appuyant sur le bouton , la machine se remettra en état de préchauffage.

Suggestion : nous recommandons de préchauffer

l'appareil, y compris le porte-filtre, les filtres et les tasses, avant de l'utiliser, afin que l'expresso ne soit pas affecté par le froid de l'appareil. Voir les instructions « Avant la première utilisation » pour les étapes de préchauffage de la machine.

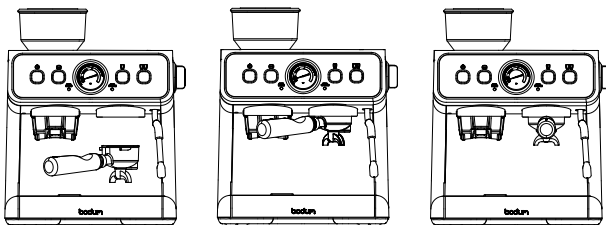
Préparer une tasse d'expresso : lorsque la machine est en mode Prêt, sélectionnez le filtre 1 tasse et insérez-le dans le porte-filtre. Placez le porte-filtre dans le logement situé sous la sortie de mouture et appuyez sur la touche  pour remplir le porte-filtre d'environ 13 grammes de café moulu. Utilisez le talon caoutchouté à l'extrémité du porte-filtre pour le placer contre un comptoir ou une table, et tout en tenant le porte-filtre d'une main, servez-vous de l'autre main pour utiliser le tamper à café afin d'égaliser et de presser le café moulu dans le porte-filtre. Il est important de ne pas appuyer trop fort, car cela pourrait gêner l'écoulement de l'eau dans le porte-filtre ; la force de votre bras suffit, n'utilisez pas le poids de votre corps et ne vous appuyez pas sur le tamper. Une fois le café moulu pressé et à niveau, alignez le porte-filtre avec la tête de groupe et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans son emplacement (voir Fig. 1). Placez une tasse à café sur la grille d'égouttage, sous la tête de groupe, et appuyez sur le bouton . La machine commencera automatiquement à extraire une seule dose d'expresso. Lorsque le volume défini d'expresso a été extrait (environ 30 ml), la machine s'arrête automatiquement et repasse en mode Prêt.

Préparer deux tasses d'expresso : alors que la machine est en mode Prêt, sélectionnez le filtre 2 tasses – distinct parce qu'il a un volume légèrement plus grand – et insérez-le dans le porte-filtre. Placez



le porte-filtre dans le logement situé sous la sortie de mouture et appuyez sur la touche  pour remplir le porte-filtre d'environ 19 grammes de café moulu. Utilisez le talon caoutchouté à l'extrémité du porte-filtre pour le placer contre un comptoir ou une table, et tout en tenant le porte-filtre d'une main, servez-vous de l'autre main pour utiliser le tamper à café afin d'égaliser et de presser le café moulu dans le porte-filtre. Il est important de ne pas appuyer trop fort, car cela pourrait gêner l'écoulement de l'eau dans le porte-filtre ; la force de votre bras suffit, n'utilisez pas le poids de votre corps et ne vous appuyez pas sur le tamper. Une fois le café moulu pressé et à niveau, alignez le porte-filtre avec la tête de groupe et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans son emplacement (voir Fig. 1). Placez une tasse à café sur la grille d'égouttage, sous la tête de groupe, et appuyez sur le bouton . La machine commencera automatiquement à extraire une double dose d'expresso. Lorsque le volume défini d'expresso a été extrait (environ 60 ml), la machine s'arrête automatiquement et repasse en mode Prêt.

REMARQUE : lors de la préparation de l'expresso, assurez-vous que le porte-filtre est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position correcte, comme indiqué dans la figure ci-dessous.




Fig. 1






Réglage personnalisé :

La machine à espresso BISTRO est également dotée d'une fonction de personnalisation. Pour personnaliser la quantité d'espresso extraite pour les options 1 tasse et 2 tasses, lorsque vous vous préparez à servir une dose d'espresso, appuyez simplement sur le bouton  ou  (selon ce que vous préparez) et maintenez-le enfoncé. Lorsque vous maintenez le bouton enfoncé, il clignote, indiquant que la machine enregistre le réglage personnalisé. Maintenez le bouton enfoncé lorsque l'espresso commence à s'écouler. Lorsque le volume d'espresso atteint la quantité souhaitée, relâchez simplement le bouton ; l'appareil s'arrête de fonctionner et émet un signal sonore, indiquant qu'il a enregistré la quantité d'espresso que vous venez d'extraire.

La prochaine fois que vous servirez une dose, la machine extraira la même quantité que celle que vous venez d'enregistrer. Notez que la machine enregistre le volume et non le temps, il est donc important 1) d'avoir du café moulu dans le porte-filtre pendant le réglage et 2) d'avoir un indicateur visuel ou d'utiliser une échelle pour mesurer la quantité d'espresso extraite. La machine peut être réglée pour extraire de 20 à 400 ml.




Pour rétablir les réglages d'usine du volume d'extraction de l'expresso, il suffit d'appuyer simultanément sur les touches , , et  et de les maintenir enfoncées.

UTILISATION DE L'APPAREIL EAU CHAUDE ET VAPEUR




Eau chaude : lorsque la machine est en mode Prêt, placez une tasse sous la buse vapeur. Placez le sélecteur vapeur/eau chaude sur  et l'appareil commence à expulser de l'eau chaude par la buse vapeur. Le voyant Eau chaude/vapeur commence à clignoter et les boutons lumineux  et  conservent leur état d'origine, indiquant que les fonctions d'extraction peuvent être utilisées pendant que l'eau chaude coule. Lorsque vous avez terminé, il vous suffit de remettre le sélecteur sur ● pour que la machine arrête de produire de l'eau chaude et revienne en mode Prêt. Notez que de l'eau chaude peut encore s'écouler de la buse vapeur ; soyez donc prudent lorsque vous retirez la tasse de dessous.

REMARQUE : le volume d'eau produit par la fonction d'eau chaude est au moins de 170 ml. Il est important d'utiliser un récipient suffisamment grand pour recueillir l'eau chaude, ou quelqu'un doit être présent pour la surveiller pendant la durée d'utilisation. Une fois la fonction d'eau chaude terminée, ramenez rapidement le bouton en position initiale (équivalent à midi sur une horloge), sinon l'indicateur d'eau chaude clignotera en guise d'alarme.

Préchauffage à la vapeur : lorsque l'appareil est en mode Prêt, tenez la tasse que vous souhaitez préchauffer sous la buse vapeur, en veillant à ce que l'extrémité de la buse se trouve à l'intérieur de la tasse. Ne placez pas simplement la tasse sous la buse, car la vapeur se disperserait au-dessus de

la tasse, ce qui est dangereux et inefficace pour le préchauffage. Positionnez le sélecteur Vapeur/eau chaude sur  et l'appareil commence à envoyer de la vapeur chaude à travers la buse vapeur. Le voyant Eau chaude/vapeur clignote et les boutons lumineux  et  conservent leur état d'origine, ce qui indique que les fonctions d'extraction peuvent être utilisées pendant la cuisson à la vapeur. Laissez la vapeur se diffuser pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que la tasse soit tiède au toucher ou atteigne la température souhaitée. Une fois terminé, remettez le sélecteur sur ● pour arrêter la vapeur, et l'appareil repasse en mode Prêt.

Lait à la vapeur : lorsque l'appareil est en mode Prêt, remplissez le pichet à lait avec la quantité souhaitée de lait froid (ou de substitut de lait), en veillant à ne pas trop le remplir. Le lait doit atteindre à peu près le dessous de l'échancrure du bec verseur. Tenez le pichet à lait par sa poignée, en le plaçant sous la buse vapeur, l'extrémité de la buse étant immergée dans le lait. Ne placez pas simplement le pichet sous la buse, car la vapeur se dispersera au-dessus du lait, ce qui est dangereux et ne permettra pas de chauffer le lait à la vapeur correctement. Pour un résultat optimal, n'immergez pas l'extrémité de la buse trop profondément dans le lait. Tenez le pichet légèrement incliné pour créer un mouvement de tourbillon qui aidera à aérer le lait, produisant ainsi une texture légère et crémeuse.

Positionnez le sélecteur Vapeur/eau chaude sur  et l'appareil commence à diffuser de la vapeur chaude par la buse. Le voyant Eau chaude/vapeur clignote et les boutons lumineux  et  conservent leur état initial, ce qui indique que les fonctions d'extraction peuvent être utilisées pendant la diffusion de la

vapeur. Vaporisez le lait jusqu'à ce que le pichet devienne chaud au toucher, mais soyez prudent – une surchauffe peut provoquer des brûlures. Une fois que le lait a atteint la température souhaitée, ramenez le sélecteur sur ● pour arrêter la vapeur, et l'appareil repasse en mode Prêt. Retirez la buse vapeur du lait.

Conseil : pour obtenir de meilleurs résultats, purgez la buse vapeur avant et après l'utilisation de la fonction vapeur. Suivez les étapes du « Préchauffage », mais ne laissez échapper la vapeur que pendant 3 à 5 secondes. Arrêtez la fonction vapeur et jetez l'eau recueillie avant de passer aux étapes du « Lait à la vapeur ».

ATTENTION : cette fonction produit de la vapeur à haute température. Soyez toujours extrêmement prudent lorsque vous manipulez des tasses préchauffées, des pichets à lait chauds ou lorsque vous déplacez la buse vapeur.

REMARQUES :

De l'eau chaude peut encore s'écouler de la buse vapeur après l'arrêt de la fonction vapeur. Soyez donc prudent lorsque vous retirez les tasses ou le pichet à lait.

Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation, en veillant à ne pas toucher les éléments chauds.

La fonction vapeur fonctionne pendant un maximum de 5 minutes.

Si cette limite est dépassée, la vapeur s'arrête, le voyant Vapeur/eau chaude clignote et les fonctions vapeur, eau chaude et extraction s'arrêtent temporairement jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

**UTILISATION
DE L'APPAREIL**
BROYAGE DES
GRAINS DE
CAFÉ

La machine à espresso BISTRO est équipée d'un broyeur à café intégré. Avant d'utiliser le broyeur, assurez-vous que tous les composants sont installés correctement, conformément aux directives suivantes :

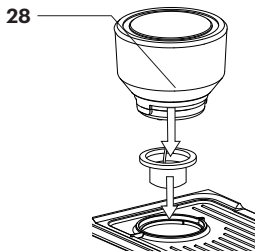


Fig. 2: Assurez-vous que la tête du broyeur (28) est serrée dans le sens des aiguilles d'une montre, conformément aux symboles représentés sur le composant. Insérez ensuite la trémie à grains (1) et vissez-la sur l'appareil comme indiqué.

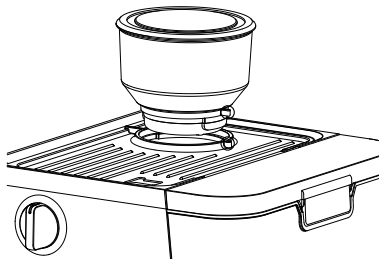


Fig. 3: Insérez la trémie à grains en alignant la languette située sur le fond du récipient avec la rainure correspondante située sur le dessus de la machine à espresso. Une fois l'alignement réalisé,

appuyez et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un cliquetis lorsque la trémie sera complètement installée. Le cliquetis indique le serrage ou le desserrage du broyeur et correspond à la grosseur de la mouture du café, comme on peut le voir ci-dessous.

Des repères sur la trémie à grains (Fig. 4) indiquent la finesse ou la grosseur de la mouture sélectionnée. Pour sélectionner un réglage de mouture, il suffit de tourner la trémie jusqu'à ce que l'indicateur en bas (Fig. 5) s'aligne sur la taille de mouture souhaitée. Il est recommandé d'utiliser les réglages de **1 à 10** pour obtenir la mouture optimale pour un espresso. Le réglage idéal de la mouture varie en fonction de la fraîcheur et de la qualité des grains torréfiés.

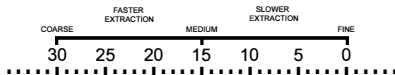


Fig. 4: La taille de la mouture va de 0 à 30, de fine à grossière. Plus le chiffre est élevé, plus la mouture du café est grossière, et inversement.

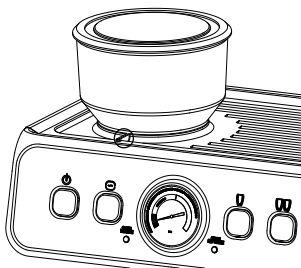


Fig. 5

1. Assurez-vous que la trémie à grains est correctement installée. Le voyant ☺ devient blanc lorsque le broyeur est prêt à l'emploi. Si, pour une raison quelconque, la trémie à grains est mal installée, le voyant ☹ s'allume en rouge et le broyeur ne fonctionne pas.

2. Remplissez la trémie à grains en veillant à ne pas la surcharger, afin d'éviter que les grains de café ne soient mouillés, ce qui affecterait la mouture et le produit final.

3. Comme le montre la figure 6, placez le porte-filtre (12) avec un filtre 1 tasse (13) ou un filtre 2 tasses (14) dans la sortie de mouture (5).

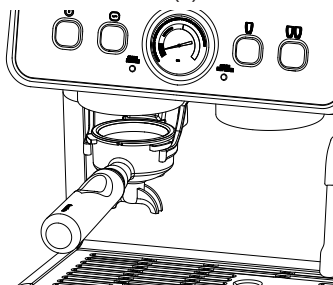


Fig. 6

4. Appuyez sur ☺ pour commencer le broyage. Le broyeur s'arrête automatiquement après avoir atteint la quantité de mouture définie. Vous pouvez également appuyer sur ☹ pour arrêter le broyage à tout moment.

REMARQUE : le broyeur est réglé par défaut pour le filtre

2 tasses. Il dose environ 19 g de marc de café (en 13 secondes) avec une taille de mouture réglée entre 1 et 10. **1 et 10.**

Notez que si vous utilisez le filtre 1 tasse, vous devrez arrêter manuellement le moulin après environ 10 secondes (produisant environ 13 g de marc de café) pour vous assurer que le filtre n'est pas trop rempli. Vous pouvez également réinitialiser la durée de mouture pour le filtre 1 tasse en suivant les instructions de la section « Réglage de la durée de mouture » ci-dessous.

REMARQUE : la fraîcheur, la torréfaction, la qualité et le type de grains de café utilisés influencent la façon dont le café est moulu et extrait, ce qui affecte la saveur et la consistance de l'expresso.

Il est recommandé d'affiner le réglage de la mouture en fonction de vos goûts pour obtenir des résultats optimaux.

5. Retirez le porte-filtre (12) de la sortie de mouture (5). Si le filtre contient trop peu de café, vous pouvez en ajouter en répétant les étapes 3 et 4 jusqu'à ce que vous obteniez la quantité correcte.

6. L'une des extrémités du porte-filtre est munie d'un talon caoutchouté. Placez cette extrémité contre le comptoir ou la table tout en tenant la poignée du porte-filtre d'une main. De l'autre main, utilisez le tamber à café (18) pour niveler et presser uniformément le café moulu dans le porte-filtre. La force de votre bras (environ 12,5 kg) est suffisante – veillez à ne pas appuyer trop fort ou à ne pas utiliser le poids de votre corps, car cela pourrait trop compacter le café moulu et empêcher l'extraction.

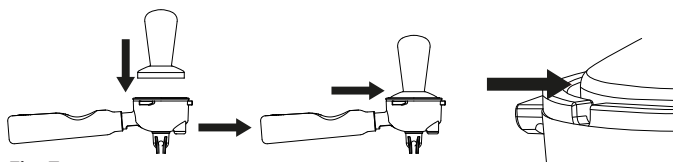


Fig. 7

Tassez la mouture vers le bas

Lorsque le bord du tamper (18) s'aligne avec le bord du porte-filtre (12), cela indique que la quantité de mouture dans le filtre est suffisante et qu'elle a été correctement comprimée.

7. Une fois la mouture tassée, insérez le porte-filtre dans la tête de groupe et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. Sélectionnez ensuite le bouton ☐ ou ☐☐ correspondant à la taille du filtre pour extraire un expresso.

REMARQUES :

Lorsque la trémie à grains (1) n'est pas installée, le voyant ☹ devient rouge.

Si le broyeur fonctionne en continu pendant 3 minutes, la machine arrête automatiquement la fonction de broyage pendant 6 minutes, afin de laisser l'appareil refroidir. Au bout de 6 minutes, l'appareil se remet à fonctionner normalement.

Lorsque la fonction de broyage ne peut pas être utilisée normalement, comme dans l'exemple ci-dessus, le voyant ☹ clignote et l'appareil émet trois bips.

Réglage de la durée de broyage : la durée de broyage est personnalisable et peut être facilement réglée. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur le bouton ☹ et de le maintenir enfoncé, à condition que la

trémie à grains soit pleine et que le porte-filtre soit inséré sous l'orifice de sortie de la mouture. Lorsque vous maintenez le bouton enfoncé, le voyant ☺ commence à clignoter et le broyeur se met en marche. Lorsque vous avez moulu la quantité de café souhaitée, relâchez simplement le bouton ; la machine émet un signal sonore indiquant qu'elle a enregistré le nouveau réglage. Notez que la machine enregistre la durée de broyage et non le volume de café, ce qui signifie qu'une fois le réglage modifié, le broyeur fonctionnera toujours pendant la même durée, même si la taille de la mouture est modifiée – ce qui pourrait signifier que si vous augmentez la grosseur de la mouture, vous obtiendrez une plus grande quantité de café, et vice versa. Notez également que la machine ne peut enregistrer que des durées de broyage supérieures à 5 secondes ; en deçà, le réglage ne sera pas modifié.

REMARQUE : pour rétablir les réglages d'usine du broyeur, appuyez simultanément sur les boutons ⏻ et ☺ et maintenez-les enfoncés.

CHOISIR LE BON CAFÉ ET LA BONNE MOUTURE

Mouture

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du café fraîchement moulu, de torréfaction foncée, comme une torréfaction française ou expresso.

Broyage

Le broyage des grains de café est une étape clé du processus de préparation de l'expresso. La taille optimale de la mouture varie en fonction du type et de la qualité des grains de café que vous utilisez, c'est pourquoi vous obtiendrez les meilleurs résultats

en procédant à des ajustements fréquents. Effectuer ces ajustements demande de la pratique, mais vous obtiendrez au final un espresso parfaitement adapté à votre goût.

Si le café est moulu trop finement, il risque d'entraver l'écoulement de l'eau dans le porte-filtre, ce qui se traduira par une mauvaise extraction, voire un échec.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoulera trop rapidement à travers le café, ce qui affectera l'arôme et le goût de l'espresso.





Voir la section « Utilisation de l'appareil : broyage des grains de café » ci-dessus pour savoir comment ajuster le réglage de la mouture sur le broyeur intégré de la machine à espresso BISTRO.

Il est recommandé d'utiliser les réglages de **1 à 10** du broyeur intégré de la machine pour les grains de café fraîchement torréfiés (moins d'un mois). Pour 2 tasses, il est recommandé d'utiliser environ 19 g de marc de café ; pour 1 tasse, 13 g sont recommandés pour une extraction optimale.

Pour éviter que les grains de café ne soient mouillés, ce qui affecterait la mouture et le goût et la qualité du café final, ne mettez pas trop de grains de café dans le bac à grains.

Même si le café fraîchement moulu a un arôme plus prononcé et produit un espresso de meilleure qualité, il est également possible d'utiliser du café pré-moulu avec la machine espresso BISTRO. Notez que le café pré-moulu ne peut conserver son arôme que pendant 7 à 8 jours s'il n'est pas stocké dans un récipient hermétique et placé dans un endroit frais. Ne stockez pas le café dans le réfrigérateur ou le congélateur.

**UTILISATION
DE L'APPAREIL**
RÉTABLIR LES
RÉGLAGES
D'USINE

Si, à un moment donné, vous souhaitez rétablir tous les réglages d'origine de la machine (y compris les fonctions de broyeur et d'extraction), il vous suffit d'appuyer simultanément sur les quatre boutons , , , et  et de les maintenir enfoncés. L'appareil émet un signal sonore et tous les voyants clignotent simultanément deux fois. La machine reviendra ensuite aux réglages d'usine.

Les sections d'instructions relatives au broyeur et à la préparation de l'expresso comprennent toutes deux des étapes permettant de ramener ces fonctions spécifiques individuellement à leurs réglages d'usine par défaut.

**UTILISATION
DE L'APPAREIL**
RÉGLAGES
DE LA
TEMPÉRATURE

**Réglage personnalisé de la température
d'extraction du café**

Cette machine est dotée d'une fonction de contrôle PID, qui permet de contrôler l'unité responsable du chauffage de l'eau, de sorte que le café puisse être extrait à une température de 92°C.



La plage de température d'extraction du café demeure réglable entre 88 et 96°C.

Une modulation, chaque fois par strate de 2°C, reste possible, permettant de répondre à des exigences disparates en matière de goût.

Une température accrue intensifie l'amertume et atténue l'acidité.


Une température amoindrie atténue l'amertume et intensifie l'acidité.

**Pour accéder au mode de réglage de la
température d'extraction du café**

Maintenir enfoncé le bouton Marche/Arrêt  et le bouton Tasse Unique  en même temps pendant 4 secondes, la machine émettra un son (bip) et le

voyant du bouton Marche/Arrêt  commencera à clignoter.

Définition de l'indication de température :

REMARQUE : Le voyant du bouton d'alimentation  continuera de clignoter, indiquant que le mode de réglage personnalisé demeure activé.

IMPORTANT : Après avoir accédé au mode de réglage personnalisé, le dispositif abandonnera ce mode pour repasser à l'état de veille si aucune touche n'est actionnée dans un délai d'une minute.

Une fois le réglage parachevé, appuyer sur le bouton d'alimentation pour sauvegarder le réglage.

UTILISATION DE L'APPAREIL BOÎTE À OUTILS ET ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

La machine espresso BISTRO est équipée d'outils de nettoyage, notamment une épingle et une brosse de nettoyage, ainsi que d'une boîte à outils (15) permettant de les ranger de manière pratique. Les filtres 1 tasse et les filtres 2 tasses peuvent également être rangés dans la boîte à outils. La boîte à outils se trouve en bas à gauche de l'appareil, derrière le bac d'égouttage. Lorsque le bac d'égouttage est retiré (Fig. 8), vous pouvez accéder à la boîte à outils en la tirant simplement hors du compartiment.

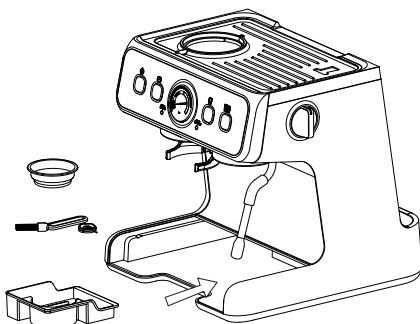


Fig. 8

Épingle de nettoyage

L'épingle de nettoyage (17) est utilisée pour nettoyer la buse vapeur et les filtres. L'épingle la plus épaisse sert à nettoyer la buse vapeur (Fig. 9), et la plus fine sert à nettoyer les filtres (Fig. 10).

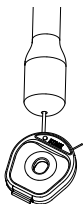


Fig. 9 : Nettoyez la buse vapeur (6) avec l'épingle la plus épaisse.

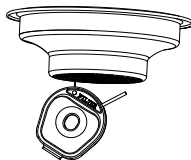


Fig. 10 : Nettoyez les filtres (13, 14) avec l'épingle la plus fine.

Brosse de nettoyage

La brosse de nettoyage (16) est utilisée pour nettoyer le système de broyage, y compris le bac de mouture et la goulotte de broyage, lorsque la trémie à grains (1) et la tête de broyeur (28) sont retirées. Suivez les étapes décrites dans la section « Nettoyer

le broyeur» ci-dessous pour des instructions plus détaillées.

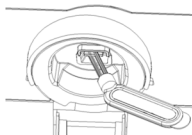


Fig. 11 : Nettoyez le dispositif antistatique et la sortie de mouture (5).

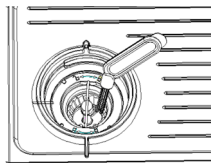


Fig. 12 : Nettoyez le bac de mouture et la goulotte de broyage à l'aide de la brosse de nettoyage jointe (Fig. 13).

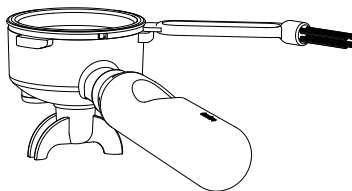


Fig. 13 : L'extrémité arrière de la brosse de nettoyage peut être utilisée pour détacher le filtre du porte-filtre (12).

Nettoyer le broyeur

Si vous remarquez une diminution de la quantité de mouture en sortie du broyeur, cela peut indiquer que la sortie du broyeur (5) et la tête de broyeur (28) ont besoin d'être nettoyées.

Si vous moulez régulièrement du café très fin, il est recommandé de nettoyer souvent la sortie du broyeur (5) et la tête de broyeur (28).


Le broyeur est équipé d'un système antistatique destiné à empêcher la mouture de se répandre et de se disperser hors de la sortie du broyeur (5). Si vous remarquez que la mouture s'échappe du porte-filtre ou se disperse hors de la sortie du broyeur, utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la sortie du broyeur afin d'éliminer toute accumulation autour du système antistatique.

REMARQUE : assurez-vous que le système de broyage est complètement vide pendant le nettoyage. Il ne doit pas y avoir de grains dans la trémie, et lorsque le broyeur est en marche, aucune mouture de café ne doit être distribuée.

1. Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer. Notez que la trémie peut être retirée même s'il y a encore des grains dedans, car les grains ne sortent pas du fond de la trémie tant qu'elle n'est pas installée dans le broyeur. Une fois retirée, videz la trémie à grains de tous les grains restants.

2. Tournez la tête de broyeur interne (28) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la. Utilisez la brosse de nettoyage (16) pour nettoyer la tête de broyeur et retirer le café moulu qui se trouve dans les engrenages. NE PAS rincer la tête de broyeur interne avec de l'eau. NE PAS verser d'eau dans le broyeur.

3. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le bac de mouture et la goulotte de broyage.

4. Réinstallez la trémie à grains vide, SANS remettre en place la tête de broyeur. Appuyez sur le bouton  et laissez le broyeur fonctionner pour balayer les résidus de mouture dans le bac de mouture. Si la mouture n'est pas complètement éliminée, répétez les étapes 3 et 4.

5. Retirez la trémie à grains et réinstallez la tête du broyeur en l'insérant et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller, comme illustré par les symboles gravés sur le plastique. Réinstallez ensuite la trémie à grains. Le nettoyage est terminé.

UTILISATION DE L'APPAREIL DÉTARTRAGE

La machine à espresso BISTRO dispose d'une fonction de détartrage intégrée, ainsi que d'un témoin de détartrage qui vous signale qu'il est temps de nettoyer la machine.

Il est recommandé de détartrer la machine tous les 4 à 6 mois ou lorsque le témoin de détartrage (26) s'allume, selon ce qui survient en premier. Le témoin de détartrage s'allume après que l'appareil a fait circuler environ 15 litres d'eau dans la tête de groupe.

Le processus de détartrage prend environ 10 minutes.

REMARQUE : lorsque vous lancez le programme de détartrage, veuillez : vous assurer qu'il y a au moins 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau.

Vous assurer que le bac d'égouttage est vide et correctement en place.

Vous assurer que l'appareil est allumé et en mode Prêt.

Instructions de détartrage

Pour le détartrage, vous pouvez utiliser au choix :

- A. Des pastilles de détartrage pour machine à café
- B. Un détartrant liquide
- C. Du vinaigre blanc et de l'eau chaude

Préparation du détartrage

Insérez le réservoir d'eau (Fig. 14) et remplissez-le avec 1 litre d'eau. Ajoutez au choix :

- A. Des pastilles de détartrage, et attendez qu'elles se dissolvent, OU
- B. Une demi-tasse de détartrant liquide dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau chaude pour permettre à la solution de se mélanger complètement, OU
- C. 1,5 mesure de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau chaude pour permettre à la solution de se mélanger complètement.

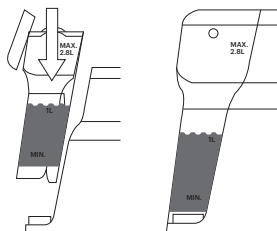






Fig. 14


Placez un récipient de 1L sous la tête de groupe et un autre récipient de 1L sous la buse vapeur.

Après avoir effectué les étapes ci-dessus, vous pouvez commencer le processus de détartrage :


Étape 1 : Démarrez le cycle de détartrage

En mode Prêt, appuyez sur les boutons  et  et maintenez-les enfoncés. Le voyant  et le témoin de détartrage se mettent à clignoter, indiquant que le programme de détartrage a commencé.

Placez le sélecteur Eau chaude/vapeur sur la position .

Le voyant Eau chaude/vapeur commence à clignoter en même temps que le voyant  et le témoin de détartrage. La pompe à eau se met en marche et débite de l'eau chaude au niveau de la tête de groupe et de la buse vapeur. Au bout d'environ 30 secondes, la pompe commence à émettre des impulsions – il s'agit d'une étape normale du processus. Au bout d'une minute environ, la pompe recommence à débiter un flux régulier. Après 30 secondes supplémentaires, la pompe s'arrête, l'eau chaude cesse de s'écouler de la tête de groupe et de la buse vapeur.

Placez le sélecteur Eau chaude/vapeur sur la position ● Le voyant Eau chaude/vapeur cesse de clignoter.

Notez que le voyant  et le témoin de détartrage continueront à clignoter, indiquant que le programme de détartrage est toujours en cours. Passez à l'étape 2.

Étape 2 : préparez le cycle de rinçage

La buse vapeur et la tête de groupe doivent être nettoyées à l'eau douce pour éliminer la solution détartrante.

IMPORTANT : vous ne disposez que de 5 minutes pour effectuer les étapes suivantes avant que l'appareil ne quitte automatiquement le programme de détartrage. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le.

Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau filtrée et replacez-le dans la machine.

Videz les récipients situés sous la tête de groupe et la buse vapeur et remettez-les en place.

Étape 3 : démarrez le cycle de rinçage

Placez le sélecteur Eau chaude/vapeur sur la position ☺.

Le voyant Eau chaude/vapeur commence à clignoter en même temps que le voyant ⏻ et le témoin de détartrage.

La pompe à eau se met en marche et débite de l'eau chaude au niveau de la tête de groupe et de la buse vapeur. Au bout d'environ 30 secondes, la pompe commence à émettre des impulsions – il s'agit d'une étape normale du processus. Au bout d'une minute environ, la pompe recommence à débiter un flux régulier.

Après 30 secondes supplémentaires, la pompe s'arrête, l'eau chaude cesse de s'écouler de la tête de groupe et de la buse vapeur, et l'appareil émet un signal sonore.

Placez le sélecteur Eau chaude/vapeur sur la position ●.

Cycle de détartrage terminé

Une fois que le sélecteur Eau chaude/vapeur est remis en position ●, tous les voyants cessent de clignoter et le témoin de détartrage s'éteint, signalant que le détartrage est terminé. L'appareil redevient entièrement fonctionnel, comme l'indiquent tous les boutons du panneau de commande qui s'allument en mode Prêt.

**UTILISATION
DE L'APPAREIL
AVERTISSE-
MENTS
SUR LE
REMPLISSAGE
ET
L'ÉCOULEMENT
DE L'EAU**

Lorsque le réservoir de la machine ne contient pas assez d'eau pour fonctionner, les quatre boutons du panneau de commande clignotent (alimentation, mouture, 1 tasse, 2 tasses) et la machine émet cinq bips. Notez que le signal sonore ne se déclenche que cinq fois, tandis que les boutons continuent de clignoter pendant une minute. Au bout d'une minute, le système d'alarme s'éteint de lui-même et l'appareil repasse en mode Prêt.

Le même système d'alarme (les quatre boutons clignotant et la machine émettant cinq bips) se déclenche si la machine ne parvient pas à faire circuler l'eau dans le porte-filtre pour préparer l'expresso. Cela peut se produire si le café moulu est trop fin, s'il y a trop de café ou si le café est trop tassé ; tous ces éléments peuvent entraîner une résistance trop importante à l'écoulement de l'eau et faire en sorte que la machine s'arrête de fonctionner jusqu'à ce que le blocage soit éliminé.

**NETTOYAGE
ET ENTRETIEN**

AVERTISSEMENT : laissez toujours la machine refroidir avant de la nettoyer afin d'éviter les brûlures. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation. N'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide afin d'éviter tout choc électrique.

1. Après chaque utilisation, mettez toutes les parties amovibles dans l'eau pour les nettoyer, ajoutez du détergent liquide si nécessaire, puis rincez-les à l'eau claire.
2. Utilisez un chiffon doux pour essuyer l'extérieur de la machine.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool ou de détergent

et n'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

FR

3. Après avoir préparé une dose d'expresso, retirez le porte-filtre de la tête de groupe en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Tapotez la poudre (marc saturé d'eau) hors du porte-filtre et jetez-la à la poubelle ou au compost.

Essuyez tout résidu avec un chiffon doux ou rincez le porte-filtre à l'eau claire. Vous pouvez utiliser un détergent pour nettoyer le porte-filtre, mais vous devez veiller à le rincer soigneusement à l'eau claire avant la prochaine utilisation.

4. Après avoir nettoyé toutes les parties amovibles, essuyez-les pour les sécher.

REMARQUE : le réservoir d'eau amovible ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

Mode d'emploi

TROUBLESHOOTING

Machine à Espresso

Problème	Cause possible	Solution
Pas d'affichage	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise reliée à la terre.
Le bouton ☹ sur le panneau avant de la machine est rouge.	Le bac à grains n'est pas installé.	Installez le bac à grains
Il y a une fuite d'eau dans la partie inférieure de la machine	Le réservoir d'eau ou le bac d'égouttage ne sont pas correctement installés	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement aligné avec l'arrière de la machine et que le joint fonctionne. Assurez-vous que le bac d'égouttage est correctement aligné avec le bas de l'appareil et qu'il est inséré à fond.
Vous entendrez un bruit de tic-tac après avoir démarré la machine et un sifflement une fois le café versé.	Il s'agit d'un phénomène normal et le son est produit par le fonctionnement normal de la soupape de contrôle de la pression.	
Le café ne sort pas du tout du porte-filtre ou ne s'écoule pas en douceur, ou le porte-filtre ne peut pas être installé dans le support à entonnoir correctement.	Il y a trop de café, le café est moulu trop finement ou la mouture a été trop pressée.	La quantité de mouture utilisée ne doit pas dépasser 19 g. Ajustez la taille de la mouture sur un réglage moins fin pour une extraction en douceur du café. Ne jamais tasser la mouture de façon répétée, ni utiliser le poids de votre corps ou exercer une pression excessive.
Café sans crème	Les grains de café sont humides ou le café moulu est trop grossier.	Choisissez des grains de café frais et essayez une mouture plus fine.

<p>Les fonctions d'extraction et d'eau chaude ne marchent pas après l'utilisation de la fonction vapeur, et la pompe à eau fonctionne en interne.</p>	<p>Une fois la production de vapeur terminée, la pression doit être libérée pour baisser la température. À ce stade, aucune autre opération ne peut être réalisée. Le pompage de l'eau est utilisé pour refroidir rapidement l'élément chauffant</p>	<p>Il faut entre 20 et 30 secondes pour que la pression soit relâchée et que l'appareil refroidisse. Une fois la pression relâchée et le refroidissement terminé, les voyants du panneau de contrôle fonctionneront correctement. Vous pourrez alors préparer un espresso et distribuer de l'eau chaude normalement.</p>
--	--	--

Si vous ne trouvez pas la cause du problème, ne démontez pas la machine et contactez votre réparateur local.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

Tension	220-240V ~ 50-60 Hz
Puissance	2000-2285 W

GARANTIE DU FABRICANT POUR LES É.-U. ET LE CANADA, L'U.E. ET LA SUISSE.

Garantie : BODUM® AG, Suisse, garantit contre les matériaux défectueux et les dysfonctionnements imputables à des défauts de conception ou de fabrication la machine à espresso BISTRO pendant une période de deux ans à compter de la date de livraison du produit au consommateur acheteur. Les réparations sont effectuées gratuitement si toutes les conditions de la garantie sont remplies. Aucun remboursement n'est possible.

Garant: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Conditions de garantie: la présente garantie ne prend effet, et la période de garantie de deux ans ne commence, qu'au moment de la livraison du produit au consommateur acheteur. Le certificat de garantie doit être rempli par le vendeur au moment de l'achat. Ce certificat de garantie doit être présenté pour bénéficier des services de garantie. Si votre produit BODUM® nécessite un service de garantie, veuillez contacter votre revendeur BODUM®, un magasin BODUM®, le distributeur BODUM® de votre pays, ou visitez www.bodum.com.

BODUM® ne fournira pas de garantie pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une mauvaise manipulation, de l'usure normale, d'un entretien ou de soins inadéquats ou incorrects, d'une mauvaise manœuvre ou de l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées.

Cette garantie du fabricant n'affecte pas vos droits légaux en vertu des lois nationales applicables en vigueur, ni votre droit contre le revendeur découlant du contrat de vente/d'achat.

MISE AU REBUT CORRECT DE CE PRODUIT

Ce sigle indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter d'éventuels impacts néfastes pour l'environnement ou la santé humaine dus à des dépôts incontrôlés de déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matières premières. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser des systèmes de retour et de collecte, ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il peut reprendre le produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

DANSK

Tillykke! Du er nu den stolte ejer af en BISTRO Espressomaskine fra BODUM®. Læs venligst disse instruktioner omhyggeligt, før du anvender apparatet.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Før det elektriske apparat tages i brug skal grundlæggende forholdsregler altid følges, inklusiv:

Læs alle instruktioner.

Før brug skal du tjekke, at spændingen i stikket svarer til den angivne spænding, der er trykt på maskinen.

For at beskytte mod brand, elektriske stød og personskader må ledning og stik ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Fjern stikket fra stikkontakten før rengøring, og når apparatet ikke er i brug. Lad apparatet køle helt ned før fjernelse eller påsættelse af komponenter eller før rengøring.

Brug ikke nogen apparater med beskadigede ledninger eller stik, eller efter apparatet lider funktionsfejl eller tabes eller bliver beskadiget på nogen måde. Aflever apparatet til nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.

Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.

Brugen af eventuelt tilbehør med dette apparat, som ikke er specifikt anbefalet af apparatets producent kan resultere i brand, elektrisk stød eller fysiske skader.

Placer apparatet på en flad overflade, såsom et bord eller et køkkenbord. Lad ikke strømkablet hænge ud over bordet eller køkkenbordets kant.

Sørg for at ledningen ikke er i kontakt med apparatets varme overflade.

Placer ikke espressomaskinen på en varm overflade eller ved siden af åben ild for at undgå, at den bliver beskadiget.

For at frakoble skal du trække stikket ud af stikkontakten. Fjern altid stikket ved at holde i selve stikket, aldrig ved at trække i ledningen, da dette kan resultere i skader på ledningen og udgøre en risiko for elektrisk stød.

Brug ikke apparatet på nogen anden måde end den, det er beregnet til. Opbevar og brug apparatet i et tørt miljø.

Dette apparat danner varm damp. Du bør være ekstremt forsigtig for at undgå at blive forbrændt.

Temperaturen ved anvendelse eller opbevaring af espressomaskinen bør være højere end 32°F / 0°C (frysepunktet).

Brug ikke espressomaskinen i et miljø med høje temperaturer, stærke magnetfelter og høj luftfugtighed.

Rør ikke den varme overflade på apparatet (såsom dampdysen, og metallet på portafilteret eller bryggehovedet). Brug håndtag eller greb.

Lad ikke espressomaskinen køre uden vand.

Tilslut stikket i kontakten, før du drejer en knap til tænd-positionen og slå alle knapper fra, før stikket fjernes fra vægkontakten.

Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, så længe de er under opsyn, er blevet instrueret i hvordan apparatet anvendes på sikker vis og forstår de involverede risici. Rengøring og brugervedligehold bør ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under tilsyn. Hold apparatet og dets ledning udenfor rækkevidde af børn, som er yngre end 8 år.

Apparaterne kan benyttes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, så længe de er under opsyn, er blevet instrueret i hvordan apparatet anvendes på sikker vis og forstår de involverede risici.


Børn må ikke lege med apparatet.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i hjemmet og lignende steder såsom:

- Personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;

- Stuehuse;
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer;
- I miljøer såsom bed and breakfast.

ADVARSEL: TRYK

For at forhindre varm damp og varmt vand i at skolde kroppen, eller resultere i andre personskader, og for at forhindre skade på dette produkt, må vandbeholderen eller portafilteret ikke fjernes, når espressomaskinen aktivt brygger espresso, eller når damprøret er i brug. Du skal altid kontrollere, at maskinen er i tilstanden klar og ikke er aktivt i drift, før du fjerner portafilteret. Hvis du vil hælde mere vand i vandbeholderen, skal maskinen slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen . Når du brygger espresso, skal du sørge for, at portafilteret er drejet til den angivne position for at undgå, at det bliver løsnet af opbygget tryk, hvilket kan resultere i fysiske skader.

Høj temperatur

Når maskinen arbejder, må du aldrig anbringe dine hænder eller eventuelle andre kropsdele under portafilteret eller damprøret, for at undgå forbrændinger. Rør aldrig ved damprøret andre steder end på silikonelommen, der omslutter det. Hold altid apparatet og alle dets komponenter i de korrekte håndtag og stænger.

ADVARSEL! Undgå stæk på stikket

ADVARSEL! Misbrug kan forårsage personskade

ADVARSEL! Varmeelementets overflade vil stadig være varm efter brug

ADVARSEL! Placer ikke apparatet i et skab, når det er i brug

**Gem denne brugsanvisning til
fremtidig reference**

**KUN TIL INDENDØRS
HUSHOLDNINGSBRUG**

**FØR FØRSTE
ANVENDELSE**

Før den første brug, eller hvis maskinen ikke har været i brug igennem længere tid, bør du følge trinnene nedenfor for at skylle og opvarme de interne rør i maskinen.

1. Tjek og kontroller at alt tilbehør er komplet og ikke beskadiget.
2. Fyld vandbeholderen med filtreret vand, imellem "MIN" og "MAX" niveauerne. Overfyld ikke.
3. Placer det tomme portafilter (der bør ikke være kværnet kaffe i på dette tidspunkt) med bryggehovedet og drej portafilteret mod uret for at låse det fast. Filteret til enten enkelte kopper eller til dobbelte kopper kan bruges efter behov.
4. Sæt apparatet i og tryk på tænd/sluk-knappen. Maskinen starter nu opvarmningstilstand. Når den er varmet op, skifter den til tilstanden Klar, og alle indikatorlysene vil lyse konstant.
5. Placer en kop under damprøret og drej kontakten til positionen for varmt vand ☺. Efter et øjeblik vil der begynde at flyde varmt vand fra damprøret. Tillad vandet at dispensere i 3-5 sekunder og skift derefter kontakten tilbage til ● positionen. Hæld det indsamlede vand fra koppen ud.
6. Placer en kop på dryppepladen, nedenfor bryggehovedet, og tryk på ☺ eller ☺☺. Efter et øjeblik vil der begynde at løbe varmt vand fra portafilteret ned i koppen. Maskinen kører i omkring 10-13 sekunder, før den stopper automatisk.


BEMÆRK: Ræk ikke nogle kropsdele ud mod portafilteret eller damprøret, når det varme vand løber, for at undgå skoldning.

**BRUG AF
APPARATET**
SÅDAN
LAVER DU EN
ESPRESSO

7. Efter at vandet stopper med at løbe, skal du hælde vandet i en dryppebakke eller koppen.






8. Rens grundigt alle aftagelige dele på hele maskinen med varmt vand.

BEMÆRK: Der kan komme en lyd, når der pumpes vand første gang. Dette er normalt.

1. Fyld vandbeholderen med filtreret vand, imellem "MIN" og "MAX" niveauerne. Overfyld ikke.
2. Tilslut maskinen og tryk på tænd/sluk-knappen (kontroller at damp/varmt vand kontakten er i  position). Maskinen starter nu i opvarmningstilstand.


Bemærk, at alle knapper på kontrolpanelet også fungerer som indikatorer for maskinens operationer, idet de lyser op for at vise forskellige tilstande. For eksempel blinker tænd/sluk-knappen under opvarmningen for at vise, at maskinen varmer op. Detaljerede beskrivelser af disse funktioner og deres indikatorer er angivet i de følgende instruktioner.

Bemærk også at kontakten damp/ varmt vand har tre funktioner (25a-c): damp (til venstre), standby (i midten) og varmt vand (til højre). Kontakten har også en damp/ varmt vandindikator (27), som lyser op på kontrolpanelet, når disse funktioner kan bruges.


Varm op: Tryk på  en gang for at bringe maskinen i opvarmningstilstand.  vil blinke mens maskinen varmer op og  vil lyse op konstant, hvilket angiver, at kværnen er klar til at blive betjent.  og  vil forblive slukkede, indtil maskinen er færdig med sin opvarmning.


Klar-tilstand: Når hele maskinen er opvarmet, går den i Klar-tilstand. På det tidspunkt lyser indikatorerne på tænd/sluk-knappen, kværnkappen, damp/ varmt vand-knappen, enkeltkop-knappen og dobbeltkop-knappen op konstant, og espressomaskinen kan bruges som normalt.

Dvaletilstand: Maskinen går automatisk i dvaletilstand efter den har været i Klar-tilstand i 20 minutter uden at have været i brug.

Du kan aktivere maskinen igen ved at trykke på , og maskinen vil igen gå ind i opvarmningstilstand.

Forslag: Vi forslår, at du opvarmer apparatet, inklusiv portafilteret, filtre og kop, før brug, så at espressoen ikke vil blive påvirket af kulden fra apparatet. Se "Før første brug" anvisninger for trin til at opvarme maskinen.

Lav en enkelt kop espresso: Når maskinen er i Klar-tilstand, skal du vælge filteret til enkeltkopper og sætte det i portafilteret. Placer portafilteret i beslagene nedenfor kaffekværnen, og tryk på  for at fylde portafilteret med cirka 13 gram af malet kaffe Brug gummifoden tilsidst i portafilteret til at anbringe den imod et køkkenbord eller bord, og mens du holder portafilteret med en hånd, bruger du den anden hånd til at bruge kaffestamperen til at udjævne og trykke den kværnede kaffe ind i portafilteret. Det er vigtigt ikke at trykke for hårdt, da dette kan påvirke flowet af vand gennem portafilteret. Din armstyrke er rigeligt - brug ikke din kropsvægt og læn dig ikke indover stamperen. Når den kværnede kaffe er presset og udjævnet, skal du placere portafilteret ud fra bryggehovedet og dreje det mod uret for at låse det fast (se Fig. 1).

Placer en kaffekop på dryppepladen, nedenunder bryggehovedet, og tryk på . Maskinen begynder automatisk at udtrække et enkelt shot af espresso. Når den valgte mængde af espresso er trukket ud (omkring 30 ml), stopper maskinen automatisk og vender tilbage til Klar-tilstand.

Lav en dobbeltkop af espresso: Når maskinen er i Klar-tilstand, skal du vælge filteret til dobbeltkopper - forskelligt, fordi det har en lidt større volumen - og sætte det i portafilteret. Placer portafilteret i beslaget nedenfor kaffekværnen, og tryk på  for at fylde portafilteret med cirka 19 gram af kværnet kaffe. Brug gummifoden i den ene ende af portafilteret til at placere det mod et køkkenbord eller et bord. Mens du holder portafilteret med en hånd, skal du nu bruge den anden til at bruge kaffestamperen til at udjævne og trykke den maledede kaffe ned i portafilteret. Det er vigtigt ikke at trykke for hårdt, da dette kan påvirke flowet af vand gennem portafilteret. Din armstyrke er rigeligt - brug ikke din kropsvægt og læn dig ikke indover stamperen. Når den kværnede kaffe er presset og udjævnet, skal du placere portafilteret ud fra bryggehovedet og dreje det mod uret for at låse det fast (se Fig. 1). Placer en kaffekop på dryppepladen, nedenfor bryggehovedet, og tryk på . Maskinen begynder automatisk at udtrække et dobbelt shot af espresso. Når den valgte mængde espresso er trukket ud (omkring 60 ml), stopper maskinen automatisk og vender tilbage til Klar-tilstand.

BEMÆRK: Når du laver espresso, skal du sørge for, at portafilteret er drejet mod uret til den rette position som vist på figuren nedenfor.

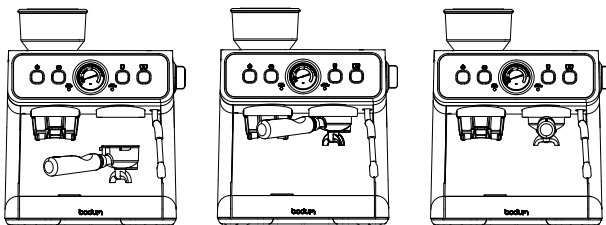


Fig. 1

Tilpassede indstillinger:

BISTRO Espressomaskinen har også brugerdefinerbar funktionalitet. For selv at definere mængden af espresso der bliver udtrækket til enten/både enkeltkop og dobbeltkop muligheder, når der forberedes til et træk et shot af espresso, skal du blot trykke og HOLDE ☺ eller ☺☺ nede (den du forbereder). Når du holder knappen nede, blinker den, hvilket indikerer, at maskinen registrerer den brugerdefinerede indstilling. Forsæt med at holde knappen nede, når espressoen begynder at flyde ud. Når shottets volumen når den ønskede mængde, slipper du bare knappen. Så stopper apparatet og bipper, hvilket indikerer, at det har registreret mængden af espresso, du lige har udtrukket. Når du laver et shot næste gang, vil maskinen udtrække den samme mængde, som du lige har registreret. Bemærk, at maskinen registrerer volumen, ikke tid, så det er vigtigt at 1) have malet kaffe i portafilteret, når du justerer indstillingen, og 2) have enten en visuel indikator eller bruge en vægt til at måle mængden af udtrukket espresso. Maskinen kan justeres til at udtrække hvad som helst fra 20 ml til 400 ml.

For at genoprette fabriksindstillingerne for espresso udtrækkelsesmængde, skal du blot trykke og holde ☺, ☺☺, og ☺☺ samtidigt.

**BRUG AF
APPARATET
VART VAND
OG DAMP**

Varmt vand: Når maskinen er i Klar-tilstand, skal du placere en kop under damprøret. Drej damp/varmt vand kontakten til ☺, og maskinen vil begynde at pumpe varmt vand ud igennem damprøret. Det varme vand/damp indikatorlys vil begynde at blinke og ☺ og ☺☺ oplyste knapper vil beholde deres oprindelige tilstand, der angiver at udtrækning kan bruges, mens det varme vand løber. Når den er færdig, skal du blot dreje kontakten tilbage til udgangspunktet ● og maskinen vil stoppe med at pumpe varmt vand og vil gå tilbage til Klar-tilstand. Bemærk at der stadig kan dryppe varmt vand fra damprøret, så vær forsigtig, når du fjerner den varme kop under den.

BEMÆRK: Vandpåfyldningen for den varme vandfunktion er ikke mindre end 170 ml. Det er vigtigt, at bruge en tilstrækkelig stor beholder til at indsamle det varme vand, eller en person skal være tilstede for at holde øje med den under brugen. Efter at funktionen med det varme vand er færdig, skal du venligst dreje knappen til midt position med det samme, ellers vil indikatoren for det varme vand blinke som en alarm.

Damp opvarmning: Mens maskinen er i Klar-tilstand, hold koppen som du ønsker at forvarme under damprøret, og kontroller at spidsen af røret er indeni koppen. Placer ikke blot koppen under røret, da damp vil fordeles ovenfor koppen, hvilket er farligt og ineffektivt for opvarmning. Drej damp/varmt vand knappen til ☺, og maskinen vil begynde at pumpe varmt vand igennem damprøret. Varmt vand/damp indikatorlyset vil blinke og ☺ og ☺☺ oplyste knapper vil bevare deres oprindelige tilstand, hvilket angiver, at udtrækningsfunktioner kan bruges under dampning. Lad dampen flyde i nogle sekunder,

indtil koppen er varm at røre ved eller når din ønskede temperatur.

Så snart den er færdig, skal du dreje kontakten tilbage til ● for at stoppe dampen, og maskinen vil vende tilbage til Klar-tilstand.

Mælkedampning: Når maskinen er i Klar-tilstand, skal du fylde mælkekanden med den ønskede mængde af kold mælk (eller alternativ). Sørg for ikke at overfylde. Mælken bør cirka nå til undersiden af dysens indhak. Hold i mælkekandens håndtag og placer den under damprøret med spidsen af røret i mælken. Placer ikke bare kanden under røret, da dampen udsendes over mælken, hvilket er farligt og ikke damper mælken korrekt. For at få det optimale resultat, skal du ikke dyppe damprøret for langt ned i mælken. Hold kanden lidt vinklet for at skabe en cirkulerende bevægelse, som hjælper med at ilte mælken, hvilket giver en let, cremet konsistens.

Drej damp/varmt vand kontakten til ☞, og maskinen vil begynde at pumpe varmt damp igennem røret. Indikatorlyset for varmt vand/damp vil blinke og ☞ og ☞☞ oplyste knapper beholde deres oprindelige tilstand, hvilket angiver at udtrækning kan bruges under dampning. Damp mælken indtil kanden er varm at røre ved, men vær forsigtig - overophedning kan give forbrændinger. Når mælken når den ønskede temperatur, skal du dreje kontakten tilbage til ● for at stoppe dampningen, og maskinen vil vende tilbage til Klar-tilstand. Fjern damprøret fra mælken.

Tip: For at få de bedste resultater, bør du rense damprøret før og efter, du bruger dampfunktionen. Følg "opvarmnings" trinnene, men tillad kun damp at løbe i 3-5 sekunder. Sluk for dampfunktionen og kasser eventuel vand der indsamles, før du fortsætter

med "mælkedampning" trinnene.

ADVARSEL: Denne funktion producerer damp med en høj temperatur. Du skal altid udvise ekstrem forsigtighed, når du håndterer forvarmede kopper, varme mælkekander, eller flytter damprøret.

BEMÆRKNINGER:

Varmt vand kan dryppe fra damprøret, efter dampfunktionen er slukket, så vær forsigtig, når du fjerner kopper eller mælkekanden.

Rens damprøret efter hver brug - pas på, at du ikke rører ved varme dele af apparatet.

Dampfunktionen vil køre i maksimalt 5 minutter.

Hvis grænsen overstiges stopper dampen, indikatorlyset for damp/varmt vand blinker, og funktionerne damp, varmt vand og udtrækning vil stoppe midlertidigt, indtil maskinen er kølet ned.

BRUG AF APPARATETS KVÆRNEDE KAFFEBØNNER

BISTRO Espressomaskinen har en indbygget kaffekværn. Før du bruger kværnen, skal du sikre dig, at alle komponenter er installeret korrekt ud fra følgende retningslinjer:

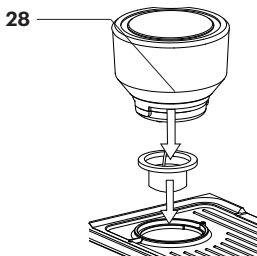


Fig. 2: Kontroller at kværnehovedet (28) er strammet med uret i overensstemmelse med grafikken der er markeret på komponenten. Indsæt derefter bønnebeholderen (1) og skru den fast på apparatet som vist.

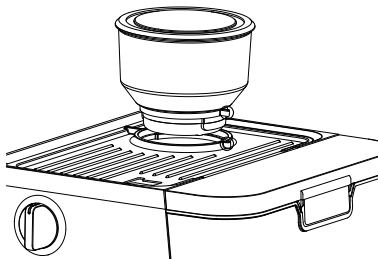


Fig. 3: Indsæt bønnebeholderen ved at justere tappen på bunden af beholderen med det tilsvarende indhak i toppen af espressomaskinen. Når de er ud for hinanden, skal du trykke ned og dreje den med uret. Du vil høre, at beholderen klikker én gang, når den er installeret korrekt. Kliklyden indikerer strammen eller løsningen af kværnen og svarer til grovheden af den kværnede kaffe som set nedenfor.

Der er markeringer på bønnebeholderen (Fig. 4), som viser den valgte finhed eller grovhed af den kværnede kaffe. For at vælge en indstilling for kværnen, skal du blot dreje bønnebeholderen indtil indikatoren i bunden (Fig. 5) står på linje med den ønskede kværnstørrelse. Det anbefales, at du bruger indstillingerne imellem **1 og 10** for at få den optimale kværnstørrelse til espresso. Den ideelle kværnstørrelse vil variere afhængigt af friskheden og kvaliteten af de ristede kaffebønner.



Fig. 4: Kværnstørrelsen spænder fra 0 til 30, fin til grov. Jo større tallet er, jo mere grov vil den kværnede kaffe være - og omvendt.

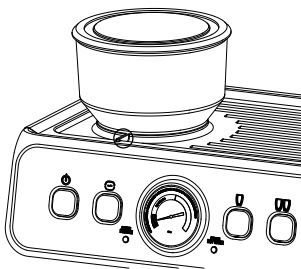


Fig. 5

1. Kontroller at bønnebeholderen er installeret korrekt.

☺ vil lyse op konstant hvid, når kværnen er klar til brug. Hvis af en eller anden årsag, bønnebeholderen er forkert installeret, vil ☹ lyse rød og vil ikke fungere.

2. Fyld bønnebeholderen, men husk ikke at overfylde for at forhindre kaffebønnerne i at blive våde, hvilket kan påvirke kværnen og slutproduktet.

3. Som vist på figur 6 skal portafilteret (12) med et filter til en enkelt kop (13) eller et filter til en dobbeltkop (14) sættes i kværnens udgang (5).

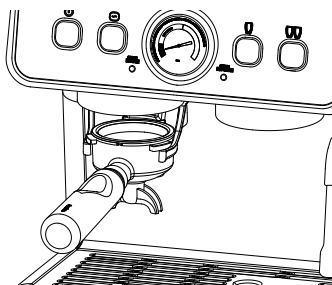




Fig. 6

4. Tryk på  for at begynde at kværne. Kværnen stopper automatisk, når den har nået den indstillede mængde, der skal kværnes. Du kan også trykke på  for at stoppe kværnen til enhver tid.

BEMÆRK: Standardindstillingen på kværnen er beregnet til filteret til dobbeltkopper, hvor der doseres omkring 19g af malet kaffe (over 13 sekunder) med en kværnstørrelse indstillet til imellem **1-10**.

Bemærk, at hvis du bruger filteret til enkeltkopper, skal du stoppe kværnen manuelt efter 10 sekunder (hvilket giver dig omkring 13 g malet kaffe) for at sikre dig, at filteret ikke overfyldes. Du kan også nulstille kværnetiden for filteret til enkeltkopper ved at følge instrukserne i sektionen "Justering af kværnetid" nedenfor.

BEMÆRK: Friskheden, ristningen, kvaliteten og typen af kaffebønner, du bruger, påvirker hvordan kaffen kværnes og bliver udtrukket, hvilket derfor påvirker smagen og konsistensen af espressoen. Det anbefales, at du fintuner kværneindstillingen ud fra din smag for at få det optimale resultat.

5. Fjern portafilteret (12) fra kværneudgangen (5). Hvis filteret indeholder for lidt kaffe, kan du tilføje mere ved at gentage trin 3 og 4, indtil du har den korrekte mængde.

6. Den ene ende af portafilteret har en gummibeklædt fod. Placer den ende mod køkkenbordet eller et bord, mens du holder i portafilterets håndtag med en hånd. Med den anden hånd bruger du kaffestamperen (18) til at udjævne og trykke den maledede kaffe jævnt ned i portafilteret. Din armstyrke (omkring 12,5 kg) er rigeligt - sørg for ikke at trykke for hårdt ned eller bruge din kropsvægt, da dette kan komprimere den maledede kaffe for meget og forhindre dig i at kunne udtrække espresso.

Espressomaskine

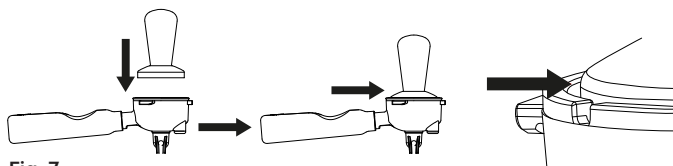


Fig. 7

Pres den maledede kaffe nedad

Når enden af stamperen (18) står lige ud for enden af portafilteret (12), indikerer det, at der er en rigelig mængde af malet kaffe i filteret og det er blevet komprimeret til den korrekte grad.

7. Når den kværnedede kaffe er stampet, skal du sætte portafilteret i bryggehovedet og dreje det mod uret for at låse det fast. Derefter skal du vælge den tilsvarende  eller  knap i henhold til filterets størrelse for at udtrække espresso.

BEMÆRKNINGER:

Når bønnebeholderen (1) ikke er monteret, vil indikatoren for ☹ oplyse i rød konstant.

Hvis kværnen kører konstant i 3 minutter, vil maskinen automatisk slå kværnfunktionen fra i op til 6 minutter, for at apparatet kan køle ned. Efter 6 minutter vender maskinen tilbage til normal drift.

Når kværnefunktionen ikke kan bruges normalt, som i ovenstående, vil ☹ blinke og maskinen vil bippe tre gange.

Justering af kværnetid: Kværnetiden kan brugerdefineres og justeres nemt. For at gøre dette, skal du blot trykke og holde ☹, nede, mens bønnebeholderen er fuld og portafilteret er indsat under kværneudgangen. Mens du holder den nede, vil ☹ indikatorlyset begynde at blinke, mens kværnen begynder at arbejde. Når du har kværnet den ønskede mængde af kaffe, skal du bare slippe knappen. Maskinen bipper nu, hvilket indikerer, at den har registreret den nye indstilling. Bemærk, at maskinen registrerer kværnetiden og ikke mængden af kaffe, hvilket betyder, at når indstillingen ændres, vil kværnen altid køre i samme mængde tid, selv hvis kværnstørrelsen ændres. Det kan betyde, at hvis du gør kværnen grovere, kan du ende med at få en større mængde kaffe og omvendt. Bemærk også, at maskinen kun kan registrere kværnetider på mere end 5 sekunder, alt der er mindre end det og indstillingen vil ikke blive ændret.

BEMÆRK: For at gendanne kværnen til fabriksindstillinger, tryk og hold ⏻ nede og ☹ på samme tid.

SÅDAN VÆLG- ER DU DEN RETTE KAFFE OG KVÆRN- STØRRELSE

Kværnet kaffe

For at få de bedste resultater, anbefaler vi, at du bruger friskkværnet, mørkristet kaffe - såsom fransk eller espressoristet.

Kværn

At kværne kaffebønnerne er et vigtigt trin i espresso bryggeprocessen. Den optimale kværnstørrelse vil variere afhængigt af typen og kvaliteten af kaffebønnerne, du bruger, så de bedste resultater kommer af at lave justeringer ofte. Det kræver øvelse at lave disse justeringer, men det vil i sidste ende resultere i espresso, der passer perfekt til din smag.

Hvis kaffen er kværnet for fint, kan det forhindre vandflowet gennem portafilteret, hvilket giver en dårlig eller fejlslåen udtrækning.

Hvis kaffen er for grov flyder vandet for hurtigt gennem kaffen, hvilket påvirker aromaen og smagen i den udtrukne espresso.

Se sektionen "Sådan bruger du apparatet: Kværnen" ovenfor for instrukser til, hvordan du justerer kværnindstillingen i BISTRO Espressomaskinens indbyggede kværn.





Det anbefales, at du bruger indstillingerne imellem **1-10** i maskinens indbyggede kværn for friske ristede kaffebønner (indenfor 1 måned). Til dobbeltkoppen anbefales det, at du bruger omkring 19 g af kværnet kaffe. Til enkeltkoppen anbefales 13 g for den optimale udtrækning.

For at forhindre kaffebønnerne i at blive våde, hvilket påvirker kværnen og kaffens smag og effekt, skal du undgå at hælde for mange kaffebønner i bønnebeholderen.

Mens frisk kværnet kaffe har en stærkere aroma og producerer en højere kvalitets shot af espresso, er det også muligt at bruge formalet kaffe med BISTRO Esspressomaskinen. Bemærk, at formalet kaffe kun kan fastholde sin aroma i 7 til 8 dage, medmindre det opbevares i en forseglet beholder og opbevares køligt.

Opbevar ikke kaffe i køleskab eller fryser.

BRUG AF APPARATETS GENDAN TIL FABRIKSINDSTILLINGER

Hvis på et tidspunkt du ønsker at vende tilbage til maskinens oprindelige fabriksindstillinger (inklusive kværnen og udtrækningsfunktionerne), skal du blot trykke og holde alle fire , , , og  knapper nede på samme tid. Maskinen vil bippe, og alle lysene vil blinke sammen to gange. Maskinen nulstilles derefter til fabriksindstillingerne.

Både sektionen med instruktioner til kværnen og espressobrygning inkluderer trin til at nulstille de specifikke funktioner individuelt til deres fabriksindstillinger.

BRUG AF APPARATET TEMPERATURINDSTILLINGER




Brugerdefineret indstilling for kaffeudtræknings temperatur

Denne maskine har en PID kontrolfunktion, der kan holde øje med varmeklubben for varmt vand, så da kaffen kan blive udtrukket ved en temperatur på 92°C.


Du kan justere kaffens udtrækningstemperatur og den justerlige temperatur spænder fra 88-96°C. 2°C kan ændres hver gang, hvilket kan imødekomme forskellige smagskrav.

Bitterheden vil blive forøget og surheden vil blive formindsket, når temperaturen er højere.

Bitterheden vil blive formindsket og surheden vil blive forøget, når temperaturen er lavere.

For at komme ind i tilstanden for indstilling af kaffeudtrækningens temperatur Hold og tryk på tænd/sluk-knappen  og enkeltkop knappen  på samme tid i 4 sekunder, maskinen vil bippe og indikatoren for tænd/sluk-knappen  vil begynde at blinke.

Definition af temperatur indikation:

BEMÆRK: Indikatoren for tænd/sluk-knappen  vil fortsætte med at blinke, hvilket indikerer, at den er i brugerdefineret indstillingstilstand.

VIGTIGT: Efter at du er kommet ind i den brugerdefinerede indstillingstilstand, vil apparatet gå ud af tilstanden og vende tilbage til klar-tilstanden, såfremt der ikke er trykket på nogen knap inden for 1 minut.

Efter at du har fuldført indstillingen, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at gemme indstillingen.

BRUG AF APPARATETS VÆRKTØJ- JSKASSE OG RENGØRING- STILBEHØR

BISTRO Espressomaskinen leveres udstyret med rengøringsværktøjer, herunder en rensenål og en rensébørste, såvel som en værktøjskasse (15), som let kan bruges til at opbevare disse. Filtre til enkeltkopper og filtre til dobbeltkopper kan også opbevares i værktøjskassen. Værktøjskassen opbevares i bunden til venstre af apparatet, bagved drypbakken. Når drypbakken er fjernet (Fig. 8), kan du få adgang til værktøjskassen ved ganske enkelt at trække den ud af rummet.

