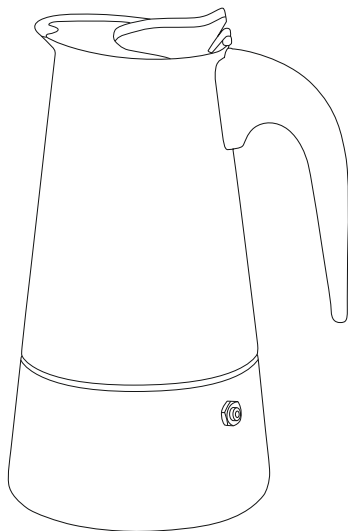


Espresso Maker**Espressokocher**

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Manual de utilizare

Návod k použití

Návod na použitie

Manual de instruções

Bruksanvisning

Руководство по эксплуатации

Работна инструкция

Οδηγίες χρήσης

Kullanma kılavuzu

Käyttöohje

GB**D****F****E****NL****I****PL****H****RO****CZ****SK****P****S****RUS****BG****GR****TR****FIN**



A small instruction manual for your new espresso maker!

1. Safety instructions

- The product is intended for private, non-commercial use only.
- This product is not intended for use by persons, including children, with limited physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed on how to use the product.
- Do not drop the product and do not expose it to any major shocks.

Warning



- Caution! The espresso maker gets hot during operation. There is a risk of injury. Avoid touching the surface of the unit. Only touch the unit by the handle!
- The lid of the coffee container must not be opened during the brewing process. Danger of scalding due to escaping steam!
- The water tank may only be filled with water! Never pour in milk, sugar, other liquids / ingredients!

2. Suggestion for preparation

- First, heat a little water in a separate pot or kettle. The reason for this is that, if you put the coffee pot directly on the cooker top, you will overheat the metal of the whole pot and the coffee may become bitter or tasteless. Unfortunately, this also often results in a metallic taste, because the pot releases flavours when it is too hot.
- Fill the lower jug of the espresso maker with already preheated - not boiling - water, but only to just below the valve, otherwise the pressure cannot equalise via the valve.
- Fill the funnel to the brim with freshly ground coffee beans or regular coffee powder. (If you grind the coffee yourself, make sure the grind is between that for fine espresso and that for French press, and ideally use a machine with a disc or cone grinder). The coffee powder should be evenly distributed to the edge of the funnel and can then be smoothed out. Press it only very lightly with your finger! Never use an espresso tamper, otherwise the pressure will be too high during the brewing process! (If the coffee gets too strong, just reduce the amount of coffee powder a little next time)
- Now place the funnel insert on the bottom part.
- Now screw the upper part firmly onto the lower part. Make sure that no coffee powder causes the thread to dislodge.
- Now place the coffee pot on the cooker top over a medium heat. If the heat is too high, the coffee burns and a bitter aftertaste remains.
- After a few minutes you will hear sounds similar to gurgling or bubbling. The lid should be closed at this point. The coffee now runs through the riser tube into the top of the pot. Take the pot off the cooker as soon as there is a steady stream and the coffee takes on a honey-like colour. The residual heat will still push all the water up and you will avoid burning the coffee.
- Hold the lower part of the jug briefly under cold water. This stops the extraction and makes your coffee even richer and avoids a metallic taste.
- Now you can pour your coffee into a small espresso cup. Be careful when pouring - the pot might be a bit hot! (You can also preheat your espresso cup with a little hot water so that your coffee doesn't cool down too quickly)

Note

If your stovetop is bigger than the espresso maker, don't worry. With a ceramic hob, only about half is covered, so that's not a problem. This makes no difference to the brewing of the coffee. Just be careful that the handle of the pot doesn't get too hot and you burn yourself on it. The best way to do this is to place the espresso maker on the edge of the hotplate and let the handle protrude outwards.

3. Cleaning your espresso maker

It is advisable to clean the espresso maker by hand, as many dishwasher cleaners contain corrosive agents that could attack the material of your espresso maker.

1. Rinse: To do this, disassemble the espresso maker into its components after each use. Wash everything out with clean water. Rinsing agent is an absolute no-go here, as the chemicals change the taste of the coffee.
2. Drying: Then dry the individual parts, except for the top of the pot, with a towel. Precious coffee oils collect in the top of the pot and you should preserve them at all costs. Then let all 3 parts dry completely separately to avoid unpleasant odours.
3. Reassemble: When everything has dried, you can simply put your espresso maker back together and look forward to your next taste experience.

A general cleaning is recommended every 2-3 weeks (depending on how often you use the espresso maker). This may sound like quite a lot of effort, but it increases the life of your coffee maker many times over. To do this, clean everything as usual and this time also wipe the coffee oils from the top of the pot. Also remove the sealing ring and metal filter and clean them thoroughly. Only then should you reassemble the espresso maker. The result is an espresso maker as shiny and beautiful as when it was first unpacked.

Even though the espresso maker has only been used a few times, it may tarnish on the lower part due to heating too quickly, too great a difference in temperature, etc. Don't let that spoil the fun! The tarnishing of the espresso maker is not bad and quite normal!

You can usually remove the blue, rainbow-coloured streaks quite easily with a descaler or some vinegar. Here I recommend the Xavax premium descaler for high-quality coffee machines. The cleaning works great with it and everything is sparkling clean again.

Golden, grey and black discolourations due to overheating are unfortunately more stubborn and may require lemon concentrate and cleaning stone paste in addition to the descaler solution. However, never use cleaning agents that are too aggressive!

4. Warranty disclaimer

Hama GmbH & Co KG assumes no liability and provides no warranty for damage resulting from improper installation/mounting, improper use of the product or from failure to observe the operating instructions and/or safety notes.

Eine kleine Bedienungsanleitung für deinen neuen Espresso-Kocher!

1. Sicherheitshinweise

- Das Produkt ist für den privaten, nicht-gewerblichen Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen, einschließlich Kinder, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.
- Lassen Sie das Produkt nicht fallen und setzen Sie es keinen heftigen Erschütterungen aus.

Warnung



- Vorsicht! Der Espresso-Kocher wird während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Vermeiden Sie Berührungen mit der Geräteoberfläche. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an!
- Der Deckel des Kaffeebehälters darf während des Kochvorganges nicht geöffnet werden. Verbrühungsgefahr durch austretenden Wasserdampf!
- Der Wasserbehälter darf nur mit Wasser befüllt werden! Niemals Milch, Zucker, andere Flüssigkeiten / Zutaten einfüllen!

2. Vorschlag zur Vorbereitung

- Als erstes solltest du ein wenig Wasser in einer separaten Kanne oder dem Wasserkocher etwas erhitzen. Grund dafür ist: Wenn du die mit Kaffee gefüllte Kanne direkt auf die Herdplatte setzt, erhitzt du das Metall der ganzen Kanne zu stark und der Kaffee kann bitter oder geschmacklos werden. Leider kommt dabei auch oft ein metallischer Geschmack zustande, denn die Kanne gibt bei zu großer Hitze Geschmacksstoffe ab.
- Befülle die untere Kanne des Kochers mit bereits

vorgewärmten - nicht kochendem - Wasser, aber nur bis kurz unter das Ventil, sonst kann sich der Druck über das Ventil nicht ausgleichen.

- Befülle den Trichter bis zum Rand mit frisch gemahlene Kaffeebohnen oder normalem Kaffeepulver. (Wenn du den Kaffee selbst mahlst, solltest du darauf achten, dass der Mahlgrad zwischen dem für feinen Espresso und dem für die French Press liegt und du am besten eine Maschine mit Scheiben- oder Kegelmahlwerk verwendest). Das Kaffeepulver sollte bis zum Rand des Trichters gleichmäßig verteilt sein und kann danach glattgestrichen werden. Drücke es nur ganz leicht mit dem Finger an! Verwende auf keinen Fall einen Espresso-Tamper, denn ansonsten entsteht beim Kochen zu starker Druck! (Falls der Kaffee zu stark wird, reduziere du nächstes Mal einfach die Kaffeepulvermenge etwas.)
- Setze nun den Trichtereinsatz auf das Unterteil.
- Jetzt schraubst du das Oberteil fest auf das Unterteil. Pass auf, dass kein Kaffeepulver das Gewinde verkantet.
- Stelle nun die Kaffeekanne bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte. Bei zu hoher Hitze verbrennt der Kaffee und es bleibt ein bitterer Nachgeschmack.
- Nach ein paar Minuten wirst du Geräusche hören, ähnlich wie ein Gurgeln oder Blubbern. Der Deckel sollte hierbei geschlossen werden. Der Kaffee läuft nun durch das Steigrohr in das Kannenoberteil. Nimm die Kanne vom Herd, sobald sich ein ständiger Strahl ergibt und der Kaffee eine honigähnliche Farbe annimmt. Die Resthitze wird noch das gesamte Wasser nach oben drücken und du vermeidest, dass der Kaffee verbrennt.
- Halte den unteren Teil der Kanne kurz unter kaltes Wasser. Damit stoppst du die Extraktion und dein Kaffee wird noch gehaltvoller und ein metallischer Geschmack wird vermieden.
- Jetzt kannst du deinen Kaffee in eine kleine Espressotasse gießen. Sei vorsichtig beim

Eingießen – die Kanne könnte etwas heiß sein! (Du kannst auch deine Espresso-Tasse mit etwas heißem Wasser vorwärmen, sodass dein Kaffee nicht allzu schnell auskühlt.)

Hinweis



Sollte deine Herdplatte größer sein als der Espressokocher, musst du dir keine Sorgen machen. Bei einem Cerankochfeld ist nur ungefähr die Hälfte bedeckt, das ist kein Problem. Für das Kochen des Kaffees macht das keinen Unterschied. Passe nur auf, dass der Griff der Kanne nicht zu warm wird und du dich daran verbrennst. Am besten stellst du dafür den Espressokocher an den Rand der Platte und lässt den Griff nach außen überstehen.

3. Reinigung deines Espressokochers

Es empfiehlt sich den Espressokocher per Hand zu reinigen, denn viele Spülmaschinenreiniger enthalten ätzende Mittel, die das Material deines Espressokochers angreifen könnten.

1. Spülen: Zerlege den Espressokocher dafür nach jeder Anwendung in seine Bestandteile. Wasche alles mit klarem Wasser aus. Spülmittel ist hier ein absolutes No-Go, da die Chemikalien den Geschmack des Kaffees verändern.
2. Trocknen: Trockne anschließend die einzelnen Teile, außer das Kannenoberteil, mit einem Handtuch ab. Im Kannenoberteil sammeln sich kostbare Kaffeeöle, die du um jeden Preis bewahren solltest. Lass anschließend alle 3 Teile separat vollkommen trocknen, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.
3. Wieder zusammensetzen: Wenn alles getrocknet ist, kannst du deinen Espressokocher einfach wieder zusammensetzen und dich auf dein nächstes Geschmackserlebnis freuen.

Alle 2-3 Wochen (je nachdem wie oft du den Espressokocher nutzt) empfiehlt sich eine Generalreinigung. Das mag anstrengend klingen, erhöht jedoch die Lebensdauer deines Kaffeebereiters um ein Vielfaches. Dafür reinigst du alles wie gewohnt und wischst dieses Mal auch die Kaffeeöle aus dem Kannenoberteil. Entferne zusätzlich den Dichtungsring und Metallfilter und reinige diese gründlich. Lass alles gut trocknen. Erst dann solltest du den Espressokocher wieder zusammenbauen. Das Resultat ist ein Espressokocher, so glänzend schön wie beim ersten Auspacken.

Obwohl der Espressokocher erst ein paar Mal benutzt wurde, kann es sein, dass dieser aufgrund von zu schnellem Erhitzen, zu großen Temperaturunterschieden etc. am unteren Teil anläuft. Lass dir davon nicht den Spaß verderben! Das Anlaufen des Espressokochers ist nicht schlimm und ganz normal!

Du kannst die blauen, regenbogenfarbenen Schlieren normalerweise ganz einfach mit einem Entkalker oder etwas Essig entfernen. Hier empfehle ich dir den Xavax Premium-Entkalker für hochwertige Kaffeeautomaten. Damit funktioniert die Reinigung super und alles wird wieder blitzblank.

Goldene, graue und schwarze Verfärbungen aufgrund von Überhitzungen sind leider hartnäckiger und benötigen neben der Entkalkerlösung möglicherweise zusätzlich auch noch Zitronenkonzentrat und Putzsteinpaste. Verwende jedoch auf keinen Fall zu aggressive Putzmittel!

4. Haftungsausschluss

Die Hama GmbH & Co KG übernimmt keinerlei Haftung oder Gewährleistung für Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, Montage und unsachgemäßem Gebrauch des Produktes oder einer Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und/oder der Sicherheitshinweise resultieren.

Un petit mode d'emploi pour votre nouvelle cafetière à expresso !

1. Consignes de sécurité

- Ce produit est destiné à une utilisation domestique non commerciale.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, mentales ou motrices réduites ou dont l'expérience et le savoir présentent des lacunes, à moins que ces personnes ne soient surveillées par une personne compétente en matière de sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser ce produit.
- Protégez le produit des secousses violentes et évitez tout choc ou toute chute.

Avertissement



- Attention : la cafetière à expresso devient chaude pendant son fonctionnement. Risque de brûlure ! Évitez tout contact avec la surface de l'appareil. Ne manipulez l'appareil que par sa poignée !
- Le couvercle du réservoir à café ne doit pas être ouvert pendant le fonctionnement. Risque de brûlure par la vapeur d'eau s'échappant !
- Le réservoir d'eau ne doit être rempli que d'eau ! Ne jamais verser de lait, de sucre ou d'autres liquides/ingrédients !

2. Suggestion de préparation

- Tout d'abord, faites chauffer un peu d'eau dans une casserole séparée ou dans la bouilloire. En effet, si vous posez la cafetière remplie de café directement sur la plaque de cuisson, tout le métal de la cafetière est soumis à une chaleur excessive et le café peut devenir amer ou insipide. Malheureusement, il en résulte souvent un goût métallique, car la cafetière libère des substances gustatives lorsqu'elle est trop chaude.
- Remplissez la partie inférieure de la cafetière avec de l'eau déjà préchauffée et non bouillante, mais seulement juste en dessous de la soupape, sinon la pression ne pourra pas s'équilibrer via la soupape.

