Russell Hobbs

index	1	pokyny	13
Bedienungsanleitung	2	inštrukcie	14
mode d'emploi	3	instrukcja	15
instructies	4	uputstva	16
istruzioni per l'uso	5	navodila	17
instrucciones	6	οδηγίες	18
instruções	7	utasítások	19
brugsanvisning	8	talimatlar	20
bruksanvisning	9	instrucțiuni	21
instruksjoner	10	инструкции (Български)	22
ohjeet	11	upute	23
инструкции (Русский)	12	instructions	24

Bedienungsanleitung

Gemahlener Kaffee

Wenn Sie bereits gemahlenen Kaffee kaufen möchten, erzielen Sie mit mittelstark gemahlenem Kaffee die besten Ergebnisse. Die Menge hängt von der Art des Kaffees und Ihrer persönlichen Vorliebe ab. Wir empfehlen, zu Anfang zwei gehäufte Teelöffel mit mittelstark gemahlenem Kaffee pro Tasse zu verwenden.

Aufbewahren des Kaffees

Am besten bewahrt man Kaffee in einem luftdicht verschließbaren Behälter an einem kühlen, trockenen Ort oder im Kühlschrank auf. Lufteinfluss führt zum Oxidieren des Kaffees und somit zum Verfliegen des Geschmacks.

Wasser aus der Flasche

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden möchten, sollten Sie darauf achten, dass dieses keine Zusätze, Geschmacksstoffe usw. enthält. Verwenden Sie stilles Wasser, also kein Wasser mit Kohlensäure. Die Kohlensäure, die für das Sprudeln sorgt, beeinträchtigt den Geschmack des Kaffees.

Milch

Ob man Kaffee mit oder ohne Milch trinken sollte, darüber lässt sich streiten. Wir meinen, dass es auf den persönlichen Geschmack ankommt und man keinen Konventionen folgen sollte. Wenn Sie Ihren Kaffee gern mit Milch trinken, sollten Sie warme oder heiße Milch verwenden, damit der Kaffee nicht zu kalt wird.

Geschmack

Versuchen Sie nicht Kaffee wieder zu erhitzen. Sie schaden dem Gerät und der Kaffee wird ungenießbar. Reinigen Sie den Filterhalter, und die Kanne nach jedem Gebrauch. Rückstände von vorigem Gebrauch werden Ihren Kaffeegeschmack verderben. Bleibt der Kaffee länger als eine Stunde stehen, beeinträchtigen chemische Veränderungen im Kaffeesud allmählich den Geschmack. Sie sollten ihn dann am besten Weggießen und eine Kanne frischen Kaffee zubereiten.

Eine schnelle Tasse

Wenn Sie eine schnelle Tasse Kaffee möchten bevor der Brühvorgang beendet ist:
Sie können die Kanne jederzeit herausnehmen. Das Tropf-Stopp-Ventil wird das Tropfen von Kaffee auf die Warmhalteplatte verhindern. Stellen Sie die Kanne innerhalb von ca. 20 Sekunden wieder auf die Warmhalteplatte, damit der Filterhalter nicht überläuft. Dieser Zeitraum sollte ausreichend sein, um 2 Tassen einzuschenken. Sobald Sie die Kanne wieder auf die Warmhalteplatte stellen, öffnet sich das Tropf-Stopp-Ventil, so dass der restliche Kaffee aus dem Filter laufen kann.

Entkalken

- Kalkablagerungen führen zum Überhitzen des Heizelements, wodurch sich die Lebensdauer der Heizelemente verkürzt. Es verlängert sich außerdem die Kochzeit.
- Entkalken Sie die Maschine regelmäßig. Sobald Sie feststellen, dass die Zubereitungszeit sich verlängert, sollten Sie das Gerät in geringeren Zeitabständen entkalken. In Regionen mit hartem Wasser kann es erforderlich sein, öfter als einmal im Monat zu entkalken oder gefiltertes Wasser anstelle von normalem Leitungswasser zu verwenden.
- Verwenden Sie einen Markenentkalker, der für Produkte mit Gehäuse aus Kunststoff geeignet ist. Folgen Sie der Anleitung auf der Verpackung des Entkalkers. Nach dem Entkalken die Kanne leeren und den Kaffeeautomaten danach noch zweimal mit frischem Wasser, aber ohne Kaffee laufen lassen. Das Wasser wegschütten, um sicherzugehen, dass sich keine chemischen Rückstände im Kaffeeautomaten befinden.

✲ Bei Produkten, die im Garantiezeitraum aufgrund von Mängeln zurückgegeben werden, die auf Kalkablagerungen zurückzuführen sind, wird eine Reparaturgebühr in Rechnung gestellt.

mode d'emploi

café moulu

- Si vous souhaitez utiliser du café moulu, nous vous conseillons d'utiliser un filtre moyen pour obtenir un meilleur résultat. La quantité de café varie en fonction du type de café et de vos goûts, nous vous suggérons de mettre au minimum 2 cuillères à café de café par tasse.

conservation du café

- Le café se conserve dans un récipient étanche à l'air, dans un endroit sec et frais ou au réfrigérateur. Une exposition à l'air altère l'arôme et oxyde le café.

eau en bouteille

- Si vous utilisez de l'eau en bouteille, vérifiez bien qu'il n'y a pas d'additifs ou d'arôme, etc. Utilisez de l'eau plate uniquement, pas d'eau gazeuse. Le gaz dénature le goût du café.

le lait

- La question du lait dans le café suscite de nombreuses controverses. Notre opinion est que seul votre goût compte. Si vous aimez le lait dans le café, ajoutez du lait tiède ou chaud pour éviter de refroidir votre café. Afin de bénéficier du maximum d'arôme, le café doit être assez chaud pour laisser le goût remplir votre bouche, l'arôme envahir votre nez, mais pas trop chaud pour ne pas vous brûler.

goût

- N'essayez pas de re-passer du café froid dans le réservoir pour le réchauffer. Ceci endommagerait l'appareil et rendrait votre café imbuvable.
- Nettoyez le porte-filtre et la verseuse après chaque utilisation. Les résidus des cafés précédents vont altérer votre nouveau café.
- Au bout d'une heure, des réactions chimiques au sein du café commencent à en altérer le goût. Il vaut mieux le jeter et en faire du frais.

une tasse vite fait

- Si vous voulez une tasse de café rapidement avant que la cafetière soit finie :
- Vous pouvez retirer la carafe à tout moment. Le dispositif anti-écoulement empêchera le café de couler sur la plaque chauffante.
- Pour éviter que le porte-filtre ne déborde, remettez la carafe en place dans les 20 secondes.
- Cela peut sembler court, mais vous verrez que c'est largement suffisant pour remplir quelques tasses.
- Quand vous remettez la carafe en place, le dispositif anti-écoulement s'ouvre pour laisser passer le café restant.

détartrage

- La formation de tartre peut causer une surchauffe de la résistance et réduire sa durée de vie. Cela rallongera aussi le temps de préparation du café.
- Détartrez régulièrement. Si vous remarquez que le café est de plus en plus long à se faire, détartrez de manière plus fréquente. Dans les zones où l'eau est très calcaire, il est conseillé de détartrer une fois par mois ou d'utiliser une eau filtrée.
- Préférez un détartrant de marque spécialement adapté aux produits plastiques. Suivez bien le mode d'emploi sur l'emballage de celui-ci. Quand le détartrage est fini, videz la carafe et faites la marcher encore 2 fois avec de l'eau, sans café. Videz l'eau de la carafe et de la cafetière pour s'assurer qu'il n'y a plus de résidus à l'intérieur.

✲ La réparation de produits retournés sous garantie présentant des défauts liés au tartre sera payante.

instructies

gemalen koffie

Als u reeds gemalen koffie wilt gebruiken, zal grof gemalen filter koffie de beste resultaten leveren. De hoeveelheid zal variëren naargelang het type koffie en uw individuele smaak. We raden aan te beginnen met twee theelepels grof gemalen koffie per kopje.

koffie opbergen

Koffie bewaart u best in een luchtdichte container in een koele droge ruimte, of in de koelkast. Als de koffie blootgesteld wordt aan lucht zal deze oxideren en de smaak zal verdampen.

water in flessen

Als u water in flessen gebruikt, moet u controleren dat er geen toegevoegde ingrediënten, smaakmiddelen, etc… aanwezig zijn. Gebruik mineraal water en geen sprankelend water. Het koolstofdioxide geeft de sprankel en dit zal de smaak van de koffie slecht beïnvloeden.

melk

Er bestaat veel onenigheid over het al of niet toevoegen van melk in de koffie. Wij zijn van mening dat uw persoonlijke smaak bepalend is en dat u niet gewoontegebonden bent. Als u van melk in de koffie houdt, raden we u aan warme melk te gebruiken, om de koffie niet te veel af te koelen. Om een maximum aan smaak uit de koffie te halen, moet deze koel genoeg zijn de mond niet te verbranden, maar warm genoeg om de mond, neus en sinussen met smaak te vullen, en niet alleen de smaakpapillen.

smaak

- Laat u niet in verleiding brengen om koffie opnieuw op te warmen in het apparaat. Dit zal het apparaat beschadigen en de koffie zal niet te drinken zijn.
- Maak de filterhouder en de karaf schoon na ieder gebruik. De koffieresten van een vorig brouwsel zal de koffie bederven.
- Als u de koffie langer dan een uur laat staan, zullen chemische veranderingen in de koffie de smaak beïnvloeden. In dat geval is het best de koffie weg te gieten en verse te zetten.

vlug een kopje

- Als u snel een kopje koffie wilt voor de hele koffie gezet is:
- U kunt de karaf op ieder moment verwijderen. De anti-drup klep zorgt ervoor dat de koffie niet op de warmhoudplaat drupt.
- Om te vermijden dat de filterhouder overloopt, plaatst u de karaf terug op de warmhoudplaat binnen ongeveer 20 seconden.
- Dit lijkt misschien niet veel, maar u zult zien dat het meer dan voldoende is om een aantal kopjes uit te schenken.
- Wanneer u de karaf terugplaatst op de warmhoudplaat opent de anti-drup klep en de koffie loopt verder door.

ontkalking

- Kalkaanslag zal het element doen oververhitten en de werkingsduur verminderen. Dit zal ook de brouwtijd verlengen.
- Ontkalk het apparaat regelmatig. Als u opmerkt dat de brouwtijd langer wordt, moet u regelmatiger ontkalken. In regio's met hard water kan het noodzakelijk zijn tot één maal per maand te ontkalken, of gefilterd water te gebruiken in de plaats van normaal kraantjeswater.
- Gebruik een ontkalker van een gedeponeerd merk dat geschikt is voor gebruik in plastic producten. Volg de instructies op de verpakking van de ontkalker. Aan het einde van de ontkalking maakt u de karaf leeg en u bedient het koffiezetapparaat twee maal met vers water, maar zonder koffie. Giet het water weg om zeker te zijn dat er geen chemische resten in het koffiezetapparaat achterblijven.