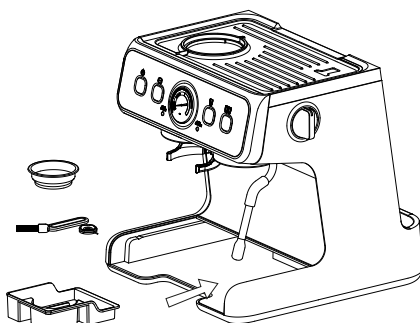


Fig. 8

Rensenål

Rensenålen (17) bruges til at rense damprøret og filtrene. Den tykkere nål er til at rense damprøret (Fig. 9) og den tyndere nål er til filtre (Fig. 10).

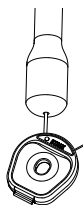


Fig. 9: Rengør damprøret (6) med den tykkere nål.

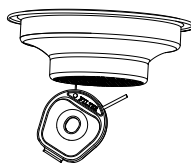


Fig. 10: Rengør filtrene (13, 14) med en tyndere nål.

Rengøringsbørste

Rengøringsbørsten (16) bruges til at rense kværnsystemet, herunder kværnkammeret og kværnsakten, når bønnebeholderen (1) og kværnhovedet (28) er fjernet. Følg trinnene vist i sektionen "Rens kværnen" nedenfor for at få mere detaljerede instrukser.

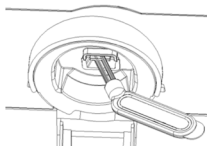


Fig. 11: Rengør den antistatiske enhed og kaffekværn udgangen (5).

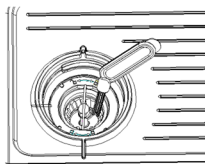


Fig. 12: Rengør kværnens kammer og kværnens skakt med den medfølgende rengøringsbørste som Fig. 13.

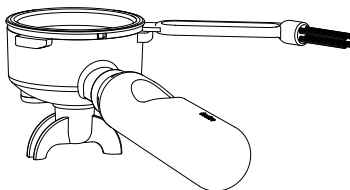


Fig. 13: Den bagerste ende af rengøringsbørsten kan bruges til at løsne filteret fra portafilteret (12).

Rengør kværnen

Hvis du bemærker et fald i mængden af kaffe fra kværnen, kan dette være en indikation på, at kværnudgangen (5) og kværnhovedet (28) skal renses.

Hvis du ofte kværner meget fint kaffe, anbefales det, at du renser kværnudgangen (5) og kværnhovedet (28) ofte.

Kværnen er udstyret med et antistatisk system, der er beregnet til at forhindre kværnet kaffe i at blive spredt væk fra kværnudgangen (5). Hvis du bemærker, at kaffe flyder ud fra portafilteret eller væk fra kværnudgangen, skal du bruge rengøringsbørsten til at rense inde i kværnudgangen for at fjerne eventuelt ophobet materiale omkring det antistatiske system.

BEMÆRK: Sørg for, at kværnsystemet er helt tomt under rensning. Der bør ikke være nogen bønner i bønnebeholderen, og når kværnen kører, bør intet kværnet kaffe komme ud.

1. Drej bønnebeholderen mod uret for at fjerne den. Bemærk, at beholderen kan fjernes, selv hvis der stadig er bønner i den, da beholderen ikke udsender bønner fra bunden, medmindre den er installeret i kværnen. Når den er fjernet, skal du tømme bønnebeholderen for tilbageværende bønner.

2. Drej det interne kværnhoved (28) mod uret og tag det ud. Brug rengøringsbørsten (16) til at rense kværnhovedet og fjerne den kværnede kaffe i tandhjulene. SKYL IKKE det indvendige kværnhovede med vand. HÆLD IKKE vand i kværnen.

**BRUG AF
APPARATETS
AFKALKNING**

3. Brug rengøringsbørsten til at rense kværnkammeret og kværnsakten.
4. Geninstaller den tomme bønnebeholder, UDEN at sætte kværnhovedet tilbage. Tryk på ☹ knappen og lad kværnen køre for at rense kværnens rester ud i kværnsakten. Hvis den kværnede kaffe indeni ikke fjernes helt, skal du gentage trin 3 og 4.
5. Fjern bønnebeholderen og geninstaller kværnhovedet ved at sætte det i og dreje det mod uret for at låse, som vist på grafikken, der er indgraveret i plastikken. Geninstaller derefter bønnebeholderen. Rengøringen er færdig.

BISTRO Espressomaskinen har en indbygget afkalkningsfunktion, sammen med en afkalkningsindikator, der fortæller dig, hvornår det er tid til at rense maskinen.

Det anbefales, at du afkalder maskinen hver 4-6 måneder, eller når afkalkningslyset (26) tændes - afhængigt af, hvad der kommer først. Afkalkningsindikatorlyset vil tændes, når maskinen har kørt omtrent 15 L vand igennem bryggehovedet. Afkalkningsprocessen tager cirka 10 minutter.

BEMÆRK: Når du starter afkalkningsprogrammet, skal du venligst:

Kontrollere at der er mindst 1L vand i vandtanken.

Kontrollere at drypbakken er tom og placeret korrekt.

Kontrollere at maskinen er tændt og i Klar-tilstand.

Afkalkningsinstruktioner

Til afkalkning kan du enten bruge:

- A. Afkalkningstabletter til kaffemaskiner
- B. Afkalkningsvæske
- C. Hvid eddike og varmt vand

Forberedelse til afkalkning

Indsæt vandtanken (Fig. 14) og fyld den med 1 L vand. Tilføj enten:

- A. Afkalkningstabletter og vent på, at afkalkningstabletterne opløses, ELLER
- B. En halv kop flydende afkalkningsmiddel i vandbeholderen, og hæld derefter 1 L varmt vand i for at tillade at opløsningen bliver godt blandet sammen, ELLER
- C. Hæld 1,5 skefuld klar eddike i vandbeholderen og hæld derefter 1 L varmt vand i for at lade det blive godt blandet sammen.

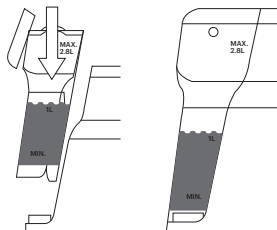





Fig. 14

Placer en 1 L/34 oz beholder under bryggehovedet og en anden 1 L/34 oz beholder under damprøret.


Når du har gennemført ovenstående trin, kan du påbegynde afkalkningsprocessen:


Trin 1: Start afkalkningscyklussen


i klar-tilstand tryk og hold  og  knapperne nede.

 og afkalknings indikatorlyset vil begynde at blinke, hvilket indikerer, at afkalkningsprogrammet er startet.

Drej varmt vand/damp kontakten til  position.

Varmt vand/damp indikatorlyset vil begynde at blinke med  og afkalkningsindikator. Vandpumpen begynder at virke, hvilket udsender varmt vand fra både bryggehovedet og damprøret. Efter cirka 30 sekunder begynder pumpen at pulsere. Dette er en normal del af processen. Efter cirka endnu et minut, vil pumpen vende tilbage til en lind strøm. Efterfulgt af yderligere 30 sekunder, vil pumpen stoppe, varmt vand vil stoppe med at strømme fra bryggehovedet og damprør.

Drej varmt vand/damp kontakten til  position. Indikatorlyset for varmt vand/ damp vil stoppe med at blinke.

Bemærk at  og afkalkningsindikator vil fortsætte med at blinke, hvilket indikerer at maskinen stadig er i afkalkningsprogrammet. Gå videre til trin 2.

Trin 2: Gør klar til skylleprocessen

Damprøret og bryggehovedet skal renses med rent vand for at fjerne afkalkningsmidlet.

VIGTIGT: Du har kun 5 minutter til at fuldføre de følgende trin, før maskinen automatisk vil gå ud af afkalkningsprogrammet.

Fjern vandbeholderen og rens den.

Fyld vandtanken med 1L filtreret vand og udskift det i maskinen.

Tøm beholderne under bryggehovedet og damprøret og udskift.

Trin 3: Start skylleprocessen

Drej varmt vand/damp kontakten til ☺ position. Varmt vand/damp indikatorlyset vil begynde at blinke med ⏻ afkalkningsindikatoren. Vandpumpen vil begynde at virke, hvilket udsender varmt vand fra både bryggehovedet og damprøret. Efter cirka 30 sekunder begynder pumpen at pulsere. Dette er en normal del af processen. Efter omtrent et minut mere, vil pumpen vende tilbage til en jævn strøm. Efter yderligere 30 sekunder stopper pumpen, og det varme vand stopper med at flyde fra bryggehovedet og damprøret, mens maskinen vil bippe.

Drej varmt vand/damp kontakten til ● position.

Afkalkningscyklussen er færdig

Når varmt vand/damp kontakten er vendt tilbage til ● position, vil alle lysene stoppe med at blinke og afkalknings indikatorlyset vil slukke, hvilket signalerer at afkalkningen er færdig. Maskinen vender tilbage til fuld funktionalitet, hvilket indikeres ved, at alle kontrolpanelets knapper lyser op i Klar-tilstand.

BRUG AF APPARATETS VAND GENOPFYLD OG FLOW PÅMINDELSER

Når der ikke er tilstrækkelig varmt vand i maskinens tank til, at den kan fungere, vil alle fire knapper på kontrolpanelet blinke (tænd/sluk, kværn, enkeltkop, dobbeltkop), og maskinen vil bippe fem gange. Bemærk, at alarmlyden kun lyder fem gange, mens knapperne fortsætter med at blinke i op til et minut. Efter et minut slukker alarmen af sig selv, og maskinen vender tilbage til Klar-tilstand. Den samme alarm (alle fire knapper blinker, og maskinen bipper fem gange) vil udløses, hvis

maskinen ikke kan sende vand igennem portafilteret for at brygge espresso. Dette kan ske, hvis den kværnede kaffe er for fin, eller hvis der er for meget kaffe, eller hvis kaffen er stemplet for fast - alle disse ting kan give for meget modstand i vandflowet og få maskinen til at stoppe med at fungere, indtil blokaden er fjernet.

RENGØRING OG VEDLIGE- HOLDELSE

ADVARSEL: Du bør altid give maskinen mulighed for at køle ned før rengøring for at forhindre skoldning. Sluk for maskinen og frakobl den fra strømkilden. Nedsænk ikke maskinen eller strømkablet i vand eller en anden væske for at forhindre et elektrisk stød.

1. Efter hver brug anbringes alle de aftagelige dele i vand for at rense dem, og tilføj vaskemiddel om nødvendigt, og skyl derefter af med vand.
2. Brug en blød klud til at tørre ydersiden af maskinen af.


BEMÆRK: Brug ikke alkohol eller vaskepulver, og neddyk ikke maskinen i vand for rengøring.

3. Når du har lavet et shot af espresso, skal du fjerne portafilteret fra bryggehovedet ved at dreje det med uret. Tryk pucken (vandmættet basis) ud af portefilteret og ned i affald eller kompost. Tør eventuelt tilbageværende materiale af med en blød klud, eller skyl portafilteret med rent vand. Du kan bruge vaskemiddel til at rense portafilteret, men du skal sørge for at skylle det grundigt med rent vand inden næste brug.

4. Efter rengøring af alle de aftagelige dele skal de tørres af, så de kan tørre.

BEMÆRK: Den aftagelige vandtank kan ikke kommes i opvaskemaskinen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Intet vises	Apparatet er ikke sat i stikket	Sæt strømstikket i et stik med jord
 -knappen på maskinens frontpanel er rød.	Bønnebeholderen er ikke installeret	Installer bønnebeholderen
Vand lækker ud omkring bunden af maskinen	Vandtanken eller drypbakken er ikke installeret korrekt	Kontroller, at vandtanken flugter korrekt med bagsiden af maskinen, og at forseglingen virker. Sørg for, at drypbakken flugter korrekt med bunden af maskinen og er sat hele vejen ind.
Du hører en tikkende lyd efter maskinen tænder og en hvæsende lyd, når kaffen hældes ud	Dette er en normal forekomst og lyden opstår under normal brug af trykreguleringsventilen	
Der kommer ikke noget kaffe ud af portafilteret, eller kaffen kommer ikke ud af portafilteret ubesværet, eller portafilteret kan ikke sættes ordentligt tilbage i tragtbeslaget	For meget kaffe, for fintmalet kaffe, eller den malede kaffe er blevet stampet med for meget tryk	Mængden af malet kaffe bør ikke overstige 19 g. Juster malestørrelsen til en grovere indstilling for at få en mere jævn kaffeekstraktion. Stamp aldrig den malede kaffe gentagne gange, og brug ikke din kropsvægt eller unødigt tryk.

Kaffe uden crema.	Kaffebønnerne er fugtige, eller kaffepulveret er for groft	Brug friske kaffebønner og pulver med moderat kornstørrelse til at lave kaffe
Udtræks- og varmtvandsfunktionerne fungerer ikke efter brug af dampfunktionen, og vandpumpen fungerer indvendigt.	Efter dampning skal trykkes frigives for at temperaturen kan reduceres Andre operationer kan ikke foretages samtidigt. Vandpumpen bruges til hurtigt at nedkøle varmelementet	Det tager 20 - 30 sekunder at sænke trykket og køle ned. Efter trykket er udløst og nedkølingen er færdig fungerer indikatorerne på kontrolpanelet korrekt og du kan brygge kaffe og varmt vand som normalt

Hvis du ikke finder kilden til problemet bedes du undlade at skille maskinen ad, og du bør kontakte dit lokale vedligeholdelsesbureau.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

TEKNISKE DATA

Netspænding	220-240V ~ 50-60 Hz
Nominel effekt	2000-2285 W

PRODUCENTENS GARANTI FOR USA, CANADA, EU OG KINA.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, yder garanti på BISTRO Espresso-maskinen i en periode på to år fra den dato, hvor produktet blev leveret til kunden, der har købt den. Garantien dækker fejl i materialer og funktionsfejl, der kan spores tilbage til defekter i design eller fremstilling. Reparationer udføres gratis, hvis alle garantibetingelserne er opfyldt. Refundering er ikke mulig.

Garant: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantibetingelser: Denne garanti træder ikke i kraft, og den toårige garantiperiode begynder ikke, før det tidspunkt, hvor produktet leveres til kunden, der har købt det. Garanticertifikatet skal udfyldes af sælgeren på købstidspunktet. Du skal fremvise garanticertifikatet for at få garantiservice. Skulle dit BODUM®-produkt have behov for garantiservice, bedes du kontakte din BODUM®-forhandler, en BODUM®-butik, dit lands BODUM®-distributør, eller besøge www.bodum.com.

BODUM® vil ikke give garanti for skader som følge af uheldsbrug, forkert håndtering, normalt slid, mangelfuld eller forkert vedligeholdelse eller pleje, forkert betjening eller brug af apparatet af uautoriserede personer.

Denne producentgaranti påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder i henhold til gældende nationale love i kraft, eller din ret mod forhandleren i forbindelse med salgs-/ købekontrakt.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE

Det er ulovligt at bortskaffe elektriske apparater, der er defekte eller forældede sammen med almindeligt affald. De skal bortskaffes særskilt. Forbrugeren har mulighed for at efterlade sådanne anordninger på genbrugsstationer gratis. Ejere af sådanne enheder er påkrævet for at bringe dem til indsamlingssteder eller sætte dem ud, når de respektive samlinger finder sted. Ved at gøre denne mindre personlig indsats, er du sikker på, at værdifulde råvarer genanvendes og forureninger håndteres korrekt.

ESPAÑOL

¡Enhorabuena! Ahora es el afortunado dueño de una cafetera expreso BISTRO de BODUM®. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se deben seguir precauciones básicas antes de utilizar el aparato, entre las que se incluyen:

Lea todas las instrucciones.

Antes de utilizarlo, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal marcada en la cafetera.

No sumerja el cable ni el enchufe en agua u otro líquido para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones.

El aparato no se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato y cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo, quitarle o colocarle componentes.

No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente, se caiga o se dañe de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

El uso de cualquier accesorio con este aparato que no esté específicamente recomendado por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.

Coloque el aparato sobre una superficie plana, como una mesa o encimera.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera.

Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.

No coloque la cafetera expreso sobre una superficie caliente ni junto al fuego para evitar daños.

Retire el enchufe de la toma de corriente para desconectarla. Retire el enchufe sujetándolo, nunca tirando del cable, ya que podría dañar el cable y provocar una descarga eléctrica.

No utilice el aparato de ningún otro modo que no sea el previsto. Mantenga y utilice el aparato en un entorno seco.

Este aparato produce vapor caliente. Se debe tener mucho cuidado para evitar quemaduras.

La temperatura de funcionamiento o almacenamiento de la cafetera expreso debe ser superior a 32 °F / 0 °C (congelación).

No utilice la cafetera expreso en un entorno con altas temperaturas, fuertes campos magnéticos y aire húmedo.

No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor, el metal del portafiltro o la cabeza de grupo). Utilice las asas o pomos.

No deje que la cafetera expreso funcione sin agua.

Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de girar cualquier interruptor a la posición de encendido y apague cualquier interruptor antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia y conocimientos, bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva.


Los niños no deben jugar con el aparato.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en hogares y entornos similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Entornos tipo alojamiento y desayuno.

ADVERTENCIA: PRESIÓN

Para evitar que el vapor y el agua caliente quemen el cuerpo o causen otras lesiones, y para evitar daños a este producto, no retire el depósito de agua ni el portafiltro cuando la cafetera esté preparando el expreso o la varilla de vapor esté en uso.

Asegúrese de que la cafetera haya vuelto al modo Listo y no esté en funcionamiento antes de retirar el portafiltro. Si desea añadir más agua al depósito, apague la cafetera al presionar el botón de encendido . Al preparar un expreso, asegúrese de que el portafiltro esté en la posición especificada para evitar que se afloje por la acumulación de presión, lo que podría causar lesiones físicas.

Temperatura elevada

Para evitar quemaduras, no coloque las manos ni ninguna otra parte del cuerpo debajo del portafiltro o la varilla de vapor cuando la cafetera esté en funcionamiento. Nunca toque la varilla de vapor si no es por la funda de silicona que la envuelve. Sujete el aparato y todos sus componentes por las asas y palancas correspondientes.

¡ADVERTENCIA! Evitar cualquier vertido en el conector

¡ADVERTENCIA! El uso indebido provocará potenciales daños

¡ADVERTENCIA! La superficie que emite calor viene afectada por calor residual tras su uso


¡ADVERTENCIA! No colocar el electrodoméstico en un armario mientras se usa

Guarde estas instrucciones de uso para futuras consultas



SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, o si la cafetera no se ha utilizado durante mucho tiempo, debe seguir los siguientes pasos para enjuagar y calentar las tuberías internas de la cafetera.

1. Asegúrese de que todos los accesorios estén completos y no estén dañados.
2. Llene el depósito de agua con agua filtrada, entre los niveles «MÍN» y «MÁX». No llene demasiado.
3. Alinee el portafiltro vacío (no debe haber café molido en su interior) con la cabeza de grupo y gire el portafiltro en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarlo firmemente. Se puede utilizar el filtro de una taza o el filtro de doble taza, según sea necesario.
4. Enchufe el aparato y presione el botón de encendido. La cafetera entrará en modo de precalentamiento. Al estar precalentada, entrará en modo Listo y todas las luces indicadoras se iluminarán fijamente.
5. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor y gire el interruptor a la posición de agua caliente . Después de un momento, comenzará a salir agua caliente por la varilla de vapor. Deje que el agua salga durante tres a cinco segundos y vuelva a colocar el interruptor en la posición. Vierta el agua recogida en la taza.

**USO DEL
APARATO
PREPARAR
EXPRESO**

6. Coloque una taza sobre la placa de goteo, debajo de la cabeza de grupo, y presione  o . Después de un momento, comenzará a salir agua caliente del portafiltro y se acumulará en la taza. La cafetera funcionará durante aproximadamente 10 a 13 segundos antes de detenerse automáticamente.

NOTA: para evitar quemaduras, no acerque ninguna parte del cuerpo al portafiltro o a la varilla de vapor mientras fluye agua caliente.

7. Después que el agua deja de fluir, viértala en una bandeja de goteo o en la taza.

8. Limpie a fondo las piezas desmontables de la cafetera con agua tibia.

NOTA: es normal que la cafetera haga ruido al bombear agua por primera vez.






1. Llene el depósito de agua con agua filtrada, entre los niveles «MÍN» y «MÁX». No llene demasiado.

2. Enchufe la cafetera y presione el botón de encendido (asegúrese de que el interruptor de vapor y agua caliente esté en la posición ●). La cafetera entrará en modo de precalentamiento.

Tenga en cuenta que todos los botones del panel de control también funcionan como indicadores del funcionamiento de la cafetera y se iluminan para indicar diferentes modos. Por ejemplo, el botón de encendido parpadeará durante el precalentamiento para indicar que la cafetera se está calentando. Se proporcionan descripciones detalladas de estas funciones y sus indicadores en las siguientes instrucciones.


Tenga en cuenta que el interruptor de vapor y agua caliente tiene tres funciones (25a-c): Vapor

(izquierda), En espera (centro) y Agua caliente (derecha). El interruptor tiene un indicador de vapor y agua caliente (27) que se iluminará en el panel de control cuando esas funciones estén disponibles para su uso.

Calentamiento: presione  una vez para poner la cafetera en modo de precalentamiento. La  parpadeará a medida que la cafetera se calienta y la  se iluminará fijamente, lo que indica que el molinillo está listo para funcionar. La  y  permanecerán apagadas hasta que la cafetera haya terminado de precalentarse.



Estado listo: la cafetera entra en el modo Listo al calentarse.

En ese momento, los indicadores del botón de encendido, el botón de molido, el botón de vapor y agua caliente, el botón de una taza y el botón de doble taza se iluminan fijamente y la cafetera expreso se puede utilizar con normalidad.


Estado de suspensión: la cafetera entrará automáticamente en modo de suspensión después de 20 minutos de estar en modo Listo sin funcionar. Puede activar la cafetera nuevamente al presionar , la cafetera volverá a entrar en el estado de calentamiento.



Sugerencia: le sugerimos que precaliente el aparato, incluidos el portafiltro, los filtros y la taza antes de su uso, para que el expreso no se vea afectado por el frío del aparato. Consulte las instrucciones «Antes del primer uso» para conocer los pasos a seguir al precalentar la cafetera.

Prepare una taza de expreso: mientras la cafetera está en modo Listo, seleccione el filtro de una taza e introdúzcalo en el portafiltro. Coloque el

portafiltro en el soporte debajo de la salida de molienda y presione  para llenar el portafiltro con aproximadamente 13 gramos de café molido. Utilice la base de goma ubicada en el extremo del portafiltro para colocarlo sobre una encimera o mesa y, mientras sujeta el portafiltro con una mano, utilice el prensador de café (con la otra mano) para nivelar y prensar el café molido en el portafiltro. Es importante no presionar demasiado fuerte, ya que esto podría impedir el flujo de agua a través del portafiltro; la fuerza del brazo es suficiente, no utilice su peso corporal ni se apoye en el prensador de café. Una vez que el café molido esté prensado y nivelado, alinee el portafiltro con la cabeza de grupo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su lugar (ver fig. 1). Coloque una taza de café sobre la placa de goteo, debajo de la cabeza de grupo, y presione .

La cafetera comenzará automáticamente a extraer una sola medida de expreso. Cuando se haya extraído el volumen de expreso establecido (unos 30 ml), la cafetera se detendrá automáticamente y volverá al modo Listo.

Prepare una doble taza de expreso: mientras la cafetera está en modo Listo, seleccione el filtro de doble taza (que se distingue por tener más volumen) e introdúzcalo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en el soporte debajo de la salida de molienda y presione  para llenar el portafiltro con aproximadamente 19 gramos de café molido. Utilice la base de goma ubicada en un extremo del portafiltro para colocarlo sobre una encimera o mesa y, mientras sujeta el portafiltro con una mano, utilice el prensador de café (con la otra mano) para nivelar y prensar el café molido en el portafiltro. Es importante no presionar demasiado fuerte, ya

que esto podría impedir el flujo de agua a través del portafiltro; la fuerza del brazo es suficiente, no utilice su peso corporal ni se apoye en el prensador de café. Una vez que el café molido esté prensado y nivelado, alinee el portafiltro con la cabeza de grupo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su lugar (ver fig. 1). Coloque una taza de café en la placa de goteo, debajo de la cabeza de grupo, y presione  . La cafetera comenzará automáticamente a extraer una doble medida de expreso. Cuando se haya extraído el volumen de expreso establecido (unos 60 ml), la cafetera se detendrá automáticamente y volverá al modo Listo.

NOTA: al preparar un expreso, asegúrese de que el portafiltro esté girado en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición correcta, como se muestra en la siguiente figura.

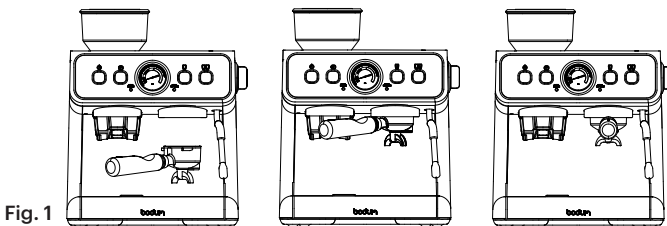







Fig. 1

Configuración personalizada:



La cafetera expreso BISTRO también tiene funciones personalizables. Para personalizar la cantidad de expreso extraído para las opciones de una taza y de doble taza, MANTENGA PRESIONADO  o  (lo que esté preparando) al preparar

un expreso. El botón parpadeará al mantenerlo presionado, lo que indica que la cafetera está registrando la configuración personalizada. Mantenga presionado el botón mientras el expreso comienza a salir. Suelte el botón cuando el volumen de la medida alcance la cantidad deseada; el aparato se detendrá y emitirá un pitido, lo que indica que ha registrado la cantidad de expreso que acaba de extraer.

En la próxima extracción, la cafetera extraerá la misma cantidad que acaba de registrar. Tenga en cuenta que la cafetera registra el volumen, no el tiempo, por lo que es importante 1) tener café molido en el portafiltro mientras se ajusta la configuración y 2) tener un indicador visual o utilizar una balanza para medir la cantidad de expreso extraído. Puede ajustar la cafetera para extraer entre 20 y 400 ml.





Para restablecer la configuración de fábrica del volumen de extracción de expreso, mantenga presionados los botones , ,  simultáneamente.

USO DEL APARATO AGUA CALIENTE Y VAPOR

Agua caliente: coloque una taza debajo de la varilla de vapor mientras la cafetera está en modo Listo. Gire el interruptor de vapor y agua caliente a [X] y la cafetera comenzará a bombear agua caliente a través de la varilla de vapor. La luz indicadora de agua caliente y vapor comenzará a parpadear y los botones iluminados  y  mantendrán su estado original, indicando que las funciones de extracción pueden usarse mientras fluye agua caliente. Cuando haya terminado, gire el interruptor nuevamente a ● para que la cafetera deje de bombear agua caliente y vuelva al modo Listo. Tenga en cuenta que aún puede gotear agua caliente desde la varilla de




vapor, así que tenga cuidado al retirar la taza que se encuentra debajo.

NOTA: La salida de agua de la función de agua caliente no es inferior a 170 ml. Es importante usar un recipiente lo suficientemente grande para recoger el agua caliente o que alguien esté presente para supervisarlos durante el uso. Una vez terminada la función de agua caliente, gira el mando a la posición de las doce en punto rápidamente; de lo contrario, el indicador de agua caliente parpadeará como una alarma.

Pre calentamiento con vapor: mientras la cafetera está en modo Listo, sostenga la taza que desea precalentar debajo de la varilla de vapor y asegúrese de que la punta de la varilla esté dentro de la taza. No coloque la taza debajo de la varilla, ya que el vapor se dispersará por encima de la taza y es peligroso e ineficaz para el precalentamiento. Gire el interruptor de vapor y agua caliente a  y la cafetera comenzará a bombear vapor caliente a través de la varilla de vapor. La luz indicadora de agua caliente y vapor parpadeará y los botones iluminados  y  mantendrán su estado original, lo que indica que las funciones de extracción pueden usarse mientras está cociéndose al vapor. Deje salir el vapor durante varios segundos, hasta que la taza esté caliente al tacto o alcance la temperatura deseada. Una vez hecho esto, gire el interruptor nuevamente a la posición  para detener el vapor y la cafetera volverá al modo Listo.

Vaporización de leche: mientras la cafetera está en modo Listo, llene la jarra de leche con la cantidad deseada de leche fría (o sustituto de leche) y asegúrese de no llenarla demasiado. La leche debe llegar aproximadamente hasta el fondo de la

hendidura de la boquilla. Sujete la jarra de leche por el asa y colóquela debajo de la varilla de vapor con la punta de la varilla sumergida en la leche. No coloque la jarra debajo de la varilla, ya que el vapor se dispersará por encima de la leche, lo que es peligroso y no vaporizará la leche correctamente. Para obtener mejores resultados, no sumerja demasiado la punta de la varilla de vapor en la leche. Mantenga la jarra ligeramente inclinada para crear un movimiento giratorio que aireará la leche y producirá una textura ligera y cremosa.

Gire el interruptor de vapor y agua caliente a  y la cafetera comenzará a bombear vapor caliente a través de la varilla. La luz indicadora de agua caliente y vapor parpadeará y los botones iluminados  y  mantendrán su estado original, indicando que las funciones de extracción pueden usarse mientras se genera vapor. Vaporice la leche hasta que la jarra esté caliente al tacto, pero tenga cuidado: el sobrecalentamiento puede provocar quemaduras. Una vez que la leche alcance la temperatura deseada, coloque el interruptor en ● para detener el vapor y regresar la cafetera al modo Listo. Retire la varilla de vapor de la leche.

Consejo: purgue la varilla de vapor antes y después de utilizar la función de vapor para obtener mejores resultados. Siga los pasos de «Pre calentamiento», pero solo deje salir el vapor durante tres a cinco segundos. Apague la función de vapor y deseche el agua acumulada antes de continuar con los pasos de «Vaporización de leche».

PRECAUCIÓN: esta función genera vapor a elevadas temperaturas. Tenga mucho cuidado al manipular tazas precalentadas, jarras de leche calientes o mover la varilla de vapor.

NOTAS:

Es posible que gotee agua caliente de la varilla de vapor después de apagar la función de vapor, así que tenga cuidado al retirar las tazas o la jarra de leche.

Limpie la varilla de vapor después de cada uso y no toque los componentes calientes.

La función de vapor se ejecutará durante un máximo de 5 minutos.

Si se supera este límite, el vapor se detendrá, la luz indicadora de vapor y agua caliente parpadeará y las funciones de vapor, agua caliente y extracción se detendrán temporalmente hasta que la cafetera se enfríe.

**USO DEL
APARATO
MOLER
GRANOS
DE CAFÉ**

La cafetera expreso BISTRO tiene un molinillo de café incorporado.

Asegúrese de que todos los componentes estén instalados correctamente antes de utilizar el molinillo, según las siguientes directrices:

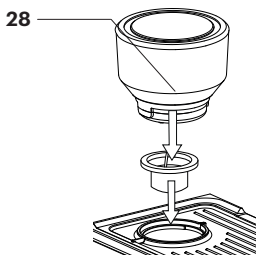


Fig. 2: Asegúrese de que la cabeza de molinillo (28) esté apretada en sentido de las agujas del reloj según los gráficos marcados en el componente. A continuación, introduzca la tolva de granos (1) y atorníllela al aparato como se muestra.

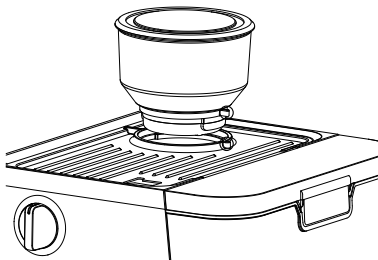


Fig. 3: Introduzca la tolva de granos al alinear la pestaña en la parte inferior del recipiente con la ranura correspondiente en la parte superior de la cafetera expreso. Una vez alineada, presione hacia abajo y gírela en sentido de las agujas del reloj. Escuchará que la tolva encaja en su lugar cuando esté completamente instalada. Este sonido indica que se está apretando o aflojando el molinillo y corresponde al grosor del café molido, como se muestra a continuación.

Hay ciertas marcas en la tolva de granos (fig. 4) para mostrar la finura o el grosor del molido de café seleccionado. Para seleccionar una configuración de molienda, gire la tolva de granos hasta que el indicador en la parte inferior (fig. 5) se alinee con el tamaño de molienda deseado. Se recomienda utilizar la configuración entre uno y diez para obtener un tamaño de molienda óptimo para

el expreso. La configuración de molienda ideal variará según la frescura y la calidad de los granos tostados.

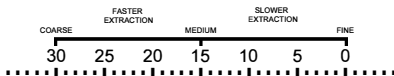


Fig. 4: El tamaño de molienda varía de 0 a 30, de fino a grueso. Cuanto mayor sea el número, más grueso será el molido del café y viceversa.

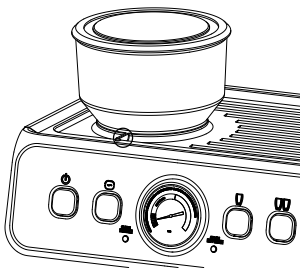


Fig. 5

1. Asegúrese de que la tolva de granos esté instalada correctamente. La se iluminará fijamente en blanco cuando el molinillo esté listo para su uso. Si por alguna razón la tolva de granos está mal instalada, la se iluminará en rojo y no funcionará.
2. Llene la tolva de granos, pero no demasiado, para evitar que los granos de café se mojen, afecten la molienda y el producto final.
3. Como se muestra en la fig. 6, coloque el portafiltro (12) con un filtro de una taza (13) o un

filtro de doble taza (14) en la salida de molienda (5).

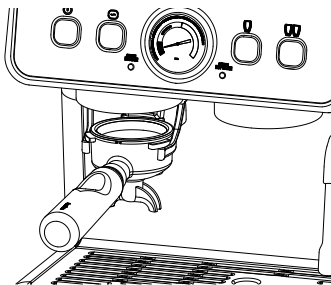




Fig. 6

4. Presione  para comenzar a moler. El molinillo se detendrá automáticamente después de alcanzar la cantidad de molienda establecida. También puede presionar  para detener la molienda en cualquier momento.

NOTA: la configuración por defecto del molinillo está diseñada para ser utilizada con el filtro de doble taza, lo que dosifica aproximadamente 19 g de café molido (durante 13 segundos) con el tamaño de molienda establecido entre uno y diez.

Tenga en cuenta que si utiliza el filtro de una taza, tendrá que parar manualmente el molinillo después de unos diez segundos (produciendo aproximadamente 13 g de café molido) para garantizar que el filtro no se llene demasiado. También puede restablecer el tiempo de molienda del filtro de una taza al seguir las instrucciones de la sección «Ajuste del tiempo de molienda».

NOTA: la frescura, el tostado, la calidad y el tipo de granos de café utilizados afectarán la manera en que se muele y extrae el café, lo que a su vez influirá

en el sabor y la consistencia del expreso.

Se recomienda ajustar la molienda a su gusto para obtener mejores resultados.

5. Retire el portafiltro (12) de la salida de molienda (5). Si el filtro contiene muy poco café, puede añadir más al repetir los pasos 3 y 4 hasta obtener la cantidad correcta.

6. El portafiltro tiene una base de goma en un extremo. Coloque ese extremo sobre la encimera o mesa mientras sujeta el asa del portafiltro con una mano. Con la otra mano, utilice el prensador de café (18) para nivelar y prensar el café molido de manera uniforme en el portafiltro. La fuerza del brazo (unos 12,5 kg) es suficiente: tenga cuidado de no presionar demasiado fuerte ni utilizar el peso del cuerpo, ya que esto podría compactar demasiado los granos molidos e impedir la extracción.

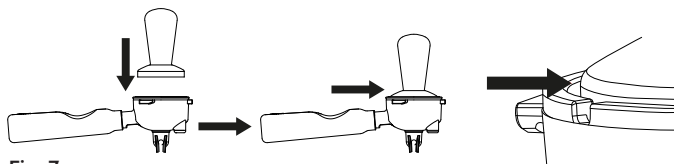





Fig. 7

Apisone el café molido hacia abajo


Cuando el borde del prensador de café (18) se alinea con el borde del portafiltro (12), eso indica que hay suficiente cantidad de café molido en el filtro y que se han comprimido en el grado correcto.



7. Una vez que el café molido esté apisonado, introduzca el portafiltro en la cabeza de grupo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su lugar. A continuación, seleccione el botón  o  correspondiente según el tamaño del filtro para extraer el expreso.

NOTAS:



El indicador de  se iluminará fijamente en rojo si la tolva de granos (1) no está instalada.

Si el molinillo funciona de manera continua durante tres minutos, la cafetera apagará automáticamente la función de molido durante un máximo de seis minutos para dejar que el aparato se enfríe. La cafetera volverá a su funcionamiento normal después de seis minutos.

Si la función de molienda no se puede utilizar normalmente, como en el caso anterior, la  parpadeará y la cafetera emitirá tres pitidos.

Ajuste del tiempo de molienda: el tiempo de molienda se puede personalizar y ajustar fácilmente. Para hacerlo, mantenga presionada la  mientras la tolva de granos está llena y el portafiltro está colocado debajo de la salida de molienda. Mientras lo mantiene presionado, la luz indicadora  comenzará a parpadear cuando el molinillo comience a funcionar. Suelte el botón cuando haya molido la cantidad de café deseada; la cafetera emitirá un pitido para indicar que ha registrado la nueva configuración. Tenga en cuenta que la cafetera registra el tiempo de molienda, no el volumen de café, lo que significa que el molinillo funcionará durante el mismo tiempo una vez se cambie la configuración, incluso si se cambia el tamaño de molienda, lo que podría significar que si hace la molienda más gruesa, obtendrá una mayor

cantidad de café y viceversa. También tenga en cuenta que la cafetera solo puede registrar tiempos de molienda superiores a 5 segundos; cualquier tiempo inferior no cambiará la configuración.

NOTA: mantenga presionados  y  simultáneamente para restablecer la configuración de fábrica del molinillo.

ELEGIR EL CAFÉ Y EL MOLIDO ADECUADOS

Café molido

Para obtener mejores resultados, recomendamos utilizar café tostado oscuro recién molido, como el francés o expreso.

Moler

Moler los granos de café es un paso fundamental en el proceso de elaboración del expreso. El tamaño óptimo de molienda variará según el tipo y la calidad de los granos de café que utilice, por lo que se obtendrán mejores resultados si se hacen ajustes constantes. Hacer estos ajustes requiere práctica, pero el resultado final será un expreso perfectamente adaptado a su gusto.

Si el café está molido demasiado fino, puede inhibir el flujo de agua a través del portafiltro y generar una extracción deficiente o fallida.

El agua fluirá demasiado rápido si el café es demasiado grueso, lo que afectará el aroma y el sabor del expreso.

Consulte la sección «Uso del aparato: molinillo» para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la configuración de molienda en el molinillo incorporado de la cafetera expreso BISTRO.





Se recomienda utilizar la configuración entre uno y diez en el molinillo incorporado de la cafetera para

granos de café recién tostados (en un plazo de un mes). Se recomienda utilizar aproximadamente 19 g de café molido para la doble taza y 13 g de café molido para una taza para una extracción óptima.

No coloque demasiados granos de café en la tolva de granos para evitar que los granos de café se mojen y afecten la molienda, el sabor y el resultado final del café.

Aunque el café recién molido tiene un aroma más intenso y produce un espresso de mejor calidad, también se puede utilizar café premolido con la cafetera expreso BISTRO. Tenga en cuenta que el café premolido solo puede conservar el aroma durante siete u ocho días, a menos que se guarde en un recipiente sellado y se coloque en un lugar fresco. No guarde el café en el frigorífico ni en el congelador.

**USO DEL
APARATO**
RESTABLECER
LA
CONFIGURA-
CIÓN DE
FÁBRICA

Si en algún momento desea restablecer la configuración original de fábrica de la cafetera (incluido el molinillo y las funciones de extracción), simplemente mantenga presionado los cuatro botones , , , y  al mismo tiempo. La cafetera emitirá un pitido y todas las luces parpadearán dos veces al mismo tiempo. A continuación, la cafetera volverá a la configuración de fábrica.

Tanto las secciones de instrucciones del molinillo como de la preparación de espresso incluyen pasos para restablecer esas funciones específicas individualmente a su configuración de fábrica.

USO DEL APARATO

AJUSTES DE TEMPERATURA

Configuración personalizada de la temperatura de extracción del café

Esta máquina tiene una función de control PID, que puede monitorizar el bloque calefactor para calentar el agua, de modo que el café se pueda extraer a una temperatura de 92 °C.




Puedes ajustar la temperatura de extracción del café, que oscila entre 88 y 96 °C.

Se pueden cambiar 2 °C cada vez, lo que puede satisfacer diferentes requisitos de sabor.


El amargor aumentará y la acidez disminuirá cuando la temperatura sea más elevada.

El amargor disminuirá y la acidez aumentará cuando la temperatura sea más baja.

Para ingresar al modo de configuración de la temperatura de extracción del café

Mantén presionado el botón de encendido  y el botón de una taza  al mismo tiempo durante cuatro segundos; la máquina emitirá un pitido y el indicador del botón de encendido  comenzará a parpadear.

Definición de indicación de temperatura:

NOTA: el indicador del botón de encendido  seguirá parpadeando, lo que indica que está en modo de configuración personalizada.

IMPORTANTE: después de ingresar al modo de configuración personalizada, el aparato saldrá del modo y volverá al estado de espera si no se presiona ningún botón durante un minuto.

Después de completar la configuración, presiona el botón de encendido para guardar la configuración.

USO DEL APARATO

CAJA DE HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS DE LIMPIEZA

La cafetera expreso BISTRO viene equipada con herramientas de limpieza, que incluyen un palillo de limpieza y un cepillo de limpieza, así como una caja de herramientas (15) que se utiliza para guardarlas cómodamente. Los filtros de una taza y los filtros de doble taza también se pueden guardar en la caja de herramientas. La caja de herramientas se guarda en la parte inferior izquierda del aparato, detrás de la bandeja de goteo.

Al retirar la bandeja de goteo (fig. 8), se puede acceder a la caja de herramientas sacándola del compartimento.

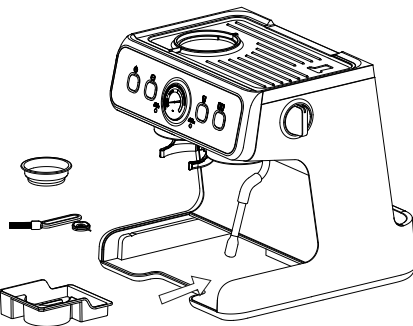
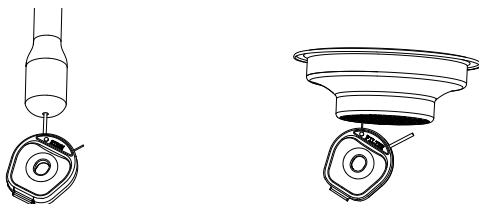


Fig. 8

Pasador de limpieza

El pasador de limpieza (17) se utiliza para limpiar la varilla de vapor y los filtros. El pasador más grueso es para limpiar la varilla de vapor (fig. 9), y el más delgado es para los filtros (fig. 10).



Cepillo de limpieza

El cepillo de limpieza (16) se utiliza para limpiar el sistema de molienda, incluida la cámara de molienda y el conducto de molienda cuando se retiran la tolva de granos (1) y la cabeza de molinillo (28). Siga los pasos descritos en la sección «Limpieza del molinillo» para obtener instrucciones más detalladas.

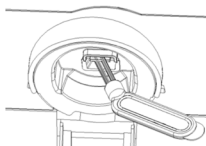


Fig. 11: Limpie el dispositivo antiestático y la salida de molienda de café (5).

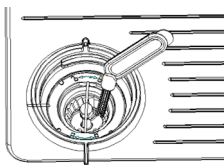


Fig. 12: Limpie la cámara de molienda y el conducto de molienda con el cepillo de limpieza adjunto, como se muestra en la fig. 13.

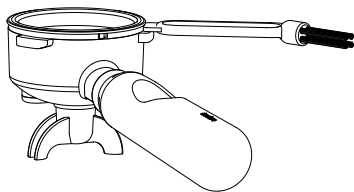


Fig. 13: La parte trasera del cepillo de limpieza se puede utilizar para separar el filtro del portafiltro (12).

Limpieza del molinillo


Si nota que disminuye la cantidad de café molido que sale del molinillo, puede ser un indicio de que es necesario limpiar la salida de molienda (5) y la cabeza de molinillo (28).

Si muele regularmente café muy fino, se recomienda limpiar a menudo la salida de molienda (5) y la cabeza de molinillo (28).

El molinillo está equipado con un sistema

antiestático que evita que el café molido se disperse y se aleje de la salida de molienda (5). Si nota que el café molido sale flotando del portafiltro o se aleja de la salida de molienda, utilice el cepillo de limpieza para limpiar el interior de la salida de molienda y eliminar cualquier acumulación alrededor del sistema antiestático.

NOTA: asegúrese de que el sistema de molienda esté completamente vacío durante la limpieza. No debe haber granos en la tolva de granos y, cuando el molinillo esté en funcionamiento, no se debe dispensar el café molido.

1. Gire la tolva de granos en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla. Tenga en cuenta que la tolva se puede retirar incluso si todavía hay granos en ella, ya que la tolva no libera los granos de la parte inferior a menos que esté instalada en el molinillo. Una vez retirada, vacíe la tolva para eliminar los granos restantes.
2. Gire la cabeza interna del molinillo (28) en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela. Utilice el cepillo de limpieza (16) para limpiar la cabeza de molinillo y retirar el café molido de los engranajes. NO enjuague la cabeza interna de molinillo con agua. NO vierta agua en el molinillo.
3. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la cámara de molienda y el conducto de molienda.
4. Instale nuevamente la tolva de granos vacía, SIN sustituir la cabeza de molinillo. Presione el botón  y deje que el molinillo funcione para eliminar los residuos de café en la cámara de molienda. Repita los pasos 3 y 4 si no se eliminan completamente los residuos del interior.
5. Retire la tolva de granos y vuelva a instalar

la cabeza de molinillo al introducirla y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla, como lo indican los gráficos grabados en el plástico. A continuación, vuelva a instalar la tolva de granos. Se ha completado la limpieza.

**USO DEL
APARATO
DESCALCIFI-
CACIÓN**

La cafetera expreso BISTRO tiene una función de descalcificación incorporada, así como un indicador de descalcificación que le avisa cuándo debe limpiar la cafetera.

Se recomienda descalcificar la cafetera cada cuatro a seis meses, o cuando se encienda la luz indicadora de descalcificación (26), lo que ocurra primero. La luz indicadora de descalcificación se encenderá después de que la cafetera haya hecho circular aproximadamente 15 litros de agua por la cabeza de grupo.

El proceso de descalcificación dura unos diez minutos.

NOTE: al iniciar el programa de descalcificación, asegúrese de que haya al menos un litro de agua en el depósito de agua.

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté vacía y colocada correctamente.

Asegúrese de que la cafetera esté encendida y en modo Listo.

Instrucciones de descalcificación

Para la descalcificación, puede utilizar:

- A. Pastillas descalcificadoras para cafeteras
- B. Descalcificador líquido
- C. Vinagre blanco y agua tibia

Preparación para la descalcificación

Introduzca el depósito de agua (fig. 14) y llénelo con un litro de agua. Añada:

A. Pastillas descalcificadoras y espere a que se disuelvan, O

B. Vierta media taza de agente descalcificador líquido en el depósito de agua y añada un litro de agua caliente para que la solución se mezcle bien, O

C. Añada 1,5 cucharadas de vinagre blanco en el depósito de agua y añada un litro de agua caliente para que la solución se mezcle bien.

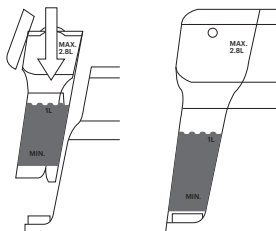






Fig. 14


Coloque un recipiente de 1L / 34 oz debajo de la cabeza de grupo y otro recipiente de 1L / 34 oz debajo de la varilla de vapor.


Después de completar los pasos anteriores, puede iniciar el proceso de descalcificación:

Paso 1: iniciar el ciclo de descalcificación


Mantenga presionados los botones  y  en el modo Listo. La  y la luz indicadora de descalcificación comenzarán a parpadear, lo que indica que el programa de descalcificación ha comenzado.

Gire el interruptor de agua caliente y vapor a la posición .

La luz indicadora de agua caliente y vapor comenzará a parpadear junto con la  y el indicador de descalcificación. La bomba de agua comenzará a funcionar y suministrará agua caliente tanto de la cabeza de grupo como de la varilla de vapor. Después de aproximadamente 30 segundos, la bomba comenzará a parpadear; es un proceso normal. Después de aproximadamente otro minuto, la bomba volverá a tener un flujo constante. Después de 30 segundos adicionales, la bomba se detendrá, el agua caliente dejará de fluir desde la cabeza de grupo y la varilla de vapor.

Gire el interruptor de agua caliente y vapor a la posición .

La luz indicadora de agua caliente y vapor dejará de parpadear.

Tenga en cuenta que la  y el indicador de descalcificación seguirán parpadeando, lo que indica que la cafetera sigue en el programa de descalcificación. Vaya al paso 2.

Paso 2: preparar el ciclo de enjuague

La varilla de vapor y la cabeza de grupo se deben limpiar con agua dulce para eliminar la solución descalcificadora.


IMPORTANTE: solo tiene cinco minutos para completar los siguientes pasos antes de que la cafetera concluya automáticamente el programa de descalcificación.


Retire el depósito de agua y límpielo.

Llene el depósito de agua con un litro de agua filtrada y vuelva a colocarlo en la cafetera.


Vacíe los recipientes debajo de la cabeza de grupo y la varilla de vapor y vuelva a colocarlos.

Paso 3: iniciar el ciclo de enjuague


Gire el interruptor de agua caliente y vapor a la posición .

La luz indicadora de agua caliente y vapor comenzará a parpadear junto con la  y el indicador de descalcificación. La bomba de agua comenzará a funcionar y suministrará agua caliente tanto de la cabeza de grupo como de la varilla de vapor. Después de aproximadamente 30 segundos, la bomba comenzará a parpadear; es un proceso normal. Después de aproximadamente otro minuto, la bomba volverá a tener un flujo constante.

Después de 30 segundos adicionales, la bomba se detendrá, el agua caliente dejará de fluir desde la cabeza de grupo y la varilla de vapor, y la cafetera emitirá un pitido.

Gire el interruptor de agua caliente y vapor a la posición .

Se ha completado el ciclo de descalcificación

Una vez que el interruptor de agua caliente y vapor vuelva a la posición , todas las luces dejarán de parpadear y la luz indicadora de descalcificación se apagará, lo que indica que la descalcificación ha finalizado. La cafetera volverá a su funcionalidad completa, como lo indican todos los botones del panel de control que se iluminan en el modo Listo.

USO DEL APARATO RECORDATORIOS DE LLENADO Y FLUJO DE AGUA

Cuando no haya suficiente agua en el depósito de la cafetera para su funcionamiento, los cuatro botones del panel de control parpadearán (Encendido, Molido, Una Taza, Doble Taza) y la cafetera emitirá cinco pitidos. Tenga en cuenta que el sonido de la alarma solo sonará cinco veces, mientras que los botones permanecerán parpadeando durante un minuto. Después de un minuto, la alarma se apagará automáticamente y la cafetera volverá al modo Listo.

La misma alarma (los cuatro botones parpadean y la cafetera emite cinco pitidos) se activará si la cafetera no es capaz de hacer circular el agua a través del portafiltro para preparar el expreso. Esto puede ocurrir si el café molido es demasiado fino, hay demasiado café o si el café se apisona con demasiada fuerza; todo esto puede causar demasiada resistencia al flujo de agua y hacer que la cafetera deje de funcionar hasta que se elimine la obstrucción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: deje que la cafetera se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras. Apague la cafetera y desenchúfela de la fuente de alimentación. No sumerja la cafetera ni el cable de alimentación en agua u otro líquido para evitar una descarga eléctrica.

1. Después de cada uso, coloque todas las piezas desmontables en agua para limpiarlas, añada líquido limpiador (si es necesario) y enjuague con agua limpia.
2. Utilice un paño suave para limpiar el exterior de la cafetera.

NOTA: no utilice alcohol ni detergente, y no sumerja

la cafetera en agua para limpiarla.

3. Después de preparar una taza de expreso, retire el portafiltro de la cabeza de grupo girándolo en sentido de las agujas del reloj. Retire el café molido (saturado de agua) del portafiltro y tírelo a la basura o utilícelo como composta.

Limpie cualquier residuo con un paño suave o enjuague el portafiltro con agua limpia. Puede utilizar detergente para limpiar el portafiltro, pero debe enjuagarlo bien con agua limpia antes del siguiente uso.

4. Seque las piezas desmontables con un paño después de limpiarlas.

NOTA: el depósito de agua desmontable no se puede lavar en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cafetera Expreso

Problema	Posibles causas	Solución
Ninguna indicación	El aparato no está enchufado	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
El botón ☺ en el panel frontal de la cafetera está rojo.	La tolva de granos no está instalada	Instale la tolva de granos.
Hay una fuga de agua en la parte inferior de la cafetera	El depósito de agua o la bandeja de goteo no están instalados correctamente	Compruebe que el depósito de agua esté correctamente alineado con la parte trasera de la cafetera y que la junta funciona. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté correctamente alineada con la parte inferior de la cafetera e introducida completamente.
Escuchará un sonido de tictac después de encender la cafetera y un silbido después de dispensar el café	Es un fenómeno normal y el sonido se produce por el funcionamiento normal de la válvula de control de presión	

Problema	Posibles causas	Solución
No sale café del portafiltro, o el café no sale suavemente del portafiltro, o el portafiltro no se puede instalar correctamente en el soporte del embudo	Demasiado café, el café está molido demasiado fino o se ha apisonado con demasiada presión	La cantidad de café molido utilizada no debe superar los 19 g. Ajuste el tamaño de molienda a uno más grueso para obtener una extracción de café más suave. Nunca apisona el café repetidamente, ni utilice el peso de su cuerpo o una presión excesiva.
Café sin crema	Los granos de café están húmedos o el café molido es demasiado grueso	Elija granos de café frescos y experimente con una molienda más fina.
Las funciones de extracción y agua caliente no funcionarán después de utilizar la función de vapor, y la bomba de agua está funcionando internamente	Se debe liberar la presión para reducir la temperatura una vez completada la vaporización. En este momento, no se pueden llevar a cabo otras acciones. El bombeo de agua se utiliza para enfriar rápidamente el elemento de calentamiento	Necesita entre 20 y 30 segundos para liberar la presión y enfriarse. Una vez liberada la presión y finalizado el enfriamiento, los indicadores del panel de control funcionarán correctamente y podrá preparar un expreso y dispensar agua caliente.

Si no encuentra la causa del problema, no desmonte la cafetera y póngase en contacto con su agencia de mantenimiento local.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DATOS TÉCNICOS

Voltaje	220-240V ~ 50-60 Hz
Potencia	2000-2285 W

GARANTÍA DEL FABRICANTE PARA EE.UU., CAN, UE Y CH.

Garantía: BODUM® AG, Suiza, ofrece un período de garantía de dos años para la máquina de café expreso BISTRO a partir de la fecha de entrega del producto al comprador contra materiales defectuosos y fallos de funcionamiento que se puedan atribuir a defectos de diseño o fabricación. Las reparaciones son gratuitas si se cumplen todas las condiciones de la garantía. No se hacen reembolsos.

Garante: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Condiciones de la garantía: esta garantía no será válida y el período de garantía de dos años no comenzará hasta que el producto sea entregado al comprador. El vendedor tiene que completar el certificado de garantía en el momento de la compra. Tienes que presentar el certificado de garantía para recibir los servicios de garantía. Si tu producto BODUM® requiere servicio de garantía, ponte en contacto con tu distribuidor BODUM®, una tienda BODUM®, el distribuidor BODUM® de tu país o visita www.bodum.com.

En la garantía BODUM® no se incluyen los daños causados por uso o manipulación inadecuados, desgaste normal, mantenimiento o cuidado incorrectos, mal funcionamiento o uso del aparato por personas no autorizadas.

Esta garantía del fabricante no afecta sus derechos estatutarios bajo las leyes nacionales en vigor ni sus derechos frente al proveedor, derivados de su contrato de compraventa.

DESECHO ECOLÓGICO

Los electrodomésticos viejos ya no pueden ser desechados con el resto de la basura, sino que se deben desechar por separado. La entrega en centros de recolección comunal por parte de personas privadas no tiene costo alguno. Los propietarios de electrodomésticos viejos están obligados a entregarlos en dichos centros de recolección o algún sitio similar. Con esta pequeña contribución personal está colaborando para que se puedan reciclar valiosos materiales y para que los materiales dañinos puedan tratarse como corresponde.

ITALIAN

Congratulazioni! Hai acquistato una BISTRO Espresso Machine by BODUM®. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, occorre sempre seguire le precauzioni di base, tra cui:

Leggere tutte le istruzioni.

Prima dell'utilizzo, controllare che il voltaggio della presa a muro corrisponda a quello per cui il dispositivo è predisposto.

Per proteggersi da incendi, shock elettrico e lesioni personali, non immergere il cavo o la presa in acqua o altri liquidi.

Il dispositivo non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.

Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia e quando l'apparecchio non viene utilizzato. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente prima di rimuovere o applicare componenti, o procedere alla pulizia.

Non operare il dispositivo con un cavo o presa danneggiati, o dopo il suo malfunzionamento o in seguito. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato per il controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.

Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per la manutenzione o da una persona qualificata per evitare rischi.

L'utilizzo di accessori non raccomandati specificamente dal produttore del dispositivo potrebbe causare incendio, shock elettrico o lesioni.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, come un tavolo o un bancone. Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo del tavolo o bancone.

Assicurarsi che il cavo elettrico non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.

Non posizionare il dispositivo su una superficie calda o accanto a una fiamma per evitare che venga danneggiato.

Per scollegare, disconnettere il cavo dalla presa a muro. Rimuovere sempre afferrando il connettore e mai tirando il cavo elettrico perché questo potrebbe causare danni al cavo e provocare shock elettrico.

Non utilizzare il dispositivo in nessun altro modo oltre a quello per cui è realizzato. Mantenere e utilizzare il dispositivo in un ambiente asciutto.

Il dispositivo produce vapore caldo. È necessario utilizzare estrema cautela per evitare bruciate.

La temperatura di funzionamento o di conservazione dell'Espresso machine deve essere superiore a 32 °F/0 °C (congelamento).

Non utilizzare l'Espresso Machine in un ambiente con temperature elevate, campi magnetici forti e aria umida.

Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (come la lancia vapore, il metallo del portafiltro o il gruppo erogatore). Utilizzare i manici e le manopole.

Non lasciare che l'Espresso Machine venga messa in funzione senza acqua.

Collegare la presa alla rete elettrica prima di premere il pulsante di accensione, e spegnere prima di scollegare la presa.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sorvegliati o istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e sui pericoli ad esso connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano accompagnati. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata di bambini con età inferiore agli 8 anni.


Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi ad esso connessi.

Ai bambini non dev'essere permesso di giocare con questo apparecchio.

L'apparecchio è realizzato per essere utilizzato in casa e ambienti simili, come:

- Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo "bed and breakfast".

ATTENZIONE: PRESSIONE

Per evitare che il vapore bollente e l'acqua calda possano scottare il corpo o causare altre lesioni personali e per evitare danni al prodotto, non rimuovere il serbatoio dell'acqua o il portafiltro quando la macchina sta erogando caffè o la lancia vapore è in funzione. Assicurati sempre che la macchina sia tornata in modalità "pronta" e non sia in funzione prima di rimuovere il portafiltro. Se si desidera aggiungere altra acqua al serbatoio, spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione . Durante l'erogazione del caffè, assicurarsi che il portafiltro sia orientato nella posizione specificata per evitare che possa allentarsi a causa della pressione e potenzialmente provocare lesioni.

Temperatura elevata

Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere mai le mani o altre parti del corpo sotto il portafiltro o la lancia vapore per evitare scottature. Non toccare mai altre parti della lancia vapore oltre alla guaina in silicone che la avvolge. Afferrare sempre il dispositivo e i suoi componenti utilizzando i manici e le manopole predisposti.

ATTENZIONE! Evitare perdite sul connettore

ATTENZIONE! L'uso improprio potrebbe provocare lesioni

ATTENZIONE! La superficie dell'elemento riscaldante conserva calore dopo l'uso

ATTENZIONE! Non mettere l'elettrodomestico in un mobile durante l'uso

Conservare queste istruzioni per consultazione futura.

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, o se la macchina non è stata usata per molto tempo,

è necessario seguire i seguenti passaggi per il risciacquo e riscaldare i tubi interni.

1. Controllare e assicurarsi che tutti gli accessori siano completi e non danneggiati.



2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua filtrata, tra i livelli "MIN" e "MAX". Non riempire eccessivamente.

3. Allineare il portafiltro vuoto (senza caffè macinato all'interno al momento) con il gruppo erogatore e ruotarlo in senso antiorario per bloccare la posizione. È possibile utilizzare sia il filtro per tazza singola che quello per tazza doppia, secondo necessità.

4. Collegare il dispositivo alla presa elettrica e premere il pulsante di accensione. L'apparecchio entrerà in modalità di pre-riscaldamento. Quando il pre-riscaldamento sarà completato, sarà pronto per l'utilizzo e le spie saranno accese senza lampeggiare.

5. Posizionare una tazza sotto la lancia vapore e portare l'interruttore sulla posizione "Acqua calda"
☺. Dopo qualche momento, dell'acqua calda

dovrebbe iniziare a fuoriuscire dalla lancia vapore. Lasciare che l'acqua venga erogata per 3-5 secondi, poi riportare l'interruttore in ● posizione. Disfarsi dell'acqua raccolta nella tazza.

6. Posizionare una tazza sulla piastra di sgocciolamento, sotto la testa del gruppo, e premere il tasto  o . Dopo un attimo, dell'acqua calda inizierà a fuoriuscire dal portafiltro e a raccogliersi nella tazza. Il dispositivo sarà in funzione per circa 10-13 secondi prima di fermarsi automaticamente.

NOTA: non estendere mani o altre parti del corpo vicino al portafiltro o alla lancia vapore mentre l'acqua calda sta fuoriuscendo, per evitare scottature.

7. Quando l'acqua smette di scorrere, versare l'acqua in una vaschetta di raccolta o nella tazza.

8. Pulire accuratamente le parti amovibili dell'intera macchina con acqua tiepida.

NOTA: è normale sentire del rumore quando si pompa l'acqua per la prima volta.

UTILIZZO
DELL'
APPARECCHIO
**EROGARE
ESPRESSO**






1. Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua filtrata, tra i livelli "MIN" e "MAX". Non riempire eccessivamente.

2. Collega la macchina e premi il pulsante di accensione (assicurati che l'interruttore vapore/ acqua calda sia in ● posizione). L'apparecchio entrerà in modalità pre-riscaldamento.

I pulsanti sul pannello di controllo sono anche degli indicatori delle operazioni dell'apparecchio e si illuminano in modo diverso per rappresentare la modalità attiva. Ad esempio, il pulsante di


accensione lampeggia durante il pre-riscaldamento. Descrizioni dettagliate di queste funzioni e degli indicatori sono fornite in queste istruzioni.

Nota anche che l'interruttore vapore/acqua calda ha tre funzioni (25a-c): vapore (a sinistra), standby (al centro) e acqua calda (a destra). L'interruttore ha anche un indicatore vapore/acqua calda (27) che si illumina sul pannello di controllo quando queste funzioni sono disponibili per l'uso.

Riscaldamento: premi una volta il tasto  per attivare la modalità di preriscaldamento della macchina. La  lampeggerà mentre la macchina si riscalda e la  si accenderà fissa, indicando che il macinino è pronto a funzionare. La  e la  rimarranno spente finché la macchina non avrà terminato il preriscaldamento.

Stato di pronto: quando la macchina è calda, entra in modalità pronta per l'utilizzo. A quel punto, gli indicatori del pulsante di accensione, del pulsante di macinatura, del vapore/acqua calda, del pulsante per la tazza singola e del pulsante per la tazza doppia si illuminano in modo fisso e la macchina per caffè espresso può essere utilizzata normalmente.

Stato di riposo: la macchina entrerà automaticamente in modalità di riposo dopo 20 minuti di permanenza in modalità "pronta" senza alcuna operazione.

Puoi riattivare il macchinario premendo il tasto , il macchinario entrerà nuovamente nello stato di riscaldamento.


Suggerimento: Ti consigliamo di preriscaldare l'apparecchio, compresi il portafiltro, i filtri e la tazza prima dell'uso, in modo che l'espresso non venga influenzato dalla freddezza dell'apparecchio.

Consulta le istruzioni “prima del primo utilizzo” per scoprire come preriscaldare la macchina.

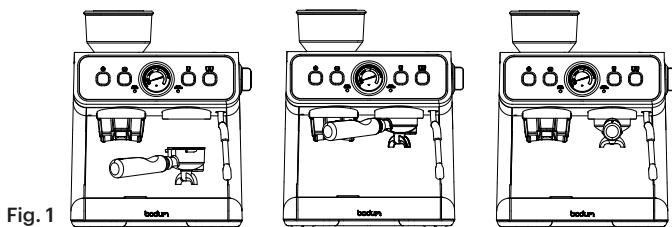
Erogare una singola tazza di caffè espresso:

quando l'apparecchio è pronto per l'utilizzo, selezionare il filtro per tazza singola e inserirlo nel portafiltro. Posizionare il portafiltro nella staffa sotto l'uscita di macinatura e premi il tasto ☺ per riempire il portafiltro con circa 13 grammi di caffè macinato. Usare il piedino gommato all'estremità del portafiltro per appoggiarlo a un bancone o a un tavolo e, tenendo il portafiltro con una mano, usare l'altra mano per utilizzare il tamper del caffè per livellare e premere il caffè macinato nel portafiltro. È importante non comprimere troppo perché questo potrebbe ostacolare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro. La forza generata dal braccio è sufficiente, non è necessario utilizzare il peso del corpo o sforzarsi eccessivamente. Quando il caffè macinato è compresso e livellato, allineare il portafiltro con il gruppo erogatore e ruotarlo in senso antiorario per fissarlo in posizione (vedere fig. 1). Mettere una tazza di caffè sulla piastra di sgocciolamento, sotto la testa del gruppo, e premere il tasto ☺. L'apparecchio inizierà automaticamente ad erogare una tazzina di caffè espresso. Quando la quantità impostata di caffè è stata erogata (circa 30 ml), l'apparecchio interromperà l'operazione e tornerà in modalità pronta per l'utilizzo.



