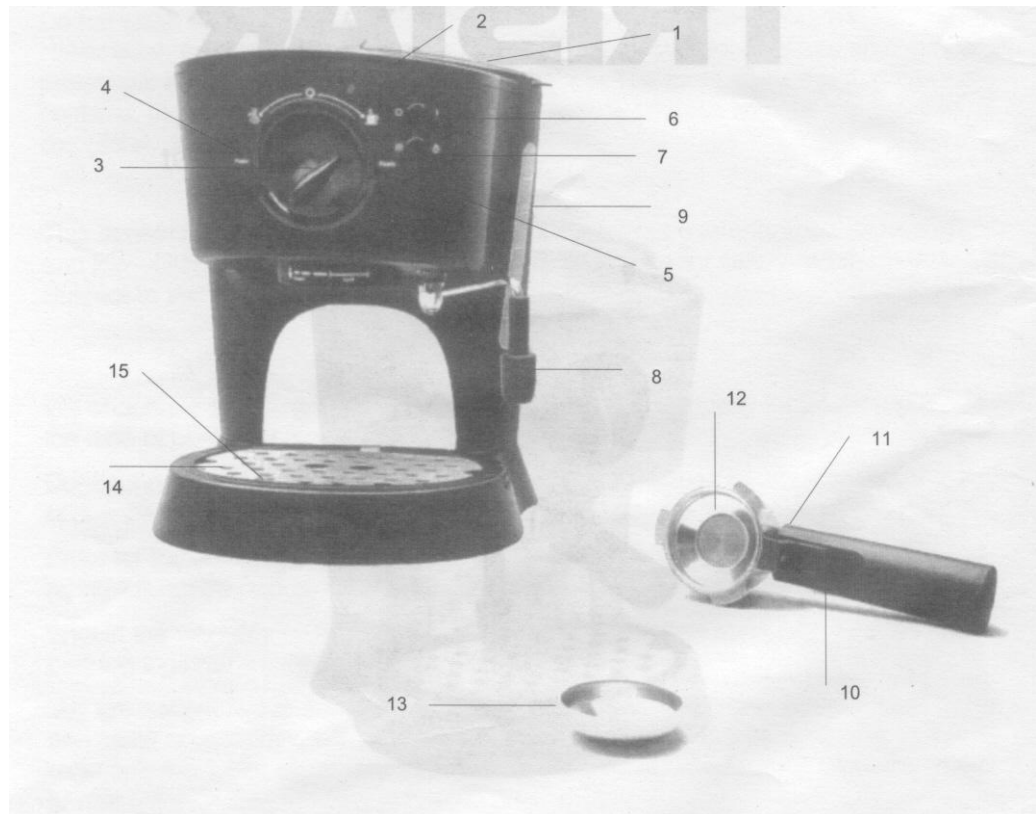


★ ★ ★ ●  
**TRiSTAR**





### Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

#### Overzicht van de bedieningselementen

1. Tankopening	9. Waterpeilindeling
2. Warmteplaatje	10. Filterhouder
3. Functieschakelaar	11. Speciale hendel
4. Controlelamp POWER	12. Filter klein (1 kopje)
5. Controlelamp READY	13. Filter groot (2 kopjes)
6. Aan-/uitschakelaar (0/1)	14. Druppelbakje
7. Water-/stoomschakelaar	15. Vlotter
8. Stoommond	

### Vóór de ingebruikname

Pak de espressomachine voorzichtig uit. Verwijder alle hulpstukken en het verpakkingsmateriaal. Was de hulpstukken af. Laat vóór de eerste espressobereiding 2-3 maal alleen schoon water door het apparaat lopen - zoals beschreven onder punt t/m 8 "Espresso bereiden", echter zonder espressopoeder.

### Espresso bereiden

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
2. Overtuig u ervan dat de aan-/uitschakelaar (0/1) (6) op "0" staat.
3. Leg het druppelrooster op de uitsparing van het druppelbakje (14).
4. Open het deksel en trek de watertank aan de greep naar buiten.
5. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid helder, koud water.
6. Draai de filterhouder (10) aan de greep naar links (INSERT) los.
7. Leg een filter (12 of 13) in de filterhouder (10). Vul deze met een of twee afgestreken maatlepels koffie. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk het poeder even aan met een maat- of aandrukkepel. Het aandrukken is eigenlijk meer bedoeld om de koffie gelijkmatig te verdelen en niet om het vast aan te drukken. Wij adviseren het gebruik van een platte oppervlaktestamper. Let op dat de filterhouder vast in de waterkop zit.