✲ Voor geretourneerde producten die onder de garantie vallen en waarbij defecten zijn opgetreden als gevolg van kalkaanslag, worden reparatiekosten in rekening gebracht.

istruzioni per l'uso

caffè macinato

- Se si vuole comprare il caffè già macinato, una macinatura media darà migliori risultati. La quantità varia con il tipo di caffè e i gusti personali. Come suggerimento sarebbe meglio iniziare con 2 cucchiaini da tè di caffè di media macinatura per tazza.

conservazione del caffè

- Tenere il caffè sottovuoto in un luogo fresco e asciutto oppure nel frigorifero. L'aria ossida il caffè e ne fa svanire il sapore.

acqua in bottiglia

- Se si utilizza l'acqua in bottiglia, controllare che non ci siano ingredienti aggiunti, aromi, ecc., e utilizzare acqua naturale e non frizzante. L'anidride carbonica che produce l'effetto frizzante altera l'aroma del caffè.

latte

- Ci sono pareri diversi per quanto riguarda il latte nel caffè. Dal nostro punto di vista è il gusto personale che deve prevalere e non ciò che è convenzionale. Se il latte nel caffè piace, utilizzare latte caldo o bollente per evitare di raffreddare il caffè. Per assaporarne appieno l'aroma, il caffè dovrebbe essere freddo abbastanza da non scottarsi, ma caldo abbastanza da far si che se ne possa assaporare l'aroma.

gusto

- Non tentare di scaldare il caffè nell'apparecchio. Si danneggerebbe e il caffè sarebbe imbevibile.
- Pulire il contenitore del filtro e la caraffa dopo ogni utilizzo. Precedenti residui potrebbero rovinare il gusto del caffè.
- Se il caffè non verrà consumato entro un'ora dalla preparazione, cambiamenti chimici nel caffè saranno causa dell'alterazione dell'aroma. Gettare il caffè e prepararne dell'altro.

una tazza veloce

- Se si vuole una tazza di caffè prima ancora che il ciclo di preparazione si sia concluso:
- Si può rimuovere la caraffa quando si vuole. La valvola antigoccia farà si che il caffè non cada sulla piastra.
- Per evitare che il contenitore del filtro trabocchi, rimettere la caraffa sulla piastra entro 20 secondi.
- Non sembra molto, ma è più che sufficiente per riempire due tazze di caffè.
- Quando si riposiziona la caraffa sulla piastra, la valvola antigoccia si apre per lasciar passare il caffè rimasto.

decalcificazion

- Un accumulo di calcare può causare un surriscaldamento dell'elemento, riducendo così la durata di funzionamento dell'apparecchio e aumentando il tempo di preparazione.
- Decalcificare regolarmente. Se ci si accorge che il tempo di preparazione aumenta, ridurre il tempo tra un intervento di decalcificazione e l'altro. In aree con una concentrazione maggiore di calcare nell'acqua, potrebbe essere necessario decalcificare una volta al mese o utilizzare acqua filtrata invece di quella corrente.
- Utilizzare una marca di decalcificante adatta a prodotti in plastica. Seguire le istruzioni sulla confezione del decalcificante. Quando si finisce di decalcificare, svuotare la caraffa e attivare la macchina del caffè due volte con l'acqua fresca ma senza caffè. Gettare l'acqua per assicurarsi che non rimangano residui chimici all'interno della macchina del caffè.

✲ I prodotti rimandati indietro in garanzia con guasti dovuti alle incrostazioni incorreranno in un addebito per la riparazione.

instrucciones

café molido

- Si quiere comprar café molido, café molido medio le dará los mejores resultados. La cantidad variará en función del tipo de café y su gusto particular. Recomendamos empezar con 2 cucharadas pequeñas de café molido medio.

café para guardar

- El café se conserva mejor en contenedores al vacío en un sitio seco y fresco, o en la nevera. La exposición al aire oxida el café y provoca la evaporación del sabor.

agua embotellada

- Si utiliza agua embotellada, asegúrese que no haya ni ingredientes ni sabores añadidos etc. y utilice agua sin gas. El dióxido de carbono que da el chasquido al agua con gas afectaría el sabor del café.

leche

- Hay una muchas opiniones sobre el tema de leche en el café. Nuestra opinión es que el gusto personal debe marcar si se utiliza leche, no la convención. Si le gusta el café con leche, utilice leche tibia o caliente par evitar enfriar el café demasiado. Para sacar el máximo sabor del café, debería ser suficientemente frío para no quemar su boca, pero suficientemente caliente para que el sabor del café se note en la boca y la nariz, no solamente en la lengua.

sabor

- No recaliente el café en el aparato. Dañará el aparato y el café no se podrá beber.
- Limpie el soporte del filtro y el recipiente de café después de utilizarlos. Los residuos de un uso anterior darán un sabor amargo al café.
- Si lo deja más de una hora, los cambios químicos que se producen en el café afectarán al sabor. Es mejor desecharlo y preparar otra jarra.

una taza rápida

- Si quiere una taza rápida de café antes de que el ciclo de filtrado haya acabado:
- Puede retirar la jarra en cualquier momento. La válvula antigoteo evitará que caiga café sobre la placa.
- Para evitar que el soporte del filtro rebose, vuelva a colocar la jarra en la placa antes de que transcurran 20 segundos.
- Puede que no parezca mucho tiempo, pero comprobará que tendrá tiempo de sobra para llenar un par de tazas de café.
- Cuando vuelva a colocar la jarra en la placa, se abrirá la válvula antigoteo y colará el café restante.

sacar el sarro

- La aparición de sarro causará el sobrecalentamiento de la resistencia, reduciendo la vida útil del aparato. También alargará el tiempo de preparación del café.
- Saque el sarro regularmente. Si nota que el proceso de preparación del café se ha alargado, elimine el sarro más a menudo. En áreas en las que el agua es muy dura podría ser necesario sacar el sarro una vez al mes, o usar agua filtrada en lugar de agua corriente del grifo.
- Use una marca registrada de destructor de sarro adecuado al uso en productos de plástico. Siga las instrucciones del destructor de sarro. Cuando el proceso de eliminación de sarro ya ha acabado, vacíe la jarra y haga funcionar la cafetera dos veces más con agua pero sin café. Deshágase del agua para asegurarse de que no quedan residuos químicos en la cafetera.

✲ Los productos devueltos bajo la garantía con fallos causados por el sarro estarán sujetos a pagos de reparación.

instruções

café moido

- Se quiser comprar café já moído, poderá obter os melhores resultados com café de filtro de grão médio. A quantidade varia consoante o tipo de café e os seus gostos pessoais. Aconselhamos que comece com duas colheres de chá cheias por chávena.

onde guardar o café

- O café conserva-se melhor se for guardado num recipiente hermético num local fresco e seco, ou no frigorífico. A exposição ao ar oxida o café e provoca a evaporação do sabor.

água de garrafa

- Se utilizar água de garrafa, certifique-se de que não contém ingredientes adicionados, sabores, etc., e utilize apenas água sem gás. O dióxido de carbono presente no gás altera o sabor do café.

leite

- A questão de colocar leite no café é bastante polémica. A nossa opinião é que os gostos pessoais devem prevalecer, não as convenções. Se gosta de pôr leite no seu café, utilize leite morno ou quente para evitar que o café arrefeça. A fim de obter um sabor máximo, o café deve arrefecer o suficiente para não queimar, mas manter-se suficientemente quente para conservar todo o sabor e cheiro.

sabor

- Não ceda à tentação de aquecer de novo o café no aparelho. Poderá danificar a máquina e o café será imbebível.
- Limpe o porta-filtro e o jarro depois de cada utilização. Os resíduos de anteriores utilizações estragarão o sabor do café.
- Se deixar o café durante muito mais de uma hora, o café sofrerá alterações químicas e o seu sabor será afectado. É melhor deitá-lo fora e fazer outro.

um cafezinho rápido

- Se quiser tomar um cafezinho antes de o ciclo de produção ter terminado:
- Pode retirar o jarro a qualquer altura. A válvula anti-gotas impede o café de pingar para a placa de aquecimento.
- Para evitar que o porta-filtro transborde, volte a colocar a jarro na placa de aquecimento num prazo de 20 segundos.
- Pode parecer pouco tempo, mas depressa verá que é mais do que suficiente para servir duas chávenas de café.
- Quando voltar a colocar o jarro na placa de aquecimento, a válvula anti-gotas abre-se para deixar passar o café que ainda se encontra no filtro.

desincrustar

- A formação de calcário provoca o sobreaquecimento da máquina, reduzindo assim o seu tempo de vida. Também prolonga o tempo de infusão.
- Desincruste regularmente. Se verificar que a infusão demora mais tempo, efectue desincrustações mais frequentes. Em zonas de água muito pesada, é possível que tenha de proceder à desincrustação uma vez por mês ou utilizar água filtrada em vez de água da torneira.
- Utilize um depurador de marca registada, adequado para o uso em dispositivos de plástico. Siga as instruções fornecidas com o depurador. Quando tiver terminado de desincrustar, esvazie a balão de vidro e ponha a máquina a trabalhar mais duas vezes com água fresca e sem café. Deite a água fora de forma a garantir que não permanecem resíduos químicos na máquina de café.

