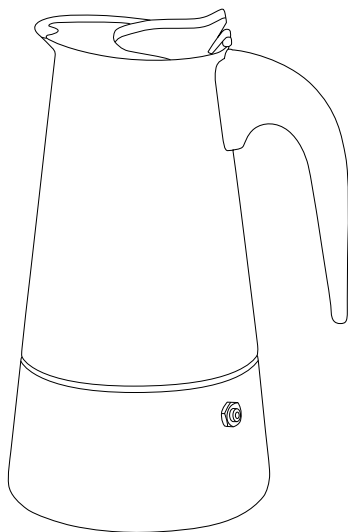


**Espresso Maker****Espressokocher**

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

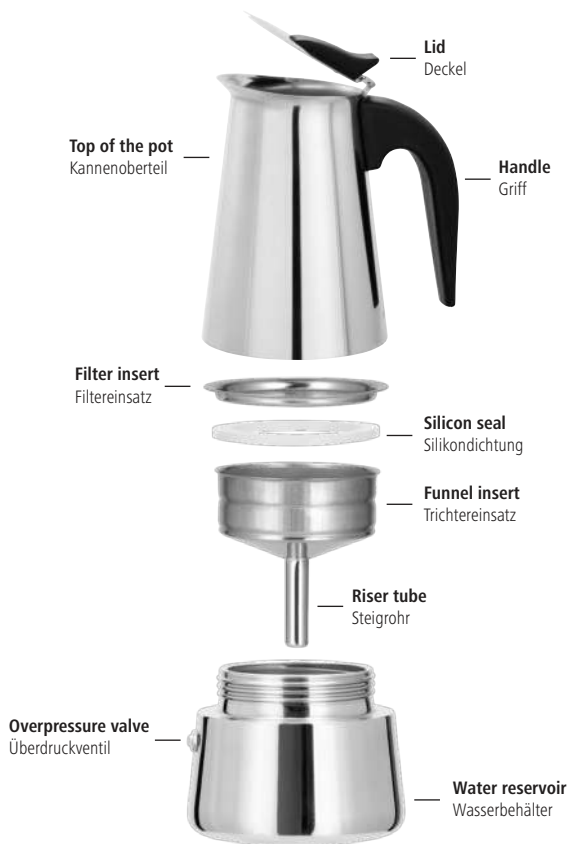
Οδηγίες χρήσης

Kullanma kılavuzu

Käyttöohje

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





Thank you for choosing a Xavax product.

Take your time and read the following instructions and information completely. Please keep these instructions in a safe place for future reference. If you sell the device, please pass these operating instructions on to the new owner.

## 1. Explanation of warning symbols and notes

### Warning



This symbol is used to indicate safety instructions or to draw your attention to specific hazards and risks.

### Note



This symbol is used to indicate additional information or important notes.

## 2. Package contents

- 1 espresso maker
- 1 sealing ring
- 1 funnel
- 1 instruction manual

## 3. Safety instructions

- The product is intended for private, non-commercial, household 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.
- Only use the espresso maker on suitable hobs: make sure that the espresso maker is suitable for the type of hob you want to use (e.g. gas, electric, induction hob).
- Fill the espresso maker correctly: be careful not to fill the espresso maker beyond the maximum capacity to just below the valve. Use warm water, but never boiling water.
- Assemble the espresso maker correctly: make sure that all parts of the espresso maker are properly assembled before placing it on the stove.
- Avoid overheating: do not leave the espresso maker on the stove for too long after the espresso has been prepared. Overheating can cause damage or deformation of the espresso maker.
- Take care when handling: always use an oven mitt or heat-resistant glove to handle burns.
- Inspect regularly: check the espresso maker regularly for damage or wear and replace parts as necessary to ensure safety.

- Keep the espresso maker out of the reach of children and ensure that children do not have access to hot water or the hot appliance.
- 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!

## 4. Tip

- First, heat a little water in a separate pot or kettle. If you put the coffee pot directly on the hob, you will overheat the metal of the 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 the coffee is home-ground, please ensure that the grind is between that for fine espresso and that for French press, and it is best to use a machine with a disc or cone grinder). The coffee powder should be evenly distributed up 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.
- 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 hob 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 gurgling/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 hob 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 pot 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 the hob is larger than the espresso maker, there is no need to worry. The espresso maker can be used on a ceramic hob without any problems, even though it only covers about half the surface. This makes no difference to the brewing of the coffee. Make sure that the handle of the pot does not get too hot to prevent possible burns. Position the espresso maker at the edge of the hotplate and let the handle protrude outwards.

## 5. Cleaning and care

After use, allow the espresso maker to cool down before cleaning it. Remove all residues to prevent the formation of deposits. Make sure that the valve and the filter are free of blockages.

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.

- Rinse: to do this, disassemble the espresso maker into its components after each use. Wash everything out with clean water. Please do not use rinsing agent under any circumstances, as the chemicals change the taste of the coffee.
- 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.
- When everything has dried, simply put the espresso maker back together.

General cleaning is recommended every 2-3 weeks (depending on use). This increases the life of the 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. Let everything dry well. Only then should you reassemble the espresso maker. 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. It is normal for the espresso maker to develop these tarnish marks. You can usually remove the blue, rainbow-coloured streaks quite easily with a descaler or some vinegar. Here we recommend the Xavax premium descaler for high-quality coffee machines. The cleaning works very well and the streaks disappear. 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!

## 6. 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.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Xavax Produkt entschieden haben!

Nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie die folgenden Anweisungen und Hinweise zunächst ganz durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung anschließend an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf darin nachschlagen zu können. Sollten Sie das Gerät veräußern, geben Sie diese Bedienungsanleitung an den neuen Eigentümer weiter.

## 1. Erklärung von Warnsymbolen und Hinweisen

### Warnung



Wird verwendet, um Sicherheitshinweise zu kennzeichnen oder um Aufmerksamkeit auf besondere Gefahren und Risiken zu lenken.

### Hinweis



Wird verwendet, um zusätzlich Informationen oder wichtige Hinweise zu kennzeichnen.

## 2. Packungsinhalt

- 1 Espresso-Kocher
- 1 Dichtungsring
- 1 Trichter
- 1 Bedienungsanleitung

## 3. Sicherheitshinweise

- Das Produkt ist für den privaten, nichtgewerblichen Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Dieses Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch Personen, einschließlich Kinder, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissens 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.
- Verwenden Sie den Espresso-Kocher nur auf geeigneten Herdplatten: Stellen Sie sicher, dass der Espresso-Kocher für die Art von Herdplatte geeignet ist, die Sie verwenden möchten (z. B. Gas-, Elektro-, Induktionsherd).
- Füllen Sie den Espresso-Kocher richtig: Achten Sie darauf, den Espresso-Kocher nicht über die maximale Füllmenge bis kurz unter das Ventil hinaus zu befüllen. Verwenden Sie warmes Wasser, aber niemals kochendes Wasser.
- Montieren Sie den Espresso-Kocher korrekt: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Espresso-Kochers ordnungsgemäß montiert sind, bevor Sie ihn auf den Herd stellen.
- Vermeiden Sie Überhitzung: Lassen Sie den Espresso-Kocher nicht zu lange auf dem Herd stehen, nachdem der

Espresso zubereitet wurde. Überhitzung kann zu Beschädigungen oder Verformungen des Espresso-Kochers führen.

- Vorsicht beim Umgang: Verwenden Sie immer einen Topflappen oder einen hitzebeständigen Handschuh, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie den Espresso-Kocher regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß und ersetzen Sie gegebenenfalls Teile, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Bewahren Sie den Espresso-Kocher außerhalb der Reichweite von Kindern auf und stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugang zu heißem Wasser oder dem heißen Gerät haben.
- 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. Verbrennungsgefahr durch austretenden Wasserdampf!
- Der Wasserbehälter darf nur mit Wasser befüllt werden! Niemals Milch, Zucker, andere Flüssigkeiten / Zutaten einfüllen!

## 4. Tipp

- Als erstes sollten Sie ein wenig Wasser in einer separaten Kanne oder dem Wasserkocher etwas erhitzen. Wenn Sie die mit Kaffee gefüllte Kanne direkt auf die Herdplatte setzen, erhitzt das Metall der 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.
- Befüllen Sie 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.
- Befüllen Sie den Trichter bis zum Rand mit frisch gemahlene Kaffeebohnen oder normalem Kaffeepulver. (Wenn der Kaffee selbst gemahlen ist, bitte achten Sie darauf, dass der Mahlgrad zwischen dem für feinen Espresso und dem für French Press liegt und Sie am besten eine Maschine mit Scheiben- oder Kegelmahlwerk

verwenden). Das Kaffeepulver sollte bis zum Rand des Trichters gleichmäßig verteilt sein und kann danach glattgestrichen werden. Drücken Sie es leicht mit dem Finger an! Verwenden Sie auf keinen Fall einen Espresso-Tamper, denn ansonsten entsteht beim Kochen ein zu starker Druck! (Falls der Kaffee zu stark wird, reduzieren Sie das nächste Mal einfach die Kaffeepulvermenge etwas.)

- Setzen Sie nun den Trichtereinsatz auf das Unterteil.
- Schrauben Sie das Oberteil fest auf das Unterteil. Passen Sie auf, dass kein Kaffeepulver das Gewinde verkannt.
- Stellen Sie 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 hören Sie ein Gurgeln/Blubbern. Der Deckel sollte hierbei geschlossen werden. Der Kaffee läuft nun durch das Steigrohr in das Kannenoberteil. Nehmen Sie 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 man vermeidet, dass der Kaffee verbrennt.
- Halten Sie den unteren Teil der Kanne kurz unter kaltes Wasser. Damit stoppen Sie die Extraktion und der Kaffee wird noch gehaltvoller und ein metallischer Geschmack wird vermieden.
- Jetzt können Sie den Kaffee in eine kleine Espressotasse gießen. Seien Sie vorsichtig beim Eingießen – die Kanne könnte heiß sein! (Man kann die Espresso-Tasse mit etwas heißem Wasser vorwärmen, sodass der Kaffee nicht allzu schnell abkühlt.)