8. Om uw espressokopjes voor te verwarmen kunt u deze op het warmteplaatje (2) boven de waterkop zetten.
9. Schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6). De controlelampjes (4 + 5) rechts en links in de functieschakelaar branden nu.
10. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, schakelt het controlelampje (5) aan de rechterzijde (READY9 uit).  
Opmerking: wanneer het lampje weer inschakelt voordat de espresso klaar is, is de watertemperatuur niet meer hoog genoeg. Draai de functieschakelaar (3) naar O en wacht tot het lampje weer dooft. Daarna kunt u weer verdergaan met de espressobereiding.
11. Neer het/de espressokopje/s van het warmteplaatje (2) en zet het/deze onder de waterkop.
12. Draai de functieschakelaar (3) op het symbool met het espressokopje.
13. De espresso loopt nu in het/de kopje/s.
14. Draai de functieschakelaar (3) na de bereiding weer terug naar O
15. Schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6).
16. Wacht na de bereiding enkele seconden voordat u de filterhouder verwijdert. Draai de greep van de filterhouder van rechts naar links. Voorzichtig, deze staat onder druk! Om het verbruikte koffiepoeder te verwijderen houdt u de filter met behulp van de speciale hendel (11) aan de greep in positie. Draai de filterhouder om en klop de verbruikte koffie eruit. Verwijder de filterhouder (10) na de bereiding van espresso. Zo verlengt u de levensduur van de rubberring in de waterkop. Voor de bereiding van verdere espresso's vult u de filter (12 of 13) weer met koffiepoeder en herhaalt de bereiding zoals hierboven beschreven.

### **Cappuccino bereiden**

Om cappuccino te bereiden, moet u eerst espresso bereiden. Ga daarom te werk zoals beschreven staat onder "Espresso bereiden", stap 1 t/m 13. Voor het opschuimen van de benodigde melk gaat u als volgt te werk.

1. Overtuig u ervan dat de functieschakelaar (3) op O staat.
2. Draai de stoommond (8) naar buiten. Zo kunt u het kannetje/de beker (alleen hittebestendig!) gemakkelijk onder de stoommond plaatsen.
3. Vul de beker tot 1/3 met verse, koude melk (warme, hete of oude melk schuimt niet)
4. Schakel de stoomschakelaar (7) in.
5. Dompel de stoommond (8) tot net onder het oppervlak in de melk en draai de functieschakelaar (3) naar links (stoomsymbool).
6. Beweeg de beker licht op en neer. Zodra de melk het gewenste volume heeft bereikt, kunt u deze nog iets meer verhitten door de stoommond (8) tot op de bodem van de beker te leiden. Zorg dat de melk niet gaat koken, want dan loopt het schuim terug.
7. Draai de functieschakelaar (3) weer naar O en schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6).
8. Lepel het schuim in de espresso, Voeg melk toe. Een cappuccino bestaat gewoonlijk uit eenderde koffie, eenderde hete melk en eenderde opgeschuimde melk.

Uw cappuccino is nu klaar. Strooi er al naargelang uw smaak een weinig kaneel of chocoladepoeder over.

### **Heet water**

Met uw espressomachine kunt u even gemakkelijk thee, hete vloeistoffen en vlees bouillon bereiden. Controleer wel even of er genoeg koud water in de tank is.

1. Schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6). De controlelampjes (4 + 5) rechts en links in de functieschakelaar branden nu.
2. Zet de stoomknop (7) op het vloeistofsymbool.
3. Draai de stoommond naar buiten en plaats een hittebestendige beker onder de stoommond.
4. Zodra het READY-controlelampje (5) dooft, heeft het water de juiste temperatuur bereikt en kunt u de functieschakelaar (3) naar links, naar de stoomstand draaien.
5. Nu loopt het hete water in de beker.
6. Na de bereiding draait u de functieschakelaar (3) weer terug naar "0" en schakelt u het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (1/0) (6).