- Remplissez l'entonnoir à ras bord avec des grains de café fraîchement moulus ou du café en poudre normal. (Si vous moulez le café vous-même, veillez à ce que le degré de mouture se situe entre celui de l'expresso fin et celui d'une French Press à piston et utilisez de préférence un moulin à café à disque ou à cône). Le café moulu doit être réparti uniformément jusqu'au bord de l'entonnoir et peut ensuite être lissé. Appuyez dessus très légèrement avec le doigt ! N'utilisez en aucun cas un tasseur à expresso, car la pression serait alors trop forte lors de la cuisson ! (Si le café est trop corsé, la prochaine fois, réduisez simplement un peu la quantité de café en poudre)
- Placez maintenant l'insert de l'entonnoir sur la partie inférieure.
- Puis vissez fermement la partie supérieure sur la partie inférieure. Veille à ce qu'aucune poudre de café ne vienne coincer le filetage.
- Posez maintenant la cafetière sur la plaque de cuisson à feu moyen. Si la chaleur est trop élevée, le café brûle et il en résulte un arrière-goût amer.
- Après quelques minutes, vous entendrez des bruits, semblables à des gargouillis ou des bulles. Le couvercle doit être fermé. Le café s'écoule maintenant par le tube vertical dans la partie supérieure de la cafetière.
Retirez la cafetière du feu dès qu'un jet constant se forme et que le café prend une couleur semblable à celle du miel. La chaleur résiduelle va continuer à repousser toute l'eau vers le haut et permet d'éviter que le café ne brûle.
- Passez rapidement la partie inférieure de la cafetière sous l'eau froide. Cela stoppe ainsi l'extraction du café pour un café encore plus riche sans goût métallique.
- Vous pouvez maintenant verser votre café dans une petite tasse à expresso. Faites attention en versant la boisson, la cafetière peut être chaude ! (Vous pouvez aussi préchauffer votre tasse à expresso avec un peu d'eau chaude pour que votre café ne refroidisse pas trop vite)

Remarque



Si votre plaque de cuisson est plus grande que la cafetière à expresso, inutile de vous inquiéter. Avec une plaque vitrocéramique, seule la moitié environ est recouverte et cela ne pose pas de problème. Pour la préparation du café, cela ne fait aucune différence. Faites juste attention à ce que la poignée de la cafetière ne devienne pas trop chaude pour ne pas vous brûler. Pour cela, il est préférable de placer la cafetière à expresso sur le bord de la plaque et de laisser la poignée dépasser vers l'extérieur.

3. Nettoyage de votre cafetière à expresso

Il est recommandé de nettoyer la cafetière à expresso à la main, car de nombreux produits de nettoyage pour lave-vaisselle contiennent des substances corrosives qui pourraient endommager le matériau de votre cafetière à expresso.

1. **Lavage :** Pour cela, démontez la cafetière expresso après chaque utilisation. Rincez tous les éléments à l'eau claire. Tout produit de rinçage est ici absolument interdit, car les produits chimiques modifient le goût du café.
2. **Séchage :** Séchez ensuite les différentes parties avec une serviette, sauf la partie supérieure de la cafetière. Dans la partie supérieure de la cafetière s'accumulent de précieuses huiles de café que vous devez préserver à tout prix. Laissez ensuite sécher complètement les 3 parties séparément afin d'éviter les mauvaises odeurs.
3. **Remontage de la cafetière :** Une fois que tout est sec, il vous suffit de remonter votre cafetière à expresso et de vous réjouir à la perspective de votre prochaine expérience gustative.

Toutes les 2 à 3 semaines (selon la fréquence d'utilisation de la cafetière à expresso), il est recommandé de procéder à un nettoyage général. Cela peut paraître astreignant, mais cela permet de prolonger la durée de vie de votre cafetière. Pour cela, nettoyez les éléments comme d'habitude et cette fois-ci, essuyez aussi les huiles de café situées sur la partie supérieure de la cafetière. Retirez en outre le joint d'étanchéité et le filtre métallique et nettoyez-les soigneusement. Laissez bien sécher avant de remonter la cafetière. Résultat : une cafetière à expresso aussi brillante et éblouissante qu'au premier déballage.

Bien que la cafetière à expresso n'ait été utilisée que quelques fois, il est possible qu'elle se ternisse à la base en raison d'un chauffage trop rapide, d'une différence de température trop importante, etc. Ne laissez pas cela vous gâcher le plaisir ! Le ternissement de la cafetière à expresso n'est pas grave et est tout à fait normal !

Vous pouvez généralement éliminer facilement les stries bleues et aux couleurs de l'arc-en-ciel avec un détartrant ou un peu de vinaigre.

Nous vous recommandons le détartrant Premium Xavax pour les machines à café de qualité supérieure. Ainsi, la cafetière se nettoiera parfaitement bien et redeviendra impeccable.

Les décolorations dorées, grises et noires dues à une surchauffe sont malheureusement plus tenaces et peuvent nécessiter, en plus de la solution détartrante, du concentré de citron et de la pâte à la pierre d'argile.

Mais n'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage trop agressifs !

4. Exclusion de responsabilité

La société Hama GmbH & Co KG décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une installation, un montage ou une utilisation non conformes du produit ou encore provoqués par le non-respect des consignes du mode d'emploi et/ou des consignes de sécurité.

Un breve manual de instrucciones para su nueva cafetera espresso

1. Indicaciones de seguridad

- Este producto está previsto para usarlo en el ámbito privado y no comercial del hogar.
- Este producto no es adecuado para ser usado por personas —inclusive niños— con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos a no ser que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones suyas sobre cómo se utiliza el producto.
- No deje caer el producto ni lo someta a sacudidas fuertes.

Advertencia



- ¡Precaución! La cafetera espresso se calienta durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras. Evite tocar la superficie del aparato. Sujete el aparato únicamente por el asa
- La tapa del recipiente de café no debe abrirse durante el proceso de elaboración. ¡Peligro de quemaduras debido al vapor saliente!
- El depósito de agua sólo debe llenarse con agua. No lo llene nunca con leche, azúcar ni otros líquidos o ingredientes.

2. Sugerencia de preparación

- Primero, caliente un poco de agua en una olla o tetera aparte. La razón es la siguiente: Si pone la cafetera directamente sobre el fogón, se sobrecalentará el metal de toda la cafetera y el café puede volverse amargo o insípido. Desgraciadamente, esto suele producir un sabor metálico, ya que el recipiente libera sabor cuando está demasiado caliente.
- Llene el recipiente inferior de la cafetera con agua precalentada (sin hervir), pero sólo hasta poco antes de llegar a la válvula, ya que de lo contrario la presión no puede igualarse a través de la válvula.
- Llene el embudo hasta el borde con café en grano recién molido o café en polvo normal. (Si muele el café usted mismo, compruebe que el nivel de molienda se halle entre el nivel propio del café espresso fino y el de la prensa francesa; si es posible, utilice una máquina con un molinillo de disco o de cono). La molienda de café debe distribuirse uniformemente hasta el borde del embudo y, a continuación, puede aplanarse. Apriételo sólo muy ligeramente con el dedo. No utilice nunca un prensador para café espresso, ya que de lo contrario la presión será demasiado alta durante la cocción (Si el café sabe demasiado fuerte, reduzca un poco la cantidad de café molido la próxima vez)
- Coloque ahora el embudo en la parte inferior.
- A continuación, enrosque firmemente la parte superior a la parte inferior. Asegúrese de que no queden restos de café en polvo en la rosca.
- Después, coloque la cafetera en el fogón a fuego medio. Si el calor es demasiado alto, el café se quema y deja un regusto amargo.
- Al cabo de unos minutos oír un sonido similar a gorgoteos o burbujas. La tapa debe estar cerrada en este punto. El café pasa ahora por el tubo ascendente hasta la parte superior de la cafetera. Retírela del fuego en cuanto haya un flujo constante y el café adquiera un color meloso. El calor residual seguirá empujando toda el agua hacia arriba y debe evitar que se queme el café.
- Mantenga brevemente el depósito de la cafetera bajo agua fría. Esto detiene la extracción y hace el café resulte aún más delicioso y se evitan sabores metálicos.
- A continuación, podrá verter el café en una taza de café espresso pequeña. Tenga cuidado al verterlo: ¡la jarra puede estar aún un poco caliente! (También puede precalentar su taza de espresso con un poco de agua caliente para que el café no se enfríe demasiado rápido)

Nota



Si su fogón es más grande que la cafetera, no se preocupe. Con una placa vitrocerámica, sólo queda cubierta aproximadamente la mitad, por lo que no habrá problema. Esto no influye en la cocción del café. Procure que el asa de la cafetera no se caliente demasiado para evitar quemaduras. La mejor forma de evitarlo es colocar la cafetera espresso en el borde del fogón y dejar que el asa sobresalga hacia fuera.

3. Limpieza de la cafetera espresso

Es aconsejable limpiar la cafetera espresso a mano, ya que muchos limpiadores para lavavajillas contienen agentes corrosivos que podrían dañar el material de la cafetera.

1. Aclarado: Para ello, desmonte la cafetera espresso en sus componentes después de cada uso. Lávelo todo con agua limpia. Es mejor no utilizar lavavajillas, ya que las sustancias químicas alteran el sabor del café.
2. Secado: A continuación, seque cada una de las piezas, excepto la parte superior de la cafetera, con un paño. El café deja sedimentos de aceites en la parte superior de la cafetera y es mejor conservarlos. A continuación, deje que las 3 partes se sequen completamente por separado para evitar olores desagradables.
3. Vuelva a montar: Cuando todo se haya secado, sólo tiene que volver a montar la cafetera espresso hasta el siguiente uso.

Se recomienda una limpieza general cada 2-3 semanas (dependiendo de la frecuencia de uso de la cafetera espresso). Esto puede parecer arduo, pero aumenta muchas veces la vida útil de la cafetera. Para ello, límpiela como de costumbre y esta vez limpie también los aceites de café de la parte superior de la cafetera. Además, retire la junta de estanqueidad y el filtro metálico y límpielos a fondo. Posteriormente, vuelva a montar la cafetera espresso. El resultado es una cafetera espresso tan reluciente como nueva.

Aunque la cafetera espresso sólo se haya utilizado unas pocas veces, es posible que su parte inferior pierda brillo debido a un calentamiento demasiado rápido, una diferencia de temperatura demasiado grande, etc. Esto no supone ningún problema. El deslustre de la cafetera no es malo y es bastante normal

Por lo general, los restos de color azul o arco iris se eliminan fácilmente con un desincrustante o vinagre. Recomendamos el descalcificador premium Xavax para cafeteras de alta calidad. Facilita la limpieza y la recuperación del brillo.

Las decoloraciones doradas, grises y negras debidas al sobrecalentamiento son desgraciadamente más persistentes y pueden requerir concentrado de limón y pasta de piedra limpiadora además de la solución desincrustante.

Sin embargo, no utilice nunca productos de limpieza demasiado agresivos

4. Exclusión de responsabilidad

La empresa Hama GmbH & Co KG no se responsabiliza ni concede garantía alguna por los daños que se deriven de una instalación, montaje o manejo incorrectos del producto o por la inobservancia de las instrucciones de uso o de las indicaciones de seguridad.

Een korte gebruiksaanwijzing voor je nieuwe espressokoker!

1. Veiligheidsinstructies

- Het product is bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.
- Dit product is niet daarvoor bestemd, door personen, inclusief kinderen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring of met gebrek aan kennis te worden gebruikt, behoudens, als zij door een voor hun verantwoordelijke persoon onder toezicht staan of door deze verantwoordelijke persoon werden geïnstrueerd, hoe het product dient te worden gebruikt.
- Laat het product niet vallen en stel het niet bloot aan zware schokken of stoten.

Waarschuwing



- Pas op! De espressokoker wordt heet tijdens het gebruik. Gevaar voor brandwonden! Raak het oppervlak van het apparaat niet aan. Raak het apparaat alleen bij de greep aan!
- Het deksel van het koffiereservoir mag tijdens het kookproces niet worden geopend. Gevaar voor brandwonden door ontsnappende stoom!
- De watertank mag alleen met water worden gevuld! Giet er nooit melk, suiker of andere vloeistoffen/ingrediënten bij!

2. Suggestie voor bereiding

- Verwarm eerst een beetje water in een aparte pan of waterkoker. De reden hiervoor: Als je de met koffie gevulde kan rechtstreeks op het fornuis zet, wordt het metaal van de hele kan te warm en kan de koffie bitter of smakeloos worden. Helaas resulteert dit ook vaak in een metaalsmaak, omdat de kan bij smaak afgeeft als hij te heet is.
- Vul de onderste kan van de koker met reeds voorverwarmd - niet kokend - water, maar slechts tot net onder de klep, anders kan de druk niet via de klep worden vereffend.
- Vul de trechter tot de rand met versgemalen koffiebonen of gewone koffiepoeder. (Als je de koffie zelf maalt, zorg er dan voor dat de maling tussen die voor fijne espresso en die voor French press ligt, en gebruik bij voorkeur een machine met een schijf- of kegelmolen). Het koffiepoeder moet gelijkmatig verdeeld zijn tot aan de rand van de trechter en kan vervolgens worden gladgestreken. Druk het slechts heel lichtjes met de vinger aan! Gebruik nooit een espressotamper, anders wordt de druk tijdens het koken te hoog! (Als de koffie te sterk wordt, gebruik je de volgende keer gewoon iets minder koffiepoeder.)
- Plaats nu de trechterinzet op het onderste deel.
- Schroef nu het bovenste deel stevig op het onderste deel. Zorg ervoor dat er geen koffiepoeder in de schroefdraad komt.
- Zet nu de koffiekan op het fornuis op middelhoog vuur. Als de hitte te hoog is, verbrandt de koffie en ontstaat er een bittere nasmaak.
- Na een paar minuten hoor je geluiden die op geborrel lijken. Het deksel moet nu gesloten zijn. De koffie loopt nu door de stijgbuis naar de bovenkant van de kan. Neem de kan van het fornuis zodra er een regelmatige stroom is en de koffie een honingachtige kleur krijgt. De restwarmte zal al het water nog omhoog duwen en je voorkomt zo dat de koffie verbrandt.
- Houd het onderste deel van de kan even onder koud water. Dit stopt de extractie, maakt je koffie nog rijker en vermijdt een metaalsmaak.
- Nu kun je je koffie in een klein espressokopje gieten. Wees voorzichtig bij het gieten - mogelijk is de kan een beetje heet! (Je kunt je espressokopje ook voorverwarmen met een beetje heet water, zodat je koffie niet te snel afkoelt.)

Aanwijzing



Geen zorgen als de kookplaat groter is dan de espressokoker. Bij een keramische kookplaat is slechts ongeveer de helft bedekt, dus dat is geen probleem. Dit maakt geen verschil bij het koken van de koffie. Pas alleen op dat de greep van de kan niet te heet wordt en je je eraan brandt. De beste manier om dit te doen is de espressokoker op de rand van de plaat te plaatsen en de greep over te laten steken.

3. Reiniging van je espressokoker

Het is raadzaam de espressokoker met de hand te reinigen, omdat veel vaatwasmiddelen bijtende stoffen bevatten die het materiaal van je espressokoker kunnen aantasten.