Erogare un caffè espresso doppio: quando l'apparecchio è pronto per l'utilizzo, selezionare il filtro per tazza doppia (leggermente più grande) e inserirlo nel portafiltro. Posizionare il portafiltro nella staffa sotto l'uscita di macinatura e premi il tasto ☺ per riempire il portafiltro con circa 19 grammi di caffè macinato. Utilizzare la base gommata




all'estremità del portafiltro per appoggiarlo sul tavolo o bancone e, afferrandolo con una mano, utilizzare il pressino per livellare e comprimere il caffè nel portafiltro. È importante non comprimere troppo perché questo potrebbe ostacolare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro. La forza generata dal braccio è sufficiente, non è necessario utilizzare il peso del corpo o sforzarsi eccessivamente. Quando il caffè macinato è compresso e livellato, allineare il portafiltro con il gruppo erogatore e ruotarlo in senso antiorario per fissarlo in posizione (vedere fig. 1). Mettere una tazza di caffè sulla piastra di sgocciolamento, sotto la testa del gruppo, e premere il tasto . L'apparecchio inizierà automaticamente ad erogare una tazza doppia di caffè espresso. Quando il volume di espresso impostato è stato estratto (circa 60 mL), la macchina smette di funzionare automaticamente e tornerà in modalità "pronto".

NOTA: durante la preparazione del caffè, assicurarsi che il portafiltro venga ruotato in senso antiorario nella posizione corretta, come mostrato nella figura sottostante.







Impostazione personalizzata:


BISTRO Espresso Machine permette anche la personalizzazione delle funzionalità. Per personalizzare la quantità di espresso estratto per entrambe le opzioni di tazza singola e doppia, quando ti appresti ad estrarre un espresso, ti basta premere e tenere premuto il tasto  o  (a seconda del tipo di preparazione). Durante la pressione del pulsante, questo lampeggia per indicare che l'apparecchio sta memorizzando l'impostazione personalizzata. Continuare a tenere premuto il pulsante mentre l'erogazione del caffè inizia. Quando la quantità desiderata viene raggiunta, rilasciare il pulsante. L'apparecchio interromperà l'operazione ed emetterà un segnale sonoro, indicando la memorizzazione della quantità di caffè appena erogata. Durante l'operazione successiva, l'apparecchio erogherà esattamente la stessa quantità. Nota: l'apparecchio memorizza la quantità e non il tempo quindi è importante 1) che ci sia caffè macinato nel portafiltro durante l'impostazione e 2) utilizzare un punto di riferimento visivo o una bilancia per misurare la quantità di espresso erogata. La macchina può essere regolata per estrarre da 20 ml a 400 ml.



Per ripristinare le impostazioni di fabbrica del volume di estrazione dell'espresso, è sufficiente tenere premuti contemporaneamente i tasti , , e .

UTILIZZO DELL' APPARECCHIO ACQUA CALDA E VAPORE

Acqua calda: quando l'apparecchio è pronto per l'utilizzo, posizionare una tazza sotto la lancia vapore. Girare l'interruttore vapore/acqua calda su , e la macchina inizierà a pompare l'acqua calda attraverso la lancia vapore. La spia dell'acqua calda/vapore inizierà a lampeggiare, mentre i pulsanti  e  manterranno il loro stato originale, indicando che le funzioni di estrazione possono essere utilizzate mentre l'acqua calda scorre. Una volta terminato, basta riportare l'interruttore sulla posizione  e la macchina smetterà di erogare acqua calda e tornerà in modalità "pronta". Nota: acqua calda potrebbe gocciolare dalla lancia vapore, quindi prestare attenzione durante la rimozione della tazza sottostante.




NOTA: l'acqua erogata dalla funzione acqua calda non è inferiore a 170 ml. È importante utilizzare un contenitore abbastanza grande per raccogliere l'acqua calda, oppure è necessario che qualcuno sia presente per controllarla durante l'uso. Una volta terminata la funzione di acqua calda, ruota prontamente la manopola verso le ore 12; in caso contrario, l'indicatore dell'acqua calda lampeggerà come allarme.

Preriscaldamento del vapore: mentre l'apparecchio è in modalità "pronto", tenere la tazza che si desidera preriscaldare sotto la lancia vapore, assicurandosi che la punta della lancia sia all'interno della tazza. Non posizionare semplicemente la tazza sotto la lancia, perché il vapore si disperderà sopra la tazza, il che è pericoloso e inefficace per il preriscaldamento. Gira l'interruttore vapore/acqua calda su , e la macchina inizierà a pompare vapore caldo attraverso la lancia. La spia dell'acqua calda/vapore

lampeggerà, mentre i pulsanti  e  manterranno il loro stato originale, indicando che le funzioni di estrazione possono essere utilizzate durante la cottura a vapore. Lasciare fuoriuscire il vapore per alcuni secondi, fino a quando la tazza risulta calda al tatto o raggiunge la temperatura desiderata. Una volta terminato, riporta l'interruttore sulla ● per fermare il vapore e la macchina tornerà in modalità "pronta".

Vapore nel latte: quando l'apparecchio è pronto per l'utilizzo, riempire la caraffa del latte con la quantità desiderata di latte (o surrogato), facendo attenzione a non riempire eccessivamente.

Il latte dovrebbe raggiungere all'incirca la base del beccuccio. Afferrare la caraffa utilizzando il manico, posizionarla sotto la lancia vapore assicurandosi che l'estremità sia immersa nel latte. Non posizionare semplicemente la tazza sotto la lancia, perché in questo modo il vapore si disperderebbe all'esterno in modo sia pericoloso che inefficiente. Per i migliori risultati, non immergere l'estremità della lancia vapore troppo in profondità nel latte. Mantenere la tazza in posizione leggermente obliqua per creare un movimento a spirale che aiuta ad areare il latte, producendo un effetto leggero e cremoso.

Gira l'interruttore vapore/acqua calda su , e la macchina inizierà a lanciare vapore caldo attraverso la lancia vapore. La spia dell'acqua calda/vapore lampeggia, mentre i pulsanti  e  mantengono il loro stato originale, indicando che le funzioni di estrazione possono essere utilizzate durante la cottura a vapore. Riscaldare il latte con il vapore fino a quando la caraffa diventa calda al tatto, ma prestare attenzione perché il surriscaldamento

potrebbe causare bruciature. Una volta che il latte ha raggiunto la temperatura desiderata, riporta l'interruttore sulla ● per fermare il vapore e la macchina tornerà in modalità "pronta". Rimuovere la lancia vapore dal latte.

Suggerimento: per i migliori risultati, pulire la lancia vapore prima e dopo l'utilizzo della funzione vapore. Segui la procedura di "Preriscaldamento", ma lascia che il vapore scorra solo per 3-5 secondi. Spegni la funzione vapore e getta l'acqua raccolta prima di procedere con le fasi di "Cottura a vapore del latte".

ATTENZIONE: questa funzione produce vapore ad alta temperatura. Prestare sempre la massima attenzione quando si maneggiano tazze preriscaldate, brocche di latte calde o si sposta la lancia vapore.

NOTE:

Dell'acqua calda potrebbe gocciolare dalla lancia vapore dopo che la funzione vapore è stata disattivata, quindi fai attenzione quando rimuovi le tazze o la lattiera.

Pulire la lancia vapore dopo ogni utilizzo, facendo attenzione a non toccare i componenti caldi.

La funzione di vapore funziona per un massimo di 5 minuti.

Se questo limite viene raggiunto, l'erogazione del vapore si interrompe, l'indicatore vapore/acqua calda inizia a lampeggiare e le funzioni vapore, acqua calda e di estrazione del caffè saranno temporaneamente non disponibili durante il raffreddamento dell'apparecchio.

USARE L'APPARECCHIO PER MACINARE I CHICCHI DI CAFFÈ

La BISTRO Espresso Machine è dotata di macinacaffè integrato. Prima di utilizzare il macinacaffè, assicurarsi che tutti i componenti siano installati correttamente seguendo le seguenti linee guida:

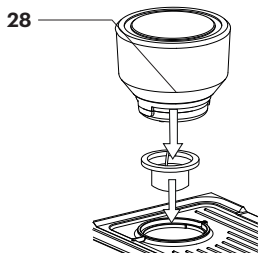


Fig. 2: Assicurarsi che la testa della smerigliatrice (28) sia serrata in senso orario secondo la grafica indicata sul componente. Poi, inserire la tramoggia per chicchi (1) e avvitarla all'apparecchio come mostrato.

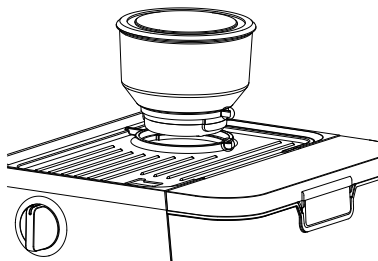


Fig. 3: Inserire la tramoggia per chicchi di caffè in grani allineando la linguetta sul fondo del contenitore con la scanalatura corrispondente nella parte superiore della macchina per caffè espresso. Una volta allineato, premere verso il basso

e ruotare in senso orario. L'installazione corretta del contenitore viene segnalata da un clic sonoro. Questo suono indica l'allenamento o il restringimento del macinacaffè e corrisponde alla grana del caffè macinato, come visualizzato di seguito.

Il contenitore per chicchi di caffè presenta dei segni (Fig. 4) che mostrano il livello di finezza selezionato del macinacaffè. Per selezionare

un'impostazione di macinatura, è sufficiente ruotare la tramoggia del caffè in grani finché l'indicatore in basso (Fig. 5) non si allinea con la dimensione di macinatura desiderata. Si consiglia di utilizzare un'impostazione compresa tra **1 e 10** per macinare caffè per espresso. L'impostazione ideale può variare a seconda della freschezza e della qualità dei chicchi di caffè.

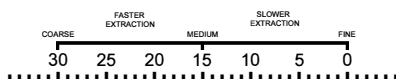


Fig. 4: La dimensione della macinatura varia da 0 a 30, da fine a grossolana. Più grande il numero, più grezza sarà la macinatura, e viceversa.

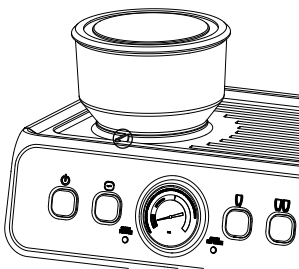




Fig. 5

1. Assicurarsi che il contenitore per chicchi di caffè sia installato correttamente.

La  si illumina di bianco quando il macinino è pronto all'uso. Se per qualsiasi motivo la tramoggia del caffè in chicchi non è installata correttamente, la  si illuminerà di rosso e non funzionerà.

2. Riempire il contenitore per chicchi di caffè, prestando attenzione a non riempirlo eccessivamente per evitare che i chicchi si bagnino, riducendo la qualità della macinatura e del prodotto finale.

3. Come illustrato nella Fig. 6, inserire il portafiltro (12) con filtro per tazza singola (13) o doppia (14) nel punto di uscita della macinatura (5).

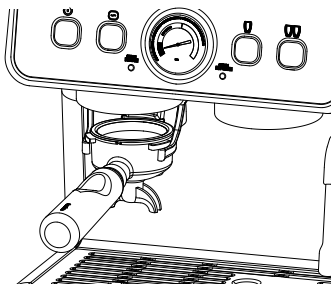




Fig. 6

4. Premere  per iniziare la macinatura. Il macinacaffè si ferma automaticamente dopo aver raggiunto la quantità impostata. Puoi anche premere  per interrompere la macinazione in qualsiasi momento.

NOTA: l'impostazione predefinita del macinacaffè è predisposta per l'utilizzo con il filtro per tazza doppia, con un dosaggio di circa 19 g di caffè macinato (in 13 secondi) e un'impostazione della

macinatura compresa tra **1 e 10**.

Nota che se stai usando il filtro per tazza singola, dovrai fermare manualmente il macinino dopo circa 10 secondi (producendo circa 13 g di fondi di caffè) per assicurarti che il filtro non sia troppo pieno. Puoi anche reimpostare il tempo di macinatura del filtro per tazza singola seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Regolazione del tempo di macinatura".

NOTA: la freschezza, la preparazione, la qualità e il tipo di chicchi di caffè utilizzati può influire sulla macinatura e sull'estrazione, e quindi sul sapore e sulla consistenza dell'espresso.

Si consiglia di personalizzare le impostazioni in base alle proprie preferenze per raggiungere risultati ottimali.

5. Rimuovere il portafiltro (12) dall'erogatore del macinacaffè (5). Se il filtro contiene una quantità insufficiente di caffè, è possibile aggiungerne ripetendo i punti 3 e 4 fino al raggiungimento della quantità corretta.

6. Un'estremità del portafiltro ha una base gommata. Appoggiarla sul tavolo o bancone, afferrando il manico del portafiltro con una mano. Con l'altra mano, utilizzare il pressino (18) per livellare e comprimere il caffè macinato nel portafiltro. La forza generata dal braccio (circa 12,5 kg) è sufficiente. Non fare leva con il peso del corpo o utilizzare una forza eccessiva perché questo potrebbe comprimere eccessivamente il caffè e ostacolare l'estrazione.

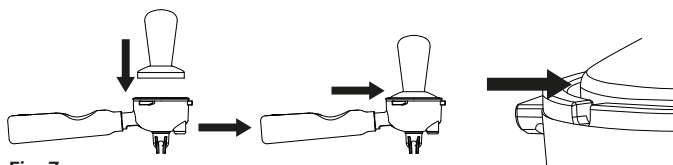





Fig. 7

Tamponare il caffè macinato verso il basso


Quando il bordo del tamper (18) si allinea con il bordo del portafiltro (12), significa che la quantità di caffè macinato nel filtro è sufficiente e che il filtro è stato compresso al punto giusto.


7. Quando il caffè macinato è stato compresso, inserire il portafiltro nel gruppo erogatore e ruotarlo in senso antiorario per bloccare la posizione. Poi, seleziona il pulsante  o  corrispondente in base alle dimensioni del filtro per estrarre l'espresso.


NOTE:



Quando la tramoggia per chicchi (1) non è installata, l'indicatore  si accende in rosso fisso.

Se il macinacaffè viene utilizzato per 3 minuti senza sosta, l'apparecchio interromperà automaticamente la macinatura per un massimo di 6 minuti per consentire al dispositivo di raffreddarsi. Dopo 6 minuti sarà nuovamente possibile utilizzarlo normalmente.

Quando la funzione di macinazione non può essere utilizzata normalmente, come nel caso precedente, il simbolo  lampeggia e la macchina emette tre segnali acustici.

Regolazione del tempo di macinatura: il tempo di macinatura è personalizzabile con facilità. Per farlo, è sufficiente tenere premuto il tasto , mentre la tramoggia del chicco è piena e il portafiltro è

inserito sotto l'uscita di macinazione. Tenendo premuto, la spia  inizia a lampeggiare mentre il macinino inizia a funzionare. Quando la quantità desiderata di caffè è stata macinata, rilasciare il pulsante: l'apparecchio emetterà un segnale sonoro per indicare che la nuova impostazione è stata registrata. Nota: l'apparecchio registra il tempo di macinatura, non la quantità di caffè. Questo significa che una volta modificata l'impostazione, il macinacaffè si attiverà sempre per lo stesso periodo, anche se la finezza della macinatura viene modificata: se si seleziona un'impostazione più grezza, ad esempio, la quantità finale macinata sarà più elevata e viceversa. Tenere presente che la macchina può registrare solo tempi di macinazione superiori a 5 secondi; qualsiasi valore inferiore non verrà modificato.

NOTA: per ripristinare le impostazioni di fabbrica della smerigliatrice, tenere premuti contemporaneamente i tasti  e .

SCEGLIERE

IL TIPO

CORRETTO DI

CAFFÈ E

MACINATURA

Caffè macinato

Per i migliori risultati, consigliamo di utilizzare caffè appena macinato a tostatura scura, ad esempio miscela francese o per espresso.

Macinatura

Macinare i chicchi di caffè è un passo fondamentale nel processo di produzione dell'espresso. Le dimensioni ottimali della macinatura possono variare a seconda del tipo e della qualità dei chicchi utilizzati, quindi per ottenere i migliori risultati è necessario effettuare spesso delle regolazioni. Effettuare queste regolazioni richiede pratica, ma risulterà in un caffè espresso perfettamente adatto

al proprio gusto.

Se il caffè è macinato in modo troppo fine, potrebbe ostacolare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro causando un'estrazione scadente o fallita.

Se il caffè viene macinato in modo troppo grossolano, l'acqua scorrerà troppo rapidamente, compromettendo l'aroma e il gusto del caffè estratto.

Consultare la sezione precedente "Utilizzare il dispositivo: macinacaffè" per trovare istruzioni sulla regolazione delle impostazioni del macinacaffè integrato nella BISTRO Espresso Machine.





Si consiglia di utilizzare impostazioni comprese tra 1 e 10 del macinacaffè integrato per chicchi di caffè di fresca tostatura (entro 1 mese). Per la tazza doppia, si consiglia di utilizzare circa 19 grammi di caffè macinato, mentre per la tazza singola la quantità consigliata per un'estrazione ottimale è 13 grammi.

Per evitare che i chicchi di caffè si bagnino, compromettendo la macinatura, il gusto e l'effetto finale del caffè, si consiglia di non riempire eccessivamente il contenitore per chicchi.

Sebbene il caffè appena macinato abbia un aroma più intenso e produca un espresso di qualità superiore, è possibile utilizzare anche il caffè pre-macinato con la BISTRO Espresso Machine. Nota: il caffè in polvere già macinato mantiene l'aroma solo per 7-8 giorni, a meno che non venga conservato in un contenitore sigillato e posto in un luogo fresco.

Non conservare il caffè in frigorifero o nel congelatore.

USARE L'APPARECCHIO PER RIPRISTINARE LE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Se in qualsiasi momento desideri ripristinare le impostazioni originali della macchina (comprese le funzioni di macinatura e di estrazione), ti basterà tenere premuti contemporaneamente tutti e quattro i pulsanti , , , e .

L'apparecchio emetterà un segnale elettronico sonoro e tutte le luci lampeggeranno insieme due volte. A questo punto le impostazioni di fabbrica della macchina saranno ripristinate.

Sia le istruzioni relative al macinacaffè che all'estrazione dell'espresso includono dei passaggi per ripristinare le impostazioni predefinite di fabbrica di queste specifiche funzionalità.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO IMPOSTAZIONI DELLA TEMPERATURA

Impostazione personalizzata della temperatura di estrazione del caffè

Questa macchina è dotata di una funzione di controllo PID, in grado di monitorare il blocco di riscaldamento dell'acqua, in modo che il caffè possa essere estratto a una temperatura di 92 °C.

È possibile regolare la temperatura di estrazione del caffè e la temperatura regolabile è compresa tra 88 e 96 °C.

È possibile cambiare 2 °C ogni volta, in modo da soddisfare le diverse esigenze di gusto.


Quando la temperatura è più alta, l'amaro aumenta e l'acidità diminuisce.

Quando la temperatura è più bassa, l'amaro diminuisce e l'acidità aumenta.


Per entrare nella modalità di impostazione della temperatura di estrazione del caffè

Tenere premuto il pulsante di accensione

 e il pulsante della tazza singola 

contemporaneamente per 4 secondi; la macchina emetterà un segnale acustico e l'indicatore del pulsante di accensione  inizierà a lampeggiare.

Definizione dell'indicazione della temperatura:

NOTA: l'indicatore del pulsante di accensione  continuerà a lampeggiare per indicare che l'apparecchio è in modalità di impostazione personalizzata.

IMPORTANTE: dopo essere entrato nella modalità di impostazione personalizzata, l'apparecchio uscirà dalla modalità e tornerà allo stato di riposo se non viene premuto alcun pulsante entro 1 minuto.

Dopo aver completato l'impostazione, premi il pulsante di accensione per salvarla.

UTILIZZO DELLA CASSETTA DEGLI ATTREZZI E DEGLI ACCESSORI PER LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO

La BISTRO Espresso Machine è dotata di strumenti per la pulizia, tra cui uno spillo e un pennello per la pulizia, oltre a una cassetta per gli attrezzi (15) che può essere utilizzata per custodirli con praticità. Anche i filtri per tazza singola e doppia possono essere conservati all'interno della cassetta degli attrezzi. La cassetta per gli attrezzi è collocata nella parte inferiore a sinistra del dispositivo, dietro la vaschetta di raccolta. Una volta rimosso il vassoio di raccolta (Fig. 8), puoi accedere alla cassetta degli attrezzi semplicemente estraendola dal vano.

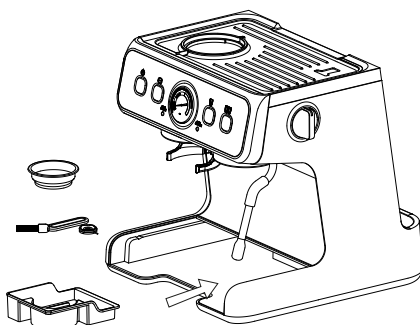


Fig. 8

Spillo per la pulizia

Lo spillo per la pulizia (17) viene utilizzato per pulire la lancia vapore e i filtri. Lo spillo più spesso è utilizzato per la pulizia della lancia vapore (Fig. 9), mentre quello più sottile è destinato ai filtri (Fig. 10).

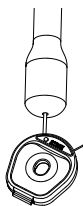


Fig. 9: Pulisci la lancia vapore (6) con uno spillo più grosso.

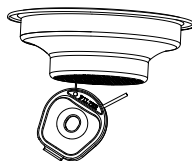


Fig. 10: Pulisci i filtri (13, 14) con uno spillo più sottile.

Spazzola per la pulizia

La spazzola per la pulizia (16) è utilizzata per pulire il sistema di macinazione, incluso il serbatoio di macinazione e lo scivolo quando il contenitore per chicchi di caffè (1) e la testina del macinacaffè (28)

vengono rimossi. Seguire i passaggi delineati nella sezione "Pulire il macinacaffè" seguente per trovare istruzioni più dettagliate.

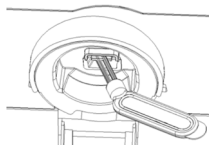


Fig. 11: Pulisci il dispositivo antistatico e l'uscita della macina del caffè (5).

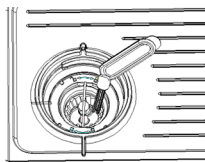


Fig. 12: Pulisci la camera del macinino e lo scivolo di macinatura con la spazzola di pulizia allegata, come nella Fig. 13.

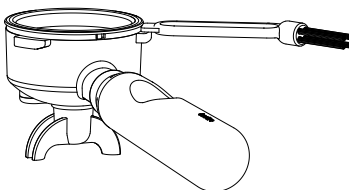


Fig. 13: L'estremità posteriore della spazzola di pulizia può essere utilizzata per staccare il filtro dal portafiltro (12).

Pulizia del macinacaffè

Se si osserva una riduzione della quantità di caffè macinato che viene erogata dal macinacaffè, questo potrebbe significare che l'erogatore del macinacaffè (5) o la testina del macinacaffè (28) devono essere puliti.

Se si macina regolarmente caffè molto fine, si consiglia di pulire l'erogatore del macinacaffè (5) e la testina del macinacaffè (28) spesso.

Il macinacaffè è dotato di un sistema antistatico che ha lo scopo di impedire che il caffè macinato si disperda fuori dall'erogatore del macinacaffè (5). Se si nota caffè all'esterno del portafiltro o dell'erogatore del macinacaffè, utilizzare il pennello per la pulizia per pulire quest'ultimo all'interno e rimuovere i residui attorno al sistema antistatico.


NOTA: assicurarsi che il sistema di macinazione sia completamente vuoto durante la pulizia. Non devono esserci chicchi all'interno del contenitore, e quando il macinacaffè viene attivato non dovrebbe fuoriuscire caffè macinato.

1. Ruotare il contenitore per chicchi di caffè in senso antiorario per rimuoverlo. Nota: il contenitore può essere rimosso anche se ci sono chicchi al suo interno, in quanto questi non possono fuoriuscire dalla parte inferiore a meno che non sia installato sul macinacaffè. Una volta rimosso, svuotare il

contenitore per chicchi di caffè.

2. Ruotare la testina interna del macinacaffè (28) in senso antiorario ed estrarla. Utilizzare il pennello per la pulizia (16) per pulire la testina del macinacaffè e rimuovere il caffè macinato all'interno degli ingranaggi. NON risciacquare la testina interna del macinacaffè con acqua. NON versare acqua all'interno del macinacaffè.

3. Utilizzare il pennello per la pulizia per pulire il serbatoio di macinazione e lo scivolo.

4. Re-installare il contenitore per chicchi di caffè vuoto, SENZA ri-posizionare la testina del macinacaffè. Premere il pulsante  e far girare il macinino per eliminare i residui di fondi di caffè nella camera di macinazione. Se il caffè macinato all'interno non viene rimosso completamente, ripetere i passaggi 3 e 4.

5. Rimuovere il contenitore per chicchi di caffè e re-installare la testina del macinacaffè inserendola e ruotandola in senso antiorario per bloccarla in posizione, come indicato nelle grafiche incise sulla plastica. In seguito, installare nuovamente il contenitore per chicchi di caffè. La pulizia è completa.

**UTILIZZARE
L'APPAREC-
CHIO**

PER LA
DISINCRO-
STAZIONE

La BISTRO Espresso Machine è dotata di funzione disincrostante integrata, oltre a un indicatore che segnala quando è il momento di pulire il dispositivo.

Si consiglia di disincrostante l'apparecchio ogni 4-6 mesi, o quando l'indicatore (26) si illumina. L'indicatore si illumina dopo che l'apparecchio ha processato circa 15 litri d'acqua attraverso la testa

dell'erogatore.

Servono circa dieci minuti per completare il processo di disincrostazione.

NOTA: Quando si avvia il programma di disincrostazione:

assicurati che nel serbatoio dell'acqua ci sia almeno 1 litro di acqua.

Assicurarsi che la vaschetta di raccolta sia vuota e in posizione.

Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso e pronto per l'utilizzo.

Istruzioni per la disincrostazione

Per disincrostare, è possibile utilizzare:

- A. Compresse disincrostanti per macchine del caffè
- B. Disincrostante liquido
- C. Aceto bianco e acqua tiepida

Preparazione alla disincrostazione

Inserire il serbatoio dell'acqua (Fig. 14) e riempire con 1 litro d'acqua. Aggiungere a scelta:

- A. Compresse disincrostanti e attendere che si dissolvano.
- B. Mezza tazza di agente disincrostante liquido nel serbatoio dell'acqua, poi aggiungere 1 litro di acqua tiepida in modo che la soluzione si mescoli completamente.
- C. 1,5 misurini di aceto bianco nel serbatoio, poi aggiungere 1 litro di acqua tiepida in modo che la soluzione si mescoli completamente.

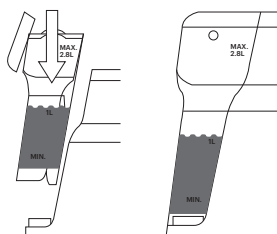





Fig. 14

Collocare un contenitore da 1 litro/34 once sotto la testata e un altro contenitore da 1 litro/34 once sotto la lancia vapore.


Dopo aver completato i passaggi precedenti, è possibile iniziare il processo di disincrostazione.


Passaggio 1: iniziare il ciclo di disincrostazione

In modalità “pronta”, tenere premuti i pulsanti  e .

La spia  e l'indicatore di disincrostazione inizieranno a lampeggiare, indicando che il programma di disincrostazione è iniziato.

Girare l'interruttore “acqua calda/vapore” in  posizione.

La spia dell'acqua calda/vapore inizierà a lampeggiare insieme alla spia  e alla spia di disincrostazione. La pompa dell'acqua inizierà a lavorare, erogando acqua calda sia dal gruppo erogatore che dalla lancia vapore. Dopo circa 30 secondi, la pompa inizierà a pulsare: questa è una normale fase del processo. Dopo circa un altro minuto, la pompa tornerà ad avere un flusso costante. Dopo altri 30 secondi, la pompa si fermerà e l'acqua calda smetterà di fluire dal gruppo e dalla lancia vapore.

Girare l'interruttore "acqua calda/vapore" in ● posizione. La luce dell'indicatore acqua calda/vapore smetterà di lampeggiare. L'indicatore  e l'indicatore di disincrostazione continueranno a lampeggiare, indicando che la macchina è ancora nel programma di disincrostazione. Passare al passaggio 2.

Passaggio 2: preparare al ciclo di risciacquo

La lancia vapore e il gruppo erogatore devono essere puliti con acqua fresca per rimuovere la soluzione disincrostante.


IMPORTANTE: hai solo 5 minuti per completare i passaggi seguenti prima che la macchina esca automaticamente dal programma di disincrostazione.


Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulirlo.

Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua filtrata e inserirlo nella macchina.

Svuotare i contenitori sotto la testata e la lancia vapore e rimetterli a posto.

Passaggio 3: iniziare il ciclo di risciacquo

Girare l'interruttore "acqua calda/vapore" in  posizione.

La spia dell'acqua calda/vapore inizierà a lampeggiare insieme alla  e alla spia di disincrostazione. La pompa dell'acqua inizierà a lavorare, erogando acqua calda sia dal gruppo erogatore che dalla lancia vapore. Dopo circa 30 secondi, la pompa inizierà a pulsare: questa è una normale fase del processo. Dopo circa un minuto, la pompa ritornerà al normale funzionamento. Dopo altri 30 secondi, la pompa si fermerà, l'acqua calda smetterà di fuoriuscire dal gruppo erogatore e dalla lancia vapore, e l'apparecchio emetterà un segnale acustico elettronico.

**UTILIZZO
DELL'APPAREC-
CHIO ACQUA**
PROMEMORIA
PER IL
RIFORNIMENTO
E IL FLUSSO
D'ACQUA

Girare l'interruttore "acqua calda/vapore" in ● posizione.

Ciclo di disincrostazione completato

Una volta riportato l'interruttore dell'acqua calda/vapore in ● posizione, tutte le spie smetteranno di lampeggiare e la spia di decalcificazione si spegnerà, segnalando che la disincrostazione è terminata. L'apparecchio ritornerà alla normale funzionalità, come indicato dalle luci dei pulsanti del pannello di controllo.

Quando il serbatoio non contiene una quantità sufficiente d'acqua per il normale funzionamento dell'apparecchio, tutti i quattro pulsanti del pannello di controllo lampeggeranno (accensione, macinacaffè, tazza singola, tazza doppia) e il dispositivo emetterà un segnale acustico cinque volte. Nota: il segnale acustico di allarme verrà emesso cinque volte, mentre i pulsanti lampeggeranno per un massimo di un minuto. Dopo un minuto, l'apparecchio ritornerà in modalità pronta per l'utilizzo.

La stessa modalità d'allarme (tutti i quattro pulsanti lampeggianti e il segnale acustico riprodotto cinque volte) verrà attivata se l'apparecchio non riesce a far fluire l'acqua attraverso il portafiltro per erogare l'espresso. Questo potrebbe verificarsi se il caffè macinato è troppo fine, se la quantità è eccessiva o se viene compresso con troppa forza: in tutti questi casi la resistenza al flusso dell'acqua è troppo elevata, causando l'interruzione del funzionamento dell'apparecchio fino alla rimozione del blocco.

PULIZIA E MANUTEN- ZIONE

AVVERTENZA: lasciare sempre raffreddare la macchina prima di pulirla per evitare scottature. Spegnerne la macchina e scollegarla dalla presa di corrente. Non immergere la macchina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in un altro liquido per evitare una scarica elettrica.

1. Dopo ogni utilizzo, immergere tutte le parti rimovibili in acqua per pulirle, aggiungere del liquido detergente se necessario e risciacquare con acqua pulita.

2. Utilizzare un panno morbido per pulire l'apparecchio all'esterno.

NOTA: non utilizzare alcol o detersivi e non immergere la macchina in acqua per la pulizia.

3. Dopo aver erogato un caffè espresso, rimuovere il portafiltro dal gruppo erogatore ruotandolo in senso orario. Spillare il disco (i fondi saturi d'acqua) dal portafiltro nella spazzatura o nel compost. Utilizzare un panno morbido per rimuovere i residui o risciacquare il portafiltro con acqua pulita. È possibile utilizzare del detergente per pulire il portafiltro, ma è necessario assicurarsi di risciacquarlo con cura con acqua pulita prima di utilizzarlo nuovamente.

4. Dopo aver pulito tutte le parti rimovibili, asciugarle con un panno.

NOTA: il serbatoio dell'acqua rimovibile non può essere lavato in lavastoviglie.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Lo schermo non funziona	La macchina non è collegata all'energia elettrica	Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra.
Il pulsante ☹️ sul pannello anteriore dell'apparecchio è rosso	Il contenitore per i chicchi di caffè non è installato	Installare il contenitore dei chicchi di caffè
Ci sono perdite d'acqua alla base dell'apparecchio	Il serbatoio dell'acqua o la vaschetta antigoccia non sono installati correttamente	Controllare che il serbatoio dell'acqua sia allineato con il retro dell'apparecchio e che la guarnizione funzioni correttamente. Assicurarsi che la vaschetta antigoccia sia allineata correttamente con la parte inferiore dell'apparecchio e inserita completamente.
Si sente un ticchettio all'avvio della macchina e un sibilo dopo l'erogazione del caffè	Si tratta di un fenomeno normale e il suono è prodotto dal normale funzionamento della valvola di controllo della pressione	

Problema	Possibile causa	Soluzione
<p>Il caffè non fuoriesce dal portafiltro, oppure il caffè non fuoriesce in modo uniforme, oppure il portafiltro non può essere installato correttamente nella staffa dell'imbuto</p>	<p>Troppo caffè, il caffè è stato macinato troppo finemente o è stato pressato troppo</p>	<p>La quantità di caffè macinato utilizzato non dovrebbe eccedere i 19 g. Impostare una macinatura più grossolana per ottenere un'estrazione migliore.</p> <p>Non pressare mai il caffè più volte né utilizzare il proprio peso o una pressione eccessiva.</p>
<p>Caffè senza crema</p>	<p>I chicchi di caffè sono umidi o la polvere di caffè è troppo grossolana.</p>	<p>Scegliere chicchi di caffè freschi e provare con una macinatura più fine.</p>
<p>Le funzioni Estrazione e Acqua calda non funzionano dopo aver utilizzato la funzione Vapore e la pompa dell'acqua è in funzione internamente</p>	<p>Al termine dell'erogazione del vapore, è necessario rilasciare la pressione per ridurre la temperatura. In questo momento non è possibile eseguire altre operazioni. Il pompaggio dell'acqua serve a raffreddare rapidamente l'elemento riscaldante</p>	<p>Ci vogliono 20-30 secondi per il rilascio della pressione e il raffreddamento. Dopo che la pressione è scesa e il raffreddamento è terminato, gli indicatori del pannello di controllo funzioneranno correttamente e si potrà preparare un espresso ed erogare acqua calda in maniera normale.</p>

Se non si riesce a individuare la causa del problema, non smontare la macchina e rivolgersi al servizio di manutenzione di zona.

SPECIFICHE TECNICHE

DATI TECNICI

Tensione	220-240V ~ 50-60 Hz
----------	---------------------

Potenza	2000-2285 W
---------	-------------

GARANZIA DEL PRODUTTORE PER GLI USA, CANADA, UE E SVIZZERA.

Garanzia: BODUM® AG, Svizzera, garantisce la macchina per caffè espresso BISTRO per un periodo di due anni dalla data di consegna del prodotto al cliente acquirente, contro materiali difettosi e malfunzionamenti riconducibili a difetti di progettazione o fabbricazione. Le riparazioni sono gratuite se vengono rispettate tutte le condizioni di garanzia. Non sono previsti rimborsi.

Garante: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Condizioni di garanzia: la presente garanzia non avrà effetto e il periodo di garanzia di due anni non inizierà fino al momento della consegna del prodotto al cliente acquirente. Il certificato di garanzia deve essere compilato dal venditore al momento dell'acquisto. Per usufruire dell'assistenza in garanzia, è necessario presentare il certificato di garanzia. Nel caso in cui avesse bisogno di assistenza in garanzia per il suo prodotto BODUM®, la preghiamo di contattare il suo rivenditore BODUM® di riferimento, un negozio BODUM®, il distributore BODUM® del suo Paese, o visitare il sito www.bodum.com.

BODUM® non fornirà garanzia per danni derivanti da uso inappropriato, utilizzo improprio, normali danni da usura, manutenzione e cura inadeguate o scorrette, funzionamento o uso non corretto del dispositivo da parte di persone non autorizzate.

Questa garanzia del produttore non pregiudica i diritti legali previsti dalle leggi nazionali vigenti, né il vostro diritto nei confronti del rivenditore derivante dal relativo contratto di vendita/acquisto.

SMALTIMENTO NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

È attualmente illegale lo smaltimento di dispositivi elettrici difettosi o obsoleti insieme ai rifiuti ordinari. Tali dispositivi devono essere smaltiti separatamente. I consumatori hanno la possibilità di depositarli presso i centri di raccolta del comune gratuitamente. I proprietari di tali dispositivi sono tenuti a portarli presso i siti di raccolta o metterli fuori quando hanno luogo le relative raccolte. Con questo piccolo sforzo personale, darete il vostro contributo per assicurare che beni preziosi vengano riciclati e i contaminanti vengano gestiti in modo appropriato.

NEDERLANDS

Gefeliciteerd! Je bent nu de trotse eigenaar van een BISTRO-espressomachine van BODUM®. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Voordat je het elektrische apparaat gebruikt, moeten de basis voorzorgsmaatregelen altijd in acht worden genomen, waaronder:

Lees alle instructies.

Controleer voordat je het apparaat gebruikt of de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanningswaarde op het apparaat.

Om brand, elektrische schokken en letsel te voorkomen, mag je het snoer of de stekker niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.

Haal de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen of als het niet in gebruik is. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat je onderdelen verwijdt of bevestigt, of het apparaat schoonmaakt.

Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect is, gevallen is, of op een andere manier beschadigd is. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor controle, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicemonteur, of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om risico's te voorkomen.

Het gebruik van accessoires die niet specifiek door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan leiden tot brand, elektrische schokken of lichamelijk letsel.

Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond, zoals een tafel of aanrecht. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met het hete oppervlak van het apparaat.

Plaats de espressomachine niet op een heet oppervlak of naast open vuur om schade te voorkomen.

Haal de stekker uit het stopcontact om ontkoppelen. Verwijder altijd de stekker door deze vast te houden en niet door aan het snoer te trekken, omdat dit schade aan het snoer kan veroorzaken en een elektrische schok kan geven.

Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is. Plaats en gebruik het apparaat in een droge omgeving.

Dit apparaat produceert hete stoom. Wees zeer voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

De temperatuur voor het gebruik of opslaan van de espressomachine moet hoger zijn dan 0 °C (32 °F).

Gebruik de espressomachine niet in omgevingen met hoge temperaturen, sterke magnetische velden of vochtige lucht.

Raak het warme oppervlak van het apparaat (bijvoorbeeld de stoomstaf en het metaal van de filterhouder of de zetgroep) niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen.

Laat de espressomachine niet werken zonder water.

Steek de stekker in het stopcontact voordat je een schakelaar aanzet, en zet elke schakelaar uit voordat je de stekker uit het stopcontact haalt.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of uitleg hebben gehad over het veilig gebruik van het apparaat en ze de bijbehorende risico's begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.


Mensen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of zonder ervaring of kennis, mogen het apparaat gebruiken als ze onder toezicht staan en weten hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken en begrijpen welke risico's er met het gebruik gepaard gaan.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in vergelijkbare omgevingen, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Door gasten in hotels, motels en andere vakantieverblijven;
- Verblijven zoals bed & breakfasts.

WAARSCHUWING: DRUK

Verwijder het waterreservoir of de filterhouder niet als het apparaat bezig is met het maken van espresso of als de stoompijp in gebruik is, om te voorkomen dat hete stoom en heet water brandwonden of andere verwondingen veroorzaken en om schade aan het product te voorkomen. Zorg er altijd voor dat het apparaat weer in stand-by staat en niet actief werkt voordat je de filterhouder verwijdert. Als je meer water aan het waterreservoir wilt toevoegen, zet het apparaat dan uit door op de aan/uit-knop te drukken . Als je espresso maakt, zorg er dan voor dat het filterhouder in de juiste positie is gedraaid om te voorkomen dat deze losraakt door drukopbouw, waardoor letsel kan ontstaan.

Hoge temperatuur

Plaats nooit je handen of andere lichaamsdelen onder de filterhouder of de stoompijp als het apparaat in werking is, om brandwonden te voorkomen. Raak de stoompijp alleen aan bij de siliconen hoes die eromheen zit. Houd het apparaat en alle onderdelen altijd vast aan de daarvoor bestemde handvatten en hendels.

WAARSCHUWING! Voorkom morsen op de connector

WAARSCHUWING! Verkeerd gebruik kan mogelijk letsel veroorzaken

WAARSCHUWING! Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte

WAARSCHUWING! Plaats het apparaat niet in een kastje wanneer het in gebruik is

**Bewaar deze
gebruiksaanwijzingen voor
toekomstig gebruik.**

**UITSLUITEND VOOR
BINNENSHUIS HUISHOUDELIJK
GEBRUIK**

**VOOR HET
EERSTE
GEBRUIK**

Voor het eerste gebruik of als de machine lang niet gebruikt is moet je de volgende stappen volgen om het apparaat af te spoelen en de interne pijpen op te warmen.

1. Controleer en zorg ervoor dat alle accessoires compleet en niet beschadigd zijn.
2. Vul de watertank met gefilterd water, tussen de niveaus 'MIN' en 'MAX'. Niet te vol gieten.
3. Plaats de lege filterhouder (er mag op dit moment geen gemalen koffie in zitten) op de zetgroep en draai de filterhouder tegen de klok in om deze stevig vast te zetten. Zowel het filter voor één kopje als het filter voor twee kopjes kan indien nodig worden gebruikt.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop. De machine schakelt over naar de voorverwarmingsmodus. Als de machine is voorverwarmd, schakelt deze over naar de stand-by modus en zullen alle indicatielampjes continu

branden.

5. Plaats een kopje onder de stoompijp en schakel naar de heet water stand ☉. Kort daarop zal er heet water uit de stoompijp stromen. Laat het water 3 tot 5 seconden stromen en zet de schakelaar vervolgens terug in de stand ●. Giet het water weg dat in het kopje is opgevangen.

6. Plaats een kopje op de lekplaat onder de zetgroep en druk op ☺ of ☹. Kort daarop begint er heet water uit de filterhouder te stromen en wordt het in het kopje opgevangen. De machine zal ongeveer 10 tot 13 seconden werken voordat deze automatisch stopt.

OPMERKING: houd lichaamsdelen weg van het Portafilter of de Stoompijp terwijl er heet water stroomt om brandwonden te voorkomen.

7. Als het water niet meer stroomt, giet je het water weg in een lekplaat of het kopje.

8. Maak de afneembare onderdelen van het hele apparaat grondig schoon met warm water.

LET OP: het is normaal als er er geluid te horen is als er voor het eerst water wordt gepompt.

HET APPARAAT GEBRUIKEN






ESPRESSO MAKEN

1. Vul de watertank met gefilterd water, tussen de niveaus 'MIN' en 'MAX'. Niet te vol gieten.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop (zorg ervoor dat de stoom-/heetwaterschakelaar in de stand ● staat). De machine schakelt nu over naar de voorverwarmingsmodus.

Merk op dat alle knoppen op het bedieningspaneel tevens dienen als indicatoren voor de werking van


de machine en oplichten om verschillende modi aan te geven. De aan/uit-knop knippert bijvoorbeeld tijdens het voorverwarmen om aan te geven dat de machine opwarmt. Gedetailleerde beschrijvingen van deze functies en hun indicatoren worden in de volgende instructies gegeven.

Merk ook op dat de stoom/heetwaterschakelaar drie functies heeft (25a-c): Stoom (links), Stand-by (midden) en Heet water (rechts). De schakelaar heeft ook een Indicator voor stoom/heet water (27) die op het bedieningspaneel oplicht als deze functies beschikbaar zijn voor gebruik.

Opwarmen: Druk eenmaal op  om het apparaat in de voorverwarmmodus te zetten. De  knippert als de machine opwarmt en de  brandt continu, als de molen klaar voor gebruik is. De  en  blijven uitgeschakeld totdat de machine klaar is met voorverwarmen.



Stand-by: als de machine volledig is opgewarmd, schakelt deze over naar de stand-by modus. Op dat moment lichten de indicatoren van de aan/uit-knop, maalknop, stoom/heet water, knop voor één kopje en knop voor twee kopjes continu op en kan de espressomachine normaal worden gebruikt.

Slaapmodus: De machine schakelt automatisch over naar de slaapmodus na 20 minuten in stand-by zonder gebruik.


Je kunt het apparaat opnieuw activeren door op , te drukken. Het apparaat gaat dan weer in de opwarmstand.

Suggestie: We raden je aan om het apparaat, inclusief de filterhouder, filters en het kopje voor gebruik voor te verwarmen, zodat de espresso geen gevolgen ondervindt van een koud apparaat. Zie de

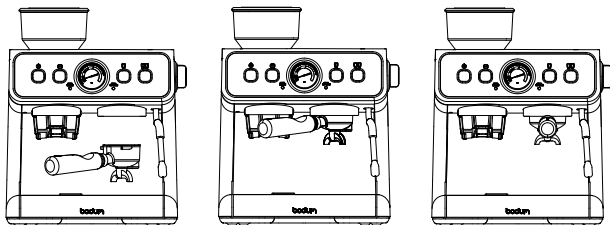
instructies 'Voor het eerste gebruik' voor de stappen om de machine voor te verwarmen.

Een enkel kopje espresso maken: terwijl de machine in stand-by staat, kies je het filter voor één kopje en plaats je dit in de filterhouder. Plaats de filterhouder in de beugel onder de maalluitlaat en druk op  om de filterhouder te vullen met ongeveer 13 gram gemalen koffie. Gebruik de rubberen voet aan het uiteinde van de filterhouder om het op een aanrecht of tafel te plaatsen. Houd het filterhouder met één hand vast en gebruik de andere hand om de gemalen koffie met de koffiestamper egaal te maken en in de filterhouder te drukken. Het is belangrijk om niet te hard aan te stampen, omdat dit de waterdoorvoer door de filterhouder kan belemmeren. De kracht van je arm is voldoende. Gebruik geen lichaamsgewicht en leun niet op de stamper. Zodra de gemalen koffie is aangedrukt en vlak is, lijk je de filterhouder uit met de zetgroep en draai je deze tegen de klok in vast (zie afbeelding 1). Plaats een kop koffie op de lekplaat onder de zetgroep en druk op de . De machine begint automatisch een enkele shot espresso te zetten. Wanneer het ingestelde volume espresso is gezet (ongeveer 30 ml), stopt de machine automatisch en keert deze terug naar stand-by.

Een dubbele kop espresso zetten: terwijl de machine in stand-by staat, kies je het filter voor twee kopjes, eenvoudig te herkennen aan het iets grotere volume en plaats je dit in de filterhouder. Plaats de filterhouder in de beugel onder de maalopening en druk op  om de filterhouder te vullen met ongeveer 19 gram gemalen koffie. Gebruik de rubberen voet aan het ene einde van de filterhouder om deze tegen een aanrecht of tafel te plaatsen, en houd de filterhouder met één hand vast terwijl



je met de andere hand de koffie aanstamp met de koffiestamper. Het is belangrijk om niet te hard aan te stampen, omdat dit de waterdoorvoer door de filterhouder kan belemmeren. De kracht van je arm is voldoende. Gebruik geen lichaamsgewicht en leun niet op de stamper. Zodra de gemalen koffie is aangedrukt en egaal is, lijn je de filterhouder uit met de zetgroep en draai je deze tegen de klok in vast (zie afbeelding 1). Plaats een kop koffie op de lekplaat, onder de zetgroep en druk op . De machine begint automatisch een dubbele shot espresso te zetten. Wanneer het ingestelde volume espresso is gezet (ongeveer 60 ml), stopt de machine automatisch en keert deze terug naar stand-by.

OPMERKING: zorg er bij het maken van espresso voor dat de filterhouder tegen de klok in in de juiste positie wordt gedraaid, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.






Afbeelding 1

Gepersonaliseerde instelling:




De functies van de BISTRO-espressomachine kunnen ook gepersonaliseerd worden. Om de hoeveelheid espresso aan te passen voor de opties enkele kop en dubbele kop, houd je bij het zetten van een shot espresso eenvoudigweg  of .

ingedrukt (afhankelijk van wat je bereidt). Terwijl je de knop ingedrukt houdt, knippert deze om aan te geven dat de machine de gepersonaliseerde instelling opslaat. Houd de knop ingedrukt terwijl de espresso begint te stromen. Zodra het volume de gewenste hoeveelheid bereikt, laat je de knop los; het apparaat stopt en piept, wat aanduidt dat de hoeveelheid espresso is opgeslagen. Bij het volgende gebruik zal de machine dezelfde hoeveelheid zetten als die je net hebt ingesteld. Let er op dat de machine het volume registreert, niet de tijd, dus het is belangrijk om 1) gemalen koffie in de filterhouder te hebben tijdens het wijzigen van de instelling en 2) een visuele indicator te gebruiken of een weegschaal om de gezette hoeveelheid te meten. De machine kan worden ingesteld op een extractiecapaciteit van 20 ml tot 400 ml.

Om de fabrieksinstellingen voor het espresso-extractievolume te herstellen, houd je , , en  tegelijkertijd ingedrukt.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

HEET WATER EN STOOM

Heet water: terwijl de machine in stand-by staat, zet je een kopje onder de stoompijp. Draai de stoom-/heetwaterschakelaar naar , waarna het apparaat zal beginnen met het pompen van heet water via de stoompijp. Het indicatielampje voor heet water/stoom begint te knipperen en de verlichte knoppen  en  blijven in hun oorspronkelijke stand staan. Dit geeft aan dat de extractiefuncties gebruikt kunnen worden terwijl er heet water stroomt.

Als dit klaar is, draai je de schakelaar naar . Het apparaat stopt dan met het pompen van heet water en keert terug naar de stand-by modus. Houd er rekening mee dat er nog steeds heet water uit de




stoompijp kan druppelen, dus wees voorzichtig bij het pakken van het kopje.

LET OP: De water-output van de heetwaterfunctie bedraagt minimaal 170 ml. Het is belangrijk dat je een container gebruikt die groot genoeg is om het warme water op te vangen. Indien niet, moet er iemand aanwezig zijn om het water tijdens het gebruik in de gaten te houden. Als de warmwaterfunctie voltooid is, draait je de knop onmiddellijk naar de twaalf uur-positie; anders gaat de warmwaterindicator knipperen als een alarm.

Voorverwarmen met stoom: Houd ingedrukt terwijl de machine in stand-by staat, houd het kopje dat je op wilt warmen onder de stoompijp en zorg ervoor dat het uiteinde van de pijp in het kopje is. Plaats de kop niet zomaar onder de stoompijp, want dan verspreidt de stoom zich boven de kop, wat gevaarlijk is en niet effectief voor opwarming. Draai de stoom-/heetwaterschakelaar naar , waarna het apparaat hete stoom door de stoompijp begint te pompen. Het indicatielampje voor heet water/stoom knippert en de verlichte knoppen  en  blijven in hun oorspronkelijke staat, wat aangeeft dat de extractiefuncties gebruikt kunnen worden tijdens het stomen. Laat de stoom een paar seconden stromen, totdat het kopje warm aanvoelt of de gewenste temperatuur bereikt is. Als je klaar bent, draai je de schakelaar terug naar ● om de stoom te stoppen, waarna de machine terugkeert naar stand-by.

Melk opschuimen: terwijl de machine in stand-by staat, vul je de melkkan met de gewenste hoeveelheid koude melk (of melkvervanger). Zorg ervoor dat je de kan niet te ver vult. De melk moet ongeveer tot de onderkant van de inkeping van het schenktuitje komen. Houd de melkkan bij het

handvat vast en plaats deze onder de stoompijp, met de punt van de pijp ondergedompeld in de melk. Plaats de kan niet zomaar onder de stoompijp, omdat de stoom zich boven de melk kan verspreiden. Dit is gevaarlijk is en de melk zal niet op de juiste manier opschuimen. Voor optimale resultaten moet je de punt van de stoompijp niet te ver in de melk steken. Houd de kan ietwat schuin om een draaiende beweging te creëren. Dit helpt om de melk luchtig te maken en een lichte, romige textuur te produceren.

Zet de stoom-/heetwaterschakelaar op , en de machine begint hete stoom door de pijp te pompen. Het indicatielampje voor heet water/stoom knippert en de verlichte knoppen  en  blijven in hun oorspronkelijke staat, wat aangeeft dat de extractiefuncties gebruikt kunnen worden tijdens het stomen. Stoom de melk totdat de kan heet aanvoelt, maar wees voorzichtig: oververhitting kan brandwonden veroorzaken. Zodra de melk de gewenste temperatuur heeft bereikt, zet je de schakelaar terug op ● om het stomen te stoppen. Het apparaat keert dan terug naar stand-by. Haal de stoompijp uit de melk.

Tip: reinig de stoompijp voor en na gebruik van de stoomfunctie voor de beste resultaten. Volg de stappen voor 'opwarming', maar laat de stoom slechts 3 tot 5 seconden werken. Schakel de stoomfunctie uit en gooi eventueel opgevangen water weg voordat je verdergaat met de stappen voor 'Melk stomen'.

LET OP: deze functie produceert hete stoom. Wees altijd uiterst voorzichtig bij het hanteren van voorverwarmde kopjes, hete melkkannen of het verplaatsen van de stoompijp.

OPMERKINGEN:

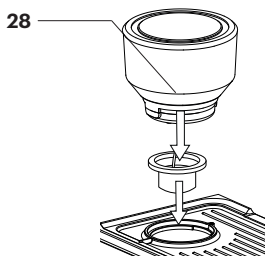
Heet water kan uit de stoompijp druppen nadat de stoomfunctie is uitgeschakeld, wees daarom voorzichtig bij het verwijderen van kopjes of de melkkan.

Maak de stoompijp na elk gebruik schoon. Wees hierbij voorzichtig en raak geen hete onderdelen aan.

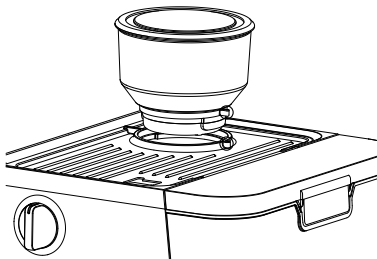
De stoomfunctie zal maximaal 5 minuten werken. Als deze limiet wordt overschreden, stopt de stoomfunctie, knippert het indicatorlampje voor stoom/heet water en stoppen de functies voor stoom, heet water en extractie tijdelijk, totdat de machine is afgekoeld.

**HET
APPARAAT
GEBRUIKEN
OM KOFFIEBO-
NEN TE MALEN**

De BISTRO-espressomachine heeft een ingebouwde koffiemolen. Voordat je de molen gebruikt, dien je ervoor te zorgen dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd volgens de volgende richtlijnen:

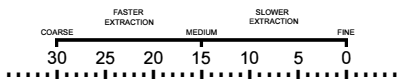


Afbeelding 2: Zorg ervoor dat de maalkop (28) met de klok mee wordt vastgedraaid, volgens de afbeeldingen op het onderdeel. Plaats vervolgens het bonenreservoir (1) en schroef deze vast op het apparaat zoals weergegeven.

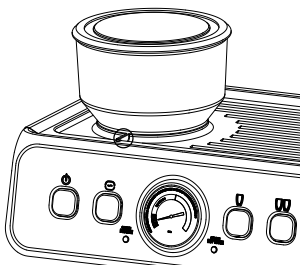


Afbeelding 3: Plaats het bonenreservoir door het lipje aan de onderkant van het reservoir uit te lijnen met de overeenkomstige groef aan de bovenkant van het espressoapparaat. Zodra alles is uitgelijnd, druk je het reservoir naar beneden en draai je deze met de klok mee. Je hoort het reservoir klikken als het volledig geïnstalleerd is. Het klikken geeft aan dat de molen wordt aangedraaid of losgedraaid, en dit correspondeert met de grofheid van de koffiemaling, zoals hieronder is weergegeven.

Op het bonenreservoir staan markeringen (afbeelding 4) om de gekozen fijnheid of grofheid van de koffiemaling aan te geven. Om een bepaalde maalgraad te kiezen draai je de het bonenreservoir totdat de indicator aan de onderkant (afbeelding 5) overeenkomt met de gewenste maalgraad. Het is aanbevolen om de instellingen **1 tot 10** te gebruiken voor een optimale maalgraad voor espresso. De ideale maalgraad is afhankelijk van de versheid en kwaliteit van de geroosterde bonen.

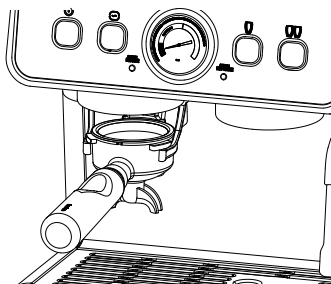


Afbeelding 4: De maalgraad varieert van 0 tot 30, van fijn tot grof. Hoe groter het getal, hoe grover de koffiemaling, en omgekeerd.





Afbeelding 5

1. Zorg dat het bonenreservoir correct is geplaatst. De ☺ brandt continu wit als de molen klaar is voor gebruik. Als het bonenreservoir om wat voor reden dan ook onjuist is geïnstalleerd, gaat de ☺ rood branden en werkt deze niet.
2. Vul het bonenreservoir. Zorg ervoor dat je het niet te vol doet om te voorkomen dat de koffiebonen nat worden, wat de maling en het eindproduct kan beïnvloeden.
3. Zoals weergegeven in afbeelding 6, plaats je de filterhouder (12) met een filter voor één kopje (13) of een filter voor twee kopjes (14) in de maalopening (5).



Afbeelding 6

4. Druk op  om het malen te beginnen. De molen stopt automatisch zodra de ingestelde hoeveelheid is bereikt. Je kunt ook  indrukken om het malen op elk gewenst moment te stoppen.

OPMERKING: de standaardinstelling op de molen is bedoeld voor gebruik met het filter voor twee kopjes, waarbij ongeveer 19 gram gemalen koffie wordt gedoseerd (in 13 seconden) met de maalgraad ingesteld tussen **1 en 10**.

Houd er rekening mee dat indien je het filter voor één kopje gebruikt, je de molen handmatig moet stoppen na ongeveer 10 seconden (om ongeveer 13 gram gemalen koffie te doseren) om te zorgen dat het filter niet te vol zit. Je kunt ook de tijd dat er voor het filter voor één kopje gemaal wordt aanpassen door de instructies in de sectie ‘wijzigen van de tijd van het malen’ hieronder te volgen.

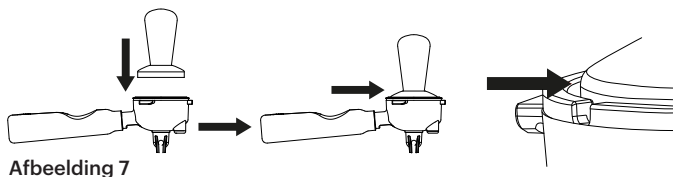
OPMERKING: de versheid, branding, kwaliteit en het type koffiebonen die je gebruikt, beïnvloeden hoe de koffie wordt gemalen en gezet, wat effect heeft op de smaak en consistentie van de espresso.

Het wordt aanbevolen om de maalgraad naar wens af te stemmen voor optimale resultaten.

5. Verwijder de filterhouder (12) uit de maalopening (5). Als het filter te weinig koffie bevat, kun je meer toevoegen door stappen 3 en 4 te herhalen totdat je de juiste hoeveelheid hebt.

NL

6. Aan één kant van het filterhouder bevindt zich een rubberen voet. Plaats die kant tegen het aanrecht of de tafel terwijl je het handvat van de filterhouder met één hand vasthoudt. Met de andere hand gebruik je de koffiestamper (18) om de gemalen koffie gelijkmatig in de filterhouder te verdelen en aan te drukken. De kracht van je arm (ongeveer 12,5 kg) is voldoende. Let op dat je niet te hard drukt of je lichaamsgewicht gebruikt, omdat dit de gemalen koffie te veel kan aandrukken en het verwijderen ervan belemmert.



Stamp de gemalen koffie naar beneden

Als de rand van de stamper (18) op één lijn ligt met de rand van de filterhouder (12), geeft dit aan dat er voldoende gemalen koffie in het filter zit en dat de koffie in de juiste mate is aangedrukt.

7. Zodra de gemalen koffie is aangedrukt, plaats je de filterhouder in de zetgroep en draai je tegen de klok in om vast te zetten. Selecteer vervolgens de overeenkomstige ☐ of ☐☐ knop, afhankelijk van de filtergrootte, om espresso te extraheren.

Gebruiksaanwijzing


OPMERKINGEN:

Als het bonenreservoir niet geïnstalleerd is, brandt de indicator van ☹ continu rood.

Als de molen 3 minuten aan een stuk werkt, schakelt de machine automatisch de maalfunctie voor maximaal 6 minuten uit om het apparaat te laten afkoelen. Na 6 minuten hervat de machine de normale werking.

Als de maalfunctie niet zoals hierboven beschreven gebruikt kan worden, zal de ☹ knipperen en het apparaat drie keer piepen.

Wijzigen van de tijd van het malen: de tijd van het malen kan gewijzigd worden en is eenvoudig in te stellen. Om dit te doen, houd je de ☹, ingedrukt, terwijl de bonencontainer vol is en het Portafilter onder de maalopening is geplaatst. Als je de knop ingedrukt houdt, begint het indicatielampje ☹ te knipperen als de molen begint te werken. Zodra je de gewenste hoeveelheid koffie hebt gemalen, laat je de knop los. De machine piept en geeft aan dat de nieuwe instelling is opgeslagen. Let op dat de machine de tijd van het malen opslaat, niet het volume koffie, wat betekent dat zodra de instelling is gewijzigd, de molen altijd even lang blijft draaien, zelfs als de maalgraad is gewijzigd. Dit kan betekenen dat als je de maling grover maakt, je met een grotere hoeveelheid koffie eindigt, en omgekeerd. Houd er ook rekening mee dat de machine alleen tijdsduren van meer dan 5 seconden kan registreren. Bij een tijdsduur korter dan 5 seconden worden de instellingen niet gewijzigd.

LET OP: Om de molen terug te zetten naar de fabrieksinstellingen, houd je  en ☹ tegelijkertijd ingedrukt.

**DE JUISTE
KOFFIE EN
MALING
KIEZEN****Gemalen koffie**

Voor het beste resultaat raden we aan om versgemalen, donker gebrande koffie te gebruiken, zoals een Franse of espressobranding.

Maling

Het malen van de koffiebonen is een belangrijke stap in het proces van het maken van espresso. De optimale maalgraad varieert afhankelijk van het type en de kwaliteit van de koffiebonen die je gebruikt, dus de beste resultaten worden behaald door regelmatig aanpassingen te maken. Het maken van deze aanpassingen vergt wat oefening, maar het zal uiteindelijk resulteren in een espresso die perfect bij jouw smaak past.

Als de koffie te fijn gemalen is, kan het de waterstroom door de filterhouder belemmeren, wat leidt tot slechte of mislukte extractie.





Als de koffie te grof is, stroomt het water te snel door de koffie, wat de aroma en smaak van de espresso beïnvloedt.

Zie de sectie 'Het apparaat gebruiken: koffiemolen' hierboven voor instructies over hoe je de maalgraad van de ingebouwde koffiemolen van de BISTRO-espressomachine kunt wijzigen.

Het wordt aanbevolen om instellingen 1 tot 10 te gebruiken van de ingebouwde koffiemolen van de machine voor vers gebrande koffiebonen (binnen 1 maand). Voor het filter voor twee kopjes wordt aanbevolen om ongeveer 19 gram koffie te gebruiken; voor het filter voor één kopje wordt 13 gram aanbevolen voor een optimale extractie.

Om te voorkomen dat de koffiebonen nat worden, wat de maling en de uiteindelijke koffiesmaak

**FABRIEKSIN-
STELLINGEN
VAN HET
APPARAAT
HERSTELLEN**

Als je op een bepaald moment terug wilt naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen van het apparaat (inclusief de maal- en extractiefuncties), houd dan alle vier de knoppen , , , en  tegelijkertijd ingedrukt. De machine piept en alle lampjes knipperen twee keer. Daarna reset het apparaat naar de fabrieksinstellingen.

In zowel de secties met instructies voor de koffiemolen als voor het maken van espresso staan stappen voor het afzonderlijk resetten van deze specifieke functies naar hun fabrieksinstellingen.

**HET
APPARAAT
GEBRUIKEN
TEMPER-
ATUURINSEL-
LINGEN****Customized setting for coffee-extracting
temperature**

Aangepaste instelling voor de temperatuur van koffie-extractie

Deze machine heeft een PID-regelfunctie, die het verwarmingsblok voor het verwarmen van water kan monitoren, zodat de koffie kan worden geëxtraheerd op een temperatuur van 92°C.

beïnvloedt, moet je niet te veel koffiebonen in het bonenreservoir doen.

Hoewel versgemalen koffie een sterker aroma heeft en een shot espresso van hogere kwaliteit oplevert, is het ook mogelijk om voorgemalen koffie te gebruiken met de BISTRO espressomachine. Houd er rekening mee dat voorgemalen koffie slechts 7 tot 8 dagen zijn aroma behoudt, tenzij het in een afgesloten container op een koele plek wordt bewaard.

Bewaar koffie niet in de koelkast of diepvries.

Je kunt de temperatuur van de koffie-extractie aanpassen. De instelbare temperatuur varieert van 88 tot 96 °C.

Er kan telkens 2°C gewijzigd worden, dit voldoet aan verschillende smaakkeisen.


Bij een hogere temperatuur neemt de bitterheid toe en de zuurgraad af.

Bij een lagere temperatuur neemt de bitterheid af en zuurgraad toe.

Om naar de modus voor het instellen van de koffie-extractietemperatuur te gaan:

Houd de aan/uit-knop  en de knop voor één kopje  tegelijkertijd 4 seconden ingedrukt. Het apparaat piept en het indicatielampje van de aan/uit-knop  begint te knipperen.

Definitie van temperatuur aanduiding:

OPMERKING: De indicator van de aan/uit-knop  blijft knipperen, wat aangeeft dat het apparaat zich in de modus voor aangepaste instellingen bevindt.

BELANGRIJK: Nadat je de modus voor aangepaste instellingen hebt geopend, verlaat het apparaat deze modus en keert terug naar de stand-by modus als er binnen 1 minuut geen knop wordt ingedrukt.

Druk na het voltooiën van de instelling op de aan/uit-knop om de instelling op te slaan.