### **Reiniging**

Na het opschuimen van melk moet de stoommond onmiddellijk goed worden schoongemaakt. Wanneer de melk eenmaal is aangedroogd, wordt verwijderen moeilijk. Leg het stoompijpje in dat geval een nacht in een bakje met water om de melkaanslag los te weken. Plaats een hittebestendige beker zodanig onder de stoommond dat deze in het water gedompeld is. Draai vervolgens de functieschakelaar naar de stoomstand. Véeg de stoommond af met een vochtige doek om de melkaanslag te verwijderen. De watertank, het druppelbakje, het druppelrooster, de filter van de filterhouder en het warmteplaatje kunnen met de hand worden afgewassen. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen. Was de onderdelen regelmatig af. Wanneer de gaatjes in de filter verstopt zijn, kunt u deze weer openen met een fijne, zachte borstel. Was de machine nooit af. Reinig nooit onderdelen of hulpstukken in de vaatwasmachine. Het druppelbakje van uw apparaat heeft een overloopbeveiliging. Voorin het bakje bevindt zich een rood gemarkeerde 'vlotter'. Hoe meer water het druppelbakje bevat, hoe hoger de vlotter stijgt. Voor het legen kunt u het druppelbakje in zijn geheel verwijderen en het rooster eraf nemen.

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheids-technische voorschriften.

### **Garantie**

Wij verlenen op het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Gedurende de garantieperiode verhelpen wij defecten aan het apparaat kosteloos door middel van reparatie of vervanging, voor zover deze defecten voortvloeien uit materiaal- of fabricagefouten. Uw koopbewijs is tevens het garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

In geval van garantieverlening dient u het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon bij uw handelaar af te geven.

Glasbreuk of defecten aan accessoires leiden niet tot vervanging van het apparaat, maar worden kosteloos als vervanging toegezonden. In dit geval niet het apparaat opsturen, maar alleen het defecte accessoire bestellen! Reiniging, onderhoud en/of vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantiebepalingen en worden dus in rekening gesteld.

De garantie vervalt bij eigenhandige reparaties of ingrepen.

#### Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.

\*\*\*

## FR

### Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les conseils de sécurité spécifiques à cet appareil" ci-dessous ...

#### Liste des différents éléments de commande

- |                                |                               |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Ouverture du réservoir      | 9. Indicateur du niveau d'eau |
| 2. Plaque pour garder chaud    | 10. Porte-filtre              |
| 3. Sélecteur de fonctions      | 11. Levier spécial            |
| 4. Lampe témoin POWER          | 12. Petit filtre (1 tasse)    |
| 5. Lampe READY                 | 13. Grand filtre (2 tasses)   |
| 6. Bouton Marche / Arrêt (0/1) | 14. Récipient collecteur      |
| 7. Bouton eau ou vapeur        | 15. Bulle de niveau           |
| 8. Buse à vapeur               |                               |

### Avant la première utilisation

Déballiez votre machine à espresso avec précautions. Retirez tous les accessoires et emballages. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse. Laissez passer 2-3 fois de l'eau clair dans l'appareil pour le nettoyer avant de préparer le premier café. Procédez comme décrit dans les points 1 à 8, « Préparation d'un espresso » toutefois sans moulure de café.