1. Afwassen: Demonteer de espressokoker na elk gebruik in losse onderdelen. Was alles af met schoon water. Afwasmiddel is hierbij een absolute no-go, omdat de chemicaliën de smaak van de koffie veranderen.
2. Drogen: Droog vervolgens de afzonderlijke delen, behalve de bovenkant van de kan, met een theedoek af. Kostbare koffieoliën verzamelen zich in het bovenste gedeelte van de kan en deze wil je graag behouden. Laat vervolgens alle 3 delen afzonderlijk drogen om onaangename geurtjes te voorkomen.
3. In elkaar zetten: Als alles gedroogd is, kun je je espressokoker gewoon weer in elkaar zetten en uitkijken naar je volgende smaakervaring.

Een algemene reiniging wordt aanbevolen om de 2-3 weken (afhankelijk van hoe vaak je de espressokoker gebruikt). Dit klinkt misschien vermoeiend, maar het verlengt de levensduur van je koffieapparaat aanzienlijk. Reinig daartoe alles zoals gewoonlijk en veeg ditmaal ook de koffieoliën van de bovenkant van de kan. Verwijder bovendien de afdichtingsring en het metalen filter en maak ze grondig schoon. Laat alles goed drogen. Pas daarna zet je de espressokoker weer in elkaar. Het resultaat is een espressokoker die net zo glanzend en mooi is als toen hij voor het eerst werd uitgepakt.

Hoewel de espressokoker maar een paar keer is gebruikt, kan er aan de onderkant aanslag ontstaan door te snel opwarmen, een te groot temperatuurverschil, etc. Laat dit de pret niet bederven! Aanslag op de espressokoker is niet erg en heel normaal!

Je kunt de blauwe, regenboogkleurige strepen meestal vrij gemakkelijk verwijderen met een ontkalker of een beetje azijn.

Hier adviseer ik de Xavax premium-ontkalker voor hoogwaardige koffieautomaten. Schoonmaken gaat er geweldig mee en alles wordt weer sprankelend schoon.

Gouden, grijze en zwarte verkleuringen door oververhitting zijn helaas hardnekkiger. Je kunt er naast de ontkalkingsoplossing ook citroenconcentraat en poetssteen voor gebruiken. Gebruik echter nooit te agressieve schoonmaakmiddelen!

4. Uitsluiting aansprakelijkheid

Hama GmbH & Co KG is niet aansprakelijk voor en verleent geen garantie op schade die het gevolg is van ondeskundige installatie, montage en ondeskundig gebruik van het product of het niet in acht nemen van de handleiding en/of veiligheidsinstructies.

Un piccolo manuale di istruzioni per la tua nuova Moka!

1. Istruzioni di sicurezza

- Il prodotto è previsto per uso personale, non commerciale.
- Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone, bambini inclusi, con ridotte capacità fisiche, psichiche, sensoriali, intellettive o non dotate della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che essi non siano sorvegliati o istruiti su un uso corretto da parte di un responsabile addetto alla loro sicurezza.
- Non far cadere il prodotto e non esporlo a urti.

Avviso



- Attenzione! Quando è in funzione, la moka si riscalda. Pericolo di ustione! Evita il contatto con la sua superficie. Afferrala soltanto dal manico!
- Non aprire il coperchio del bricco durante il processo di bollitura. Pericolo di ustione a causa della fuoriuscita di vapore!
- Riempi la caldaia soltanto con acqua! Non riempirla in nessun caso con latte, zucchero, altri liquidi o ingredienti!

2. Consiglio per la preparazione

- Per prima cosa, scalda dell'acqua in un pentolino o bollitore a parte. Perché questo: mettendo la moka direttamente sul fornello, le parti metalliche si surriscaldano e il caffè può risultare amaro o privo di gusto. Purtroppo, ciò comporta spesso un retrogusto metallico in quanto a causa dell'elevato calore la moka può rilasciare sapori anomali.
- Versa l'acqua calda - non bollente - nella caldaia facendo attenzione che il livello non superi la valvola per consentire il suo corretto funzionamento.
- Riempi il filtro a imbuto fino all'orlo con del caffè in chicchi appena macinato o con del normale caffè in polvere (se macini il caffè da te stesso, assicurati che la macinatura sia compresa tra quella fina per espresso e quella utilizzata con le caffetterie french press, meglio se effettuata con un macinacaffè a dischi o a cono). Distribuisci la polvere del caffè in modo uniforme fino al bordo del filtro a imbuto e spianala. Premi leggermente il caffè con le dita! Non utilizzare in nessun caso un pressino per non dare luogo alla formazione di una pressione troppo elevata! (Se il caffè è troppo forte, alla volta successiva riduci semplicemente la quantità di polvere.)
- Disponi il filtro nella caldaia.
- Awita quindi il bricco. Assicurati che la polvere di caffè non si depositi nella filettatura.
- Metti quindi la moka sul fornello a fuoco medio. Se il calore è troppo elevato, il caffè si brucia lasciando un retrogusto amaro.
- Dopo alcuni minuti sentirai un rumore simile a un gorgoglio. In questa fase il coperchio deve essere chiuso. Il caffè passa nel bricco attraverso il cosiddetto camino. Togli la moka dal fornello non appena il flusso è costante e il caffè assume un colore simile al miele. Il calore residuo continua a spingere l'acqua verso l'alto evitando che il caffè si bruci.
- Metti brevemente la caldaia sotto l'acqua fredda. In tal modo si arresta l'erogazione ottenendo un caffè dal gusto pieno ed evitando possibili sapori metallici.
- Adesso, puoi versare il caffè nella tazzina. Versa con attenzione in quanto la moka potrebbe essere molto calda! (Per evitare che il caffè si raffreddi troppo rapidamente, puoi preriscaldare la tazzina con dell'acqua calda.)

Nota



Se la superficie del fornello elettrico è più grande della base della moka, non preoccuparti. Sui piani di cottura in ceramica, la moka occupa soltanto la metà circa del fornello, anche questo non è un problema. Ai fini della preparazione, non fa alcuna differenza. Fai soltanto attenzione che il manico non si scaldi troppo per evitare ustioni. Ti consigliamo di mettere la moka sul bordo della piastra con il manico rivolto verso l'esterno.

3. Pulizia della moka

Consigliamo di pulire la moka a mano, poiché molti detersivi per lavastoviglie contengono agenti abrasivi che possono danneggiarne il materiale.

1. Lavaggio: scomponi la moka dopo ogni utilizzo. Sciacquala con acqua pulita. Non usare detersivi per piatti in quanto gli agenti chimici in essi contenuti possono modificare il gusto del caffè.
2. Asciugatura: asciuga quindi con un canovaccio da cucina le singole parti della caffettiera, fatta eccezione per il bricco. Nel bricco si depositano pregiati olii del caffè, da conservare assolutamente. Lascia quindi asciugare completamente le 3 parti per evitare la formazione di odori sgradevoli.
3. Riavvitare: una volta asciutte, puoi riavvitare le parti della moka pensando già al piacere del prossimo caffè.

Si consiglia di sottoporre la moka a una pulizia generale ogni 2-3 settimane (a seconda della frequenza di utilizzo). Sebbene possa sembrare macchinosa, questa operazione aumenta sensibilmente il ciclo di vita della moka. A tal fine, pulisci tutto come di consueto, inclusi gli olii raccolti nel bricco. Rimuovi inoltre la guarnizione e il filtro di metallo e puliscili a fondo. Fai asciugare bene tutte le parti e ricomponi la moka. Il risultato è una moka lucente e pulita come nuova.

Anche dopo pochi utilizzi, può accadere che la caldaia subisca sbiadimenti a causa di riscaldamenti troppo rapidi o di differenze di temperatura troppo elevate. Non lasciare che questo rovini il piacere del caffè! È una reazione del tutto normale!

Di regola, le striature blu o arcobaleno possono essere rimosse in modo del tutto facile con un prodotto anti-calcare o con dell'aceto. In questo caso, ti consigliamo l'uso di anti-calcare Xavax Premium per macchine da caffè di qualità. Il prodotto assicura una pulizia facile e risultati splendidi.

Gli scolorimenti dorati, grigi o neri dovuti a surriscaldamenti sono purtroppo ostinati da rimuovere e, oltre a una soluzione anticalcare, possono richiedere l'utilizzo di un concentrato di limone e di una pasta leggermente abrasiva. Non utilizzare in nessun caso prodotti troppo aggressivi!

4. Esclusione di garanzia

Hama GmbH & Co KG declina ogni responsabilità per danni dovuti al montaggio o all'utilizzo scorretto del prodotto, nonché alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso e/o di sicurezza.

Mała instrukcja obsługi Twojej nowej kawiarki do espresso!

1. Zasady bezpieczeństwa

- Produkt jest przeznaczony do prywatnego, niekomercyjnego użytku domowego.
- Niniejszy produkt nie nadaje się do użytkowania przez osoby, łącznie z dziećmi, o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo bądź zostaną przez nią poinstruowane w zakresie właściwego używania produktu.
- Nie upuszczać produktu i nie narażać go na silne wstrząsy.

Ostrzeżenie



- Uwaga! Kawiarka do espresso nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas pracy. Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie dotykać powierzchni urządzenia. Urządzenie chwycić tylko za uchwyt!
- Podczas parzenia nie wolno otwierać pokrywy pojemnika na kawę. Niebezpieczeństwo oparzenia przez wydostającą się parę!
- Zbiornik wody może być napełniany tylko wodą! Nie napełniać mlekiem, cukrem ani innymi płynami/dodatkami.

2. Propozycja przygotowania

- Najpierw w osobnym dzbanku lub czajniku rozgrzać odrobinę wody. Powód: Jeśli postawisz dzbanek z kawą bezpośrednio na płytce kuchenki, przegrzejesz metal całego dzbanka i kawa może stać się gorzka lub stracić smak. Niestety, często skutkuje to również metalicznym posmakiem, ponieważ dzbanek uwalnia aromaty, gdy jest zbyt gorący.
- Napełnić dolny dzbanek kawiarki już podgrzaną – nie wrzącą – wodą, ale tylko do wysokości tuż poniżej zaworu, w przeciwnym razie nie można wyrównać ciśnienia przez zawór.
- Napełnić lejek po brzegi świeżo zmieloną kawą kawy lub zwykłą kawą mieloną (jeśli miałś kawę samodzielnie, upewnij się, że stopień zmielenia jest pomiędzy tym dla drobnego espresso a tym dla French Press, najlepiej używać urządzenia z młynkiem tarczowym lub stożkowym). Zmielona kawa powinna być równomiernie rozprowadzona do krawędzi lejka, a następnie można ją wygładzić. Dociskać tylko bardzo lekko palcem! Nie używać tampera do espresso, w przeciwnym razie ciśnienie podczas gotowania będzie zbyt wysokie! (jeśli kawa będzie zbyt mocna, wystarczy następnym razem nieco zmniejszyć ilość zmielonej kawy).
- Następnie umieścić wkładkę lejka na dolnej części.
- Przykręcić mocno górną część do dolnej.
- Sprawdzić, czy kawa nie przekrzywia gwintu.
- Teraz umieścić dzbanek na kawę na płytce kuchenki o średniej temperaturze. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, kawa się przypali i pozostanie gorzki posmak.
- Po kilku minutach będzie słychać dźwięki podobne do bulgotania lub kipienia. Pokrywka powinna być zamknięta. Kawa przepływa teraz przez rurkę pionową do górnej części dzbanka. Zdjąć dzbanek z kuchenki, gdy pojawi się stały strumień, a kawa nabierze miodowego koloru. Ciepło resztkowe wypchnie jeszcze całą wodę do góry, a kawa się nie przypali.
- Dolną część dzbanka włożyć na chwilę pod zimną wodę. Zatrzyma to ekstrakcję i sprawia, że kawa będzie jeszcze bogatsza w smaku, bez metalicznego posmaku.
- Teraz można włączyć kawę do małej filizanki na espresso. Uważać przy wlewaniu – dzbanek może być nieco gorący! (można również podgrzać filizankę na espresso odrobiną gorącej wody, aby kawa nie ostygła zbyt szybko).

Wskazówka



Jeśli płyta kuchenki jest większa niż kawiarka, nie trzeba się tym przejmować. W przypadku płyty ceramicznej, jeśli tylko około połowa jest zakryta, nie jest to problem. Nie ma to żadnego znaczenia dla parzenia kawy. Uważać tylko, żeby rączka dzbanka nie była zbyt gorąca i żeby się na niej poparzyć. Najlepiej położyć kawiarkę do espresso na krawędzi płyty tak, aby uchwyt wystawał na zewnątrz.

3. Czyszczenie kawiarki do espresso

Zalecane jest ręczne czyszczenie kawiarki do espresso, ponieważ wiele środków do czyszczenia w zmywarkach zawiera środki żrące, które mogą uszkodzić materiał, z którego wykonana jest kawiarka do espresso.

1. Płukanie: W tym celu po każdym użyciu należy rozebrać kawiarkę do espresso na części. Umyć wszystko czystą wodą. Środek do płukania jest tutaj absolutnie niewskazany, ponieważ chemia zmienia smak kawy.
2. Suszenie: Następnie za pomocą ręcznika wytrzeć do sucha poszczególne części, z wyjątkiem górnej części dzbanka. W górnej części dzbanka zbierają się cenne olejki kawowe i należy je za wszelką cenę zachować. Następnie pozostawić wszystkie 3 części do całkowitego wyschnięcia osobno, aby zapobiec powstaniu nieprzyjemnych zapachów.
3. Ponowny montaż: Gdy wszystko wyschnie, można po prostu złożyć z powrotem kawiarkę do espresso i czekać na kolejne doznania smakowe.

Generalne czyszczenie jest zalecane co 2–3 tygodnie (w zależności od tego, jak często używana jest kawiarka do espresso). Może to brzmieć uciążliwie, ale wielokrotnie zwiększa żywotność kawiarki do espresso. W tym celu wyczyścić wszystko jak zwykle i tym razem wytrzeć również olejki kawowe z górnej części dzbanka. Ponadto należy zdjąć i dokładnie wyczyścić pierścienie uszczelniający oraz metalowy filtr.

Dopiero wtedy należy ponownie zmontować kawiarkę do espresso. Efektem jest kawiarka do espresso, która jest błyszcząca i ładna jak przy pierwszym rozpakowaniu.

Nawet jeśli kawiarka do espresso była używana kilka razy, może mieć naloty na dolnej części z powodu zbyt szybkiego nagrzewania, zbyt dużej różnicy temperatury itp. Nie należy tym psuć sobie przyjemności! Naloty na kawiarence do espresso nie są niczym złym, tylko są całkiem normalnym zjawiskiem!

Niebieskie, tęcze smugi można zwykle dość łatwo usunąć za pomocą odkamieniacza lub odrobiny octu.

Tutaj polecamy odkamieniacz premium Xavax do wysokiej jakości ekspresów do kawy. Czyszczenie działa z nim świetnie i wszystko znów jest lśniące czyste.

Złote, szare i czarne przebarwienia spowodowane przegrzaniem są niestety bardziej uporczywe i oprócz roztworu odkamieniacza mogą wymagać również koncentratu cytrynowego i pasty do czyszczenia kamienia.

Nie wolno używać zbyt ostrych środków czyszczących!

4. Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu gwarancji

Hama GmbH & Co KG nie ponosi odpowiedzialności i nie udziela żadnej gwarancji z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego montażu, instalacji, niewłaściwego użytkowania urządzenia ani z tytułu szkód wynikających z postępowania niezgodnie z instrukcją obsługi i wskazówkami bezpieczeństwa.

Egy rövid használati útmutató az új eszpresszófőzőjéhez!

1. Biztonsági utasítások

- A terméket privát és nem kereskedelmi, üzleti használatra terveztük.
- Ez a termék nem arra készült, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve hiányos tapasztalattal vagy hiányos ismeretekkel rendelkező személyek használják (gyermekeket is beleértve), kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy útmutatást kaptak tőle a termék használatára vonatkozóan.
- Ne ejtse le a terméket és ne tegye ki erős rázkódásnak.

Figyelmeztetés



- Vigyázat! Az eszpresszófőző működés közben felforrósodik. Ekkor égése sérülés veszélye áll fenn! Ne érintse meg a készülék felületét. Csak a fogantyúnál fogva érintse meg a készüléket!
- A kávé tartály fedelét főzés közben nem szabad felnyitni. Forrázásveszély a kilőpú gőz miatt!
- A víztartályt csak vízzel szabad feltölteni! Soha ne töltsön bele tejet, cukrot, egyéb folyadékot / hozzávalókat!

2. Javaslat előkészítésre

- Először melegítsen egy kevés vizet egy külön edényben vagy vízfőralóban. Ennek oka: Ha a kávéval töltött kancsót közvetlenül a főzőlapra helyezi, akkor az egész kancsó fém anyagát túlságosan felmelegíti, és a kávé keserűvé vagy íztelenné válhat. Sajnos ez gyakran fémes ízt eredményez, mert a kancsó hő hatására ízt bocsát ki.
- Töltse fel a főzőgép alsó edényét előmelegített – nem forrásban lévő – vízzel, de csak közvetlenül a szelep alatti szintig, különben a szelep nyomása nem tud kiegyenlítődni.
- Töltse fel a tölcsért a szélégig frissen őrölt kávébabbal vagy a szokásos kávéporral. (Ha saját maga szeretné a kávé megőrölni, ügyeljen arra,

hogy az őrlés mértéke a finom eszpresszó és hogy a french press őrlési foka között legyen, és tárcsás vagy kúpdarálóval működő gépet használjon). A kávé port a tölcsér szélégig egyenletesen kell elosztani, majd le kell simítani. Csak enyhén nyomja meg az ujjával! Soha ne használjon eszpresszó tampert, különben túl nagy nyomás keletkezik a főzés során! (Ha a kávé túl erős lesz, legközelebb csak egy kicsit csökkentse a kávépor mennyiségét.)

- Most helyezze a tölcsérbetétet az alsó részre.
- Most csavarozza rá a felső részt az alsó részre szorosan. Győződjön meg arról, hogy nem dönti meg kávépor a menetet.
- Helyezze a kávéskannát a főzőlapra közepes hőfokon. Ha a hő túl magas, a kávé megég, és keserű utóíze lesz.
- Néhány perc múlva a gargarizáláshoz vagy a bugyogáshoz haosnló hangokat hallhat. A fedelet ekkor le kell zárni. A kávé most a felszállócsövön keresztül a kancsó felső részébe folyik. Ha folyamatos sugár keletkezik, és a kávé mézes színűvé válik, távolítsa el a kancsót a tűzhelyről. A maradék hő ekkor felnyomja az összes vizet, így megakadályozza, hogy a kávé odaegyen.
- Tartsa a kancsó alsó részét rövid ideig hideg víz alá. Ez megakadályozza az extrahálást, és a kávé még ízletesebbé válik, és nem lesz fémes íze.
- Most öntse a kávé egy kis eszpresszó csészébe. Óvatosan öntse ki – a kancsó esetleg forró lehet! (Az eszpresszó csészét forró vízzel is előmelegítheti, így a kávé nem fog túl gyorsan lehűlni.)

Megjegyzés



Ha a főzőlap nagyobb, mint az eszpresszófőző, emiatt nem kell aggódnia. Kerámia főzőlap esetén csak mintegy a fele van lefedve, ez nem probléma. A kávéfőzés során ez nem jelent különbséget. Csak vigyázzon, hogy a kancsó fogantyúja ne legyen túl meleg, nehogy megégesse magát. A legjobb, ha az eszpresszókészítőt a főzőlap szélére helyezi úgy, hogy a fogantyú kifelé álljon.

3. Az eszpresszófőző tisztítása

Javasoljuk, hogy kézzel tisztítsa meg az eszpresszófőzőt, mert a mosogatógéphez használt tisztítószer olyan maró anyagokat tartalmaz, amelyek megtámadhatják az eszpresszófőző anyagát.

1. Öblítés: Minden használat után bontsa szét az eszpresszófőzőt alkotórészeire. Mindent tiszta vízzel mosson le. A mosogatószer itt abszolút nem megengedett, mivel a vegyi anyagok megváltoztatják a kávé ízét.
2. Szárítás: Ezután kéztörlővel törölje meg az egyes részeket, kivéve a kancsó felső részét. A kancsó felső részében értékes kávéolajok halmozódnak fel, amelyeket minden áron meg kell tartani. Ezután hagyja mindhárom részt teljesen megszáradni, hogy elkerülje a kellemetlen szagokat.
3. Szerelje össze újra: Ha minden rész megszáradt, egyszerűen újra összeszerelheti az eszpresszófőzőt, és várja Önt a következő ízelmény.

2–3 hetente (attól függően, hogy milyen gyakran használja az eszpresszófőzőt) javasolt egy általános tisztításvégzése. Ez fárasztónak hangozhat, de sokszorosára növeli a kávéfőző élettartamát. Ehhez a szokásos módon tisztítson meg mindent, és ezúttal törölje le a kávéolajokat a kancsó tetejéről. Ezenkívül távolítsa el a tömítőgyűrűt és a fémszűrőt, és alaposan tisztítsa meg őket. Hagyja, hogy minden jól megszáradjon. Csak ezután szerelheti össze újra az eszpresszófőzőt. Az eredmény egy olyan szépen csillogó eszpresszófőző, mint amilyen az első kicsomagoláskor volt.

Habár az eszpresszófőzőt csak néhányszor használta, előfordulhat, hogy a túl gyors melegítés, a túl nagy hőmérséklet-különbségek stb. miatt az alsó részen elszíneződik. Ez ne vegye el a kedvét! A kávéfőző elszíneződése nem jelent bajt, és teljesen normális! Általában könnyen eltávolíthatja a kék, szivárványszínű csíkokat vízköoldóval vagy ecettel. Ehhez ajánljuk a Xavax Premium vízköoldót a kiváló minőségű kávéfőzőkhöz. A tisztítás remekül működik, és minden újra ragyogni fog.

Sajnos a túlmelegedés miatti arany, szürke és fekete elszíneződések makacsabbak, és a vízkömentesítő oldat mellett citromkoncentrátumot és polírkövet is igényelhetnek.

De soha ne használjon túl agresszív tisztítószerkeket!

4. Szavatosság kizárása

A Hama GmbH & Co KG semmilyen felelősséget vagy szavatosságot nem vállal a termék szakszerűtlen telepítéséből, szereléséből és szakszerűtlen használatából, vagy a használati útmutató és/vagy a biztonsági utasítások be nem tartásából eredő károkért.

Instrucțiuni de utilizare succinte pentru noul dvs. espresso!

1. Indicații de securitate

- Produsul este conceput pentru utilizarea casnică, necomercială.
- Acest produs nu este conceput pentru a fi folosit de persoane, inclusiv copii, cu aptitudini reduse din punct de vedere psihic, senzorial sau spiritual sau cu lipsă de cunoștințe sau experiență, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați de persoane răspunzătoare de siguranța acestora sau primesc indicații de la acestea cum să folosească produsul.
- Nu lăsați produsul să cadă și nici nu îl expuneți unor vibrații puternice.

Avertizare



- Atenție! Espresso se încinge în timpul funcționării. Există pericol de arsură! Evitați să atingeți suprafața dispozitivului. Atingeți dispozitivul numai de mâner!
- Capacul recipientului de cafea nu trebuie să fie deschis în timpul procesului de fierbere. Pericol de opărire din cauza vaporilor de apă generați!
- Recipientul de apă poate fi umplut numai cu apă! Nu îl umpleți niciodată cu lapte, zahăr, alte lichide/ingrediente!

2. Sugestie de preparare

- În primul rând, încălziți puțină apă într-un vas sau fierbător de apă separat. Motivul este următorul: dacă puneți recipientul direct pe plita aragazului, veți supraîncălzi metalul întregului recipient, iar cafeaua poate deveni amară sau își poate pierde gustul. Din nefericire, acest lucru are adesea ca rezultat și un gust metalic, deoarece recipientul eliberează arome atunci când este prea fierbinte.
- Umpleți recipientul inferior al fierbătorului cu apă deja preîncălzită - nu clocotită, dar numai până puțin sub supapă, în caz contrar, presiunea nu se poate egaliza prin supapă.
- Umpleți pâlnia până la margine cu boabe de cafea proaspăt măcinate sau cu cafea măcinată obișnuită. (Dacă măcinați singur cafeaua, asigurați-vă că măcinarea este între cea pentru espresso fin și cea pentru presa franceză și, în mod ideal, folosiți un o mașină cu râșniță cu discuri sau conuri). Cafeaua măcinată ar trebui să fie distribuită uniform până la marginea pâlniei, apoi poate fi netezită. Apăsați doar foarte ușor cu degetul! Nu folosiți niciodată un tamper pentru espresso, altfel presiunea va fi prea mare în timpul fierberii! (În cazul în care cafeaua iese prea tare, data viitoare reduceți puțin cantitatea de cafea măcinată.)
- Așezați acum inserția pâlniei pe partea inferioară.
- Acum înșurubați ferm partea superioară în partea inferioară. Asigurați-vă că nu există cafea măcinată care să decalzeze filetul.
- Acum puneți recipientul de cafea pe plita aragazului, la foc mediu. În cazul în care căldura este prea mare, cafeaua se arde și rămâne un gust amar.
- După câteva minute, veți auzi sunete asemănătoare cu cele de clipocit sau de fierbere. În acest moment, capacul trebuie să fie închis. Cafeaua curge acum prin tubul ascendent în partea superioară a recipientului. Luați recipientul de pe aragaz imediat ce se formează un jet constant și cafeaua capătă o culoare ca de miere. Căldura reziduală va împinge în continuare toată apa în sus și veți evita arderea cafelei.
- Țineți pentru scurt timp partea inferioară a recipientului sub apă rece. Această acțiune oprește extracția și face cafeaua și mai intensă, evitând astfel un gust metalic.
- Acum puteți turna cafeaua într-o ceașcă mică de espresso. Aveți grijă când turnați – recipientul ar putea fi un pic fierbinte! (Puteți, de asemenea, să preîncălziți ceașca de espresso cu puțină apă fierbinte pentru ca temperatura cafelei să nu scadă prea repede.)

Indicație



Dacă plita aragazului dvs. este mai mare decât espressoorul, nu vă faceți griji. La o plită ceramică, doar jumătate este acoperită, așa că nu este o problemă. Acest lucru nu are nicio influență asupra preparării cafelei. Aveți grijă ca mânerul recipientului să nu se încingă prea tare și să vă ardeți. Cel mai bun mod de a face acest lucru este să așezați espressoorul pe marginea plăcii și să lăsați mânerul să iasă în afară.

3. Curățarea espressoului

Se recomandă să curățați manual espressoorul, deoarece multe produse de curățare pentru mașina de spălat vase conțin agenți corozivi, care ar putea ataca materialul espressoului.

1. Clătirea: Pentru a face acest lucru, dezamblați espressoorul în părțile sale componente după fiecare utilizare. Spălați totul cu apă curată. Lichidul de clătire este absolut interzis aici, deoarece substanțele chimice schimbă gustul cafelei.
2. Uscarea: Apoi uscați fiecare parte, cu excepția părții superioare a recipientului, prin ștergere cu un prosop. Uleiurile prețioase de cafea se adună în partea superioară a recipientului, iar acestea trebuie păstrate cu orice preț. Apoi lăsați toate cele 3 părți să se usuce complet separat pentru a evita mirosurile neplăcute.
3. Reasamblarea: După ce totul s-a uscat, puteți să vă reamblați espressoorul și să așteptați cu nerăbdare următoarea experiență a gustului.

Se recomandă o curățare generală la fiecare 2–3 săptămâni (în funcție de frecvența cu care utilizați espressoorul). Acest lucru poate părea obositor, dar crește de câteva ori durata de viață a aparatului de cafea. Pentru a face acest lucru, curățați totul ca de obicei și, de data aceasta, ștergeți și uleiurile de cafea din partea superioară a recipientului. În plus, îndepărtați garnitura de etanșare și filtrul metalic și curățați-le temeinic. Abia apoi trebuie să reamblați espressoorul. Rezultatul este un espressoor la fel de strălucitor și de frumos ca atunci când a fost deschis pentru prima dată.

Chiar dacă espressoorul a fost folosit doar de câteva ori, este posibil ca partea inferioară să se păteze din cauza încălzirii prea rapide, a unei diferențe prea mari de temperatură etc. Nu lăsați acest aspect să vă strice distracția! Mătuirea espressoului nu este nocivă, fiind chiar normală!

De obicei, puteți elimina destul de ușor petele albastre, de culoarea curcubeului, cu un detartrant sau cu puțin oțet.

Aici se recomandă detartrantul Xavax Premium pentru aparatele de cafea de înaltă calitate. Curățarea funcționează foarte bine cu acesta și totul este din nou curat și strălucitor.

Decolorările auriu, gri și negre generate de supraîncălzire sunt, din păcate, mai încăpățănate și pot necesita concentrat de lămâie și pastă de curățare universală, în plus față de soluția detartrantă.

Cu toate acestea, nu utilizați niciodată agenți de curățare prea agresivi!

4. Excluderea răspunderii

Hama GmbH & Co KG nu își asumă nicio răspundere sau garanție pentru daunele ce rezultă din instalarea, montajul, utilizarea inadecvate ale produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și/sau a indicațiilor de siguranță.

Malý návod k obsluze pro váš nový kávovar na espresso!

1. Bezpečnostní pokyny

- Výrobek je určen pro soukromé a neprůmyslové použití.
- Tento produkt nesmí používat děti a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečným množstvím zkušeností nebo vědomostí. Používání je možné pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud tyto osoby obdržely pokyny o použití výrobku.
- Zabraňte pádu výrobku a výrobek nevystavujte silným otřesům.

Výstraha



- Pozor! Kávovar na espresso se během používání zahřívá. Hrozí nebezpečí popálení! Nedotýkejte se povrchu zařízení. Dotýkejte se zařízení pouze za rukojeť!
- Víko zásobníku na kávu se během procesu vaření nesmí otevírat. Nebezpečí opaření unikající párou!
- Nádrž na vodu smí být naplněna pouze vodou! Nikdy ji neplňte mlékem, cukrem, jinými tekutinami / přísadami!