GEBRUIK VAN DE TOOL BOX EN REINIGING- SACCES- SOIRES

De BISTRO-espressomachine is uitgerust met schoonmaaktools, waaronder een reinigingspin en een reinigingsborstel, evenals een tool box (15) om ze handig in op te bergen. Filters voor één kopje en filters voor twee kopjes kunnen ook in de tool box opgeborgen. De tool box bevindt zich linksonder

in het apparaat, achter de lekplaat. Als de lekplaat verwijderd is (afbeelding 8), kun je de tool box uit het compartiment trekken om hem te openen.

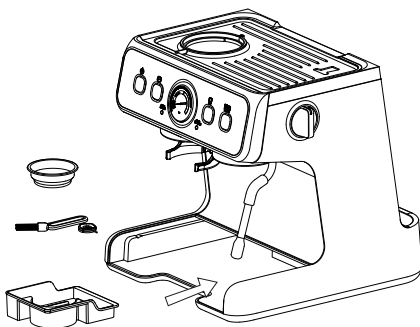
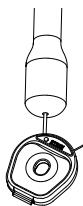


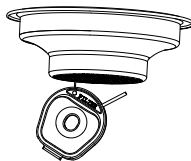
Fig. 8

Afbeelding 8

De reinigingspin (17) wordt gebruikt voor het reinigen van de stoompijp en de filters. De dikkere naald is voor het schoonmaken van de stoompijp (afbeelding 9), en de dunnere is voor de filters (afbeelding 10).



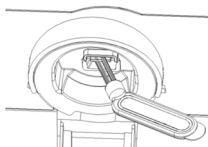
Afbeelding 9: de stoompijp reinigen (6) met een dikkere pin.



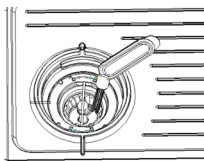
Afbeelding 10: de filters (13, 14) reinigen met een dunnere pin.

Reinigingsborstel

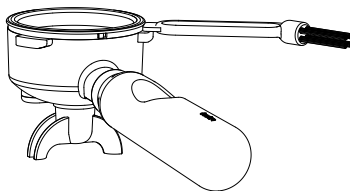
De Reinigingsborstel (16) wordt gebruikt voor het schoonmaken van het maalmechanisme, inclusief de maalkamer en de maalluitgang als het bonenreservoir (1) en de maalkop (28) verwijderd zijn. Volg de stappen beschreven in de sectie 'Koffiemolen reinigen' hieronder voor meer gedetailleerde instructies.



Afbeelding 11: Reinig het antistatische apparaat en de koffiemaling-uitlaat (5).



Afbeelding 12: Reinig de maalkamer en de maalgoot met de meegeleverde reinigingsborstel zoals afgebeeld in afbeelding 13.



Afbeelding 13: Het achterste uiteinde van de reinigingsborstel kan worden gebruikt om het filter los te maken van de filterdrager (12).

Koffiemolen reinigen

Als je merkt dat er minder gemalen koffie uit de molen komt, kan dit een teken zijn dat de maalopening (5) en de maalkop (28) schoongemaakt moeten worden.

Als je regelmatig zeer fijn maalt, wordt aangeraden om de maalopening (5) en de maalkop (28) regelmatig schoon te maken.

De molen is uitgerust met een antistatisch systeem dat dient om te voorkomen dat de gemalen koffie buiten de maalopening (5) komt en zich verder verspreidt. Als je merkt dat gemalen koffie uit het filterhouder of uit de maalopening komt, gebruik dan de reinigingsborstel om de binnenkant van de maalopening schoon te maken en samenklontering rondom het antistatische systeem te verwijderen.


OPMERKING: Zorg ervoor dat het maalmechanisme volledig leeg is tijdens het schoonmaken. Er mogen geen bonen in het bonenreservoir zitten, en als de molen draait, zou er geen gemalen koffie uit de

maalopening moeten komen.

1. Draai het bonenreservoir tegen de klok in om het te verwijderen. Houd er rekening mee dat het bonenreservoir kan worden verwijderd, zelfs als er nog bonen in zitten, omdat er geen bonen uit het bonenreservoir kunnen vallen tenzij het in de molen is geplaatst. Haal na het verwijderen de resterende bonen uit het bonenreservoir.

2. Draai de interne maalkop (28) tegen de klok in en haal deze eruit. Gebruik de reinigingsborstel (16) om de maalkop schoon te maken en de gemalen koffie uit de tandwielen te verwijderen. Spoel de interne maalkop NIET af met water. Giet GEEN water in de molen.

3. Gebruik de reinigingsborstel om de maalkamer en de maaluitgang schoon te maken.

4. Plaats het lege bonenreservoir terug, ZONDER de maalkop terug te plaatsen. Druk op de -knop en laat de molen draaien om de koffieresten uit de maalkamer te vegen. Als de gemalen koffie niet volledig is verwijderd, herhaal dan stappen 3 en 4.

5. Verwijder het bonenreservoir en plaats de maalkop terug door deze in te steken en tegen de klok in te draaien tot deze vergrendeld is, zoals aangegeven door de afbeeldingen op het plastic. Plaats daarna het bonenreservoir terug. Het reinigen is voltooid.

**ONTKALKEN
VAN HET
APPARAAT**

De BISTRO-espressomachine heeft een ingebouwde ontkalkingsfunctie, evenals een ontkalkingsindicator die oplicht zodra het tijd is om de machine schoon te maken.

Het wordt aanbevolen om de machine elke 4 tot 6 maanden te ontkalken, of zodra de ontkalkingsindicator (26) oplicht, afhankelijk van wat het eerste het geval is. Het lampje van de ontkalkingsindicator gaat branden nadat de machine ongeveer 15 liter water door de zetgroep heeft gepompt.

Het ontkalkingsproces duurt ongeveer 10 minuten.

LET OP: Wanneer je het ontkalkingsprogramma start doe dan het volgende:

Zorg ervoor dat er ten minste 1 liter water in de watertank zit.

De lekplaat leeg is en correct geplaatst is.

De machine aanstaat en in stand-by staat.

Ontkalkingsinstructies

Voor het ontkalken kun je een van de volgende opties gebruiken:

- A. Ontkalkingstabletten voor koffiezetapparaten
- B. Vloeibare ontkalker
- C. Schoonmaakazijn en warm water

Vorbereidingen voor het ontkalken

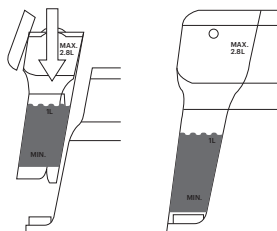
Plaats het Waterreservoir (afbeelding 14) en vul het met 1 liter water. Voeg een van de volgende opties toe:

- A. Ontkalkingstabletten en wacht tot de ontkalkingstabletten zijn opgelost, OF
- B. Voeg een halve kop vloeibare ontkalker toe aan

het Waterreservoir, voeg daarna 1 liter warm water toe om de oplossing goed te mengen, OF

NL

C. Voeg 1,5 lepel witte azijn toe aan het waterreservoir, voeg daarna 1 liter warm water toe om de oplossing goed te mengen.






Afbeelding 14


Plaats een container van 1 liter / 34 oz onder de zetgroep en een andere container van 1 liter / 34 oz container onder de stoompijp.


Na het volgen van bovenstaande stappen kun je het ontkalkingsproces starten:

Stap 1: start de ontkalkingscyclus

In Ready Mode, press and hold the  en  -knoppen in stand-by ingedrukt.


Het  en het ontkalkingsindicatielampje beginnen te knipperen, wat aangeeft dat het ontkalkingsprogramma gestart is.

Draai de schakelaar voor heet water/stoom naar de stand .

Het indicatielampje voor heet water/stoom begint te knipperen met de  en de ontkalkingsindicator. De waterpomp begint te pompen en er komt heet water uit zowel de zetgroep als de stoompijp. Na ongeveer 30 seconden begint de pomp te pulseren, dit is een normale stap in het proces. Na ongeveer

een minuut zal de pomp weer een constante stroom produceren. Na nog eens 30 seconden stopt de pomp en stroomt er geen heet water meer uit de stoomkop en de stoompijp.

Draai de schakelaar voor heet water/stoom naar de stand ● De indicator voor stoom/heet water stopt met knipperen.

Houd er rekening mee dat de  en de ontkalkingsindicator blijven knipperen. Dit geeft aan dat het apparaat zich nog steeds in het ontkalkingsprogramma bevindt. Ga verder met stap 2.

Stap 2: de spoelcyclus voorbereiden

De stoompijp en zetgroep moeten met schoon water worden gereinigd om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

BELANGRIJK: Je hebt slechts 5 minuten om de volgende stappen te voltooien voordat de machine automatisch het ontkalkingsprogramma stopt.


Verwijder het waterreservoir en maak het schoon.

Vul de watertank met 1 liter gefilterd water en zet het opnieuw in de machine.

Maak de container onder de zetgroep en de stoompijp leeg en plaats ze opnieuw in het apparaat.

Stap 3: start de spoelcyclus

Draai de schakelaar voor heet water/stoom naar de stand .

Het indicatielampje voor heet water/stoom zal beginnen te knipperen, samen met de  en de ontkalkingsindicator. De waterpomp begint te pompen en er komt heet water uit zowel de zetgroep als de stoompijp. Na ongeveer 30

seconden begint de pomp te pulseren, dit is een normale stap in het proces. Na nog een minuut keert de pomp terug naar een constante stroom. Na nog eens 30 seconden stopt de pomp, stopt het hete water met stromen uit de zetgroep en stoompijp en piept de machine.

Draai de schakelaar voor heet water/stoom naar de stand ●.

Ontkalkingscyclus voltooid

Zodra de schakelaar voor heet water/stoom weer op de stand ● staat, stoppen alle lampjes met knipperen en gaat het ontkalkingsindicatielampje uit. Dit geeft aan dat het ontkalken is voltooid. De machine is weer volledig operationeel, zoals aangegeven door het oplichten van alle knoppen op het bedieningspaneel in de stand-by modus.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT WATER VULLEN EN VLOEIS- TROOM HERIN- NERINGEN

Als er niet genoeg water in het waterreservoir van de machine zit om te kunnen werken, knipperen alle vier de knoppen op het bedieningspaneel (aan/uit-knop, maalknop, knop voor één kopje, knop voor twee kopjes) en zal de machine vijf keer piepen. Let op dat de melding slechts vijf keer klinkt, terwijl de knoppen maximaal één minuut blijven knipperen. Na een minuut stopt de melding automatisch en schakelt de machine terug naar de stand-by modus.

Dezelfde melding (vier knipperende knoppen, plus de machine die vijf keer piept) wordt weergegeven als de machine geen water door de filterhouder kan laten stromen om espresso te zetten. Dit kan gebeuren als de gemalen koffie te fijn is, er te veel koffie is gebruikt of als de koffie te stevig is aangedrukt. Dit kan allemaal voor te veel

weerstand voor de waterstroom zorgen, waardoor de machine stopt met werken totdat de blokkade is verholpen

REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Laat het apparaat altijd afkoelen voordat je het schoonmaakt om brandwonden te voorkomen. Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat en het netsnoer niet onder in water of andere vloeistof om een elektrische schok te voorkomen.

1. Plaats alle afneembare onderdelen na elk gebruik in water om te reinigen en voeg indien nodig schoonmaakmiddel toe. Spoel vervolgens af met schoon water.
2. Gebruik een zachte doek om de buitenkant van de machine af te nemen.

LET OP: Gebruik geen alcohol of schoonmaakmiddel en dompel de machine niet onder in water om te reinigen.

3. Na het zetten van een espresso, verwijder je de filterhouder uit de zetgroep door het met de klok mee te draaien. Tik de puck (met door water verzadigd koffiedik) uit de filterhouder in de vuilnisbak of composthoop. Veeg eventuele resten weg met een zachte doek of spoel de filterhouder af met schoon water. Je kunt afwasmiddel gebruiken om de filterhouder schoon te maken, maar zorg ervoor dat je het filter grondig afspoelt met schoon water vóór het volgende gebruik.

4. Na het schoonmaken van alle afneembare onderdelen, veeg je alle onderdelen droog.

OPMERKING: het uitneembare waterreservoir mag niet in de vaatwasser worden gewassen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen display	Het apparaat is niet aangesloten	Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
De ☺-knop op het voorpaneel van de machine is rood	De bonencontainer is niet geplaatst	Installeer de bonencontainer
Er lekt water rond de onderkant van de machine	De watertank of de lekbak zijn niet goed geïnstalleerd	Controleer of de watertank correct uitgelijnd is met de achterkant van de machine en of de afdichting functioneert. Zorg ervoor dat de lekbak goed is uitgelijnd met de onderkant van de machine en dat deze er helemaal in is geschoven.
Je hoort een tikkend geluid na het starten van het apparaat en een sissend geluid nadat de koffie is doorgelopen.	Dit is een normaal verschijnsel en het geluid wordt veroorzaakt door de normale werking van de drukregelklep.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt geen koffie uit de filterhouder, of de koffie komt niet soepel uit de filterhouder, of de filterhouder kan niet goed in de trechtersteun worden geplaatst.	Te veel koffie, de koffie is te fijn gemalen of de koffie is te hard aangedrukt	De hoeveelheid gemalen koffie mag niet meer zijn dan 19 gram. Stel de maalgraad in op een grovere instelling voor een gelijkmatigere extractie van de koffie. Druk de gemalen koffie nooit herhaaldelijk aan en gebruik nooit uw lichaamsgewicht of overmatige druk.
Koffie zonder room	De koffiebonen zijn vochtig of het koffiepoeder is te grof	Kies voor verse koffiebonen en experimenteer met een fijnere maalgraad.
De functies extractie en heet water doen het niet na gebruik van de stoomfunctie en de waterpomp werkt intern	Na het gebruik van de stoomfunctie moet de druk afnemen om de temperatuur te verlagen. Op dit moment kunnen er geen andere handelingen worden uitgevoerd. Het pompen van water wordt gebruikt om het verwarmingselement snel af te koelen. verwarmingselement snel af te koelen.	Het duurt 20 tot 30 seconden voordat de druk afneemt en afkoelt. Nadat de druk is afgenomen en het afkoelen is voltooid, werken de lampjes op het bedieningspaneel naar behoren en kunt u normaal espresso zetten en heet water gebruiken.

Indien je de oorzaak van het probleem niet kunt vinden, probeer het apparaat dan niet zelf uit elkaar te halen maar neem contact op met je plaatselijke servicepunt.

NL

TECHNISCHE SPECIFICATIES

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	220-240V ~ 50-60 Hz
Wattage	2000-2285 W

FABRIEKSGARANTIE VOOR DE VS, CANADA, DE EU EN ZWITSERLAND.

Garantie: BODUM® AG, Zwitserland, geeft garantie op de BISTRO Espressomachine gedurende een periode van twee jaar vanaf de datum van levering van het product aan de kopende consument voor materiaalfouten en storingen die te herleiden zijn tot ontwerp- of fabricagefouten. Reparaties worden kosteloos uitgevoerd als aan alle garantievoorwaarden wordt voldaan. Restitutie is niet beschikbaar.

Garantiegever: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Garantievoorwaarden: deze garantie treedt pas in werking en de garantieperiode van twee jaar gaat pas in op het moment van levering van het product aan de kopende consument. Het garantiebewijs moet door de verkoper bij aankoop worden ingevuld. Om aanspraak te maken op garantie, dien je het garantiecertificaat te overleggen. Mocht je BODUM®-product garantieservice nodig hebben, neem dan contact op met je BODUM®-verkoper, een BODUM®-winkel, de BODUM®-distributeur in jouw land of bezoek www.bodum.com.

BODUM® geeft geen garantie af voor schade als gevolg van onjuist gebruik, onjuiste behandeling, normale slijtage, onvoldoende of verkeerd onderhoud of verzorging, verkeerde bediening of gebruik van het apparaat door onbevoegde personen.

Deze fabrieksgarantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten onder de toepasselijke nationale wetgeving, noch op uw rechten ten opzichte van de dealer als gevolg van de verkoop/aankoopovereenkomst.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL



Den här märkningen anger att den här produkten inte får kasseras som övrigt hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa orsakad av okontrollerad avfallshantering, se till att den återvinns ansvarsfullt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser. För att returnera din begagnade enhet, vänligen använd systemen för returnering och insamling, eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot den här produkten för en miljömässigt säker återvinning.

Gratulerar! Du är nu stolt ägare av en BISTRO Espressomaskin från BODUM®. Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder produkten.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Före användningen av den elektriska apparaten ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid vidtas, såsom:

Läs alla instruktioner.

Före användning, kontrollera att vägguttagetets spänning motsvarar den märkspänning som anges på apparaten.

För att inte orsaka brand, elektriska stötar eller personskador, sänk inte ned sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.

Ta ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och när apparaten inte används. Låt apparaten svalna helt innan komponenter tas loss eller monteras, samt före rengöring av apparaten.

Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller efter det att apparaten inte har fungerat som den ska eller har tappats eller skadats på något sätt. Lämna in apparaten på närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektriska eller mekaniska justeringar.

Om nätkabeln är skadad måste man låta tillverkaren eller ett serviceombud eller personal med liknande kvalifikationer byta ut den, för att undvika fara.

Att använda tillbehör som inte är specifikt rekommenderade av tillverkaren tillsammans med apparaten kan orsaka brand, elektriska stötar eller fysisk skada.

Placera apparaten på en slät yta, som ett bord eller en arbetsbänk. Låt inte nätkabeln hänga över bordets eller arbetsbänkens kant.

Försäkra dig om att nätkabeln inte rör vid den heta ytan på apparaten.

Placera inte espressomaskinen på en het yta eller intill en eld. Detta för att undvika att den skadas.

För att koppla från den, ta ut kontakten från vägguttaget. Ta alltid ut kontakten genom att hålla i kontakten, aldrig genom att dra i sladden, eftersom detta kan orsaka skada på sladden och leda till risk för elektriska stötar.

Använd inte apparaten på något annat sätt än för dess avsedda användning. Förvara och använd apparaten i en torr miljö.

Den här apparaten producerar het ånga. Extrem försiktighet bör iaktas för att undvika brännskador.

Temperaturen vid användande av espressomaskinen bör vara högre än 32 °F / 0 °C (frysunkten).

Använd inte espressomaskinen i en miljö med höga temperaturer, starka magnetfält eller hög luftfuktighet.

Rör inte vid apparatens heta ytor (som ångröret och metallen på portafiltret eller brygg huvudet). Använd handtag och vred.

Använd inte espressomaskinen utan vatten.

Sätt in kontakten i vägguttaget innan du slår på någon brytare på apparaten, och slå av alla brytare innan du tar ut kontakten ur vägguttaget.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de får tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn såvida de inte är äldre än åtta år och under uppsikt. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.


Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de får tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som föreligger.

Låt inte barn leka med apparaten.

Apparaten är avsedd för att användas i bostäder och liknande miljöer, till exempel:

- Personalkök i anslutning till butiker, kontor och andra arbetsplatser
- Bondgårdar
- Av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer
- Vandrarhemsliknande miljöer

VARNING: TRYCK

Ta inte bort vattenbehållaren eller portafiltret när maskinen används aktivt för att brygga espresso eller när ångröret används. Detta på grund av risken för att het ånga eller hett vatten orsakar brännskador eller andra personskador. Se alltid till att maskinen är redo och inte arbetar innan du tar bort portafiltret. Om du vill fylla på mer vatten i tanken stänger du av maskinen genom att trycka på strömknappen . När du gör espresso ska du försäkra dig om att portafiltret har vridits till den angivna positionen så att det inte lossnar vid tryckökningen, något som kan orsaka fysisk skada.

Hög temperatur

Placera aldrig händerna eller någon annan kroppsdel under portafiltret eller ångröret medan maskinen är igång. Detta för att undvika brännskador. Rör aldrig vid ångröret någon annanstans än på silikonhöljet som omsluter det. Håll alltid enheten och alla dess komponenter i de avsedda handtagen och spakarna.

VARNING! Undvik allt spill på kontakten

VARNING! Felaktig användning kan leda till kroppsskada

VARNING! Värmeelementets yta avger restvärme efter användning

VARNING! Placera inte apparaten i ett skåp under användning

**Spara dessa instruktioner för
framtida bruk**

**ENDAST FÖR INOMHUSBRUK I
HUSHÅLL**

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Före första användningen, eller om maskinen inte har använts på länge, bör du följa stegen nedan för att spola och värma upp maskinens inre rör.

1. Kontrollera och försäkra dig om att alla tillbehör är kompletta

och inte skadade.

2. Fyll vattenbehållaren med filtrerat vatten till mellan "MIN" och "MAX". Överfyll inte vattenbehållaren.

3. Passa in det tomma portafiltret (inget malet kaffe ska vara i det i det här momentet) mot bryggghuvudet, och vrid portafiltret moturs för att låsa det ordentligt. Du kan använda antingen enkelkopps- eller dubbelkoppsfiltret, efter behov.

4. Anslut apparaten och tryck på strömknappen. Maskinen går nu in i förvärmningsläget. När den har värmts upp går den in i redoläget, och alla indikatorlampor tänds med ett fast ljus.

5. Ställ en kopp under ångröret och ställ reglaget i läget för hett vatten ☺. Efter en stund börjar hett vatten rinna från ångröret. Låt vattnet rinna i 3–5 sekunder och ställ tillbaka reglaget i läge ●. Häll bort vattnet som samlats i koppen.

6. Ställ en kopp på spillfatet, under bryggghuvudet, och tryck på ☺ eller ☺☺. Efter en stund börjar hett vatten rinna från portafiltret och ansamlas i koppen. Maskinen går i ungefär 10–13 sekunder innan den stannar automatiskt.

OBSERVERA: Låt inte någon kroppsdel komma nära portafiltret eller ångröret medan det heta vattnet rinner. Detta för att undvika skällning.

7. När vattnet har slutat rinna kan du hälla ut det i ett fat eller koppen.

8. Rengör de löstagbara delarna på hela maskinen noggrant med varmvatten.

OBS: Det kan låta lite när du pumpar vatten första gången. Detta är normalt.






ANVÄNDANDE AV APPARATEN BRYGGA ESPRESSO

1. Fyll vattenbehållaren med filtrerat vatten till mellan "MIN" och "MAX". Överfyll inte vattenbehållaren.

2. Anslut maskinen och tryck på strömknappen (försäkra dig om att reglaget ånga/hett vatten är i läget ●). Maskinen går nu in i förvärmningsläget.

Observera att alla knappar på kontrollpanelen även fungerar som indikatorer för maskinens operationer, och tänds för att indikera olika lägen. Exempelvis kommer strömknappen att blinka under förvärmningen för att visa att maskinen håller på att värmas upp. Detaljerade beskrivningar av dessa funktioner och deras indikatorer tillhandahålls i anvisningarna som följer.


Observera också att reglaget för ånga/hett vatten har tre funktioner (25a-c): Ånga (vänster), standby (mitten) och hett vatten (höger). Reglaget har också en indikator för ånga/hett vatten (27) som tänds på kontrollpanelen när de funktionerna är redo att användas.

Uppvärmning: Tryck på  en gång för att sätta maskinen i förvärmningsläget.  blinkar medan maskinen värms upp och  lyser med fast ljus för att indikera att kvarnen är redo för användning.  och  förblir släckta tills förvärmningen av maskinen har slutförts.


Redoläget: När hela maskinen har värmts upp, går den in i redoläget. Då lyser indikatorerna för strömknappen, malningsknappen, ånga/hett vatten,

enkelkoppsknappen och dubbelkoppsknappen med fast ljus, och espressomaskinen kan användas på normalt sätt.

Viloläget: Maskinen går automatiskt in i viloläget när den har varit i redoläget i 20 minuter och inte körts.

Du kan aktivera maskinen igen genom att trycka på , Maskinen går då in i uppvärmningsläget igen.

Förslag: Vi föreslår att du förvärmer apparaten, inklusive portafiltret, filtren och koppen före användning, så att espresson inte påverkas av kyla i apparaten. Hur man förvärmer apparaten står att läsa under "Före första användningen".

Brygga en enkelkopp espresso: När maskinen är i redoläget, välj enkelkoppfiltret och sätt in det i portafiltret. Placera portafiltret i hållaren under kvarnutloppet och tryck på  för att fylla portafiltret med cirka 13 gram malet kaffe. Använd den gummiklädda foten i portafiltrets ände för att placera det mot en arbetsbänk eller ett bord, och medan du håller i portafiltret med ena handen, använder du kaffetampern med den andra handen för att jämna ut och pressa in det malda kaffet i portafiltret. Det är viktigt att man inte trycker för hårt, eftersom det kan hindra vattenflödet genom portafiltret. Din armstyrka räcker; använd inte din kroppsvikt och luta dig inte mot tampern. När det malda kaffet är pressat och plant, passa in portafiltret mot brygg huvudet och vrid det moturs för att låsa det på plats (se Figur 1) Placera en kaffekopp på spillfatet, under brygg huvudet, och tryck på . Maskinen börjar automatiskt ta fram en enkel kopp espresso. När den angivna volymen med espresso har tagits fram (cirka 30 ml) slutar maskinen automatiskt arbeta och återgår till

redoläget.

Brygga en dubbelkopp espresso: När maskinen är i redoläget, välj dubbelkoppsfiltret - det skiljer ut sig genom att det har en något större volym - och sätt in det i portafiltret. Placera portafiltret i hållaren under kvarnutloppet och tryck på ☺ för att fylla portafiltret med cirka 19 gram malet kaffe. Använd den gummerade foten i portafiltrets ände för att placera det mot en arbetsbänk eller ett bord, och medan du håller i portafiltret med ena handen, använder du kaffetampern med den andra handen för att jämna ut och pressa in det malda kaffet i portafiltret. Det är viktigt att man inte trycker för hårt, eftersom det kan hindra vattenflödet genom portafiltret. Din armstyrka räcker; använd inte din kroppsvikt och luta dig inte mot tampern. När det malda kaffet är pressat och plant, passa in portafiltret mot brygg huvudet och vrid det moturs för att låsa det på plats (se Figur 1) Placera en kaffekopp på spillfatet, under brygg huvudet, och tryck på ☺. Maskinen börjar automatiskt ta fram en dubbel kopp espresso. När den angivna volymen med espresso har tagits fram (cirka 60 ml) slutar maskinen automatiskt arbeta och återgår till redoläget.

OBSERVERA: När du brygger espresso, försäkra dig om att portafiltret är vridet moturs till rätt position på det sätt som visas i figuren nedan.

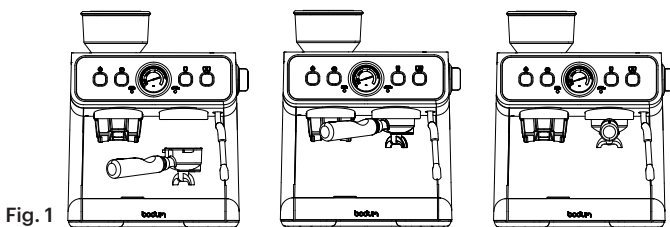





Fig. 1

Anpassade inställningar:





Espressomaskinen BISTRO har också anpassningsbar funktionalitet. Om du vill ändra mängden espresso som tas fram för alternativet enkelkopp och/eller dubbelkopp gör du så här: När du står i begrepp att brygga en kopp espresso trycker du och håll inne  eller  (det som du förbereder). När du håller knappen intryckt kommer den att blinka för att indikera att maskinen registrerar den anpassade inställningen. Fortsätt att hålla knappen intryckt medan espresson börjar rinna ut. När den önskade volymen för en kopp har uppnåtts, släpp bara knappen som du håller intryckt. Maskinen stannar då, och avger en ljudsignal för att indikera att den har registrerat den mängd espresso som du just har tagit fram. Nästa gång du brygger en kopp kommer maskinen att ta fram exakt samma mängd som du just har registrerat. Observera att maskinen registrerar volym, inte tid, så det är viktigt att 1) ha malet kaffe i portafiltret när man justerar inställningen och 2) ha en visuell indikator eller använda en våg för att mäta mängden espresso som tas fram. Maskinen kan justeras så att den tar fram vilken volym som helst mellan 20 och 400 ml.

Om du vill återställa fabriksinställningarna för espressovolym trycker du bara på , , och 

samtidigt en stund.




SV

**ANVÄNDNING
AV APPARATEN**
VARMT VATTEN
OCH ÅNGNING

Varmt vatten: När maskinen är i redoläget placerar du en kopp under ångröret. Vrid reglaget för ånga/hett vatten till , så börjar maskinen pumpa ut hett vatten genom ångröret. Indikatorlampan för hett vatten/ånga börjar blinka och knapparna  och  ändras inte, vilket betyder att extraktion kan ske medan varmvattnet flödar. När det är färdigt vrider du bara tillbaka till  så slutar maskinen pumpa hett vatten och återgår till att vara redo.

Observera att hett vatten fortfarande kan droppa från ångröret, så var försiktig när du tar bort koppen som står under det.

OBS: Man kan inte få ut mindre än 170 ml varmvatten. Det är viktigt att använda en behållare som är tillräckligt stor för mängden varmvatten, eller så måste någon stå och hålla koll vid användning. När varmvattnet är klart ska vredet genast ställas in på klockan tolv, annars blinkar varmvattenindikatorn varnande.

Ångförvärmning: När maskinen är redo håller du koppen du vill förvärma under ångröret och ser till att änden på röret är i koppen. Placera inte bara koppen under staven, för då sprids ånga ut ovanför koppen, vilket är farligt och ger ineffektiv förvärmning. Vrid reglaget för ånga/hett vatten till , så börjar maskinen pumpa het ånga genom ångröret. Indikatorlampan för hett vatten/ånga blinkar och knapparna  och  ändras inte, vilket betyder att extraktion kan ske samtidigt som ångningen. Låt ångan komma ut i flera sekunder, tills koppen känns varm när du rör vid den eller uppnår den temperatur du önskar.

Brükservisning

När det är färdigt, vrid tillbaka reglaget till ● för att stoppa ångan, så återgår maskinen till att vara redo.

Ångning av mjölk: När maskinen är redo fyller du mjölkkannan med önskad mängd kall mjölk (eller mjölksubstitut). Se till att inte fylla mer än till max. Mjölken ska nå ungefär till nederdelen av pipens inbuktning. Håll mjölkkannan i dess handtag och placera den under ångröret så att rörets spets är nedsänkt i mjölken. Placera inte bara kannan under röret, eftersom ångan då sprids ovanför mjölken, vilket är farligt och inte kommer att ånga mjölken ordentligt. För optimala resultat, sänk inte ned ångrörets spets för djupt i mjölken. Håll kannan med en liten lutning för att skapa en virvlande rörelse som hjälper till med att lufta mjölken och producerar en lätt, krämig textur.

Vrid reglaget för ånga/hett vatten till ☝, så börjar maskinen pumpa het ånga genom röret. Indikatorlampan för hett vatten/ånga blinkar och knapparna ☐ och ☐☐ ändras inte, vilket betyder att extraktion kan ske samtidigt som ångningen. Ånga mjölken tills kannan känns varm när du rör vid den, men var försiktig: överhettning kan orsaka brännskador. När mjölken har nått den temperatur du önskar vrider du tillbaka till ● för att stoppa ångan, varpå maskinen återgår till att vara redo. Ta bort ångröret från mjölken.

Tips: För bästa resultat, rensa ångröret innan och efter att du använder ångfunktionen. Följ stegen för "förvärmning", men stoppa ångan efter 3–5 sekunder. Stäng av ångfunktionen och håll ut allt vatten som har samlats upp innan du fortsätter med stegen för "ångning av mjölk".

WARNING: Den här funktionen producerar ånga med hög temperatur. Var alltid ytterst försiktig när du

hanterar förvärmade koppar, heta mjölkkanor eller flyttar ångröret.

SV

OBSERVERA:

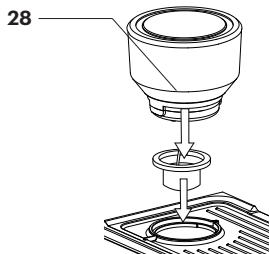
Det kan droppa hett vatten från ångröret efter att ångan har stoppats, så var försiktig när du tar koppar eller mjölkkanan.

Rengör ångröret efter varje användning, och var noga med att inte röra vid heta komponenter. Ångfunktionen kan köras i fem minuter som mest. Om den här gränsen överskrids kommer ångan att stoppas, indikatorlampan för ånga/hett vatten börjar blinka, och funktionerna för ånga, hett vatten och framtagning stoppas temporärt tills maskinen har svalnat.

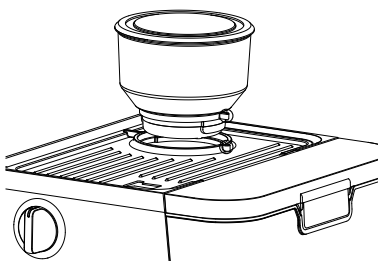
ANVÄNDNING AV APPARATEN TILL ATT MALA KAFFE

Espressomaskinen BISTRO har en inbyggd kaffekvarn. Innan du använder kvarnen, försäkra dig om att alla komponenter är korrekt installerade, enligt följande anvisningar:

Bruksanvisning

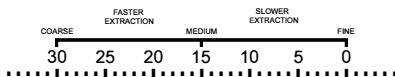


Figur 2: Försäkra dig om att kvarnhuvudet (28) har dragits åt medurs enligt grafiken på komponenten. Sätt sedan in bönbehållaren (1) och skruva på den på apparaten på det sätt som visas.

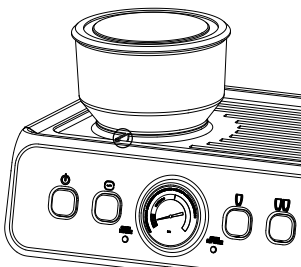


Figur 3: Sätt in bönbehållaren genom att passa in behållarens nedre flik mot motsvarande spår på espressomaskinens övre del. När den har passats in, tryck ned den och vrid den medurs. Du hör behållaren klicka när den är helt installerad. Klickljudet indikerar att kvarnen dras åt eller lossas och motsvarar kaffekvarnens grovlek, på det sätt som visas nedan.

Det finns markeringar på bönbehållaren (Figur 4) som visar den grovlek eller finhet som har valts för kaffekvarnen. För att välja en inställning för malning vrider du bara bönbehållaren tills indikatorn nedtill (figur 5) är står på den grad av malning du önskar. Det rekommenderas att man använder inställningarna mellan **1 och 10** för att få den optimala malningen för espresso. Vilken inställning som är idealisk beror på de rostade bönornas kvalitet och hur färska de är.



Figur 4: Malningen kan ställas in från 0 till 30; fint till grovt. Ju högre siffra desto grövre blir kaffemalningen, och vice versa.



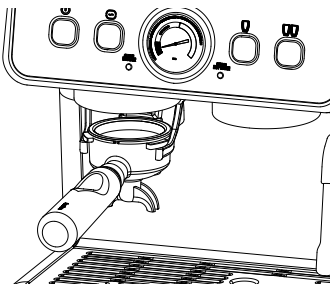
Figur 5

1. Försäkra dig om att bönbehållaren är korrekt installerad.


☺ tänds med ett fast vitt ljus när kvarnen är redo för att användas. Om bönbehållaren av någon anledning är felaktigt installerad, tänds ☹ med rött ljus och fungerar inte.

2. Fyll bönbehållaren och försäkra dig om att du inte överfyller den. Detta för att undvika att kaffebönorna blir blöta, vilket skulle påverka malningen och slutprodukten.

3. Som det visas i Figur 6, placera portafiltret (12) med ett enkelkoppsfilter (13) eller dubbelkoppsfilter (14) i kvarnutloppet (5).



Figur 6

4. Tryck på  för att börja mala. Kvarnen stannar automatiskt när inställd mängd har malts. Du kan också trycka på  för att stoppa malningen när som helst.

OBSERVERA: Kvarnens standardinställning är tänkt att användas med dubbelkoppsfiltret, och doserar cirka 19 g malet kaffe (på 13 sekunder) med malningsgrovleken inställd mellan **1 och 10**.

Observera att om du använder enkelkoppsfiltret måste du stoppa kvarnen manuellt efter cirka 10 sekunder (och producera cirka 13 g malet kaffe) för att försäkra dig om att filtret inte överfylls. Du kan också ändra malningstiden för enkelkoppsfiltret genom att följa anvisningarna i avsnittet "Justering av malningstid" nedan.

OBSERVERA: Kaffebönornas rostning, kvalitet, färskhets och vilken typ av kaffeböner det är kommer att påverka hur kaffet mals och tas fram, vilket i sin tur kommer att påverka espressons smak och konsistens.

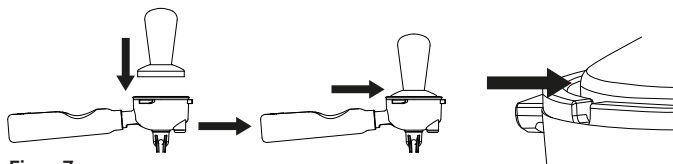
Det rekommenderas att du finjusterar malningsinställningarna efter din smak för optimalt resultat.

5. Ta bort portafiltret (12) från kvarnutloppet (5). Om filtret innehåller för lite kaffe kan du tillsätta mer genom att upprepa steg 3 och 4 tills du har rätt mängd.

6. Den ena änden av portafiltret har en gummerad fot. Placera den änden mot arbetsbänken eller bordet samtidigt som du håller portafiltrets handtag med ena handen. Med den andra handen, använd kaffetampern för att jämna ut och pressa det malda kaffet jämnt in i portafiltret. Din armstyrka (cirka 12,5 kg) räcker - se till att du inte pressar för hårt

eller använder din kroppsvikt, eftersom det kan kompaktera det malda kaffet för mycket och hindra framtagningen.



SV




Figur 7

Komprimera det malda kaffet


När tampers kant (18) är i linje med portafiltrets kant (12), indikerar det att det finns tillräckligt med mald kaffe i filtret, och att det har komprimerats lagom mycket.

7. När det malda kaffet har packats, sätt in portafiltret i brygg huvudet och vrid det moturs för att låsa det på plats. Välj sedan motsvarande knapp  eller  utifrån filterstorlek för att ta fram espresso.



OBS:



När bönbehållaren (1) inte är installerad kommer indikatorn för  att lysa med ett fast rött sken.

Om kvarnen körs kontinuerligt i tre minuter kommer maskinen automatiskt att stänga av malningsfunktionen i upp till sex minuter för att låta apparaten svalna. Efter sex minuter fungerar maskinen normalt igen.

När malningsfunktionen inte kan användas normalt, som ovan, blinkar  och maskinen piper tre gånger.

Justering av malningstid: Malningstiden kan enkelt ändras och justeras. Om du vill göra det,

tryck bara på , och håll den intryckt medan bönbehållaren är full och portafiltret är insatt under kvarnutloppet. Medan du håller den intryckt kommer indikatorlampan  börja blinka medan kvarnen börjar arbeta. När du har malt den mängd kaffe du önskar, släpper du bara knappen. Maskinen kommer då att pipa för att indikera att den har registrerat den nya inställningen. Observera att maskinen registrerar malningstiden, inte kaffevolymen. Det innebär att när inställningen har ändrats så kommer kvarnen alltid att köras under lika lång tid, även om malningsgrovleken har ändrats - vilket kan innebära att om du gör malningen grövre, får du ut en större mängd kaffe och vice versa. Observera också att maskinen bara kan registrera malningstider på över fem sekunder; kortare tid än så kommer inte att ändra inställningen.

OBSERVERA: För att återställa kvarnen till fabriksinställningarna, tryck ned och håll inne  och  samtidigt.

ATT VÄLJA RÄTT KAFFE OCH MALNING

Malet kaffe

För bästa resultat rekommenderar vi att man använder nymalet, mörkrostat kaffe, som fransk- eller espressorostat.

Mala

Att mala kaffebönorna är ett viktigt steg när man gör espresso. Vilken malningsstorlek som är optimal beror på vilken kvalitet och typ av kaffebönor du använder, så bäst resultat får man genom att göra justeringar ofta. Att göra dessa justeringar kräver övning, men ger i slutänden en espresso som är perfekt anpassad till din smak.

Om kaffet är alltför finmalet kan det hindra vattnet från att rinna igenom portafiltret, och leda till en dålig eller misslyckad framtagning.

Om kaffet är för grovt, kommer vattnet att rinna igenom kaffet för snabbt, vilket påverkar espressons smak och arom.

Se avsnittet "Användning av apparaten: Kvarn" ovan för anvisningar om hur man justerar malningsinställningen på espressomaskinen BISTRO:s inbyggda kvarn.





För färskrostade kaffeböner (inom en månad) rekommenderas att man använder inställningarna mellan **1 och 10** på maskinens inbyggda kvarn. För en dubbelkopp rekommenderas att man använder ungefär 19 gram malet kaffe. För en enkelkopp rekommenderas 13 gram för en optimal framtagning.

För att undvika att kaffebönorna blir blöta, vilket skulle påverka malningen och det slutliga kaffets smak och effekt, fyll inte bönbehållaren med för mycket kaffeböner.

Nymalet kaffe har förvisso starkare arom och ger en espresso av högre kvalitet, men det är också möjligt att använda färdigmalet kaffe till espressomaskinen BISTRO. Observera att färdigmalet kaffe endast bevarar sin arom i sju till åtta dagar såvida det inte förvaras i en förseglad behållare på en sval plats.

Förvara inte kaffe i kylan eller frysen.

**ÅTERSTÄLL
APPARATEN
TILL FABRIK-
SINSTÄLLNING-
GARNA**

Om du i något läge vill återställa maskinen till alla dess ursprungliga fabriksinställningar (inklusive kvarn och extrahering) trycker du bara in alla fyra knappar , , , och  samtidigt en stund. Maskinen kommer att pipa och alla lamporna blinkar samtidigt två gånger. Maskinen återgår då till fabriksinställningarna.

I anvisningsavsnitten Kvarnen och Brygga espresso finns instruktioner om hur man återställer de specifika funktionerna individuellt till deras fabriksinställningar.

**ANVÄNDNING
AV
APPARATEN
TEMPER-
ATURIN-
STÄLLNINGAR****Anpassad temperatur vid extrahering av kaffe**




Anpassad temperatur vid extrahering av kaffe
Denna maskin har en PID-kontrollfunktion, som kan övervaka värmeblocket som värmer vatten, så att kaffet kan extraheras vid 92 °C.

Du kan ställa in temperaturen på mellan 88 och 96 °C. 2 °C kan ändras varje gång, för att uppfylla olika smakkra.


Beskan ökar och syrligheten minskar med högre temperatur.

Beskan minskar och syrligheten ökar med lägre temperatur.

Så här ställer man in extraktionstemperatur:

Tryck på Power  och Single-cup  samtidigt i fyra sekunder; maskinen piper och indikatorn för Power-knappen  börjar blinka.

Definition av temperaturindikering:

OBS: Indikatorn för Power-knappen  fortsätter att blinka, vilket indikerar att den är beredd på

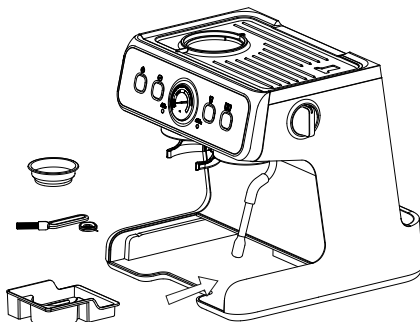
anpassade inställningar.

VIKTIGT: Apparaten lämnar de anpassade inställningarna och återgår till standbyläget om ingen knapp trycks in inom en minut.

När inställningen är klar trycker du på power för att spara den.

ANVÄNDNING AV APPARATENS VERKTYG-SLÅDA OCH RENGÖRINGS-SAKER

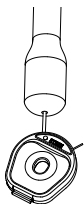
Espressomaskinen BISTRO levereras utrustad med rengöringsredskap, inklusive en rengöringssticka och en rengöringsborste samt en redskapslåda (15) för praktisk förvaring av dessa. Även enkelkopsfilter och dubbelkopsfilter kan förvaras i redskapslådan. Redskapslådan förvaras i apparatens nedre vänstra del, bakom spillbrickan. När spillbrickan tas bort (figur 8), kommer du åt redskapslådan genom att helt enkelt dra ut den ur förvaringsfacket.



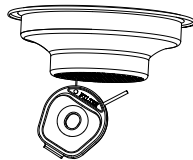
Figur 8

Rengöringsstift

Rengöringsstiftet (17) används för att rengöra ångröret och filtren. Det tjockare stiftet är för rengöring av ångröret (Figur 9), och det tunnare är för filtren (Figur 10).



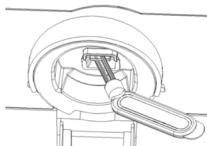
Figur 9: Rengör ångröret (6) med det tjockare stiftet.



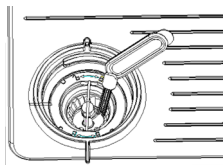
Figur 10: Rengör filtren (13, 14) med ett tunnare stift.

Rengöringsborste

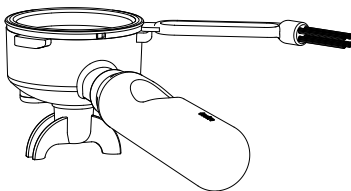
Rengöringsborsten (16) används för rengöring av malningssystemet, inklusive kvarnens kammare och utkastarrör, när bönbehållaren (1) och kvarnhuvudet (28) har tagits bort. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengör kvarnen" nedan för mer detaljerade instruktioner.



Figur 11: Rengör den antistatiska enheten och kaffekvarnutloppet (5).



Figur 12: Rengör kvarnens kammare och utkastarrör med hjälp av den medföljande rengöringsborsten som det visas i figur 13.



Figur 13: Baksidan på rengöringsborsten kan användas till att lossa filtret från portafiltret (12).

Rengör kvarnen


Om du märker en minskning i mängden malet kaffe som kommer ut från kvarnen, kan det vara ett tecken på att kvarnutloppet (5) och kvarnhuvudet (28) behöver rengöras.

Om du regelbundet mal kaffe mycket fint, rekommenderas att du rengör kvarnutloppet (5) och kvarnhuvudet (28) ofta.

Kvarnen är utrustad med ett antistatiskt system som

är till för att hindra malet kaffe från att sprida sig ut och bort från kvarnutloppet (5). Om du märker att malet kaffe flyter ut från portafiltret eller bort från kvarnutloppet, bör du rengöra kvarnutloppet invändigt med hjälp av rengöringsborsten för att ta bort eventuella ansamlingar runt det antistatiska systemet.

OBSERVERA: Försäkra dig om att malningssystemet är helt tomt vid rengöring. Det ska inte finnas några bönor i bönbehållaren, och när kvarnen körs ska inget malet kaffe komma ut.

1. Vrid bönbehållaren moturs för att ta bort den. Observera att behållaren kan tas bort även om det fortfarande är bönor i den, eftersom bönorna inte faller ut från behållarens undersida när den inte är installerad i kvarnen. När du har tagit loss behållaren, töm den på eventuella kvarvarande bönor.
2. Vrid det inre kvarnhuvudet (28) moturs och ta ut det. Använd rengöringsborsten (16) för att rengöra kvarnhuvudet och ta bort malet kaffe från mekaniken. SKÖLJ INTE det inre kvarnhuvudet med vatten. HÅLL INTE vatten i kvarnen.
3. Rengör kvarnens kammare och utkastarrör med hjälp av rengöringsborsten.
4. Montera tillbaka den tomma bönbehållaren, UTAN att sätta tillbaka kvarnhuvudet. Tryck på knappen  och låt kvarnen gå för att rensa ut resterna av malet kaffe i kvarnens kammare. Om det malda kaffet inte rensas bort helt, upprepa steg 3 och 4.
5. Ta bort bönbehållaren och montera tillbaka

kvarnhuvudet genom att sätta in det och vrida det moturs för att låsa det, på det sätt som visas på grafiken som är ingraverad i plasten. Montera sedan tillbaka bönbehållaren. Rengöringen är klar.

SV

AVKALKNING AV APPARATEN

Espressomaskinen BISTRO har en inbyggd avkalkningsfunktion samt en avkalkningsindikator som låter dig veta när det är dags att rengöra maskinen.

Det rekommenderas att man avkalkar maskinen var 4:e till 6:e månad, eller när avkalkningsindikatorns lampa (26) tänds om det sker efter mindre än fyra månader. Avkalkningsindikatorns lampa tänds när cirka 15 liter vatten har passerat genom maskinens brygg huvud.

Avkalkningsprocessen tar ca 10 minuter.

OBS: När du startar avkalkningsprogrammet bör du göra följande:

Se till till att det finns minst en liter vatten i vattenbehållaren.

Försäkra dig om att spillbrickan är tom och korrekt placerad.

Försäkra dig om att maskinen är på och i redoläget.

Avkalkningsinstruktioner

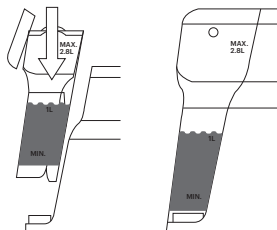
För avkalkning kan du använda antingen:

- A. Avkalkningstabletter för kaffemaskiner
- B. Flytande avkalkningsmedel
- C. Vitvinsvinäger och varmvatten

Avkalkningsförberedelser

Montera vattenbehållaren (Figur 14) och fyll den med en liter vatten. Tillsätt antingen:






- A. Avkalkningstabletter och vänta på att dessa ska lösas upp, ELLER
- B. En halv kopp med flytande avkalkningsmedel i vattenbehållaren, och tillsätt sedan en liter varmt vatten så att lösningen blandas ordentligt, ELLER
- C. Tillsätt ca 3/4 dl vitvinsvinäger i vattenbehållaren. Tillsätt sedan en liter varmt vatten så att lösningen blandas ordentligt.



Figur 14


Ställ en enlitersbehållare under brygg huvudet och en annan enlitersbehållare behållare under ångröret. När du har slutfört ovanstående steg, kan du starta avkalkningsprocessen:

Steg 1: Påbörja avkalkningscykeln

När maskinen är redo trycker du på knapparna  och  och håller inne.  och avkalkningslampan börjar blinka, vilket visar att avkalkningsprogrammet är igång. Vrid reglaget för hett vatten/ånga till läge . Indikatorlampan för hetvatten/ånga börjar blinka med  och avkalkningsindikatorn. Vattenpumpen börjar arbeta och mata ut vatten från både brygg huvudet och ångröret. Efter cirka 30 sekunder börjar pumpen att pulsera; detta är normalt för processen. Efter ytterligare cirka en minut återgår pumpen till ett jämnt flöde. Efter ytterligare 30

sekunder stängs pumpen av, varpå hett vatten slutar rinna från brygghuvudet och ångröret. SV

Vrid reglaget för hett vatten/ånga till läge ● .
Indikatorlampan för hett vatten/ånga slutar då blinka.

Observera att  - och avkalkningsindikatorn fortsätter att blinka, något som visar att maskinen är kvar i avkalkningsprogrammet. Gå vidare till steg 2.

Steg 2: Förbered för sköljningscykeln

Ångröret och brygghuvudet behöver rengöras med rent vatten så att avkalkningslösningen avlägsnas.


VIKTIGT: Du har bara fem minuter på dig att slutföra följande steg innan maskinen automatiskt avslutar avkalkningsprogrammet.


Ta bort vattenbehållaren och rengör den.

Fyll vattenbehållaren med en liter filtrerat vatten och sätt tillbaka den i maskinen.

Töm behållarna under brygghuvudet och ångröret och sätt tillbaka dem.

Steg 3: Starta sköljningscykeln

Vrid reglaget för hett vatten/ånga till läge .

Indikatorlampan för hett vatten/ånga börjar då blinka tillsammans med  och avkalkningsindikatorn. Vattenpumpen börjar arbeta och mata ut vatten från både brygghuvudet och ångröret. Efter cirka 30 sekunder börjar pumpen att pulsera - det här är en normal del av processen. Efter ytterligare cirka en minut återgår pumpen till ett jämnt flöde. Efter ytterligare 30 sekunder stannar pumpen, det heta vattnet slutar rinna från brygghuvudet och ångröret, och maskinen piper.

Vrid reglaget för hett vatten/ånga till läge ● .

Avkalkningscykeln är klar

När reglaget för hett vatten/ånga har vridits tillbaka till position ● slutar alla lampor att blinka och indikatorlampan för avkalkning släcks, vilket visar att avkalkningen är slutförd. Maskinen återgår till full funktionalitet, vilket indikeras av att alla knapparna på kontrollpanelen tänds i redoläget.

ANVÄNDNING AV APPARATENS VATTEN PÅMINNELSER OM PÅFYLLNING OCH FLÖDE

När det inte finns tillräckligt med vatten i maskinens behållare för att den ska kunna köras, kommer alla fyra knapparna på kontrollpanelen att blinka (ström-, malnings-, enkelkopps- och dubbelkoppsknappen) och maskinen piper fem gånger. Observera att larmsignalen bara kommer att ljuda fem gånger, medan knapparna fortsätter blinka i upp till en minut. Efter en minut stängs larmet av och maskinen återgår till redoläget.

Samma larm (att alla fyra knapparna blinkar samt att maskinen piper fem gånger) kommer att utlösas om maskinen inte kan cirkulera vatten genom portafiltret för att göra espresso. Det här kan inträffa om kaffet är för finmalet, mängden kaffe är för stor, eller kaffet är för tätt packat. Alla dessa faktorer kan innebära att vattenflödet möter för stort motstånd, och det kan leda till att maskinen slutar fungera tills blockeringen tas bort.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

VARNING: Låt alltid maskinen svalna innan rengöring för att undvika brännskador. Stäng av maskinen och koppla loss den från strömkällan. Doppa inte maskinen eller strömsladden i vatten eller annan vätska, för det kan ge elstöt.

1. Efter varje användningstillfälle bör alla löstagbara delar läggas i vatten för rengöring. Tillsätt rengöringsvätska vid behov och skölj sedan med rent vatten. SV

2. Torka av maskinen utvändigt med hjälp av en mjuk trasa.


OBS: Använd inte alkohol eller rengöringsmedel och doppa inte maskinen i vatten för att göra rent den.

3. När du har gjort en kopp espresso, ta bort portafiltret från brygg huvudet genom att vrida det medurs. Tryck ut pucken (med kaffesump) ur portafiltret och släng den i soporna eller komposten. Torka ur alla rester med hjälp av en mjuk trasa, eller skölj ur portafiltret med rent vatten. Du kan använda rengöringsmedel för rengöring av portafiltret, men du måste se till att skölja det ordentligt med rent vatten före nästa användning.

4. När du har rengjort alla löstagbara delar torkar du dem med en trasa.

OBSERVERA: Den avtagbara vattenbehållaren kan inte diskas i diskmaskin.

FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Ingen display	Apparaten är inte inkopplad	Koppla in strömkabeln i ett jordat vägguttag.
Knappen  på maskinens frampanel är röd	Bönbehållaren har inte monterats	Sätt bönbehållaren på plats

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Vatten läcker runt maskinens nederdel	Vattentanken eller spillbrickan är inte korrekt installerade	Kontrollera att vattentanken sitter korrekt i linje med maskinens baksida och att tätningen fungerar. Försäkra dig om att spillbrickan är inpassad på rätt sätt mot maskinens nederdel och har skjutits hela vägen in.
Det hörs ett tickande ljud när man startar maskinen och ett väsande ljud när kaffet har hällts upp	Detta är ett normalt fenomen och ljudet alstras av tryckreglerventilens normala funktion	
Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Inget kaffe kommer ut ur portafiltret, eller kaffet kommer inte ut ur portafiltret på ett jämnt sätt, eller portafiltret kan inte monteras ordentligt i trattfästet	För mycket kaffe, kaffet har malts för fint eller stampats med för stort tryck	Mängden malet kaffe som används ska inte överstiga 19 g. Ställ in en grovare malningsgrad för smidigare kaffeextraktion. Packa aldrig det malda kaffet upprepade gånger, och använd aldrig din kroppsvikt eller alltför stort tryck.
Kaffe utan crema	Kaffebönorna är fuktiga eller så är kaffepulvret för grovmalet	Välj färskare kaffebönor och experimentera med finare malningsgrad.
Extraktions- och armvattenfunktionerna fungerar inte efter användning av ångfunktionen, och vattenpumpen fungerar internt	När ångningen är klar måste trycket lättas för att sänka temperaturen. Just nu kan andra funktioner inte utföras. Vattenpumpningen används för att snabbt kyla ner värmeelementet	Det tar den 20-30 s att lätta på trycket och svalna. När trycket har lättats och den har svalnat kommer indikatorlamporna på kontrollpanelen att fungera som de ska. Då kan du göra espresso och mata ut hett vatten som vanligt.

Om du inte hittar orsaken till problemet får du inte ta isär maskinen, utan du bör kontakta din lokala serviceverkstad.

SV

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

TEKNISK DATA

Spänning	220-240V ~ 50-60 Hz
Effekt	2000-2285 W

TILLVERKARGARANTI FÖR USA OCH CAN, EU OCH CH.

Garanti: BODUM® AG, Schweiz, erbjuder två års garanti för espressomaskinen BISTRO från leveransdatum av produkten till betalande kund gällande defekta material och funktionsfel som kan härledas till defekter i design och tillverkning. Reparationer utförs kostnadsfritt om alla garantivillkor är uppfyllda. Återbetalning är inte möjlig.

Garantigivare: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Schweiz

Garantivillkor: Denna garanti kommer inte gälla, och den tvååriga garantiperioden kommer inte inledas, förrän produkten har levererats till betalande kund. Garantibeviset måste färdigställas av återförsäljaren vid tidpunkten för köpet. Du måste uppvisa garantibeviset för att få garantitjänster utförda. Om du behöver få en garantitjänst utförd på din BODUM®-produkt, vänligen kontakta din BODUM®-återförsäljare, en BODUM®-butik, ditt lands BODUM®-distributör, eller besök www.bodum.com.

BODUM® tillhandahåller inte garanti för skada som orsakats av olämplig användning eller hantering, normalt slitage, olämpligt eller felaktigt underhåll eller omhändertagande, felaktig användning eller användning av obehöriga personer.

Den här tillverkargarantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter under tillämpliga gällande nationella lagar, och inte heller dina rättigheter gentemot återförsäljaren utifrån dennes försäljnings-/köpeavtal.

ENVIRONMENTALLY ACCEPTABLE DISPOSAL



Den här märkningen anger att den här produkten inte får kasseras som övrigt hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa orsakad av okontrollerad avfallshantering, se till att den återvinns ansvarsfullt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser. För att returnera din begagnade enhet, vänligen använd systemen för returnering och insamling, eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot den här produkten för en miljömässigt säker återvinning.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Antes de usar o aparelho, é importante tomar algumas precauções básicas, como:

Ler todas as instruções.

Antes da utilização, verifique se a voltagem da tomada corresponde à tensão indicada no aparelho.

Para prevenir incêndios, choques elétricos ou lesões, não submerja o cabo ou a ficha na água ou noutros líquidos.

O aparelho não deve ser submerso em água ou em qualquer outro líquido.

Antes de limpar o aparelho, e quando este não estiver a ser utilizado, retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer totalmente antes de remover/anexar componentes ou antes de limpar.

Não utilize o aparelho com um cabo ou tomada danificado, após situações de mau funcionamento, ou caso o aparelho tenha caído ou esteja danificado. Leve o aparelho ao centro de reparações autorizado mais próximo para inspeção, reparação ou ajustes a nível do sistema elétrico ou mecânico.

Para prevenir riscos, se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de reparações ou por pessoas igualmente qualificadas.

A utilização de acessórios que não tenham sido especificamente recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques elétricos ou danos físicos.

Coloque o aparelho numa superfície plana, como uma mesa ou bancada. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado na borda da mesa ou bancada.

O cabo de alimentação não deve tocar na superfície quente do aparelho.

Para evitar danos, não coloque a máquina de café expresso numa superfície quente ou junto a uma chama.

Para desligar, remova a ficha da tomada. Para remover a ficha, deve segurá-la; não puxe o cabo, já que isso pode danificá-lo e provocar um choque elétrico.

Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais foi concebido. Mantenha e utilize o aparelho num ambiente seco.

O aparelho produz vapor quente. Para evitar queimaduras, recomenda-se máxima precaução.

A temperatura de utilização ou armazenamento da máquina de café expresso deve ser superior a 32 °F / 0 °C (congelamento).

Não utilize a máquina de café expresso em ambientes com temperaturas elevadas, campos magnéticos fortes e ar húmido.

Não toque nas superfícies quentes do equipamento (tal como o espumador de leite,

e o metal do porta-filtro ou a cabeça de grupo). Utilize as pegas ou os botões.

Não deixe que a máquina de café expresso funcione sem água.

Antes de colocar o interruptor na posição “ligado”, ligue a ficha à tomada e antes de retirar a ficha da tomada desligue o interruptor.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizá-lo de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais do que 8 anos e estejam a ser supervisionadas. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.


Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham sido instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e que entendam os perigos envolvidos.

Não deve ser permitido às crianças brincarem com o aparelho.

Este aparelho destina-se a utilização doméstica e em ambientes semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes de hotelaria do tipo “quarto e pequeno-almoço”.

AVISO: PRESSÃO

Para evitar que o vapor ou a água quente queimem o corpo ou causem outras lesões pessoais, e para evitar danos neste produto, quando a máquina estiver ativamente a fazer café ou a Varinha de Vapor estiver a ser utilizada, não remova o Tanque de Água ou o Porta-filtro. Antes de remover o porta-filtro, certifique-se sempre que a máquina regressou ao modo pronto e não está a funcionar ativamente. Se pretende adicionar mais água ao Tanque de Água, desligue a máquina pressionando o Botão de Alimentação .

Quando faz um café expresso, garanta que o Porta-filtro está virado para a posição indicada, para evitar que o mesmo fique solto devido à acumulação de pressão, o que pode causar lesões físicas.

Alta temperatura

Para evitar queimaduras, nunca coloque as mãos ou qualquer outra parte do corpo sob o porta-filtro ou espumador de leite quando a máquina estiver em funcionamento. Nunca toque no Tubo de Vapor sem ser no revestimento de silicone que o envolve. Segure sempre o dispositivo e todos os seus componentes pelas pegas e manípulos apropriados.

ATENÇÃO! Evite qualquer derramamento no conector

ATENÇÃO! O uso indevido pode causar ferimentos

ATENÇÃO! A superfície do elemento de aquecimento fica sujeita a calor residual após a utilização

ATENÇÃO! Não coloque o aparelho dentro de um compartimento fechado quando estiver em uso

Guarde estas instruções de utilização para referência futura

EXCLUSIVAMENTE PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA EM ESPAÇOS INTERIORES

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, ou se a mesma não é utilizada há muito tempo, deve seguir as indicações abaixo para a enxaguar e aquecer os tubos internos da máquina.

1. Verifique e assegure-se de que não há acessórios em falta e que nenhum acessório está danificado.
2. Encha o depósito de água com água filtrada, entre os níveis "MÍN" e "MÁX". Não enchas demais.
3. Alinhe o Porta-filtro vazio (não deve estar nenhum café moído no interior neste momento) com o Grupo da Máquina de Café, e rode o Porta-filtro no sentido oposto ao dos ponteiros do relógios para o fixar de forma firme. Conforme a necessidade, pode utilizar o Filtro de Dose Única ou o Filtro de Dose Dupla.
4. Ligue o aparelho e pressione o Botão de Alimentação. A máquina irá entrar no modo de pré-aquecimento. Quando estiver pré-aquecida, irá entrar no Modo Pronto a Usar, e todos os indicadores luminosos irão acender de forma firme.

5. Coloque uma chávena sob o espumador de leite e mova o interruptor para a posição de água quente ☺. Após um instante, a água irá começar a correr do Tubo de Vapor. Permita que a água escorra durante 3-5 segundos e, em seguida, volte a colocar o interruptor na posição ●. Despeje a água acumulada no copo.

6. Coloque uma chávena na grelha de gotejamento, sob a cabeça de grupo, e, em seguida, prima ☺ ou ☺☺. Após um instante, a água quente irá começar a correr pelo Porta-filtro e a acumular no copo. A máquina irá funcionar durante aproximadamente 10 a 13 segundos antes de parar automaticamente.

ATENÇÃO: Não aproxime nenhuma parte do seu corpo até perto do Porta-filtro ou do Tubo de Vapor enquanto a água quente estiver a fluir, de forma a evitar queimaduras.

7. Quando a água parar de escorrer, verta a água numa bandeja coletora ou na chávena.

8. Limpe bem as peças destacáveis da máquina toda com água morna.

ATENÇÃO: Quando a água for bombeada pela primeira vez, poderá ouvir alguns ruídos. Isso é normal.






UTILIZAÇÃO DO APARELHO FAZER CAFÉ EXPRESSO

1. Encha o depósito de água com água filtrada, entre os níveis “MÍN” e “MÁX”. Não enchas demais.
2. Ligue a máquina à tomada e prima o botão de energia (certifique-se que o interruptor de vapor / água quente se encontra na posição ●). A máquina irá entrar no modo de pré-aquecimento.

Tenha em atenção que todos os botões no Painel de Controlo também funcionam como indicadores das operações da máquina, acendendo para assinalar diferentes modos. Por exemplo, o Botão de


Alimentação irá piscar durante o pré-aquecimento para mostrar que a máquina está a aquecer. Nas seguintes instruções são fornecidas descrições detalhadas destas funcionalidades e dos seus indicadores.

Tenha em atenção também que o Interruptor de Vapor / Água Quente tem três funções (25a-c): Vapor (esquerda), Em Espera (centro), e Água Quente (direita). O interruptor tem também um indicador Vapor / Água Quente (27) que irá ficar iluminado no Painel de Controlo quando estas funcionalidades estiverem disponíveis para serem utilizadas.

Aquecimento: Prima  uma vez para colocar a máquina em modo de pré-aquecimento.  irá piscar à medida que a máquina aquece e  irá iluminar-se de forma contínua, indicando que o moedor de café está pronto a funcionar. A luz de  e  irá permanecer apagada até que o processo de pré-aquecimento da máquina fique concluído.

Estado Pronto a Usar: Quando toda a máquina estiver quente, entra no Modo Pronto a Usar. Nessa altura, os indicadores do Botão de Alimentação, Botão de Moer, Vapor / Água Quente, Botão de Dose Única e Botão de Dose Dupla irão acender de forma firme, e a máquina de café expresso pode ser utilizada normalmente.


Estado de suspensão: A máquina irá entrar automaticamente no modo de suspensão após 20 minutos de estar no Modo Pronto a Usar sem qualquer atividade.

Pode ativar novamente a máquina premindo , A máquina irá retomar o estado de pré-aquecimento.


Sugestão: Sugerimos que o equipamento seja pré-aquecido, incluindo o porta-filtro, filtros e a chávena



antes da utilização, para que a qualidade do café expresso não seja afetada pelo estado frio do equipamento. Veja as instruções “Antes da primeira utilização” para obter indicações para pré-aquecer a máquina.