### Préparation d'un espresso

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230V, 50 Hz.
2. Assurez-vous que le bouton Marche / Arrêt (0/1) (6) soit sur la position 0.
3. Placez la grille sur le bac collecteur (14).
4. Ouvrez le couvercle et sortez le réservoir d'eau par la poignée.
5. Versez la quantité désirée d'eau claire dans le réservoir.
6. Pour détacher le porte-filtre (10), tournez la poignée vers la gauche (INSERT).
7. Placez un filtre (12 ou 13) dans le porte-filtre (10). Versez une à deux cuillerées de mesure pleines de café. Répartissez le café uniformément en pressant légèrement le café moulu à l'aide de la cuillère de mesure. Il est conseillé de presser légèrement le café non pas pour le tasser fermement mais pour le répartir uniformément dans le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser un pilon à surface plane. Veillez à ce que le porte-filtre soit installé fermement dans la tête d'infusion de l'appareil.
8. Préchauffez vos tasses en les posant sur la plaque chauffante (2) située au dessus de la partie centrale de l'appareil.
9. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton Marche / Arrêt (0/1) (6). Les lampes témoin (4+5) à droite et à gauche du sélecteur de fonctions s'allument.
10. La lampe témoin (5) située sur le côté gauche (READY) s'éteint lorsque l'eau a atteint la température désirée. Remarque: si la lampe témoin s'allume à nouveau avant que le café ait fini de passer, la température de l'eau n'est pas assez haute. Tournez le sélecteur de fonctions (3) sur 0 et attendez que la lampe s'éteigne à nouveau. Vous pouvez alors continuer à laisser passer votre espresso.
11. Retirez la (les) tasse(s) de la plaque chauffante (2) et placez-la (les) sous la tête d'infusion de l'appareil.
12. Tournez le sélecteur de fonctions (3) sur le symbole indiquant un tasse à espresso.

13. L'espresso coule alors dans la (les) tasse(s).
14. Lorsque le café a fini de passer, tournez le sélecteur de fonctions (3) à nouveau sur la position 0.
15. Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (0/1) (6).
16. Attendez quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Tournez la poignée du porte-filtre de la droite vers la gauche. Attention à la pression ! Pour retirer le café moulu usagé, tenez le filtre par le levier spécial (11) situé sur la poignée. Tournez le porte-filtre (10) à l'envers et secouez-le pour le débarrasser du café moulu. Retirez le porte-filtre (10) après avoir préparé votre espresso. Cela allonge ainsi la durée de vie du joint en caoutchouc de la tête d'infusion. Pour préparer d'autres cafés, remplissez à nouveau le filtre (12 ou 13) de café moulu et procédez comme ci-dessus indiqué.

### **Préparation d'un cappuccino**

Pour préparer un cappuccino, vous devez d'abord préparer un espresso.

Procédez donc comme décrit dans Préparation d'un espresso, étapes 1 à 13.

Suivez les indications suivantes pour faire mousser le lait nécessaire.

1. Assurez-vous que le sélecteur de fonctions (3) se trouve sur la position 0.
  2. Faites pivoter la buse à vapeur (8) vers l'extérieur. Vous pouvez ainsi placer sans problème le récipient sous la buse (utilisez un récipient résistant à la chaleur).
  3. Remplissez le récipient d'1/3 de lait frais et froid (un lait tiède ou chaud ou déjà plus frais ne mousse pas).
  4. Enfoncez la touche à vapeur (7).
  5. Plongez la buse (8) juste en dessous de la surface du lait puis tournez le sélecteur de fonctions (3) vers la gauche (symbole vapeur).
  6. Bougez alors le récipient avec précautions du haut vers le bas. Lorsque le lait a atteint le volume désiré, vous pouvez alors continuer à chauffer le lait en plongeant la buse (8) jusqu'au fond du récipient. Ne faites en aucun cas bouillir le lait, la mousse risque sinon de se décomposer.
  7. Tournez à nouveau le sélecteur de fonctions (3) sur la position 0 et arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (0/1) (6).
  8. Versez la mousse sur votre espresso à l'aide d'une cuillère. Versez ensuite le lait. Un cappuccino est normalement fait d'un tiers de café, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.
- Votre cappuccino est maintenant terminé. Vous pouvez, si vous le souhaitez, le saupoudrer de cannelle ou de cacao en poudre.

### **Eau chaude**

Vous pouvez également, avec votre machine à espresso, préparer en toute facilité des thés, boissons chaudes ou bouillons de légumes. Vérifiez que le réservoir contient suffisamment d'eau froide et fraîche.

1. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton Marche / Arrêt (0/1) (6). Les deux lampes témoins (4+5) à droite et à gauche du sélecteur de fonctions s'allument.
2. Tournez le bouton à vapeur (7) sur le symbole pour liquides.
3. Faites pivoter la buse vers l'extérieur et placez dessous un récipient résistant à la chaleur.
4. Lorsque la lampe témoin READY (5) s'éteint, l'eau a atteint la bonne température et vous pouvez tourner le sélecteur de fonctions (3) vers la gauche sur la position vapeur.
5. L'eau chaude coule alors dans le récipient.
6. Lorsque vous avez terminé, tournez à nouveau le sélecteur de fonctions (3) sur la position 0 et arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (0/1) (6).