#### Hinweis



Sollte die Herdplatte größer als der Espressokocher sein, besteht kein Grund zur Besorgnis. Der Espressokocher kann problemlos auf einem Cerankochfeld verwendet werden, auch wenn er nur ungefähr die Hälfte der Fläche abdeckt. Für das Kochen des Kaffees macht das keinen Unterschied. Stellen Sie sicher, dass der Griff der Kanne nicht zu heiß wird, um mögliche Verbrennungen zu verhindern. Positionieren Sie den Espressokocher an den Rand der Platte und lassen Sie den Griff nach außen überstehen.

## 5. Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Espressokocher nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie alle Rückstände, um die Bildung von Ablagerungen zu verhindern. Achten Sie darauf,

dass das Ventil und der Filter frei von Verstopfungen sind. Es empfiehlt sich den Espressokocher per Hand zu reinigen, denn viele Spülmaschinenreiniger enthalten ätzende Mittel, die das Material des Espressokochers angreifen könnten.

- Spülen: Zerlegen Sie den Espressokocher dafür nach jeder Anwendung in seine Bestandteile. Waschen Sie alles mit klarem Wasser aus. Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Spülmittel, da die Chemikalien den Geschmack des Kaffees verändern.
- Trocknen Sie anschließend die einzelnen Teile, außer das Kannenoberteil, mit einem Handtuch ab. Im Kannenoberteil sammeln sich kostbare Kaffeeöle, die man um jeden Preis bewahren sollten. Lassen Sie anschließend alle 3 Teile separat vollkommen trocknen, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.
- Wenn alles getrocknet ist, setzen Sie den Espressokocher einfach wieder zusammen.

Alle 2-3 Wochen (je nach Nutzung) empfiehlt sich eine Generalreinigung. Dies erhöht die Lebensdauer des Kaffeebereiters um ein Vielfaches. Dafür reinigen Sie alles wie gewohnt und wischen dieses Mal auch die Kaffeeöle aus dem Kannenoberteil. Entfernen Sie zusätzlich den Dichtungsring und Metallfilter und reinigen diese gründlich. Lassen Sie alles gut trocknen. Erst dann sollten Sie den Espressokocher wieder zusammenbauen. 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. Das Anlaufen des Espressokochers ist normal. Die blauen, regenbogenfarbenen Schlieren können normalerweise ganz einfach mit einem Entkalker oder etwas Essig entfernen werden. Hier empfehlen wir den Xavax Premium-Entkalker für hochwertige Kaffeemaschinen. Die Reinigung funktioniert sehr gut und die Schlieren verschwinden. Goldene, graue und schwarze Verfärbungen aufgrund von Überhitzungen sind hartnäckiger und benötigen neben der Entkalkung möglicherweise zusätzlich auch noch Zitronenkonzentrat und Putzsteinpaste. Verwenden Sie jedoch auf keinen Fall zu aggressive Putzmittel!

## 6. 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.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Xavax !  
Veuillez prendre le temps de lire l'ensemble des remarques et consignes suivantes. Veuillez conserver ce mode d'emploi à portée de main afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Transmettez-le au nouveau propriétaire avec l'appareil le cas échéant.

## 1. Explication des symboles d'avertissement et des remarques

### Avertissement



Ce symbole est utilisé pour indiquer des consignes de sécurité ou pour attirer votre attention sur des dangers et risques particuliers.

### Remarque



Ce symbole est utilisé pour indiquer des informations supplémentaires ou des remarques importantes.

## 2. Contenu de l'emballage

- 1 cafetière à expresso
- 1 joint d'étanchéité
- 1 entonnoir
- 1 mode d'emploi

## 3. 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.
- N'utilisez cette cafetière à expresso que sur des plaques de cuisson appropriées : assurez-vous que la cafetière à expresso est adaptée au type de plaque de cuisson que vous souhaitez utiliser (par exemple, gaz, électricité, induction).
- Remplissez correctement la cafetière à expresso : veillez à ne pas remplir la cafetière à expresso au-delà de la quantité maximale, juste en dessous de la soupape. Utilisez de l'eau chaude, mais jamais d'eau bouillante.
- montez correctement la cafetière à expresso : assurez-vous que toutes les pièces de la cafetière à expresso sont correctement assemblées avant de la placer sur la plaque de cuisson.

- Évitez toute surchauffe : ne laissez pas la cafetière à expresso trop longtemps sur le feu après la préparation de l'expresso. Une surchauffe peut endommager ou déformer la cafetière à expresso.
- Attention lors de la manipulation : utilisez toujours une manique ou un gant résistant à la chaleur pour éviter les brûlures.
- Inspection régulière : vérifiez régulièrement que la cafetière à expresso n'est pas endommagée ou usée et remplacez les pièces si nécessaire afin de garantir la sécurité.
- Rangez la cafetière à expresso hors de portée des enfants et assurez-vous qu'ils n'ont pas accès à l'eau chaude ou à l'appareil chaud.
- 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 !

## 4. Conseil

- Tout d'abord, faites chauffer un peu d'eau dans une verseuse séparée ou dans la bouilloire. Si vous posez la cafetière remplie de café directement sur la plaque de cuisson, 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 cette dernière.
- Remplissez l'entonnoir à ras bord avec des grains de café fraîchement moulus ou du café en poudre normal. (Si le café est moulu par vos soins, veillez à ce que le degré de mouture se situe entre celui d'un expresso fin et celui d'une cafetière à piston et utilisez de préférence une machine avec un moulin à disque ou à cône). Le café moulu doit être réparti uniformément jusqu'au bord



de l'entonnoir et peut ensuite être lissé. Appuyez très légèrement dessus 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.
- Vissez fermement la partie supérieure sur la partie inférieure. Veillez à ce qu'aucune poudre de café ne vienne bloquer 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 un gargouillement/gargouillis. 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 ! (Il est aussi possible de préchauffer la tasse à expresso avec un peu d'eau chaude pour que le café ne refroidisse pas trop vite)

#### Remarque



Si la plaque de cuisson est plus grande que la cafetière à expresso, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. La cafetière à expresso peut être utilisée sans problème sur une plaque vitrocéramique, même si elle ne couvre qu'environ la moitié de la surface. Pour la préparation du café, cela ne fait aucune différence. Assurez-vous que la poignée de la cafetière ne soit pas trop chaude afin d'éviter d'éventuelles brûlures. Positionnez la cafetière à expresso sur le bord de la plaque et laissez la poignée dépasser vers l'extérieur.

## 5. Nettoyage et entretien

Après utilisation, laissez la cafetière à expresso refroidir avant de la nettoyer. Éliminez tous les résidus pour éviter la formation de dépôts. Veillez à ce que la soupape et le filtre ne soient pas obstrués.

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.

- **Lavage :** Démontez la cafetière à expresso après chaque utilisation. Rincez tous les éléments à l'eau claire. N'utilisez en aucun cas des produits de rinçage, car les produits chimiques altèrent le goût du café.
- 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 qui doivent être préservées à tout prix. Laissez ensuite sécher complètement les 3 parties séparément afin d'éviter les mauvaises odeurs.
- Une fois que tout est sec, il suffit de remonter la cafetière à expresso.

Toutes les 2 à 3 semaines (en fonction de l'utilisation), il est recommandé de procéder à un nettoyage complet. La durée de vie de la cafetière sera ainsi prolongée. Pour cela, nettoyez les éléments comme d'habitude et cette fois-ci, essayez 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 le tout. Vous devrez ensuite remonter la cafetière à expresso. 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. Il est normal que la cafetière à expresso s'oxyde. Les stries bleues et aux couleurs de l'arc-en-ciel peuvent être éliminées facilement avec un détartrant ou un peu de vinaigre. Nous vous recommandons le détartrant Premium Xavax pour les machines à café de qualité supérieure. Le nettoyage est efficace et les stries disparaissent. Les décolorations dorées, grises et noires dues à une surchauffe sont 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 !

## 6. 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.

Gracias por adquirir un producto Xavax. Lea primero las siguientes instrucciones e indicaciones. Después, guarde estas instrucciones de manejo en un lugar seguro para poder consultarlas cuando sea necesario. Si vende el aparato, entregue estas instrucciones de manejo al nuevo propietario.

## 1. Explicación de los símbolos de aviso y de las indicaciones

### Advertencia



Se utiliza para identificar indicaciones de seguridad o para llamar la atención sobre peligros y riesgos especiales.

### Nota



Se utiliza para indicar información adicional o indicaciones importantes.

## 2. Contenido del paquete

- 1 cafetera italiana
- 1 arandela de sellado
- 1 embudo
- 1 manual de instrucciones

## 3. 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.
- Utilice la cafetera únicamente sobre placas de cocción adecuadas: Asegúrese de que la cafetera es adecuada para el tipo de placa que desea utilizar (por ejemplo, de gas, eléctrica o de inducción).
- Llene la cafetera correctamente: Tenga cuidado de no llenar la cafetera más allá de la capacidad máxima hasta justo debajo de la válvula. Utilice agua templada, pero nunca hirviendo.
- Monte la cafetera correctamente: Asegúrese de que todas las piezas de la cafetera estén bien montadas antes de colocarla sobre el fuego.
- Evite el sobrecalentamiento: no deje la cafetera sobre el fuego durante demasiado tiempo después de haber preparado el café. El sobrecalentamiento puede provocar daños o deformaciones en la cafetera.