Fazer uma Dose Única de café expresso: Quando a máquina estiver no Modo Pronto a Usar, selecione o Filtro de Dose Única e insira-o no Porta-filtro.

Coloque o porta-filtro no suporte sob a saída do moedor de café, e prima  para encher o porta-filtro com cerca de

13 gramas de café moído. Utilize a base emborrachada na ponta

do porta-filtro para o colocar sob uma bancada ou mesa e, enquanto segura o porta-filtro com uma mão, utilize a outra mão para nivelar o café moído no porta-filtro com o calcador de café. É importante que não pressione com muita força, pois isso pode impedir a passagem da água através do Porta-filtro; a força do seu braço é suficiente, não é necessário utilizar o peso do seu corpo ou inclinar-se sobre a Prensa. Assim que o café moído estiver pressionado e nivelado, alinhe o Porta-filtro com o Grupo da Máquina de Café e gire-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para o fixar no lugar (veja a figura 1). Coloque uma chávena de café no prato de gotejamento, sob a cabeça de grupo, e prima  . A máquina irá começar automaticamente a extrair uma dose simples de café expresso. Quando o volume definido de café expresso tiver sido extraído (cerca de 30 ml), a máquina irá parar de funcionar automaticamente e regressar ao Modo Pronto a Usar.

Fazer uma Dose Dupla de café expresso: Enquanto a máquina estiver no modo Pronto a Usar, selecione o Filtro de Dose Dupla - é diferente porque tem um volume ligeiramente superior - e insira-o no Porta-filtro. Coloque o porta-filtro no suporte sob a saída do moedor de café, e prima  para encerrar o porta-filtro com cerca de 19 gramas de café moído. Utilize a base de borracha na extremidade do Porta-filtro para o colocar numa bancada ou numa mesa, e enquanto segura o Porta-filtro com uma mão, utilize a outra mão para utilizar a Prensa de Café para nivelar e pressionar o café moído para o Porta-Filtro. É importante que não pressione com muita força, pois isso pode impedir a passagem da água através do Porta-filtro; a força do seu braço é suficiente, não é necessário utilizar o peso do seu corpo ou inclinar-se sobre a Prensa. Assim que o café moído estiver pressionado e nivelado, alinhe o Porta-filtro com o Grupo da Máquina de Café e gire-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para o fixar no lugar (veja a figura 1). Coloque uma chávena de café no prato de gotejamento, sob a cabeça de grupo, e prima . A máquina irá começar automaticamente a extrair uma dose dupla de café expresso. Quando o volume definido de café expresso tiver sido extraído (cerca de 60 ml), a máquina irá parar de funcionar automaticamente e regressar ao Modo Pronto a Usar.

ATENÇÃO: Quando está a fazer um café expresso, garanta que o Porta-filtro está virado no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio na posição correta, conforme exibido na figura abaixo.

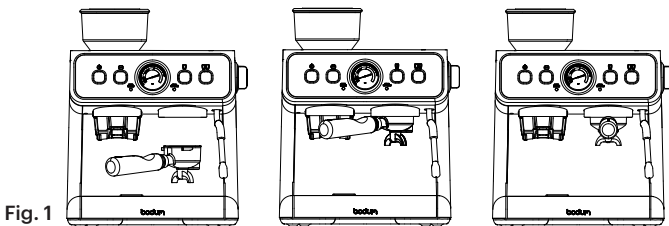





Fig. 1





Definições personalizadas:

A Máquina de Café Expresso BISTRO também tem funcionalidades personalizáveis. Para personalizar a quantidade de café expresso extraída tanto para a opção de café curto como de café longo, ou para ambas, ao preparar para tirar um café expresso, basta premir e MANTER PREMIDO o botão ☐ ou ☐☐ (seja qual for o café que estiver a preparar). À medida que mantém o botão pressionado, o mesmo irá piscar, indicando que a máquina está a gravar a definição personalizada. Continue a manter o botão pressionado enquanto o café expresso começa a fluir. Quando o volume da dose atingir a quantidade desejada, basta largar o botão que está a pressionar; o aparelho irá deixar de funcionar e irá apitar, indicando que gravou a quantidade de café expresso que acabou de extrair. Da próxima vez que tirar uma dose, a máquina irá extrair a mesma quantidade que acabou de gravar. Tenha em atenção que a máquina está a gravar volume, não tempo, por isso é importante que 1) exista café moído no Porta-filtro enquanto ajusta a definição e 2) ter ou um indicador visual ou utilizar uma escala para medir a quantidade de café expresso extraído. A máquina pode ser ajustada para extrair qualquer quantidade entre 20 ml e 400 ml.

Para restaurar as configurações de fábrica para o volume de extração de café expresso, basta premir e manter premidos os botões , , e  ao mesmo tempo.





UTILIZAÇÃO DO APARELHO

ÁGUA QUENTE E VAPORIZAÇÃO


Água quente: Enquanto a máquina estiver no Modo Pronto a Usar, coloque um copo debaixo do Tubo de Vapor. Mova o interruptor de vapor/água quente para a posição , e a máquina irá começar a verter água quente através do espumador de leite. A luz indicadora de água quente/vapor irá começar a piscar, e os botões  e  iluminados irão manter o respetivo estado original, indicando que as funções de extração podem ser utilizadas enquanto a água quente estiver a escorrer. Quando terminar, basta mover o interruptor novamente para a posição  e a máquina irá parar de verter água quente e regressar ao modo pronto. Tenha em atenção que a água quente ainda pode pingar do Tubo de Vapor, por isso seja cauteloso ao remover o copo de baixo dele.



NOTA: A quantidade de água extraída utilizando as funções de água quente não é inferior a 170 ml. É importante utilizar um recipiente suficientemente grande para recolher a água quente; em alternativa, poderá estar presente uma outra pessoa para monitorizar a situação durante a utilização. Quando terminar de utilizar a função de água quente, por favor gire prontamente o manípulo para a posição das doze horas; caso contrário, o indicador de água quente irá piscar como um alarme.

Pré-aquecimento de vapor: Enquanto a máquina estiver no modo pronto, mantenha a chávina que pretende pré-aquecer sob o espumador de leite, garantindo que a ponta do espumador se encontra dentro da chávina. Não basta colocar a chávina

sob o espumador, pois o vapor irá dispersar sobre a chávena, o que é perigoso e ineficaz para o pré-aquecimento. Mova o interruptor de vapor/água quente para a posição , e a máquina irá começar a verter água quente através do espumador de leite. A luz indicadora de água quente/vapor irá começar a piscar, e os botões  e  iluminados irão manter o respetivo estado original, indicando que as funções de extração podem ser utilizadas enquanto a água quente estiver a escorrer. Deixe o vapor correr por alguns segundos até que o copo esteja quente ao toque ou alcance a temperatura que deseja. Quando terminar, mova o interruptor novamente para a posição  para interromper a saída de vapor, e a máquina irá regressar ao modo pronto.

Vaporização de Leite: Enquanto a máquina está no Modo Pronto a Usar, encha a Jarra de Leite com a quantidade desejada de leite (ou substituto do leite) frio, garantindo que a mesma não transborda. O leite deve chegar aproximadamente à parte inferior da indentação do bico. Segure na Jarra do Leite pela pega, posicionando-a debaixo do Tubo de Vapor com a ponta do tubo submersa no leite. Não coloque apenas a jarra debaixo do tubo, pois o vapor irá dispersar por cima do leite, o que é perigoso e ineficaz para a vaporização do leite. Para otimizar os resultados, não mergulhe a ponta do Tubo de Vapor no leite de uma forma demasiado profunda. Segure a jarra com uma ligeira inclinação para criar um movimento giratório que irá ajudar a oxigenar o leite, produzindo uma textura suave e cremosa.

Mova o interruptor de vapor/água quente para a posição , e a máquina irá começar a verter água quente através do espumador de leite.

A luz indicadora de água quente/vapor irá piscar, e os botões  e  iluminados irão manter o respectivo estado original, indicando que as funções de extração podem ser utilizadas durante o processo de vaporização. Vaporize o leite até que a jarra se torne demasiado quente ao toque, mas tenha cuidado - o aquecimento excessivo pode causar queimaduras. Assim que o leite alcançar a temperatura desejada, mova o interruptor novamente para a posição ● para interromper a saída do vapor, e a máquina irá regressar ao modo pronto. Remova o Tubo de Vapor do leite.

Dica: para obter melhores resultados, limpe o Tubo de Vapor antes e depois de utilizar a funcionalidade de vaporização. Siga as indicações de “Pré-aquecimento”, mas permita que o vapor saia durante apenas 3-5 segundos. Desligue a função de vapor e descarte qualquer água recolhida antes de prosseguir com as indicações de “Vaporização de leite”.

CUIDADO: Esta funcionalidade produz vapor de elevada temperatura. Tenha sempre muito cuidado ao manusear chávenas pré-aquecidas, jarros de leite quentes, ou ao mover o espumador de leite.

NOTAS:

A água quente pode pingar do Tubo de Vapor após a funcionalidade de Vaporização estar desligada, por isso tenha cuidado quando remove os copos ou a Jarra de Leite.

Limpe o Tubo de Vapor após cada utilização, tendo o cuidado de evitar tocar nos componentes quentes.

A função de vapor irá funcionar durante, no máximo, 5 minutos.

Se o limite for excedido, o vapor irá parar, a luz Indicadora de Vapor/Água Quente irá piscar e as funcionalidades de vaporização, água quente e extração irão parar temporariamente até que a máquina arrefeça.

UTILIZAR O MOEDOR DE GRÃOS DE CAFÉ

A Máquina de Café Espresso BISTRO tem um moinho de café integrado. Antes de utilizar o moinho, garanta que todos os componentes estão instalados corretamente, de acordo com as seguintes diretrizes:

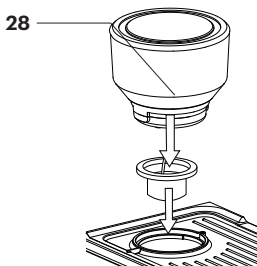


Fig. 2: Certifique-se que o topo do moedor de café (28) é enroscado no sentido dos ponteiros do relógio de acordo com as ilustrações assinaladas no componente. Depois insira o Depósito dos Grãos (1) e aperte-o no aparelho conforme indicado.

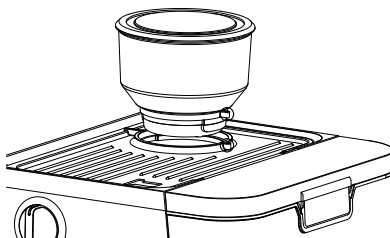


Fig. 3: Insira o depósito de grãos alinhando a patilha na parte inferior do recipiente com a ranhura correspondente no topo da máquina de café expresso. Assim que estiverem alinhados, pressione para baixo e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio. Irá ouvir o depósito a dar um clique assim que estiver completamente instalado. O clique indica o aperto ou a soltura do moinho e corresponde à grossura da moagem do café, conforme exibido abaixo.

Existem marcas no Depósito dos Grãos (Figura 4) para exibir a finura ou grossura da moagem do café selecionada. Para selecionar uma configuração de moagem, basta girar o depósito de grãos até o indicador na parte inferior (Fig. 5) ficar alinhado com o volume de moagem desejado. É recomendado utilizar as definições entre 1 e 10 para o tamanho de moagem ótimo do café expresso. A definição ideal de moagem varia dependendo da frescura e qualidade dos grãos torrados.

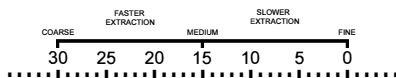


Fig. 4: O volume de moagem vai de 0 a 30, correspondendo, respetivamente, a uma moagem fina ou grossa. Quanto maior o número, mais grossa a moagem do café, e vice-versa.

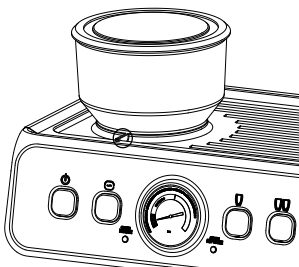


Fig. 5

1. Garanta que o Depósito dos Grãos está corretamente instalado. ☺ irá iluminar-se e apresentar uma luz branca contínua quando o moedor de café estiver pronto a utilizar. Se, por qualquer motivo, o depósito de grãos não estiver corretamente instalado, ☹ irá iluminar-se e exibir uma cor vermelha e não irá funcionar.

2. Encha o Depósito dos Grãos, tendo o cuidado de não o encher demais, de forma a evitar que os grãos de café fiquem molhados, afetando a moagem e o produto final.

3. Como mostrado na Figura 6, ponha o Porta-filtro (12) com um Filtro de Dose Única (13) ou um Filtro de Dose Dupla (14) na Saída do Café Moído (5).

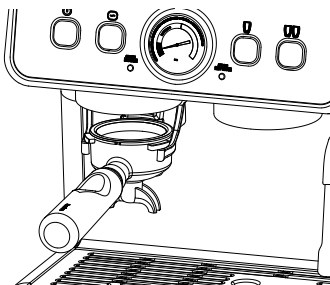




Fig. 6

4. Prime  para iniciares a moagem. O moinho deixará de trabalhar automaticamente assim que atingir a quantidade de moagem definida. Também pode premir  para interromper a moagem a qualquer momento.

ATENÇÃO: A definição padrão no moinho destina-se a ser utilizada com o Filtro de Dose Dupla, doseando cerca de 19 g de borras de café (durante 13 segundos) com o tamanho da moagem entre **1 e 10**.

Tenha em atenção que se estiver a utilizar o Filtro de Dose Única irá necessitar de parar manualmente o moinho após cerca de 10 segundos (produzindo cerca de 13 g de borras de café) para garantir que o filtro não fica cheio demais. Também pode redefinir o tempo de moagem para o Filtro de Dose Única seguindo as instruções na secção “Ajuste do tempo de moagem” que se encontra abaixo.

ATENÇÃO: A frescura, torrefação, qualidade e tipo de grãos de café utilizados, irá afetar a forma como o café é moído e extraído, o que por sua vez irá afetar o sabor e a consistência do café expresso.

É recomendado ajustar a definição de moagem aos seus gostos para resultados ótimos.

5. Remova o Porta-filtro (12) da Saída do Café Moído (5). Se o filtro tiver muito pouco café, pode adicionar mais repetindo os passos 3 e 4 até ter a quantidade correta.

6. Uma extremidade do Porta-filtro tem uma base de borracha. Coloque essa extremidade na bancada ou na mesa enquanto segura a pega do Porta-filtro com uma mão. Com a outra mão, utilize a Prensa de Café (18) para nivelar e pressionar o café moído de forma uniforme no Porta-filtro. A força do seu braço (cerca de 12,5 Kg) é suficiente - preste atenção para

não pressionar com muita força ou utilizar o peso do seu corpo, pois isto pode compactar muito as borras e evitar a extração.

PT

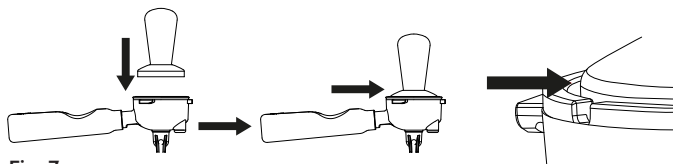


Fig. 7

Calqueie o café moído

Quando a borda do calqueador (18) alinhar com a borda do porta-filtro (12), isso indica que a quantidade de café moído no filtro é suficiente e que foi comprimido de forma adequada.

7. Assim que o café moído estiver compactado, insira o Porta-filtro no Grupo da Máquina de Café e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o fixar no lugar. Em seguida, selecione o botão ou correspondente de acordo com o tamanho do filtro para extrair um café expresso.


NOTAS:


Quando o depósito de grãos (1) não estiver instalado, o indicador do botão irá iluminar-se e exibir uma cor vermelha de forma contínua.



Se o moinho funcionar de forma contínua durante 3 minutos, a máquina irá automaticamente desligar a função de moagem por um período máximo de 6 minutos, de forma a deixar o aparelho arrefecer. Após 6 minutos a máquina irá retomar o funcionamento normal.

Quando não for possível utilizar normalmente a função de moagem, conforme indicado acima,

irá piscar e a máquina irá emitir um sinal sonoro três vezes.

Ajuste do tempo de moagem: O tempo de moagem é personalizável e facilmente ajustável. Para o fazer, basta premir e manter premido , enquanto o depósito de grãos estiver cheio e o porta-filtro estiver inserido na saída do moedor de café.

Enquanto mantém o botão premido, a luz indicadora de  irá começar a piscar à medida que o moedor de café começa a funcionar. Quando tiver moído a quantidade desejada de café, basta largar o botão; a máquina irá apitar, indicando que gravou a nova definição. Tenha em atenção que a máquina está a gravar o tempo de moagem, não o volume de café, o que significa que assim que a definição seja mudada, o moinho irá sempre trabalhar durante o mesmo período de tempo, mesmo que o tamanho da moagem seja alterado - o que poderia significar que se tornasse a moagem mais grossa, iria acabar com uma maior quantidade de café, e vice-versa. Note também que a máquina só pode registar tempos de moagem superiores a 5 segundos; se houver algum valor inferior a esse, a configuração não será alterada.

NOTA: Para restaurar as configurações de fábrica para o moedor de café, prima e mantenha premidos  e  ao mesmo tempo.

ESCOLHER O CAFÉ E A MOAGEM CERTOS

Café Moído

Para melhores resultados, recomendamos que utilize café acabado de moer e de torra escura, tal como a torra Francesa ou expresso.

Moagem

Moer os grãos de café é um dos passos principais

no processo de criação de um café expresso. O tamanho da moagem ótimo irá variar dependendo do tipo e da qualidade dos grãos de café que utilizar, por isso os melhores resultados serão atingidos fazendo ajustes frequentes. Fazer estes ajustes requer prática, mas o resultado final será um café expresso perfeitamente adequado ao seu gosto.

Se o café estiver moído muito finamente, pode inibir o fluxo de água através do Porta-filtro, resultando numa extração fraca ou falhada.

Se o café estiver muito grosso, a água irá fluir através do café muito rapidamente, o que irá afetar o aroma e o sabor do café expresso.

Veja a secção “Utilizar o Aparelho: Moinho” que se encontra acima, para ver as instruções sobre como ajustar a definição de moagem no moinho integrado da Máquina de Café Expresso BISTRO.

É recomendado utilizar as definições entre 1 e 10 no moinho integrado da máquina para grãos de café acabados de tostar (no prazo de um mês). Para a dose dupla, é recomendado utilizar cerca de 19 g de borras de café; para a dose única, 13 g é o recomendado para uma extração ótima.





Para evitar que os grãos de café fiquem molhados, afetando dessa forma a moagem, o gosto e o efeito final do café, não coloque demasiados grãos de café no Depósito dos Grãos.

Apesar de o café acabado de moer tenha um aroma mais intenso e produzir um café expresso de maior qualidade, também é possível utilizar café previamente moído com a Máquina de Café Expresso BISTRO. Tenha em atenção que o café previamente moído apenas consegue manter

o aroma durante 7 a 8 dias a não ser que seja guardado num recipiente selado e colocado num local fresco.

Não guarde café no frigorífico ou no congelador.

UTILIZAR A OPÇÃO DE RESTAURAR AS CONFI- GURAÇÕES DE FÁBRICA DO EQUIPAMENTO

Se a qualquer momento quiser restaurar as configurações originais de fábrica da máquina (incluindo as funções de moagem e extração), basta premir e manter premidos os quatro botões , , , e  ao mesmo tempo. A máquina irá apitar e todas as luzes irão piscar em simultâneo duas vezes. Em seguida, a máquina regressará às definições de fábrica.

As secções das instruções do Moinho e de Fazer um Café Espresso incluem passos para repor aquelas funcionalidades específicas de forma individual para as suas Pré-definições de Fábrica.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO CONFIGU- RAÇÕES DE TEMPERATURA




Configuração personalizada para a temperatura de extração de café

Esta máquina dispõe de uma função de controlo PID, que consegue monitorizar o bloco de aquecimento para aquecer água, para que o café possa ser extraído a uma temperatura de 92° C. Pode ajustar a temperatura de extração de café, e a temperatura ajustável varia entre 88° C e 96° C. É possível alterar 2° C de cada vez, o que pode satisfazer diferentes requisitos de sabor.


Quando a temperatura é superior, o sabor irá tornar-se mais amargo e a acidez irá diminuir.

Quando a temperatura é inferior, o sabor irá tornar-se menos amargo e a acidez irá aumentar.

Para aceder ao modo para definir a temperatura de extração de café

Prima e mantenha premido o botão de energia  e o botão de café curto  ao mesmo tempo durante 4 segundos. A máquina irá emitir um sinal sonoro e o indicador do botão de energia  irá começar a piscar.

Configuração de indicação de temperatura:

NOTA: O indicador do botão de energia  irá continuar a piscar, indicando que se encontra no modo de configuração personalizada.

IMPORTANTE: Após aceder ao modo de configuração personalizada, o equipamento irá sair do modo e regressar ao estado de repouso se não for premido um botão no prazo de 1 minuto.

Após concluir a configuração, prima o botão de energia para guardar a configuração.

UTILIZAR A CAIXA DE FERRAMENTAS E ACESSÓRIOS DE LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

A Máquina de Café Expresso BISTRO vem equipada com ferramentas de limpeza, incluindo uma Vareta de Limpeza e uma Escova de Limpeza, bem como uma Caixa de Ferramentas (15) utilizada para as guardar de forma conveniente. Os Filtros de Dose Única e de Dose Dupla também podem ser guardados na Caixa de Ferramentas. A Caixa de Ferramentas é guardada na parte inferior esquerda do aparelho, atrás do Tabuleiro de Gotejamento. Após remover a bandeja coletora (Fig. 8), pode aceder à caixa de ferramentas retirando-a do compartimento.

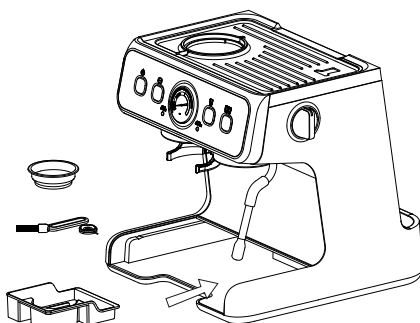


Fig. 8

Vareta de limpeza

A Vareta de Limpeza (17) é utilizada para limpar o Tubo de Vapor e os Filtros. A vareta mais grossa é para limpar o Tubo de Vapor (Figura 9) e a mais fina é para limpar os Filtros (Figura 10).

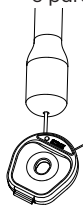


Fig. 9: Limpe o espumador de leite (6) com um pino mais grosso.

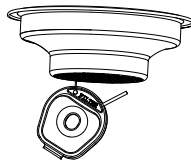


Fig. 10: Limpe os filtros (13, 14) com um pino mais fino.

Escova de limpeza

A Escova de Limpeza (16) é utilizada para limpar o sistema de moagem, incluindo a câmara de moagem e o canal de saída do café moído quando o Depósito dos Grãos (1) e a Cabeça do Moinho (28) são removidos. Siga os passos descritos na secção “Limpar o Moinho” que se encontra abaixo para

mais instruções detalhadas.

PT

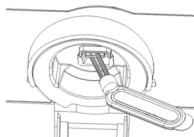


Fig. 11: Limpe o dispositivo anti-estática e a saída do moedor de café (5).

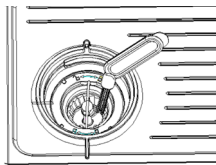


Fig. 12: Limpe a câmara de moagem e a calha de moagem com a escova de limpeza correspondente conforme a Fig. 13.

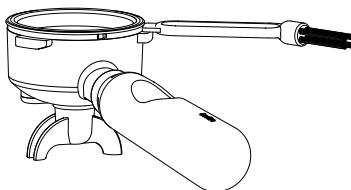


Fig. 13: A extremidade posterior da escova de limpeza pode ser utilizada para separar o filtro do porta-filtro (12).

Limpar o moinho

isto pode ser um indicador de que a Saída do Café Moído (5) e a Cabeça do Moinho (28) necessitam de ser limpas.

Se regularmente faz a moagem de café muito fino, é recomendado que limpe a Saída do Café Moído (5) e a Cabeça do Moinho (28) com frequência.

O moinho está equipado com um sistema antiestático que deve impedir que o café moído se espalhe e se afaste da Saída do Café Moído (5). Se reparar em café moído a flutuar para fora do Porta-filtro ou para longe da Saída do Café Moído, utilize a Escova de Limpeza para limpar dentro da Saída do Café Moído para remover qualquer acumulação à volta do sistema antiestático.

ATENÇÃO: Garanta que o sistema de moagem está completamente vazio durante a limpeza. Não devem existir grãos no Depósito dos Grãos, e quando o moinho está em funcionamento não deve ser dispensado nenhum café moído.

1. Para remover o Depósito dos Grãos, rode-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Tenha em atenção que o Depósito pode ser removido mesmo que ainda existam grãos dentro dele, uma vez que o Depósito não liberta grãos pelo fundo a não ser que esteja instalado no moinho. Uma vez removido, esvazie o Depósito dos Grãos retirando todos os grãos remanescentes.

2. Gire a Cabeça do Moinho (28) interna no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio e retire-a. Utilize a Escova de Limpeza (16) para limpar a Cabeça do

Moinho e remova o café moído das engrenagens. NÃO lave a Cabeça do Moinho interna com água. NÃO derrame água no moinho.

3. Utilize a Escova de Limpeza para limpar a câmara de moagem e o canal de saída do café moído.

4. Volte a instalar o Depósito dos Grãos vazio, SEM repor a Cabeça do Moinho. Prima o botão (X) e deixe o moedor de café funcionar para extrair os resíduos de grãos na câmara de moagem. Se as borras no interior não forem completamente removidas, repita os passos 3 e 4.

5. Remova o Depósito dos Grãos e volte a instalar a Cabeça do Moinho, inserindo-a e rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a fixar, conforme indicado nos desenhos gravados nos plásticos. Depois reinstale o Depósito dos Grãos. A limpeza está concluída.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO DESCALCIFI- CAÇÃO

A Máquina de Café Expresso BISTRO tem uma funcionalidade incluída de descalcificação, bem como um Indicador de Descalcificação para o informar de quando é o momento de limpar a máquina.

É recomendado que descalcifique a máquina a cada 4-6 meses, ou sempre que a luz do Indicador de Descalcificação (26) acender, o que ocorrer primeiro. A luz do Indicador de Descalcificação irá acender após a máquina ter circulado aproximadamente 15 l de água através do Grupo da Máquina de Café.

O processo de descalcificação leva cerca de 10 minutos.

NOTA: Wo iniciar o programa de descalcificação, por favor:

Certifique-se que o depósito de água tem, pelo menos, 1 L de água.

Garanta que o Tabuleiro de Gotejamento está vazio e no lugar devido.

Garanta que a máquina está ligada e no Modo Pronto a Usar.

Instruções de descalcificação

Para descalcificar, pode utilizar:

- A. Pastilhas descalcificantes para máquinas de café
- B. Descalcificador líquido
- C. Vinagre branco e água morna

Preparação da descalcificação

Insira o Tanque de Água (Figura 14) e encha-o com 1L de água. Adicione:

- A. Pastilhas descalcificantes e aguarde que estas se dissolvam, OU
- B. Meio copo de um agente líquido de descalcificação no Tanque de Água, depois adicione 1 l de água morna para permitir que a solução se misture completamente, OU
- C. Uma colher e meia de vinagre branco no Tanque de Água, depois adicione 1 l de água morna para permitir que a solução se misture completamente.

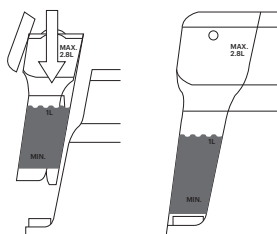





Fig. 14


Coloque um recipiente de 1 L / 34 oz sob a cabeça de grupo e outro recipiente de 1 L / 34 oz sob o espumador de leite.


Após concluir os passos acima, pode iniciar o processo de descalcificação:

Passo 1: iniciar o ciclo de descalcificação

No modo pronto, prima e mantenha premidos os botões  e .

A luz indicadora de descalcificação  irá começar a piscar, indicando que o programa de descalcificação começou.

Mova o interruptor de água quente/vapor para a posição .

A luz indicadora de água quente/vapor irá começar a piscar com o indicador de descalcificação . A bomba de água irá começar a trabalhar, dispensando água quente do Grupo da Máquina de Café e do Tubo de Vapor. Após aproximadamente 30 segundos, a bomba irá começar a pulsar - isto é uma parte normal do processo. Após mais um minuto, aproximadamente, a bomba irá adquirir novamente um fluxo constante. Após outros 30 segundos, a bomba irá parar, a água quente irá parar de fluir da cabeça de grupo e do espumador de leite.

Mova o interruptor de água quente/vapor para a posição ● . A luz Indicadora da Água Quente / Vapor irá parar de piscar.

Note que o indicador de descalcificação ☹ irá continuar a piscar, indicando que a máquina ainda se encontra no programa de descalcificação. Prossiga para o Passo 2.

Passo 2: Preparar o ciclo de lavagem

O Tubo de Vapor e o Grupo da Máquina de Café necessitam de ser limpos com água fresca para remover a solução de descalcificação.

IMPORTANTE: Dispõe de apenas 5 minutos para concluir os passos seguintes antes de a máquina sair automaticamente do programa de descalcificação.

Remova o Tanque de Água e limpe.

Encha o depósito de água com 1 L de água filtrada e volte a colocá-lo na máquina.

Esvazie os recipientes sob a cabeça de grupo e o espumador de leite e volte a colocá-los na mesma posição.

Passo 3: Iniciar o ciclo de lavagem

Mova o interruptor de água quente/vapor para a posição ☹ .

A luz indicador de água quente/vapor irá começar a piscar com o indicador de descalcificação ☹ . A bomba de água irá começar a trabalhar, dispensando água quente do Grupo da Máquina de Café e do Tubo de Vapor. Após aproximadamente 30 segundos, a bomba irá começar a pulsar - isto é uma parte normal do processo. Após cerca de mais um minuto, a bomba irá regressar a um fluxo constante. A seguir a 30

segundos adicionais, a bomba irá parar, a água quente irá parar de fluir do Grupo da Máquina de Café e do Tubo de Vapor, e a máquina irá apitar.

Mova o interruptor de água quente/vapor para a posição ●.

Ciclo de descalcificação concluído

Uma vez colocado o interruptor de água quente/vapor novamente na posição ●, todas as luzes irão parar de piscar e a luz indicadora de descalcificação irá apagar-se, sinalizando que o processo de descalcificação terminou.

A máquina irá regressar ao funcionamento pleno, conforme indicado por todos os botões do Painel de Controlo iluminados no Modo Pronto a Usar.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO LEMBRETES DE RECARGA E FLUXO

Quando não existe água suficiente no tanque da máquina para o seu funcionamento, todos os quatro botões do Painel de Controlo irão piscar (Alimentação, Moagem, Dose Única, Dose Dupla) e a máquina irá apitar cinco vezes. Tenha em atenção que o som do alarme apenas irá tocar cinco vezes, enquanto que os botões irão continuar a piscar por um período máximo de um minuto. Após um minuto, o alarme irá desligar-se por si, e a máquina irá regressar ao Modo Pronto a Usar.

O mesmo alarme (todos os quatro botões a piscar mais a máquina a apitar cinco vezes) irá tocar se a máquina for incapaz de circular água através do Porta-filtro para fazer café expresso. Isto pode acontecer se o café moído for muito fino, ou se existir muito café, ou se o café for prensado de forma muito firme; tudo isto pode causar muita resistência ao fluxo de água e fazer com que a

máquina pare de funcionar até que o bloqueio seja removido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

AVISO: Antes de limpar a máquina, permita sempre que a mesma arrefeça para evitar queimaduras. Desligue a máquina e remova a ficha da fonte de alimentação. Não coloque a máquina ou o cabo de alimentação

dentro de água ou qualquer outro líquido para evitar choques elétricos.

1. Após cada utilização, coloque todas as peças destacáveis em água para as limpar, se necessário adicione líquido de limpeza, e depois lave essas peças com água limpa.

2. Utilize um pano macio para limpar o exterior da máquina.

NOTE: Não utilize álcool ou detergente, e não mergulhe a máquina em água para a limpar.

3. Após fazer uma dose de café expresso, remova o Porta-filtro do Grupo da Máquina de Café rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. Toque repetidamente no porta-filtro para remover o café moído embebido em água e deite no lixo ou recipiente de compostagem. Limpe qualquer resíduo com um pano macio, ou lave o Porta-filtro com água limpa. Pode utilizar detergente para limpar o Porta-filtro, mas deve garantir que o lava cuidadosamente com água limpa antes da próxima utilização.

4. Depois de limpar todas as peças destacáveis, limpe-as com um pano, a fim de as secar.

NOTA: O Tanque de Água removível não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa Possível	Solução
Ausência de imagem no ecrã	O aparelho não tem a ficha ligada à tomada	Liga o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
O botão ☺ do painel frontal da máquina está vermelho	O recipiente de grãos de café não está instalado	Instala o recipiente de grãos de café
Há uma fuga de água na parte inferior da máquina	O depósito de água ou o tabuleiro de recolha de água não estão corretamente instalados	Verifica se o depósito de água está corretamente alinhado com a parte de trás da máquina e se o vedante está a funcionar. Certifica-te de que o tabuleiro de recolha de água está totalmente inserido e corretamente alinhado com a parte inferior da máquina.
Ouvirás um som de batidas mecânicas depois de ativares a máquina e um som sibilante após a saída do café	Trata-se de um fenómeno natural. O som é produzido pelo funcionamento normal da válvula de controlo de pressão	

Problema	Causa Possível	Solução
Não sai café do suporte de filtros, ou o café não sai suavemente do suporte de filtros, ou o suporte de filtros não pode ser instalado adequadamente no suporte de funil	Demasiado café, a moagem do café é demasiado fina ou foi aplicada demasiada pressão no café moído	A quantidade de café moído utilizada não deve exceder 19 g. Ajusta a grossura da moagem para uma definição mais grossa, para uma extração de café mais suave. Nunca pressiones repetidamente os grãos moídos ou uses o peso do teu corpo ou pressão excessiva.
Café sem creme	Os grãos de café estão húmidos, ou então, o café em pó é demasiado grosso	Escolhe grãos de café frescos e experimenta uma moagem mais fina.
As funções de extração e de água quente não funcionam depois de utilizar a função de vapor, e a bomba de água está a funcionar internamente	Após a conclusão da vaporização, a pressão tem de ser libertada para reduzir a temperatura. Nesse momento, não podem ser realizadas outras operações. O bombeamento de água é utilizado para arrefecer rapidamente o elemento de aquecimento	São necessários 20 a 30 segundos para libertar a pressão e arrefecer. Uma vez libertada a pressão e concluído o arrefecimento, os indicadores no painel de controlo funcionarão corretamente, e poderás então fazer café expresso e obter água quente normalmente.

Se não descobrires a causa do problema, não desmontes a máquina.
Em vez disso, deves contactar a tua agência de manutenção local.

PT

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DADOS TÉCNICOS

Tensão	220-240V ~ 50-60 Hz
Potência	2000-2285 W

GARANTIA DO FABRICANTE PARA OS EUA E CANADÁ, UE E SUÍÇA.

Garantia: a BODUM® AG, Suíça, concede uma garantia à máquina de café expresso BISTRO durante um período de dois anos a partir da data de entrega do produto ao consumidor contra defeitos de material e de funcionamento que possam ser atribuídos a falhas de conceção ou de fabrico. As reparações são efetuadas gratuitamente se todas as condições da garantia estiverem reunidas. Reembolsos não estão disponíveis.

Garantidor: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Condições de garantia: Esta garantia não será válida, e o período da garantia de dois anos não terá início, até ao ato da entrega do produto ao consumidor-comprador. O certificado de garantia deve ser preenchido pelo vendedor no ato da compra. É necessário apresentar o certificado de garantia para obter os serviços de garantia. Se o seu produto BODUM® necessitar de serviço de garantia, contacte o seu revendedor BODUM®, uma loja BODUM®, o distribuidor BODUM® do seu país ou visite www.bodum.com.

BODUM® não garante danos que resultam de um uso inadequado, manuseio inadequado, desgaste normal, manutenção inadequada ou incorrecta, funcionamento incorrecto ou utilização incorrecta do aparelho por pessoas não autorizadas.

Esta garantia do fabricante não afecta os seus direitos legais provenientes das leis aplicáveis, nem os seus direitos em relação ao revendedor, decorrentes do contrato de venda/compra.

ELIMINAÇÃO ECOLÓGICA



Agora é ilegal eliminar dispositivos eléctricos que são defeituosos ou obsoletos juntamente com o lixo doméstico. Estes devem ser eliminados de forma separada. Os consumidores podem deixar estes dispositivos em centros de recolha de forma gratuita. Os proprietários destes dispositivos são obrigados a levá-los para centros de recolha ou pontos de recolha. Ao fazer este pequeno esforço pessoal, está a contribuir para garantir a reciclagem de bens e o tratamento de contaminantes de forma adequada.

TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

Ennen sähkölaitteen käyttöä on aina noudatettava perusvarotoimia. Niihin kuuluvat:

Lue kaikki ohjeet.

Tarkista ennen käyttöä, että pistorasian jännite vastaa laitteeseen merkittyä nimellisjännitettä.

Älä upota johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen vältyväksesi tulipaloilta, sähköiskuilta ja henkilövahingoilta.

Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja kun laitetta ei käytetä. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen osien irrottamista, kiinnittämistä tai puhdistamista.

Älä käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke on vahingoittunut. Älä myöskään käytä laitteita, jos niissä on ollut toimintahäiriö, ne ovat tippuneet lattialle tai vahingoittuneet millään tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon tutkittavaksi, korjattavaksi tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.

Mikäli virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.

Käytä vain valmistajan suosittelemlia tai toimittamia lisälaitteita vältyväksesi tulipaloilta, sähköiskuilta ja henkilövahingoilta.

Aseta laite tasaiselle alustalle, kuten pöydälle tai työtasolle. Varmista, että virtajohto ei roiku pöydän tai työtason reunan yli.

Varmista, että virtajohto ei kosketa laitteen kuumaa pintaa.

Älä aseta espressokeitintä kuumalle alustalle tai avotulen läheisyyteen vahinkojen välttämiseksi.

Irrota laite verkkovirrasta irrottamalla pistoke pistorasiasta. Sähköjohto tulee aina irrottaa pistorasiasta pistokkeesta vetämällä.

Älä vedä johdosta. Johdosta vetäminen voi vahingoittaa johtoa tai aiheuttaa sähköiskun.

Älä käytä laitetta muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on suunniteltu. Säilytä ja käytä laitetta kuivassa ympäristössä.

Laitteesta poistuu kuumaa höyryä. Noudata aina erityistä varovaisuutta vältyäksesi palovammoilta.

Laitte on suunniteltu käytettäväksi ja säilytettäväksi ympäristössä, jonka lämpötila on yli 0°C / 32 °F (jäätymispiste).

Älä käytä espressokeitintä ympäristössä, jossa vallitsee korkea lämpötila, voimakas magneettikenttä tai kostea ilma.

Älä koske laitteen kuumia pintoja (esimerkiksi höyrysauvaa)

tai suodatinkahvan tai suodatinyksikön metalleja. Käytä kahvoja tai nuppeja.

Älä käytä espressokeitintä ilman vettä.

Ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan tai irrotat sen, varmista, että laitteen kaikki kytkimet on kytketty pois päältä.

Vähintään 8-vuotiaat lapset voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja mikäli he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja aikuisten valvonnassa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Henkilöt, joiden aistit tai ruumiilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja mikäli he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.


Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Tämä laite tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa sekä kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä, kuten:

- Henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
- Maatiloilla

- Hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakaskäytössä
- Aamiaismajoituksen tyyppisissä ympäristöissä

VAROITUS: PAINE

Jotta kuuma höyry ja kuuma vesi eivät polttaisi kehoa tai aiheuttaisi muita henkilövahinkoja ja jotta tämä tuote ei vahingoittuisi, älä poista vesisäiliötä tai suodatinkahvaa silloin, kun laite valmistaa espressoa tai vaahdottaa. Varmista aina, että laite on palautunut valmiustilaan eikä ole aktiivisessa toiminnassa ennen suodatinkahvan irrotusta. Jos haluat lisätä vesisäiliöön enemmän vettä, sammuta laite painamalla virtapainiketta . Ennen espresson valmistusta varmista, että suodatinkahva on käännetty oikeaan asentoon välttääksesi paineen muodostumisen, kahvan siirtymisen pois paikoiltaan ja mahdolliset henkilövahingot.

Korkea lämpötila

Kun laite on toiminnassa, älä laita kättäsi tai muita ruumiinosiasi suodatinkahvan tai höyrysauvan alle välttyäksesi palovammoilta. Tartu vain höyrysauvan silikonikahvaan, älä muihin pintoihin. Kannattele laitetta ja sen osia vain tähän tarkoitettuista kahvoista ja vivuista.

VAROITUS! Vältä roiskeiden osumista liitimeen

VAROITUS! Väärinkäyttö voi aiheuttaa tapaturmia

VAROITUS! Lämmityselementin pinta on altis jälkilämmölle käytön jälkeen

VAROITUS! Älä sijoita laitetta kaappiin, kun se on käytössä

**Säilytä nämä ohjeet tulevaa
käyttöä varten**

**VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
SISÄTILOISSA**

**ENNEN
ENSIMMÄISTÄ
KÄYTTÖKERTAA**

Jos käytät laitetta ensimmäistä kertaa tai se ei ole ollut käytössä pitkään aikaan, käytä alla olevia ohjeita huuhdellaksesi ja lämmittääksesi keittimen sisäiset putket.

1. Tarkista ja varmista, että kaikki osat ovat yhtenäisiä ja ehjiä.
2. Täytä vesisäiliö suodatetulla vedellä "MIN"- ja "MAX"-tasojen välille. Älä täytä säiliötä liian täyteen.
3. Aseta suodatinkahva suodatinyksikköön ja lukitse se paikalleen vastapäivään kääntämällä. Älä lisää suodatinkahvaan kahvijauhetta vielä tässä vaiheessa. Voit käyttää joko yhden tai kahden kupin suodatinta.
4. Kytke laite pistorasiaan ja paina virtapainiketta. Laitteen lämmitysvaihe alkaa. Kun lämmitysvaihe on päättynyt, laite siirtyy valmiustilaan. Kaikki merkkivalot syttyvät.
5. Aseta kuppi höyrysauvan alle ja käännä kytkin "Kuuma vesi" -asentoon ☺. Hetken kuluttua höyrysauvasta alkaa virrata kuumaa vettä. Anna veden valua 3–5 sekuntia ja palauta sitten kytkin asentoon ● Kaada kuppiin valunut vesi pois.
6. Aseta kuppi tippalevylle suodatinyksikön alle ja paina ☺ tai ☺☺. Hetken kuluttua suodatinyksiköstä alkaa virrata kuppiin kuumaa vettä. Vedentulo loppuu automaattisesti noin 10–13 sekunnin kuluttua.

HUOMIO! Älä laita käsiä tai muita kehonosia lähelle suodatinkahvaa tai höyrysauvaa kuuman veden virratessa välttyäksesi palovammoilta.

7. Kun veden virtaus lakkaa, kaada vesi tippalevylle tai kuppiin.

8. Puhdista keittimen kaikki irrotettavat osat huolellisesti lämpimällä vedellä.






HUOMAA: Kun vettä pumpataan ensimmäistä kertaa, sen yhteydessä saattaa kuulua ääntä. Se on normaalia.

**LAITTEEN
KÄYTTÄMINEN.**
ESPRESSON
VALMISTUS

1. Täytä vesisäiliö suodatetulla vedellä "MIN"- ja "MAX"-tasojen välille. Älä täytä säiliötä liian täyteen.
2. Kiinnitä virtajohto virtalähteeseen ja paina virtanappia (varmista, että Höyry / Kuuma vesi -kytkin on ● -asennossa). Laitteen lämmitysvaihe alkaa.

Huomioi, että kaikissa ohjauspaneelin painikkeissa on merkkivalot, jotka syttyvät laitteen tilasta riippuen. Esimerkiksi virtapainike vilkkuu laitteen esilämmityksen aikana. Näiden toimintojen ja niiden merkkivalojen yksityiskohtaiset kuvaukset löydät ohjeen seuraavista osista.


Huomaa myös, että höyry/kuuma vesi -katkaisimen voi kääntää kolmeen eri asentoon (25a-c): höyrytystila (vasemmalla), odotustila (keskellä) ja kuuma vesi -tila (oikealla). Lisäksi katkaisimessa on höyry/kuuma vesi -merkkivalo (27), joka syttyy ohjauspaneelissa katkaisimen toimintojen ollessa valmiita käytettäväksi.

Lämmitys: Paina  kerran kytkeäksesi laitteen esilämmitystilaan.  vilkkuu laitteen lämmitessä ja  sytyttää yhtenäisen valon. Tämä ilmoittaa, että mylly on valmis käyttöön.  ja  eivät syty ennen kuin laite on esilämmennyt.


Valmiustila: kun koko laite on lämmennyt, se siirtyy valmiustilaan. Tässä tilassa virtapainikkeen, jauhamispainikkeen, höyry/kuuma vesi -katkaisimen, yhden kupin painikkeen ja kahden kupin painikkeen


merkkivalot palavat tasaisesti, ja espressokeitintä voidaan käyttää normaalisti.



Lepotila: laite siirtyy automaattisesti valmiustilasta lepotilaan, kun sitä ei ole käytetty yli 20 minuuttiin.

Voit aktivoida laitteen uudestaan painamalla , jolloin laite siirtyy uudelleen lämmitystilaan.

Ehdotus: We suggest that you preheat the appliance, including the Portafilter, Filters, and cup before use, so that the espresso will not be affected by the coldness of the appliance. See the "Before First Use" instructions for steps to preheat the machine.

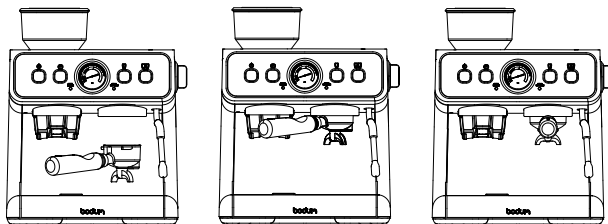
Make a Single-Cup of espresso: Suosittelemme laitteen esilämmitystä ennen käyttöä. Tähän sisältyy suodatinkahva, suodatintimet ja kuppi. Näin laitteen viileys ei vaikuta espressoon. Katso "Ennen ensimmäistä käyttöä" -ohjeet, jotka tarjoavat vaiheet laitteen esilämmitykseen. Valmista yksi annos espresso: kun laite on valmiustilassa, valitse yhden kupin suodatin ja aseta se suodatinkahvaan. Aseta suodatinkahva myllyaukon alla olevaan kannakkeeseen ja paina  täyttääksesi suodatinkahvan noin 13 grammalla jauhekahvia. Käytä kumista jalkaa suodatinkahvan päässä asettaaksesi sen pöydälle tai tasolle. Kun pidät suodatinkahvaa yhdellä kädellä, käytä toisella kädellä kahvitampperia tasataksesi ja painaaksesi kahvijauheen suodatinkahvaan. Älä paina liian lujaa, jotta vesi pääsisi kulkemaan tasaisesti suodatinkahvan läpi. Käsivoimat riittävät: älä käytä kehonpainoasi tai nojaa tampperiin. Kun kahvijauhe on puristettu tasaiseksi, aseta suodatinkahva suodatinyksikköön ja lukitse se paikalleen kääntämällä vastapäivään (katso kuva 1).

Aseta kahvikuppi tippalevyille suodatinyksikön alle ja paina . Laite alkaa automaattisesti valmistaa yhtä espressoannosta. Laite pysähtyy automaattisesti ja palaa valmiustilaan, kun asetettu espressomäärä (n. 30 ml) on täyttynyt.



Valmista tuplaespresso: kun laite on valmiustilassa, valitse kahden kupin suodatin (suodatin, jossa on hieman suurempi tilavuus) ja aseta se suodatinkahvaan. Aseta suodatinkahva myllyaukon alla olevaan kannakkeeseen ja paina  täyttääksesi suodatinkahvan noin 19 grammalla jauhekahvia. Aseta suodatinkahvan kumilla päällystetty jalka pöytää tai työtasoa vasten. Pitele suodatinkahvaa yhdellä kädellä ja toisella purista kahvijauhe suodatinkahvaan tasaiseksi kiekoksi kahvitampperia apuna käyttäen. Älä paina liian lujaa, jotta vesi pääsisi kulkemaan tasaisesti suodatinkahvan läpi. Käsivoimat riittävät: älä käytä kehonpainoasi tai nojaa tamperiin. Kun kahvijauhe on puristettu tasaiseksi, aseta suodatinkahva suodatinyksikköön ja lukitse se paikalleen kääntämällä vastapäivään (katso kuva 1). Aseta kahvikuppi tippalevyille suodatinyksikön alle ja paina . Laite alkaa automaattisesti valmistaa yhtä tuplaespressoja. Laite pysähtyy automaattisesti ja palaa valmiustilaan, kun asetettu espressomäärä (n. 60 ml) on täyttynyt.




HUOMAA: Kun valmistat espressoja, varmista, että suodatinkahva on käännetty vastapäivään ja on oikeassa asennossa alla olevan kuvan mukaisesti.

Kuva 1






Mukautettu asetus:




BISTRO-espressokeitimen toiminnot on myös mukautettavissa. Jos haluat mukauttaa espresson määrää yhden ja kahden kupin valinnoille tai molemmille, paina ja pidä pohjassa  tai  espressoa valittaessasi (riippuen kumman haluat). Painike vilkkuu, kun pidät sitä pohjaan painettuna. Tämä on merkki siitä, että keitin alkaa luoda mukautettua asetusta. Jatka painikkeen pitämistä alhaalla kupin alkaessa täyttyä. Kun haluamasi määrä espressoa on valmistunut, päästä irti painikkeesta. Espresso tulo loppuu ja laite piippaa ilmoittaakseen, että mukautettu määrä on tallentunut sen muistiin. Kun käytät laitetta seuraavan kerran, se valmistaa juuri mukauttamasi määrän espressoa. Ota huomioon, että laite tallentaa uutetun espresson määrän eikä sen valmistusaikaa. Siksi on tärkeää, että 1) suodatinkahvassa on kahvijauhetta, kun muokkaat asetusta, sekä 2) pystyt mittaamaan uutetun espresson määrän joko merkkiviivan tai vaa'an avulla. Laitetta voidaan säätää tuottamaan miten paljon tahansa 20 ml ja 400 ml väliltä.

Jos haluat palauttaa tehdasasetukset espresson uutettavaa määrää koskien, paina ja pidä pohjassa , , ja  yhtäaikaisesti.




**LAITTEEN
KÄYTTÄMINEN.**
KUUMA VESI
JA HÖYRYTYS

Kuuma vesi: kun laite on valmiustilassa, aseta kuppi höyrysauvan alle. Kytke Höyry / Kuuma vesi -kytkin tilaan . Laite alkaa pumpata kuumaa vettä ulos höyrysauvan kautta. Kuuman veden / höyryn indikaattorivalo alkaa vilkkua ja valaistut napit  sekä  pysyvät alkuperäisessä tilassaan ilmaisten, että uuttotoimintoja voidaan käyttää kuuman veden virratessa. Kun olet valmis, käännä vain kytkin takaisin, • niin laite lakkaa pumppaamasta kuumaa vettä ja siirtyy valmiustilaan. Huomioi, että höyrysauva voi tiputtaa kuumaa vettä vielä hetken vedentulon loputtua, joten noudata varovaisuutta tarttuessasi kuppiin.

HUOM: Kuumavesitoiminnon vesimäärä on vähintään 170 ml. On tärkeää käyttää tarpeeksi suurta astiaa kuuman veden talteen ottamiseen tai jonkun on oltava läsnä valvomassa käyttöä. Kun kuuman veden toiminto on lopettanut, käännäthän säätimen kello kahdentoista suuntaan pikaisesti. Muuten kuuman veden indikaattori vilkuttaa hälytyksen merkiksi.

Höyryn esilämmitys: kun laite on valmiustilassa, pidä esilämmitettävää kuppia höyrysauvan alla ja varmista, että sauvan kärki on kupin sisällä. Älä vain aseta kuppia suavan alle, sillä höyry purkautuu kupin yläpuolelle, mikä on vaarallista ja tehotonta esilämmityksen kannalta. Käännä höyryn / kuuman veden kytkin asentoon , niin kone alkaa pumpata kuumaa höyryä höyrysauvan kautta. Kuuman veden / höyryn indikaattorivalo alkaa vilkkua ja valaistut napit  sekä  pysyvät alkuperäisessä tilassaan ilmaisten, että uuttotoimintoja voidaan käyttää höyrytyksen aikana. Annostelee höyryä, kunnes kuppi tuntuu käteen lämpimältä tai saavuttaa haluamasi lämpötilan.

Tähän kuuluu useampia sekunteja. Käännä lopuksi kytkin takaisin asentoon ● lopettaaksesi höyryn, niin laite palaa takaisin valmiustilaan.

Maidon vaahdotus: Kun laite on valmiustilassa, täytä maitokannu halutulla määrällä kylmää maitoa tai kasvipohjaista maitojuomaa. Älä täytä kannua liian täyteen. Maidon tulisi yltää hieman kannun nokan alapuolelle. Tartu maitokannua sen kahvasta ja aseta kannu höyrysauvan alle. Sauvan pään tulee upota maitoon. Kannua ei tule vain asettaa sauvan alle, sillä näin höyry leviää kupin yläpuolelle. Tämä on sekä turvallisuusriski että huonontaa vaahdotuksen tulosta. Parhaimman lopputuloksen takaamiseksi höyrysauvaa ei tule pottaa liian syväälle maitoon. Pitele kannua pienessä kulmassa: näin saat paremman kierteen. Pyörivä liike vaahdottaa maidon tehokkaammin ja lopputuloksena on kevyt, täyteläinen massa. Käännä höyryn / kuuman veden kytkin asentoon  , niin kone alkaa pumpata kuumaa höyryä sauvan kautta. Kuuman veden / höyryn indikaattorivalo alkaa vilkkua ja valaistut napit  sekä  pysyvät alkuperäisessä tilassaan ilmaisten, että uuttotoimintoja voidaan käyttää höyrytyksen aikana. Jatka vaahdotusta, kunnes kannu tuntuu liian kuumalta paljaalla kädellä pideltäväksi. Älä kuitenkaan jatka vaahdotusta liian kauan välttyäksesi palovammoilta. Kun maito on halutun lämpöistä, palauta kytkin takaisin asentoon ● lopettaaksesi höyryn, niin laite palaa takaisin valmiustilaan. Poista sauva maidosta.

Parhaimman lopputuloksen takaamiseksi tyhjennä sauvaan mahdollisesti jäänyt neste ennen jokaista vaahdotuskertaa sekä sen jälkeen. Seuraa esilämmitysohjeita,

mutta anna höyryn virrata 3–5 sekuntia. Kytke höyrytoiminto pois päältä ja poista kerääntynyt vesi ennen kuin jatkat maitohöyrystykseen ohjeiden parissa.

VAROITUS! Tämän toiminnon aikana laitteesta poistuu kuumaa höyryä. Ole aina äärimmäisen varovainen käsitellessäsi esilämmitettyjä kuppeja, kuumia maitokannuja tai kun liikutat höyrysauvaa.

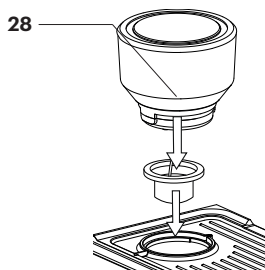
HUOMIO:

Höyrysauva voi tiputtaa kuumaa vettä vielä hetken höyrytystoiminnon päätyttyä, joten noudata varovaisuutta tarttuessasi kuppeihin tai maitokannuun.

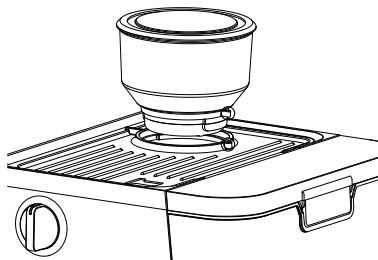
Puhdista höyrysauva jokaisen käyttökerran jälkeen. Varo koskemasta sen kuumiin osiin. Höyrytoiminto toimii enintään viisi minuuttia. Jos toiminto on päällä tätä pidempään, höyry kuuma vesi -merkkivalo alkaa vilkkua. Laitteen viilentyessä höyrytys, kuuma vesi ja uuttotoiminnot ovat väliaikaisesti poissa käytöstä.

LAITTEEN KÄYTTÖ KAHVI- PAPUJEN JAUHAMISEEN

BISTRO-espressokeittimessä on sisäänrakennettu kahvimylly. Ennen kuin aloitat myllyn käytön, varmista, että kaikki osat on asennettu oikein seuraavia ohjeita noudattaen:

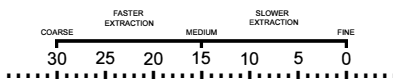


Kuva 2: Varmista, että jauhinpää (28) on kiristetty myötäpäivään komponenttiin merkittyjen kuvien mukaisesti. Laita sitten papsäiliö (1) paikalleen ja kiinnitä se laitteeseen kuvan mukaisesti.

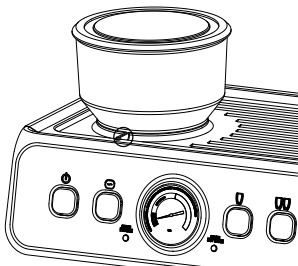


Kuva 3: Aseta papsäiliö paikalleen kohdistamalla säiliön pohjassa oleva kieleke espressokeittimen yläosassa olevaan vastaavaan uraan. Kun säiliö on oikeassa kohdassa, paina sitä alas ja käännä vastapäivään. Tiedät säiliön olevan paikallaan, kun kuulet sen nakshtavan. Mylly nakshtaa kiristyessään tai löystyessään. Tällöin myös jauhatustaste muuttuu alla olevan kuvan mukaisesti.

Papusäiliössä olevat merkinnät (kuva 4) kertovat, kuinka hienoksi tai karkeaksi jauhatus on kulloinkin säädetty. Valitse jauhamisasetus kääntämällä papusäiliötä kunnes pohjan indikaattori (Kuva 5) on linjassa halutun karkeuden kanssa. Asetukset **1–10** soveltuvat parhaiten espresson valmistukseen. Paras jauhatusaste riippuu paahdettujen kahvipapujen tuoreudesta ja laadusta.



Kuva 4: karkeuden skaala on 0–30, hienosta karkeaan. Suurempi luku tarkoittaa karkeampaa jauhatusta ja päinvastoin.

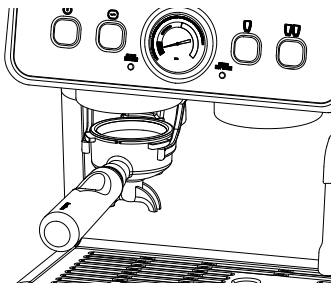


Kuva 5



1. Varmista, että papusäiliö on asennettu oikein paikalleen.
☹️ palaa tasaisena valkoisena, kun mylly on valmis käytettäväksi. Jos papusäiliö on jostain syystä asennettu väärin, ☹️ palaa punaisena eikä laite toimi.
2. Täytä papusäiliö. Älä täytä säiliötä liian täyteen,

jotta kahvipavut eivät kastuisi. Tämä voi vaikuttaa jauhamiseen ja espresson lopulliseen makuun.

3. Kuten kuvassa 6 näytetään, aseta suodatinkahva (12), jossa on yhden kupin suodatin (13) tai kahden kupin suodatin (14), jauhatusaukkoon (5).



Kuvat 6

4. Aloita jauhaminen painamalla . Mylly pysähtyy automaattisesti, kun asetettu jauhatusmäärä on täyttynyt. Voit myös painaa  keskeyttääksesi jauhamisen milloin vain.

HUOMIO: myllyn oletusasetus on tarkoitettu käytettäväksi kahden kupin suodattimen kanssa jauhatusasteella **1-10**, jolloin tuloksena on n. 19 grammaa vastajauhettua kahvia (jauhatus kestää yli 13 sekuntia).

Huomio: Jos käytät yhden kupin suodatinta, jauhatus tulee keskeyttää manuaalisesti noin 10 sekunnin kuluttua (tuloksena n. 13 grammaa vastajauhettua kahvia). Muussa tapauksessa suodatin täyttyy liian täyteen. Halutessasi voit myös asettaa jauhatusajan yhden kupin suodattimelle sopivaksi. Ohjeet tähän löytyvät kohdasta ”Jauhatusajan säätö”.

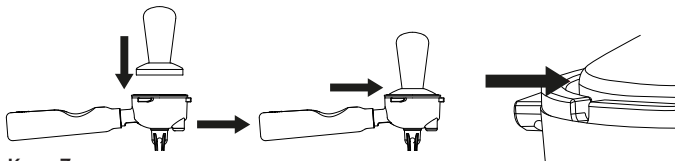
HUOMIO: käytettyjen kahvipapujen tuoreus,

paahtoaste, laatu ja tyyppi vaikuttavat kahvin jauhamiseen ja uuttamiseen, joka puolestaan vaikuttaa espresson makuun sekä koostumukseen.

On suositeltavaa, että myllyn asetukset säädetään henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti parhaimman lopputuloksen takaamiseksi.

5. Irrota suodatinkahva (12) jauhatuskaukosta (5). Jos suodatimessa on liian vähän kahvia, toista vaiheet 3 ja 4 kunnes saavutat haluamasi jauhemäärän.

6. Suodatinkahvassa on kumilla päällystetty jalka. Aseta jalka pöytää tai työtasoa vasten ja pitele samalla suodatinkahvasta kiinni yhdellä kädellä. Purista kahvijauhe suodatinkahvaan toisella kädellä tasaiseksi kiekoksi kahvitamperia (18) apuna käyttäen. Käsivoimat (n. 12,5 kg) riittävät: älä paina liian lujaa tai käytä kehonpainoasi, sillä liian tiiviiksi puristettu kahvijauhe saattaa vaikuttaa uuttamistulokseen.



Kuva 7

Tamppaa jauhattu kahvi alaspäin

Kun tamperin reuna (18) on linjassa suodatinkahvan reunan (12) kanssa, on suodatimessa sopiva määrä kahvijauhetta ja jauhe on tiivistetty sopivissa määrin.

7. Kun kahvi on tampattu, aseta suodatinkahva suodatinyksikköön ja lukitse se paikalleen kääntämällä vastapäivään. Valitse vastaava nappi ☺ tai ☺☺ suodatintimen koon mukaan uuttaaksesi espressoa.



HUOMAUTUKSIA:

Jos papusäiliötä (1) ei ole asennettu, indikaattori ☺ palaa tasaisen punaisena.

Jos jauhin on käynnissä yhtäjaksoisesti yli kolmen minuutin ajan, jauhatustoiminto keskeytyy automaattisesti laitteen viilentymisen ajaksi (enintään 6 minuutiksi). Kuuden minuutin kuluttua laitetta voi taas käyttää normaalisti.

Kun jauhamistoimintoa ei voida käyttää normaalisti, esimerkiksi yllä mainituissa tilanteissa, ☺ vilkkuu ja laite piippaa kolmesti.

Jauhatusajan säätö: jauhatusaika on mukautettavissa ja sen säätö on helppoa. Se onnistuu, kun painat ☺, ja pidät sen pohjassa, kun papusäiliö on täynnä ja suodatinkahva on asetettu myllyaukon alle. Kun pidät sitä painettuna, indikaattori ☺ alkaa vilkkua myllyn aloittaessa toimintaansa. Kun mylly on jauhanut haluamasi määrän kahvia, päästä irti painikkeesta. Laite piippaa ilmoittaakseen, että mukautettu määrä on tallentunut sen muistiin. Ota huomioon, että laite tallentaa jauhamisajan eikä kahvin määrää, eli jatkossa mylly jauhaa aina yhtä kauan jauhatusteesta riippumatta. Käytännössä tämä tarkoittaa, että jauhetun kahvin määrä voi olla suurempi säädettyäsi jauhatuksen karkeammaksi, ja päinvastoin. Huomaathan, että laite voi tallentaa vain yli viiden sekunnin jauhamisaikoja. Sitä lyhemmät ajat eivät muuta asetusta.

HUOM: jos haluat palauttaa myllyn tehdasasetuksille, paina ja pidä pohjassa  ja  yhtäaikaisesti.

**OIKEAN
KAHVIN JA
KARKEUDEN
VALINTA**

Jauhettu kahvi

Parhaimman lopputuloksen takaamiseksi suosittelemme käyttämään vastajauhettua, tummapaahtoista kahvia, kuten ranskalaista- tai espressopaahtoa.

Jauhaminen

Kahvin jauhaminen on olennainen osa espresson valmistusta. Paras jauhatuste riippuu käytettyjen kahvipapujen tyypistä ja laadusta, joten parhaan lopputuloksen takaat hienosäätämällä asetuksia tarpeeksi usein. Hienosäätö vaatii harjoittelua, mutta ajan kanssa opit valmistamaan juuri omaan makuusi täydellistä espresso.

Jos jauhe on liian hienoa, vesi ei välttämättä valu suodatinkahvan läpi, jolloin kahvi uuttuu huonosti tai ei ollenkaan.

Jos jauhe on liian karkeaa, vesi virtaa kahvin läpi liian nopeasti, mikä vaikuttaa uutetun kahvin aromiin ja makuun.

Aikaisemmasta kohdasta "Laitteen käyttö: Kahvipapujen jauhaminen" löydät yksityiskohtaiset ohjeet BISTRO-espressokeitin sisänrakennetun kahvimyllyn jauhatuste säätämiseen.

Vastapaahdettujen kahvipapujen (alle 1 kk) jauhamiseen soveltuvat parhaiten sisänrakennetun kahvimyllyn asetukset **1–10**. Tuplaespresson valmistukseen on suositeltavaa käyttää n. 19 g kahvijauhetta. Yhden espressoannoksen uuttamiseen riittää n. 13 grammaa.

Älä lisää liikaa kahvipapuja papisäiliöön, jotta





kahvipavut eivät kastuisi. Tämä voi vaikuttaa jauhamiseen ja kahvin lopulliseen makuun ja vaikutukseen.

Vaikka vastajauhetussa kahvissa on voimakkaampi aromi ja se tuottaa laadukkaampaa espressoa, on myös mahdollista käyttää valmiiksi hauhettua kahvia BISTRO Espresso-laitteen kanssa. Huomioi, että valmiiksi jauhettu kahvi säilyttää arominsa vain 7–8 vuorokauden ajan, ellei sitä säilytetä suljetussa astiassa ja viileässä paikassa.

Älä säilytä kahvia jääkaapissa tai pakastimessa.