### **Entretien**

La buse à vapeur doit être lavée aussitôt après utilisation pour la débarrasser des dépôts de lait.

Il est plus difficile de la nettoyer une fois que le lait a séché. Laissez tremper l'embout pendant une nuit dans de l'eau pour que les dépôts de lait se détachent. Placez un récipient résistant à la chaleur rempli d'eau sous la buse, de manière à ce que la buse soit plongée dans l'eau. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position vapeur. Essuyez la buse à vapeur avec un torchon humide pour retirer les dépôts de lait avant qu'ils durcissent. Vous pouvez laver le réservoir à eau, le bac collecteur, la grille du bac, le filtre, le porte-filtre et la plaque chauffante à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun détergent abrasif. Lavez ces pièces de l'appareil régulièrement. Si les perforations du filtre se bouchent, nettoyez-les avec une fine brosse souple. Ne lavez pas la machine. Ne lavez jamais aucune pièce ni accessoire de l'appareil dans le lave-vaisselle. Cet appareil est équipé d'une sécurité anti-trop-plein. A l'avant du bac collecteur se trouve une bulle de niveau de couleur rouge. Plus le bac collecteur est rempli d'eau, plus la bulle monte. Pour vider le bac collecteur, vous pouvez le retirer complètement et soulever la grille.

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité. Sous réserve de modifications techniques.

### **Garantie**

Nous fournissons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse) pour tous les appareils de notre marque.

Nous assurons les réparations ou le remplacement des appareils pour toutes les pannes et tous les défauts de matériau ou de fabrication, apparus pendant la durée de la garantie.

Le ticket de caisse est votre certificat de garantie. Sans cette preuve d'achat, aucun remplacement ni aucune réparation ne seront faits gratuitement.

Si vous devez avoir recours à la garantie, rappez tout votre appareil dans l'emballage original avec le ticket de caisse à votre vendeur.

Les débris de verre et le mauvais fonctionnement des accessoires ne peuvent justifier le remplacement de tout l'appareil mais seront remplacés individuellement et gratuitement. Il n'est donc pas nécessaire, dans ce cas, de renvoyer tout l'appareil. Il vous suffit de commander les accessoires défectueux !

Le nettoyage et la maintenance et le remplacement des pièces résistantes à l'usure ne font pas partie de la garantie et ne sont donc pas proposés gratuitement.

La garantie est annulée lorsque l'appareil est utilisé par une tierce personne.

**Après la garantie**

Après expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées, moyennant paiement, par des commerces spécialisés ou des services de réparations qualifiés.

\*\*\*

### Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien ausser es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

- 0 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
  - 0 Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
  - Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
  - Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

### Vor der Inbetriebnahme

Packen Sie die Espresso Maschine vorsichtig aus. Entnehmen Sie alles Zubehör und Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbad. Lassen Sie bitte vor dem 1. Aufbrühen von Espresso 2-3 Durchgänge klares Wasser zur Reinigung durch das Gerät laufen. Wie unter Punkt 1 bis 8, "Zubereitung von Espresso" beschrieben, jedoch ohne Espressomehl.