2. Návrh na přípravu

- Nejprve byste měli ohřát trochu vody v samostatném hrnci nebo konvici. Důvodem je: Pokud postavíte konvičku přímo na varnou desku, přehřejete kov celé konvice a káva může zhořknout nebo ztratit chuť. Bohužel to také často vede ke kovové chuti, protože pokud je konvička příliš horká, uvolňuje chuť kovu.
- Spodní konvičku kávovaru naplňte předehřátou (nikoli vařící) vodou, ale pouze těsně pod ventil, jinak se tlak nemůže přes ventil vyrovnávat.

- Nálevku naplňte až po okraj čerstvě namletou zrnkovou kávu nebo běžnou mletou kávu. (Pokud si kávu melete sami, ujistěte se, že je stupeň mletí někde mezi jemným espresem a french pressem a používáte nejlépe kotoučový nebo kuželový mlýnek.) Mletá káva by měla být až po okraj nálevky rovnoměrně rozložena a poté ji můžete ještě uhladit. Stačí lehce stisknout prstem! Nikdy nepoužívejte tamper na espresso, jinak bude tlak při vaření příliš vysoký! (Pokud je káva příliš silná, použijte příště menší množství mleté kávy.)
- Nyní nasadte trychtýřovou vložku na spodní část.
- Nyní horní část pevně přišroubujte ke spodní části. Ujistěte se, že mletá káva nepřesahuje závit.
- Konvičku na kávu postavte na varnou desku a zapněte středně vysokou teplotu. Pokud je žár příliš vysoký, káva se přepálí a zanechá hořkou pachut.
- Po několika minutách uslyšíte zvuky podobné klototání nebo bublání. Víčko by přitom mělo být zavřené. Káva nyní protéká stoupací trubičkou do horní části konvičky. Jakmile začne proudit stálý proud a káva získá medovou barvu, sejměte konvičku z varné desky. Zbytek tepla stejně vytlačí všechnu vodu nahoru a vy se vyhnete připálení kávy.
- Spodní část konvičky krátce podržte pod studenou vodou. Tím se zastaví extrakce a vaše káva bude ještě bohatší a vyhnete se kovové chuti.
- Nyní si můžete nalít kávu do malého šálku na espresso. Při nalévání buďte opatrní – konvička může být poněkud horká! (Můžete také předehřát šálek na espresso trochou horké vody, aby vaše káva příliš rychle nevychladla.)

Upozornění



Pokud je vaše varná deska větší než espresso kávovar, nemusíte se bát. U sklokeramické desky bude zakrytá jen asi polovina, což nepředstavuje problém. Pokud jde o vaření kávy, nezáleží na tom. Jen dejte pozor, abys se příliš nezahřála rukojeť konvičky a vy se tak nespálili. Nejlepší je proto umístit kávovar na espresso na okraj varné desky a nechat rukojeť vyčnívat mimo ni.

3. Čištění kávovaru na espresso

Kávovar na espresso doporučujeme čistit ručně, protože mnoho čisticích prostředků na myčky nádobí obsahuje žravé látky, které by mohly narušit materiál vašeho kávovaru na espresso.

1. Opláchnutí: Po každém použití rozložte kávovar na espresso na jednotlivé součásti. Vše vypláchněte čistou vodou. V žádném případě nepoužívejte žádný mycí prostředek, protože chemikálie mění chuť kávy.
2. Sušení: Jednotlivé části, kromě horní části konvičky, pak osušte utěrkou. V horní části konvičky se shromažďují vzácné kávové oleje, které byste měli za každou cenu uchovat. Poté nechte všechny 3 části samovolně uschnout, abyste předešli nepříjemnému zápachu.
3. Opětovné sestavení: Když je vše suché, můžete svůj espresso kávovar opět složit a těšit se na další chuťový zážitek.

Důkladné vyčištění se doporučuje každé 2-3 týdny (v závislosti na tom, jak často espressovač používáte). Může to znít jako náročný postup, ale životnost vašeho kávovaru se tak mnohonásobně zvýší. Vše vyčistíte jako obvykle, ale tentokrát také omyjete kávové oleje z horní části konvičky. Odstraňte také těsnicí kroužek a kovový filtr a důkladně je vyčistěte. Nechte vše dobře uschnout. Teprve poté kávovar na espresso znovu sestavte. Výsledkem je kávovar na espresso, který bude stejně lesklý, jako když jste jej poprvé rozbalili.

Přestože jste kávovar na espresso použili jen párkrát, může se stát, že se jeho spodní část začne příliš rychle zahřívat, například příliš velkým rozdílem teplot atd. Nenechte si tím zkazit zábavu! Zabarvení kávovaru na espresso není závadné a jde o zcela normální proces!

Modré, duhově zbarvené šmouhy většinou snadno odstraníte odvápňovačem nebo trochou octa. Doporučujeme použít prémiový odstraňovač vodního kamene Xavax pro kvalitní kávovary. Čištění funguje skvěle a vše bude opět zářivě čisté.

Bohužel zlaté, šedé a černé zbarvení způsobené přehřátím je odolnější a může vyžadovat kromě odvápňovacího roztoku také citrónový koncentrát a pastu na čištění kamenů.

Nikdy však nepoužívejte příliš agresivní čisticí prostředky!

4. Vyloučení záruky

Společnost Hama GmbH & Co KG nepřebírá žádnou odpovědnost nebo záruku za škody vzniklé neodbornou instalací, montáží a neodborným použitím výrobku nebo nedodržováním návodu k použití a/nebo bezpečnostních pokynů.

Malý návod na obsluhu pre vaše nové espresso!

1. Bezpečnostné upozornenia

- Výrobok je určený na súkromné, nekomerčné domáce používanie.
- Tento výrobok nesmú používať deti, ani osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočným množstvom skúseností alebo vedomostí. Používanie je možné pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba poskytla pokyny, ako tento výrobok používať.
- Výrobok chráňte pred pádmi a nevystavujte ho silným otrasom.

Výstraha



- Opatrne! Espresso sa počas prevádzky zahrieva. Existuje nebezpečenstvo popálenia! Nedotýkajte sa povrchu prístroja. Prístroj chytajte len za rukoväť!
- Veko nádoby na kávu sa nesmie počas varenia otvárať. Riziko popálenia unikajúcou vodnou parou!
- Nádrž na vodu sa môže plniť iba vodou! Nikdy neplňte mlieko, cukor, iné tekutiny/prísady!

2. Návrh na prípravu

- Najprv by ste mali zohriať trochu vody v osobitnej kanvici alebo variči na vodu. Dôvodom je: Ak umiestnite kanvicu naplnenú kávou priamo na sporák, príliš zahrejete kov celého džbánu a káva sa môže zhorknúť alebo stratiť chuť. Často sa pritom vyskytuje aj kovová príchuť, pretože kanvica vydáva pri príliš vysokej teplote chuťové látky.
- Naplňte dolnú kanvicu variča predhriatou – nie vriacou – vodou, ale len tesne pod ventil, inak sa nebude môcť tlak cez ventil vyrovnáť.

- Naplňte lievik až po okraj čerstvo namletými kávovými zrnkami alebo bežnou mletou kávou. (Ak si kávu meliete, uistite sa, mali by ste dbať o to, aby bol stupeň mletia medzi jemným espressom a stupňom pre french press a mali by ste používať kotúčový alebo kuželový mlynček). Mletá káva by mala byť rovnomerne rozdelená až po okraj lievika a potom sa môže hladko zarovnať. Prstom len zľahka pritlačte! V žiadnom prípade nepoužívajte tamper na espresso, inak sa počas varenia vytvorí príliš veľký tlak! (Ak je káva príliš silná, nabudúce stačí trochu znížiť množstvo mletej kávy.)
- Teraz umiestnite vložku lievika na spodnú časť.
- Teraz naskrutkujte hornú časť pevne na spodnú časť. Uistite sa, že žiadna mletá káva nevypriechi závit.
- Položte kávovú kanvicu na varnú dosku na strednom stupni teploty. Pri príliš veľkej teplote sa káva spáli a zostane horká pachuť.
- Po niekoľkých minútach budete počuť zvuky, podobné kľokotaniu alebo bubľaniu. Veko by pritom malo byť zatvorené. Káva teraz prechádza stúpacou rúrkou do hornej časti kanvice. Keď sa objaví stály prúd a káva získa medovú farbu, zoberte kanvicu zo sporáka. Zvyškové teplo vytlačí všetku vodu a vy zabránite spáleniu kávy.
- Spodnú časť kanvice krátko podržte pod studenou vodou. Tým sa zastaví extrakcia a káva bude ešte bohatšia a zabráni sa kovovej chuti.
- Teraz môžete naliať kávu do malej šálky na espresso. Pri nalievaní buďte opatrný – kanvica môže byť trochu horúca! (Môžete tiež predhriať šálku espressa s trochu horúcej vody, takže káva nevychladne príliš rýchlo.)

Upozornenie



Ak je varná doska väčšia ako espresso, nemusíte sa obávať. Na keramickej varnej doske je pokrytá len asi polovica, to nie je problém. Pokiaľ ide o prípravu kávy, nie je v tom žiadny rozdiel. Len sa uistite, že rukoväť kanvice nie je príliš teplá a nepopálite sa na nej. Najlepšie je umiestniť espresso na okraj dosky a nechať rukoväť vyčnievať von.

3. Čistenie espresso

Odporúča sa čistiť espresso ručne, pretože mnohé čistiace prostriedky do umývačky riadu obsahujú žieravé látky, ktoré by mohli narušiť materiál espresso.

1. Opláchnutie: Po každom použití espresso rozoberte. Všetko umyte čistou vodou. Prostriedok na umývanie je tu absolútne nepripustný, pretože chemikálie menia chuť kávy.
2. Sušenie: Potom osušte jednotlivé časti, okrem vrchnej časti kanvice, utierkou. V hornej časti kanvice sa zbierajú vzácne kávové oleje, ktoré by ste mali za každú cenu zachovať. Potom nechajte všetky 3 časti osobitne úplne vyschnúť, aby ste predišli nepríjemným zápachom.
3. Opätovné zostavenie: Keď je všetko suché, môžete espresso jednoducho zložiť a tešiť sa na ďalší chuťový zážitok.

Každé 2 – 3 týždne (v závislosti od toho, ako často espresso používate) sa odporúča celkové čistenie. To môže znížiť vyčerpávajúco, ale výrazne predĺži životnosť vášho espresso. Pritom vyčistíte všetko ako obvykle a tentoraz tiež utrite kávové oleje z hornej časti kanvice. Okrem toho odstráňte tesniaci krúžok a kovový filter a dôkladne ich vyčistite. Nechajte všetko dobre vyschnúť. Až potom by ste mali znovu espresso poskladať. Výsledkom bude espresso, tak lesklý a krásny, ako pri prvom vybalení.

Hoci bol kávovar použitý len niekoľkokrát, môže sa stať, že v spodnej časti zmodrie v dôsledku príliš rýchleho zahrievania, príliš veľkých teplotných rozdielov atď. Nenechajte si tým pokaziť zábavu! Zmodranie espresso nie je zlé a je celkom normálne! Zvyčajne môžete modré, dúhovo sfarbené šmuhy celkom jednoducho odstrániť prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa alebo trochu octu. Tu odporúčam Xavax Premium odstraňovač vodného kameňa pre kvalitné kávovary. Čistenie s ním funguje skvele a všetko bude žiarivo čisté.

Nanešťastie, zlaté, sivé a čierne sfarbenia spôsobené prehriatím sú odolnejšie a okrem roztoku na odstránenie vodného kameňa si môžu vyžadovať aj citrónový koncentrát a pemzovú pastu. Nepoužívajte však príliš agresívne čistiace prostriedky!

4. Vylúčenie zodpovednosti

Hama GmbH & Co KG nepreberá žiadnu zodpovednosť a neposkytuje záruky za škody vyplývajúce z neodbornej inštalácie, montáže alebo neodborného používania výrobku alebo z nerešpektovania návodu na obsluhu a/alebo bezpečnostných upozornení.

Um pequeno manual de instruções para a sua nova cafeteira!

1. Indicações de segurança

- O produto está previsto apenas para utilização privada e não comercial.
- Este produto não se destina a ser utilizado por pessoas, incl. crianças, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não tenham a experiência ou os conhecimentos suficientes para a sua utilização, a não ser que o façam sob a vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que esta as tenha instruído devidamente.
- Nunca deixe cair o produto, nem o submeta a choques fortes.

Aviso



- Cuidado! A cafeteira fica quente durante o funcionamento. Perigo de queimaduras! Evite tocar na superfície do aparelho. Agarre no aparelho apenas pela pega!
- A tampa do recipiente para o café não deve ser aberta durante o processo de cozedura. Perigo de queimadura devido à saída de vapor de água!
- O recipiente para a água só pode ser enchido com água! Nunca encher com leite, açúcar, outros líquidos/ingredientes!

2. Sugestão de preparação

- Primeiro, aqueça um pouco de água num jarro ou chaleira separada. Razão para isto: Se colocar o jarro com café diretamente na placa elétrica, irá sobreaquecer o metal de todo o jarro e o café pode ficar amargo ou sem sabor. Infelizmente, isto também resulta frequentemente num sabor metálico, porque o jarro liberta sabor quando está demasiado quente.
- Encha o jarro inferior da cafeteira com água já pré-aquecida, não fervida, mas apenas um pouco abaixo da válvula, caso contrário a pressão não pode ser compensada através da válvula.
- Encha o funil até à borda com grãos de café acabados de moer ou café em pó normal. (Se moer o café você mesmo, certifique-se de que a moagem está entre a do expresso fino e a da prensa francesa, sendo melhor utilizar uma máquina com um moedor de disco ou de cone.) O café em pó deve ser distribuído uniformemente até à borda do funil e depois pode ser alisada a superfície. Pressione muito levemente com o dedo! Em circunstância alguma utilize um calcador de café expresso, caso contrário haverá demasiada pressão durante a cozedura! (Se o café ficar demasiado forte, da próxima vez basta reduzir um pouco a quantidade de café em pó.)
- Agora, coloque o funil na parte inferior.
- Depois, aperte firmemente a parte superior na parte inferior. Certifique-se de que não existe café em pó na rosca.
- De seguida, coloque a cafeteira de café em lume brando na placa elétrica. Se o lume estiver demasiado alto, o café queima e fica com um gosto amargo.
- Passados alguns minutos, ouvirá sons semelhantes a gorgolejar ou borbulhar. Nesta ocasião, deve fechar-se a tampa. O café corre agora pelo tubo ascendente para a parte superior do jarro. Tire o jarro da placa logo que haja um jato constante e o café adquira uma cor semelhante ao mel. O calor residual continuará a empurrar toda a água para cima e evitará que o café fique queimado.
- Segure brevemente a parte inferior do jarro sob água fria. Desta forma, a extração para e torna o seu café ainda mais rico, evitando um sabor metálico.
- Agora, pode colocar o seu café numa chávena pequena de café expresso. Tenha cuidado ao verter o líquido uma vez que o jarro pode estar um pouco quente! (Também pode pré-aquecer a sua chávena de café expresso com um pouco de água quente para que o seu café não arrefeça demasiado depressa)

Nota



Se a sua placa elétrica for maior do que a cafeteira, não se preocupe. Uma vez que com uma placa de cerâmica, apenas cerca de metade é coberta, isto não será problema. Não faz qualquer diferença para a cozedura do café. Basta certificar-se de que a pega do jarro não fica demasiado quente e se queima na mesma. A melhor forma de o fazer é colocar a cafeteira na borda da placa e deixar a pega virada para fora.