LAITTEEN KÄYTTÖ

TEHDASA- SETUKSEN PA- LAUTTAMISEKSI

Jos haluat jossain vaiheessa palauttaa laitteen sen alkuperäisasetuksille (mukaan lukien jauhin- ja poistotoiminnot), paina ja pidä painettuna kaikkia neljää , , , ja  painiketta samanaikaisesti. Laite piippaa ja sen kaikki valot välkähtävät kaksi kertaa. Tämän jälkeen laite palaa tehdasasetuksiin.

Tutustu kohtiin “Kahvipapujen jauhaminen” ja “Espresson valmistus”, jos haluat palauttaa vain joko kahvimyllyn tai uuttotoiminnot niiden tehdasasetuksiin.

LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

LÄMPÖA- SETUKSET

Mukautettu asetus kahvinuuttolämpötilalle




Tässä laitteessa on PID-säätötoiminto, joka voi tarkkailla lämmityslohkoa veden lämmittämiseen, jotta kahvi voidaan uuttaa 92 °C lämpötilassa.

Voit säätää kahvinuuttolämpötilaa 88–96 °C välillä.


Lämpötilaa voidaan muuttaa 2 °C verran kerrallaan, mikä voi auttaa eri makutottumuksien toteuttamisessa.

Karvaus lisääntyy ja happamuus vähenee, kun lämpötila on korkeampi.
Karvaus vähenee ja happamuus lisääntyy, kun lämpötila on korkeampi.

Jos haluat siirtyä kahvinuuttolämpötilan asetusvalikkoon

Pidä pohjassa ja paina virtanappia  ja sitten yhden kupin nappia  samaan aikaan neljän sekunnin ajan. Laite piippaa ja virtanapin indikaattori  alkaa vilkkua.

Lämpötilanäytön määritelmä:

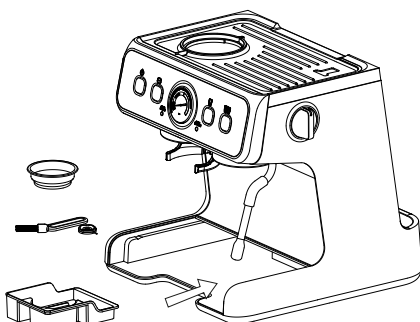
HUOM: Virtanapin indikaattori  jatkaa vilkkumista. Se indikoi olevansa mukautettujen asetusten tilassa.

TÄRKEÄÄ: Kun olet päässyt mukautettujen asetusten tilaan, laite poistuu kyseisestä tilasta ja palaa valmiustilaan, jos mitään nappia ei paineta minuuttiin.

Kun asetus on valmis, tallenna se painamalla virtapainiketta.

LAITTEEN TYÖKALUPAK- IN JA PUHDIS- TUSVÄLINEID- EN KÄYTTÖ

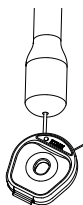
BISTRO-espressokeittimen mukana saat puhdistusvälineitä (mm. puhdistusneulan ja puhdistusharjan) sekä niiden säilytykseen tarkoitettua työkalulaatikon (15). Työkalulaatikossa voidaan säilyttää myös yhden kupin suodattimia ja kahden kupin suodattimia. Työkalulaatikko löytyy keittimen vasemmasta alakulmasta tippa-astian alta. Kun tippalevy on poistettu (Kuva 8), pääset käyttämään työkalupakkia vetämällä sen ulos lokerosta.



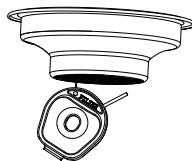
Kuva 8

Puhdistusneula

Puhdistusneulaa (17) käytetään vaahdottimen ja suodattimien puhdistukseen. Paksumpi neula on tarkoitettu höyrysauvan puhdistamiseen (kuva 9) ja ohuempi suodattimien puhdistamiseen (Kuva 10).



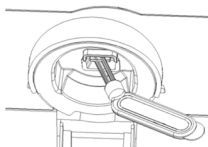
Kuva 9: puhdistu höyrysauva (6) paksummalla tapilla.



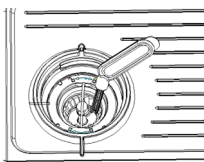
Kuva 10: puhdistu suodattimet (13, 14) ohuemmallalla tapilla.

Puhdistusharja

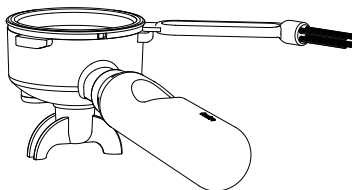
Puhdistusharjaa (16) käytetään myllyn osien, kuten jauhinkammion ja jauhinkourun, puhdistamiseen, kun papusäiliö (1) ja jauhinpää (28) on irrotettu. Tarkemmat ohjeet ja vaiheet löydät alta kohdasta "Myllyn puhdistus".



Kuva 11: puhdista antistaattinen laite ja kahvimyllyn aukko (5).



Kuva 12: puhdista jauhinkammio ja jauhinkouru oheisella puhdistusharjalla kuvan 13 mukaisesti.



Kuva 13: Puhdistusharjan takaosa voidaan käyttää suodattimen irrottamiseen suodatinkahvasta (12).

Myllyn puhdistus

Jauhatusaukon (5) ja jauhinpään (28) puhdistus voi olla ajankohtaista, jos huomaat, että myllyn jauhaman kahvin määrä vähenee.

Jauhatusaukon (5) ja jauhinpään (28) säännöllinen puhdistus on suositeltavaa, jos myllyä käytetään säännöllisesti hyvin hienon kahvin jauhamiseen.

Kahvimyllyssä on staattisuudenestolaite, jonka tarkoitus on estää kahvia leviämästä jauhatusaukon (5) ulkopuolelle. Jos huomaat kahvin pölyävän suodatinkahvasta tai jauhatusaukosta, puhdista jauhatusaukon staattisuudenestolaitteeseen mahdollisesti kertyneet jyvät puhdistusharjalla.

HUOMIO: ennen puhdistusta varmista, että mylly on täysin tyhjä. Mylly on tyhjä, kun papusäiliössä ei ole papuja ja käynnistetyistä myllystä ei tule jauhetta.

1. Irrota papusäiliö kiertämällä sitä vastapäivään. Ota huomioon, että papusäiliö voidaan irrottaa myös sen ollessa täysi, sillä vain myllyn asennettu säiliö vapauttaa papuja. Kun olet irrottanut papusäiliön, tyhjennä sinne mahdollisesti jääneet pavut.

2. Käännä sisäistä jauhinpäättä (28) vastapäivään ja irrota se. Puhdista jauhinpää ja poista pavunjyvät hammasrattaista puhdistusharjalla (16). ÄLÄ huuhtelee sisäistä jauhinpäättä vedellä. ÄLÄ kaada vettä jauhimeen.

3. Puhdista jauhinkammio ja jauhinkouru puhdistusharjalla.

4. Aseta papusäiliö takaisin paikalleen, mutta ÄLÄ jauhinpäättä. Paina nappia (X) ja anna myllyn käydä, jotta jauhinkotelossa oleva jauhe lakaistaan pois. Jos

tästä huolimatta kammioon jää kahvia, toista vaiheet FI
3 ja 4.

5. Irrota papukouru. Palauta jauhinpää paikalleen ja lukitse se kiertämällä vastapäivään muoviin merkityn symbolin mukaisesti. Aseta papusäiliö tämän jälkeen paikalleen. Puhdistus on valmis.

LAITTEEN KÄYTTÖ JA KALKINPOISTO

BISTRO-espressokeitinissä on sisäänrakennettu kalkinpoistotoiminto sekä kalkinpoiston ilmaisivalo, joka syttyy puhdistuksen ollessa ajankohtainen.

Laite on suositeltavaa puhdistaa kalkista 4-6 kuukauden välein tai sitä aikaisemmin, jos kalkinpoiston ilmaisivalo (26) syttyy. Kalkinpoiston ilmaisivalo syttyy, kun suodatinyksikön läpi on kulkenut n. 15 litraa vettä.

Kalkinpoistoon kuluu noin 10 minuuttia.

HUOM: kun aloitat kalkinpoisto-ohjelman, ota huomioon:

Varmista, että vesisäiliössä on vähintään litra vettä. Varmista, että tippa-astia on tyhjä ja asetettu kunnolla paikalleen.

Varmista, että laite on käynnissä ja valmiustilassa.

Kalkinpoisto-ohjeet

Kalkinpoistoon voit käyttää joko:

A. Kahvinkeitin kalkinpoistotabletteja

B. Nestemäistä kalkinpoistoainetta

C. Valkoviinietikkaa ja lämmintä vettä

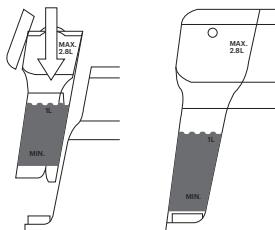
Valmistelet kalkinpoistovaihe

Aseta vesisäiliö (kuva 14) paikalleen ja lisää 1 litra vettä. Lisää joko:

A. Kalkinpoistotabletit ja odota, että ne liukenevat, TAI

B. Puoli kupillista nestemäistä kalkinpoistoainetta vesisäiliöön ja sen jälkeen 1 litra lämmintä vettä, jotta liuos sekoittuu perusteellisesti, TAI

C. 1,5 mittalusikallista valkoviinietikkaa vesisäiliöön ja sen jälkeen 1 litra lämmintä vettä, jotta liuos sekoittuu perusteellisesti.






Kuva 14

Aseta litran astia suodatinkahvan alle ja toinen litran astia höyrysauvan alle.


Yllä mainittujen vaiheiden jälkeen voit siirtyä kalkinpoistoon:

Vaihe 1. Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma

Kun laite on valmiustilassa, paina ja pidä pohjassa napit  ja .

Kalkinpoiston indikaattorivalo  alkaa vilkkua, mikä ilmoittaa kalkinpoisto-ohjelman alkamisesta.


Laita kuumaa vettä / höyryä kytkeä asentoon .

Kuumaa vettä / höyryä indikaattorivalo,  ja kalkinpoistoindikaattori alkavat vilkkua. Vesipumppu käynnistyy ja kuumaa vettä alkaa virrata sekä suodatintynysiköstä että höyrysauvasta. Noin 30 sekunnin kuluttua pumppu alkaa pumpata. Tämä on normaalia. Toisen minuutin jälkeen pumpusta tulee jälleen tasaisesti höyryä. 30 sekunnin kuluttua

pumppu pysähtyy, kuumaa vettä ei enää virtaa suodatinyksiköstä tai höyrysauvasta.

FI

Laita kuuman veden / höyryn kytkin asentoon ●
Höyry/kuuma vesi -merkkivalo lopettaa vilkkumisen.

Huomaathan, että  ja kalkinpoistoidikaattori vilkkuvat edelleen, mikä tarkoittaa, että laite suorittaa edelleen kalkinpoisto-ohjelmaa. Siirry vaiheeseen 2.

Vaihe 2: Valmistelee huuhteluvaihe

Höyrysauva ja suodatinyksikkö tulee puhdistaa riikkaalla vedellä kalkinpoistoliuoksen poistamiseksi.

TÄRKEÄÄ: seuraavat vaiheet tulee suorittaa viidessä minuutissa ennen kuin laite poistuu kalkinpoisto-ohjelmasta automaattisesti.

Irrota vesisäiliö ja puhdistu se.


Täytä vesitankki litralla suodatettua vettä ja aseta se uudelleen laitteeseen.

Tyhjennä suodatinyksikön ja höyrysauvan alla olevat säiliöt ja aseta ne takaisin paikoilleen.

Käyttöohje

Vaihe 3: Aloita huuhteluvaihe

Laita kuuman veden / höyryn kytkin asentoon .

Kuuman veden / höyryn indikaattorivalo, 
ja kalkinpoistoidikaattori alkavat vilkkua.

Vesipumppu käynnistyy ja kuumaa vettä alkaa virrata sekä suodatinyksiköstä että höyrysauvasta.

Noin 30 sekunnin kuluttua pumppu alkaa pumpata. Tämä on normaalia. Pumppaus jatkuu noin minuutin verran, jonka jälkeen vesi alkaa taas virrata tasaisesti. Noin 30 sekunnin kuluttua kuuman veden tulo suodatinyksiköstä ja höyrysauvasta loppuu, ja keitin piippaa.

Laita kuuman veden / höyryn kytkin asentoon ●.

Kalkinpoisto-ohjelma suoritettu

Kun kuuman veden / höyryn kytkin on palautettu asentoon ●, kaikkien valojen vilkunta lakkaa ja kalkinpoistoindikaattori sammuu, mikä tarkoittaa kalkinpoiston päättyneen. Ohjauspaneelin kaikki painikkeet syttyvät sen merkiksi, että laite on palannut valmiustilaan ja on taas valmis käytettäväksi.

LAITTEEN VEDEN KÄYTTÖ TÄYTÖN JA VIRTAUKSEN MUISTUTUKSET

Jos vesisäiliössä on liian vähän vettä keittimen toiminnoille, ohjauspaneelin kaikki neljä painiketta alkavat vilkkua (virta, jauhin, yhden kupin painike ja kahden kupin painike) ja laite piippaa viisi kertaa. Ota huomioon, että merkkiäni kuuluu vain viisi kertaa, mutta painikkeet voivat vilkkua minuutin ajan. Minuutin kuluttua merkkivalot sammuvat ja laite palaa valmiustilaan.

Sama hälytysmerkki (ohjauspaneelin neljä vilkkuvaa valoa sekä laitteen viisi piippausta) toistuu myös siinä tapauksessa, jos suodatinkahvan läpi ei virtaa vettä espresson uuton aikana. Näin voi käydä esimerkiksi silloin, jos käytetty kahvi on liian hienojauheista tai jos kahvi on tampattu liian tiiviisti. Tällöin veden virtaus voi estyä ja aloitettu toiminto keskeytyy, kunnes syntynyt tukos on poistettu.

PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

VAROITUS: anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta välttyäksesi palovammoilta. Sammuta laite ja irrota se virtalähteestä. Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen välttyäksesi sähköiskuilta.

1. Aseta kaikki irrotettavat osat jokaisen käyttökerran FI
jälkeen veteen puhdistamista varten, lisää
tarvittaessa puhdistusnestettä ja huuhtele sitten
puhtaalla vedellä.

2. Pyyhi laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla.

HUOM: Älä käytä alkoholia tai pesuainetta. Älä
myöskään upota laitetta veteen pesua varten.

3. Espresson valmistuksen jälkeen irrota
suodatinkahva suodatinyksiköstä kääntämällä sitä
myötäpäivään. Napauta kiekko (vedellä kyllästettyä
maata) ulos suodatinkahvasta roskakoriin tai
kompostiin. Pyyhi suodatinkahvaan mahdollisesti
jääneet porot pehmeällä liinalla tai huuhtele se
puhtaalla vedellä. Jos puhdistat suodatinkahvan
puhdistusaineella, huuhtele se huolellisesti ennen
seuraavaa käyttökertaa.

4. Kun olet puhdistanut kaikki irrotettavat osat, pyyhi
kaikki osat kuiviksi.

HUOMIO: irrotettavaa vesisäiliötä ei voi pestä
astianpesukoneessa.

VIANMÄÄRITYS

Espressokeitin

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ei näyttöä	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan	Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
Laitteen etupaneelin ☺-painike on punainen	Papusäiliötä ei ole asennettu	Aseta papusäiliö paikalleen
Laitteen pohjasta vuotaa vettä	Vesisäiliötä tai tippa-alustaa ei ole asennettu asianmukaisesti	Tarkista, että vesisäiliö on linjassa laitteen takaosan kanssa ja tiiviste toimii. Varmista, että tippa-astia on kunnolla paikoillaan laitteen alaosassa ja kokonaan sen sisällä.
Laitteen käynnistämisen jälkeen kuuluu tikittävä ääni ja kahvin tulemisen jälkeen sihisevä ääni	Tämä on normaali ilmiö, ja ääni syntyy paineen säätöventtiilin normaalista toiminnasta	

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
<p>Suodatinkah vasta ei tule kahvia, tai kahvia ei tule suodatinkah vasta tasaisesti, tai suodatinkahvaa ei pystytä asentamaan kunnolla suppilon kannattimeen</p>	<p>Liian paljon kahvia, kahvi on jauhettu liian hienoksi tai porot on tampattu liian suurella paineella</p>	<p>Jauhetun kahvin määrä ei saa ylittää 19 grammaa. Säädä karkeus karkeammalle asetukselle, jos haluat pehmeämmin uutettua kahvia. Älä koskaan tampaa jauhetta toistuvasti, tai käytä tampatessa ruumiinpainoa tai liiallista painetta.</p>
<p>Kahvi ilman kermaa</p>	<p>Kahvipavut ovat kosteita, tai kahvijauhe on liian karkeaa</p>	<p>Valitse tuoreet kahvipavut ja kokeile hienompaa jauhantaa.</p>
<p>Uutto- ja kuumavesitoiminnot eivät toimi höyrytystoiminnon käytön jälkeen ja vesipumppu toimii sisäisesti</p>	<p>Kun höyrytys on päätynyt, paine on vapautettava lämpötilan alentamiseksi. Tällöin ei voida suorittaa muita toimintoja. Veden pumppausta käytetään lämmityselementin nopeaan jäähdyttämiseen</p>	<p>Paineen vapautuminen ja jäähtyminen kestää 20–30 sekuntia. Paineen tasauksen ja jäähtymisen jälkeen ohjauspaneelin ilmaisimet toimivat asianmukaisesti, jonka jälkeen voit tehdä espressoa ja lisätä kuumaa vettä tavalliseen tapaan.</p>

Jos et löydä ongelman syytä, älä pura laitetta vaan ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.

TEKNISET TIEDOT

TEKNISET TIEDOT

Jännite voltteina	220-240V ~ 50-60 Hz
Teho watteina	2000-2285 W

VALMISTAJAN TAKUU YHDYSVALLOISSA, KANADASSA, EU:SSA JA SVEITSISSÄ.

Takuu: BODUM® AG, Sveitsi, takaa BISTRO-espressokeitimelle kahden vuoden takuun tuotteen toimituspäivästä ostavalle kuluttajalle suunnittelu- tai valmistusvirheistä aiheutuneiden materiaalivikojen ja toimintahäiriöiden varalta. Korjaukset ovat maksuttomia, jos kaikki takuehdot täyttyvät. Rahojen palauttaminen ei ole mahdollista.

Takaaja: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Takuuehdot: Tämä takuu astuu voimaan ja kahden vuoden takuu aika alkaa vasta, kun tuote on toimitettu sen ostaneelle kuluttajalle. Myyjän on täytettävä takuutodistus ostohetkellä. Takuutodistus on esitettävä takuupalvelujen saamiseksi. Jos BODUM®-tuotteesi kaipaa takuuhoiltoa, ota yhteyttä BODUM®-jälleenmyyjään, BODUM®-liikkeeseen, maasi BODUM®

BODUM® ei tarjoa takuuta sellaisista vahingoista, jotka aiheutuvat valtuuttamattoman henkilön vääränlaisesta käytöstä, vääränlaisesta käsittelystä, normaalista kulumisesta ja repeämisestä, riittämättömästä tai vääränlaisesta ylläpidosta tai huolenpidosta, vääränlaisesta toiminnasta tai laitteen käytöstä.

Tämä Valmistajan Takuu ei vaikuta lailliseen oikeuteesi voimassa olevien sovellettavien kansallislakien alaisena, eikä vaikuta oikeuksiisi jälleenmyyjää vastaan heidän myynti/osto-sopimuksesta.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITYS

Nykyään on laitonta heittää sellaisia sähkölaitteita pois, jotka ovat viallisia tai vanhentuneita yhdessä normaalin jätteen kanssa. Ne on hävitettävä erikseen. Kuluttajalla on mahdollisuus heittää sellaiset laitteet pois yhteisön keräyskeskuksissa ilmaiseksi. Tämänlaisten laitteiden omistajan vaaditaan tuomaan ne keräyspaikoille tai laittamaan ne ulos, kun vastaavia keräyksiä pidetään. Tekemällä tämän pienen henkilökohtaisen ponnistuksen teet oman panostuksesi, joka varmistaa, että arvokkaita hyödykkeitä kierrätetään ja saasteita käsitellään tarkoituksenmukaisesti.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием электроприбора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

Полностью прочтите инструкцию.

Перед использованием убедитесь, что напряжение сетевой розетки соответствует номинальному напряжению, указанному на машине.

Во избежание возгорания, поражения электрическим током и получения травм не погружайте шнур или вилку в воду или другие жидкости.

Прибор нельзя погружать в воду или любую другую жидкость.

Вынимайте вилку из розетки перед очисткой прибора и когда он не используется. Дайте прибору полностью остыть перед разборкой, сборкой или чисткой.

Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания/вилкой, а также после обнаружения неполадок или повреждений. Для диагностики, ремонта, электрической или механической наладки прибор следует сдать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Если сетевой шнур поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией.

Использование любых дополнительных приспособлений с данным устройством, не рекомендованных производителем устройства, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или телесным повреждениям.

Поместите прибор на ровную поверхность, например на стол или рабочую поверхность кухонного стола. Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или рабочей поверхности кухонного стола.

Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячей поверхности прибора.

Не ставьте эспрессо-машину на горячую поверхность или рядом с огнем, чтобы не повредить ее.

Для отключения извлеките вилку из розетки. Всегда вынимайте вилку, держась за нее. Не тяните за шнур питания, так как это может привести к его повреждению и риску поражения электрическим током.

Не используйте прибор каким-либо образом, кроме как по прямому назначению. Храните и используйте прибор в сухом месте.

Этот прибор производит горячий пар. Следует соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не обжечься.

Температура эксплуатации или хранения эспрессо-машины должна быть выше 32 °F/0 °C (точка замерзания).

Не используйте эспрессо-машину в условиях высокой температуры или влажности, а также в сильных магнитных полях.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора (таким как паровая трубка, металлическая часть портафильтра и головка группы). Используйте ручки или специальные поверхности.

Не позволяйте эспрессо-машине работать без воды.

Подключите вилку к розетке перед включением любого выключателя и выключите любой выключатель перед тем, как вынимать вилку из розетки.

Использование прибора допускается детьми от 8 лет, если они находятся под присмотром взрослых или были проинструктированы по безопасной работе с ним и понимают сопутствующие риски. Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми, кроме случаев, когда ее производят дети старше 8 лет под присмотром взрослых. Храните прибор и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, если находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасной работе с ним и понимают сопутствующие опасности.


Детям запрещено играть с прибором.

Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- На фермах;
- Гостями в отелях, мотелях и подобных местах проживания;
- В домашних гостиницах и подобных местах краткосрочного проживания.

ВНИМАНИЕ: ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ

Во избежание ожогов тела горячим паром и горячей водой и других травм, а также для предотвращения повреждения машины, когда машина активно готовит эспрессо или используется паровая трубка, не снимайте резервуар для воды или портафильтр.

Прежде чем снимать портафильтр, обязательно убедитесь, что машина вернулась в режим готовности и не активна. Если вы хотите добавить воду в резервуар, выключите машину, нажав кнопку питания . При приготовлении эспрессо убедитесь, что портафильтр повернут в указанное положение, чтобы избежать ослабления его фиксации из-за повышения давления, что может привести к травме.

Высокая температура

Во время работы машины никогда не помещайте руки или другие части тела под портафильтр или паровую трубку во избежание ожогов. Никогда не прикасайтесь к паровой трубке, за исключением места, где трубка находится в силиконовом чехле. Всегда держите устройство и все его компоненты за соответствующие ручки и рычаги.

ВНИМАНИЕ! Избегайте попадания жидкости на разъем

ВНИМАНИЕ! Неправильное использование может привести к травмам!

ВНИМАНИЕ! После использования поверхность нагревательного элемента остается горячей



**Сохраните эту инструкцию для
дальнейшего использования**



**ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В
ПОМЕЩЕНИИ**

**ПЕРЕД
ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перед первым использованием, а также если машина долгое время не использовалась, выполните следующие действия, чтобы промыть и прогреть внутренние трубки машины.

1. Выполните проверку и убедитесь, что все принадлежности целы и не повреждены.
2. Наполните резервуар для воды фильтрованной водой до уровня между отметками MIN и MAX. Избегайте переполнения резервуара.
3. Совместите пустой портафильтр (в этот момент внутри него не должно быть молотого кофе) с головкой группы и поверните его против часовой стрелки, чтобы плотно зафиксировать. При необходимости можно использовать одночашечный или двухчашечный фильтр.
4. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку питания. Машина перейдет в режим предварительного нагрева. После предварительного нагрева активируется режим готовности и все индикаторы загораются ровным светом.

5. Поместите чашку под паровую трубку и поверните переключатель в положение горячей воды . Через мгновение из паровой трубки начнет течь горячая вода. Дайте воде стечь в течение 3–5 секунд, а затем верните переключатель в положение . Вылейте воду, накопившуюся в чашке.

6. Поместите чашку на капельную пластину под головкой группы и нажмите  или . Через мгновение горячая вода начнет вытекать из портафильтра и накапливаться в чашке. Машина проработает примерно 10–13 секунд, а затем автоматически остановится.

ПРИМЕЧАНИЕ: во избежание ожогов не приближайте никакие части тела к портафильтру или паровой трубке, когда течет горячая вода.


7. Когда вода перестанет течь, слейте содержимое из поддона или чашки.

8. Тщательно промойте съемные части машины теплой водой.

ПРИМЕЧАНИЕ: при первой подаче воды машина может издавать шум, это нормально.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА ПРИГОТОВ- ЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО






1. Наполните резервуар для воды фильтрованной водой до уровня между отметками MIN и MAX. Избегайте переполнения резервуара.

2. Подключите машину к сети и нажмите кнопку питания (убедитесь, что переключатель пара/ горячей воды находится в положении ). Машина перейдет в режим предварительного нагрева.

Обратите внимание, что все кнопки на панели управления также выполняют функцию


индикаторов работы машины и загораются, чтобы сигнализировать о различных режимах. Например, кнопка питания будет мигать во время предварительного нагрева, что свидетельствует о выполнении подогрева машины. Подробное описание этих функций и их индикаторов представлено в следующей части инструкции.

Также обратите внимание, что переключатель пара/горячей воды имеет три функции (25а–с): пар (слева), режим ожидания (в центре) и горячая вода (справа). Переключатель также имеет индикатор пара/горячей воды (27), который загорается на панели управления, когда эти функции доступны для использования.

Подогрев: нажмите на  один раз, чтобы перевести машину в режим предварительного нагрева.  будет мигать, когда машина нагревается, а  будет гореть постоянно, указывая на то, что кофемолка готова к работе.  и  не будут гореть до тех пор, пока машина не завершит предварительный нагрев.

Состояние готовности: когда вся машина прогрета, она переходит в Режим готовности. В этом режиме индикаторы кнопки питания, кофемолки, пара/горячей воды, приготовления одной и двух чашек горят постоянно, и эспрессо-машину можно использовать в обычном режиме.


Спящий режим: машина автоматически перейдет в спящий режим через 20 минут бездействия в Режиме готовности.


Вы можете снова включить ее, нажав кнопку , после чего машина снова войдет в состояние подогрева.

Рекомендация. Мы рекомендуем предварительно прогреть прибор, включая портфильтр, фильтры и



чашку, перед использованием, чтобы эспрессо не пострадал от холодного прибора. См. инструкции «Перед первым использованием», где описаны шаги по предварительному прогреву кофемашины.

Приготовление одной чашки эспрессо.

Когда машина находится в Режиме готовности, выберите одночашечный фильтр и вставьте его в портафильтр. Поместите портафильтр в кронштейн под выходным отверстием кофемолки и нажмите  чтобы заполнить портафильтр примерно 13 граммами молотого кофе. Используйте прорезиненную ножку на конце портафильтра, чтобы поставить его на кухонную рабочую поверхность или стол, и, удерживая портафильтр одной рукой, другой рукой используйте трамбовку для кофе, чтобы выровнять и вдавить молотый кофе в портафильтр. Важно не нажимать слишком сильно, так как это может затруднить прохождение потока воды через портафильтр. Силы руки достаточно, не используйте вес тела и не опирайтесь на трамбовку. После того как молотый кофе будет спрессован и выровнен, совместите портафильтр с головкой группы и поверните его против часовой стрелки, чтобы зафиксировать в нужном месте (см. рис. 1).

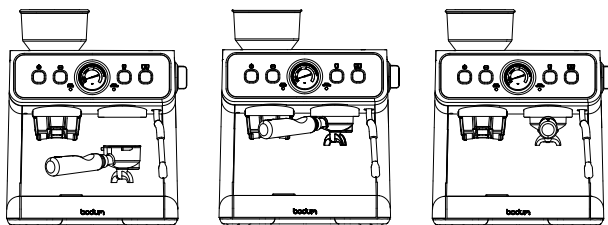
Поставьте чашку кофе на капельную пластину под головкой группы и нажмите . Машина автоматически начнет готовить одну порцию эспрессо. Когда заданный объем эспрессо будет извлечен (около 30 мл), машина автоматически прекратит работу и вернется в Режим готовности.

Приготовьте двойную чашку эспрессо: пока машина находится в режиме готовности, выберите двухчашечный фильтр — он отличается тем, что имеет немного больший объем — и вставьте его в портафильтр. Поместите портафильтр в кронштейн



под выходным отверстием кофемолки и нажмите  чтобы заполнить портафильтр примерно 19 граммами молотого кофе. Используйте прорезиненную ножку на одном конце портафильтра, чтобы поставить его на кухонную рабочую поверхность или стол, и, удерживая портафильтр одной рукой, другой рукой используйте трамбовку для кофе, чтобы выровнять и вдавить молотый кофе в портафильтр. Важно не нажимать слишком сильно, так как это может затруднить прохождение потока воды через портафильтр. Силы руки достаточно, не используйте вес тела и не опирайтесь на трамбовку. После того как молотый кофе будет спрессован и выровнен, совместите портафильтр с головкой группы и поверните его против часовой стрелки, чтобы зафиксировать в нужном месте (см. рис. 1). Поставьте чашку кофе на капельную пластину под головкой группы и нажмите . Машина автоматически начнет готовить двойную порцию эспрессо. Когда заданный объем эспрессо будет приготовлен (около 60 мл), машина автоматически прекратит работу и вернется в Режим готовности.




ПРИМЕЧАНИЕ: при приготовлении эспрессо убедитесь, что портафильтр повернут против часовой стрелки в правильное положение, как показано на рисунке ниже.

Рис. 1







Индивидуальная настройка:

Эспрессо-машина BISTRO также поддерживает возможность настройки. Чтобы настроить количество получаемого эспрессо для одного или обоих вариантов «Одна чашка» и «Две чашки», при подготовке к приготовлению порции эспрессо просто нажмите и **УДЕРЖИВАЙТЕ** кнопку  или  (в зависимости от того, что вы хотите приготовить). Пока вы удерживаете кнопку, она будет мигать, указывая на то, что машина записывает индивидуальные настройки. Продолжайте удерживать кнопку нажатой, пока не потечет эспрессо. При достижении нужного объема приготовленного эспрессо просто отпустите удерживаемую кнопку. Прибор перестанет работать и подаст звуковой сигнал, указывая на то, что он записал количество только что приготовленного эспрессо. Когда вы в следующий раз будете готовить кофе, машина сварит то же количество, которое вы только что записали. Обратите внимание, что машина записывает объем, а не время, поэтому важно: 1) иметь молотый кофе в портафилт্রে во время регулировки настроек и 2) иметь визуальный индикатор или использовать весы для измерения количества полученного эспрессо. Машину можно настроить на выдачу порции от 20 до 400 мл.

Для восстановления заводских настроек объема экстракции эспрессо просто одновременно нажмите и удерживайте кнопки , , и .





ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА ГОРЯЧАЯ ВОДА И ПАР

Горячая вода: во время нахождения машины в Режиме готовности поставьте чашку под паровую трубку. Поверните переключатель пара/горячей воды в положение , и машина начнет подавать горячую воду через паровую трубку. Индикатор горячей воды/пара начнет мигать, а кнопки  и  останутся в исходном состоянии, указывая на то, что функции экстракции можно использовать при подаче горячей воды. По завершении просто поверните переключатель обратно в положение  и машина прекратит подачу горячей воды и вернется в Режим готовности. Обратите внимание, что горячая вода все еще может капать из паровой трубки, поэтому будьте осторожны, вынимая чашку из-под нее.


ПРИМЕЧАНИЕ: объем воды, подаваемой в режиме подачи горячей воды, составляет не менее 170 мл. Важно использовать достаточно большую емкость для сбора горячей воды, или кто-то должен присутствовать, чтобы следить за ней во время работы. После завершения работы функции горячей воды быстро поверните ручку в положение «двенадцать часов», в противном случае индикатор горячей воды начнет мигать в качестве предупреждения.




Предварительный нагрев паром: когда машина находится в режиме готовности, поднесите чашку, которую вы хотите нагреть, к паровой трубке так, чтобы

конец трубки находился внутри чашки. Не ставьте чашку просто под трубку, так как пар будет рассеиваться над чашкой, что

опасно и неэффективно для предварительного нагрева. Поверните переключатель пара/горячей воды в положение , и машина начнет подавать горячий пар через паровую трубку. Индикатор горячей воды/пара начнет мигать, а кнопки  и  останутся в исходном состоянии, указывая на то, что функции экстракции можно использовать при подаче пара. Выпускайте пар несколько секунд, пока чашка не станет теплой на ощупь или не достигнет желаемой температуры. После этого поверните переключатель обратно в положение  чтобы остановить подачу пара, и машина вернется в режим готовности.

Пропаривание молоком: во время нахождения машины находится в Режиме готовности, наполните кувшин для молока желаемым количеством холодного молока (или заменителя молока), стараясь не переполнять его. Молоко должно доходить примерно до нижней части углубления носика. Возьмите кувшин для молока за ручку и поместите его под паровую трубку, погрузив кончик трубки в молоко. Не ставьте кувшин просто под трубку, так как пар будет рассеиваться над молоком, что опасно и не обеспечит должного пропаривания молока. Для наилучшего результата не погружайте паровую трубку слишком глубоко в молоко. Держите кувшин под небольшим углом, чтобы создать вихревые движения, которые помогут аэрировать молоко, придавая ему легкую кремовую текстуру.

Поверните переключатель пара/горячей воды в положение , и машина начнет подавать горячий

пар через трубку. Индикатор горячей воды/ пара начнет мигать, а кнопки  и  останутся в исходном состоянии, указывая на то, что функции экстракции можно использовать при использовании пара. Пропаривайте молоко, пока кувшин не станет горячим на ощупь, но будьте осторожны: перегрев может привести к ожогам. Как только молоко достигнет желаемой температуры, верните переключатель в положение  чтобы остановить подачу пара, и машина вернется в Режим готовности. Достаньте паровую трубку

из молока. Совет: для достижения наилучших результатов очищайте паровую трубку до и после использования функции пара. Выполните действия, описанные в разделе «Предварительный нагрев», но подавайте пар только в течение 3-5 секунд. Выключите функцию пара и вылейте всю собранную воду, прежде чем приступить к шагам «Подогрев молока на пару».

ОСТОРОЖНО! При использовании этой функции выдается горячий пар. Всегда соблюдайте предельную осторожность при обращении с подогретыми чашками, горячими молочниками и перемещении паровой трубки.

ПРИМЕЧАНИЯ:

После выключения функции пара из паровой трубки может капать горячая вода, поэтому будьте осторожны, вынимая ее из чашки или кувшина для молока.

Очищайте паровую трубку после каждого использования, стараясь не прикасаться к горячим компонентам.

Функция пара работает не дольше 5 минут.

Если этот предел превышен, подача пара прекратится, индикатор пара/горячей воды начнет

мигать, а функции пара, горячей воды и экстракции временно прекратят работать, пока машина не остынет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ ДЛЯ ПОМОЛА КОФЕ

Эспрессо-машина BISTRO оснащена встроенной кофемолкой. Перед использованием кофемолки убедитесь, что все компоненты установлены правильно в соответствии со следующими рекомендациями:

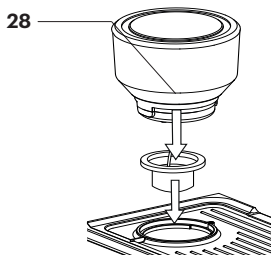


Рис. 2: Убедитесь, что головка измельчителя (28) затянута по часовой стрелке в соответствии с указателем, нанесенным на этот компонент. Затем вставьте контейнер для зерен (1) и прикрутите его к прибору, как показано на рисунке.

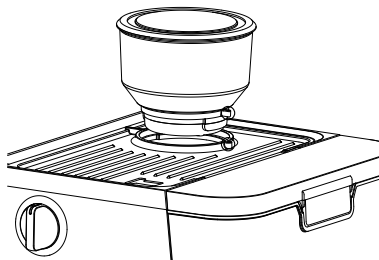


Рис. 3: Когда вставляете контейнер для зерен, совместите выступ в нижней части контейнера с соответствующим пазом в верхней части кофемашины. После выравнивания нажмите на контейнер и поверните его по часовой стрелке. После полной установки вы услышите защелкивание контейнера. Щелчки указывают на затягивание или ослабление крепления кофемолки, их количество соответствует крупности помола кофе, как показано ниже.

На контейнере для зерен (рис. 4) имеется маркировка, указывающая выбранную степень измельчения или грубости помола кофе. Чтобы выбрать степень помола, просто поворачивайте емкость для зерен до тех пор, пока указатель внизу (рис. 5) не совместится с пометкой желаемой степени помола. Рекомендуется использовать настройки от 1 до 10 для оптимального помола зерен для эспрессо. Идеальный уровень помола будет зависеть от свежести и качества обжаренных зерен.

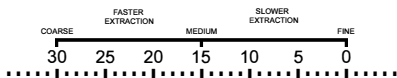


Рис. 4: Степень помола варьируется от 0 до 30, от мелкого до крупного. Чем больше число, тем крупнее помол кофе, и наоборот.

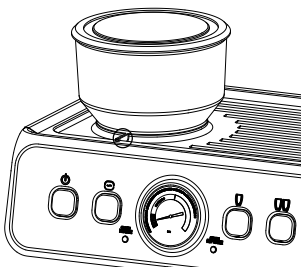


Рис. 5

1. Убедитесь, что контейнер для зерен установлен верно.

Когда кофемолка будет готова к использованию, ☺ загорится ровным белым светом. Если по какой-либо причине контейнер для зерен установлен неправильно, ☹ загорится красным и кофемолка не будет работать.

2. Заполните контейнер для зерен, стараясь не переполнять его. Это нужно для того, чтобы кофейные зерна не намочили, что помешало бы помолу и конечному продукту.

3. Как показано на рис. 6, вставьте портафильтр (12) с одночашечным (13) или двухчашечным фильтром (14) в кронштейн под выходным отверстием кофемолки (5).

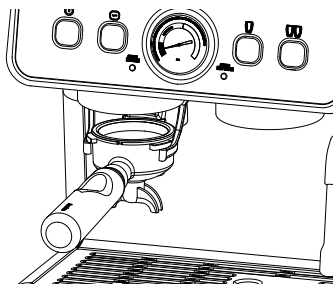




Рис. 6

4. Нажмите  чтобы включить кофемолку. Кофемолка автоматически остановится по достижении заданной степени помола. Вы также можете нажать  чтобы остановить помол в любой момент.

ПРИМЕЧАНИЕ: кофемолки по умолчанию настроена на использование с двухчашечным фильтром, дозирующим около 19 г молотого кофе (за 13 секунд) со степенью помола в диапазоне от **1 до 10**.

Обратите внимание: при использовании одночашечного фильтра вам нужно будет вручную остановить кофемолку примерно через 10 секунд (чтобы получить около 13 г молотого кофе), чтобы избежать переполнения фильтра. Вы также можете сбросить время помола для одночашечного фильтра, следуя инструкциям в разделе «Изменение времени помола» ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: свежесть, обжарка, качество и тип используемых кофейных зерен влияют на способ измельчения и экстракции кофе, что, в свою очередь, влияет на вкус и консистенцию эспрессо.

Для наилучших результатов рекомендуется выбрать степень помола по своему вкусу.

5. Извлеките портафильтр (12) из кронштейна выходного отверстия кофемолки (5). Если в фильтре слишком мало молотого кофе, вы можете добавить еще, повторяя шаги 3 и 4, пока не получите нужное количество.

6. Один конец портафильтра снабжен прорезиненной ножкой. Поместите этот конец на кухонную рабочую поверхность или стол, удерживая ручку портафильтра одной рукой. Возьмите в другую руку трамбовку для кофе (18), чтобы выровнять и равномерно вдавить молотый кофе в портафильтр. Усилия вашей руки (около 12,5 кг) достаточно для трамбовки — будьте осторожны, не нажимайте слишком сильно и не используйте вес своего тела, так как это может слишком сильно уплотнить молотый кофе и помешать нормальной экстракции кофе.

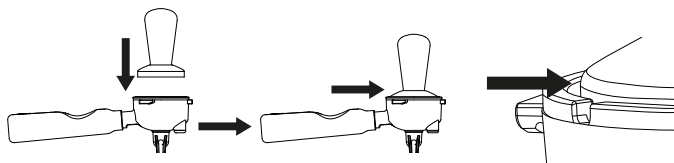





Рис. 7 Утрамбуйте молотый кофе в направлении вниз.


Когда край трамбовки (18) сравняется с краем портафильтра (12), это указывает на то, что в фильтре достаточно молотого кофе и он сжат до нужной степени.

7. После утрясывания молотого кофе вставьте портафильтр в головку группы и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать в нужном месте. Затем выберите соответствующую кнопку  или  в зависимости от размера фильтра для приготовления эспрессо.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если контейнер для зерен (1) не установлен, индикатор  будет постоянно гореть красным цветом.



После непрерывной работы кофемолки в течение 3 минут функция помола будет автоматически отключена на срок до 6 минут, чтобы дать прибору остыть. Через 6 минут машина вернется в нормальный режим работы.

Если функцию помола невозможно использовать обычным образом, как описано выше,  начнет мигать и машина подаст три звуковых сигнала.

Регулировка времени помола: время помола можно настроить заранее и легко корректировать. Для этого просто нажмите и удерживайте кнопку , При этом контейнер для зерен должен быть заполнен кофе, а портафильтр — вставлен в кронштейн выходного отверстия кофемолки. Пока вы удерживаете кнопку, индикатор  начнет мигать, когда кофемолка заработает. Когда вы смолете нужное количество кофе, просто отпустите кнопку, и машина подаст звуковой сигнал, указывающий на запись новой настройки. Обратите внимание, что машина фиксирует время помола, а не объем смолотого кофе. Это означает, что после изменения настройки кофемолка всегда будет работать одинаковое время, даже если изменится степень помола. Это может означать, что если сделать помол грубее, получится

**ВЫБОР
ПОДХОДЯ-
ЩЕГО
КОФЕ И
СТЕПЕНИ
ПОМОЛА**

больше кофе, и наоборот. Также обратите внимание, что машина может регистрировать время измельчения только более 5 секунд. При меньшем значении текущая настройка не будет изменена.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы восстановить заводские настройки кофемолки, одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

Молотый кофе

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать свежемолотый кофе темной обжарки, например, кофе по-французски или эспрессо.

Помол

Помол кофейных зерен — важнейший этап в процессе приготовления эспрессо. Оптимальная степень помола будет варьироваться в зависимости от типа и качества используемых вами кофейных зерен, поэтому наилучшие результаты будут достигнуты при частых корректировках. Внесение этих корректировок требует практики, но в конечном итоге в результате вы получите эспрессо, идеально соответствующий вашему вкусу.

Если кофе слишком мелкого помола, это может затруднить протекание воды через портафильтр, что приведет к плохой экстракции или ее невозможности.

Если помол слишком крупный, то вода будет протекать через кофе слишком быстро, что негативно повлияет на аромат и вкус эспрессо.

Инструкции по регулировке степени помола на встроенной кофемолке эспрессо-машины BISTRO см. выше в разделе «Использование устройства:

кофемолка».

Рекомендуется использовать настройки от 1 до 10 на помол встроенной кофемолки машины для свежееобжаренных кофейных зерен (в течение 1 месяца после обжарки). Для оптимальной экстракции при приготовлении двух чашек рекомендуется использовать около 19 г молотого кофе, а при приготовлении одной чашки — 13 г.





Чтобы предотвратить намокание кофейных зерен, негативно влияющее на помол и конечный вкус, не кладите в контейнер слишком много зерен.

Несмотря на то, что свежемолотый кофе обладает более сильным ароматом и позволяет получить более качественный эспрессо,

в эспрессо-машине BISTRO можно использовать и предварительно смолотый кофе. Предварительно смолотый кофе может сохранять аромат только в течение 7–8 дней, если только он не хранится в закрытой упаковке в прохладном месте.

Не храните кофе в холодильнике или морозилке.

ВОЗВРАТ ПРИБОРА К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ

Если в какой-то момент вы захотите вернуть машину ко всем исходным настройкам коэффициентов (включая функции измельчения и экстракции), просто одновременно нажмите и удерживайте все четыре кнопки , , , и . Машина подаст звуковой сигнал, и все индикаторы дважды одновременно мигнут. После этого машина вернется к заводским настройкам.

Разделы инструкции о кофемолке и приготовлении эспрессо включают шаги по отдельным процедурам возврата этих конкретных функций к заводским настройкам по умолчанию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ




Индивидуальная настройка температуры экстракции кофе

Эта машина оснащена функцией регулирования PID, позволяющей контролировать нагревательный блок для нагрева воды, благодаря чему кофе можно экстрагировать при температуре 92°C. Вы можете настроить температуру экстракции кофе в диапазоне от 88 до 96°C.


Шаг регулировки составляет 2°C, что позволяет удовлетворить различные вкусовые потребности. При более высокой температуре увеличивается горечь и уменьшается кислотность.

При более низкой температуре горечь уменьшается, а кислотность повышается.

Переход в режим установки температуры экстракции кофе

Удерживайте кнопку питания  и кнопку приготовления одной чашки  одновременно в течение 4 секунд, машина подаст звуковой сигнал, после чего начнет мигать индикатор кнопки питания .

Индикация температуры:

ПРИМЕЧАНИЕ: индикатор кнопки питания  будет продолжать мигать, сигнализируя о том, что машина находится в режиме пользовательских настроек.

ВАЖНО: после перехода в режим пользовательских настроек прибор выйдет из него и вернется в режим ожидания, если в течение 1 минуты не будет нажата ни одна кнопка.

После завершения настройки нажмите кнопку питания, чтобы сохранить настройки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эспрессо-машина BISTRO комплектуется принадлежностями для чистки, включая лопатку и щетку для чистки, а также ящиком для инструментов (15) для удобного хранения принадлежностей. В этом ящике также можно хранить одночашечный и двухчашечный фильтры. Ящик для инструментов размещается в левом нижнем углу прибора, за поддоном для сбора капель. Когда поддон для сбора капель снят (рис. 8), доступ к ящику для инструментов можно получить, просто вытащив его из отсека.

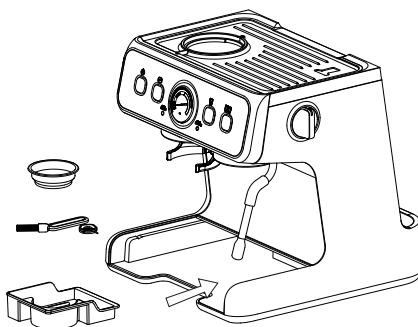


Рис. 8

Шпильки для чистки

Шпилька для чистки (17) используется для чистки паровой трубки и фильтров. Более толстая шпилька предназначена для чистки паровой трубки (рис. 9), а более тонкая — для чистки фильтров (рис. 10).

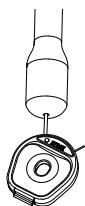


Рис. 9: Чистите паровую трубку (6) более толстой шпилькой.

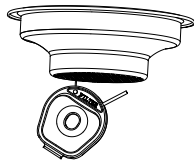


Рис. 10: §Чистите фильтры (13, 14) более тонкой шпилькой.

Щетка для чистки

Щетка для чистки (16) используется для очистки системы измельчения, включая камеру измельчения и желоб для измельчения, когда контейнер для зерен (1) и головка кофемолки (28) сняты. Для получения более подробных указаний выполните действия, описанные в разделе «Чистка кофемолки» ниже.

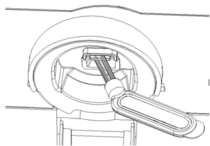


Рис. 11: Очистите антистатическое устройство и выходное отверстие кофемолки (5).

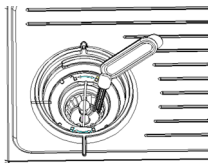


Рис. 12: Очистите камеру измельчения и желоб для измельчения с помощью прилагаемой чистящей щетки, как показано на рис. 13.

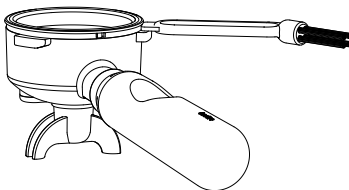


Рис. 13: Задний конец чистящей щетки можно использовать для отсоединения фильтра от портафильтра (12).

Чистка кофемолки

Если вы заметили уменьшение количества молотого кофе, поступающего из кофемолки, это может указывать на необходимость очистки выходного отверстия кофемолки (5) и головки кофемолки (28).

Если вы регулярно мелете кофе до очень мелкой степени помола, рекомендуется часто чистить выходное отверстие кофемолки (5) и головку кофемолки (28).

Кофемолка оснащена антистатической системой, которая предотвращает высыпание молотого кофе из выпускного отверстия кофемолки (5). Если вы заметили, что молотый кофе выплывает из портафильтра или просыпается из выпускного отверстия кофемолки, используйте чистящую щетку для очистки этого отверстия с целью удаления любых отложений вокруг антистатической системы.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время очистки убедитесь, что система измельчения полностью пуста. В контейнере для зерен не должно быть зерен, а при работающей кофемолке из нее не должен поступать молотый кофе.

1. Поверните контейнер для зерен против часовой стрелки, чтобы снять его. Обратите внимание, что контейнер можно снять, даже если в нем еще есть зерна, поскольку зерна не могут просыпаться из контейнера снизу, даже если он не установлен в кофемолку. После снятия контейнера очистите его от оставшихся зерен.
2. Поверните внутреннюю головку кофемолки (28) против часовой стрелки и извлеките ее. Используйте щетку для чистки (16), чтобы очистить головку кофемолки и удалить молотый кофе из шестерен. НЕ ПРОМЫВАЙТЕ внутреннюю головку кофемолки водой. НЕ наливайте воду в кофемолку.
3. Используйте щетку для чистки камеры и желоба измельчения.
4. Установите на место пустой контейнер для зерен, НЕ УСТАНОВЛИВАЯ обратно головку кофемолки. Нажмите кнопку (X) и дайте кофемолке поработать,

чтобы вымести остатки молотого кофе из камеры измельчения. Если остатки внутри не удалены полностью, повторите шаги 3 и 4.

5. Снимите контейнер для зерен и установите головку кофемолки обратной, вставив ее и повернув против часовой стрелки, чтобы зафиксировать, как показано на указателе, выгравированном на пластике. Потом верните на место контейнер для зерен. Процесс чистки завершен.

ОЧИСТКА ПРИБОРА ОТ НАКИПИ

Эспрессо-машина BISTRO оснащена встроенной функцией удаления накипи, а также индикатором удаления накипи, который сообщит вам, когда пора очистить машину от накипи.

Рекомендуется очищать машину от накипи каждые 4–6 месяцев или каждый раз, когда загорается индикатор очистки от накипи (26), в зависимости от того, какой из этих моментов наступит раньше. Индикатор удаления накипи загорится после того, как машина пропустит примерно 15 л воды через головку группы.

Процесс удаления накипи занимает около 10 минут.

The descaling process takes about 10 minutes.

ПРИМЕЧАНИЕ: при запуске программы очистки от накипи выполните следующие шаги.

Убедитесь, что в резервуаре имеется не менее 1 л воды.

Убедитесь, что поддон для капель пуст и правильно установлен.

Убедитесь, что машина включена и находится в Режиме готовности.

Инструкция по удалению накипи

Для удаления накипи можно использовать:

- A. Таблетки для удаления накипи из кофемашин
- B. Жидкое средство для удаления накипи
- C. Белый уксус с теплой водой

Подготовка к удалению накипи

Вставьте резервуар для воды (рис. 14) и наполните его 1 л воды. Поместите в резервуар что-либо одно из следующего:

- A) таблетки для удаления накипи (дождитесь, пока они растворятся);
- B) полстакана жидкого средства для удаления накипи (сначала налейте средство, а затем 1 л теплой воды, чтобы раствор хорошо перемешался);
- B) 1,5 ложки белого уксуса (налейте уксус в резервуар, а затем добавьте в него 1 л теплой воды, чтобы раствор хорошо перемешался).

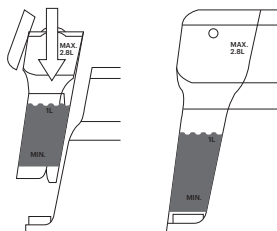


Рис. 14


Поместите емкость объемом 1 л под головку группы и еще одну емкость объемом 1 л под паровую трубку.


После выполнения вышеописанных действий можно приступать к процессу удаления накипи:


Шаг 1. Запустите цикл очистки от накипи


В режиме готовности нажмите и удерживайте


кнопки  и .

Индикатор  и индикатор удаления накипи начнут мигать, указывая на то, что программа удаления накипи запущена.

Установите переключатель горячая вода/пар в положение .

Индикатор горячей воды/пара начнет мигать вместе с индикатором  и индикатором удаления накипи. Водяной насос начнет работать, подавая горячую воду как из головки группы, так и из паровой трубки. Примерно через 30 секунд насос начнет работать прерывисто — это нормальная часть процесса. Примерно через минуту насос снова начнет работать равномерно и выдавать устойчивый поток. Еще через 30 секунд насос остановится, горячая вода перестанет течь из головки группы и паровой трубки.

Установите переключатель горячая вода/пар в положение  Индикатор горячей воды/пара перестанет мигать.

Обратите внимание, что  и индикатор удаления накипи будут продолжать мигать, указывая, что машина все еще выполняет программу удаления накипи. Переходите к шагу 2.

Шаг 2. Подготовка к ополаскиванию.

Паровую трубку и головку группы необходимо промыть пресной водой, чтобы смыть с них раствор для удаления накипи.

ВАЖНО: У вас есть всего 5 минут на выполнение следующих действий, прежде чем машина автоматически выйдет из программы удаления накипи.

Снимите резервуар для воды и вымойте его.

Наполните резервуар 1 л фильтрованной воды и установите его обратно в машину.

Опорожните контейнеры под головкой группы и паровой трубкой и установите их обратно.

Шаг 3. Запустите цикл ополаскивания.

Установите переключатель горячая вода/пар в положение ☺.

Индикатор горячая вода/пар начнет мигать вместе с ⏻ и индикатором удаления накипи. Водяной насос начнет работать, подавая горячую воду как из головки группы, так и из паровой трубки. Примерно через 30 секунд насос начнет работать прерывисто — это нормальная часть процесса. Примерно через минуту насос снова начнет работать равномерно и выдавать устойчивый поток. Еще через 30 секунд насос остановится, горячая вода перестанет течь из головки группы и паровой трубки, и машина подаст звуковой сигнал.

Установите переключатель горячая вода/пар в положение ●.

Завершение цикла удаления накипи

Как только переключатель горячей воды/пара вернется в положение ●, все индикаторы перестанут мигать, а индикатор удаления накипи погаснет, сигнализируя о завершении удаления накипи. Машина восстановит работу всех функций в полном объеме, на что указывает подсветка всех кнопок панели управления в Режиме готовности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОДЫ В ПРИБОРЕ ЗАПОЛНЕНИЕ И НАПОМИНАНИЯ О РАСХОДЕ

Если в резервуаре машины недостаточно воды для работы, все четыре кнопки на панели управления начнут мигать («Мощность», «Помол», «Одна чашка», «Две чашки») и машина издает пять звуковых сигналов. Обратите внимание, что звуковой сигнал прозвучит только пять раз, а кнопки будут мигать в течение одной минуты. Через одну минуту сигнал тревоги отключится, и машина вернется в Режим готовности.

Тот же сигнал тревоги (все четыре кнопки мигают, а машина подает пять звуковых сигналов) будет выдан, если машина не сможет пропустить воду через портафильтр для приготовления эспрессо. Это может произойти, если молотый кофе слишком мелкий, или его слишком много, или кофе слишком сильно утрамбован. Все это может вызвать слишком большое сопротивление потоку воды и привести к тому, что машина перестанет работать до тех пор, пока засор не будет устранен.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: А перед чисткой обязательно дайте машине остыть во избежание ожогов. Выключите машину и отключите ее от источника питания. Не погружайте машину и шнур питания в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.

1. После каждого использования мойте все съемные детали, при необходимости используя чистящее средство, а затем промывайте чистой водой.
2. Протирайте внешнюю поверхность машины мягкой тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте спирт и моющие

средства, а также не погружайте машину в воду для чистки.

3. После приготовления порции эспрессо снимите портафильтр с головки группы, повернув его по часовой стрелке. Вытряхните гущу (насыщенную водой массу) из портафильтра в мусор или компост. Вытрите остатки мягкой тканью или промойте портафильтр чистой водой. Для очистки портафильтра можно использовать моющее средство, но перед следующим использованием обязательно тщательно промойте его чистой водой.

4. После очистки насухо вытрите все съемные детали.

ПРИМЕЧАНИЕ: съемный резервуар для воды нельзя мыть в посудомоечной машине..

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Не работает экран	Прибор не подключен к сети	Подключите шнур питания к заземленной розетке.
Кнопка ☹ на передней панели машины горит красным цветом	Контейнер для зерен не установлен	Установите контейнер для зерен

Проблема	Возможная причина	Решение
Вода протекает в нижней части машины	Резервуар для воды или поддон для сбора капель установлены неправильно	Убедитесь, что резервуар для воды правильно установлен и плотно прилегает к задней части машины, а уплотнитель не протекает. Убедитесь, что поддон для сбора капель правильно установлен в нижней части машины и вставлен до упора.
После запуска кофемашины слышится тиканье, а после приготовления кофе — шипение	Это нормальное явление, звуки возникают при работе клапана регулирования давления	
Кофе не выходит из рожкового фильтра или выходит неравномерно, рожковый фильтр не удается установить в крепление	Слишком много кофе, слишком мелкий помол или кофе утрамбован с чрезмерным усилием	Количество используемого молотого кофе не должно превышать 19 г. Увеличьте размер помола, чтобы обеспечить более равномерную экстракцию кофе. Никогда не утрамбовывайте молотый кофе повторно и не используйте вес своего тела или чрезмерное давление.

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе без пенки	Кофейные зерна отсырели или кофейный порошок слишком крупный	Выбирайте свежие кофейные зерна и экспериментируйте с более мелким помолом.
После использования функции пара функции экстракции и подачи горячей воды не работают, несмотря на то что водяной насос продолжает работать	После завершения приготовления необходимо сбросить давление и температуру. В этот момент другие операции выполнять нельзя. Подача воды используется для быстрого охлаждения нагревательного элемента	Процесс сброса давления и последующего охлаждения длится 20-30 секунд. Когда давление будет сброшено, а охлаждение завершено, индикаторы на панели управления снова заработают корректно. После этого вы сможете готовить эспрессо и использовать функцию подачи горячей воды.

Если вы не можете определить причину неполадки, не разбирайте устройство самостоятельно и обратитесь в ближайший сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220-240V ~ 50-60 Hz
Мощность	2000-2285 W

**ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ДЛЯ США, КАНАДЫ,
ЕС И ШВЕЙЦАРИИ.**

Гарантия: BODUM® AG, Швейцария, предоставляет гарантию на BISTRO Espresso Machine сроком на два года с даты поставки товара покупателю на отсутствие дефектов материалов и неисправностей, которые можно отнести к дефектам конструкции или производства. Ремонт осуществляется бесплатно при соблюдении всех условий гарантии. Возврат средств не предусмотрен.

Гарант: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Switzerland.

Гарантийные условия: настоящая гарантия не вступит в силу, и двухлетний гарантийный период не начнется до момента доставки товара покупателю. Гарантийный сертификат должен быть заполнен продавцом во время покупки. Для получения гарантийных услуг необходимо предъявить гарантийный талон. Если вашему изделию BODUM® требуется гарантийное обслуживание, обратитесь к продавцу BODUM®, в магазин BODUM®, к дистрибьютору BODUM® в вашей стране или посетите сайт www.bodum.com.

BODUM® не предоставляет гарантию на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного обращения, нормального износа, неадекватного или неправильного технического обслуживания или ухода, неправильной эксплуатации прибора неправомочными лицами.

Гарантия производителя не влияет на Ваши законные права по действующим применимым национальным законам, как и на Ваши права по отношению к дилеру по договору купли/продажи.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ПРИЕМЛЕМАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация неисправных или устаревших электроприборов вместе с обычными отходами является нарушением закона. Их необходимо утилизировать отдельно. Потребителям должна быть предоставлена возможность сдать такие приборы бесплатно в специальных центрах сбора. Обладатели таких приборов должны принести их в пункт сбора или вынести на место, где осуществляется сбор подобных приборов. Подобное личное участие – это вклад в обеспечение переработки ценных материалов и правильной утилизации приборов.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

Přečti si všechny pokyny.

Před použitím zkontroluj, zda napětí zásuvky odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na přístroji.

Aby nedošlo k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob, neponožuj kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

Přístroj nesmí být ponořen do vody ani do žádné jiné kapaliny.

Před čištěním a při nepoužívání odpoj zástrčku ze zásuvky. Než začneš s demontáží nebo montáží součástí či čištěním, nech spotřebič úplně vychladnout.

Nepoužívej spotřebiče s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani spotřebiče, u kterých nastala porucha, upadly nebo jsou nějak poškozené. Vrať spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k prohlídce, opravě nebo elektrickému či mechanickému seřízení.

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.

Použití jakéhokoli příslušenství k tomuto zařízení, které není výslovně doporučeno výrobcem spotřebiče, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo fyzickému zranění.

Spotřebič umísti na rovný povrch, například na stůl nebo pult. Nenechávej napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.

Zajisti, aby se napájecí kabel nedotýkal horkého povrchu spotřebiče.

Aby nedošlo k poškození, neumisťuj espressovač na horký povrch ani do blízkosti ohně.

Chceš-li ho odpojit, vyjmi zástrčku ze zásuvky. Vždy odstraňuj zástrčku tak, že ji uchopíš za zástrčku, nikdy za kabel, protože by mohlo dojít k poškození kabelu a riziku úrazu elektrickým proudem.

Spotřebič nepoužívej k jiným účelům, než ke kterým je určen. Spotřebič uchovávej a používej v suchém prostředí.

Tento spotřebič produkuje horkou páru. Je třeba dbát na maximální opatrnost, aby nedošlo k popálení.

Teplota pro provoz nebo skladování espressa by měla být vyšší než 0 °C (bod mrazu).

Espresso vač nepoužívej v prostředí s vysokými teplotami, silnými magnetickými poli a vlhkým vzduchem.

Nedotýkej se horkých povrchů spotřebiče (například parní trysky, kovové části portafiltru nebo extrakční hlavy). Používej úchyty nebo knoflíky.

Nenechávej espresso vač v provozu bez vody.

Před zapnutím jakéhokoli spínače zapoj zástrčku do zásuvky a před vytažením zástrčky ze zásuvky vypni všechny spínače.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič i s kabelem uchovávej mimo dosah dětí mladších 8 let.

Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumějí souvisejícím rizikům.


Děti nesmí mít možnost si se spotřebičem hrát.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:

- Kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,

- zemědělské usedlosti,
- použití klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- ubytování typu bed and breakfast.

Varování: tlak

Aby se zabránilo opaření horkou párou a horkou vodou nebo jiným zraněním a aby se zabránilo poškození tohoto výrobku, neodstraňuj nádrž na vodu ani portafilter, když přístroj aktivně připravuje espresso nebo je používána parní tryska. Před vyjmutím portafiltru se vždy ujisti, že se přístroj vrátil do režimu připravenosti a není aktivně v provozu. Pokud chceš přidat více vody do nádrže na vodu, vypni přístroj stisknutím tlačítka napájení . Při přípravě espressa se ujisti, že je portafiltr otočen do stanovené polohy, aby se zabránilo jeho uvolnění v důsledku nárůstu tlaku, což by mohlo způsobit fyzické zranění.

Vysoká teplota

Když je přístroj v provozu, nikdy nevkládej ruce ani jiné části těla pod portafilter nebo parní trysku. Hrozí popálení. Nikdy se nedotýkej parní trysky jinak než přes silikonový návlek, který ji obepíná. Zařízení a všechny jeho součásti vždy drž za příslušné úchyty a páky.

VAROVÁNÍ! Zabraň jakémukoli rozlítí na konektor

VAROVÁNÍ! Nesprávné použití může způsobit zranění

VAROVÁNÍ! Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.

VAROVÁNÍ! Pokud se spotřebič nepoužívá, neumísťuj ho do skříňky.

Uschovej tento návod k použití pro budoucí použití.

POUZE K POUŽITÍ VE VNITŘNÍCH PROSTORÁCH V DOMÁCNOSTI

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím nebo pokud zařízení nebylo delší dobu používáno, je třeba provést následující kroky, aby se vnitřní potrubí zařízení propláchl a zahřálo.

1. Zkontroluj veškeré příslušenství, zda je kompletní a nepoškozené.

2. Naplň nádrž filtrovanou vodou mezi úrovněmi „MIN“ a „MAX“. Vyhní se přeplnění.

3. Vyrovněj prázdný portafiltr (v tuto chvíli by v něm neměla být žádná mletá káva) s extrakční hlavou a otoč portafiltr proti směru hodinových ručiček, aby se pevně zajistil. Podle potřeby můžeš použít filtr pro jeden nebo dva šálky.

4. Zapoj spotřebič do zásuvky a stiskni tlačítko napájení. Přístroj přejde do režimu předehřívání. Po předehřátí přejde do režimu připravenosti a všechny kontrolky se trvale rozsvítí.

5. Umístí šálek pod parní trysku a otoč přepínač do polohy pro horkou vodu ☺. Po chvíli začne z parní trysky vytékat horká voda. Nech vodu vytékat po dobu 3–5 sekund a poté přepínač vrať do polohy

• Vylíj vodu, která se nashromáždila v šálku.

6. Umístí šálek na odkapávací desku pod extrakční hlavou a stiskni tlačítko ☺ nebo ☺☺. Po chvíli začne

z portafiltru vytékat horká voda a hromadit se v šálku. Přístroj bude běžet přibližně 10–13 sekund, poté se automaticky zastaví.

POZNÁMKA: Aby nedošlo k opaření, nestrkej žádné části těla do blízkosti portafiltru ani parní trysky, když z nich vytéká horká voda.

7. Jakmile voda přestane téct, vylij ji do odkapávací misky nebo do šálku.

8. Odnímatelné části celého přístroje důkladně očisti teplou vodou.

POZNÁMKA: Při prvním čerpání vody může docházet k hluku, což je normální.





POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

PŘÍPRAVA
ESPRESSA


1. Naplň nádrž filtrovanou vodou mezi úrovněmi „MIN“ a „MAX“. Vyhni se přepnutí.
2. Zapoj přístroj do zásuvky a stiskni tlačítko napájení (ujisti se, že přepínač páry / horké vody je v poloze ● position). The machine will enter into preheating mode.

Note that all buttons on the Control Panel also function as indicators for the machine's operations, lighting up to signal different modes. For example, the Power Button will flash during preheating to show the machine is warming up. Detailed descriptions of these functions and their indicators are provided in the following instructions.


Also note that Steam / Hot Water Switch has three functions (25a-c): Steam (left), Standby (center), and Hot Water (right). The switch also has a Steam / Hot Water indicator (27) that will illuminate on the Control Panel when those functions are available to use.

Předeřhřátí: Stiskni jednou tlačítko  aby se přístroj přepnul do režimu předeřhřívání. Během zahřívání přístroje bude symbol  blikat a poté bude svítit trvale, což znamená, že mlynek je připraven k provozu. Symboly  a  zůstanou zhasnuté, dokud přístroj nedokončí předeřhřívání. **Stav připravenosti:** Jakmile bude celý přístroj zahřátý, přejde do režimu připravenosti. V takovém případě svítí kontrolky tlačítka napájení, tlačítka mletí, páry / horké vody, tlačítka pro jeden šálek a tlačítka pro dva šálky a espresso vač lze používat normálně.

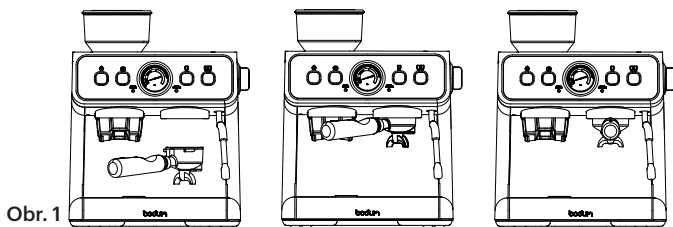
Režim spánku: Po 20 minutách v režimu připravenosti bez provozu se přístroj automaticky přepne do režimu spánku.

Přístroj můžeš znovu aktivovat stisknutím tlačítka , Přístroj se vrátí do stavu zahřívání.



Doporučení: Doporučujeme před použitím spotřebič předeřhřát, včetně portafiltru, filtrů a šálku, aby espresso nebylo ovlivněno chladným spotřebičem. Postup předeřhřátí přístroje najdeš v pokynech „Před prvním použitím“.

Příprava jednoho šálku espressa: Když je přístroj v režimu připravenosti, vyber filtr pro jeden šálek a vlož jej do portafiltru. Umísti portafiltr do držáku pod výstupem mleté kávy a stiskni tlačítko  aby se portafiltr naplnil přibližně 13 gramy mleté kávy. Pomocí pogumované nožičky na konci portafiltru jej opři o pult nebo stůl a zatímco jednou rukou držíš portafiltr, druhou rukou pomocí kávového pýchovadla vyrovnej a natlač mletou kávu do portafiltru. Je důležité netlačit příliš silně, protože by to mohlo bránit průtoku vody přes portafiltr. Stačí síla paže, nepoužívej váhu těla ani se o pýchovadlo neopírej. Jakmile je mletá káva stlačena

správné polohy, jak je znázorněno na obrázku dole.






Přizpůsobené nastavení:

Espressovač BISTRO má také přizpůsobitelné funkce. Chceš-li přizpůsobit množství extrahovaného espressa pro jednu nebo obě možnosti (jeden šálek a dva šálky), při přípravě espressa jednoduše stiskni a podrž tlačítko  nebo  (podle toho, co připravuješ). Když podržíš tlačítko stisknuté, začne blikat, což znamená, že přístroj ukládá přizpůsobené nastavení. Jakmile začne vytékat espresso, nadále drž tlačítko stisknuté. Jakmile objem nápoje dosáhne požadované hodnoty, stačí uvolnit stisknuté tlačítko. Spotřebič se zastaví a vydá zvukový signál, který signalizuje, že zaznamenal množství espressa, které jsi právě připravil/a. Při příští přípravě kávy přístroj extrahuje stejné množství, jaké jsi právě zaznamenal/a. Vezmi na vědomí, že přístroj zaznamenává objem, nikoli čas, proto je důležité





- 1) mít při nastavování v portafiltru mletou kávu a
- 2) mít buď vizuální indikátor, nebo změřit množství extrahovaného espressa pomocí váhy. Přístroj lze nastavit tak, aby extrahoval množství od 20 ml do

400 ml.


CZ

Chceš-li obnovit tovární nastavení objemu extrakce espressa, stáčí současně stisknout a podržet tlačítka , , a .

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE HORKÁ VODA A PÁRA

Horká voda: Když je přístroj v režimu připravenosti, umístí šálek pod parní trysku. Otoč přepínač páry / horké vody do polohy , a přístroj začne čerpat horkou vodu přes parní trysku. Kontrolka horké vody / páry začne blikat a tlačítka  a  zůstanou v původním stavu, což znamená, že funkce extrakce lze používat i při průtoku horké vody. Po dokončení jednoduše přepni spínač zpět do polohy  a přístroj přestane čerpat horkou vodu a vrátí se do režimu připravenosti. Upozorňujeme, že z parní trysky může stále kapat horká voda, proto při vyjímání šálku zespodu postupuj opatrně.

POZNÁMKA: Výkon funkce ohřevu vody není menší než 170 ml. Je důležité použít dostatečně velkou nádobu na zachycení horké vody, nebo musí být během používání přítomen někdo, kdo bude na proces dohlížet. Okamžitě po dokončení funkce ohřevu vody otoč knoflík do polohy dvanáct hodin. V opačném případě bude indikátor ohřevu vody blikat jako alarm.

Předeřívání párou: Když je přístroj v režimu připravenosti, podrž šálek, který chceš předeřívát, pod parní tryskou a ujisti se, že špička trysky je uvnitř šálku. Nepokládej šálek pouze pod trysku, protože pára se bude rozptylovat nad šálkem, což je nebezpečné a neúčinné pro předeřívání. Otoč přepínač páry / horké vody do polohy , a přístroj začne pumpovat horkou páru přes parní trysku. Kontrolka horké vody / páry bude blikat a tlačítka

Návod k použití

☺ a ☺☺ zůstanou v původním stavu, což znamená, že během napařování lze používat funkce extrakce. Nech páru proudit několik sekund, dokud nebude šálek na dotek teplý nebo nedosáhne požadované teploty. Poté přepni spínač zpět do polohy ☺, aby se zastavila tvorba páry, a přístroj se vrátí do režimu připravenosti.

Napěnění mléka: Když je přístroj v režimu připravenosti, naplň konvičku na mléko požadovaným množstvím studeného mléka (náhražky mléka) a dávej pozor, abys ji nepřeplnil/a. Mléko by mělo dosahovat přibližně ke spodní části prohlubně hubice. Drž konvičku na mléko za rukojeť a umísti ji pod parní trysku tak, aby její špička byla ponořena do mléka. Nenakládej konvičku přímo pod trysku, protože pára se bude rozptylovat nad mlékem, což je nebezpečné a mléko se správně nenapaří. Pro dosažení optimálních výsledků neponořuj špičku parní trysky příliš hluboko do mléka. Drž konvičku pod mírným úhlem, aby vznikl vířivý pohyb, který pomůže provzdušnit mléko a vytvořit lehkou, krémovou konzistenci.

Otoč přepínač páry / horké vody do polohy ☺☺, a přístroj začne čerpat horkou páru přes trysku. Kontrolka horké vody / páry bude blikat a tlačítka ☺ a ☺☺ zůstanou rozsvícená, což znamená, že během napařování lze používat funkce extrakce. Mléko ohřívěj, dokud nebude konvička horká na dotek, ale opatrně – přehřátí může způsobit popáleniny. Jakmile mléko dosáhne požadované teploty, přepni spínač zpět do polohy ☺ aby se zastavila pára, a přístroj se vrátí do režimu připravenosti. Vyjmi parní trysku z mléka.

Tip: Pro dosažení nejlepších výsledků propláchni

parní trysku před použitím parní funkce i po něm. Postupuj podle pokynů pro „Předehřívání“, ale páru nech běžet pouze po dobu 3–5 sekund. Než budeš pokračovat v krocích „Napěnění mléka“, vypni funkci páry a vylij veškerou nahromaděnou vodu.

UPOZORNĚNÍ: Tato funkce vytváří páru o vysoké teplotě. Při manipulaci s předehřátými šálky, horkými konvičkami na mléko nebo při pohybu parní tryskou vždy postupuj s maximální opatrností.

POZNÁMKY:

Po vypnutí funkce páry může z parní trysky kapat horká voda, proto při vyjímání šálků nebo konvičky na mléko postupuj opatrně.

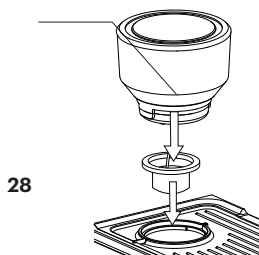
Po každém použití vyčisti parní trysku a dávej pozor, ať se nedotkneš horkých součástí.

Funkce páry bude fungovat maximálně 5 minut.

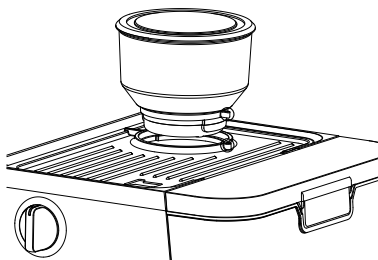
Pokud je tento limit překročen, pára se zastaví, kontrolka páry / horké vody začne blikat a funkce páry, horké vody a extrakce se dočasně zastaví, dokud se přístroj neochladí.

**POUŽÍVÁNÍ
SPOTŘEBIČE
MLETÍ
KÁVOVÝCH
ZRN**

Espressoavač BISTRO má vestavěný mlýnek na kávu. Před použitím mlýnku se ujisti, že jsou všechny součásti správně nainstalovány podle následujících pokynů:

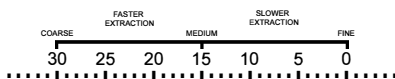


Obr. 2: Ujistí se, že je hlavice mlynku (28) utažena ve směru hodinových ručiček podle značek na součásti. Poté vlož zásobník na kávová zrna (1) a přišroubuj jej ke spotřebiči, jak je znázorněno na obrázku.

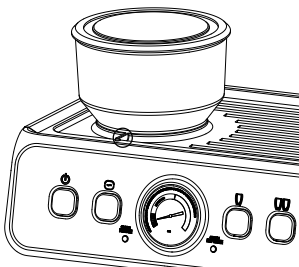


Obr. 3: Vlož zásobník na kávová zrna tak, že zarovnáš výstupek na spodní straně zásobníku s odpovídající drážkou v horní části espresso vače. Po zarovnání stiskni směrem dolů a otoč ve směru hodinových ručiček. Jakmile bude zásobník zcela nainstalován, uslyšíš zacvaknutí. Cvaknutí signalizuje utažení nebo uvolnění mlynku a odpovídá hrubosti mletí kávy, jak můžeš vidět dole.

Na zásobníku na kávová zrna (obr. 4) jsou značky, které udávají zvolenou jemnost nebo hrubost mletí kávy. Chceš-li vybrat nastavení mletí, jednoduše otoč zásobník na kávová zrna, dokud se ukazatel ve spodní části (obr. 5) nesrovná s požadovanou velikostí mletí. Pro optimální hrubost mletí na espresso doporučujeme použít nastavení mezi 1 a 10. Ideální nastavení hrubosti se liší v závislosti na čerstvosti a kvalitě pražených zrn.



Obr. 4: Rozsah hrubosti mletí je od 0 do 30, od jemného po hrubé. Čím větší číslo, tím hrubší mletí kávy a naopak.

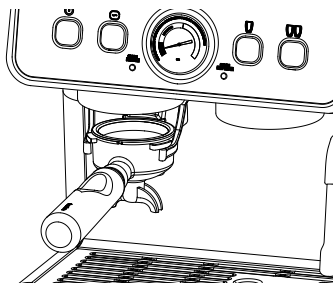


Obr. 5



1. Ujistí se, že je zásobník na kávová zrna správně nainstalován. ☹ se rozsvítí bílou barvou, když je mlýnek připraven k použití. Pokud je z jakéhokoli důvodu zásobník na kávová zrna nesprávně nainstalován, rozsvítí se červená kontrolka ☹ a zařízení nebude fungovat.

2. Naplň zásobník na kávová zrna, ale dávej pozor, ať ho nepřeplníš, aby se kávová zrna nenamočila, což by mohlo ovlivnit mletí a výsledný produkt.

3. Jak je znázorněno na obr. 6, vlož portafiltr (12) s filtrem pro jeden šálek (13) nebo filtrem pro dva šálky (14) do výstupu mleté kávy (5).



Obr. 6

4. Stiskni  pro spuštění mletí. Mlýnek se automaticky zastaví po dosažení nastaveného množství mletí. Můžeš taky kdykoli stisknout tlačítko  a mletí zastavit.

POZNÁMKA: Výchozí nastavení mlýnku je určeno pro použití s filtrem na dva šálky, při kterém se dávkuje přibližně 19 g mleté kávy (po dobu 13 sekund) s nastavením hrubosti mletí v rozsahu 1–10.

Upozorňujeme, že pokud používáš filtr na jeden šálek, budeš muset mlýnek po asi 10 sekundách (po namletí asi 13 g kávy) ručně zastavit, aby se filtr nepřeplnil. Můžeš taky resetovat dobu mletí pro filtr na jeden šálek podle pokynů v části „Nastavení doby mletí“ dole.

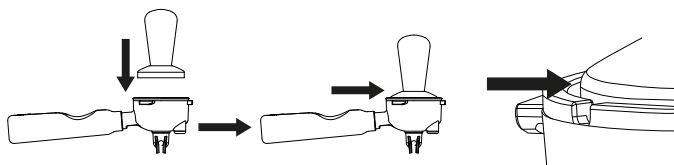
POZNÁMKA: Čerstvost, pražení, kvalita a druh

použitých kávových zrn ovlivní způsob mletí a extrakce kávy, což zase ovlivní chuť a konzistenci espressa.

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme nastavit mletí podle vlastních preferencí.

5. Vyjmi portafiltr (12) z výstupu mleté kávy (5). Pokud filtr obsahuje příliš málo kávy, můžeš přidat další kávu opakováním kroků 3 a 4, dokud nedosáhneš správného množství.



6. Jeden konec portafiltru má pogumovaný patku. Tento konec polož na pult nebo stůl a jednou rukou přidržuj rukojeť portafiltru. Druhou rukou použij kávové pěchovadlo (18) k vyrovnání a rovnoměrnému stlačení mleté kávy do portafiltru. Síla tvojí paže (asi 12,5 kg) je dostačující – dávej pozor, ať netlačíš příliš silně nebo nepoužíváš váhu svého těla, protože by to mohlo namletou kávu příliš ztuhnout a zabránit extrakci.




Obr. 7

Zatlač mletou kávu směrem dolů.


Když se okraj pěchovadla (18) zarovná s okrajem portafiltru (12), znamená to, že ve filtru je dostatečné množství mleté kávy a že byla správně stlačena.



7. Jakmile je mletá káva stlačena, vlož portafiltr do extrakční hlavy a otoč proti směru hodinových ručiček, čímž se zajistíš na místě. Poté vyber odpovídající tlačítko  nebo  podle velikosti filtru pro přípravu espressa.



POZNÁMKY:

Pokud není nainstalován zásobník na kávová zrna (1), indikátor  svítí červeně.

Pokud mlýnek běží nepřetržitě po dobu 3 minut, přístroj automaticky vypne funkci mletí na dobu až 6 minut, aby se spotřebič mohl ochladit. Po 6 minutách se přístroj vrátí do normálního provozu.

Pokud nelze funkci mletí používat normálně, jako ve výše uvedeném případě, bude blikat symbol  a přístroj třikrát pípne.

Nastavení doby mletí: Doba mletí je přizpůsobitelná a snadno nastavitelná. Stačí stisknout a podržet tlačítko , když je zásobník na kávová zrna plný a portafiltr je umístěn pod výstupem mleté kávy. Když ho podržíš stisknuté, začne blikat kontrolka  a mlýnek se spustí. Po namletí požadovaného množství kávy stačí uvolnit tlačítko. Přístroj vydá zvukový signál, který signalizuje, že nové nastavení bylo zaznamenáno. Vezmi na vědomí, že přístroj zaznamenává dobu mletí, nikoli objem kávy, což znamená, že jakmile změníš nastavení, mlýnek bude vždy běžet po stejnou dobu, i když změníš hrubost mletí – to může znamenat, že pokud nastaviš hrubší mletí, získáš větší množství kávy a naopak. Upozorňujeme taky, že přístroj může zaznamenat pouze časy mletí delší než 5 sekund. U kratších časů se nastavení nezmění.

POZNÁMKA: Chceš-li obnovit tovární nastavení mlýnku, stiskni a podrž současně tlačítka  a .

**VÝBĚR
SPRÁVNÉ
KÁVY A
MLETÍ**

CZ

Mletá káva

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme používat čerstvě mletou tmavě praženou kávu, například francouzskou nebo espresso.

Mletí

Mletí kávových zrn je klíčovým krokem v procesu přípravy espressa. Optimální hrubost mletí se liší v závislosti na typu a kvalitě použitých kávových zrn, proto nejlepších výsledků dosáhneš častým upravováním nastavení. Provedení těchto úprav vyžaduje praxi, ale výsledkem bude espresso, které bude dokonale vyhovovat tvému vkusu.

Pokud je káva namletá příliš jemně, může to bránit průtoku vody přes portafiltr, což má za následek špatnou nebo neúspěšnou extrakci.

Pokud je káva příliš hrubá, voda jí proteče příliš rychle, což ovlivní aroma a chuť espressa.

Pokyny k nastavení mletí na vestavěném espressovači BISTRO najdeš v části „Používání spotřebiče: Mlýnek“ výše.

Pro čerstvě pražená kávová zrna (do 1 měsíce) se doporučuje použít nastavení 1–10 na vestavěném mlýnku přístroje. Pro dvojitý šálek doporučujeme použít asi 19 g mleté kávy. Pro jeden šálek se pro optimální extrakci doporučuje 13 g.

Aby kávová zrna nenavlhla, což by mohlo ovlivnit mletí a konečnou chuť a účinek kávy, nekládej do zásobníku na kávová zrna příliš mnoho kávových zrn.





Čerstvě mletá káva má sice silnější aroma a umožňuje připravit kvalitnější espresso, ale s kávovarem BISTRO Espresso Machine lze použít i předem namletou kávu. Upozorňujeme, že mletá

Návod k použití

káva si uchová aroma pouze po dobu 7 až 8 dnů, pokud není uložena v uzavřené nádobě a umístěna na chladném místě.

Kávu neskladuj v ledničce ani v mrazáku.

OBNOVENÍ TOVÁRNÍHO NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE

Pokud se kdykoli budeš chtít vrátit k původnímu nastavení přístroje (včetně mlýnku a funkcí extrakce), stačí současně stisknout a podržet všechna čtyři tlačítka , , , and . Přístroj vydá zvukový signál a všechna světla dvakrát současně zablikají. Poté se přístroj vrátí k továrnímu nastavení.

Sekce s pokyny pro mlýnek a přípravu espressa obsahují kroky pro individuální vrácení těchto konkrétních funkcí do továrního nastavení.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE NASTAVENÍ TEPLoty

Přizpůsobené nastavení teploty extrakce kávy
Tento přístroj je vybaven funkcí PID regulace, která monitoruje topný blok pro ohřev vody, takže káva může být extrahována při teplotě 92 °C.




Teplotu extrakce kávy můžeš nastavit v rozmezí 88–96 °C.

Teplotu lze vždy měnit o 2 °C, což umožňuje vyhovět různým požadavkům na chuť.


Při vyšší teplotě se hořkost zvýší a kyselost sníží.

Při nižší teplotě se hořkost sníží a kyselost zvýší.

Přechod do režimu nastavení teploty extrakce kávy

Podrž a stiskni současně tlačítko napájení  a tlačítko pro přípravu jednoho šálku  po dobu 4 sekund. Přístroj vydá zvukový signál a indikátor tlačítka napájení  začne blikat.

Definice indikace teploty:

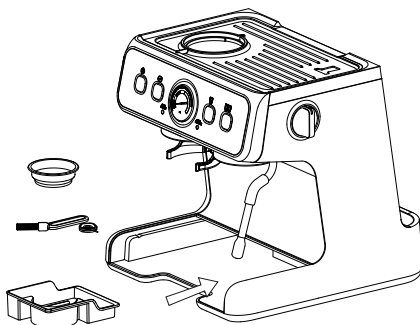
POZNÁMKA: Indikátor tlačítka napájení  bude dál blikat, což znamená, že je zařízení v režimu přizpůsobeného nastavení.

DŮLEŽITÉ: Po vstupu do režimu přizpůsobeného nastavení spotřebič tento režim ukončí a vrátí se do pohotovostního stavu, pokud během 1 minuty nestiskneš žádné tlačítko.

Po dokončení nastavení stiskni tlačítko napájení, aby se nastavení uložilo.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE PROSTOR NA NÁSTROJE A ČISTICÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

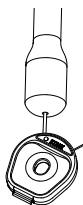
Espressovač BISTRO je vybaven čistícími nástroji, včetně čistícího hrotu a čistícího kartáčku, a také prostorem na nástroje (15) pro jejich pohodlné uložení. Do prostoru na nástroje lze také umístit filtry na jeden šálek a filtry na dva šálky. Prostor na nástroje je umístěn v levé spodní části spotřebiče, za odkapávací miskou. Po vyjmutí odkapávací misky (obr. 8) získáš přístup k prostoru na nástroje tak, že ho jednoduše vytáhneš z přihrádky.



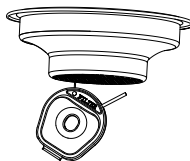
Obr. 8

Čistící kolík

Čistící kolík (17) se používá k čištění parní trysky a filtrů. Silnější kolík slouží k čištění parní trysky (obr. 9) a tenčí kolík slouží k čištění filtrů (obr. 10).



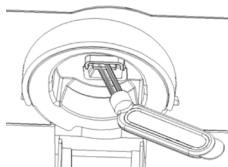
Obr. 9: Vyčisti parní trysku (6) silnějším kolíkem.



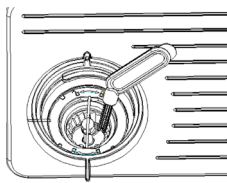
Obr. 10: Filtry (13, 14) vyčisti tenčím kolíkem.

Čistící kartáček

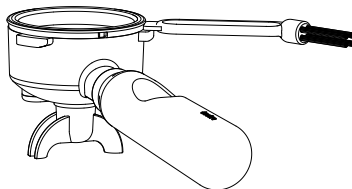
Čistící kartáček (16) se používá k čištění systému mlýnku, včetně mlecí komory a mlecího žlabu, když jsou odstraněny zásobník na kávová zrna (1) a mlecí hlavice (28). Podrobnější pokyny najdeš v části „Čištění mlýnku“ níže.



Obr. 11: Vyčisti antistatické zařízení a výstup mleté kávy (5).



Obr. 12: Vyčisti komoru mlýnku a mlecí žlab pomocí přiloženého čistícího kartáčku, jak je znázorněno na obr. 13.



Obr. 13: Zadní část čistícího kartáčku lze použít k oddělení filtru od portafiltru (12).

Vyčisti mlýnek

Pokud zaznamenáš snížení množství namleté kávy vycházející z mlýnku, může to znamenat, že je třeba vyčistit výstup mlýnku (5) a hlavici mlýnku (28).

Pokud pravidelně meleš velmi jemnou kávu, doporučujeme výstup mlýnku (5) a hlavici mlýnku (28) často čistit.

Mlýnek je vybaven antistatickým systémem, který má zabránit rozptylu mleté kávy mimo výstup mlýnku (5). Pokud si všimneš, že z portafiltru nebo z výstupu mlýnku uniká mletá káva, použij čistící kartáček k vyčištění výstupu mlýnku a odstranění všech usazenin kolem antistatického systému.

POZNÁMKA: Před čištěním se ujisti, že je mlecí systém zcela prázdný. V zásobníku na kávová zrna by neměla být žádná zrna a při spuštění mlýnku by neměla být dávkována žádná mletá káva.

1. Otoč zásobník na kávová zrna proti směru hodinových ručiček, aby bylo možné ho vyjmout. Upozorňujeme, že zásobník lze vyjmout, i když v něm ještě zůstala zrna, protože zásobník neuvolňuje zrna ze spodní části, pokud není nainstalován do mlýnku. Po vyjmutí vyprázdní zásobník na kávová zrna od všech zbývajících zrn.
2. Otoč vnitřní hlavici mlýnku (28) proti směru hodinových ručiček a vyjmi ji. Pomocí čistícího kartáčku (16) vyčisti hlavici mlýnku a odstraň mletou kávu z ozubených kol. NEOPLACHUJ vnitřní hlavici mlýnku vodou. NEVYLÉVEJ do mlýnku vodu.
3. K čištění mlecí komory a mlecího žlabu použij čistící kartáček.

4. Znovu nainstaluj prázdný zásobník na kávová zrna, BEZ výměny hlavice mlýnku. Stiskni tlačítko ☺ a nech mlýnek běžet, aby se zbytky mleté kávy vymetly z mlecí komory. Pokud nejsou zbytky uvnitř zcela odstraněny, opakuj kroky 3 a 4.

5. Sejmi zásobník na kávová zrna a znovu nainstaluj hlavici mlýnku tak, že ji zasuneš a otočíš proti směru hodinových ručiček, aby se zajistila, jak je znázorněno na grafice vyryté na plastu. Poté znovu nainstaluj zásobník na kávová zrna. Čištění je dokončeno.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE ZE SPOTŘEBIČE

Espressoáč BISTRO má zabudovanou funkci odstraňování vodního kamene a také indikátor odstraňování vodního kamene, který tě upozorní, když je třeba přístroj vyčistit.

Doporučuje se odstraňovat vodní kámen ze zařízení každých 4–6 měsíců nebo vždy, když se rozsvítí kontrolka odstraňování vodního kamene (26), podle toho, co nastane dříve. Kontrolka indikující nutnost odstranění vodního kamene se rozsvítí poté, co přístroj prožene extrakční hlavou přibližně 15 litrů vody.

Proces odstranění vodního kamene trvá přibližně 10 minut.

POZNÁMKA: Při spuštění programu odstraňování vodního kamene prosím:

Zajisti, aby v nádrži na vodu byl alespoň 1 litr vody.

Zajisti, aby odkapávací miska byla prázdná a správně umístěná.

Zajisti, aby byl přístroj zapnutý a v režimu připravenosti.

Pokyny k odstraňování vodního kamene

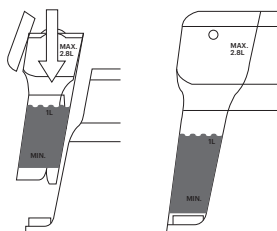
K odstranění vodního kamene můžeš použít některý z následujících prostředků:

- A. Tablety na odstraňování vodního kamene z kávovarů
- B. Tekutý odstraňovač vodního kamene
- C. Bílý ocet a teplou vodu

Příprava na odstraňování vodního kamene

Vlož nádrž na vodu (obr. 14) a naplň ji 1 litrem vody. Přidej některý z následujících prostředků:

- A. Odvápňovací tablety a počkej, až se odvápňovací tablety rozpustí, NEBO
- B. Nalij půl šálku tekutého odstraňovače vodního kamene do nádrže na vodu a poté přidej 1 litr teplé vody, aby se roztok důkladně promíchal, NEBO
- C. Přidej 1,5 odměrky bílého octa do nádrže na vodu a poté přidej 1 litr teplé vody, aby se roztok důkladně promíchal.






Obr. 14

Umísti nádobu o objemu 1 l pod extrakční hlavu a další nádobu o objemu 1 l pod parní trysku.


Po dokončení výše uvedených kroků můžeš zahájit proces odstraňování vodního kamene:

Krok 1: Spuštění cyklu odstraňování vodního kamene

V režimu připravenosti stiskni a podrž tlačítka  a .


Kontrolka  a kontrolka odvápnění začnou blikat, což znamená, že byl spuštěn program odvápnění.

Otoč přepínač horké vody / páry do polohy .

Kontrolka horké vody / páry začne blikat společně s kontrolkou  a kontrolkou odvápnění. Vodní čerpadlo se spustí a začne dávkovat horkou vodu jak z extrakční hlavy, tak z parní trysky. Po přibližně 30 sekundách začne čerpadlo pulzovat – to je normální součást procesu. Přibližně po další minutě se čerpadlo vrátí do stabilního proudu. Po dalších 30 sekundách se čerpadlo zastaví a z extrakční hlavy a parní trysky přestane vytékat horká voda.

Otoč přepínač horké vody / páry do polohy ●

Kontrolka horké vody / páry přestane blikat.

Upozorňujeme, že indikátor  a indikátor odvápnění budou nadále blikat, což znamená, že přístroj je stále v programu odvápnění. Přejdi ke kroku 2.

Krok 2: Příprav se na cyklus oplachování

Parní trysku a extrakční hlavu je třeba očistit čistou vodou, aby se odstranil odvápnovací roztok.

DŮLEŽITÉ: Na provedení následujících kroků máš pouze 5 minut, poté se přístroj automaticky vypne z programu odstraňování vodního kamene.

Vyjmi nádrž na vodu a vyčisti ji.

Naplň nádrž na vodu 1 litrem filtrované vody a vlož ji zpět do přístroje.

Vyprázdi nádoby pod extrakční hlavou a parní tryskou a vrať je na místo.

Krok 3: Spust' cyklus oplachování

Otoč přepínač horké vody / páry do polohy ☺.

Kontrolka horké vody / páry začne blikat společně s kontrolkou ☺ a kontrolkou odvápnění. Vodní čerpadlo se spustí a začne dodávat horkou vodu jak z extrakční hlavy, tak z parní trysky. Po přibližně 30 sekundách začne čerpadlo pulzovat – to je normální součást procesu. Přibližně za další minutu přejde čerpadlo zpět ke stabilnímu proudu. Po dalších 30 sekundách se čerpadlo zastaví, z extrakční hlavy a parní trysky přestane vytékat horká voda a přístroj vydá zvukový signál.

Otoč přepínač horké vody / páry do polohy ●.

Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen

Jakmile se přepínač horké vody / páry vrátí do polohy ● všechny kontrolky přestanou blikat a kontrolka odstraňování vodního kamene zhasne, což signalizuje, že odstraňování vodního kamene bylo dokončeno. Přístroj se vrátí do plně funkčního stavu, což je indikováno rozsvícením všech tlačítek na ovládacím panelu v režimu připravenosti.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE UPOZORNĚNÍ NA DOPLNĚNÍ VODY A PRŮ- TOK

Pokud v nádržce přístroje není dostatek vody pro provoz, začnou blikat všechna čtyři tlačítka na ovládacím panelu (Napájení, Mletí, Jeden šálek, Dva šálky) a přístroj pětkrát pípne. Upozorňujeme, že zvukový alarm zazní pouze pětkrát, zatímco tlačítka budou blikat po dobu až jedné minuty. Po jedné minutě se alarm sám vypne a přístroj se vrátí do režimu připravenosti.

Stejný alarm (blikání všech čtyř tlačítek a pět pípnutí) se spustí, pokud přístroj není schopen propláchnout vodu přes portafiltr a připravit

espresso. K tomu může dojít, pokud je mletá káva příliš jemná, je jí příliš mnoho nebo je příliš pevně utlačena. Všechny tyto faktory mohou způsobit příliš velký odpor proti průtoku vody a zastavit fungování přístroje, dokud není ucpání odstraněno.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ: Před čištěním vždy počkej, až se přístroj ochladí. Jinak hrozí riziko popálení. Vypni přístroj a odpoj jej od zdroje napájení. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponožuj přístroj ani napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny.

1. Po každém použití vlož všechny odnímatelné části do vody za účelem čištění, v případě potřeby přidej čisticí kapalinu a poté opláchni čistou vodou.

2. K otření vnějšího povrchu přístroje použij měkký hadřík.

POZNÁMKA: Nepoužívej alkohol ani čisticí prostředky a přístroj při čištění neponožuj do vody.

3. Po přípravě espressa vyjmi portafiltr z extrakční hlavy otočením ve směru hodinových ručiček. Vytlač puk (vodou nasycenou kávovou sedlinu) z portafiltru do odpadkového koše nebo kompostu. Zbytky setři měkkým hadříkem nebo portafiltr opláchni čistou vodou. K čištění portafiltru můžeš použít čisticí prostředek, ale před dalším použitím jej musíš důkladně opláchnout čistou vodou.

4. Po vyčištění všech odnímatelných částí všechny části otři do sucha.

POZNÁMKA: Odnímatelnou nádrž na vodu nelze mýt v myčce nádobí.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Espressovač

Problém	Možná příčina	Řešení
Nic se nezobrazuje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
Tlačítko ☹️ na předním panelu přístroje je červené.	Není nainstalován zásobník na kávová zrna.	Nainstalujte zásobník na kávová zrna.
Kolem spodní části přístroje uniká voda.	Není správně nainstalována nádrž na vodu nebo odkapávací miska.	Zkontrolujte, zda je nádrž na vodu správně zarovnaná se zadní částí přístroje a zda správně funguje těsnění. Zkontrolujte, zda je odkapávací miska správně zarovnaná se spodní částí přístroje a zda je zasunuta až na doraz.
Po spuštění přístroje je slyšet tikání a po ukončení přípravy kávy syčení.	Jedná se o běžný jev a zvuk je způsoben normálním provozem ventilu pro regulaci tlaku.	

Problém	Možná příčina	Řešení
<p>Z portafiltru nevychází žádná káva, případně káva nevychází z portafiltru plynule nebo nelze portafiltr správně nainstalovat do trychtýřové objímky.</p>	<p>Příliš mnoho kávy, káva je namletá příliš jemně nebo byla upěchována příliš velkým tlakem.</p>	<p>Množství použité mleté kávy by nemělo přesáhnout 19 g. Pro dosažení hladší extrakce kávy nastavte hrubší mletí.</p> <p>Nikdy nepěchujte kávu opakovaně, nepoužívejte svou tělesnou váhu ani nadměrný tlak.</p>
<p>Káva bez smetany</p>	<p>Kávová zrna jsou vlhká nebo je mletá káva příliš hrubá.</p>	<p>Zvolte čerstvá kávová zrna a vyzkoušejte jemnější mletí.</p>
<p>Bezprostředně po výdeji páry nelze připravit kávu ani horkou vodu a přístroj automaticky čerpá vodu.</p>	<p>Po dokončení spařování je nutné uvolnit tlak, aby se snížila teplota. Během tohoto okamžiku nelze provádět žádné další úkony. Čerpání vody slouží k rychlému ochlazení topného tělesa.</p>	<p>Uvolnění tlaku a ochlazení trvá 20–30 sekund. Po uvolnění tlaku a dokončení ochlazování budou indikátory na ovládacím panelu fungovat správně a následně budete moci normálně připravovat espresso a dávkovat horkou vodu.</p>

Pokud příčinu problému nenajdete, přístroj nerozebírejte a obraťte se na místní servisní středisko.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE:

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220-240V ~ 50-60 Hz
Příkon	2000-2285 W

Záruka výrobce platí v USA, Kanadě, EU a Švýcarsku.

Záruka: Společnost BODUM® AG, Švýcarsko, poskytuje na Espressovač BISTRO záruku po dobu dvou let od data původního nákupu / dodání výrobku kupujícímu spotřebiteli proti vadným materiálům a poruchám, které lze přičíst vadám v designu nebo výrobě. Při splnění záručních podmínek se opravy provádějí bezplatně. Zaplacenou částku není možné vrátit.

Zaručující subjekt: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Švýcarsko.

Záruční podmínky: Tato záruka nabývá účinnosti a dvouletá záruční doba začíná běžet až v okamžiku dodání výrobku kupujícímu spotřebiteli. Při uplatňování záruky musíte předložit záruční list. Pokud váš výrobek BODUM® vyžaduje záruční servis, obraťte se na svého prodejce BODUM®, obchod BODUM®, distributora BODUM® ve vaší zemi nebo navštivte webovou stránku www.bodum.com.

Společnost BODUM® neposkytuje záruku na škody způsobené nevhodným používáním, nesprávnou manipulací, běžným opotřebením, nedostatečnou nebo nesprávnou údržbou či péčí, nesprávným provozem nebo používáním zařízení neoprávněnými osobami.

Tato záruka výrobce neovlivňuje vaše práva vyplývající z platných zákonů ani práva, která si můžete nárokovat na prodejci po uzavření kupní smlouvy.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU

Toto označení znamená, že výrobek nesmí být na území EU likvidován společně s komunálním odpadem. Aby nedošlo ke znečištění životního prostředí a poškození zdraví osob v důsledku nekontrolované likvidace, dbejte na náležitou recyklaci výrobku, která zajišťuje udržitelné využití materiálů. Použité zařízení odevzdejte do sběrné sítě odpadu nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste je zakoupili. Prodejce je povinen výrobek přijmout za účelem ekologické recyklace

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

Należy przeczytać wszystkie instrukcje.

Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na urządzeniu.

Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem i obrażeń ciała, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnej innej cieczy.

Przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po wystąpieniu awarii, upuszczeniu lub jakimkolwiek innym uszkodzeniu. Urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej bądź mechanicznej.

Aby uniknąć zagrożenia, wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi, serwisowi lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni, takiej jak stół lub blat. Przewód zasilający nie może zwiisać z krawędzi stołu lub blatu.

Należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącą powierzchnią urządzenia.

Aby uniknąć uszkodzenia, nie wolno stawiać ekspresu ciśnieniowego na gorących powierzchniach ani w pobliżu ognia.

Aby odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego. Wtyczkę należy zawsze wyjmować, chwytając za nią — nigdy nie wolno ciągnąć za przewód, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie i ryzyko porażenia prądem.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie należy przechowywać i użytkować w suchym otoczeniu.

Urządzenie wytwarza gorącą parę. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

Ekspres ciśnieniowy należy użytkować i przechowywać w temperaturze powyżej 0°C (temperatura zamarzania).

Nie wolno używać ekspresu ciśnieniowego w miejscach o wysokiej temperaturze, silnym polu magnetycznym lub dużej wilgotności.

Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia (np. dyszy pary, metalowych elementów kolby ani grupy zaparządkującej). Obsługiwać za pomocą uchwytów lub pokręteł.

Nie wolno używać ekspresu ciśnieniowego bez wody.

Przed włączeniem jakiegokolwiek przełącznika należy podłączyć wtyczkę do gniazda, a przed jej wyjęciem — wyłączyć wszystkie przełączniki.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, o ile zapewniono im nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznej obsługi i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci powyżej 8 roku życia mogą wykonywać czyszczenie i konserwację urządzenia, jednak wyłącznie pod opieką osób dorosłych. Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych

lub umysłowych albo osoby, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem że zapewniono im nadzór


lub instruktaż dotyczący bezpiecznego użytkowania tego urządzenia oraz rozumiem związane z tym zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- Bauernhäuser;
- hotele, motele i inne obiekty noclegowe (gdzie może być używane przez klientów);
- pensjonaty.

OSTRZEŻENIE: CIŚNIENIE

Aby zapobiec poparzeniom gorącą parą i wodą oraz innym obrażeniom ciała, a także uniknąć uszkodzenia produktu, nie wolno wyjmować zbiornika na wodę ani kolby podczas parzenia espresso lub korzystania z dyszy pary. Przed wyjęciem kolby należy zawsze upewnić się, że urządzenie powróciło do trybu gotowości i nie pracuje. Aby dolać wody do zbiornika na wodę, należy wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania . Podczas parzenia espresso należy upewnić się, że kolba jest przekręcona do wyznaczonej pozycji, aby uniknąć jej poluzowania na skutek wzrostu ciśnienia, co mogłoby spowodować obrażenia ciała.

Wysoka temperatura

Gdy urządzenie pracuje, nie wolno wkładać dłoni ani innych części ciała pod kolbę ani dyszę pary, aby uniknąć poparzeń. Nie wolno dotykać dyszy pary w miejscach innych niż otaczająca ją silikonowa osłona. Urządzenie i jego elementy należy chwycić wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i dźwignie.

OSTRZEŻENIE! Nie dopuścić do zalania styków

OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń

OSTRZEŻENIE! Powierzchnia elementu grzewczego może pozostawać gorąca jeszcze przez pewien czas po zakończeniu pracy

PL

OSTRZEŻENIE! Nie używać urządzenia wewnątrz szafki

Należy zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości

**WYŁĄCZNIE DO
UŻYTKU DOMOWEGO W
POMIESZCZENIACH**


**PRZED
PIERWSZYM
UŻYCIEM**



Przed pierwszym użyciem lub jeśli urządzenie nie było używane przez długi czas, należy wykonać poniższe czynności, aby przepłukać i nagrzać wewnętrzne przewody urządzenia.

1. Upewnij się, że wszystkie akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
2. Napełnij zbiornik na wodę przefiltrowaną wodą do poziomu pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „MAX”. Nie należy przepętniać zbiornika.
3. Dopasuj pustą kolbę (bez zmielonej kawy) do grupy zaparzącej, a następnie przekręć ją w prawo, aby ją mocno zablokować. W zależności od potrzeb można użyć sitka na jedną filiżankę lub sitka na dwie filiżanki.
4. Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk zasilania. Ekspres rozpocznie nagrzewanie.

Instrukcja obsługi

Po nagrzaniu urządzenie przejdzie w tryb gotowości, a wszystkie kontrolki będą świecić światłem ciągłym.

5. Postaw filiżankę pod dyszą pary i ustaw pokrętkę w pozycji gorącej wody . Po chwili z dyszy pary zacznie wypływać gorąca woda. Pozwól wodzie płynąć przez 3–5 sekund, a następnie ustaw pokrętkę pary / gorącej wody z powrotem w pozycji ●. Wylej wodę z filiżanki.

6. Postaw filiżankę na kratce ociekowej pod grupą zaparzącą i naciśnij przycisk  lub . Po chwili gorąca woda zacznie wypływać z kolby i zbierać się w filiżance. Urządzenie będzie pracować przez około 10–13 sekund, po czym automatycznie się zatrzyma. **UWAGA:** Aby uniknąć poparzeń, podczas wypływania gorącej wody nie wolno zbliżać żadnych części ciała do kolby ani dyszy pary.

7. Gdy woda przestanie wypływać, wylej wodę z tacki ociekowej lub filiżanki.

8. Dokładnie wyczyść wszystkie zdejmowalne części urządzenia ciepłą wodą.

UWAGA: Podczas pierwszego pompowania wody urządzenie może pracować głośniejsze – jest to normalne.

OBSŁUGA URZĄDZENIA PRZYGOTO WYWANIE ESPRESSO






1. Napełnij zbiornik na wodę filtrowaną wodą do poziomu między oznaczeniami „MIN” i „MAX”. Nie należy przepelniać zbiornika.

2. Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk zasilania (upewnij się, że pokrętkę pary / gorącej wody znajduje się w pozycji ●). Urządzenie przejdzie w tryb nagrzewania.

Wszystkie przyciski na panelu sterowania pełnią


również funkcję wskaźników działania urządzenia, podświetlając się, aby zasygnalizować różne tryby. Na przykład przycisk zasilania będzie migać w trakcie nagrzewania, sygnalizując, że urządzenie się rozgrzewa. Szczegółowe opisy tych funkcji i wskaźników znajdują się w dalszej części instrukcji.

Pokrętło pary / gorącej wody obsługuje trzy funkcje (25a-c): parę (po lewej), pozycję neutralną (na środku) i gorącą wodę (po prawej). Do pokrętła przypisany jest również wskaźnik pary / gorącej wody (27) na panelu sterowania, który świeci się, gdy funkcje te są gotowe do użycia.

Nagrzewanie: Naciśnij  jeden raz, aby wprowadzić urządzenie w tryb nagrzewania.  będzie migać w trakcie nagrzewania, a  będzie świecić światłem ciągłym, sygnalizując gotowość młynka do pracy.  i  pozostaną wygaszone do momentu zakończenia nagrzewania. .



Stan gotowości: Po całkowitym nagrzeniu urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Wówczas wskaźniki przycisków zasilania, mielenia, pary / gorącej wody, pojedynczego espresso oraz podwójnego espresso będą świecić światłem ciągłym, a ekspres ciśnieniowy będzie gotowy do normalnego użytkowania.


Stan uśpienia: Urządzenie automatycznie przejdzie w tryb uśpienia po 20 minutach bezczynności w trybie gotowości.



Aby ponownie aktywować urządzenie, naciśnij , urządzenie powróci do stanu nagrzewania.

Sugestia: Zalecamy wstępne nagrzanie urządzenia, w tym kolby, sitek i filiżanki, aby niska temperatura urządzenia nie wpłynęła negatywnie na jakość espresso. Zapoznaj się z rozdziałem „PRZED

PIERWSZYM UŻYCIEM”, aby poznać procedurę nagrzewania urządzenia.

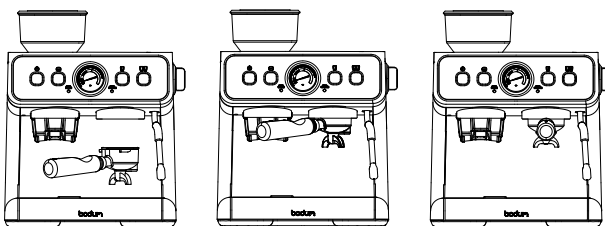
Przygotowanie pojedynczego espresso: Gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości, wybierz sitko na jedną filiżankę i umieść je w kolbie. Umieść kolbę w uchwycie pod wylotem młynka i naciśnij przycisk , aby napęlić ją około 13 g zmielonej kawy. Oprzyj kolbę o blat lub stół, wykorzystując gumową stopkę na jej końcu. Przytrzymując kolbę jedną ręką, drugą ręką użyj tampera, aby wyrównać i ubić zmieloną kawę w kolbie. Nie należy dociskać zbyt mocno, gdyż może to utrudnić przepływ wody przez kolbę. Wystarczy siła ramienia – nie używaj ciężaru ciała ani nie opieraj się na tamperze. Po ubiciu i wyrównaniu kawy dopasuj kolbę do grupy zaparzającej i przekręć w prawo, aby zablokować w gnieździe (patrz rys. 1). Postaw filiżankę na kratce ociekowej pod grupą zaparzającą i naciśnij przycisk . Ekspres automatycznie rozpocznie ekstrakcję pojedynczego espresso. Po ekstrakcji ustawionej objętości espresso (około 30 ml) urządzenie automatycznie zakończy pracę i powróci do trybu gotowości.

Przygotowanie podwójnego espresso: Gdy ekspres znajduje się w trybie gotowości, wybierz sitko na dwie filiżanki – wyróżnia się ono nieco większą pojemnością – i umieść je w kolbie. Umieść kolbę w uchwycie pod wylotem młynka i naciśnij przycisk , aby napęlić ją około 19 g zmielonej kawy. Oprzyj kolbę o blat lub stół, wykorzystując gumową stopkę na jej końcu. Przytrzymując kolbę jedną ręką, drugą ręką użyj tampera, aby wyrównać i ubić zmieloną kawę w kolbie. Nie należy dociskać zbyt mocno, gdyż może to utrudnić przepływ wody przez kolbę. Wystarczy siła ramienia – nie używaj ciężaru ciała ani nie opieraj się na tamperze.

Po ubiciu i wyrównaniu kawy dopasuj kolbę do grupy zaparzącej i przekręć w prawo, aby zablokować w gnieździe (patrz rys. 1). Postaw filiżankę na kratce ociekowej pod grupą zaparzącą i naciśnij przycisk  .



Ekspres automatycznie rozpocznie ekstrakcję podwójnego espresso. Po ekstrakcji ustawionej objętości espresso (około 60 ml) urządzenie automatycznie zakończy pracę i powróci do trybu gotowości.

UWAGA: Podczas przygotowywania espresso upewnij się, że kolba została zablokowana w prawidłowej pozycji poprzez przekręcenie w prawo, jak pokazano na poniższym rysunku.






Rys. 1




Indywidualne ustawienia:

Ekspres ciśnieniowy BISTRO oferuje również funkcję personalizacji ustawień. Aby zaprogramować objętość pojedynczego lub podwójnego espresso, podczas przygotowywania kawy naciśnij i PRZYTRZYMAJ odpowiedni przycisk  lub . Gdy trzymasz przycisk, zacznie on migać, sygnalizując, że urządzenie rejestruje nowe ustawienie. Trzymaj przycisk wciśnięty, gdy espresso zacznie wypływać. Gdy uzyskasz pożądaną ilość kawy, zwolnij przycisk. Urządzenie zatrzyma pracę i

OBSŁUGA URZĄDZENIA GORĄCA WODA I PARA




wyda sygnał dźwiękowy, potwierdzając zapisanie ustawionej objętości. Przy następnym parzeniu ekspres przygotowuje dokładnie taką samą ilość kawy, jaką właśnie zaprogramowano. Pamiętaj, że urządzenie rejestruje objętość, a nie czas. Dlatego ważne jest, aby podczas programowania: 1) w kolbie znajdowała się zmielona kawa, oraz 2) ilość espresso kontrolować wzrokowo lub za pomocą wagi. Objętość ekstrakcji można ustawić w zakresie od 20 ml do 400 ml.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne objętości espresso, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski , , oraz .





Gorąca woda: Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, podstaw filiżankę pod dyszę pary. Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji , a urządzenie zacznie pompować gorącą wodę przez dyszę pary. Wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać, a podświetlane przyciski  i ; zachowaj swój stan, sygnalizując, że podczas wypływu gorącej wody można korzystać z funkcji ekstrakcji. Po zakończeniu ustaw pokrętko z powrotem w pozycji ●. urządzenie przestanie pompować gorącą wodę i powróci do trybu gotowości. Należy pamiętać, że z dyszy pary może nadal kapać gorąca woda, dlatego podczas wyjmowania filiżanki spod dyszy należy zachować ostrożność.

UWAGA: Objętość wody dozowanej przez funkcję gorącej wody wynosi co najmniej 170 ml. Należy użyć naczynia o odpowiedniej pojemności do zebrania gorącej wody lub nadzorować proces jej dozowania. Po zakończeniu korzystania z funkcji gorącej wody niezwłocznie ustaw pokrętko w pozycji neutralnej; w przeciwnym razie wskaźnik gorącej

wody zacznie migać ostrzegawczo.

Nagrzewanie parą: Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, przytrzymaj filiżankę, którą chcesz nagrzać, pod dyszą pary, upewniając się, że końcówka dyszy znajduje się wewnątrz filiżanki. Nie należy po prostu stawiać filiżanki pod dyszą, ponieważ para rozproszy się ponad nią, co jest niebezpieczne i nie pozwoli na skuteczne nagrzanie. Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji  , a urządzenie zacznie tłoczyć gorącą parę przez dyszę pary. Wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać, a podświetlane przyciski  i  zachowają swój pierwotny stan, sygnalizując, że podczas korzystania z pary można używać funkcji ekstrakcji. Pozwól parze wypływać przez kilka sekund, aż filiżanka stanie się ciepła w dotyku lub osiągnie pożądaną temperaturę. Po zakończeniu ustaw pokrętko z powrotem w odpowiedniej pozycji  , aby zatrzymać wypływ pary; urządzenie powróci do trybu gotowości.

Spienianie mleka: Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, napełnij dzbanek do spieniania mleka pożądaną ilością zimnego mleka (lub zamiennika), uważając, aby go nie przepęłnić. Poziom mleka powinien sięgać mniej więcej do dolnej krawędzi wgłębienia wylewki. Trzymaj dzbanek do spieniania mleka za uchwyt i umieść go pod dyszą pary tak, aby końcówka dyszy była zanurzona w mleku. Nie należy po prostu stawiać dzbanka pod dyszą, ponieważ para rozproszy się nad mlekiem, co jest niebezpieczne i uniemożliwi jego prawidłowe spienienie. Aby uzyskać optymalne rezultaty, nie zanurzaj końcówki dyszy pary zbyt głęboko w mleku. Trzymaj dzbanek pod niewielkim kątem, aby wytworzyć ruch wirowy, który pomoże napowietrzyć mleko i uzyskać lekką, kremową konsystencję.

Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji , urządzenie zacznie tłoczyć gorącą parę przez dyszę. Wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać, a podświetlane przyciski  i  zachowają swój pierwotny stan, sygnalizując, że podczas korzystania z pary można używać funkcji ekstrakcji. Spieniaj mleko do momentu, aż dzbanek stanie się gorący w dotyku, ale zachowaj ostrożność – przegrzanie może spowodować oparzenia. Gdy mleko osiągnie pożądaną temperaturę, ustaw pokrętko z powrotem w pozycji , aby zatrzymać parę; urządzenie powróci do trybu gotowości. Wyjmij dyszę pary z mleka.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyczyść dyszę pary przed użyciem funkcji pary i po jej użyciu. Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w sekcji „Nagrzewanie”, ale pozwól parze wypływać tylko przez 3–5 sekund. Wyłącz funkcję pary i wylej zebraną wodę przed przystąpieniem do kroków z sekcji „Spienianie mleka”.

UWAGA: Ta funkcja wytwarza parę o wysokiej temperaturze. Należy zawsze zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia nagrzaných filiżanek i gorących dzbanków do spieniania mleka oraz podczas przesuwania dyszy pary.

Uwagi:

Po wyłączeniu funkcji pary z dyszy pary może kapać gorąca woda, dlatego należy zachować ostrożność podczas wyjmowania filiżanek lub dzbanka do spieniania mleka.

Wyczyść dyszę pary po każdym użyciu, uważając, aby nie dotknąć gorących elementów.

Funkcja pary będzie działać maksymalnie przez 5 minut.

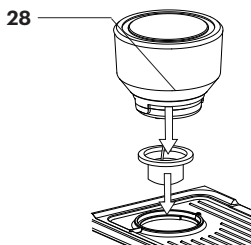
W przypadku przekroczenia tego limitu wpływ

pary zostanie zatrzymany, wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać, a funkcje pary, gorącej wody i ekstrakcji zostaną tymczasowo zablokowane do momentu ostygnięcia urządzenia.

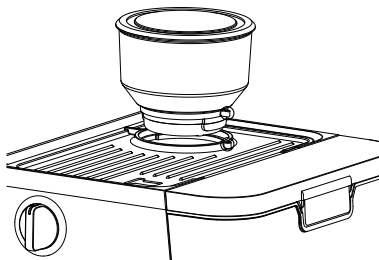
PL

OBSŁUGA URZĄDZENIA MIELENIE ZIAR- REN KAWY

Ekspres ciśnieniowy BISTRO jest wyposażony we wbudowany młynek do kawy. Przed użyciem młynka upewnij się, że wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane, zgodnie z poniższymi wskazówkami:



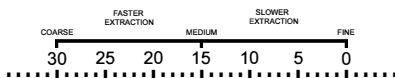
Rys. 2: Upewnij się, że górne żarno (28) jest dokręcone w prawo, zgodnie z oznaczeniami na obudowie. Następnie włóż pojemnik na ziarna (1) i przykręć go do urządzenia w pokazany sposób.



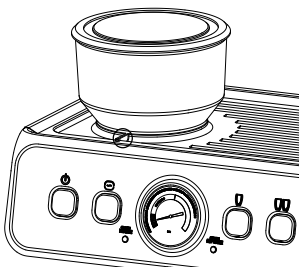
Instrukcja obsługi

Rys. 3: Zamontuj pojemnik na ziarna, dopasowując wypustkę na jego spodzie do odpowiedniego rowka w górnej części ekspresu. Po dopasowaniu dociśnij pojemnik i przekręć go w prawo. Kliknięcie potwierdzi, że pojemnik został prawidłowo zamontowany. Dźwięk klikania sygnalizuje dokręcanie lub luzowanie mechanizmu młynka i odpowiada zmianie stopnia zmielenia kawy, jak pokazano poniżej.

Na pojemniku na ziarna (rys. 4) znajdują się oznaczenia wskazujące wybrany stopień zmielenia kawy. Aby wybrać ustawienie, obróć pojemnik na ziarna, aż wskaźnik na dole (rys. 5) zrówna się z żądanym stopniem zmielenia. W celu uzyskania optymalnego stopnia zmielenia do espresso zaleca się stosowanie ustawień w zakresie **1–10**. Idealne ustawienie będzie zależeć od świeżości i jakości palonych ziaren.



Rys. 4: Zakres stopnia zmielenia wynosi od 0 do 30 (od drobnego do grubego). Im wyższa liczba, tym grubszy stopień zmielenia i odwrotnie.



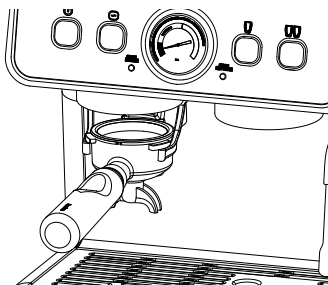
Rys. 5

1. Upewnij się, że pojemnik na ziarna jest poprawnie zamontowany.



Gdy młynek będzie gotowy do użycia, przycisk mielenia ☺ zaświeci się światłem ciągłym na biało. Jeśli pojemnik na ziarna zostanie zamontowany nieprawidłowo, przycisk mielenia ☺ zaświeci się na czerwono, a urządzenie nie zadziała.

2. Napełnij pojemnik na ziarna, uważając, aby go nie przepełnić. Pozwoli to uniknąć zawilgocenia ziaren, co mogłoby negatywnie wpłynąć na proces mielenia i smak kawy.

3. Umieść kolbę (12) z sitkiem na jedną filiżankę (13) lub sitkiem na dwie filiżanki (14) w wylocie młynka (5), jak pokazano na rys. 6.



Rys. 6

4. Naciśnij przycisk mielenia  aby rozpocząć mielenie. Młynek zatrzyma się automatycznie po zmieleniu ustawionej porcji. Możesz również w dowolnym momencie nacisnąć przycisk , aby zatrzymać mielenie.

UWAGA: Domyślne ustawienie młynka jest dostosowane do sitka na dwie filiżanki – dozuje ono około 19 g kawy (w ciągu 13 sekund) przy stopniu zmielenia w zakresie **1-10**.

Pamiętaj, że w przypadku użycia sitka na jedną filiżankę należy ręcznie zatrzymać młynek po około 10 sekundach (co daje około 13 g zmielonej kawy), aby uniknąć przepełnienia. Możesz również zmienić czas mielenia dla sitka na jedną filiżankę, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji „Regulacja czasu mielenia” poniżej.

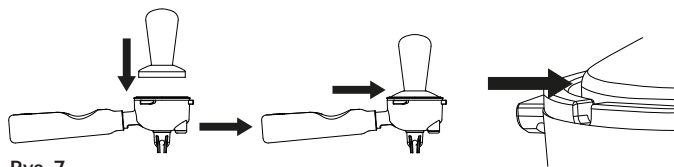
UWAGA: Długość, stopień wypalenia, jakość i rodzaj użytych ziaren kawy wpływają na sposób mielenia i ekstrakcji, co z kolei przekłada się na smak i konsystencję espresso.

Zaleca się dostosowanie stopnia zmielenia do własnych upodobań, aby uzyskać optymalne rezultaty.

5. Wyjmij kolbę (12) z wylotu młynka (5). Jeśli w sitku znajduje się zbyt mało kawy, możesz ją uzupełnić, powtarzając kroki 3 i 4 do momentu uzyskania odpowiedniej ilości.

6. Jeden koniec kolby jest wyposażony w gumową stopkę. Oprzyj ten koniec o blat lub stół, trzymając uchwyt kolby jedną ręką. Drugą ręką użyj tampera (18), aby wyrównać i równomiernie ubić zmieloną kawę w kolbie. Siła nacisku ręki (około 12,5 kg) jest wystarczająca – uważaj, aby nie naciskać zbyt mocno ani nie przenosić ciężaru ciała, ponieważ



może to doprowadzić do nadmiernego ubicia kawy i uniemożliwić ekstrakcję. PL




Rys. 7

Ubij zmieloną kawę, dociskając w dół.


Gdy krawędź tampera (18) zrówna się z krawędzią kolby (12), oznacza to, że w sitku znajduje się wystarczająca ilość zmielonej kawy i została ona ubita w odpowiednim stopniu.

7. Po ubiciu kawy umieść kolbę w grupie zaparzącej i przekręć w prawo, aby zablokować. Następnie wybierz przycisk  lub  odpowiedni dla rozmiaru sitka, aby zaparzyć espresso.



UWAGI:



Gdy pojemnik na ziarna (1) nie jest zamontowany, wskaźnik  będzie świecić światłem ciągłym na czerwono.

Jeśli młynek będzie pracować w sposób ciągły przez 3 minuty, urządzenie automatycznie wyłączy funkcję mielenia na maksymalnie 6 minut, aby umożliwić ostygnięcie. Po upływie 6 minut urządzenie powróci do normalnego trybu pracy.

Gdy funkcja mielenia nie może być używana normalnie, jak w powyższym przypadku, przycisk  zacznie migać, a urządzenie wyda trzy sygnały

dźwiękowe.

Regulacja czasu mielenia: Czas mielenia można łatwo dostosować do własnych potrzeb. Aby to zrobić, naciśnij i przytrzymaj przycisk , , gdy pojemnik na ziarna jest pełny, a kolba umieszczona pod wylotem młynka. Podczas przytrzymywania przycisku wskaźnik  zacznie migać, a młynek rozpocznie pracę. Po zmieleniu żądanej ilości kawy zwolnij przycisk. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, potwierdzając zapisanie nowego ustawienia. Należy pamiętać, że urządzenie zapisuje czas mielenia, a nie ilość kawy. Oznacza to, że po zmianie ustawienia młynek będzie zawsze pracować przez ten sam czas, nawet jeśli zmienisz stopień zmielenia. W rezultacie przy grubszym mieniu uzyskasz większą ilość kawy, a przy drobniejszym – mniejszą. Urządzenie zapisuje wyłącznie czasy mielenia przekraczające 5 sekund. W przypadku krótszego czasu ustawienie nie ulegnie zmianie.

UWAGA: Aby przywrócić ustawienia fabryczne młynka, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie  i .

WYBÓR OD- POWIEDNIEJ KAWY I STOP- NIA ZMIELENIA

Kawa mielona

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy stosowanie świeżo zmielonej kawy ciemno palonej, np. typu french roast lub espresso.

Mielenie

Mielenie ziaren kawy to kluczowy etap procesu przygotowywania espresso. Optymalny stopień zmielenia różni się w zależności od rodzaju i jakości używanych ziaren, dlatego najlepsze rezultaty osiąga się poprzez częste wprowadzanie korekt.

Wprowadzanie tych korekt wymaga wprawy, ale ostatecznie pozwoli uzyskać espresso idealnie dopasowane do Twojego gustu.

Jeśli kawa jest zbyt drobno zmielona, może to zahamować przepływ wody przez kolbę, co spowoduje słabą lub nieudaną ekstrakcję.

Jeśli kawa jest zbyt grubo zmielona, woda przepłynie przez nią zbyt szybko, co negatywnie wpłynie na aromat i smak espresso.

Instrukcje dotyczące regulacji stopnia zmielenia we wbudowanym młynku ekspresu BISTRO znajdują się w sekcji „Obsługa urządzenia: Młynek” powyżej.





W przypadku świeżo palonych ziaren kawy (do 1 miesiąca od palenia) zaleca się stosowanie ustawień w zakresie 1–10 na wbudowanym młynku. W przypadku sitka na dwie filiżanki zaleca się użycie około 19 g mielonej kawy, natomiast dla sitka na jedną filiżankę optymalna ilość do ekstrakcji wynosi 13 g.

Aby zapobiec zawilgoceniu ziaren, co mogłoby negatywnie wpłynąć na proces mielenia oraz ostateczny smak i jakość kawy, nie należy wsypywać zbyt dużej ilości ziaren do pojemnika na ziarna.

Choć świeżo mielona kawa ma silniejszy aromat i pozwala uzyskać espresso wyższej jakości, w ekspresie ciśnieniowym BISTRO można również używać gotowej kawy mielonej. Należy pamiętać, że gotowa kawa mielona zachowuje aromat tylko przez 7 do 8 dni, chyba że jest przechowywana w szczelnym pojemniku w chłodnym miejscu.

Nie należy przechowywać kawy w lodówce ani w zamrażarce.

**PRZYWRACANIE
USTAWIEŃ FA-
BRYCZNYCH**

Aby w dowolnym momencie przywrócić wszystkie ustawienia fabryczne urządzenia (w tym młynka i funkcji ekstrakcji), naciśnij i przytrzymaj jednocześnie cztery przyciski: , , , oraz . Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki migną jednocześnie dwa razy. Urządzenie powróci do ustawień fabrycznych.

Sekcje instrukcji dotyczące młynka i przygotowywania espresso zawierają również opis czynności pozwalających na przywrócenie ustawień fabrycznych dla tych konkretnych funkcji.

**OBSŁUGA
URZĄDZENIA
USTAWIENIA
TEMPERATURY****Indywidualna regulacja temperatury ekstrakcji kawy**

Ekspres wyposażony jest w funkcję kontroli PID, która monitoruje blok grzewczy do podgrzewania wody, zapewniając ekstrakcję kawy w temperaturze 92°C.




Możesz regulować temperaturę ekstrakcji kawy w zakresie 88–96°C.

Regulacja odbywa się skokowo co 2°C, co pozwala dopasować smak kawy do różnych preferencji.

Wyższa temperatura zwiększa gorycz i zmniejsza kwasowość.


Niższa temperatura zmniejsza gorycz i zwiększa kwasowość.

Aby wejść w tryb ustawiania temperatury ekstrakcji kawy:

Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk zasilania  oraz przycisk pojedynczego espresso  przez 4 sekundy. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a wskaźnik przycisku zasilania  zacznie migać.

Znaczenie wskazań temperatury:

PL

UWAGA: Wskaźnik przycisku zasilania  będzie nadal migać, co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie ustawień indywidualnych.

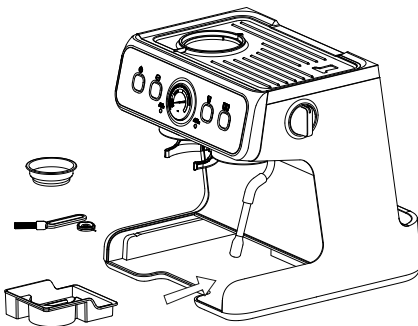
WAŻNE: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie wyjdzie z trybu ustawień indywidualnych i powróci do trybu gotowości.

Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk zasilania, aby zapisać ustawienia.