### Zubereitung von Espresso

1. Schliessen Sie das Gerät an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus Schalter (OA) (6) in der Position 0 steht.
3. Legen/Sieden/Abtropfrostaufdie/Vertiefungder Abtropfwanne(14).
4. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Wassertank am Griff heraus.
5. Füllen Sie die gewünschte Menge frisches klares Wasser in den Tank.
6. Lösen Sie den Filterhalter (10), indem Sie den Griff nach links (INSERT) drehen.
7. 7. Legen Sie den Filter (12 oder 13) in den Filterhalter (10). Füllen Sie einen bis glatt gestrichene Messlöffel Kaffee ein. Verteilen Sie den Kaffee gleichmässig und drücken Sie das Kaffeemehl Wicht mit einem Messlöffel oder Drucklöffel an. Der Sinn ist es, das Kaffeemehl gleichmässig zu verteilen.
8. Zum Vorwärmen Ihrer Espressotassen, können Sie diese auf die Wärmeplatte (2) über dem Brühkopf stellen.
9. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus Taste (0/1) (6) ein. Die Kontrollleuchten(4+5) rechts und links im Funktionsregler leuchten auf.
10. Hat das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet die Kontrollleuchte (5) auf der rechten Seite (READY) ab. Hinweis: Leuchtet die Kontrollleuchte vor Beendigung des Brühvorganges wieder auf, ist die Wassertemperatur nicht mehr hoch genug. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) auf 0 und warten Sie bis die Leuchte wieder erlischt. Sie können dann mit der Espressozubereitung fortfahren.
11. Nehmen Sie die Espressotasse(n) von der Wärmeplatte (2) und stellen Sie sie unter den Brühkopf.
12. Drehen Sie den Funktionsschalter (3) auf das Symbol das die Espressotasse zeigt.
13. Der fertige Espresso läuft jetzt in die Tasse(n).
14. Nach Beendigung des Brühvorganges drehen Sie den Funktionsschalter (3) bitte wieder in die 0 Position.
15. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (0/1) (6) aus.
16. Warten Sie nach dem Brühen einige Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Drehen Sie den Griff des Filterhalters von rechts nach links. Vorsicht Druck! Um das verbrauchte Kaffeemehl zu entfernen, halten Sie den Filter unter Verwendung des Spezialhebels (11) am Griff in seiner Stellung. Drehen Sie den Filterhalter (10) um und klopfen Sie den verbrauchten Kaffeesatz aus. Entfernen Sie den Filterhalter (10) nach der Zubereitung von Espresso. So verlängern Sie die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf. Um weiteren Espresso zuzubereiten, füllen Sie die Kaffeeschale (12 oder 13) wieder mit Kaffeemehl und führen Sie den Brühvorgang, wie oben beschreiben durch.

### Zubereitung von Cappuccino

Um Cappuccino zuzubereiten, müssen Sie zuerst Espresso zubereiten. Gehen Sie deshalb vor, wie unter Zubereitung von Espresso, Schritt 1 bis 13, beschrieben.

Zum Aufschäumen der benötigten Milch gehen Sie bitte wie folgt vor.

1. Stellen Sie sicher, dass der Funktionswahlschalter (3) in Position 0 steht.
  2. Schwenken Sie die Dampfdüse (8) nach aussen. So können Sie das Auffanggefäss (bitte benutzen Sie ein hitzebeständiges Gefäss) bequem unter die Düse stellen.
  3. Füllen Sie das Gefäss zu 1/3 mit frischer kalter Milch. (warme, heisse oder alte Milch schäumt nicht).
  4. Schalten Sie die Dampffunktionstaste (7) ein.
  5. Tauchen Sie die Dampfdüse (8) knapp unter der Oberfläche der Milch in das Gefäss und drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) nach links (Dampf1).
  6. Bewegen Sie das Auffanggefäss vorsichtig auf und nieder. Hat die Milch das gewünschte Volumen erreicht, können Sie die Milch noch weiter erhitzen, indem Sie die Dampfdüse (8) bis zum Boden des Auffanggefässes führen. Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, da der Schaum dadurch zerfällt.
  7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) wieder zur Position 0 und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (OA) (6) aus.
  8. Löffeln Sie den Schaum in den Espresso. Fügen Sie flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht in der Regel aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heisser Milch und einem Drittel geschäumter Milch.
- Ihr Cappuccino ist nun fertig. Streuen Sie je nach Geschmack etwas Zimt oder Schokoladenpulver darauf.

### heisses Wasser

Sie können mit Ihrer Espresso Maschine ebenso leicht Tee, heisse Flüssigkeiten und Fleischbrühe zubereiten. Überprüfen Sie, das der Tank genügend frisches kaltes Wasser enthält.