- Tenga cuidado al manipularla: utilice siempre una manopla de horno o un guante resistente al calor para evitar quemaduras.
- Inspección periódica: compruebe regularmente si la cafetera está dañada o desgastada y sustituya las piezas necesarias para garantizar la seguridad.
- Mantenga la cafetera fuera del alcance de los niños y asegúrese de que éstos no puedan tocar el agua o el aparato caliente.
- 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.

## 4. Consejo

- Primero, caliente un poco de agua en una olla o tetera aparte. 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 en casa, asegúrese de que la molienda se halla entre la del espresso fino y la de la prensa francesa; lo mejor es utilizar una máquina con molinillo de disco o de cono). El café molido debe distribuirse uniformemente hasta el borde del embudo y, a continuación, puede aplanarse. Apriételo sólo ligeramente con el dedo. No utilice nunca un prensador para café expreso, 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, se escucharán gorgoteos/ 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 la placa de cocción es más grande que la cafetera, no hay por qué preocuparse. La cafetera puede utilizarse sin problemas en una placa vitrocerámica, aunque sólo cubra la mitad de la superficie. Esto no influye en la cocción del café. Asegúrese de que el asa de la cafetera no se caliente demasiado para evitar posibles quemaduras. Coloque la cafetera en el borde de la placa y deje que el asa sobresalga hacia fuera.

## 5. Limpieza y cuidado

Después de usarla, deje que la cafetera se enfríe antes de limpiarla. Elimine todos los residuos para evitar la formación de depósitos. Asegúrese de que la válvula y el filtro carecen de obstrucciones.

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

- Aclarado: para ello, desmonte la cafetera en sus componentes después de cada uso. Lávelo todo con agua limpia. No utilice detergentes en ningún caso, ya que los productos químicos alteran el sabor del café.

- 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.
- Cuando todo se haya secado, basta con volver a montar la cafetera.

Se recomienda una limpieza general cada 2-3 semanas (dependiendo del uso). Esto alarga 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. Deje que todo se seque bien. Sólo entonces debe volver a montar la cafetera. Aunque la cafetera 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. Es normal que la cafetera se empañe. 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. Limpia a fondo y hace desaparecer las rayas. Las decoloraciones doradas, grises y negras debidas al sobrecalentamiento son 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.

## 6. 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.

Hartelijk dank dat u voor een product van Xavax hebt gekozen!

Neem de tijd om de volgende aanwijzingen en instructies volledig door te lezen. Berg deze gebruiksaanwijzing vervolgens op een goede plek op zodat u hem als naslagwerk kunt gebruiken. Mocht u het apparaat verkopen, geeft u dan ook deze gebruiksaanwijzing aan de nieuwe eigenaar.

## 1. Verklaring van waarschuwingssymbolen en instructies

### Waarschuwing



Wordt gebruikt om veiligheidsinstructies te markeren of om op bijzondere gevaren en risico's te attenderen.

### Aanwijzing



Wordt gebruikt om extra informatie of belangrijke aanwijzingen te markeren.

## 2. Inhoud van de verpakking

- 1 espressomaker
- 1 dichtingsring
- 1 trechter
- 1 gebruiksaanwijzing

## 3. 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 worden geïnstrueerd, hoe het product dient te worden gebruikt.
- Gebruik de espressomaker alleen op geschikte kookplaten: Controleer of de espressomaker geschikt is voor het type kookplaat dat u wilt gebruiken (bijv. gas, elektrisch, inductiekookplaat).
- Vul de espressomaker op de juiste manier: Zorg ervoor dat u de espressomaker niet verder vult dan de maximale capaciteit, tot net onder de klep. Gebruik warm water, maar nooit kokend water.
- Zet de espressomaker op de juiste manier in elkaar: Zorg ervoor dat alle onderdelen van de espressomaker goed in elkaar zitten voordat u hem op het fornuis plaatst.
- Vermijd oververhitting: Laat de espressomaker niet te lang op het fornuis staan nadat de espresso is bereid.

Oververhitting kan schade of vervorming van de espressomaker veroorzaken.

- Wees voorzichtig bij het hanteren: Gebruik altijd een ovenwant of hittebestendige handschoen om brandwonden te voorkomen.
- Regelmatige inspectie: Controleer de espressomaker regelmatig op schade of slijtage en vervang indien nodig onderdelen om de veiligheid te garanderen.
- Houd de espressomaker buiten het bereik van kinderen en zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot heet water of het hete apparaat.
- Laat het product niet vallen en stel het niet bloot aan zware schokken of stoten.

### Waarschuwing



- Pas op! De espressomaker 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!

## 4. Tip

- Verwarm eerst een beetje water in een aparte pan of waterkoker. Als u de met koffie gevulde kan rechtstreeks op het fornuis zet, wordt het metaal van de 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 espressomaker 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 koffiopoeder. (Als de koffie zelf is gemalen, zorg er dan voor dat de maling tussen die voor fijne espresso en die voor French press in zit, en u kunt het beste een machine met een schijf- of kegemolen gebruiken). Het koffiopoeder moet gelijkmatig verdeeld zijn tot aan de rand van de trechter en kan dan worden gladgestreken. Druk het slechts heel lichtjes met de vinger aan! Gebruik nooit een espresso-tamper, anders wordt de druk tijdens het koken te hoog! (Als de koffie te sterk wordt, gebruik dan de volgende keer gewoon iets minder koffiopoeder.)

- 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 hoort u geborrel. 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 u voorkomt zo dat de koffie verbrandt.
- Houd het onderste deel van de kan even onder koud water. Dit stopt de extractie, maakt de koffie nog rijker en vermijdt een metaalsmaak.
- Nu kunt u de koffie in een klein espressokopje gieten. Wees voorzichtig bij het gieten - de kan is mogelijk heet! (U kunt uw espressokopje ook voorverwarmen met een beetje heet water, zodat de koffie niet te snel afkoelt.)

#### Aanwijzing



Maak u geen zorgen als de warmhoudplaat groter is dan de espressomaker. De espressomaker kan zonder problemen worden gebruikt op een keramische kookplaat, ook al bedekt het maar ongeveer de helft van het oppervlak. Dit maakt geen verschil bij het koken van de koffie. Zorg ervoor dat het handvat van de kan niet te heet wordt om mogelijke brandwonden te voorkomen. Plaats de espressomaker aan de rand van de plaat en laat het handvat naar buiten steken.

## 5. Reiniging en onderhoud

Laat de espressomaker na gebruik afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verwijder alle resten om aanslag te voorkomen. Controleer of de klep en het filter vrij zijn van verstoppingen.

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

- Afwassen: Demonteer de espressomaker na elk gebruik in losse onderdelen. Was alles af met schoon water. Gebruik in geen geval afwasmiddel, omdat de chemicaliën de smaak van de koffie veranderen.

- 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 wilt u graag behouden. Laat vervolgens alle 3 delen afzonderlijk drogen om onaangename geurtjes te voorkomen.
- Als alles is opgedroogd, zet u de espressomaker weer in elkaar.

Een algemene reiniging wordt om de 2-3 weken aanbevolen (afhankelijk van het gebruik). Dit verlengt de levensduur van het koffiezetapparaat vele malen. 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 zet u de espressomaker weer in elkaar. Hoewel de espressomaker maar een paar keer is gebruikt, kan er aan de onderkant aanslag ontstaan door te snel opwarmen, een te groot temperatuurverschil, etc. Aanslag op de espressomaker is normaal. U kunt de blauwe, regenboogkleurige strepen meestal vrij gemakkelijk verwijderen met een ontkalker of een beetje azijn. Hiervoor adviseren wij de Xavax premium-ontkalker voor hoogwaardige koffieautomaten. De reiniging werkt heel goed en de strepen verdwijnen. Gouden, grijze en zwarte verkleuringen door oververhitting zijn hardnekkiger. U kunt er naast de ontkalkingsoplossing ook citroenconcentraat en poetssteen voor gebruiken. Gebruik echter nooit te agressieve schoonmaakmiddelen!

## 6. 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.

Grazie per avere acquistato un prodotto Xavax!

Prima di iniziare a utilizzare il prodotto, si prega di prendersi il tempo necessario per leggere le istruzioni e le informazioni descritte di seguito. Custodire quindi il presente libretto in un luogo sicuro e consultarlo qualora si renda necessario. In caso di cessione dell'apparecchio, consegnare anche il presente libretto al nuovo proprietario.

## 1. Spiegazione dei simboli di avvertenza e delle istruzioni

### Avviso



Contraddistingue le istruzioni di sicurezza o richiama l'attenzione su particolari rischi e pericoli.

### Nota



Contraddistingue informazioni supplementari o indicazioni importanti.

## 2. Contenuto della confezione

- 1 moka
- 1 guarnizione
- 1 filtro a imbuto
- 1 manuale di istruzioni

## 3. 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.
- Utilizzare la moka soltanto su fornelli adeguati: assicurarsi che la moka sia adatta al tipo di fornello utilizzato (ad es., a gas, elettrico, a induzione).
- Riempire correttamente la moka: riempire la caldaia fino a poco sotto la valvola, senza mai superarla. Utilizzare acqua calda, ma in nessun caso bollente.
- Avvitare la moka in modo corretto: prima di disporre la moka sul fornello, assicurarsi che la caldaia e il bricco siano avvitati correttamente.
- Evitare il surriscaldamento: non lasciare la moka sul fornello troppo a lungo dopo aver preparato il caffè. Il surriscaldamento può causare danni o deformazioni della moka.
- Prudenza: maneggiare la moka utilizzando sempre una presina o un guanto da forno per evitare ustioni.

- Controllo regolare: controllare regolarmente che la moka non presenti danni o segni di usura e, se necessario, sostituire le parti per garantire la sicurezza.
- Tenere la moka fuori dalla portata dei bambini e assicurarsi inoltre che non abbiano accesso all'acqua calda o all'apparecchio caldo.
- Non far cadere il prodotto e non esporlo a urti.