✲ Os produtos devolvidos durante a garantia com avarias devido a calcário estarão sujeitos a custos de reparação.

brugsanvisning

malet kaffe

- Det bedste resultat opnås ved at anvende mellemfint malet filterkaffe. Den anvendte mængde afstemmes efter smag og behag og kaffetype. Vi foreslår to teskefulde mellemfint malet kaffe pr. kop.

opbevaring af kaffe

- Kaffe bør opbevares tørt og køligt i en lufttæt beholder, alternativt i køleskab. Luftens påvirkning ilter kaffen, og den mister smag.

flaskevand

- Anvender man vand fra flaske, skal det altid kontrolleres, at der ikke er tilsat smagsstoffer eller lignende, og der bruges vand uden brus. Kulsyren i vandet vil ødelægge kaffens smag.

mælk

- Hvis du bruger mælk i kaffen, anvendes lunken eller varm mælk for at undgå at afkøle kaffen. For at få den bedste smagsoplevelse skal kaffen være afkølet, så man undgår at brænde sig, men stadig varm nok til at smagen breder sig i mund, næse og bihuler og ikke kun til smagsløgene.

smag

- Opvarm aldrig gammel kaffe i apparatet. Apparatet beskadiges, og kaffen vil være udrikkelig.
- Rengør filtertragten og kanden efter hver brug. Rester fra tidligere kaffebrygning kan ødelægge kaffens smag.
- Når kaffe står i mere end en time, vil kemiske ændringer i selve kaffen påvirke smagen. Kasser gammel kaffe og bryg en ny kande i stedet.

en hurtig kop

- Hvis du vil have en hurtig kop, inden maskinen er helt færdig med at brygge, kan du gøre følgende.
- Det er muligt at fjerne kanden på et hvilket som helst tidspunkt. Takket være anti-dryp ventilen drypper kaffen ikke på varmepladen.
- For at undgå at filtertragten flyder over, sæt kanden tilbage på varmepladen i ca. 20 sekunder.
- Det lyder måske ikke lang tid, men det er mere end nok for at skænke to kopper kaffe.
- Når du stiller kanden tilbage på varmepladen, åbnes anti-dryp ventilen, så den tilbageblivende kaffe kan strømme ud.

afkalkning

- Kalkaflejringer kan føre til overophedning af varmelegemet, så levetiden forkortes. Bryggetiden forlænges også.
- Afkalk maskinen jævnligt. Hvis bryggetiden forlænges, foretages afkalkning med kortere mellemrum. I områder med meget hårdt vand kan det være nødvendigt at afkalke maskinen en gang om måneden eller bruge filtreret vand i stedet for almindeligt vandværksvand.
- Der anvendes et afkalkningsmiddel beregnet til plastikprodukter. Følg instruktionen på pakken med afkalkningsmiddel. Efter afkalkning tømmes kanden, og der køres en fuld beholder rent vand gennem kaffemaskinen to gange uden kaffe. Kasser vandet for at sikre, at der ikke er kemikalierester i apparatet.

✲ Returnerede produkter, hvis defekter skyldes kalkaflejringer, repareres mod et gebyr.

bruksanvisning

malet kaffe

- Om du köper färdigmalet kaffe ger medelgrovt kaffe för bryggning med filter bäst resultat. Doseringen beror på kaffesort och personlig smak. Börja gärna med två rågade teskedar medelgrovt kaffe per kopp.

förvaring av kaffe

- Kaffe bör förvaras i en lufttät burk på en kall och torr plats eller i kylskåp. Vid kontakt med luft oxiderar kaffe och smakämnen försvinner.

vatten på flaska

- Om du använder vatten på flaska, se till att det inte innehåller några ytterligare ingredienser, smakämnen eller liknande och använd ”naturligt” vatten utan kolsyra. Kolsyran som ger ”bubbelvatten” kommer att inverka negativt på kaffets smakämnen.

mjölk

- Om du vill ha mjölk i ditt kaffe använd varm eller het mjölk annars blir kaffet för kallt. För att få ut så många smakämnen som möjligt, bör kaffet inte vara så varmt att det bränns men ändå så varmt att smakämnena fyller din mun, näsa och munhåla och inte bara träffar smaklökarna.

smak

- Frestas inte att värma upp kaffet på nytt i kaffebryggaren. Det skadar apparaten och kaffet blir inte drickbart.
- Rengör filterhållare och kaffekanna efter varje användning annars kan rester av tidigare bryggning förstöra kaffesmaken.
- Om man har kaffe kvar mycket längre än en timme börjar en kemisk förändring påverka kaffearomen. Då är det bättre att göra nytt färskt kaffe.

en kopp – snabbt

- Om du önskar en kopp kaffe snabbt innan bryggningscykeln har avslutats:
- Man kan närsomhelst ta bort kaffekannan. Droppstoppet hindrar kaffet från att droppa ned på kontaktplattan.
- För att innehållet i filterhållaren inte ska rinna över, bör du ställa tillbaka kaffekannan på kontaktplattan inom ungefär 20 sekunder.
- Det låter inte mycket, men du kommer att upptäcka att den tiden räcker bra till för att fylla ett par koppar med kaffe.
- När du ställer tillbaka kaffekannan på kontaktplattan öppnas droppstoppet för att släppa igenom återstående kaffe.

avkalkning

- Kalkavlagringar kan åstadkomma överhettning av elementet vilket minskar apparatens livslängd. Dessutom förlängs bryggningstiden.
- Avkalka regelbundet. Om du märker att bryggningstiden blir längre, bör intervallerna mellan avkalkningen vara kortare. I områden med mycket hårt vatten kan det vara nödvändigt med avkalkning så ofta som en gång i månaden och att använda filtrerat vatten i stället för vanligt kranvatten.
- Använd ett lämplig avkalkningsmedel som passar för apparater med plasthölje. Följ bruksanvisningen för avkalkningsmedlet. När avkalkningen är färdig ska kaffekannan tömmas och kaffebryggaren köras två gånger med färskt vatten men utan kaffe. Häll ut vattnet för att säkerställa att inga kemiska rester finns kvar i kaffebryggaren.

✲ Produkter med gällande garanti som returneras på grund av något fel orsakat av kalkavlagringar kommer att påläggas reparationsavgift.

instruksjoner

malt kaffe

- Hvis du ønsker å kjøpe en ferdig malt kaffe, så vil finmalt filter kaffe gi deg best resultat. Mengden vil variere etter kaffetypen og din individuelle smak. Vi anbefaler deg å starte med to toppede skjeer med finmalt kaffe per kopp.

lagring av kaffe

- Kaffe oppbevares best i en vakumpakket boks på et tørt og kaldt sted eller i et kjøleskap. Når kaffe utsettes for luft vil aroma forsvinne.

flaskevann

- Hvis du bruker flaskevann så sjekk om vannet ikke inneholder tilsatte ingredienser, aroma etc. og bruk kun flatt vann, ikke kullsyreholdig. Karbondioksyd som danner bobler vil gi smak til kaffen din.

melk

- Det er mange diskusjoner om hvorvidt man skal ha melk i kaffen eller ikke. Vi synes at den personlige smaken bør gjelde, ikke overbevisning. Hvis du liker melk i kaffen, bruk lunken eller varm melk brukes for å unngå å kjøle ned kaffen. For å få mest mulig nytelse av kaffesmaken så bør den være nok kald til å ikke skolde eller brenne munnen, men varm nok til at aromaene fyller munnen, nesene og sansene.

smak

- Ikke bli fristet til å varme opp kaffen igjen i apparatet. Du vil skade apparatet og kaffen vil bli udrikkelig.
- Skyll filterholderen og kannen etter bruk. Rester fra tidligere trakting kan ødelegge kaffen din.
- Hvis det går mer enn en time så vil kjemiske stoffer endre seg i kaffevæsken og en bismak vil komme. Da er det best å tømme den ut og lage en ny ladning.

en rask kopp

- Hvis du ønsker en rask kopp med kaffe før traktesyklusen er ferdig:
- Du kan fjerne kannen når som helst. Anti-drypp ventilen vil forhindre at kaffe drypper på varmeplaten.
- For å forhindre at kaffen skal gå over filteret, sett kannen tilbake på varmeplaten innen 20 sekunder.
- Dette kan høres lite ut, men du vil snart finne ut at det er tilstrekkelig med tid for et par kaffekopper.
- Når du har satt kannen tilbake på varmeplaten, så vil anti-drypp ventilene åpnes og kaffen som er igjen vil dryppe.

avkalking

- Dannet kalk kan føre til oppheting av elementene og redusere dens levetid. Den vil også forlenge traktetiden.
- Avkalk regelmessig. Hvis du legger merke til at tratektiden blir lengere, forkort tiden mellom avkalkninene. I områder med veldig hardt vann så kan det være nødvendig å avkalke så ofte som en gang i måneden eller å bruke filtrert vann i stedet for tappet vann.
- Bruk et velegnet merke for avkalking av plastprodukt. Følg instruksjonene på avkalkningspakken. Når avkalkningen er ferdig, tøm kannen og la kaffetrakteren gå to ganger med frisk vann, men uten kaffe. Tøm ut vannet for å forsikdre deg om at ingen kjemiske rester er igjen i kaffetrakteren.