3. Limpeza da sua cafeteira

Recomenda-se a limpeza manual da cafeteira, uma vez que muitas máquinas de lavar louça contêm agentes corrosivos que podem danificar o material da sua cafeteira.

1. Lavagem: Para este fim, desmonte os componentes da cafeteira após cada utilização. Lave tudo com água limpa. O detergente é aqui um absoluto "não", uma vez que os químicos alteram o sabor do café.
2. Secagem: Depois seque as peças individuais, exceto a parte superior do jarro, com uma toalha de mão. Os óleos preciosos do café são recolhidos na parte superior do jarro e devem ser conservados a todo o custo. Depois deixe secar completamente as 3 peças em separado de forma a evitar odores desagradáveis.
3. Remontagem: Quando tudo estiver seco, pode simplesmente voltar a montar a sua cafeteira e aguardar pela sua próxima experiência de sabor.

Recomenda-se uma limpeza geral a cada 2-3 semanas (dependendo da frequência com que utiliza a cafeteira). Isto pode parecer cansativo, mas aumenta em muito a vida útil da sua cafeteira. Para tal, limpe tudo como habitualmente e desta vez limpe também os óleos do café na parte superior do jarro. Além disso, remova o anel de vedação e o filtro metálico e limpe-os bem. Deixe tudo secar bem. Só depois deverá voltar a montar a cafeteira. O resultado é uma cafeteira tão brilhante e bonita como quando foi desembalada pela primeira vez.

Embora a cafeteira tenha sido usada apenas algumas vezes, pode manchar a parte inferior devido ao aquecimento demasiado rápido, às diferenças de temperaturas demasiado grandes, etc. Não deixe que isto estrague a diversão! As manchas na cafeteira não são algo mau, sendo bastante normal!

Normalmente, consegue remover as estrias azuis e de várias cores com bastante facilidade com um produto de descalcificação ou um pouco de vinagre.

Aqui, recomendo o produto de descalcificação Xavax premium para máquinas de café de alta qualidade. Assim, a limpeza funciona muito bem e tudo volta a brilhar.

As descolorações douradas, cinzentas e pretas derivadas do sobreaquecimento são infelizmente mais resistentes e podem requerer concentrado de limão e pasta de limpeza de pedras, para além de uma solução de descalcificação.

No entanto, nunca utilize produtos de limpeza demasiado agressivos!

4. Exclusão de responsabilidade

A Hama GmbH & Co KG declina toda e qualquer responsabilidade ou garantia por danos decorrentes da instalação, da montagem ou do manuseamento incorretos do produto e/ou do incumprimento do manual de instruções e/ou das indicações de segurança.

En liten bruksanvisning för din nya espressobryggare!

1. Säkerhetsinformation

- Produkten är avsedd för privat hemanvändning, inte yrkesmässig användning.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer, inklusive barn, som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller har fått anvisningar av denne om hur produkten ska hanteras.
- Tappa inte produkten och utsätt den inte för kraftiga vibrationer.

Varning



- Varning! Espressobryggaren blir varm under drift. Det finns risk för risk för brännskada! Undvik att beröra enhetens yta. Ta endast tag i enheten i handtaget!
- Kaffebehållarens lock får inte öppnas under tillagningsprocessen. Risk för skällning på grund av utpysande ånga!
- Vattenbehållaren får endast fyllas med vatten! Håll aldrig i mjölk, socker, andra vätskor eller ingredienser!

2. Förslag till förberedelser

- Värm först lite vatten i en separat kastrull eller vattenkokare. Anledningen till detta är: Om du ställer kannan fylld med kaffe direkt på kokplattan överhettar du metallen i hela kannan och kaffet kan bli bittert eller smaklöst. Tyvärr resulterar detta ofta i en metallsmak, eftersom kannan avger smakämnen när den är för varm.
- Fyll den nedre kannan i bryggaren med redan förvämt - inte kokande - vatten, men bara till strax under ventilen, annars kan trycket inte utjämnas via ventilen.

- Fyll tratten upp till kanten med nymalda kaffebönor eller vanligt kaffepulver. (Om du maler kaffet själv, se till att malningsgraden ligger mellan den för fin espresso och den för French Press, och använd helst en maskin med en skiv- eller konkvarn). Kaffepulvret ska vara jämnt fördelat till kanten av tratten och kan sedan jämnas ut. Tryck endast mycket lätt på det med fingret! Använd aldrig en espressotamper, då trycket blir för högt under bryggningen! (Om kaffet blir för starkt kan du minska mängden kaffepulver något nästa gång.)
- Placera nu trattinsatsen på botten delen.
- Skruva nu fast den övre delen på den nedre delen. Se till att inget kaffepulver fastnar i gängorna.
- Sätt nu kaffekannan på kokplattan på medelhög värme. Om värmen är för hög kommer kaffet att brännas och lämna en bitter eftersmak.
- Efter några minuter kommer du att höra ljud som liknar gurglande eller bubblande. Locket ska vara stängt. Kaffet stiger nu genom stigröret in i kannans överdel.
Ta av kannan från spisen så snart en konstant stråle bildas och kaffet får en honungsliknande färg. Restvärmen kommer att pressa upp allt vattnet och du undviker att bränna kaffet.
- Håll den nedre delen av kannan kort under kallt vatten. Detta stoppar extraktionen och gör ditt kaffe rikare och undviker en metallisk smak.
- Nu kan du hålla kaffet i en liten espressokopp. Var försiktig när du håller upp kaffet - kannan kan vara lite varm! (Du kan också förvärma espressokoppen med lite varmt vatten så att kaffet inte svalnar för snabbt.)

Hänvisning



Om din kokplatta är större än espressomaskinen behöver du inte oroa dig. Med keramisk kokplatta täcks bara ungefär hälften, så det är inget problem. Det gör ingen skillnad när du brygger kaffet. Var bara försiktig så att handtaget på kannan inte blir för varmt och du bränner dig på det. Det bästa sättet att göra detta är att placera espressobryggaren på plattans kant och låta handtaget sticka utåt.

3. Rengöring av din espressobryggare

Det är lämpligt att rengöra espressobryggaren för hand, eftersom många diskmaskinsrengöringsmedel innehåller frätande ämnen som kan angripa espressobryggarens material.

1. Skölja: Ta isär espressobryggaren efter varje användning. Skölj alla delar allt med rent vatten. Du får absolut inte använda diskmedel eftersom kemikalierna förändrar kaffets smak.
2. Torka: Torka sedan de enskilda delarna, utom kannans överdel, med en handduk. I kannans överdel samlas värdefulla kaffeoljor som du bör bevara till varje pris. Låt sedan alla tre delarna torka separat och ordentligt för att undvika obehaglig lukt.
3. Sätta ihop igen: När allt har torkat kan du helt enkelt sätta ihop espressobryggaren igen och se fram emot nästa smakupplevelse.

En allmän rengöring rekommenderas var 2-3:e vecka (beroende på hur ofta du använder espressobryggaren). Det kan låta ansträngande, men det förlänger livslängden på din kaffebyggare många gånger om. Rengör allting som vanligt och torka denna gången även bort kaffeoljorna från kannans överdel. Ta dessutom bort tätningsringen och metallfiltret och rengör dem noggrant. Låt allt torka ordentligt. Först därefter ska du sätta ihop espressobryggaren igen. Resultatet är en espressobryggare som är lika blank och fin som när den först packades upp.

Även om espressomaskinen bara har använts några få gånger kan det hända att den missfärgas på den nedre delen på grund av för snabb uppvärmning, för stor temperaturskillnad osv. Låt inte detta förstöra nöjet! Missfärgning av espressobryggaren har ingen betydelse och är helt normalt!

Du kan vanligtvis ta bort de blå, regnbågsfärgade ränderna ganska lätt med en avkalkningsmedel eller lite ättika.

Här rekommenderar jag Xavax Premium avkalkningsmedel för kaffemaskiner av hög kvalitet. Med detta fungerar rengöringen utmärkt och allt blir skinande blankt igen.

Gyllene, grå och svarta missfärgningar på grund av överhettning är tyvärr mer envisa och kan kräva citronkoncentrat och rengöringspasta utöver avkalkningslösningen.

Använd i varje fall aldrig för aggressiva rengöringsmedel!

4. Garantifriskrivning

Hama GmbH & Co KG övertar ingen form av ansvar eller garanti för skador som beror på felaktig installation, montering och felaktig produktanvändning eller på att bruksanvisningen och/eller säkerhetsinformationen inte följs.

Краткое руководство по эксплуатации вашей новой кофеварки для эспрессо

1. Указания по технике безопасности

- Изделие предназначено для домашнего, некоммерческого применения.
- Запрещается эксплуатация детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями без присмотра ответственных лиц или без их соответствующего инструктажа о порядке эксплуатации.
- Избегайте падения изделия и не подвергайте его сильным вибрациям.

Предупреждение



- Осторожно! Кофеварка для эспрессо нагревается во время работы. Существует риск ожога! Не прикасайтесь к поверхности устройства. Берите устройство только за ручку!
- Не открывайте крышку контейнера для кофе во время приготовления напитка. Существует опасность ожога выходящим паром!
- Резервуар для воды можно наполнять только водой! Запрещено заливать молоко, добавлять сахар и другие жидкости/ингредиенты!

2. Предложение по подготовке

- Сначала нагрейте немного воды в отдельном кофейнике или чайнике. Для чего это необходимо: если вы сразу поставите на плиту кофеварку с кофе, металл кофеварки перегреется и кофе может стать горьким или безвкусным. К сожалению, это часто приводит к появлению металлического привкуса, поскольку при слишком сильном нагреве кофеварка выделяет вкусовые вещества.
- Наполните нижнюю емкость кофеварки подогретой (не кипящей) водой только до уровня чуть ниже клапана, иначе давление не будет выравниваться через клапан.

- Наполните воронку свежемолотыми кофейными зернами или обычным молотым кофе до краев. (Если вы перемальваете кофе самостоятельно, убедитесь, что настроен помол для эспрессо или для френч-пресса; рекомендуется использовать дисковую или коническую кофемолку.) Насыпьте молотый кофе до края воронки, распределите по ней и выровняйте. Просто слегка придавите пальцем! Никогда не используйте кофейный пестик, иначе при приготовлении создается слишком сильное давление! (Если напиток получился слишком крепким, при следующем приготовлении уменьшите количество молотого кофе.)
- Установите воронку на нижнюю часть.
- Теперь плотно прикрутите верхнюю часть к нижней. Убедитесь, что резьба не перекашивается из-за молотого кофе.
- Поставьте кофеварку на средний огонь. При слишком сильном нагреве кофе подгорает и остается горький привкус.
- Через несколько минут вы услышите булькающий звук. При этом крышка должна быть закрыта. Кофе поднимается в верхнюю часть кофеварки по сифонной трубке. Как только напор струи становится постоянным, а кофе приобретает медовый цвет, снимите кофеварку с огня. Остаточное тепло все равно вытолкнет всю воду вверх, а кофе не успеет подгореть.
- Немного подержите нижнюю часть кофеварки под холодной водой. Это остановит экстракцию, кофе приобретет насыщенный вкус без металлического привкуса.
- Перелейте кофе в чашку и наслаждайтесь вкусным напитком. Будьте осторожны при налипании — кофеварка все еще может быть горячей! (Также можно предварительно прогреть чашку под струей горячей воды, чтобы кофе не остывал слишком быстро.)

Указание



Не беспокойтесь, если диаметр конфорки больше диаметра кофеварки. В случае стеклокерамической варочной поверхности занимается примерно половина конфорки, это не является проблемой. На процесс приготовления кофе это не влияет. Старайтесь только не перегреть ручку кофеварки — существует риск ожога. Для этого лучше всего поставить кофеварку на край конфорки, чтобы ручка располагалась вне зоны нагрева.

3. Очистка кофеварки для эспрессо

Рекомендуется чистить кофеварку для эспрессо вручную, поскольку многие чистящие средства для посудомоечных машин содержат едкие вещества, которые могут повредить материал кофеварки.

1. Промывка После использования разберите кофеварку для эспрессо на составные части. Промойте все компоненты чистой водой. Не используйте средство для мытья посуды, так как химические вещества меняют вкус кофе.
2. Сушка Просушите все детали, кроме верхней части кофеварки, полотенцем. В верхней части кофеварки скапливаются ценные кофейные масла, которые необходимо сохранить. Дайте всем трем частям полностью высохнуть по отдельности, чтобы избежать неприятного запаха.
3. Сборка После полного высыхания соберите кофеварку — она снова готова к работе.

Каждые 2–3 недели (в зависимости от частоты использования) выполняйте тщательную очистку. Это может показаться утомительным, но так вы значительно продлите срок службы кофеварки. При тщательной очистке действуйте как обычно, и дополнительно промойте верхнюю часть от кофейных масел. Снимите уплотнительное кольцо и металлический фильтр и тщательно очистите их. Хорошо просушите все детали. Только после этого кофеварку можно снова собрать. После такой очистки кофеварка для эспрессо выглядит совсем как новая.

Даже если кофеварка использовалась всего несколько раз, нижняя часть может потускнеть из-за слишком быстрого нагрева, сильного перепада температур и т. п. Не позволяйте этому обстоятельству испортить вам удовольствие! Потускнение кофеварки неприятно, но вполне нормально!

Синие и радужные разводы легко удаляются средством для удаления известкового налета или небольшим количеством уксуса.

Я рекомендую средство для удаления известкового налета премиум-класса Xavaх для высококачественных кофемашин. Оно тщательно очищает, и кофеварка снова сверкает чистотой.

Золотистые, серые и черные пятна, к сожалению, более стойкие. Для их удаления, помимо средства от известкового налета, требуются концентрат лимонного сока и чистящая паста. Не используйте слишком агрессивные чистящие средства!

4. Исключение ответственности

Ната GmbH & Co. KG не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей установки, монтажа и ненадлежащего использования изделия или несоблюдения требований руководства по эксплуатации и/или указаний по технике безопасности.

Малко ръководство за експлоатация за твоята нова кафеарка за еспreso!