## Avviso



- Attenzione! Quando è in funzione, la moka si riscalda. Pericolo di ustione! Evitare 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!
- Riempire la caldaia soltanto con acqua! Non riempirla in nessun caso con latte, zucchero, altri liquidi o ingredienti!

## 4. Consiglio

- Per prima cosa, scaldare dell'acqua in un pentolino o bollitore a parte. 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.
- Versare l'acqua calda - non bollente - nella caldaia facendo attenzione che il livello non superi la valvola per consentire il suo corretto funzionamento.
- Riempire il filtro a imbuto fino all'orlo con del caffè in chicchi appena macinato o con del normale caffè in polvere (se il caffè viene macinato in casa, assicurarsi 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). Distribuire la polvere del caffè in modo uniforme fino al bordo del filtro a imbuto e spianarla. Premere 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 ridurre semplicemente la quantità di polvere.)
- Disporre il filtro nella caldaia.
- Avvitare il bricco alla caldaia. Assicurarsi che la polvere di caffè non si depositi nella filettatura.
- Mettere 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 si sentirà un gorgoglio. In questa fase il coperchio deve essere chiuso. Il caffè passa nel bricco attraverso il cosiddetto camino. Togliere 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.
- Mettere 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, è possibile versare il caffè nella tazzina. Versare con attenzione in quanto la moka potrebbe essere molto calda! (Per evitare che il caffè si raffreddi troppo rapidamente, preriscaldare la tazzina con dell'acqua calda.)

#### Nota



Se la superficie della piastra del fornello elettrico è più grande della base della moka, non c'è motivo di preoccuparsi. La moka può essere utilizzata senza problemi su un fornello in vetro-ceramica, anche se copre solo circa metà della superficie. Ai fini della preparazione, non fa alcuna differenza. Assicurarsi che il manico del bricco non si scaldi troppo per evitare possibili ustioni. Mettere la moka sul bordo della piastra con il manico rivolto verso l'esterno.

## 5. Pulizia e cura

Dopo l'uso, lasciare raffreddare la moka prima di pulirla. Rimuovere tutti i residui per evitare la formazione di depositi. Assicurarsi che la valvola e il filtro non siano occlusi. Consigliamo di pulire la moka a mano, poiché molti detersivi per lavastoviglie contengono agenti abrasivi che possono danneggiare il materiale.

- Lavaggio: smontare la moka dopo ogni utilizzo. Lavare tutte le parti con acqua pulita. Non usare in nessun caso detersivi per piatti in quanto gli agenti chimici in essi contenuti possono modificare il gusto del caffè.
- Asciugare 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. Lasciare quindi asciugare completamente le 3 parti per evitare la formazione di odori sgradevoli.
- Quando le parti sono asciutte, rimontare la moka.

Si consiglia una pulizia generale ogni 2-3 settimane (a seconda dell'uso). Ciò consente di prolungare sensibilmente il ciclo di vita della moka. A tal fine, pulire tutto come di consueto, inclusi gli olii raccolti nel bricco. Rimuovere inoltre la guarnizione e il filtro di metallo e pulirli a fondo. Lasciare asciugare bene tutte le parti. Rimontare quindi la moka. Anche dopo pochi utilizzi, può accadere che la caldaia subisca sbiadimenti a causa di riscaldamenti troppo rapidi o di differenze di temperatura troppo elevate. 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, consigliamo l'uso di anti-calcare Xavax Premium per macchine da caffè di qualità. La pulizia funziona molto bene e le striature scompaiono. Gli scolorimenti dorati, grigi o neri dovuti a surriscaldamenti sono 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!

## 6. 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.

Dziękujemy za zakup produktu firmy Xavax!  
Prosimy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej instrukcji i podanych informacji w całości. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej korzystać w przyszłości. W przypadku odsprzedaży urządzenia należy przekazać nowemu właścicielowi również instrukcję obsługi.

## 1. Objasnienie symboli i instrukcji ostrzegawczych

### Ostrzeżenie



Niniejszy symbol stosuje się do wskazania zaleceń dotyczących bezpieczeństwa lub w celu zwrócenia uwagi na konkretne zagrożenia i niebezpieczeństwa.

### Wskazówka



Niniejszy symbol wskazuje na dodatkowe informacje i istotne uwagi.

## 2. Zawartość zestawu

- 1 kawiarka do espresso
- 1 pierścień uszczelniający
- 1 lejek
- 1 instrukcja obsługi

## 3. 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.
- Kawiarkę do espresso należy używać wyłącznie na odpowiednich płytach kuchenki: Należy upewnić się, że kawiarka do espresso jest odpowiednia do rodzaju płyty kuchenki, z której chce się skorzystać (np. płyta gazowa, elektryczna, indukcyjna).
- Prawidłowo napełnić kawiarkę do espresso: Należy uważać, aby nie napełnić kawiarki do espresso powyżej maksymalnej pojemności, do wysokości tuż poniżej zaworu. Należy używać ciepłej wody, ale nigdy wrzątku.
- Prawidłowo zmontować kawiarkę do espresso: Przed umieszczeniem kawiarki na kuchence należy upewnić się, że wszystkie jej części są prawidłowo zmontowane.

- Unikać przegrzania: Nie należy pozostawiać kawiarki do espresso na kuchence zbyt długo po przygotowaniu espresso. Przegrzanie może spowodować uszkodzenie lub deformację kawiarki do espresso.
- Zachować ostrożność podczas obsługi: Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze używać rękawicy kuchennej lub rękawicy odpornej na ciepło.
- Regularna kontrola: Należy regularnie sprawdzać kawiarkę do espresso pod kątem uszkodzeń lub zużycia i w razie potrzeby wymieniać części, aby zapewnić bezpieczeństwo.
- Kawiarkę do espresso należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i dopilnować, aby dzieci nie miały dostępu do gorącej wody ani gorącego urządzenia.
- 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.

## 4. Wskazówka

- Najpierw w osobnym dzbanku lub czajniku należy rozgrzać odrobinę wody. W przypadku postawienia dzbanka z kawą bezpośrednio na płycie kuchenki, dojdzie do przegrzania metalu 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 zmielonymi ziarnami kawy lub zwykłą kawą mieloną. (Jeśli kawa jest mielona samodzielnie, należy upewnić się, że stopień zmielenia mieści się pomiędzy poziomem dla drobnego espresso a poziomem dla French Press i najlepiej używać ekspresu z młynkiem tarcowym lub stożkowym). Kawa mielona powinna być równomiernie rozproszona aż do krawędzi lejka, a następnie można ją wygładzić. Dociskać bardzo lekko palcem! Nie używać tampera do espresso, w



- przeciwным 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.
  - Umieścić dzbanek na kawę na płycie kuchenki o średniej temperaturze. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, kawa się przypali i pozostanie gorzki posmak.
  - Po kilku minutach będzie można usłyszeć bulgotanie. 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 filiżanki na espresso. Uważać przy wlewaniu – dzbanek może być gorący! (Można również podgrzać filiżankę na espresso odrobiną gorącej wody, aby kawa nie ostygła zbyt szybko.)

### Wskazówka



Jeśli płyta kuchenki jest większa niż kawiarka do espresso, nie ma powodów do niepokoju. Kawiarki do espresso można bez problemu używać na płycie ceramicznej, nawet jeśli zajmuje ona tylko około połowę jej powierzchni. Nie ma to żadnego znaczenia dla parzenia kawy. Należy upewnić się, że uchwyt dzbanka nie nagrzewa się zbyt mocno, aby zapobiec ewentualnym oparzeniom. Umieścić kawiarkę do espresso na krawędzi płyty i pozwolić, aby uchwyt wystawał na zewnątrz.

### 5. Czyszczenie i pielęgnacja

Po użyciu kawiarkę do espresso należy pozostawić do ostygnięcia przed jej czyszczeniem. Usunąć wszystkie pozostałości, aby zapobiec tworzeniu się osadów. Upewnić się, że zawór i filtr nie są zablokowane.

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.

- Płukanie: W tym celu po każdym użyciu należy rozebrać kawiarkę do espresso na części. Umyć wszystko czystą wodą. Nie należy używać płynu do mycia naczyń, ponieważ substancje chemiczne zmieniają smak kawy.

- 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.
- Gdy wszystko wyschnie, po prostu złożyć kawiarkę do espresso z powrotem.

Zalecane jest ogólne czyszczenie co 2-3 tygodnie (w zależności od użytkowania). Wielokrotnie wydłuża to 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 uszczelniające oraz metalowy filtr. Niech wszystko dokładnie wyschnie. Dopiero wtedy należy ponownie złożyć kawiarkę do espresso. 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. Uruchamianie kawiarki do espresso przebiega normalnie. Niebieskie, tłoczowe smugi można zwykle dość łatwo usunąć za pomocą odkamieniacza lub odrobiny octu. Tutaj polecamy odkamieniacz premium Xavax do wysokiej jakości ekspresów do kawy. Czyszczenie jest skuteczne, a smugi znikają. Złote, szare i czarne przebarwienia spowodowane przegrzaniem są bardziej uporczywe i oprócz roztworu odkamieniacza mogą wymagać również koncentratu cytrynowego i pasty do czyszczenia kamienia. Nie wolno używać zbyt ostrych środków czyszczących!

### 6. 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.

Köszönjük, hogy Xavax terméket választott!

Számon rá időt, és első teendőként olvassa el végig az alábbi utasításokat és megjegyzéseket. A későbbiekben tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy szükség esetén bármikor használhassa referenciaként. Ha eladja ezt a terméket, vele együtt adja tovább ezt az útmutatót is az új tulajdonosnak.

## 1. Figyelmeztető jelzések és megjegyzések magyarázata

### Figyelmeztetés



A biztonsági utasítások jelölésére használjuk, illetve hogy felhívjuk a figyelmet a különleges veszélyekre és kockázatokra.