✲ Produkter som returneres under garanti med feil forårsaket av kalk vil få reparasjonskostnader.

ohjeet

jauhettu kahvi

- Jos haluat ostaa valmiiksi jauhettua kahvia, keskikarkea kahvi antaa parhaan tuloksen. Määrä vaihtelee kahvin tyypin ja oman makusi mukaan. Me suosittelemme, että aloitat kahdella kukkuralusikalla keskikarkeaa jauhatusta kuppia kohti.

kahvin säilytys

- Kahvi säilyy parhaiten ilmatiiviissä astiassa viileässä ja kuivassa paikassa tai jääkaapissa. Altistuminen ilmalle hapettaa kahvia ja sen aromit pääsevät haihtumaan.

pullotettu vesi

- Jos käytät pullotettua vettä, varmista, että siihen ei ole lisätty aineksia, makuaineita jne., käytä hiilihapotonta vettä, ei hiilihapollista vettä. Kuplat synnyttävä hiilidioksidi vaikuttaa haitallisesti kahvin makuun.

maito

- Jos haluat kahviisi maitoa, käytä lämmintä tai kuumaa maitoa, jotta kahvi ei jäähdy. Jotta saat mahdollisimman paljon makua kahvista, sen tulee olla jäähtynyttä, jotta se ei polta suuta, mutta tarpeeksi kuumaa, jotta maku voi täyttää suun, sieraimet ja nenäontelot, ei vain makuhermot.

maku

- Älä koeta lämmittää kahvia laitteella. Vahingoitat laitetta eikä kahvia voi juoda.
- Puhdista suodatinteline ja kannu aina käytön jälkeen. Edellisen valmistuksen jäämät pilaavat kahvin.
- Jos kahvi seisoo yli tunnin, sen maku alkaa muuttua. On parasta kaataa se pois ja valmistaa uusi pannullinen kahvia.

nopea kupponen

- Jos haluat nopean kupposen kahvia ennen kuin valmistus on loppunut:
- Voit ottaa kannun pois koska vain haluat. Tippalukko estää kahvin tippumisen alustalle.
- Jotta suodatinteline ei vuoda yli, kannu on laitettava alustalle 20 sekunnin kuluessa.
- Se ei ehkä kuulosta pitkältä ajalta, mutta se on enemmän kuin tarpeeksi parin kahvikupin kaatamiseksi.
- Kun laitat kannun takaisin alustalle, tippalukko aukeaa ja päästää lopun kahvin valumaan läpi.

kalkinpoisto

- Kalkin kertyminen aiheuttaa elementin ylikuumenemista ja lyhentää sen käyttöikää. Se myös pidentää valmistusaikaa.
- Tee kalkinpoisto säännöllisesti. Jos huomaat, että kahvinvalmistus kestää pidempään, lyhennä kalkinpoistovälejä. Alueilla, joilla vesi on kovaa, kalkinpoisto voi olla tarpeen tehdä jopa kerran kuussa, vaihtoehtoisesti voit käyttää suodatettua vettä tavallisen hanaveden sijaan.
- Käytä valmistajan kalkinpoistoaineita, joka sopii muovirunkoisille tuotteille. Kun kalkinpoisto on päättynyt, tyhjennä kannu ja käytä kahvinkeitintä kaksi kertaa puhtaalla vedellä. Heitä vesi pois varmistaaksesi, että kahvinkeittimeen ei jää kemiallisten aineiden jäämiä.

✲ Jos tuote on takuun alainen ja siinä on kalkinpoiston laiminlyönnin aiheuttamia vikoja, laitteen korjauksesta veloitetaan.

инструкции (Русский)

молотый кофе

Если Вы хотите купить готовый молотый кофе, кофе среднего помола даст наилучший результат. Количество будет завесить от типа кофе и Вашего индивидуального предпочтения. Мы рекомендуем класть 2 чайные ложки кофе среднего помола на чашку.

хранение кофе

Кофе лучше всего хранить в герметичном контейнере в сухом прохладном месте или в холодильнике. На воздухе кофе окисляется и теряет аромат.

бутилированная вода

Если Вы используете бутилированную воду, убедитесь, что в ней нет добавленных примесей, ароматизаторов и т.д. и используйте негазированную воду. Двуокись углерода, которая применяется для газирования, будет отрицательно влиять на аромат кофе.

молоко

- Существует много разногласий по поводу добавления молока в кофе. По нашему мнению, необходимо полагаться на индивидуальное предпочтение. Если Вам нравится кофе с молоком, добавьте теплого или горячего молока, чтобы избежать переохлаждения кофе. Чтобы получить максимальный ароматный кофе, он должен быть достаточно прохладным, чтобы не обжечь рот и достаточно горячим, чтобы аромат кофе заполнил рот, нос и пазухи, а не только вкусовые рецепторы.

вкус

- Не пытайтесь повторно нагреть кофе в приборе. Вы повредите прибор, и кофе будет непригодным для питья.
- Протирайте держатель фильтра и графин после каждого использования. Остатки от предыдущей варки испортят Ваш кофе.
- Если пройдет более часа, химические изменения кофейной пасты начнут влиять на аромат. Лучше всего будет вылить содержимое и заварить новое.

быстрая чашка

- Чтобы получить чашку кофе до завершения полного цикла приготовления:
- Вы можете снять графин в любое время. Клапан защиты от капель предотвратит капание кофе на подставку.
- Для предотвращения разливания кофе на держатель фильтра, установите резервуар на подставку в течение 20 секунд.
- Может показаться, что это не такое большое время, но его будет более чем достаточно для заполнения двух чашек кофе.
- Когда Вы установите резервуар на подставку, защитный клапан откроется, чтобы пропустить оставшийся кофе.

удаление накипи

- Образование накипи причиняет перегрев элемента, уменьшая его срок службы, и увеличивая время варки.
- Регулярно удаляйте накипь. Если Вы заметите, что время варки увеличилось, сократите промежутки между удалением накипи. В регионах с очень жесткой водой, возможно, что необходимо будет удалять накипь каждый месяц или использовать фильтрованную воду вместо водопроводной.
- Используйте устройство для удаления накипи, подходящее для пластиковых товаров. Следуйте инструкциям на устройстве. Когда удаление накипи окончено, вылейте воду из графина и запустите кофеварку с чистой водой, но без кофе дважды. Слейте воду для того, чтобы убедиться, что налета не осталось.

✲ Товары, возвращенные по гарантии с поломками вследствие накипи, будут подлежать ремонту.

pokyny

mletá káva

- Pokud si chcete kupovat mletou kávu, středně rozemletá káva pro filtrování vám zajistí nejlepší výsledky. Množství závisí na typu kávy a vašich chutích. Doporučujeme vám začít se dvěma zarovnanými čajovými lžičkami kávy na šálek.

uskladnění kávy

- Kávu nejlépe uschováte ve vzduchotěsné nádobě na suchém chladném místě nebo v ledničce. Kontaktem se vzduchem káva oxiduje a její aroma se vypařuje.

balená voda

- Pokud používáte balenou vodu, zjistěte si, zda v ní nejsou žádné přísady, aromatické látky, atd., a používejte jen "neperlivou" vodu, nikoli "perlivou". Oxid uhličitý, který tvoří "bublinky", může mít negativní dopad na chuť vaší kávy.

mléko

- Co se mléka v kávě týče, o tom se vedou dlouhé dohady. My se domníváme, že rozhodující je osobní chuť, nikoli konvence. Pokud máte rádi mléko v kávě, používejte teplé nebo horké mléko, abyste kávu příliš nezchladili. Pro získání maximálního aroma z kávy je nutné, aby byla dost chladná, aby neopařila nebo nespálila ústa, ale tak horká, aby vám její aroma zaplnilo ústa, nos i dutiny, ne jen chuťové pohárky.

chuť

- Nesnažte se kávu ve spotřebiči ohřívat. Poškodíte spotřebič a káva nebude k pití.
- Vyčistěte držák filtru a karafu po každém použití. Zbytky z předchozího louhování mají dopad na vaši kávu.
- Pokud ji tam necháte déle než hodinu, chemické změny v kávě začnou ovlivňovat chuť. Nejlepší je kávu odlít a uvařit čerstvou konvici.

rychlý šálek

- Pokud chcete rychlý šálek kávy před dokončením přípravného cyklu:
- Karafu můžete kdykoli vyjmout. Pojistný ventil zabrání tomu, aby káva kapala na plotnu.
- Aby nedošlo k přeplnění držáku filtru, vraťte karafu na plotnu asi do 20 sekund.
- Možná to nevypadá jako moc, ale zjistíte, že na nalití pár šálků kávy to zcela jistě stačí.
- Až vrátíte karafu na plotnu, otevře se pojistný ventil, aby zbývající káva mohla pronikat dál.

odstraňování vodního kamene

- Nahromaděný vodní kámen způsobí přehřívání prvků, což vede ke snížení jeho životnosti. Dále se tím prodlouží doba přípravy kávy.
- Pravidelně odstraňujte vodní kámen. Pokud si všimnete, že doba přípravy kávy se prodlužuje, zkraťte interval mezi odstraňováním vodního kamene. V oblastech s velmi tvrdou vodou může být nutné odstraňovat vodní kámen jednou měsíčně, nebo používat filtrovanou vodu namísto vody z kohoutku.
- Používejte vlastní značku přípravku na odstraňování vodního kamene pro použití v plastových produktech. Dodržujte pokyny na balení přípravku. Po skončení odstraňování vodního kamene vyprázdněte karafu a ještě dvakrát spusťte kávovar s čerstvou vodou, ale bez kávy. Vodu vylijte, abyste měli jistotu, že v kávovaru nejsou žádné zbytky chemikálií.