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (OA) (6) ein. Beide Kontrollleuchten (4+5) rechts und links vom Funktionswahlschalter leuchten auf.
2. Schalten Sie den Dampffunktionsknopf (7) auf das Flüssigkeitssymbol.
3. Schwenken Sie die Dampfdüse nach aussen und stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäss unter die Dampfdüse.
4. Erlischt die READY Kontrollleuchte (5), hat das Wasser die richtige Temperatur erreicht und Sie können den Funktionswahlschalter (3) nach links, zur Position Dampf, drehen.
5. Das heisse Wasser läuft jetzt in Ihr Gefäss
6. Nach Beendigung des Vorgangs, drehen Sie bitte den Funktionswahlschalter (3) wieder zurück zur Position 0 und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter aus.

## Reinigung

Nach dem Aufschäumen von Milch sollte die Dampfdüse sofort von Milchrückständen gereinigt werden. Ist die Milch erst angetrocknet, wird es schwierig sie zu entfernen. Weichen Sie das Dampfröhrchen dann über Nacht in einem Gefäss mit Wasser ein, um den Milchbelag aufzuweichen. Geben Sie ein hitzebeständiges Gefäss mit Wasser unter die Düse, so dass die Düse im Wasser eingetaucht ist. Drehen Sie dann den Funktionswahlschalter zur Position Dampf. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, um den Milchüberzug vor dem Verhärten zu entfernen. Der Wassertank, die Abtropfwanne, die Abtropfwannenabdeckung der Filter der Filterhalter und die Wärmplatte können von Hand im warmen Wasser Spülbad gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Waschen Sie die Teile regelmässig Sollte die Perforierung des Filters verstopft sein, reinigen Sie ihn mit einer feinen weichen Bürste. Waschen Sie nicht die Maschine. Waschen Sie niemals Teile oder Zubehör in der Spülmaschine Bitte nicht in den Geschirrspüler geben. Die Abtropfwanne Ihres Geräts verfügt über einen Überlaufschutz. Vorne in der Wanne befindet sich ein rot markierter "Schwimmer". Je mehr Wasser die Abtropfwanne enthält um so höher steigt der Schwimmer. Zum Leeren können Sie die Abtropfwanne komplett entnehmen und den Gitteraufsatz abheben.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

## Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon). Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder Umtausch.

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein Austausch oder eine Reparatur nicht kostenlos erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Glasbruchschäden und Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesendet. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das jeweilige defekte Zubehörteil bestellen!

Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleisssteilen fällt nicht in den Rahmen der Garantie und ist deshalb kostenpflichtig.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen vorn entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice kostenpflichtig ausgeführt werden.

\*\*\*

EN

## General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty- the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water. When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety instructions".

## Overview of the Components

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| 1. Tank opening      | 9. Water level scale |
| 2. Hotplate          | 10. Filter holder    |
| 3. Function selector | 11. Special lever    |



- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 4. POWER LED           | 12. Small filter (1 cup)  |
| 5. READY LED           | 13. Large filter (2 cups) |
| 6. On/Off (0/1) switch | 14. Drip tray             |
| 7. Water/steam switch  | 15. Float                 |
| 8. Steam nozzle        |                           |

### Before Start-up

Unpack the Espresso machine carefully. Take out all the accessories and the packing material. Wash the accessories in a sink. To clean the device, carry out 2-3 complete cycles with clean water before brewing the first espresso. Proceed as described in item 1 to 8 of Making an Espresso" without using espresso coffee though.