### Megjegyzés



Akkor használjuk, ha kiegészítő információkat közlünk, vagy fontos tudnivalókra hívjuk fel a figyelmet.

## 2. A csomag tartalma

- 1 db kávéfőző
- 1 db tömítőgyűrű
- 1 db tölcser
- 1 db használati útmutató

## 3. Biztonsági utasítások

- A termék magánjellegű, nem üzleti célú alkalmazásra készült.
- Ez a termék nem arra készült, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve hiányos tapasztalattal vagy hiányos ismeretekkel rendelkező személyek használják (gyermeket beleértve), kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy útmutatást kaptak tőle a termék használatára vonatkozóan.
- Az eszpresszófőzőt csak megfelelő főzőlapokon használja: Győződjön meg arról, hogy az eszpresszófőző megfelel a használni kívánt főzőlap típusának (pl. gáz, elektromos, indukciós).
- Helyesen tölts fel az eszpresszófőzőt: Ügyeljen arra, hogy az eszpresszófőzőt ne töltsse a szelep alatti maximális töltési szint fölé. Használjon meleg vizet, de soha ne forró vizet.
- Szerelje össze megfelelően az eszpresszófőzőt: Mielőtt a tűzhelyre helyezné, győződjön meg arról, hogy az eszpresszófőző minden alkatrésze megfelelően van összeszerelve.

- Kerülje a túlmelegedést: Ne hagyja az eszpresszófőzőt a tűzhelyen túl sokáig az eszpresszó elkészítése után. A túlmelegedés az eszpresszófőző károsodását vagy deformálódását okozhatja.
- Óvatos eljárás: Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogót vagy hőálló kesztyűt.
- Rendszeres ellenőrzés: Rendszeresen ellenőrizze az eszpresszófőzőt, hogy nem sérült vagy kopott-e, és szükség esetén cserélje ki az alkatrészeket a biztonság érdekében.
- Tartsa az eszpresszófőzőt gyermekektől elzárva, és biztosítsa, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá a forró vízhez vagy a forró készülékhez.
- 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 kávétartály fedelét főzés közben nem szabad felnyitni. Forrázásveszély a kilépő gőz miatt!
- A víztartályt csak vízzel szabad feltölteni! Soha ne töltsön bele tejet, cukrot, egyéb folyadékot / hozzávalókat!

## 4. Tipp

- Először melegítsen egy kevés vizet egy külön edényben vagy vízfőzőben. Ha a kávéval töltött kancsót közvetlenül a főzőlapra helyezi, akkor a kancsó fém anyagát túlságosan felmelegíti, és a kávé keserűvé vagy íztelenné válhat. Sajnos ez gyakran fémest ízt eredményez, mert a kancsó hő hatására ízt bocsát ki.
- Tölts fel a főzőgép alsó edényét előmelegített – nem forrásban lévő – vízzel, de csak közvetlenül a szelep alatti szintig, különben a szelep nyomása nem tud kiegészítődni.
- Tölts fel a tölcseret a széléig frissen őrölt kávéval vagy a szokásos kávéporral. (Ha maga a kávé őrölt, győződjön meg róla, hogy az őrlés foka a finom eszpresszó és a French Press között van, és a legjobb, ha tárcsás vagy kúpos darálóval ellátott gépet használ.) A kávéport egyenletesen kell elosztani a tölcser széléig, majd el kell simítani. Nyomja meg finoman 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.)

- Ezután helyezze a tölcserbetétet az alsó részre.
- Ezután 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 egy bugyogó/bugyborékoló hangot fog hallani. A fedelet ekkor le kell zárn. A kávé ekkor 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 odaégjen.
- 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.
- Ezután 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 tűzhely teteje nagyobb, mint az eszpresszófőző, nem kell aggodnia. Az eszpresszófőző könnyen használható kerámia főzőlapon, még akkor is, ha csak a terület felét fedi le. A kávéfőzés során ez nem jelent különbséget. Ügyeljen arra, hogy a kanna fogantyúja ne legyen túl forró az esetleges égési sérülések elkerülése érdekében. Helyezze az eszpresszófőzőt a tányér szélére, és hagyja, hogy a fogantyú kifelé nyúljon.

## 5. Tisztítás és ápolás

Tisztítás előtt hagyja lehűlni az eszpresszófőzőt használat után. Távolítson el minden maradványt, hogy megakadályozza a lerakódások kialakulását. Ügyeljen arra, hogy a szelep és a szűrő ne legyenek eltömődve. Javasoljuk, hogy kézzel tisztítsa meg az eszpresszófőzőt, mert a mosogatógéphez használt tisztítószert olyan maró anyagokat tartalmaz, amelyek megtámadhatják az eszpresszófőző anyagát.

- Öblítés: Minden használat után bontsa szét az eszpresszófőzőt alkotórészeire. Mindent tiszta vízzel mosson le. Semmilyen körülmények között ne használjon mosószert, mivel a vegyi anyagok megváltoztatják a kávé ízét.

- Ezután kéztörölővel 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.
- Amikor minden megszáradt, egyszerűen tegye vissza az eszpresszófőzőt.

2-3 hetente általános tisztítás javasolt (a használatától függően). Ez 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. Hagyjon mindent jól megszáradni. Csak ezután szerelje össze újra az eszpresszófőzőt. Habár az eszpresszófőzőt csak néhányszor használta, előfordulhat, hogy a túl gyors melegítés, a túl nagy hőmérséklet-különbségek stb. miatt az alsó részen elszineződik. Az eszpresszófőző beindítása normális. A kék, szivárványszínű csíkok vízkőoldóval vagy ecettel általában könnyen eltávolíthatók. Ehhez ajánljuk a Xavax Premium vízkőoldót a kiváló minőségű kávéfőzőkhöz. A tisztítás nagyon jól működik, és a csíkok eltűnnek. A túlmelegedés miatti arany, szürke és fekete elszineződések makacsabbak, és a vízkőmentesítő oldat mellett citromkoncentrátumot és polírkövet is igényelhetnek. De soha ne használjon túl agresszív tisztítószereket!

## 6. 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.

Vă mulțumim că ați ales un produs Xavax!  
Acordați-vă timp și citiți mai întâi integral următoarele instrucțiuni și indicații. După aceea, păstrați acest manual într-un loc sigur, pentru referințe ulterioare. Dacă vindeți dispozitivul, predați aceste instrucțiuni de utilizare noului proprietar.

## 1. Explicația simbolurilor de avertizare și a indicațiilor

### Avertisment



Se folosește pentru a marca informații de siguranță sau pentru a atrage atenția asupra pericolelor și riscurilor speciale.

### Indicație



Se folosește pentru a marca informații suplimentare sau indicații importante.

## 2. Conținutul pachetului

- 1 espresso
- 1 inel de etanșare
- 1 pâlnie
- 1 manual de instrucțiuni de utilizare

## 3. Instrucțiuni de siguranță

- Produsul este destinat uzului casnic privat, necomercial.
- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane, inclusiv copii, cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care aceștia sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni de la o persoană responsabilă pentru siguranța lor privind utilizarea produsului.
- Utilizați espressoorul numai pe plite adecvate: Asigurați-vă că espressoorul este potrivit pentru tipul de plită pe care doriți să o utilizați (de exemplu plita unui aragaz pe bază de gaz, electric, cu inducție).
- Umpleți corect espressoorul: Aveți grijă să nu umpleți espressoorul dincolo de capacitatea maximă, până chiar sub supapă. Folosiți apă caldă, însă niciodată apă clocotită.
- Asamblați corect espressoorul: Asigurați-vă că toate piesele espressoerului sunt asamblate corect înainte de a-l așeza pe aragaz.
- Evitați supraîncălzirea: Nu lăsați espressoorul pe aragaz prea mult timp după ce espresso-ul a fost pregătit. Supraîncălzirea poate cauza deteriorarea sau deformarea espressoerului.
- Aveți grijă când îl manevrați: Utilizați întotdeauna o mânășă de cuptor sau o mânășă rezistentă la căldură pentru a evita arsurile.

- Verificare regulată: Verificați în mod regulat espressoorul pentru deteriorări sau uzură și dacă este necesar, înlocuiți piesele, pentru a garanta siguranța.
- Nu lăsați espressoorul la îndemâna copiilor și asigurați-vă că aceștia nu au acces la apă fierbinte sau la dispozitivul fierbinte.
- Nu scăpați produsul și nu îl supuneți la șocuri puternice.

### Avertisment



- Atenție! Espressoorul se încălzește în timpul funcționării. Există pericol de arsuri! Evitați atingerea suprafeței dispozitivului. Țineți dispozitivul doar de mâner!
- Capacul recipientului de cafea nu trebuie deschis în timpul procesului de preparare. Pericol de opărire din cauza scurgerii de abur!
- Recipientul de apă poate fi umplut numai cu apă! Nu-l umpleți niciodată cu lapte, zahăr, alte lichide/ingrediente!

## 4. Sfat

- Mai întâi, ar trebui să încălziți puțină apă într-o cană sau într-un fierbător separat. Dacă așezați cana plină cu cafea direct pe plita aragazului, metalul canei se va încălzi prea mult și cafeaua poate deveni amară sau fără gust. Din păcate, acest lucru duce adesea la un gust metalic, întrucât atunci când căldura este prea mare, cana eliberează substanțe care alterează mirosul.
- Umpleți cana inferioară a fierbătorului cu apă preîncălzită - nu clocotită - însă doar puțin până sub supapă, altfel presiunea de la nivelul supapei nu se va putea echilibra.
- Umpleți pâlnia până la margine cu boabe de cafea proaspăt măcinate sau pudră de cafea obișnuită. (Dacă ați măcinat singuri cafeaua, vă rugăm să vă asigurați că nivelul de măcinare este între cel pentru espresso fin și cel pentru presa franțuzească și cel mai bine este să folosiți o mașină cu râșniță cu disc sau conică). Pulberea de cafea trebuie distribuită uniform până la marginea pâlniei și apoi poate fi nivelată. Apăsăți-o ușor cu degetul! În niciun caz nu trebuie să folosiți un tamper pentru espresso, altfel va fi prea multă presiune în timpul fierberii! (În cazul în care cafeaua este prea tare, data viitoare reduceți puțin cantitatea de pulbere de cafea.)
- Acum așezați inserția pâlniei pe partea inferioară.
- Însurubați strâns partea superioară pe partea inferioară. Asigurați-vă că pulberea de cafea nu blochează filetul.
- Așezați cana cu cafea pe plita aragazului, la foc mediu. În cazul în care căldura este prea mare, cafeaua se va arde și va rămâne un gust amar.