✲ Výrobky reklamované kvůli vadám způsobeným vodním kamenem, budou opraveny za úplatu.

inštrukcie

mletá káva

- Ak chcete kúpiť hotovú mletú kávu, najlepšie výsledky dosiahnete so stredným filtrom pre mletú kávu. Množstvo sa bude líšiť od druhu kávy a Vašej individuálnej chuti. Navrhujeme začať s 2 zarovnanými čajovými lyžičkami stredne mletej kávy na šálku.

uskladnenie kávy

- Kávu je najlepšie uskladňovať vo vzduchotesnej nádobe na chladnom suchom mieste alebo v chladničke. Na vzduchu káva oxiduje a stráca vôňu.

plnená voda

- Ak používate plnenú vodu, skontrolujte či v nej nie sú pridané ďalšie ingrediencie, arómy atď., a použite "tichú" vodu, nie "perlivú". Oxid uhličitý, ktorý vytvára "bublinky" má nepriaznivý efekt na chuť Vašej kávy.

mlieko

- Existuje veľmi mnoho názorov na prítomnosť mlieka v káve. Náš názor je, že Vaša osobná chuť je to čím by ste sa mali riadiť a nie konvencie. Ak máte radi mlieko do kávy, použite teplé alebo horúce mlieko, aby ste sa vyhli podchladeniu kávy. Na získanie maximálnej chuti kávy, má byť dosť studená na to aby neoparila alebo nepopálila Vaše ústa, ale zároveň dosť horúca, aby ste pocítili ako jej chuť naplnila Vaše ústa, vôňa Váš nos a dutiny a nie iba slabé zvýraznenie chuti.

chuť

- Nenechajte sa zlákať možnosťou znovu ohriať kávu v tomto spotrebiči. Spotrebič môžete takto poškodiť a káva aj tak nebude vhodná na pitie.
- Vyčistite držiak filtra a varnú kanvicu po každom použití. Zbytky z predchádzajúcich várok pokazia Vašu kávu.
- Ak ju tak necháte dlhšie než hodinu, chemické zmeny v kávovej tekutine začnú ovplyvňovať jej chuť. Najlepšie je vyliať ju a pripraviť čerstvú kanvicu.

rýchla šálka

- Ak túžite po rýchlej šálke kávy ešte pred dokončením prekvapkávania:
- Kedykoľvek môžete kanvicu odobrať. Spätný ventil zabráni, aby káva kvapkala na podstavec.
- Aby sme zabránili pretečeniu držiaka filtra vrátime kanvicu na podstavec na dobu asi 20 sekúnd.
- Nemôže to trvať viac, ale sami zistíte aký čas je potrebný na nakvapkanie dvoch šálok kávy.
- Keď znovu umiestnite kanvicu na podstavec, spätný ventil sa otvorí a nechá zvyšok kávy natiecť.

odstránenie vodného kameňa

- Vzniknutý vodný kameň spôsobí prehriatie vyhrievacieho telesa a zníži životnosť spotrebiča. Taktiež predĺži dobu varu.
- Pravidelne odstraňujte vodný kameň. Ak zbadáte, že doba prípravy kávy sa predlžuje, skráťte čas medzi dvomi periódami odstraňovania vodného kameňa. V oblastiach s veľmi tvrdou vodou môže byť potrebné odstraňovanie častejšie než raz za mesiac alebo používajte filtrovanú vodu namiesto bežnej vody z vodovodného kohútika.
- Na odstraňovanie vodného kameňa používajte prostriedok vhodný na plastové výrobky. Postupujte podľa inštrukcií na obale prostriedku. Keď odstraňovanie vodného kameňa je ukončené, vyprázdnite kanvicu a spusťte kávovar dvakrát alebo viac krát naplnený čerstvou vodou, ale bez kávy. Vodu vylejte, zaistite tak, že kávovar nebude obsahovať žiadne chemické rezíduá.

✲ Výrobky vrátené v rámci záruky s poruchami spôsobenými vodným kameňom, budú opravené za poplatok.

instrukcja

kawa mielona

- Jeśli chcesz użyć kawy mielonej, najlepszy wynik uzyska się stosując kawę średnio mieloną. Ilość użytej kawy zależy od Twojego indywidualnego gustu. Proponujemy zacząć od dwóch pełnych łyżeczek do herbaty kawy średnio mielonej na filiżankę.

przechowywanie kawy

- Kawa najlepiej się przechowuje w szczelnym pojemniku, w suchym chłodnym miejscu, albo w lodówce. Kontakt z powietrzem utlenia kawę i pozbawia ją aromatu.

woda butelkowana

- Jeśli używasz wody z butelek, upewnij się, że nie ma w niej dodatków, aromatów, itd. i nie jest gazowana. Dwutlenek węgla znajdujący się w wodzie gazowanej zepsuje aromat kawy.

mleko

- Jeżeli lubisz kawę z mlekiem, używaj mleka ciepłego lub gorącego, żeby nie przestudzić kawy. Najlepsza będzie kawa na tyle gorąca, że jej aromat wypełnia usta, dociera do nosa i zatok, nie tylko kubków smakowych, ale nie parzy ust.

smak

- W żadnym razie nie podgrzewaj ponownie kawy już zaparzonej. Nie dość, że kawa będzie nie do picia, urządzenie może się zepsuć.
- Po każdym parzeniu wyczyść uchwyt do filtra i dzbanek. Pozostałość z poprzedniego parzenia zepsuje smak kawy.
- Po godzinie w kawie następują zmiany chemiczne mające wpływ na jej aromat. Najlepiej będzie wylać taką kawę i zrobić nową.

szybka filiżanka

- Jeśli chcesz wypić filiżankę kawy, zanim skończył się cykl zaparzania.
- Dzbanek można wyjąć w każdym momencie. Zawór nie kapiący zapobiega wylaniu się kawy na płytę grzejną.
- Po około 20 sekundach trzeba dzbanek ponownie ustawić na podstawie, w przeciwnym razie kawa może się przelać z gniazda filtra.
- Tyle czasu najzupełniej wystarczy, aby nalać z dzbanka kilka filiżanek kawy.
- Po wstawieniu dzbanka na płytę grzejną, zawór nie kapiący otwiera się i przepuszcza pozostałą kawę do dzbanka.

usuwanie kamienia

- Tworzące się osady mogą powodować przegrzanie i zmniejszać żywotność urządzenia. Będą także wydłużać czas zaparzania.
- Regularnie usuwaj kamień z urządzenia. Jeśli zauważysz, że czas parzenia kawy ulega wydłużeniu, należy usuwać kamień częściej. Tam, gdzie woda jest bardzo twarda, trzeba usuwać kamień nawet co miesiąc, albo używać wody filtrowanej, zamiast wody z kranu.
- Stosuj markowe środki do usuwania kamienia do wyrobów z tworzyw sztucznych. Przestrzegaj instrukcji producenta środka. Po przeprowadzeniu czyszczenia, opróżnij dzbanek, dwukrotnie uruchomić ekspres z czystą wodą bez kawy. Wylej wodę, aby upewnić się, że w ekspresie do kawy nie pozostały żadne pozostałości chemikaliów.

✲ Urządzenia zgłoszone do naprawy w okresie gwarancji, jeśli uszkodzenie zostało spowodowane osadami kamienia, będą naprawiane tylko odpłatnie.

uputstva

mlevena kafa

- Ako želite da kupite već mlevenu kafu, najbolje rezultate dobićete upotrebom srednje krupno mlevene kafe za filter. Količina će biti promenljiva zavisno do vrste kafe i Vašeg ličnog ukusa. Za početak Vam preporučujemo dve pune kašičice srednje krupno mlevene kafe za svaku šoljicu.