1. Указания за безопасност

- Продуктът е предвиден за лична, нестопанска битова употреба.
- Продуктът не е предназначен за употреба от лица, включително деца, с ограничени физически, сензорни или умствени способности или с недостатъчен опит или недостатъчни знания, освен ако те се намират под контрола на лице, компетентно за тяхната безопасност или са получили от него указания как трябва да се използва продуктът.
- Не позволявайте на продукта да пада и не го излагайте на силни вибрации.

Предупреждение



- Внимание! Кафеарката за еспreso се нагорещява по време на работа. Съществува опасност от изгаряне! Избягвайте допир до повърхността на уреда. Хващайте уреда само за дръжката!
- Капакът на контейнера за кафе не трябва да се отваря по време на процеса на варене. Опасност от попарване поради изпускане на пара!
- Резервоарът за вода може да се пълни само с вода! Никога не наливайте мляко, захар и други течности/съставки!

2. Предложение за приготвяне

- Първо загрей малко вода в отделна кана или чайник. Причината за това е: Ако поставиш пълната с кафе кана директно върху плота на готварската печка, ще нагорещиш метала на целия съд и кафето може да стане горчиво или безвкусно. За съжаление, това често води и до метален вкус, тъй като при твърде висока температура каната освобождава ароматни вещества.
- Напълни долната кана на кафеарката с вече загрята, но не вряща вода, но само до ниво

малко под вентила, тъй като в противен случай налягането не може да се изравни чрез вентила.

- Напълни фунията до ръба с прясно смляно кафе на зърна или с обикновено мляно кафе. (Ако мелиш кафето собственооръчно, увери се, че степента на смилане е между тази за фино еспreso и тази за френска преса, и в идеалния случай използвай машина с дискова или конусна мелница). Мляното кафе трябва да се разпредели равномерно до ръба на фунията и след това да се изглади. Сега го притисни леко с пръст! Никога не използвай тампер за еспreso, защото в противен случай налягането по време на варенето ще бъде твърде високо! (Ако кафето стане прекалено силно, следващия път просто намали малко количеството на смляното кафе)
- Сега постави фуниената приставка върху долната част.
- След това завий здраво горната част за долната. Увери се, че резбата не се блокира от смляно кафе.
- Сега постави кафеарката върху котлона на средна температура. Ако температурата е твърде висока, кафето изгаря и остава горчив послевкус.
- След няколко минути ще чуеш звуци, подобни на гъргорене или бълбукане. При това капакът трябва да е затворен. Сега кафето преминава през възходящата тръба в горната част на каната.

Свали съда от котлона, щом се образува постоянна струя и кафето придобие цвят на мед. Остатъчната топлина впоследствие ще изтласка цялата вода нагоре и така ще избегнеш прегаряне на кафето.

- Задръж долната част на каната за кратко под студена вода. Това спира екстракцията и прави кафето ти още по-богато и предотвратява металния вкус.

- Сега можеш да сипеш кафето в малка чаша за еспreso. Внимавай, когато наливаш – каната може да е малко гореща! (Можеш също така да затоплиш предварително чашата си за еспreso с малко гореща вода, за да не изстине кафето твърде бързо.)

Указание



Не се притеснявай, ако плотът на печката ти е по-голям от този на кафеарката за еспreso. При керамичните готварски плотове е покрита само около половината повърхност, това не представлява проблем. Това не оказва влияние върху приготвянето на кафето. Само внимавай дръжката на каната да не се нагорещи прекалено много и да не се изгориш. За целта е най-добре да поставиш кафеарката за еспreso върху ръба на плота, така че дръжката да стърчи навън.

3. Почистване на кафеарката за еспreso

Препоръчително е да почистваш кафеарката за еспreso на ръка, тъй като много почистващи препарати за съдомиялни машини съдържат корозивни агенти, които могат да повредят материала на кафеарката за еспreso.

1. Измиване: За тази цел след всяко използване разглобявай кафеарката за еспreso на съставните ѝ части. Измий всичко с чиста вода. Препаратите за миене на съдове са абсолютно забранени, тъй като химикалите променят вкуса на кафето.
2. Подсушаване: След това подсуши отделните части, с изключение на горната част на каната, с кърпа. В горната част на съда се събират скъпоценни кафеени масла, които трябва да запазиш на всяка цена. След това остави трите части да изсъхнат напълно поотделно, за да се предотвратят неприятни миризми.
3. Повторно сглобяване: Когато всичко изсъхне, можеш просто да сглобиш отново кафеарката си и да се радваш на следващото си вкусово изживяване.

Препоръчва се основно почистване на всеки 2 – 3 седмици (в зависимост от това колко често използваш кафеарката за еспreso). Това може да звучи уморително, но удължава многократно живота на кафеарката. За целта почисти всичко, както обикновено, като този път избършеш и кафеените масла от горната част на каната. Освен това сваля уплътнителния пръстен и металния филтър и ги почисти основно. Остави всичко да изсъхне добре. Едва след това можеш отново да сглобиш кафеарката за еспreso. Резултатът е кафеарка за еспreso, толкова лъскава и красива, колкото при първото разпаковане.

Въпреки че кафеарката за еспreso е използвана едва няколко пъти, долната ѝ част може да потъмнее поради твърде бързо нагряване, твърде голяма разлика в температурата и т.н. Не позволявай това да ти развали удоволствието! Потъмняването на кафеарката за еспreso не е страшно и е съвсем нормално! Обикновено можеш лесно да отстраниш сините ивици с цвят на дъга с помощта на препарат срещу котлен камък или малко оцет. В случая препоръчваме премиум препарата за почистване на котлен камък за висококачествени кафеамашины на Xavax. С него се почиства идеално и всичко отново блести.

Златистите, сивите и черните оцветявания, дължащи се на преграждане, за съжаление са по-упорити и може да изискват лимонов концентрат и почистващ камък под формата на паста в допълнение към разтвора за отстраняване на котлен камък.

Не използвай обаче в никакъв случай твърде агресивни почистващи препарати!

4. Изключване на отговорност

Нама GmbH & Co KG не поема отговорност или гаранция за повреди, които са резултат от неправилна инсталация, монтаж и употреба на продукта или от неспазване на ръководството за експлоатация и/или на указанията за безопасност.

Ένα μικρό εγχειρίδιο οδηγιών για τη νέα σας μηχανή εσπρέσο!

1. Προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Το προϊόν προβλέπεται για ιδιωτική, μη επαγγελματική και οικιακή χρήση.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός αν τα άτομα αυτά επιβλέπονται από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει οδηγίες για τη σωστή χρήση του προϊόντος.
- Μην αφήνετε το προϊόν να πέφτει και μην το εκθέτετε σε ισχυρούς κραδασμούς.

Προειδοποίηση



- Προσοχή! Η μηχανή εσπρέσο ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος! Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή!
- Το καπάκι του δοχείου καφέ δεν πρέπει να ανοίγει κατά τη διάρκεια της παρασκευής του καφέ. Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος λόγω διαφεύγοντος ατμού!
- Το δοχείο νερού επιτρέπεται να γεμίζει μόνο με νερό! Μην το γεμίζετε ποτέ με γάλα, ζάχαρη, άλλα υγρά/συστατικά!

2. Πρόταση προετοιμασίας

- Αρχικά, ζεστάνετε λίγο νερό σε ένα ξεχωριστό μπρίκι ή σε έναν βραστήρα. Ο λόγος γι' αυτό: Αν τοποθετήσετε το μπρίκι γεμάτο με καφέ απευθείας στην εστία, θα υπερθερμάνετε το μέταλλο ολόκληρου του μπρικιού και ο καφές μπορεί να γίνει πικρός ή άγευστος. Δυστυχώς, αυτό συχνά δημιουργεί μια μεταλλική γεύση, επειδή το μπρίκι απελευθερώνει αρώματα, όταν είναι πολύ ζεστό.
- Γεμίστε το κάτω μέρος της μηχανής με ήδη προθερμασμένο – όχι βραστό – νερό, αλλά μόνο μέχρι λίγο κάτω από τη βαλβίδα, διαφορετικά η πίεση δεν μπορεί να εξισορροπηθεί μέσω της

βαλβίδας.

- Γεμίστε το χωνί μέχρι το χείλος με φρεσκοαλεσμένους κόκκους καφέ ή κανονική σκόνη καφέ. (Εάν αλέθετε τον καφέ μόνοι σας, βεβαιωθείτε ότι ο βαθμός άλεσης είναι μεταξύ του βαθμού άλεσης για λεπτό εσπρέσο και του βαθμού άλεσης για γαλλικό τύπο και ιδανικά χρησιμοποιήστε μια μηχανή με δίσκο ή κωνικό μύλο). Η σκόνη καφέ θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη στην άκρη του χωνιού και στη συνέχεια μπορεί να λειανθεί. Πιέστε το πολύ ελαφρά με το δάχτυλό σας! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε πατητήρι εσπρέσο, διαφορετικά η πίεση θα είναι πολύ υψηλή κατά τη διάρκεια της παρασκευής! (Αν ο καφές γίνει πολύ δυνατός, απλά μειώστε λίγο την ποσότητα του καφέ σε σκόνη την επόμενη φορά)
- Τώρα τοποθετήστε το χωνί στο κάτω μέρος.
- Στη συνέχεια, βιδώστε σταθερά το πάνω μέρος στο κάτω μέρος. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει σκόνη καφέ στο σπείρωμα.
- Τώρα τοποθετήστε το μπρίκι στην εστία, σε μέτρια φωτιά. Εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, ο καφές καίγεται και μένει μια πικρή επίγευση.
- Μετά από λίγα λεπτά θα ακούσετε ήχους παρόμοιους με γουργουρητό ή φυσαλίδες. Το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό σε αυτό το σημείο. Ο καφές τρέχει τώρα μέσω του σωλήνα ανύψωσης στην κορυφή του μπρικιού. Αποσύρετε το μπρίκι από την εστία μόλις υπάρξει σταθερή ροή και ο καφές αποκτήσει ένα μελί χρώμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα θα εξακολουθήσει να ωθεί όλο το νερό προς τα πάνω και με αυτόν τον τρόπο δεν θα καεί ο καφές.
- Κρατήστε το κάτω μέρος του μπρικιού για λίγο κάτω από κρύο νερό. Αυτό σταματά την εκχύλιση και κάνει τον καφέ σας ακόμα πιο πλούσιο, χωρίς μεταλλική γεύση.
- Τώρα μπορείτε να χύσετε τον καφέ σας σε ένα μικρό φλιτζάνι εσπρέσο. Προσέξτε όταν το κάνετε αυτό – το μπρίκι μπορεί να είναι λίγο καυτό! (Μπορείτε επίσης να προθερμάνετε το φλιτζάνι του εσπρέσο σας με λίγο ζεστό νερό, ώστε ο καφές σας να μην κρυώσει πολύ γρήγορα.)

Υπόδειξη



Αν η εστία σας είναι μεγαλύτερη από τη μηχανή εσπρέσο, μην ανησυχείτε. Σε μια κεραμική εστία καλύπτεται μόνο η μισή περίπου, οπότε αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Αυτό δεν δημιουργεί καμία διαφορά στην παρασκευή του καφέ. Προσέξτε μόνο να μην καίγεται πολύ η λαβή της κανάτας και καείτε πιάνοντάς την. Ο καλύτερος τρόπος για να το κάνετε αυτό είναι να τοποθετήσετε τη μηχανή εσπρέσο στην άκρη της πλάκας και να αφήσετε τη λαβή να προεξέχει προς τα έξω.

3. Καθαρισμός της μηχανής εσπρέσο

Συνιστάται να καθαρίζετε τη μηχανή εσπρέσο με το χέρι, καθώς πολλά καθαριστικά πλυντηρίου πιάτων περιέχουν διαβρωτικούς παράγοντες που θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στο υλικό της μηχανής εσπρέσο σας.

1. Ξέβγαλμα: Για να το κάνετε αυτό, αποσυναρμολογήστε τη μηχανή εσπρέσο στα εξαρτήματά της, μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε τα πάντα με καθαρό νερό. Η χρήση απορρυπαντικού πιάτων είναι απόλυτη απαγορευτική εδώ, καθώς τα χημικά αλλάζουν τη γεύση του καφέ.
2. Στέγνωμα: Στη συνέχεια, στεγνώστε τα επιμέρους μέρη, εκτός από το πάνω μέρος του μπρικιού, με μια πετσέτα. Τα πολύτιμα έλαια του καφέ συγκεντρώνονται στην κορυφή του μπρικιού και πρέπει να τα διατηρήσετε με κάθε κόστος. Στη συνέχεια, αφήστε και τα 3 μέρη να στεγνώσουν εντελώς ξεχωριστά, ώστε να αποφύγετε δυσάρεστες οσμές.
3. Επανασυναρμολόγηση: Όταν όλα στεγνώσουν, μπορείτε απλά να συναρμολογήσετε ξανά τη μηχανή εσπρέσο σας και να περιμένετε με ανυπομονησία την επόμενη γευστική σας εμπειρία.

Συνιστάται ένας γενικός καθαρισμός κάθε 2–3 εβδομάδες (ανάλογα με το πόσο συχνά χρησιμοποιείτε τη μηχανή εσπρέσο). Αυτή η διαδικασία μπορεί να ακούγεται κουραστική, αλλά αυξάνει τη διάρκεια ζωής της καφετιέρας σας πολλές φορές. Για να το κάνετε αυτό, καθαρίστε τα πάντα ως συνήθως και αυτή τη φορά σκουπίστε επίσης τα έλαια του καφέ από το επάνω μέρος του μπρικιού. Επιπλέον, αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το μεταλλικό φίλτρο και καθαρίστε τα πολύ καλά. Μόνο τότε θα πρέπει να συναρμολογήσετε ξανά τη μηχανή εσπρέσο. Το αποτέλεσμα είναι μια μηχανή εσπρέσο τόσο λαμπερή και όμορφη όσο όταν την πρωτοχρησιμοποιήσατε.

Ακόμη και αν η μηχανή εσπρέσο έχει χρησιμοποιηθεί μόνο λίγες φορές, μπορεί να αμαυρωθεί στο κάτω μέρος της λόγω πολύ ταχείας θέρμανσης, της πολύ μεγάλης διαφοράς θερμοκρασίας κ.λπ. Μην αφήσετε αυτό να σας χαλάσει τη διάθεση! Η αμαύρωση της μηχανής εσπρέσο δεν είναι κάτι κακό και είναι απολύτως φυσιολογική!

Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τις μπλε ραβδώσεις στο χρώμα του ουράνιου τόξου πολύ εύκολα με ένα αφαλατικό ή με λίγο ζύδι.

Εδώ σας προτείνουμε το κορυφαίο αφαλατικό Xanax για μηχανές καφέ υψηλής ποιότητας. Καθαρίζει εξαιρετικά και όλα είναι και πάλι αστραφτερά και καθαρά.