- După câteva minute veți auzi un sunet ca de gâlgăit/ bolborosit. Capacul trebuie să fie închis în această etapă. Cafeaua trece acum prin tubul ascendent în partea de sus a canei. Luați cana de pe foc odată ce există un flux constant și cafeaua capătă o culoare asemănătoare mierii. Căldura reziduală va împinge toată apa în sus și va împiedica arderea cafelei.
- Țineți partea inferioară a canei pentru scurt timp sub apă rece. Astfel veți opri extracția și cafeaua va deveni și mai consistentă și se va evita apariția unui gust metalic.
- Acum puteți turna cafeaua într-o ceașcă mică de espresso. Aveți grijă când turnați — cana poate fi fierbinte! (Puteți preîncălzi ceașca de espresso cu puțină apă fierbinte, astfel încât cafeaua să nu se răcească prea repede.)

### Indicație



Dacă plita este mai mare decât espressoorul, nu există motive de îngrijorare. Espressoorul poate fi folosit cu ușurință pe o plită ceramică, chiar dacă acoperă doar aproximativ jumătate din suprafață. Acest lucru nu are nicio importanță pentru prepararea cafelei. Pentru a preveni posibile arsuri, asigurați-vă că mânerul canei nu se încălzește prea mult. Așezați espressoorul pe marginea farfuriei și lăsați mânerul să iasă în afară.

### 5. Curățare și îngrijire

După utilizare, lăsați espressoorul să se răcească înainte de a-l curăța. Îndepărtați orice reziduu pentru a preveni formarea depunerilor. Asigurați-vă că supapa și filtrul nu sunt înfundate.

Este indicat să curățați manual espressoorul, deoarece multe produse de curățat pentru mașina de spălat vase conțin agenți caustici, care ar putea ataca materialul din care este fabricat espressoorul.

- Clătire: În acest scop, dezasamblați espressoorul în componentele sale după fiecare utilizare. Spălați totul cu apă curată. Vă rugăm să nu utilizați în niciun caz detergent de vase, deoarece substanțele chimice vor altera gustul cafelei.
- Uscați apoi cu un prosop părțile individuale, cu excepția vârfului canei. Uleiurile prețioase din cafea se adună în partea de sus a canei și trebuie păstrate cu orice preț. Lăsați apoi toate cele 3 părți să se usuce complet separat, pentru a evita mirosurile neplăcute.
- Când totul este uscat, pur și simplu asamblați la loc espressoorul.

Se recomandă o curățare generală o dată la fiecare 2-3 săptămâni (în funcție de utilizare). Acest lucru crește de multe ori durata de viață a aparatului de cafea. În acest scop, curățați totul ca de obicei și de această dată ștergeți și uleiurile de cafea din partea de sus a vasului. În plus, îndepărtați inelul de etanșare și filtrul metalic și curățați-le bine. Lăsați totul să se usuce bine. Abia atunci ar trebui să reasamblați espressoorul. Chiar dacă espressoorul a fost folosit doar de câteva ori, este posibil ca partea inferioară a acestuia să se păteze din cauza încălzirii prea rapide, a unei diferențe prea mari de temperatură etc. Umezirea espressoului este normală. Dungile albastre, de culoarea curcubeului, pot fi de obicei îndepărtate cu ușurință cu un detartrant sau folosind oțet. Aici vă recomandăm detartrantul premium Xavax pentru aparatele de cafea de înaltă calitate. Curățarea funcționează foarte bine, iar dungile dispar. Decolorările auriu, gri și negre cauzate de supraîncălzire sunt mai greu de îndepărtat și pot necesita utilizarea de concentrat de lămâie și a unei soluții de piatră de curățare pe lângă soluția detartrantă. Cu toate acestea, nu utilizați în niciun caz agenți de curățare prea agresivi!

### 6. Declinarea responsabilității

Hama GmbH & Co KG nu își asumă nicio răspundere sau nu oferă nicio garanție pentru daune rezultate din instalarea, asamblarea și utilizarea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și/sau a instrucțiunilor de siguranță.

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek Xavax!

Najděte si čas a přečtěte si nejprve následující pokyny a upozornění. Uchovávejte tento návod k použití v dosahu na bezpečném místě, abyste do něj mohli v případě potřeby nahlédnout. Pokud výrobek prodáte, předejte tento návod k obsluze novému majiteli.

## 1. Vysvětlení výstražných symbolů a pokynů

### Výstraha



Používejte se k označení bezpečnostních upozornění nebo k upozornění na zvláštní nebezpečí a rizika.

### Upozornění



Používejte se k označení dalších informací nebo důležitých pokynů.

## 2. Obsah balení

- 1 kávovar na espresso
- 1 těsnící kroužek
- 1 trychtýř
- 1 návod k obsluze

## 3. Bezpečnostní pokyny

- Výrobek je určen pro soukromé a neprůmyslové použití.
- Tento produkt nesmí používat osoby, včetně dětí, s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečným množstvím zkušeností nebo vědomostí. Používání je možné toliko pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud tyto osoby obdržely pokyny o použití výrobku.
- Kávovar na espresso používejte pouze na vhodných plotýnkách: Zajistěte, aby byl kávovar na espresso vhodný pro typ plotýnky, kterou chcete používat (např. plynový, elektrický, indukční sporák).
- Naplňte kávovar na espresso správně: Dávejte pozor, abyste kávovar na espresso nenaplnili nad maximální úroveň až těsně pod ventil. Použijte teplou vodu, ale nikdy vroucí vodu.
- Sestavte kávovar na espresso správně: Před umístěním kávovaru na espresso na sporák zajistěte, aby byly všechny jeho části správně sestaveny.
- Vyvarujte se přehřátí: Po přípravě espressa nenechávejte kávovar na espresso na sporáku příliš dlouho. Přehřátí může způsobit poškození nebo deformaci kávovaru na espresso.
- Pozor při manipulaci: Vždy používejte chňapku nebo žáruvzdornou rukavici, abyste se nepopálili.

- Pravidelná kontrola: Pravidelně kontrolujte, zda není kávovar na espresso poškozený nebo opotřebený, a v případě potřeby vyměňte díly, aby byla zajištěna bezpečnost.
- Uchovávejte kávovar na espresso mimo dosah dětí a zajistěte, aby děti neměly přístup k horké vodě nebo horkému přístroji.
- 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!
- Nádřž na vodu smí být naplněna pouze vodou! Nikdy ji neplňte mlékem, cukrem, jinými tekutinami / přísadami!

## 4. Tip

- Nejprve byste měli ohřát trochu vody v samostatném hrnci nebo konvici. Pokud postavíte konvici přímo na varnou desku, přehřeje se kov 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 konviciu kávovaru naplňte přehřátou (nikoli vařící) vodou, ale pouze těsně pod ventil, jinak se tlak nemůže přes ventil vyrovnávat.
- Nálévku naplňte až po okraj čerstvě namletou zrnkovou kávu nebo běžnou mletou kávu. (Pokud si kávu melete sami, dbejte prosím na to, aby byl stupeň umletí mezi úrovní pro jemné espresso a úrovní pro French Press, a nejlepší bude použít stroj s kotoučovým nebo kónickým mlýnkem.) Kávový prášek by měl být rovnoměrně rozmístěn až po okraj nálevky a poté ho lze uhladit. Lehce ho stiskněte 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.
- Horní část pevně přišroubujte ke spodní části. Ujistěte se, že mletá káva nepřesahuje závit.
- Konviciu na kávu postavte na varnou desku a zapněte středně vysokou teplotu. Pokud je žár příliš vysoký, káva se připálí a zanechá hořkou pachut.

- Po několika minutách uslyšíte klokotání/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, sejmete konvičku z varné desky. Zbytkové teplo stejně vytlačí všechnu vodu nahoru a lze se tak vyhnout připálení kávy.
- Spodní část konvičky krátce podržte pod studenou vodou. Tím se zastaví extrakce a 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 horká! (Šálek na espresso lze předeřhát trochou horké vody, aby káva příliš rychle nevychladla.)



### Upozornění

Pokud je plotýnka větší než kávovar na espresso, není důvod k obavám. Kávovar na espresso lze snadno použít na sklokeramické varné desce, i když pokrývá jen asi polovinu plochy. Pokud jde o vaření kávy, nezáleží na tom. Zajistěte, aby rukojeť konvičky nebyla příliš horká, abyste předešli možnému popálení. Umístěte kávovar na espresso na okraj plotýnky a nechte rukojeť vyčnívat ven.

### 5. Čištění a péče

Po použití nechte kávovar na espresso před čištěním vychladnout. Odstraňte veškeré zbytky, abyste zabránili tvorbě usazenin. Dbejte na to, aby ventil a filtr nebyly ucpané.

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

- Opláchnutí: Po každém použití rozložte kávovar na espresso na jednotlivé součásti. Vše vypláchněte čistou vodou. Za žádných okolností nepoužívejte prostředky na nádobí, protože chemikálie změní chuť kávy.
- Jedinotlivé části, kromě horní části konvičky, pak osušte utěrkou. V horní části konvičky se shromažďují zátčné kávové oleje, které byste měli za každou cenu uchovat. Poté nechte všechny 3 části samovolně uschnout, abyste předešli nepříjemnému zápachu.
- Když je vše usušené, jednoduše kávovar na espresso opět sestavte.