čuvanje kafe

- Najbolje je držati kafu u hermetički zatvorenoj posudi na hladnom i suvom mestu ili u frižideru. Ako dođe u dodir s vazduhom kafa oksidiše i njena aroma isparuje.

flaširana voda

- Ako koristite flaširanu vodu, proverite da li sadrži dodatne sastojke, arome itd. i koristite negaziranu vodu. Ugljen-dioksid koji „gazira“ vodu će negativno delovati na aromu Vaše kafe.

mleko

- Ako volite da dodate mleko u kafu, koristite toplo ili vruće mleko, da bi se izbeglo preterano hlađenje kafe. Da biste dobili maksimalnu aromu od Vaše kafe, ona mora biti dovoljno hladna da Vam ne opržli usne, ali i dovoljno vruća da ispuni aromom Vaša čula mirisa i ukusa.

ukus

- Ne preporučuje se podgrevanje kafe u aparatu. Može doći do oštećenja aparata, a kafa neće biti pogodna za piće.
- Posle svake upotrebe očistite nosač filtera i posudu. Ostaci prethodne kafe uništiće ukus nove kafe.
- Ako ostavite kafu u posudi duže od jednog časa, hemijske promene u kafi počeće da utiču na aromu. Preporučujemo da tu kafu bacite i da napravite novu.

ako nemate vremena

- Ako želite jednu šoljicu kafe pre nego što aparat završi ciklus pripreme kafe:
- Možete ukloniti posudu u svakom trenutku. Ventil protiv kapanje će sprečiti da kafa kaplje na grejnu ploču.
- Da biste sprečili prelevanje iz nosača filtera, vratite posudu na grejnu ploču u roku od 20 sekundi.
- Možda Vam se to ne čini puno, ali ćete se uveriti da je više nego dovoljno da sipate kafu u dve šoljice.
- Kad vratite posudu na grejnu ploču, ventil protiv kapanja se otvara da bi pustio prolazak preostale kafe.

otklanjanje kamenca

- Nagomilavanje kamenca će prouzrokovati pregrejavanje aparata, smanjujući mu tako radni vek. Isto tako produžiće vreme pripremanja kafe.
- Otklanjajte kamenac redovno. Ako primetitie da vreme pripremanja kafe postaje sve duže, otkanjajte kamenac češće. U područjima s tvrđom vodom, može biti neophodno otklanjati kamenac jednom mesečno ili možete koristiti filtriranu vodu umesto obične vode iz javnog vodovoda.
- Koristite fabričku marku sredstva za otklanjanje kamenca pogodnu za proizvode s plastičnim glavnim delom. Sledite uputstva za upotrebu priložena uz sredstvo za otklanjanje kamenca. Kad je otklanjanje kamenza završeno, ispraznite posudu i pustite aparat u rad dva puta koristeći samo vodu, bez kafe. Prospite vodu da biste bili sigurni da nema hemijskih ostataka u aparatu za filter kafu.

✲ Za kvarove proizvoda u garantnom roku, koji su prouzrokovani pojavom kamenca, biće naplaćen popravak.

navodila

mleta kava

- Če želite kupiti že zmleto kavo, boste najboljše rezultate dosegli s srednje grobo mleto kavo. Količina se razlikuje glede na vrsto kave in vaš okus. Za začetek priporočamo dve zvrhani čajni žlički kave na skodelico.

shranjevanje kave

- Kavo je najbolje shraniti v zrakotesni posodi na hladnem suhem mestu ali v hladilniku. Izpostavljenost zraku kavo oksidira in omogoča izhlapevanje arome.

ustekleničena voda

- Če uporabljate ustekleničeno vodo, preverite, da nima dodatkov, arom itd. in uporabite navadno, ne gazirane vode. Ogljikov dioksid v gazirani vodi poslabša okus kave.

mleko

- Če imate radi kavo z mlekom, uporabite toplo ali vroče mleko, da kave ne boste prekomerno ohladili. Za najboljši okus mora biti kava dovolj hladna, da ne opeče ust, vendar dovolj vroča, da aroma napolni usta, nos in sinuse, ne le brbončic.

okus

- Kave v napravi ne poskušajte znova pogreti. Napravo boste s tem poškodovali, kava pa bo neužitna.
- Po vsaki uporabi očistite držalo filtra in posodo. Ostanki iz prejšnje priprave bodo pokvarili vašo kavo.
- Če posodo pustite stati bistveno dlje kot eno uro, začnejo kemične spremembe v kavi vplivati na okus. Takrat bo najbolje, da jo izlijete in pripravite svežo.

hitra skodelica

- Če si želite hitre skodelice kave pred koncem cikla priprave:
- Posodo lahko kadarkoli odstranite. Ventil za preprečevanje puščanja prepreči kapljanje kave na vročo ploščo.
- Če želite preprečiti preveliko količino vode v držalu filtra, namestite posodo na stojalo najpozneje po 20 sekundah.
- To morda ni veliko, vendar boste ugotovili, da več kot zadošča za nalivanje nekaj skodelic kave.
- Ko posodo znova postavite na stojalo, se odpre ventil za preprečevanje kapljanja in prepusti preostalo kavo.

odstranjevanje vodnega kamna

- Zaradi vodnega kamna se lahko grelnik pregreje, kar skrajša njegovo življenjsko dobo. To tudi podaljša pripravo.
- Redno odstranjujte vodni kamen. Če opazite podaljšanje časa priprave, skrajšajte čas med odstranjevanjem vodnega kamna. Če imate zelo trdo vodo, bo morda treba odstraniti vodni kamen vsak mesec ali pa boste morali namesto navadne uporabiti filtrirano vodo.
- Uporabite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, primerno za uporabo s plastičnimi izdelki. Sledite navodilom za sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, izpraznite posodo in pustite kavni avtomat še dvakrat delovati s svežo vodo in brez kave. Vodo zavrzite, da zagotovite, da v kavnem avtomatu ne ostanejo ostanki kemikalij.

✲ Za izdelke, ki so bili v garancijskem obdobju poslani na popravilo poškodb zaradi vodnega kamna, bo treba popravilo plačati.

οδηγίες

αλεσμένος καφές

- Εάν θέλετε να αγοράσετε έτοιμο αλεσμένο καφέ θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με μέτρια αλεσμένο καφέ φίλτρου. Η ποσότητα ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο του καφέ και τις προσωπικές προτιμήσεις σας. Συνιστούμε να ξεκινήσετε με δύο γεμάτες κουταλιές του γλυκού μέτρια αλεσμένου καφέ ανά φλιτζάνι.

αποθήκευση καφέ

- Ο καφές διατηρείται καλύτερα σε αεροστεγές δοχείο σε δροσερό, ξηρό μέρος ή στο ψυγείο. Η έκθεση στον αέρα οξειδώνει τον καφέ και μειώνει τη γεύση του.

εμφιαλωμένο νερό

- Εάν χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό, βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχει πρόσθετα, αρώματα, κ.λπ. και ότι είναι φυσικό νερό, όχι αεριούχο. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει το τελευταίο επηρεάζει αρνητικά τη γεύση του καφέ.

γάλα

- Εάν θέλετε γάλα στον καφέ σας, χρησιμοποιήστε χλιαρό ή ζεστό γάλα για να μην κρυώσει ο καφές. Για τη μέγιστη απόλαυση ο καφές θα πρέπει να είναι αρκετά κρύος ώστε να μην προκαλεί εγκαύματα στο στόμα, αλλά και αρκετά ζεστός ώστε η γεύση του να γεμίζει το στόμα και τη μύτη, όχι μόνο τους γευστικούς κάλυκες.

γεύση

- Μη σκεφτείτε να ξαναζεστάνετε τον καφέ στη συσκευή. Θα προκαλέσετε βλάβη στη συσκευή και ο καφές δεν θα πίνεται.
- Καθαρίστε τη θήκη του φίλτρου και την κανάτα μετά από κάθε χρήση. Τα υπολείμματα από προηγούμενη παρτίδα θα χαλάσουν τον καφέ σας.
- Εάν ο καφές παραμείνει για περισσότερο από μία ώρα, οι χημικές αλλαγές αρχίζουν να επηρεάζουν τη γεύση του. Είναι καλύτερα να τον πετάξετε και να φτιάξετε καινούργιο.

ένα φλιτζάνι στα γρήγορα

- Εάν θέλετε ένα φλιτζάνι καφέ στα γρήγορα πριν ολοκληρωθεί ο κύκλος παρασκευής:
- Μπορείτε να απομακρύνετε την κανάτα οποιαδήποτε στιγμή. Η βαλβίδα διακοπής ροής δεν αφήνει τον καφέ να στάξει στην εστία.
- Προς αποφυγή υπερχείλισης της θήκης φίλτρου, επαναφέρετε την κανάτα στην εστία το πολύ σε περίπου 20 δευτερόλεπτα.
- Ίσως δεν ακούγεται πολύ, αλλά είναι υπεραρκετός χρόνος για να σερβίρετε 1-2 φλιτζάνια καφέ.
- Μόλις επαναφέρετε την κανάτα στην εστία, η βαλβίδα διακοπής ροής ανοίγει αφήνοντας τον υπόλοιπο καφέ να εισέλθει στην κανάτα.

αφαλάτωση

- Η συσσώρευση αλάτων προκαλεί υπερθέρμανση του στοιχείου, μειώνοντας τη διάρκεια ζωής του. Επίσης μεγαλώνει το χρόνο παρασκευής.
- Να αφαλατώνετε τη συσκευή τακτικά. Εάν παρατηρήσετε ότι ο χρόνος προετοιμασίας γίνεται μεγαλύτερος, μειώστε τα διαστήματα μεταξύ των αφαλατώσεων. Σε περιοχές με πολύ σκληρό νερό ίσως χρειάζεται αφαλάτωση ακόμα και μία φορά το μήνα ή η χρήση φιλτραρισμένου νερού αντί για κοινό νερό βρύσης.
- Χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη μάρκα προϊόντος αφαλάτωσης, κατάλληλου για χρήση σε προϊόντα των οποίων η κεντρική μονάδα είναι από πλαστικό. Ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το προϊόν αφαλάτωσης. Μόλις ολοκληρωθεί η αφαλάτωση, αδειάστε την κανάτα και θέστε σε λειτουργία την καφετιέρα δύο φορές ακόμα με καθαρό νερό, αλλά χωρίς καφέ. Πετάξτε το νερό προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν χημικά υπολείμματα στην καφετιέρα.