### Making a Espresso

1. Connect the machine to a correctly installed 230 V, 50 Hertz safety socket.
2. Ensure that the on/off switch (0/1) (6) is in the 0 position.
3. Place the draining grid in the indentation of the draining tray.
4. Open the lid and remove the water tank by the handle.
5. Fill the required amount of fresh clear water into the tank.
6. Release the filter holder(10)by turning the handle to the left(INSERT).
7. Place the filter(12or13)into the filterholder'(10). Now add one to two level measuring spoons of coffee. Distribute the coffee evenly and press the coffee powder lightly with a measuring spoon or other spoon. The aim of pressing the coffee powder with the spoon is to distribute it evenly in the coffee bowl rather than compressing it. We recommend a flat surface plunger, Ensure that the filter holder is firmly fixed in the percolating head.
8. In order to preheat your espresso cups, place them on the warming plate (2) above the percolating head.
9. Switch the machine on using the on/off switch (0/1) (6). The control lamps (4+ 5) located on the right and left in the function control light up.
10. When the water has reached the required temperature, the control lamp (5) on the right-hand side (READY) switches off. Note: if the control lamp lights up again before percolation is finished, the water temperature is no longer high enough. Turn the function selection switch (3) to 0 and wait for the lamp to go out again. You can now continue preparing the espresso.
11. Remove the espresso cup(s) from the warming plate (2) and place them under the percolating head.
12. Turn the function switch (3) to the symbol showing the espresso cup.
13. The espresso is now ready and is poured into the cup(s).
14. When percolation is finished, turn the function switch (3) back to the 0 position.
15. Switch the machine off using the on/off switch (011) (6).
16. After brewing wait for a few seconds before removing the filter. Turn the handle of the filter holder from right to left. Pay attention to the steam! To remove the used coffee, hold the filter by using the special lever (11) on the handle in the relevant position. Turn the filter holder (10) and knock out the used coffee. Remove the filter holder (10) after making an espresso. By doing so, you will extend the service life of the rubber seal in the brewing head. To make other espressos, fill the coffee bowl (12 or 13) with coffee powder again and carry out the brewing procedure as described above.

### Making a Cappuccino

To make a cappuccino, you must first make an espresso. Proceed as described under Making an Espresso" from steps 1 to 13. To froth the milk, proceed as follows:

1. Make sure that the function selector (3) is in 0 position.
2. Swing the steam nozzle (8) out so that you can position the container (please use a heat-resistant container) comfortably under the nozzle.
3. Fill the container up to a 1/3 with fresh cold milk (warm, hot or steel milk does not froth).
4. Switch the steam function switch (7) on.
5. Dip the steam nozzle (8) slightly below the surface of the milk in the container and turn the function selector (3) to the left (Steam symbol).
6. Move the container slightly up and down. Once the milk reaches the desired volume, you can warm the milk more by lowering the steam nozzle (8) to the bottom of the container. Do not make the milk boil or the froth will be ruined.
7. Turn the function selector (3) back to the 0 position and switch the device off with the On/Off (011) (6) switch.
8. Scoop out the froth into the espresso. Add liquid milk. A cappuccino is usually composed of 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.

Your cappuccino is now ready; improve the flavour by adding some cinnamon or chocolate powder.

### Hot Water

You can even use the Espresso machine to make tea, hot drinks and meat soups.

Make sure that the tank has enough cold water.

1. Switch on the device with the On/Off (0/1) (6) switch. Both LED's (4 - 5) to the left and right of the function selector light up.
2. Switch the steam function button (7) to the liquid symbol.
3. Swing the steam nozzle out so and position a heat-resistant container under the steam nozzle
4. When the READY LED (5) is off, the water has reached the right temperature and the function selector (3) can be turned to the left to Steam position.
5. The hot water now flows into the container.
6. Once this procedure is over, Turn the function selector (3) back to the 0 position and switch the device off with the On/Off (011) (6) switch.

### Cleaning

After frothing milk, the steam nozzle is to be immediately cleaned from all milk residues. If the milk dries, it becomes difficult to remove. Soak the steam tube in a container with water over night so that the milk residue softens. Place a heat-resistant container full of water under the nozzle so that the nozzle is dipped in the water. Turn the function selector to Steam position. Wipe the steam nozzle with a moist cloth to remove the milk residue before it hardens. The water tank, drip tray, drip tray cover, filter, filter holder and the hotplate can be washed by hand in a sink with warm water. Do not use abrasive detergents. Wash the parts regularly. If the filter's holes are clogged, clean it with a fine brush. Do not wash the machine. Never wash the parts or accessories in a dishwasher. The drip tray has an overflow protection. A red-marked float is found in the

tray. The more water the drip tray contains, the higher the float rises. To empty the tray you can remove the drip tray completely and lift the grid.

This appliance conforms-with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

### **Guarantee**

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

During the life of the warranty we shall provide for the repair or replacement of the appliance owing to material or manufacturing defects absolutely free of charge.

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

You are not entitled to the replacement of the appliance owing to broken glass parts and faulty accessories. However, said parts will be replaced free of charge. In this case only the faulty accessory needs to be ordered without sending back the whole appliance!

The cleaning, servicing and replacement of wear parts are not covered by this warranty and hence are to be paid for.

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