Každé 2-3 týdny (dle používání) se doporučuje celkové vyčištění. Životnost kávovaru se tak mnohonásobně prodlužuje. Vše vyčistěte jako obvykle, ale tentokrát také omyjte kávové oleje z horní části konvičky. Odstraňte také těsnicí kroužek a kovový filtr a důkladně je vyčistěte. Vše nechte důkladně vyschnout. Teprve poté byste měli kávovar na espresso znovu sestavit. 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. Spuštění kávovaru na espresso je normální. Modré, duhové zbarvení šmouhy lze většinou snadno odstranit odvápnívačem nebo trochou octa. Doporučujeme použít prémiový odstraňovač vodního kamene Xavax pro kvalitní kávovary. Čištění funguje velmi dobře a šmouhy zmizí. Zlaté, šedé a černé zbarvení způsobené přehřátím je odolnější a může vyžadovat kromě odvápnívacího roztoku také citrónový koncentrát a pastu na čištění kamenů. Nikdy však nepoužívejte příliš agresivní čistící prostředky!

### 6. 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.

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre výrobok Xavax!  
Vyhľadte si čas na úplné prečítanie všetkých nasledujúcich pokynov a upozornení. Uchovajte tento návod na obsluhu pre prípadné budúce použitie. Pokiaľ zariadenie predáte, odovzdajte tento návod na obsluhu novému majiteľovi.

## 1. Vysvetlenie výstražných symbolov a upozornení

### Výstraha



Tento symbol označuje bezpečnostné upozornenia, ktoré poukazujú na určité riziká a nebezpečenstvá.

### Upozornenie



Tento symbol označuje dodatočné informácie alebo dôležité poznámky.

## 2. Obsah balenia

- 1 espresso kávovar
- 1 tesniaci krúžok
- 1 lievik
- 1 návod na obsluhu

## 3. 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.
- Espresso kávovar používajte len na vhodných varných doskách: Uistite sa, že espresso kávovar je vhodný pre typ varnej dosky, ktorú chcete použiť (napr. plynová, elektrická, indukčná).
- Správne plnenie espresso kávovaru: Dávajte pozor, aby ste espresso kávovar nenaplnili nad maximálnu úroveň naplnenia tesne pod ventilom. Používajte teplú vodu, ale nikdy nie vriacu.
- Správne namontujte espresso kávovar: Pred umiestnením na sporák sa uistite, že všetky časti espresso kávovaru sú správne namontované.
- Zabráňte prehriatiu: Po príprave espressa nenechávajte espresso kávovar na sporáku príliš dlho. Prehriatie môže spôsobiť poškodenie alebo deformáciu espresso kávovaru.
- Pozor pri manipulácii: Vždy používajte chňapku alebo tepelne odolnú rukavicu, aby ste predišli popáleninám.

- Pravidelná kontrola: Espresso kávovar pravidelne kontrolujte, či nie je poškodený alebo opotrebovaný, a v prípade potreby vymeňte diely, aby ste zaistili bezpečnosť.
- Espresso kávovar uchovávajte mimo dosahu detí a zabezpečte, aby deti nemali prístup k horúcej vode alebo horúcemu spotrebiču.
- 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 nádob 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!

## 4. Tip

- Najprv by ste mali zohriať trochu vody v osobitnej kanvici alebo variči na vodu. Ak umiestnite kanvicu naplnenú kávou priamo na sporák, príliš zahrejete kov dzbánu 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 je samotná káva mletá, uistite sa, že stupeň mletia je medzi stupňom mletia pre jemné espresso a stupňom mletia pre french press a najlepšie je použiť stroj s kotúčovým alebo kužeľovým mlynčekom). Kávový prášok by mal byť rovnomerne rozložený až po okraj lievika a potom ho možno vyhladiť. 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.
- Naskrutkujte hornú časť pevne na spodnú časť. Uistite sa, že žiadna mletá káva nevyprieči závit.
- Položte kávovú kanvicu na varnú dosku na strednom stupni teploty. Pri príliš vysokej teplote sa káva spáli a zostane vysoká pachuť.



- Po niekoľkých minútach budete počuť kloktavý/bublajúci zvuk. 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 horúca! (Môžete tiež predhriať šálku espressa s trochu horúcej vody, takže káva nevychladne príliš rýchlo.)



### Upozornenie

Ak je varná doska väčšia ako espresso kávovar, nemusíte sa obávať. Espresso kávovar sa dá ľahko používať na keramickej varnej doske, aj keď pokrýva len asi polovicu plochy. Pokiaľ ide o prípravu kávy, nie je v tom žiadny rozdiel. Uistite sa, že rukoväť nádoby nie je príliš horúca, aby sa zabránilo možnému popáleniu. Umiestnite espresso kávovar na okraj taniera a nechajte rukoväť vyčnievať smerom von.

## 5. Čistenie a starostlivosť

Pred čistením nechajte espresso kávovar po použití vychladnúť. Odstráňte všetky zvyšky, aby ste zabránili tvorbe usadenín. Uistite sa, že ventil a filter nie sú upchaté.

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

- Opláchnutie: Po každom použití espresso rozoberte. Všetko umyte čistou vodou. Za žiadnych okolností nepoužívajte čistiaci prostriedok, pretože chemikálie zmenia chuť kávy.
- 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.
- Keď všetko vyschne, jednoducho znovu zložte espresso kávovar.

Všeobecné čistenie sa odporúča každé 2-3 týždne (v závislosti od použitia). Tým sa mnohonásobne predlžuje životnosť kávovaru. Prítom 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 vyčistíte. Nechajte všetko dobre vyschnúť. Až potom by ste espresso kávovar mali znova zložiť. Hoci bol kávovar použitý len niekoľkokrát, môže sa stať, že v spodnej časti zmodrie v dôsledku príliš rýchleho zahrievania, príliš veľkých teplotných rozdielov atď. Spustenie espresso kávovaru je normálne. Zvyčajne môžete modré, dúhovo sfarbené šmuhy celkom jednoducho odstrániť prostriedkom na odstraňovanie vodného kameňa alebo trochu octu. Tu odporúčame Xavax Premium odstraňovač vodného kameňa pre kvalitné kávovary. Čistenie funguje veľmi dobre a pruhy zmiznú. 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!

## 6. 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.

Muito obrigado por se ter decidido por um produto Xavax! Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as indicações e observações deste manual. Em seguida, guarde as instruções de uso num local seguro, para as poder consultar sempre que necessário. Se transferir o produto para um novo proprietário, entregue também este manual de instruções.

## 1. Explicação dos símbolos de aviso e das observações

### Aviso



Este símbolo é utilizado para identificar informações de segurança ou para chamar a atenção para perigos e riscos especiais.

### Nota



Este símbolo é utilizado para identificar informações de segurança adicionais ou para assinalar observações importantes.

## 2. Conteúdo da embalagem

- 1 cafeteira
- 1 anel de vedação
- 1 funil
- 1 manual de instruções

## 3. Indicações de segurança

- O produto está previsto para a 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.
- Utilize a cafeteira apenas em placas elétricas adequadas: certifique-se de que a cafeteira é adequada ao tipo de placa elétrica que pretende utilizar (por exemplo, placa a gás, elétrica, de indução).
- Encha corretamente a cafeteira: tenha cuidado para não encher a cafeteira para além da capacidade máxima até um pouco abaixo da válvula. Utilize água morna, mas nunca água a ferver.
- Monte a cafeteira corretamente: certifique-se de que todas as peças da cafeteira estão corretamente montadas antes de a levar ao fogão.

- Evite o sobreaquecimento: não deixe a cafeteira em cima do fogão durante muito tempo após a preparação do café. O sobreaquecimento pode danificar ou deformar a cafeteira.
- Manuseie com cuidado: utilize sempre uma pega ou luva resistente ao calor para evitar queimaduras.
- Inspeção regular: verifique regularmente se a cafeteira apresenta danos ou desgaste e, se necessário, substitua as peças para garantir a segurança.
- Mantenha a cafeteira fora do alcance das crianças e certifique-se de que estas não têm acesso a água quente ou à cafeteira quente.
- 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!

## 4. Dica

- Primeiro, aqueça um pouco de água num jarro ou chaleira em separado. Se puser o jarro com café diretamente na placa elétrica, irá sobreaquecer o metal de todo o jarro e o café pode ficar amargo ou insípido. 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 previamente 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 o café for moído em casa, 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 alisado à 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.
  - Enrosque firmemente a parte superior à parte inferior. Certifique-se de que não existe café em pó na rosca.
  - Em seguida, coloque o jarro da cafeteira 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 um 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 do fogão, 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. Isto interrompe o processo de extração e torna o seu café ainda mais rico, evitando que adquira um sabor metálico.
  - Agora, pode deitar o seu café para uma chávena pequena de café. Tenha cuidado ao verter o líquido, uma vez que o jarro pode estar quente! (Também pode preaquecer a sua chávena de café com um pouco de água quente, para que o seu café não arrefeça demasiado depressa.)

#### Nota



Se a placa elétrica for maior do que a cafeteira, não há motivo para preocupações. A cafeteira pode ser utilizada sem problemas numa placa de vitrocerâmica, mesmo cobrindo apenas cerca de metade da superfície. Não faz qualquer diferença para a cozedura do café. Certifique-se de que a pega do jarro não fica demasiado quente, para evitar possíveis queimaduras. Posicione a cafeteira na borda da placa, de forma que a pega sobressaia para fora.

## 5. Limpeza e conservação

Após a utilização, deixe arrefecer a cafeteira antes de a limpar. Remova todos os resíduos, de modo a evitar a formação de depósitos. Certifique-se de que a válvula e o filtro não se encontram obstruídos.