✲ Προϊόντα τα οποία επιστρέφονται κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης με φθορές λόγω αλάτων θα υπόκεινται σε χρέωση επισκευής.

utasítások

őrölt kávé

- Ha készen szeretne őrölt kávét venni, a közepes finomságúra őrölt filter kávéval érheti el a legjobb eredményeket. A mennyiség a kávé típusától és az egyéni ízléstől függ. Azt javasoljuk, kezdje csészénként két púpos teáskanál közepes finomságúra őrölt kávéval.

a kávé tárolása

- A kávét legjobb légmentes tárolóban tartani egy hűvös, száraz helyen vagy a hűtőben. A levegőnek kitett kávé oxidálódik és elveszti az ízét.

palackozott víz

- Ha palackozott vizet használ, ellenőrizze, hogy nincsenek hozzáadott összetevők, ízesítők, stb., és ne szénsavas, hanem sima vizet használjon. A buborékokat képző széndioxid kedvezőtlenül befolyásolja a kávé ízét.

tej

- Ha tejjel szereti a kávéját, meleg vagy forró tejet használjon, nehogy túlságosan kihűtse a kávét. Ahhoz, hogy a maximális ízt nyerje ki a kávéból, elég hidegnek kell lennie ahhoz, hogy ne forrázza le magát vagy ne égesse meg a száját, de elég melegnek ahhoz, hogy az íz megtöltse a száját, orrát és arcüregét, és nem csak az ízlelő bimbókat.

íz

- Ne kísérelje meg kávé újramelegítését a készülékben. Kárt tehet a készülékben, a kávé pedig ihatatlanná válik.
- Minden használat után tisztítsa meg a szűrőtartót és a kancsót. Az előző főzet maradványa tönkreteheti a kávéját.
- Ha egy óránál jóval hosszabb ideig állni hagyják a kávét, a főzetben végbe menő kémiai változások befolyásolják az ízét. Jobb, ha kiönti és készít egy friss csészét.

egy csésze kávé gyorsan

- Ha egy csésze kávét szeretne gyorsan, mielőtt a főzési ciklus befejeződött:
- Bármikor kiveheti a kancsót. A csepegésgátló szelep megakadályozza, hogy a kávé a melegítő lapra csöpögjön.
- Tegye vissza a kancsót a melegítő lapra 20 másodpercen belül, nehogy a szűrőtartó kifolyjon.
- Ez rövid időnek tűnik, de meglátja, hogy ez az idő bőségesen elég néhány csésze kávé kitöltéséhez.
- Amikor visszateszi a kancsót a melegítő lapra, a csepegésgátló szelep kinyílik, hogy a maradék kávét átengedje.

vízkőtelenítés

- A vízkő lerakódás az alkatrész túlmelegedését idézheti elő, ezzel csökken a működési élettartama. Meghosszabbíthatja a főzési időt is.
- Rendszeresen távolítsa el a vízkövet. Ha úgy veszi észre, hogy a főzési idő hosszabb, gyakrabban végezze el a vízkőtelenítést. A nagyon kemény vizű területeken lehet, hogy havonta szükséges a vízkőtelenítés vagy szűrt vizet kell használni a közönséges csapvíz helyett.
- Használja a műanyag házú termékekhez való szabadalmaztatott vízkőtlenítő márkát. Kövesse a vízkőtlenítőhöz adott utasításokat. Amikor a vízkőtlenítéssel végzett, ürítse ki a kancsót és még kétszer működtesse a kávéfőzőt friss vízzel, kávé nélkül. Öntse ki a vizet, hogy biztos lehessen benne, hogy nem maradnak vegyszer maradékok a kávéfőzőben.

✲ Azoknak a garanciás termékeknek a javításáért, amelyeknek vízkő okozta a meghibásodását, díjat számítunk fel.

talimatlar

filtre kahve

- Hazır-çekilmiş kahve almak istiyorsanız, orta çekilmiş filtre kahve size en iyi sonucu sağlayacaktır. Miktar, kahve tipine ve kişisel damak tadınıza göre değişebilir. Her fincan için iki tepeleme çay kaşığı orta çekilmiş kahve ile başlamanızı öneririz.

kahveyi saklama

- Kahve en iyi hava geçirmez bir kapta ve kuru, serin bir ortamda veya buzdolabında saklanır. Havayla temas kahveyi okside eder ve rayihasının uçmasına neden olur.

şişe su

- Şişe suyu kullanıyorsanız, suya eklenen herhangi bir bileşen, tatlandırıcı, vb. olup olmadığını kontrol edin ve "maden suyu" değil, "kaynak suyu" olmasına dikkat edin. Suya gazı sağlayan karbondioksit, kahvenizin tadını olumsuz etkileyecektir.

süt

- Kahvenizde sütten hoşlanıyorsanız, kahvenizi fazla soğutmaması için ılık veya sıcak süt kullanın. Kahveden maksimum lezzeti elde edebilmek için; kahvenin ağzı haşlamayacak veya yakmayacak kadar soğuk, ancak lezzetinin sadece dili değil, ağzı, burnu ve sinüsleri de dolduracak kadar sıcak olması gerekir.

tat

- Kahveyi cihazda yeniden ısıtmaya çalışmayın. Cihaza zarar vermenizin yanısıra elde edeceğiniz kahve de içilemez durumda olacaktır.
- Filtre yuvasını ve cam sürahiyi her kullanımdan sonra temizleyin. Bir önceki demlemeden kalan artıklar kahvenizin tadını bozacaktır .
- Bir saatten fazla bırakıldığında kahve çözeltisindeki kimyasal değişiklikler kahvenin tadını etkilemeye başlar. En iyisi dökmek ve yeniden taze kahve demlemektir.

hızlı bir fincan

- Demleme programı bitmeden önce hızlı bir fincan kahve istiyorsanız:
- Cam sürahiyi dilediğiniz zaman çıkarabilirsiniz. Damlama önleyici valf, kahvenin elektrikli ocağa damlamasını engelleyecektir.
- Filtre yuvasının taşmasını önlemek için cam sürahiyi ocağın üzerine yaklaşık 20 saniye içinde yeniden yerleştirmelisiniz.
- Bu çok fazla bir zaman gibi görünmeyebilir, ancak iki fincana kahve doldurmak için rahatça yeterli olduğunu göreceksiniz.
- Cam sürahiyi elektrikli ocağın üzerine yeniden yerleştirdiğinizde damlama önleyici valf, kalan tüm kahvenin akması için açılır.

kireç giderme

- Kireç birikimi rezistansın (ısıtma elemanı) aşırı ısınmasına neden olarak iş ömrünü kısaltacaktır. Ayrıca demleme süresini de uzatır.
- Düzenli olarak kireç giderme işlemi uygulayın. Demleme süresinin giderek uzadığını farkederseniz, iki kireç giderme işlemi arasındaki süreyi kısaltın. Suların çok sert olduğu bölgelerde, ayda bir sıklıkta kireç giderme işlemi yapmak veya normal musluk suyu yerine filtre edilmiş su kullanmak gerekli olabilir.
- Plastik gövdeli ürünlerde kullanıma uygun, tescilli bir kireç giderici ürün kullanın. Üreticinin ürünle birlikte verdiği talimatları uygulayın. Kireç giderme işlemi tamamlandığında, cam sürahiyi boşaltın ve kahve makinesini temiz suyla ve kahve koymadan iki kez daha çalıştırın. Kahve makinesinde hiç kimyasal artık kalmaması için suyu dökün.

✲ Garanti kapsamında kireç nedeniyle arızalı olarak gelen ürünlerin onarımları ücrete tabi olacaktır.

instrucţiuni

cafea măcinată

- Dacă doriţi să cumpăraţi cafea gata-măcinată, cafeaua pentru filtru măcinată mediu va da cele mai bune rezultate. Cantitatea va varia în funcţie de tipul de cafea şi de gustul dvs. Vă sugerăm să începeţi cu două linguriţe pline de cafea măcinată mediu per ceaşcă.

păstrarea cafelei

- Cafeaua se păstrează cel mai bine într-un recipient etanş, într-un loc ferit de umezeală, sau în frigider. Expunerea la aer oxidează cafeaua şi permite aromei să se evapore.

apă îmbuteliată

- Dacă folosiţi apă îmbuteliată, verificaţi că cu conţine ingrediente suplimentare, arome etc. şi folosiţi apă "plată", nu "minerală". Dioxidul de carbon din apa minerală va afecta negativ aroma cafelei.

lapte

- Dacă doriţi lapte în cafea, folosiţi lapte cald sau fierbinte, pentru a evita răcirea excesivă a cafelei. Pentru a extrage aroma maximă din cafea, aceasta ar trebui să fie suficient de rece pentru a nu vă arde, însă suficient de fierbinte pentru a lăsa aroma să invadeze gura, nasul şi sinusurile, nu doar papilele gustative.

gustul

- Nu fiţi tentat să reîncălziţi cafeaua în aparat. Veţi strica aparatul, iar cafeaua va fi de nebăut.
- Curăţaţi suportul filtrului şi carafa după fiecare utilizare. Reziduurile din folosirea anterioară va strica gustul cafelei.
- Dacă este lăsată mai mult de o oră, schimbările chimice din cafeaua făcută vor începe să afecteze aroma. Este recomandabil să o aruncaţi şi să faceţi alta proaspătă.

o ceaşcă rapidă

- Dacă, înainte ca ciclul de fierbere să se fi terminat, doriţi rapid o ceaşcă de cafea:
- Puteţi lua carafa oricând. Supapa anti-picurare va preveni picurarea cafelei pe plită.
- Pentru a preveni umplerea excesivă a suportului filtrului, reaşezaţi carafa pe plită în maximum 20 secunde.
- Chiar dacă timpul vi se pare prea scurt, veţi descoperi că este suficient pentru a turna vreo 2 căni de cafea.
- Când reaşezaţi carafa pe plită, se va deschide supapa anti-picurare, pentru a permite curgerea cafelei rămase.

detartrare

- Formarea de particule de calcar vor cauza încălzirea excesivă a elementului, reducându-i durata de viaţă. Va prelungi de asemenea şi timpul de fierbere.
- Detartraţi regulat. Dacă observaţi că timpul de fierbere se măreşte, detartraţi mai des. În zonele cu apă foarte dură, este necesar ca detartrarea să se facă o dată pe lună, ori să folosiţi apă filtrată în loc de apă de la robinet.
- Folosiţi o marcă corespunzătoare de detartrant, potrivită pentru produsele din plastic. Urmaţi instrucţiunile detartrantului. Când terminaţi detartrarea, goliţi carafa şi puneţi cafetiera în funcţiune de două ori, doar cu apă, fără cafea. Goliţi apa pentru a vă asigura că nu au rămas reziduuri în cafetieră.