Οι χρυσαφένιοι, γκριζοί και μαύροι αποχρωματισμοί που οφείλονται σε υπερθέρμανση είναι δυστυχώς πιο επίμονοι και μπορεί να χρειάζονται συμπτωματομένο χυμό λεμονιού και πάστα καθαρισμού, εκτός από το διάλυμα αφαλάτωσης.

Ωστόσο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολύ επιθετικά καθαριστικά μέσα!

4. Αποποίηση ευθύνης

Η Hama GmbH & Co KG δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη ή εγγύηση για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από εσφαλμένη εγκατάσταση και συναρμολόγηση, από εσφαλμένη χρήση του προϊόντος ή από μη τήρηση του εγχειριδίου οδηγιών ή/και των προειδοποιήσεων ασφαλείας.

Yeni Espresso makineniz için küçük bir kullanım kılavuzu!

1. Güvenlik açıklamaları

- Ürün, ticari olmayan özel ev kullanımı için öngörülmüştür.
- Bu ürün güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenmedikleri veya ürünün kullanımı hakkında talimat almadıkları takdirde fiziksel, sensörük veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler ve çocuklar tarafından kullanılmak için tasarlanmamıştır.
- Ürünü düşürmeyin ve sert darbelere maruz bırakmayın.

Uyarı



- Dikkat! Espresso makinesi kullanım sırasında ısınır. Yaralanma tehlikesi mevcuttur! Cihaz yüzeyine dokunmaktan kaçının. Cihaza sadece sapından tutun!
- Pişirme işlemi sırasında kahve haznesinin kapağı açılmamalıdır. Çıkan su buharı nedeniyle haşlanma tehlikesi!
- Su haznesine sadece su doldurulabilir! Süt, şeker ve diğer sıvıları/malzemeleri kesinlikle doldurmayın!

2. Hazırlık için öneri

- İlk olarak, ayrı bir demlikte veya su ısıtıcısında biraz su ısıtmalısınız. Bunun nedeni: Kahve dolu demliği doğrudan ocağın üzerine koyarsanız, demlikteki metal aşırı ısınır ve kahve acı veya tatsız hale gelebilir. Demlik çok sıcak olduğunda tatları serbest bıraktığından ne yazık ki metalik bir tada neden olur.
- Makinenin alt demliğine önceden ısıtılmış -kaynar değil- suyu valfin hemen altına kadar doldurun, aksi halde basınç valf üzerinden aracılığıyla dengelenemez.
- Huniyi kenara kadar taze çekilmiş kahve çekirdekleri veya normal kahve tozu ile doldurun. (Kahveyi kendiniz öğütürseniz, öğütmenin ince Espresso ile French Press arasında bir yerde olduğundan emin olun ve en iyisi bir disk veya koni öğütücü kullanmaktır.) Kahve tozu huninin kenarına kadar eşit olarak dağılımalıdır ve daha sonra düzeltilebilir. Sadece parmağınızla hafifçe bastırın! Asla bir Espresso tokmağı kullanmayın, aksi halde pişirme sırasında basınç çok yüksek olacaktır! (Kahve çok sertleşirse, bir sonraki işlemden önce kahve tozu miktarını azaltın.)
- Şimdi huni girişini alt kısma yerleştirin.
- Şimdi üst parçayı alt parçaya sıkıca vidalayın. Kahve tozunun dışıya zarar vermediğinden emin olun.
- Kahve demliğini orta ısıda ocağın üzerine yerleştirin. Isı çok yüksekse kahve yanar ve ağızda acı bir tat bırakır.
- Birkaç dakika sonra, uğultu veya köpürme sesine benzer sesler duyacaksınız. Bu işlem sırasında kapak kapalı olmalıdır. Kahve şimdi yükseltici borudan demliğin üst kısmına akar. Sürekli bir akış olduğunda ve kahve bal rengine döndüğünde demliği ocağın altına alın. Kalan ısı yine de tüm suyu yukarı itecek ve kahvenin yanmasını önleyecektir.
- Demliğin altını kısaca soğuk su altında tutun. Bu, ekstraksiyonu durduracak ve kahveniz daha da zenginleşecek ve metalik bir tat önlenektir.
- Artık kahvenizi küçük bir Espresso fincanına koyabilirsiniz. Dökerken dikkatli olun - demlik biraz sıcak olabilir! (Ayrıca kahvenizin çok çabuk soğumaması için Espresso fincanınızı biraz sıcak suyla önceden ısıtabilirsiniz.)

Açıklama



Ocağınız Espresso makinesinden daha büyüğe endişelenmenize gerek yok. Seramik bir ocağın sadece yarısı kaplanır, bu yüzden bu bir sorun değildir. Kahve demlemek söz konusu olduğunda hiçbir fark yaratmaz. Sadece demlik sapını aşırı ısıtmamaya ve kendinizi yakmamaya dikkat edin. Bunu yapmanın en iyi yolu, Espresso makinesini tezgahın kenarına yerleştirmek ve sapı dışarı doğru çıkarmaktır.

3. Espresso makinenizi temizleme

Espresso makinesini elle temizlemenizi öneririz, çünkü birçok bulaşık makinesi temizleyicisi Espresso makinenizin malzemesine zarar verebilecek yakıcı maddeler içerir.

1. Yıkama: Her kullanımdan sonra Espresso makinesini bileşenlerine ayırın. Her şeyi temiz suyla yıkayın. Kimyasallar kahvenin tadını değiştirdiğinden, bulaşık deterjanı burada kesinlikle kullanılmaz.
2. Kurutma: Ardından, demliğin üstü hariç her parçayı bir havluyla kurulayın. Değerli kahve yağları, her ne pahasına olursa olsun saklamanız gereken demliğin üst kısmında toplanır. Ardından, hoş olmayan kokuları önlemek için 3 parçanın da tamamen ayrı ayrı kurumasını bekleyin.
3. Yeniden birleştirme: Her şey kurduğunda, Espresso makinenizi tekrar birleştirebilir ve bir sonraki tat deneyiminizi sabırsızlıkla bekleyebilirsiniz.

Her 2-3 haftada bir genel temizlik önerilir (Espresso makinesini ne sıklıkta kullandığınıza bağlı olarak). Bu kulağa yorucu gelebilir ama kahve makinenizin ömrünü uzatacaktır. Bunun için her şeyi her zamanki gibi temizleyin ve bu kez demliğin üstündeki kahve yağlarını da silin. Ayrıca sızdırmazlık halkasını ve metal filtreyi çıkarın ve iyice temizleyin. Her şeyin iyice kurumasını bekleyin. Ancak bundan sonra Espresso makinesini tekrar birleştirmelisiniz. Sonuç, ambalajından ilk çıkardığınız andaki kadar parlak görünen bir Espresso makinesi olacaktır.

Espresso makinesi yalnızca birkaç kez kullanılmış olmasına rağmen, alt bölümde çok hızlı ısınma, çok büyük sıcaklık farkı vb. nedeniyle kararma olabilir. Bunun eğlencenizi bozmasına izin vermeyin! Espresso makinesinin harekete geçmesi kötü değil ve oldukça normal!

Gökkuşuğu rengindeki mavi çizgileri genellikle bir kireç çözücü veya biraz sirke ile kolayca çıkarabilirsiniz.

Burada, yüksek kaliteli kahve makineleri için Xavax Premium kireç çözücüyü öneriyorum. Temizlik harika işliyor ve her şey yeniden pırıl pırıl temiz.

Ne yazık ki aşırı ısınmadan kaynaklanan altın rengi, gri ve siyah renk değişimleri daha inatçıdır ve kireç çözücü solüsyona ek olarak limon konsantresi ve temizleme taşı macunu gerektirebilir.

Ancak asla aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın!

4. Sorumluluktan muafiyet

Hama GmbH & Co KG, ürünün yanlış kurulumu, montajı ve yanlış kullanımı ya da kullanım kılavuzunun ve/veya güvenlik açıklamalarının dikkate alınmaması sonucu kaynaklanan hasarlar için hiçbir sorumluluk veya garanti sağlamayı kabul etmez.

Tämä on uuden espressokeittimesi pieni käyttöohje!

1. Turvallisuusohjeet

- Tuote on tarkoitettu yksityiseen, ei-kaupalliseen kotikäyttöön.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden, mukaan lukien lapset, käyttöön, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on antanut heille ohjeet tuotteen käyttöön.
- Älä anna tuotteen pudota äläkä altista sitä voimakkaalle tärinälle.

Varoitus



- Varo! Espressokeitin kuumenee käytön aikana. Palovamman vaara! Vältä koskettamasta laitteen pintaa. Koske vain laitteen kahvaan!
- Kahvisäiliön kannta ei saa avata keittämisen aikana. Palovamman vaara nousevan vesihöyryn vuoksi!
- Vesisäiliön saa täyttää vain vedellä! Älä koskaan täytä sitä maidolla, sokerilla tai muilla nesteillä/aineksilla!

2. Valmistelua koskeva ehdotus

- Kuumenna ensiksi pieni määrä vettä erillisessä kannussa tai vedenkeittimessä. Tämän tarkoitus: Jos kahvilla täytetty kannu asetetaan suoraan liesilevyille, metallinen kannu kuumenee liikaa, jolloin kahvi voi maistua kitkerältä tai mauttomalta. Valitettavasti maku voi olla myös usein metallinen, sillä kannusta lähtee makua, jos se kuumenee liikaa.
- Täytä keittimen alakannu esilämmitetyllä mutta ei kiehuvalta vedellä hieman venttiilin alapuolelle asti, muutoin paine ei pääse tasoittumaan venttiilin kautta.
- Täytä suppilo reunaan asti juuri jauhetuilla kahvipavuilla tai tavallisella kahvijauheella. (Jos itse jauhat kahvin, varmista, että jauhatusaste on hienon espressojauheen ja pressopannukahvijauheen välillä sekä käytät parhaassa tapauksessa levy- tai kartiojauhinkoneistolla varustettua konetta). Kahvijauhe tulee täyttää supillon reunaan asti ja tasoitettava sen jälkeen. Paina sitä vain kevyesti sormella! Älä missään tapauksessa käytä espressotampperia, muutoin paine nousee liian voimakkaaksi keitetessä! (Jos kahvista tulee liian voimakasta, vähennä kahvijauheen määrää seuraavalla kerralla.)
- Aseta suppilo sitten alaosan päälle.
- Kierrä yläosa tiukasti alaosan päälle. Varmista, että kierteeseen ei jää kahvijauhetta.
- Aseta kahvikannu keskilämmöllä liesilevyille. Liian kuumana kahvi palaa ja siihen jää kitkerä jälkimaku.
- Muutaman minuutin kuluttua kuulet ääniä, jotka muistuttavat kurlaamista tai kuplimista. Kansi tulee pitää suljettuna. Kahvi virtaa nousuputkea pitkin kannun yläosaan. Ota kannu liedeltä, kun vesisuihku on tasainen ja kahvi muuttuu hunajanväriseksi. Jäännöslämpö painaa veden ylöspäin, jolloin vältetään kahvin palaminen.
- Pidä kannun alaosa lyhyesti kylmän veden alla. Näin uuttaminen päättyy, kahvista tulee entistä täyteläisempää ja vältytään metalliselta maulta.
- Nyt kahvi voidaan kaataa pieneen espressokuppiin. Ole varovainen kaataessasi, sillä kannu voi olla kuuma! (Espressokuppi voidaan lämmittää myös kuumalla vedellä, jolloin kahvi ei kylmene liian nopeasti.)

Huomautus



Ei syytä huoleen, vaikka liesilevy olisi suurempi kuin espressokeitin. Keraamisella liesitasolla keitin peittää vain noin puolet levyistä, mikä ei ole ongelma. Se ei haittaa kahvin keittämistä. Varo ainoastaan, että kannun kahva ei lämpene liikaa ja että et polta itseäsi. Aseta espressokeitin mieluiten levy reunalle niin, että kahva on levyn ulkopuolella.

3. Espressokeittimen puhdistus

Suosittelavaa on puhdistaa espressokeitin käsin, sillä useat astianpesukoneaineet sisältävät syövyttäviä aineksia, jotka voivat vaurioittaa espressokeitintä.

1. **Huuhtelu:** Pura espressokeitin osiin aina käytön jälkeen. Pese kaikki osat pelkällä vedellä. Astianpesuainetta ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä kemikaalit muuttavat kahvin maun.
2. **Kuivaus:** Kuivaa yksittäiset osat, kannun yläosaa lukuun ottamatta, astiapyyhkeellä. Kannun yläosaan kerääntynyt maukas kahviöljy tulisi säilyttää. Anna kaikkien 3 osan kuivua kunnolla erillään välttääksesi epämiellyttävät hajut.
3. **Kokoaminen:** Kun kaikki osat ovat kuivia, espressokeitin voidaan koota uudelleen ja sillä voidaan valmistaa uusi maku-elämys.

Perusteellinen puhdistus on suositeltavaa suorittaa 2–3 viikon välein (riippuen siitä, miten usein espressokeitintä käytetään). Tämä voi kuulostaa rasittavalta, mutta se pidentää huomattavasti kahvinkeittimen käyttöikää. Tämä käsittää tavanomaisen puhdistuksen lisäksi kannun yläosan puhdistamisen kahviöljystä. Poista myös tiivisterengas sekä metallisuodatin ja puhdistane ne huolellisesti. Anna kaikkien kuivua kunnolla. Kokoaa espressokeitin vasta sen jälkeen. Tuloksena on espressokeitin, joka kiiltää kuin pakkauksesta purettaessa.

Vaikka espressokeitintä on käytetty vasta pari kertaa, sen alaosa voi hapettua esim. liian nopean kuumentamisen tai liian suurten lämpötilaerojen vuoksi. Älä anna tämän kuitenkaan lannistaa itseäsi! Espressokeittimen hapettuminen on aivan normaali ilmiö!

Siniset, sateenkaarenväriset juovat voidaan yleensä poistaa helposti kalkinpoistoaineella tai etikalla. Suosittelemme tähän kahvinkeittimille tarkoitettua Xavax-kalkinpoistoainetta. Puhdistustulos on erinomainen ja saa keittimen jälleen kiiltävän puhtaaksi.

Ylikuumennuksesta johtuvat kullanväriset, harmaat tai mustat värjäymät on vaikeampi puhdistaa ja ne täytyy käsitellä kalkinpoistoliuoksen lisäksi vielä ehkä sitruunatiivisteellä ja puhdistuskivellä.

Älä kuitenkaan koskaan käytä liian voimakkaita puhdistusaineita!

4. Vastuuvapauslauseke

Hama GmbH & Co KG ei vastaa millään tavalla vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta asennuksesta ja tuotteen käytöstä tai käyttöohjeen ja/tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä.



Distributed by Hama GmbH & Co KG
86652 Monheim / Germany

Service & Support

 www.xavax.eu

 +49 9091 502-0



All listed brands are trademarks of the corresponding companies. Errors and omissions excepted, and subject to technical changes. Our general terms of delivery and payment are applied.