OBSŁUGA URZĄDZENIA SCHOWEK NA AKCESORIA I PRZYBORY DO CZYSZCZENIA

Ekspres ciśnieniowy BISTRO jest wyposażony w przybory do czyszczenia, w tym igłę do czyszczenia i szczoteczkę do czyszczenia, a także schówek na akcesoria (15) umożliwiający ich wygodne przechowywanie. W schowku na akcesoria można również przechowywać sitka na jedną i na dwie filiżanki. Schówek na akcesoria znajduje się w lewej dolnej części urządzenia, za tacką ociekową. Po wyjęciu tacki ociekowej (rys. 8) można uzyskać dostęp do schowka na akcesoria, wysuwając go z wnętrza.

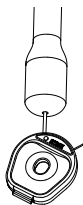
Instrukcja obsługi



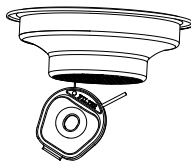
Rys. 8

Igła do czyszczenia

Igła do czyszczenia (17) służy do czyszczenia dyszy pary oraz sitek. Grubsza igła przeznaczona jest do czyszczenia dyszy pary (rys. 9), a cieńsza – do sitek (rys. 10).



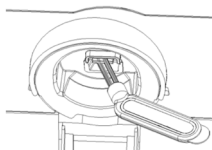
Rys. 9: Wyczyścić dyszę pary (6) grubszą igłą.



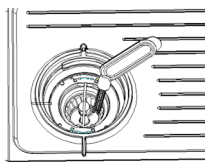
Rys. 10: Wyczyścić sitka (13, 14) cieńszą igłą.

Szczoteczka do czyszczenia

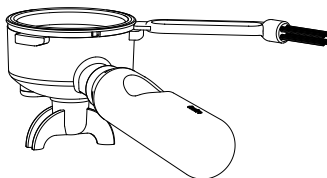
Szczoteczka do czyszczenia (16) służy do czyszczenia zespołu mielenia, w tym komory mielenia i kanału wylotowego, po zdjęciu pojemnika na ziarna (1) i wyjęciu górnego żarna (28). Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje, wykonaj kroki opisane w sekcji „Czyszczenie młynka” poniżej.



Rys. 11: Wyczyścić system antystatyczny i wylot młynka (5).



Rys. 12: Wyczyścić komorę mielenia i kanał wylotowy dołączoną szczoteczką do czyszczenia, jak pokazano na rys. 13.



Rys. 13: Tylna końcówka szczoteczki do czyszczenia może posłużyć do wyjęcia sitka z kolby (12).

Czyszczenie młynka

Jeśli zauważysz, że z młynka wydostaje się mniej zmielonej kawy, może to oznaczać konieczność wyczyszczenia wylotu młynka (5) i górnego żarna (28).

Jeśli regularnie mielisz kawę bardzo drobno, zaleca się częste czyszczenie wylotu młynka (5) i górnego żarna (28).

Młynek wyposażono w system antystatyczny, który

ma zapobiegać rozsypanych się zmielonej kawy poza wylot młynka (5). Jeśli zauważysz, że zmielona kawa rozsypuje się poza kolbę lub wylot młynka, wyczyść wnętrze wylotu szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć osady nagromadzone wokół systemu antystatycznego.

UWAGA: Upewnij się, że zespół mielenia jest całkowicie opróżniony podczas czyszczenia. W pojemniku na ziarna nie powinno być ziaren, a po uruchomieniu młynka nie powinna wydostawać się żadna zmielona kawa.

1. Obróć pojemnik na ziarna w lewo, aby go wyjąć. Można to zrobić nawet z ziarnami w środku – mechanizm blokuje ich wysypywanie się od dołu, gdy pojemnik nie jest zamontowany na młynku. Po wyjęciu opróżnij pojemnik z pozostałych ziaren.
2. Obróć wewnętrzne górne żarno (28) w lewo i wyjmij je. Użyj szczoteczki do czyszczenia (16), aby wyczyścić górne żarno i usunąć resztki kawy z jego zębów. Wewnętrzne górne żarno **NIE WOLNO** płukać wodą. **NIE WOLNO** wlewać wody do młynka.
3. Użyj szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić komorę mielenia i wylot młynka.
4. Zamontuj ponownie pusty pojemnik na ziarna, **NIE** zakładając górnego żarna. Naciśnij przycisk mielenia (X) i pozwól młynkowi pracować, aby usunąć resztki kawy z komory mielenia. Jeśli resztki kawy nie zostaną całkowicie usunięte, powtórz kroki 3 i 4.
5. Zdejmij pojemnik na ziarna i zamontuj ponownie górne żarno: włóż je i dokręć w prawo do momentu zablokowania, zgodnie z oznaczeniami na obudowie.

Następnie zamontuj ponownie pojemnik na ziarna.
Czyszczenie zostało zakończone.

PL

ODKAMIENIA- NIE URZĄDZENIA

Ekspres ciśnieniowy BISTRO jest wyposażony we wbudowaną funkcję odkamieniania oraz wskaźnik odkamieniania, który sygnalizuje konieczność wyczyszczenia urządzenia.

Zaleca się odkamienianie urządzenia co 4–6 miesięcy lub gdy zaświeci się wskaźnik odkamieniania (26), w zależności od tego, co nastąpi wcześniej. Wskaźnik odkamieniania zaświeci się po przepuszczeniu przez grupę zaparzącą około 15 l wody.

Proces odkamieniania trwa około 10 minut.

UWAGA: Przed uruchomieniem programu odkamieniania:

Upewnij się, że w zbiorniku na wodę znajduje się co najmniej 1 l wody.

Upewnij się, że tacka ociekowa jest pusta i prawidłowo zamontowana.

Upewnij się, że urządzenie jest włączone i znajduje się w trybie gotowości.

Instrukcja odkamieniania

Do odkamieniania można użyć:

- A. Tabletek do odkamieniania ekspresów do kawy
- B. Płynu do odkamieniania
- C. Białego octu i ciepłej wody

Przygotowanie do odkamieniania

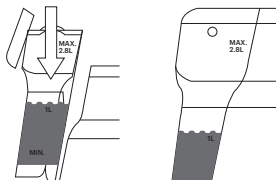
Zamontuj zbiornik na wodę (rys. 14) i wlej do niego 1 l wody. Dodaj:

- A. tabletki do odkamieniania i poczekaj, aż się

rozpuszczą, LUB

B. pół szklanki płynnego środka do odkamieniania do zbiornika na wodę, a następnie wlej 1 l ciepłej wody, aby roztwór dokładnie się wymieszał, LUB

C. 1,5 miarki białego octu do zbiornika na wodę, a następnie wlej 1 l ciepłej wody, aby roztwór dokładnie się wymieszał.






Rys. 14

Umieść pojemnik o pojemności 1 l pod grupą zaparządzającą, a drugi pojemnik o pojemności 1 l pod dyszą pary.


Po wykonaniu powyższych czynności możesz rozpocząć proces odkamieniania:

Krok 1: Rozpoczęcie cyklu odkamieniania

W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przyciski  i .


Przycisk  oraz wskaźnik odkamieniania zaczną migać, sygnalizując rozpoczęcie programu odkamieniania.

Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji .

Wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać wraz z przyciskiem  i wskaźnikiem odkamieniania. Pompa wody zacznie pracować, dozując gorącą wodę zarówno z grupy zaparządzającej, jak i z dyszy pary. Po około 30 sekundach pompa zacznie pracować pulsacyjnie – jest to normalna część procesu. Po upływie kolejnej minuty pompa powróci do pracy

ciągłej. Po kolejnych 30 sekundach pompa zatrzyma się, a gorąca woda przestanie płynąć z grupy zaparzącej i dyszy pary. PL

Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji ●. Wskaźnik pary / gorącej wody przestanie migać.

Zwróć uwagę, że przycisk  i wskaźnik odkamieniania będą nadal migać, co oznacza, że urządzenie wciąż znajduje się w programie odkamieniania. Przejdź do kroku 2.

Krok 2: Przygotowanie do cyklu płukania

Dysza pary i grupa zaparząca muszą zostać przepłukane świeżą wodą, aby usunąć roztwór odkamieniający.

WAŻNE! Masz tylko 5 minut na wykonanie poniższych czynności, zanim urządzenie automatycznie wyjdzie z programu odkamieniania.


Wymij zbiornik na wodę i wypłucz go.

Napełnij zbiornik na wodę 1 l filtrowanej wody i umieść go z powrotem w urządzeniu.

Opróżnij pojemniki znajdujące się pod grupą zaparząjącą i dyszą pary, a następnie ustaw je ponownie na miejscu.

Krok 3: Rozpoczęcie cyklu płukania

Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji .

Wskaźnik pary / gorącej wody zacznie migać wraz z przyciskiem  i wskaźnikiem odkamieniania.

Pompa wody uruchomi się, tłocząc gorącą wodę zarówno z grupy zaparzącej, jak i z dyszy pary.

Po około 30 sekundach pompa zacznie pracować pulsacyjnie – jest to normalna część procesu.

Po upływie kolejnej minuty pompa powróci do pracy ciągłej. Po kolejnych 30 sekundach pompa zatrzyma się, gorąca woda przestanie płynąć z

**OBSŁUGA
URZĄDZENIA**
SYGNALIZACJA
BRAKU WODY I
PROBLEMÓW Z
PRZEPŁYWEM

grupy zaparzającej i dyszy pary, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Ustaw pokrętko pary / gorącej wody w pozycji ●.

Zakończenie cyklu odkamieniania

Po ustawieniu pokrętki pary / gorącej wody z powrotem w pozycji ● wszystkie kontrolki przestaną migać, a wskaźnik odkamieniania zgaśnie, sygnalizując zakończenie odkamieniania. Urządzenie powróci do pełnej funkcjonalności, co zasygnalizują wszystkie przyciski panelu sterowania, świecąc w trybie gotowości.

Gdy w zbiorniku na wodę znajduje się niewystarczająca ilość wody, aby urządzenie mogło pracować, wszystkie cztery przyciski na panelu sterowania (zasilania, mielenia, pojedynczego espresso i podwójnego espresso) zaczną migać, a urządzenie wyda pięć sygnałów dźwiękowych. Sygnał dźwiękowy rozlegnie się tylko pięć razy, natomiast przyciski będą migać przez minutę. Po upływie minuty alarm wyłączy się automatycznie, a urządzenie powróci do trybu gotowości.

Ten sam alarm (miganie wszystkich czterech przycisków oraz pięć sygnałów dźwiękowych) uruchomi się, jeśli urządzenie nie będzie w stanie przepuścić wody przez kolbę w celu przygotowania espresso. Może to nastąpić, jeśli kawa jest zmielona zbyt drobno, użyto jej zbyt dużo lub została zbyt mocno ubita. Wszystkie te czynniki mogą powodować nadmierny opór przepływu wody i skutkować zatrzymaniem pracy urządzenia do czasu usunięcia zatoru.

CZYSZCZENIE I KONSERWA- CJA

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć oparzeń, przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani innej cieczy.

1. Po każdym użyciu umieść wszystkie zdejmowane części w wodzie w celu umycia, w razie potrzeby dodaj płynu do mycia naczyń, a następnie opłucz je czystą wodą.

2. Przetrzyj obudowę urządzenia miękką ściereczką.

UWAGA: Do czyszczenia nie wolno używać środków na bazie alkoholu ani detergentów; urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

3. Po przygotowaniu espresso wyjmij kolbę z grupy zaparzącej, przekręcając ją w lewo. Wytrząśnij krążek kawowy (wilgotne fusy) z kolby do kosza na śmieci lub na kompost. Wytrzyj wszelkie pozostałości miękką ściereczką lub przepłucz kolbę czystą wodą. Do umycia kolby możesz użyć detergentu, ale przed kolejnym użyciem pamiętaj o jej dokładnym opłukaniu czystą wodą.

4. Po wyczyszczeniu wszystkich zdejmowanych części wytrzyj je do sucha.

UWAGA: Zdejmowanego zbiornika na wodę nie wolno myć w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Ekspres ciśnieniowy

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania	Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka.
Przycisk ☺ na przednim panelu urządzenia jest czerwony	Zbiornik na ziarna nie jest zamontowany	Zamontuj zbiornik na ziarna.
Woda wycieka spod urządzenia	Zbiornik na wodę lub tacka ociekowa nie są prawidłowo zamontowane	Sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo ustawiony względem tylnej części urządzenia i czy uszczelka działa prawidłowo. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo wyrównana z dolną częścią urządzenia i całkowicie wsunięta.
Po uruchomieniu urządzenia słychać tykanie, a po zaparzeniu kawy – syczenie	Jest to normalne zjawisko, a dźwięk jest wytwarzany przez normalną pracę zaworu regulującego ciśnienie	

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
<p>Z kolby nie wypływa kawa, kawa wypływa nierównomiernie lub nie można prawidłowo zamontować kolby w uchwycie lejka.</p>	<p>Za dużo kawy, kawa jest zbyt drobno zmielona lub fusy zostały zbyt mocno ubite</p>	<p>Ilość użytej kawy mielonej nie powinna przekraczać 19 g. Aby uzyskać gładziwy ekstrakt kawowy, należy ustawić grubszy stopień mielenia.</p> <p>Nigdy nie ubijaj fusów wielokrotnie ani nie używaj ciężaru ciała lub nadmiernego nacisku.</p>
<p>Kawa bez pianki</p>	<p>Ziarna kawy są wilgotne lub kawa jest zbyt grubo zmielona</p>	<p>Wybierz świeże ziarna kawy i spróbuj drobniej je zmielić.</p>
<p>Nie można zaparzyć kawy ani nalać gorącej wody bezpośrednio po wypuszczeniu pary, a urządzenie automatycznie pompuje wodę</p>	<p>Po zakończeniu parzenia należy zmniejszyć ciśnienie, aby obniżyć temperaturę. W tym momencie nie można wykonywać innych czynności. Pompa wodna umożliwi szybkie schłodzenie elementu grzejącego</p>	<p>Uwalnianie ciśnienia i schładzanie trwa 20–30 sekund. Po uwolnieniu ciśnienia i zakończeniu schładzania wskaźniki na panelu sterowania będą działać prawidłowo, a następnie będzie można normalnie przygotowywać espresso i nalewać gorącą wodę.</p>

Jeśli nie możesz znaleźć przyczyny problemu, nie rozmontowuj urządzenia, a skontaktuj się z lokalnym punktem serwisowym.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

DANE TECHNICZNE

Napięcie	220-240V ~ 50-60 Hz
----------	---------------------

Moc	2000-2285 W
-----	-------------

GWARANCJA PRODUCENTA DLA USA, KANADY, UE ORAZ SZWAJCARII.

Gwarancja: Firma BODUM® AG (Szwajcaria) udziela na Ekspres ciśnieniowy BISTRO gwarancji na okres dwóch lat, licząc od daty pierwotnego zakupu lub dostawy produktu nabywcy. Gwarancja obejmuje wady materiałowe oraz usterki wynikające z wad konstrukcyjnych lub produkcyjnych. W przypadku spełnienia warunków gwarancji naprawy są wykonywane nieodpłatnie. Gwarancja nie obejmuje zwrotu pieniędzy.

Gwarant: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Szwajcaria.

Warunki gwarancji: Gwarancja wchodzi w życie, a jej dwuletni okres rozpoczyna się w dniu dostarczenia produktu nabywcy. Warunkiem skorzystania z usług gwarancyjnych jest okazanie karty gwarancyjnej. Jeśli produkt BODUM® wymaga serwisu gwarancyjnego, należy skontaktować się ze sprzedawcą BODUM®, sklepem firmowym BODUM® lub dystrybutorem marki w danym kraju albo odwiedzić stronę internetową www.bodum.com.

Gwarancja BODUM® nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi, normalnego zużycia, nieodpowiedniej lub niedostatecznej konserwacji, a także użytkowania urządzenia przez osoby nieupoważnione.

Niniejsza gwarancja producenta nie ogranicza ustawowych praw wynikających z obowiązujących przepisów krajowych ani uprawnień kupującego wobec sprzedawcy wynikających z umowy sprzedaży.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU

To oznaczenie wskazuje, że na terenie Unii Europejskiej produktu nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi związanym z niekontrolowanym pozbywaniem się odpadów, produkt należy przekazać do recyklingu w sposób odpowiedzialny, co sprzyja zrównoważonemu ponownemu wykorzystaniu surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z lokalnych systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Punkty zbiórki przyjmą produkt i zapewnią jego recykling w sposób bezpieczny dla środowiska.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pred použitím elektrického spotrebiča by ste mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Prečítajte si všetky pokyny.

Pred použitím skontrolujte, či napätie v zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na kávovare.

Aby ste predišli požiaru, úrazu elektrickým prúdom a ujme na zdraví osôb, neponárajte kábel ani zástrčku do vody ani inej kvapaliny.

Spotrebič sa nesmie ponárať do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Pred čistením a keď spotrebič nepoužívate, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vybratím alebo pripevnením komponentov alebo čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani po poruche spotrebiča, jeho páde alebo akomkoľvek inom poškodení. Vráťte spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Použitie akéhokoľvek príslušenstva s týmto zariadením, ktoré nie je výslovne odporúčané výrobcom spotrebiča, môže mať za následok požiar, úraz elektrickým prúdom alebo ujmu na zdraví.

Spotrebič umiestnite na rovný povrch, napríklad na stôl alebo pracovnú dosku. Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky.

Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal horúceho povrchu spotrebiča.

Neumiestňujte espresso kávovar na horúci povrch ani do blízkosti ohňa, aby ste predišli jeho poškodeniu.

Ak chcete kávuvar odpojiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Zástrčku vždy vyťahujte držaním za zástrčku, nikdy nie ťahaním za kábel, pretože by to mohlo poškodiť kábel a spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

Nepoužívajte spotrebič iným spôsobom, než na aký je určený. Spotrebič uchovávajte a používajte v suchom prostredí.

Tento spotrebič produkuje horúcu paru. Aby sa predišlo popáleniu, je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.

Teplota počas prevádzky alebo skladovania espresso kávuvaru by mala byť vyššia ako 0 °C (bod mrazu).

Nepoužívajte espresso kávuvar v prostredí s vysokou teplotou, silným magnetickým poľom a vlhkým vzduchom.

Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča (ako je parná tryska a kovový povrch páky alebo hlavice). Používajte rukoväť alebo gombíky.

Nenechávajte espresso kávuvar v prevádzke bez vody.

Pred zapnutím akéhokoľvek vypínača zapojte zástrčku do sieťovej zásuvky a pred vytiahnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky vypnite akýkoľvek vypínač.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú súvisiacim rizikám. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.


Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako napríklad:

- kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- farmy;
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných zariadeniach rezidenčného typu;
- prostredia typu ubytovanie s raňajkami.

UPOZORNENIE: TLAK

Aby ste predišli obareniu tela horúcou parou a horúcou vodou alebo inej ujme na zdraví a aby ste predišli poškodeniu tohto produktu, nevyberajte nádržku na vodu ani portafilter, keď kávovar aktívne pripravuje espresso alebo sa používa parná tryska. Pred vybratím portafiltera sa vždy uistite, že sa zariadenie vrátilo do režimu pripravenosti a nie je aktívne. Ak chcete do nádržky na vodu pridať viac vody, vypnite zariadenie stlačením tlačidla napájania . Pri príprave espressa sa uistite, že je portafilter otočený do určenej polohy, aby ste predišli jeho uvoľneniu v dôsledku nahromadeného tlaku, čo by mohlo spôsobiť ujmu na zdraví.

Vysoká teplota

Keď je kávovar v prevádzke, nikdy nevkładajte ruky ani žiadne iné časti tela pod portafilter alebo parnú trysku, aby ste predišli popáleninám. Nikdy sa nedotýkajte parnej trysky inde ako za silikónový kryt, ktorý ju obklopuje. Zariadenie a všetky jeho komponenty vždy držte za príslušné rukoväte a páky.

UPOZORNENIE! Zabráňte akémukoľvek rozliatiu na konektor

UPOZORNENIE! Nesprávnym použitím môžete spôsobiť ujmu na zdraví

UPOZORNENIE! Povrch vykurovacieho telesa je po použití vystavený zvyškovému teplu

UPOZORNENIE! Neumiestňujte spotrebič do skrinky počas používania

Uschovajte si tieto pokyny pre používateľa pre budúce použitie



IBA PRE DOMÁCE POUŽITIE

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím alebo ak sa stroj dlhší čas nepoužíval, mali by ste podľa nasledujúcich krokov prepláchnuť a zohriať vnútorné potrubie stroja.

1. Skontrolujte a uistite sa, že všetko príslušenstvo je kompletné a nepoškodené.
2. Naplňte nádržku na vodu filtrovanou vodou medzi úrovňami „MIN“ a „MAX“. Nádržku nepreplňajte.
3. Zarovnajete prázdny portafilter (v tomto momente by vo vnútri nemala byť mletá káva) s dizúzerom a otočte portafilter proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho pevne zaistili. Podľa potreby je možné použiť buď filter pre jednu alebo dve šálky.
4. Zapojte spotrebič do zásuvky a stlačte tlačidlo napájania. Kávovar prejde do režimu predhrievania. Keď sa predhreje, prejde do režimu Pripravený a všetky indikátory budú nepretržite svietiť.
5. Pod parnú trysku umiestnite šálku a otočte spínač do polohy horúcej vody ☕. Po chvíli začne z parnej trysky vytekať horúca voda. Nechajte vodu vytekať

3–5 sekúnd a potom vráťte spínač do polohy ●
Vylejte vodu nahromadenú v šálke.

6. Položte šálku na odkvapkávaci tanier pod difúzerom a stlačte tlačidlo  alebo . Po chvíli začne z portafiltra vytekať horúca voda do šálky. Kávovar bude v prevádzke približne 10 – 13 sekúnd a potom sa automaticky zastaví.

POZNÁMKA: Počas vytekania horúcej vody sa nepribližujte k portafiltru ani parnej tryske, aby ste predišli obareniu.

7. Keď voda prestane tiecť, vylejte ju do odkvapkávacej tácky alebo šálky.

8. Dôkladne umyte odnímateľné časti celého kávovaru teplou vodou.

POZNÁMKA: Pri prvom čerpaní vody môže byť počuť hluk, je to normálne.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

PRÍPRAVA ESPRESSA






1. Naplňte nádržku na vodu filtrovanou vodou medzi úrovňami „MIN“ a „MAX“. Nádržku nepreplňajte.

2. Zapojte kávovar do siete a stlačte tlačidlo napájania (uistite sa, že spínač Para/Horúca voda je v polohe ●). Kávovar prejde do režimu predhrievania.


Upozorňujeme, že všetky tlačidlá na ovládacom paneli slúžia aj ako indikátory prevádzky kávovaru a rozsvietením signalizujú rôzne režimy. Napríklad tlačidlo napájania bude počas predhrievania blikať, čo signalizuje, že sa kávovar zahrieva. Podrobné popisy týchto funkcií a ich indikátorov sú uvedené v nasledujúcich pokynoch.

Upozorňujeme tiež, že spínač para/horúca voda má tri funkcie (25a-c): para (vľavo), pohotovostný


režim (v strede) a horúca voda (vpravo). Spínač má tiež indikátor pary/horúcej vody (27), ktorý sa rozsvieti na ovládacom paneli, keď sú tieto funkcie k dispozícii na použitie.


Zahrievanie: Jedným stlačením tlačidla  prepnete kávovar do režimu predhrievania.  bude blikať, kým sa kávovar zahrieva, a  bude svietiť nepretržite, čo znamená, že mlynček je pripravený na prevádzku. Indikátory  a  nebudú svietiť, kým sa predhrievanie kávovaru nedokončí.



Stav pripravenosti: Keď sa celý kávovar zahreje, prejde do režimu pripravenosti. V tom čase sa indikátory tlačidla napájania, tlačidla mletia, tlačidla para/horúca voda, tlačidla pre jednu šálku a tlačidla pre dve šálky rozsvietia nepretržite a espresso kávovar je možné normálne používať.

Stav spánku: Kávovar sa automaticky prepne do režimu spánku po 20 minútach v režime pripravenosti bez akejkoľvek činnosti. Kávovar môžete znova aktivovať stlačením tlačidla , kávovar sa opäť prepne do režimu zahrievania.

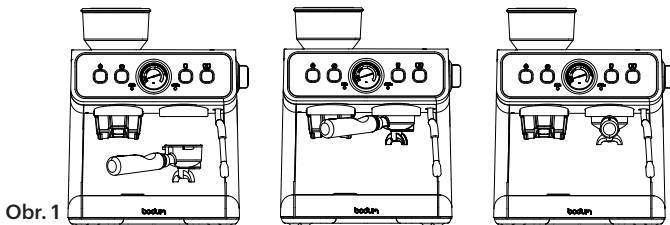
Návrh: Odporúčame vám predhriať spotrebič vrátane portafiltera, filtrov a šálky pred použitím, aby chladný spotrebič neovplyvnil kvalitu espressa. Postup predhriatia zariadenia nájdete v pokynoch „Pred prvým použitím“.

Príprava jednej šálky espressa: Keď je kávovar v režime pripravenosti, vyberte filter na jednu šálku a vložte ho do portafiltera. Vložte portafilter do držiaka pod výpustom mlynčeka a stlačte tlačidlo  a naplňte portafilter približne 13 gramami mletej kávy. Pomocou pogumovanej nožičky na konci portafiltera ho položte na pracovnú dosku alebo stôl a zatiaľ čo držíte portafilter jednou rukou, druhou rukou pomocou tampera kávy zarovnajete a vtlačte

mletú kávu do portafiltra. Je dôležité netlačiť príliš silno, pretože by to mohlo brániť prietoku vody cez portafilter. Sila vašej ruky je dostatočná, netlačte celou svojou váhou ani sa neopierajte o tamper. Keď je mletá káva stlačená a vyrovananá, zarovnajte portafilter s difúzerom a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil (viď Obr. 1). Položte šálku kávy na odkvapkávaci tanier pod difuzér a stlačte tlačidlo . Kávovar automaticky začne pripravovať jednu dávku espressa. Po príprave nastaveného objemu espressa (približne 30 ml) sa kávovar automaticky zastaví a vráti sa do režimu pripravenosti.



Príprava dvoch šálok espressa: Kým je kávovar v režime pripravenosti, vyberte filter na dve šálky – odlišuje sa tým, že má o niečo väčší objem – a vložte ho do portafiltra. Vložte portafilter do držiaka pod výpustom mlynčeka a stlačte tlačidlo  aby ste naplnili portafilter približne 19 gramami mletej kávy. Pomocou pogumovanej nožičky na jednom konci portafiltra ho položte na pracovnú dosku alebo stôl a zatiaľ čo držíte portafilter jednou rukou, druhou rukou použite tamper kávy na zarovnanie a zatlačenie mletej kávy do portafiltra. Je dôležité netlačiť príliš silno, pretože by to mohlo brániť prietoku vody cez portafilter; sila vašej ruky je dostatočná, netlačte celou svojou váhou ani sa neopierajte o tamper. Keď je mletá káva stlačená a vyrovananá, zarovnajte portafilter s difuzérom a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil (viď Obr. 1). Položte šálku kávy na odkvapkávaci tanier pod difuzér a stlačte tlačidlo . Kávovar automaticky začne pripravovať dvojitú dávku espressa. Po príprave nastaveného objemu espressa (približne 60 ml) sa kávovar automaticky zastaví a vráti sa do režimu pripravenosti.

POZNÁMKA: Pri príprave espressa sa uistite, že je portafilter otočený proti smeru hodinových ručičiek do správnej polohy, ako je znázornené na obrázku nižšie.






Obr. 1

Prispôsobené nastavenie:





Espresso kávovar BISTRO má tiež prispôsobiteľné funkcie. Ak chcete prispôsobiť množstvo pripraveného espressa pre jednu alebo dve šálky, pri príprave dávky espressa jednoducho stlačte a PODRŽTE tlačidlo  alebo  (podľa toho, ktoré pripravujete). Keď podržíte tlačidlo stlačené, bude blikáť, čo znamená, že kávovar zaznamenáva prispôsobené nastavenie. Naďalej držte tlačidlo, kým nezačne vytekať espresso. Keď objem kávy dosiahne požadované množstvo, jednoducho uvoľnite stlačené tlačidlo; spotrebič sa zastaví a pípne, čo znamená, že zaznamenal množstvo práve pripraveného espressa. Keď budete nabudúce pripravovať kávu, kávovar pripraví rovnaké množstvo kávy, ako si práve zaznamenal. Upozorňujeme, že kávovar zaznamenáva objem, nie čas, preto je dôležité 1) mať pri nastavovaní portafilter naplnený mletou kávou a 2) mať buď vizuálny indikátor, alebo použiť váhu na meranie

množstva pripraveného espressa. Kávovar je možné nastaviť na prípravu od 20 ml do 400 ml.


Ak chcete obnoviť výrobné nastavenia objemu espressa, jednoducho súčasne stlačte a podržte tlačidlá , , a .



POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

HORÚCA VODA A NAPAROVANIE




Horúca voda: Kým je kávovar v režime pripravenosti, umiestnite šálku pod parnú trysku. Otočte prepínač Para/Horúca voda do polohy  a kávovar začne pumpovať horúcu vodu cez parnú trysku. Indikátor horúcej vody/pary začne blikať a rozsvietené tlačidlá  a  zostanú v pôvodnom stave, čo znamená, že funkcie extrakcie je možné používať aj počas vytekania horúcej vody. Po dokončení jednoducho otočte prepínač späť do polohy  a stroj prestane čerpať horúcu vodu a vráti sa do režimu pripravenosti. Upozorňujeme, že z parnej trysky môže stále kvapkať horúca voda, preto buďte pri vyberaní šálky spod nej opatrní.

POZNÁMKA: Výpust vody pri funkcii horúcej vody nie je menší ako 170 ml. Je dôležité použiť dostatočne veľkú nádobu na zachytávanie horúcej vody, alebo musí byť počas používania prítomný niekto, kto ju bude monitorovať. Po dokončení funkcie horúcej vody otočte gombík ihneď do polohy dvanásť hodín; v opačnom prípade bude indikátor horúcej vody blikať ako alarm.

Predhrievanie parou: Kým je kávovar v režime pripravenosti, podržte šálku, ktorú chcete predhriať, pod parnou tryskou a uistite sa, že hrot trysky je vo vnútri šálky. Neumiestňujte šálku len pod trysku, pretože para sa rozptýli nad šálkou, čo je nebezpečné a neúčinné na predhrievanie. Otočte spínač Para/Horúca voda do polohy  a kávovar začne pumpovať horúcu paru cez parnú

trysku. Indikátor horúcej vody/pary bude blikať a rozsvietené tlačidlá  a  zostanú v pôvodnom stave, čo znamená, že počas naparovania je možné používať funkcie extrakcie. Nechajte paru zapnutú na niekoľko sekúnd, kým šálka nie je teplá na dotyk alebo nedosiahne požadovanú teplotu. Po dokončení otočte spínač späť do polohy, remettez le sélecteur sur ● aby ste zastavili paru, a kávovar sa vráti do režimu pripravenosti.

Naparovanie mlieka: Kým je kávovar v režime pripravenosti, naplňte džbán na mlieko požadovaným množstvom studeného mlieka (alebo náhrady mlieka) a dbajte na to, aby ste ju nepreplnili. Mlieko by malo siahať približne po spodok výpustu. Držte džbán na mlieko za rukoväť a umiestnite ho pod parnú trysku s hrotom trysky ponoreným v mlieku. Džbán neumiestňujte len pod trysku, pretože para sa rozptýli nad mliekom, čo je nebezpečné a mlieko sa správne nenapará. Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov neponárajte hrot parnej trysky príliš hlboko do mlieka. Držte džbán mierne naklonený, aby ste vytvorili vírivý pohyb, ktorý pomôže prevzdušniť mlieko a vytvoriť ľahkú krémovú textúru.

Otočte spínač Para/Horúca voda do polohy  a kávovar začne pumpovať horúcu paru cez trysku. Indikátor horúcej vody/pary bude blikať a rozsvietené tlačidlá  a  zostanú v pôvodnom stave, čo znamená, že počas naparovania je možné používať funkcie extrakcie. Mlieko naparujte, kým sa džbán nezahreje na dotyk, ale buďte opatrní – prehriatie môže spôsobiť popáleniny. Keď mlieko dosiahne požadovanú teplotu, vráťte spínač do polohy ● aby ste zastavili paru, a kávovar sa vráti do režimu pripravenosti. Vyberte parnú trysku z mlieka.

Tip: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov prepláchnite parnú trysku pred a po použití parnej funkcie. Postupujte podľa krokov v časti „Predhrievanie“, ale nechajte paru zapnutú iba na 3–5 sekúnd. Pred pokračovaním postupu „Naparovanie mlieka“ vypnite funkciu naparovania a vylejte všetku nahromadenú vodu.

POZOR: Táto funkcia vytvára paru s vysokou teplotou. Pri manipulácii s predhriatymi šálkami, horúcimi džbánmi na mlieko alebo pri premiestňovaní parnej trysky buďte vždy mimoriadne opatrní.

POZNÁMKY:

Po vypnutí funkcie pary môže z parnej trysky kvapkať horúca voda, preto buďte pri vyberaní šálok alebo džbánu na mlieko opatrní.

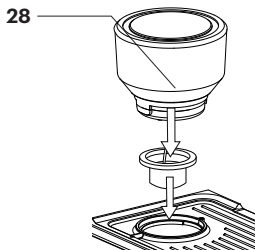
Parnú trysku čistite po každom použití a dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich častí.

Parná funkcia bude trvať maximálne 5 minút.

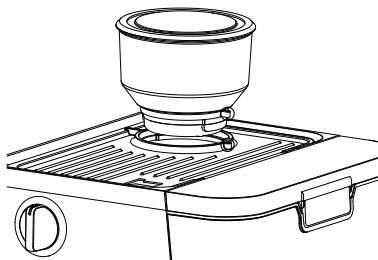
Ak sa tento limit prekročí, para sa zastaví, indikátor pary/horúcej vody bude blikať a funkcie pary, horúcej vody a extrakcie sa dočasne zastavia, kým kávovar nevychladne.

**POUŽÍVANIE
SPOTREBIČA**
MLETIE
KÁVOVÝCH
ZŔN

Kávovar BISTRO Espresso Machine má zabudovaný mlynček na kávu. Pred použitím mlynčeka sa uistite, že všetky komponenty sú správne nainštalované podľa nasledujúcich pokynov:

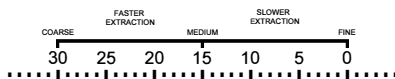


Obr. 2: Uistite sa, že hlavica mlynčeka (28) je utiahnutá v smere hodinových ručičiek podľa grafiky vyznačenej na súčiastke. Potom vložte zásobník na kávové zrná (1) a priskrutkujte ho k spotrebiču podľa obrázka.

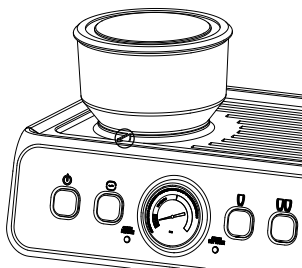


Obr. 3: Vložte zásobník na kávové zrná zarovnaním výstupku na dne nádoby s príslušnou drážkou v hornej časti kávovaru. Po zarovnaní stlačte a otočte v smere hodinových ručičiek. Po úplnom nainštalovaní zásobníka budete počuť cvaknutie. Cvaknutie indikuje utiahnutie alebo uvoľnenie mlynčeka a zodpovedá hrúbosti mletia kávy, ako je vidieť nižšie. Na zásobníku kávových zŕn (obr. 4) sú značky, ktoré zobrazujú zvolenú jemnosť alebo hrúbosť mletia kávy.

Ak chcete zvoliť stupeň mletia, jednoducho otáčajte zásobníkom na kávové zrná, kým sa indikátor v spodnej časti (Obr. 5) nezarovná s požadovanou hrúbkou mletia. Pre optimálnu hrúbku mletia espressa sa odporúča použiť nastavenia medzi 1 a 10. Ideálne nastavenie mletia sa bude líšiť v závislosti od čerstvosti a kvality pražených zrn.



Obr. 4: Veľkosť mletia sa pohybuje od 0 do 30, od jemného po hrubé. Čím väčšie číslo, tým hrubšie je mletie kávy a naopak.



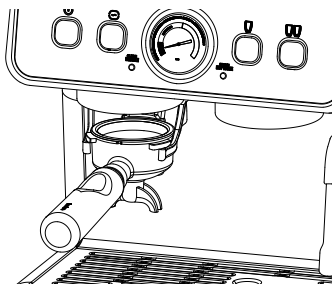
Obr. 5

1. Uistite sa, že zásobník na kávové zrná je správne nainštalovaný.



Keď je mlynček pripravený na použitie, indikátor ☺ bude nepretržite svietiť nabiele. Ak je z akéhokoľvek dôvodu zásobník na kávové zrná nesprávne nainštalovaný, indikátor ☹ sa rozsvieti na červeno a nebude fungovať.

2. Naplňte zásobník na kávové zrná a dávajte pozor, aby ste ho nepreplnili, čím zabránite navlhnutiu kávových zŕn, čo by ovplyvnilo mletie a konečný produkt. SK

3. Ako je znázornené na Obr. 6, vložte portafilter (12) s filtrom na jednu šálku (13) alebo filtrom na dve šálky (14) do výpustu mlynčeka (5).



Obr. 6

4. Stlačte  pre spustenie mletia. Mlynček sa automaticky zastaví po dosiahnutí nastaveného množstva mletia. Mletie môžete kedykoľvek zastaviť aj stlačením tlačidla .

POZNÁMKA: Predvolené nastavenie mlynčeka je určené na použitie s filtrom na dve šálky, pričom sa dávkuje približne 19 g mletej kávy (počas 13 sekúnd) so stupňom mletia nastaveným v rozmedzí 1 – 10.

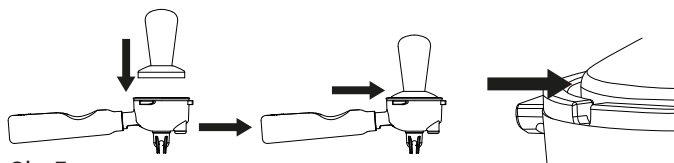
Upozorňujeme, že ak používate filter na jednu šálku, budete musieť mlynček manuálne zastaviť po približne 10 sekundách (pričom sa vytvorí približne 13 g mletej kávy), aby ste sa uistili, že filter nie je preplnený. Čas mletia pre filter na jednu šálku môžete tiež vynulovať podľa pokynov v časti „Nastavenie času mletia“ nižšie.

POZNÁMKA: Čerstvosť, praženie, kvalita a druh použitých kávových zŕn ovplyvnia spôsob mletia a extrakcie kávy, čo následne ovplyvní chuť a konzistenciu espressa.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa odporúča jemne doladiť nastavenie mletia podľa vašich preferencií.

5. Vyberte portafilter (12) z výpustu mlynčeka (5). Ak filter obsahuje príliš málo kávy, môžete pridať viac opakovaním krokov 3 a 4, kým nedosiahnete správne množstvo.



6. Jeden koniec portafiltera má pogumovanú nožičku. Položte tento koniec na pracovnú dosku alebo stôl, zatiaľ čo jednou rukou držíte rukoväť portafiltera. Druhou rukou použite tamper na kávu (18) na vyrovnanie a rovnomerné zatlačenie mletej kávy do portafiltera. Sila vášho ramena (približne 12,5 kg) je dostatočná – dávajte pozor, aby ste netlačili príliš silno ani netlačte celou svojou váhou, pretože by to mohlo príliš zhutniť kávovú usadeninu a zabrániť jej extrahovaniu.




Obr. 7

Mletú kávu zatlačte smerom nadol


Keď sa okraj tamperu (18) zarovná s okrajom portafiltera (12), znamená to, že vo filteri je dostatočné množstvo mletej kávy a že bola stlačená v správnej miere.



7. Keď je mletá káva stlačená, vložte portafilter do difuzéra a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistil na mieste. Potom vyberte príslušné tlačidlo  alebo  podľa veľkosti filtra na prípravu espressa.

POZNÁMKY:

Keď zásobník na kávové zrná (1) nie je nainštalovaný, indikátor  bude svietiť nepretržite na červeno.

Ak je mlynček zapnutý nepretržite 3 minúty, stroj automaticky vypne funkciu mletia až na 6 minút, aby spotrebič vychladol. Po 6 minútach sa spotrebič vráti do normálnej prevádzky.

Keď funkciu mletia nemožno používať normálne, ako je to v prípade vyššie,  bude blikať a kávovar trikrát pípne.

Nastavenie času mletia: Čas mletia je prispôsobiteľný a ľahko sa nastavuje. Ak to chcete urobiť, jednoducho stlačte a podržte tlačidlo  kým je zásobník na kávové zrná plný a portafilter je vložený pod výpusť mlynčeka. Keď ho podržíte stlačený, indikátor  začne blikať, keď mlynček začne mlieť. Keď zomeliete požadované množstvo kávy, jednoducho uvoľníte tlačidlo; kávovar pípne, čo znamená, že nové nastavenie bolo uložené. Upozorňujeme, že kávovar zaznamenáva čas mletia, nie objem kávy, čo znamená, že po zmene nastavenia bude mlynček vždy v prevádzke rovnakú dobu, aj keď sa zmení veľkosť mletia – čo by mohlo znamenať, že ak nastavíte hrubšie mletie, dostanete väčšie množstvo kávy a naopak. Upozorňujeme tiež, že kávovar dokáže zaznamenať iba časy mletia dlhšie ako 5 sekúnd; pri kratšom čase sa nastavenie nezmení.

POZNÁMKA: Ak chcete mlynček obnoviť na výrobné

**VÝBER
SPRÁVNEJ
KÁVY A
MLETIA**

nastavenia, súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a .

Mletá káva

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť čerstvo mletú, tmavo praženú kávu, napríklad francúzsku alebo espresso praženú kávu.

Mletie

Mletie kávových zŕn je kľúčovým krokom v procese prípravy espressa. Optimálny stupeň mletia sa bude líšiť v závislosti od druhu a kvality použitých kávových zŕn, takže najlepšie výsledky dosiahnete častým upravovaním. Tieto úpravy si vyžadujú cvik, ale nakoniec vám pomôžu pripraviť espresso, ktoré dokonale vyhovuje vašej chuti.

Ak je káva príliš jemne zomletá, môže to brániť prietoku vody cez portafilter, čo môže viesť k slabému alebo neúspešnému extrahovaniu.

Ak je káva príliš hrubo zomletá, voda bude pretekať kávu príliš rýchlo, čo ovplyvní arómu a chuť espressa.

Pokyny na nastavenie mletia na vstavanom mlynčeku kávovaru BISTRO Espresso Machine nájdete v časti „Používanie spotrebiča: Mlynček“ vyššie.





Pre čerstvo pražené kávové zrná (do 1 mesiaca) sa odporúča použiť nastavenia v rozmedzí 1 – 10 na zabudovanom mlynčeku kávovaru. Pre dve šálky sa odporúča použiť približne 19 g mletej kávy; pre jednu šálku sa pre optimálne extrahovanie odporúča 13 g.

Aby ste predišli navlhnutiu kávových zŕn, čo by ovplyvnilo mletie a výslednú chuť a efekt kávy, nevkladajte do zásobníka príliš veľa kávových zŕn.

Čerstvo mletá káva má síce silnejšiu arómu a vytvára kvalitnejšie espresso, ale v kávovare BISTRO Espresso Machine je možné použiť aj vopred mletú kávu. Upozorňujeme, že mletá káva si udrží arómu iba 7 až 8 dní, pokiaľ nie je skladovaná v uzavretej nádobe a na chladnom mieste.

Neskladujte kávu v chladničke ani mrazničke.

OBNOVENIE VÝROBNÝCH NASTAVENÍ SPOTREBIČA

Ak si kedykoľvek želáte vrátiť kávovar na všetky pôvodné nastavenia (vrátane mlynčeka a funkcií extrahovania), jednoducho súčasne stlačte a podržte všetky štyri tlačidlá , , , a . Kávovar pípne a všetky indikátory dvakrát súčasne bliknú. Potom sa kávovar vráti do výrobných nastavení.

Časti s pokynmi pre mlynček aj pre prípravu espressa obsahujú kroky na obnovenie týchto špecifických funkcií na výrobné nastavenia.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA NASTAVENIE TEPLOTY




Prispôbené nastavenie teploty pri extrakcii kávy

Tento kávovar má funkciu PID regulácie, ktorá dokáže monitorovať výhrevný blok na ohrev vody, takže káva sa môže extrahovať pri teplote 92 °C. Teplotu extrakcie kávy si môžete nastaviť v rozsahu 88 – 96 °C.


2 °C je možné meniť zakaždým, čo môže splňať rôzne chuťové požiadavky.

Horkosť sa zvýši a kyslosť sa zníži, keď je teplota vyššia.

Horkosť sa zníži a kyslosť sa zvýši, keď je teplota nižšia.

Vstup do režimu nastavenia teploty extrakcie kávy
Súčasne podržte stlačené tlačidlo napájania  a tlačidlo pre jednu šálku  na 4 sekundy, kávovar vypne a indikátor tlačidla napájania  začne blikať.

Definícia indikátora teploty:

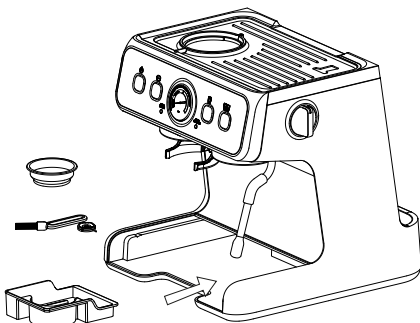
POZNÁMKA: Indikátor tlačidla napájania  bude naďalej blikať, čo znamená, že sa nachádza v režime prispôsobených nastavení.

DÔLEŽITÉ: Po vstupe do režimu prispôsobeného nastavenia sa spotrebič z tohto režimu vypne a vráti sa do pohotovostného stavu, ak do 1 minúty nestlačíte žiadne tlačidlo.

Po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo napájania pre uloženie nastavenia.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA BOX NA NÁRADIE A ČISTIACE PRÍSLUŠEN- STVO

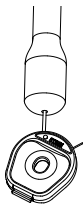
Kávovar BISTRO Espresso Machine je vybavený čistiacimi nástrojmi, vrátane čistiacej špachtle a čistiacej kefy, ako aj boxu na náradie (15), ktorý slúži na ich pohodlné uloženie. Filtre na jednu šálku a filtre na dve šálky je možné uložiť aj do boxu na náradie. Box na náradie je uložený v ľavej dolnej časti spotrebiča, za odkvapkávacou táckou. Keď je odkvapkávacia tácka vybratá (Obr. 8), máte prístup k boxu na náradie jednoduchým vytiahnutím z priehradky.



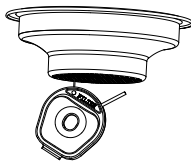
Obr. 8

Čistiaci kolík

Čistiaci kolík (17) sa používa na čistenie parnej trysky a filtrov. Hrubší kolík slúži na čistenie parnej trysky (Obr. 9) a tenší na filtre (Obr. 10).



Obr. 9: Vyčistíte parnú trysku (6) hrubším kolíkom.

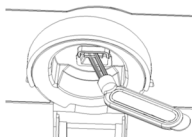


Obr. 10: Vyčistíte filtre (13, 14) tenším kolíkom.

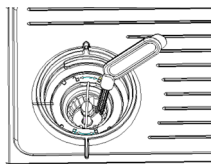
Čistiaca kefka

Čistiaca kefka (16) sa používa na čistenie systému mlynčeka vrátane komory mlynčeka a mlecieho žľabu po odstránení zásobníka na kávové zrná (1) a hlavice mlynčeka (28). Podrobnejšie pokyny nájdete podľa krokov uvedených v časti „Čistenie mlynčeka“

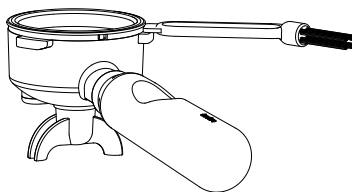
nižšie.



Obr. 11: Vyčistite antistatické zariadenie a výpusť mlynčeka (5).



Obr. 12: Vyčistite komoru mlynčeka a mlecí žľab pomocou priloženej čistiacej kefky, ako je znázornené na Obr. 13.



Obr. 13: Zadný koniec čistiacej kefky sa dá použiť na odpojenie filtra od portafiltera (12).

Čistenie mlynčeka

Ak spozorujete zníženie množstva mletej kávy vychádzajúcej z mlynčeka, môže to znamenať, že je potrebné vyčistiť výpusť mlynčeka (5) a hlavicu mlynčeka (28).

Ak pravidelne meliete veľmi jemnú kávu, odporúča sa často čistiť výpusť mlynčeka (5) a hlavicu mlynčeka (28).

Mlynček je vybavený antistatickým systémom, ktorý zabraňuje rozptyľovaniu mletej kávy mimo výpustu mlynčeka (5). Ak spozorujete, že mletá káva vychádza z portafiltera alebo mimo výpustu mlynčeka, použijete čistiacu kefku na vyčistenie vnútra výpustu mlynčeka, aby ste odstránili všetky usadeniny okolo antistatického systému.

POZNÁMKA: Pred čistením sa uistite, že systém mlynčeka je úplne prázdny. V zásobníku na kávové zrná by nemali byť žiadne zrná a pri prevádzke mlynčeka by sa nemala dávkovať žiadna mletá káva.

1. Otočte zásobník na kávové zrná proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho vybrali.

Upozorňujeme, že zásobník je možné vybrať, aj keď sú v ňom ešte prítomné kávové zrná, pretože zo zásobníka sa neuvolňujú zrná zospodu, pokiaľ nie je nainštalovaný v mlynčeku. Po vybratí vyprázdnite zásobník na kávové zrná od zvyšných kávoových zrn.

2. Otočte vnútornú hlavicu mlynčeka (28) proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju. Na vyčistenie hlavice mlynčeka a odstránenie mletej kávy zo systému mlynčeka použijete čistiacu kefku (16). Vnútornú hlavicu mlynčeka NEOPLACHUJTE vodou. NELEJTE vodu do mlynčeka.

3. Na vyčistenie komory mlynčeka a mlecieho žľabu použijete čistiacu kefku.

POUŽÍVANIE ODVÁPŇOVA- ČA SPOTRE- BIČA

4. Znovu nainštalujte prázdny zásobník na kávové zrná BEZ výmeny hlavice mlynčeka. Stlačte tlačidlo ☹️ a nechajte mlynček v prevádzke, aby sa odstránili zvyšky mletej kávy v komore mlynčeka. Ak sa kávová usadenina vo vnútri úplne neodstráni, zopakujte kroky 3 a 4.

5. Vyberte zásobník na kávové zrná a znova nainštalujte hlavicu mlynčeka tak, že ju vložíte a otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zaistila, ako je to znázornené na obrázku vygravírovanom na plaste. Potom znova nainštalujte zásobník na kávové zrná. Čistenie je dokončené.

Kávovar BISTRO Espresso Machine má zabudovanú funkciu odvápnovania a indikátor odvápnovania, ktorý vás upozorní, kedy je čas kávovar vyčistiť.

Odporúča sa odvápnovať kávovar každých 4 – 6 mesiacov alebo vždy, keď sa rozsvieti indikátor odvápnovania (26), podľa toho, čo nastane skôr. Indikátor odvápnovania sa rozsvieti po tom, čo kávovar prepustí cez zosilňovač približne 15 litrov vody.

Proces odvápnovania trvá približne 10 minút.

POZNÁMKA: Pri spustení programu odvápnovania:

Uistite sa, že vo vodnej nádrži je aspoň 1 l vody.

Uistite sa, že odkvapkávacia tácka je prázdna a správne umiestnená.

Uistite sa, že je kávovar zapnutý a v režime pripravenosti.

Pokyny na odvápnovanie

Na odvápnenie môžete použiť buď:

A. Tablety na odvápnovanie kávovarov

SK

B. Tekutý odvápnovač

C. Biely ocot a teplú vodu

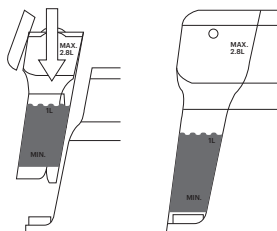
Príprava na odvápnovanie

Vložte nádržku na vodu (Obr. 14) a naplňte ju 1 litrom vody. Pridajte buď:

A. Tablety na odvápnovanie a počkajte, kým sa rozpustia, ALEBO

B. Polovicu šálky tekutého odvápnovača do nádržky na vodu a potom pridajte 1 l teplej vody, aby sa roztok dôkladne premiešal, ALEBO

C. Do nádržky na vodu pridajte 1,5 odmerky bieleho octu a potom pridajte 1 l teplej vody, aby sa roztok dôkladne premiešal.






Obr. 14

Návod na použitie


Umiestnite nádobu s objemom 1 l pod zosilňovač a ďalšiu nádobu s objemom 1 l pod parnú trysku.


Po dokončení vyššie uvedených krokov môžete spustiť proces odvápnovania:


Krok 1: Spustite cyklus odvápnovania

V režime pripravenosti stlačte a podržte tlačidlá  a . Indikátor  a odvápnovania začne blikať, čo znamená, že sa spustil program odvápnovania.

Otočte spínač horúcej vody/pary do polohy .

Indikátor horúcej vody/pary začne blikať spolu s indikátorom  a indikátorom odvápnovania. Vodné čerpadlo sa spustí a bude vypúšťať horúcu vodu z difuzéra aj parnej trysky. Približne po 30 sekundách začne čerpadlo pulzovať – je to normálna súčasť procesu. Približne po ďalšej minúte sa čerpadlo vráti k stabilnému prúdu. Po ďalších 30 sekundách sa čerpadlo zastaví a z difuzéra a parnej trysky prestane vytekať horúca voda.

Otočte spínač horúcej vody/pary do polohy . Indikátor horúcej vody/pary prestane blikať.

Upozorňujeme, že indikátor  a odvápnovania bude naďalej blikať, čo znamená, že kávovar je stále v programe odvápnovania. Prejdite na Krok 2.

Krok 2: Príprava na cyklus preplachovania

Parnú trysku a zosilňovač je potrebné vyčistiť čistou vodou, aby sa odstránil odvápnovací roztok.

DÔLEŽITÉ: Na vykonanie nasledujúcich krokov máte iba 5 minút, potom zariadenie automaticky ukončí program odvápnovania.


Vyberte nádržku na vodu a vyčistite ju.

Naplňte nádržku na vodu 1 litrom prefiltrovanej vody a vráťte ju do kávovaru.

Vyprázdnite nádoby pod difuzérom a parnou tryskou a vráťte ich späť.

Krok 3: Spustite cyklus preplachovania

Otočte spínač horúcej vody/pary do polohy .

Indikátor horúcej vody/pary začne blikať spolu s indikátorom  a indikátorom odvápnovania. Vodné čerpadlo sa spustí a bude vypúšťať horúcu vodu z trysky aj parnej trysky. Približne po 30 sekundách začne čerpadlo pulzovať – je

to normálna súčasť procesu. Približne po ďalšej minúte sa čerpadlo vráti k stabilnému prúdu. Po ďalších 30 sekundách sa čerpadlo zastaví, z difuzéra a parnej trysky prestane vytekať horúca voda a kávovar pípne.

Otočte spínač horúcej vody/pary do polohy ●.

Cyklus odvápnovania bol dokončený

Po vrátení spínača horúcej vody/pary do polohy ● všetky indikátory prestanú blikať a indikátor odvápnovania zhasne, čo signalizuje ukončenie odvápnovania. Kávovar sa vráti k plnej funkcii, čo bude signalizované rozsvietením všetkých tlačidiel ovládacieho panela v režime pripravenosti.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA UPOZORNENIA NA DOPLNENIE VODY A PRIE- TOK

Keď v nádržke kávovaru nie je dostatok vody na prevádzku, všetky štyri tlačidlá na ovládacom paneli zablikajú (Napájanie, Mletie, Jedna šálka, Dve šálky) a kávovar päťkrát pípne. Upozorňujeme, že zvuk alarmu zaznie iba päťkrát, zatiaľ čo tlačidlá budú blikať až jednu minútu. Po jednej minúte sa alarm sám vypne a kávovar sa vráti do režimu pripravenosti.

Rovnaký alarm (všetky štyri tlačidlá blikajú a kávovar päťkrát pípne) sa spustí, ak kávovar nedokáže prepustiť vodu cez portafilter na prípravu espressa. K tomu môže dôjsť, ak je mletá káva príliš jemná, alebo je jej príliš veľa, alebo ak je káva príliš silno utlačená; všetky tieto faktory môžu spôsobiť príliš veľký odpor voči prietoku vody a spôsobiť, že kávovar prestane fungovať, kým sa upchatie neodstráni.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

AVERTISSEMENT : Pred čistením nechajte kávovar vždy vychladnúť, aby ste predišli obareniu. Kávovar vypnite a odpojte ho od zdroja napájania. Neponárajte kávovar ani napájací kábel do vody ani inej kvapaliny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.

1. Po každom použití vložte všetky odnímateľné časti do vody na vyčistenie, v prípade potreby pridajte čistiaci prostriedok a potom opláchnite čistou vodou.

2. Na utretie vonkajšieho povrchu kávovaru použite mäkkú handričku.

POZNÁMKA: Nepoužívajte alkohol ani čistiaci prostriedok a neponárajte kávovar do vody na čistenie.

3. Po príprave espressa vyberte portafilter z kávovaru otočením v smere hodinových ručičiek. Vyklepte hmotu (vodou nasýtenú kávovú usadeninu) z portafiltera do koša alebo kompostu. Zvyšky odstráňte mäkkou handričkou alebo opláchnite portafilter čistou vodou. Na čistenie portafiltera môžete použiť čistiaci prostriedok, ale pred ďalším použitím ho dôkladne opláchnite čistou vodou.

4. Po vyčistení všetkých odnímateľných častí ich utrite dosucha.

POZNÁMKA: Odnímateľnú nádržku na vodu nie je možné umývať v umývačke riadu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV- SHOOTING

Problém	Možná príčina	Riešenie
Žiadny displej	Spotrebič nie je zapojený	Zapojte napájací kábel do uzemnenej zásuvky.
Tlačidlo ☺ na prednom paneli zariadenia je červené	Zásobník na kávové zrná nie je nainštalovaný	Nainštalujte zásobník na kávové zrná.
Voda uniká okolo spodnej časti zariadenia	Nádrž na vodu alebo odkvapkávacia miska nie sú správne nainštalované	Skontrolujte, či je nádržka na vodu správne zarovnaná so zadnou stranou zariadenia a či tesnenie funguje. Uistite sa, že odkvapkávacia miska je správne zarovnaná so spodnou časťou zariadenia a úplne zasunutá.
Po spustení stroja budete počuť tikajúci zvuk a syčanie zvuk po výdaji kávy	Toto je normálny jav a zvuk je spôsobený normálnou prevádzkou tlakového regulačného ventilu.	
Z portafiltera nevyteká žiadna káva, alebo káva nevyteká z portafiltera hladko, alebo portafilter nie je možné správne nainštalovať do držáka lievika.	Príliš veľa kávy, káva je príliš jemne zomletá alebo káva bola príliš utlačená	Množstvo použitej mletej kávy by nemalo presiahnuť 19 g. Pre plynulejšiu extrakciu kávy upravte na hrubšie mletie. Nikdy opakovane netlačte pomleté zrná, ani nepoužívajte vlastnú telesnú hmotnosť ani nadmerný tlak.

<p>Káva bez smotany</p>	<p>Kávové zrná sú vlhké alebo je káva mletá príliš na hrubo</p>	<p>Vyberte si čerstvé kávové zrná a experimentujte s jemnejším mletím.</p>
<p>Nedá sa pripraviť kávu ani horúcu vodu ihneď po vypustení pary a zariadenie automaticky čerpá vodu</p>	<p>Po dokončení naparovania je potrebné uvoľniť tlak, aby sa znížila teplota. V tomto čase nie je možné vykonávať iné operácie. Čerpanie vody sa používa na rýchle ochladenie vykurovacieho telesa</p>	<p>Uvoľnenie tlaku a vychladnutie trvá 20 – 30 sekúnd. Po uvoľnení tlaku a dokončení ochladenia budú indikátory na ovládacom paneli fungovať správne a potom môžete normálne pripraviť espresso a vypustiť horúcu vodu.</p>

Ak nenájdete príčinu problému, nerozoberajte stroj a kontaktujte miestny autorizovaný servis.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE:

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie EURÓPA: 220-240V ~ 50-60 Hz

Menovitý výkon EURÓPA: 2000-2285 W

ZÁRUKA VÝROBCU PRE USA A KANADU, EÚ A ŠVAJČIARSKO.

Záruka: Spoločnosť BODUM® AG, Švajčiarsko, poskytuje na BISTRO Espresso Machine záruku na dva roky od dátumu pôvodného nákupu alebo dodania výrobku kupujúcemu spotrebiteľovi, ktorá sa vzťahuje na chybné materiály a poruchy spôsobené chybami v dizajne alebo výrobe. Opravy sa vykonávajú bezplatne, ak sú splnené všetky záručné podmienky. Vrátenie peňazí nie je možné.

Garant: BODUM® AG, Altgasse 82, 6340 Baar, Švajčiarsko.

Záručné podmienky: Táto záruka nenadobúda platnosť a dvojiročná záručná doba nezačne plynúť pred dodaním produktu kupujúcemu spotrebiteľovi. Na získanie záručného servisu musíte predložiť záručný list. Ak váš produkt BODUM® vyžaduje záručný servis, kontaktujte, prosím, svojho predajcu BODUM®, obchod BODUM®, distribútora BODUM® vo vašej krajine alebo navštívte www.bodum.com.

Spoločnosť BODUM® neposkytuje záruku na škody spôsobené nevhodným používaním, nesprávnou manipuláciou, bežným opotrebovaním, nedostatočnou alebo nesprávnou údržbou alebo starostlivosťou, nesprávnou obsluhou alebo používaním spotrebiča neoprávnenými osobami.

Táto záruka výrobcu neovplyvňuje vaše zákonné práva podľa platných vnútroštátnych právnych predpisov ani vaše práva voči predajcovi vyplývajúce z kúpnej zmluvy.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHTO VÝROBKU

Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať s iným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, zodpovedne ho recyklujte a podporte tak udržateľné opätovné použitie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, využite systémy vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Tento výrobok môže odovzdať na ekologicky bezpečnú recykláciu.

SK

Návod na použitie

BODUM AUSTRALIA WARRANTY

We are pleased to say that the return rate on BODUM® product is very low; however, should you need to process a returned BODUM® product under warranty, please follow the simple procedure below. We have tried to make it as simple as possible for both yourself and the end consumer.

BODUM AUSTRALIA WARRANTY PROCEDURE

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. Consumers are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. Consumers are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

The benefits to BODUM® customers given by the warranty set out below are in addition to other rights and remedies under a law in relation to the BODUM® product to which the warranty relates.

To process a faulty BODUM® product you will require a Return Authorisation (RA) number. Returned items without a RA number are not able to be processed for credit or replacement. Contact BODUM® on (02) 9692 0582 for a RA number.

Faulty product does not include items which have incurred wear and tear through general home use, misuse or commercial use. Warranty does not include accidental glass breakages.

Warranty period:

e-BODUM®: 2 year replacement warranty from the date of purchase for electrical appliances where a defect appears and BODUM® is notified within 2 years from date of purchase.

Proof of purchase: any claim from the end consumer must be validated with a copy of proof of purchase; without providing a proof of purchase BODUM® Australia will not be able to process the claim. Proof of purchase includes original purchase receipt/docket or credit card statement showing the purchase amount.

Replacement or credit: once claim is validated, if possible please replace the faulty item from stock on hand. If a customer requires a replacement for an item which you don't have on hand, please have the item added to your next order.

Return or work order: to ensure that the return process is as easy as possible for both you and the end consumer, we don't do work orders or product repairs.

Once you have received a RA number and sighted the product please safely dispose of the faulty item. We don't require the faulty product to be sent back to us. However, if you come across an unusual fault which you think we need to be aware of please send it back to BODUM® Australia Head Office.

BODUM® (Australia) PTY LTD
Suite 39, 26-32 Pirrama Rd, Pyrmont NSW 2009
T. +61 2 9692 0582 F. +61 2 9692 0586
office.australia@bodum.com

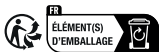
BODUM AG, Portuguese Representation
Zona Industrial Municipal de Tondela, 3460-070 Tondela, Portugal

BODUM® is a registered trademark of Pi-Design AG, Switzerland

Made in China



IAN 538828



www.bodum.com

GUARANTEE SERVICE FOR USA - CANADA

For more information or questions, guarantee claim and return authorization:
SUPPORT@BODUM.COM

GUARANTEE CLAIM CAN NOT BE DONE WITHOUT PROOF OF PURCHASE.

The guarantee certificate must be completed by the seller at the time of purchase. You must present the guarantee certificate to obtain guarantee services. Should your BODUM® product require guarantee service, please contact your BODUM® retailer, a BODUM® store, your country's BODUM® distributor, or visit www.bodum.com.

2 YEARS LIMITED GUARANTEE CERTIFICATE.
CERTIFICAT DE GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS.
CERTIFICADO DE GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.

Proof of purchase • Firmenstempel • Cachet du revendeur • Firmastempel
Sello de la empresa • Timbro del rivenditore • Stempel van de zaak • Firmastämpel
Carimbo da empresa • Ostotodistus • Доказательство покупки • Doklad o koupi • Dowód zakupu
Doklad o kúpe

Date • Datum • Date
Dato • Fecha • Data
Datum • Datum • Data
Päivämäärä • Дата • Datum

12459 BISTRO Espresso Machine

GUARANTEE CERTIFICATE - GUARANTEE: 2 YEARS. Espresso Machine
GARANTIEZERTIFIKAT - GARANTIE: 2 JAHRE. Espressomaschine
CERTIFICAT DE GARANTIE - GARANTIE: 2 ANS. Machine à Espresso
GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅR. Espressomaskine
CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTÍA: 2 AÑOS. Cafetera Expreso
CERTIFICATO DI GARANZIA - GARANZIA: 2 ANNI. Macchina per Caffè Espresso
GARANTIECERTIFIKAAT - GARANTIE: 2 JAAR. Espresso Machine
GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅRS. Espressomaskin
CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTIA: 2 ANOS. Máquina de Espresso
TAKUU TODISTUS - TAKUU: 2 VUOTTA. Espressokeitin
ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ - ГАРАНТИЯ: 2 года. ПКофеварки эспрессо
ZÁRUČNÍ LIST - ZÁRUKA: 2 ROKY. Espressoová
KARTA GWARANCYJNA - OKRES GWARANCJI: 2 LATA Ekspres ciśnieniowy
ZÁRUČNÝ LIST - ZÁRUKA: 2 ROKY. Espresso Machine

IAN 538828



www.bodum.com