✲ Produsele aflate în garanţie, returnate din cauza defecţiunilor provocate de particule de calcar, vor fi reparate aplicându-se un preţ de reparare.

инструкции (Български)

смляно кафе

- Ако желаете да използвате готово смляно кафе, най-добре е да използвате средно смляно кафе за филтър. Количеството зависи от вида кафе и индивидуалния вкус. Предлагаме Ви да започнете с две пълни чаени лъжички средно смляно кафе за една чаша.

съхраняване на кафето

- Най-добре е кафето да се съхранява в херметичен съд на хладно и сухо място или в хладилник. Излагането на въздух води до окисляване на кафето и загуба на аромата му.

бутилирана вода

- Ако използвате бутилирана вода, се уверете, че в нея няма добавени съставки, есенции и пр., и използвайте обикновена, а не газирана вода. Въглеродният диоксид, които е причина за „балончетата", оказва неблагоприятно влияние върху вкуса на кафето.

мляко

- Ако предпочитате мляко в кафето, използвайте топло или горещо мляко, за да не позволите на кафето да изстине прекалено. За да извлечете максимален аромат от кафето, то трябва да е достатъчно хладко, за да не изгори устата Ви, но и достатъчно горещо, за да може ароматът да изпълни устата, носа и синусите, а не само вкусовите Ви брадавици.

вкус

- Не предприемайте повторно затопляне на кафето в уреда. Това ще доведе до увреждане на уреда и ще направи кафето негодно за пиене.
- Почиствайте поставката за филтър и каната след всяка употреба. Остатъците от предишна употреба ще развалят Вашето кафе.
- Ако оставите кафето в продължение на много повече от един час, химични промени в течността ще започнат да променят аромата му. Най-добре е да го изхвърлите и да направите нова кана с кафе.

бърза чаша

- Ако желаете бърза чаша кафе преди цикълът на варене да е приключил:
- Можете да отстраните каната по всяко време. Противокапковият клапан няма да позволи на кафето да капе върху котлона.
- За да предотвратите преливане от поставката за филтър, поставете каната отново на котлона в рамките на около 20 секунди.
- Това време може да не звучи много, но ще откриете, че е достатъчно, за да налеете дори две чаши кафе.
- Когато върнете каната на котлона, противокапковият клапан ще се отвори и ще позволи на оставащото кафе да изтече.

почистване на котления камък

- Натрупването на котлен камък може да доведе до прегряване на нагревателя, намалявайки работния му живот. А това ще удължи времето за сваряване.
- Редовно почиствайте котления камък. Ако забележите, че времето за сваряване става все по-дълго, почиствайте котления камък през по-малки периоди. В райони с много твърда вода може да е необходимо да почиствате котления камък веднъж месечно или да използвате филтрирана вода вместо обикновена чешмяна вода.
- Използвайте търговска марка препарат за отстраняване на котлен камък, подходящ за употреба при продукти с пластмасови части. Следвайте инструкциите, предоставени с препарата. След приключване на почистването изпразнете каната и включете кафемашината още два пъти с прясна вода, но без кафе. Изхвърлете водата, за да сте сигурни, че всички химични утайки са отстранени от кафемашината.

✲ Продукти под гаранция, върнати с повреди в резултат от натрупване на котлен камък, подлежат на такса за ремонт.

upute

mljevena kava

- Ako želite koristiti već mljevenu kavu, najbolje rezultate dobit ćete korištenjem srednje krupno mjevenom kavom za filter. Količina će biti promjenjiva ovisno o vrsti kave i Vašem osobnom ukusu. Za početak Vam preporučamo dvije pune žličice srednje krupno mljevene kave za svaku šalicu.

čuvanje kave

- Najbolje je držati kavu u hermetički zatvorenoj posudi na hladnom i suhom mjestu ili u hladnjaku. Ako dođe u dodir sa zrakom kava oksidira i njena aroma isparava.

flaširana voda

- Ako koristite flaširanu vodu, provjerite da li sadrži dodatne sastojke, arome itd. I koristite negaziranu vodu. Ugljični dioksid koji „gazira“ vodu će negativno djelovati na aromu Vaše kave.

mlijeko

- Ako volite dodati mlijeko u kavu, koristite toplo ili vruće mlijeko, kako bi se izbjeglo pretjerano hlađenje kave. Da bi dobili maksimalnu aromu od Vaše kave, ona mora biti dovoljno hladna da Vam ne opržli usne, ali i dovoljno vruća da ispuni aromom Vaša čula mirisa i okusa.

okus

- Ne preporučuje se podgrijavanje kave u uređaju. Može doći do oštećenja uređaja, a kava neće biti pogodna za piće.
- Poslije svake upotrebe očistite nosač filtera i posudu. Ostaci prethodne kave uništit će okus nove kave.
- Ako ostavite kavu u posudi duže od jednog sata, kemijske promjene u kavi počet će utjecati na aromu. Preporučujemo da tu kavu bacite i da napravite novu.

ako nemate vremena

- Ako želite jednu šalicu kave prije nego uređaj završi ciklus pripreme kave.
- Posudu možete ukloniti u svakom trenutku. Ventil protiv kapanja će spriječiti da kava kaplje na grijaću ploču.
- Kako biste spriječili prelijevanje iz nosača filtera, vratite posudu na grijaću ploču u roku od 20 sekundi.
- Možda vam se to ne čini puno, ali čete se uvjeriti da je više nego dovoljno da sipate kavu u dvije šalice.
- Kada vratite posudu na grijaću ploču ventil protiv kapanja se otvara da bi pustio prolaz preostale kave.

uklanjanje kamenca

- Nagomilavanje kamenca će prouzrokovati pregrijavanje uređaja, smanjujući pri tome njegov radni vijek. Isto tako produžit će se vrijeme pripreme kave.
- Uklanjajte kamenac redovito. Ako primjetite da vrijeme pripremanja kave postaje sve duže, uklanjajte kamenac češće. U područjima s tvrđom vodom, može biti potrebno uklanjati kamenac jednom mjesečno ili možete koristiti filtriranu vodu umjesto obične vode iz javnog vodovoda.
- Koristite tvorničku marku sredstava za uklanjanje kamenca pogodnu za proizvode s plastičnim glavnim dijelom. Slijedite uputstva za upotrebu priložena uz sredstvo za uklanjanje kamenca. Kad je uklanjanje kamenca završeno, ispraznite posudu i pustite uređaj u rad dva puta koristeći samo vodu, bez kave. Izlijte vodu kako bi bili sigurni da nema kemijskih ostataka u uređaju za kavu.

✲ Za kvarove proizvoda u garantnom roku, koji su uzrokovani pojavom kamenca, naplatit će se popravak.

instructions

ground coffee

- If you want to buy ready-ground coffee, medium-ground filter coffee will give you the best results. The amount will vary with the type of coffee and your individual taste. We suggest starting with two rounded teaspoons of medium-ground coffee per cup.

storing coffee

- Coffee is best kept in an airtight container in a cool dry place, or in the fridge. Exposure to air oxidises coffee and allows the flavour to evaporate.

bottled water

- If you use bottled water, check that there are no added ingredients, flavourings, etc., and use "flat" water, not "sparkling". The carbon dioxide which gives the "sparkle" will adversely affect the flavour of your coffee.

milk

- There's a great deal of contention on the subject of milk in coffee. Our view is that personal taste should rule, not convention. If you like milk in your coffee, use warm or hot milk, to avoid overcooling the coffee. To extract maximum flavour from the coffee, it should be cool enough not to scald or burn the mouth, but hot enough to let the flavour fill the mouth, nose and sinuses, not just the taste buds.

taste

- Don't be tempted to reheat coffee in the appliance. You'll damage the appliance and the coffee will be undrinkable.
- Clean the filter holder and carafe after each use. Residue from a previous brew will spoil your coffee.
- If left for much more than an hour, chemical changes in the coffee liquor start to affect the flavour. It's best to pour it away and make a fresh pot.

a quick cup

- If you want a quick cup of coffee before the brewing cycle has finished:
- You can remove the carafe at any time. The non-drip valve will prevent coffee dripping on to the hotplate.
- To prevent the filter holder overflowing, replace the carafe on the hotplate within about 20 seconds.
- This may not sound much, but you'll find it's more than enough time to pour a couple of cups of coffee.
- When you replace the carafe on the hotplate, the non-drip valve opens, to let any remaining coffee through.

descaling

- Scale build-up will cause the element to overheat, reducing its working life. It will also lengthen the brewing time.
- Descale regularly. If you notice the brewing time getting longer, shorten the time between descalings. In areas of very hard water it may be necessary to descale as often as once a month, or to use filtered water instead of ordinary tap water.
- Use a proprietary brand of descaler suitable for use in plastic-bodied products. Follow the instructions on the package of descaler. When descaling has finished, empty the carafe and operate the coffee maker twice more with fresh water, but without coffee. Discard the water to ensure that no chemical residues are left in the coffee maker.

✲ Products returned under guarantee with faults due to scale will be subject to a repair charge.