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

- Lavagem: desmonte, para tal, os componentes da cafeteira após cada utilização. Lave tudo com água limpa. Nunca utilize detergentes, pois os produtos químicos alteram o sabor do café.

- 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.
- Quando tudo tiver secado, basta voltar a montar a cafeteira.

Recomenda-se uma limpeza geral a cada 2-3 semanas (consoante a utilização). Isto aumenta muitas vezes a vida útil da 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 é que deve voltar a montar a cafeteira. 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. É normal que a cafeteira vá começando a oxidar. As manchas azuladas e de várias cores costumam sair facilmente com um produto de descalcificação ou um pouco de vinagre. Para tal, recomendamos o produto de descalcificação Xavax premium para máquinas de café de alta qualidade. A limpeza funciona muito bem e as manchas desaparecem. As descolorações douradas, cinzentas e pretas derivadas do sobreaquecimento são 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!

## 6. 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.

Tack för att du valde en Xavax-produkt!  
Ta dig tid och läs först igenom följande instruktioner och anmärkningar helt och hållet. Förvara sedan den här bruksanvisningen på en säker plats för att kunna titta i den när det behövs. Om du gör dig av med apparaten ska du lämna bruksanvisningen till den nya ägaren.

### 1. Förklaring av varningssymboler och information

#### Varning



Används för att markera säkerhetsanvisningar eller för att rikta uppmärksamheten mot speciella faror och risker.

#### Information



Används för att markera ytterligare information eller viktig information.

### 2. Förpackningens innehåll

- 1 espressobryggare
- 1 tätningsring
- 1 trätt
- 1 bruksanvisning

### 3. Säkerhetsinformation

- Produkten är avsedd för privat, icke-kommersiellt hushållsbruk.
- 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.
- Använd endast espressobryggaren på lämpliga kokplattor: Kontrollera att espressobryggaren är lämplig för den typ av spisplatta som du vill använda (t.ex. gasspis, elspis, induktionspis).
- Fyll espressobryggaren korrekt: Var noga med att inte fylla espressobryggaren över den maximala volymen till strax under ventilen. Använd varmt vatten, men aldrig kokande vatten.
- Montera espressobryggaren korrekt: Kontrollera att alla delar av espressobryggaren är korrekt monterade innan du placerar den på spisen.
- Undvik överhettning: Låt inte espressobryggaren stå på spisen för länge efter att espresson har tillagats. Överhettning kan leda till skador eller deformation av espressobryggaren.
- Var försiktig vid hanteringen: Använd alltid en grytlapp eller värmebeständig handske för att undvika brännskador.

- Regelbunden inspektion: Kontrollera regelbundet om espressobryggaren är skadad eller sliten och byt ut delar vid behov för att garantera säkerheten.
- Förvara espressobryggaren utom räckhåll för barn och se till att barn inte har tillgång till hett vatten eller den heta apparaten.
- 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 enheten i handtaget!
- Kaffebehållarens lock får inte öppnas under tillagningsprocessen. Risk för skållning på grund av utspänd ånga!
- Vattenbehållaren får endast fyllas med vatten! Håll aldrig i mjölk, socker, andra vätskor eller ingredienser!

### 4. Tips

- Värm först lite vatten i en separat kastrull eller vattenkokare. Om du ställer kannan med kaffe direkt på kokplattan värms kannans metall upp för mycket 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 förvärm - inte kokande - vatten, men bara till strax under ventilen, annars kan trycket inte utjämnas via ventilen.
- Fyll tratten upp till kanten med nymalda kaffeböror eller vanligt kaffepulver. (Om du maler kaffet själv bör du se till att malningsgraden ligger mellan den för fin espresso och den för French Press och helst använda en maskin med skiv- eller konmalning). Kaffepulvret ska vara jämnt fördelat ända upp till trattens kant 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 trattsatsen på botten delen.
- Skruva sedan fast den övre delen på den nedre delen. Se till att inget kaffepulver fastnar i gängorna.
- Sätt kaffekannan på kokplattan på medelhög värme. Om värmen är för hög kommer kaffet att brännas och lämna en bitter eftersmak.
- Efter några minuter hörs ett gurglande/bubblande ljud. Locket ska vara stängt. Kaffet stiger nu genom stig röret 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 kaffet 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 varm! (Man kan också förvärma espressokoppen med lite varmt vatten så att kaffet inte svalnar för snabbt.)

### Information



Om kokplattan är större än espressobryggaren behöver du inte oroa dig. Espressobryggaren kan utan problem användas på en keramikhäll, även om den bara täcker ungefär halva ytan. Det gör ingen skillnad när du brygger kaffet. Se till att kannans handtag inte blir för varmt för att undvika möjliga brännskador. Placera espressobryggaren vid kanten av plattan och låt handtaget sticka utåt.

## 5. Rengöring och underhåll

Låt espressobryggaren svalna efter användning innan du rengör den. Avlägsna alla rester för att förhindra att avlagringar bildas. Kontrollera att ventilen och filtret inte är tillstoppade.

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

- Skölja: Ta isär espressobryggaren efter varje användning. Skölj alla delar allt med rent vatten. Använd under inga omständigheter diskmedel, eftersom kemikalierna förändrar kaffets smak.
- 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.
- När allt har torkat kan du helt enkelt sätta ihop espressobryggaren igen.

En allmän rengöring rekommenderas var 2-3:e vecka (beroende på användning). Detta förlänger livslängden på din kaffeibryggare 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. 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. Missfärgning av espressobryggaren är normalt. Du kan vanligtvis ta bort de blå, regnbågsfärgade ränderna ganska lätt med en avkalkningsmedel eller lite ättika. Här rekommenderar vi Xavax Premium avkalkningsmedel för kaffemaskiner av hög kvalitet. Rengöringen fungerar mycket bra och ränderna försvinner. Gyllene, grå och svarta missfärgningar på grund av överhettning är mer envisa och kan kräva citronkoncentrat och rengöringspasta utöver avkalkningslösningen. Använd i varje fall aldrig för aggressiva rengöringsmedel!

## 6. 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.

Благодарим вас за выбор продукта Xavax!

Перед использованием внимательно прочтите следующие инструкции и указания. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте, чтобы в случае необходимости у вас всегда был доступ к нему. При продаже устройства передайте руководство новому владельцу.

## 1. Пояснения к предупреждающим знакам и указаниям

### Предупреждение



Используется для маркировки указаний по технике безопасности или для акцентирования внимания на особых опасностях и рисках.

### Примечание



Используется для маркировки дополнительной информации или важных указаний.

## 2. Комплект поставки

- 1 кофеварка для эспрессо
- 1 уплотнительное кольцо
- 1 загрузочная емкость
- 1 руководство по эксплуатации

## 3. Указания по технике безопасности

- Изделие предназначено для домашнего, некоммерческого применения.
- Запрещается использование 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.
- Используйте кофеварку только на соответствующих нагревательных элементах: Убедитесь, что кофеварка подходит для типа плиты, которую вы хотите использовать (например, газовой, электрической, индукционной).
- Заполняйте кофеварку правильно: Будьте осторожны и не заполняйте кофеварку выше отметки максимальной вместимости. Используйте теплую воду, а не кипяток.
- Соберите кофеварку правильно: Прежде чем ставить кофеварку на плиту, убедитесь, что все части кофеварки правильно собраны.
- Избегайте перегрева: Не оставляйте кофеварку на плите надолго после приготовления эспрессо. Перегрев может привести к повреждению или деформации кофеварки.

- Будьте осторожны при обращении: Всегда используйте перчатку или термостойкую перчатку, чтобы избежать ожогов.
- Регулярное техническое обслуживание: Регулярно проверяйте кофеварку на наличие повреждений или износа и при необходимости заменяйте детали для обеспечения безопасности.
- Держите кофеварку в недоступном для детей месте и следите за тем, чтобы дети не имели доступа к горячей воде или горячему предмету.
- 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!

## 4. Рекомендации

- Сначала нагрейте немного воды в отдельном кофейнике или чайнике. Если вы сразу поставите кофеварку с кофе на плиту, металл кофеварки перегреется и кофе может обрести горький вкус или стать 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 указанного уровня, иначе давление клапана не выровняется.
- Наполните загрузочную емкость свежемолотыми кофейными зернами или обычным молотым кофе до краев. (Если кофе перемалывается самостоятельно, убедитесь, что уровень помола находится между уровнем помола для тонкого эспрессо и для френч-пресса, и что лучше всего использовать машину с дисковой или конической кофемолкой). Кофейный порошок должен равномерно распределиться до края загрузочной емкости, а затем его можно разгладить. Просто слегка придавите пальцем! Никогда не используйте кофейный темпер для избежания слишком сильного давления при приготовлении

кофе! (Если напиток получился слишком крепким, при следующем приготвлении уменьшите количество молотого кофе.)

- Установите загрузочную емкость у основания.
- Плотно прикрутите верхнюю часть к нижней. Убедитесь, что молотый кофе не забивает винтовую резьбу.
- Поставьте кофеварку на средний огонь. При слишком сильном нагреве кофе подгорает и остается горький привкус.
- Через несколько минут вы услышите бурление/кипение. При этом крышка должна быть закрыта. Кофе поднимается в верхнюю часть кофеварки по сифонной трубке. Как только напор струи станет ровной, а кофе приобретет медовый цвет, снимите кофеварку с огня. Остаточное тепло вытолкнет всю воду наверх, 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 наливании — кофеварка все еще может быть горячей! (Также можно предварительно прогреть чашку в горячей воде, чтобы кофе не остывал слишком быстро.)

#### Примечание



Если нагревательный элемент больше, чем кофеварка, повода для беспокойства нет. Кофеварку для эспрессо можно легко использовать на керамической плите, даже если она покрывает только половину поверхности. На процесс приготовления кофе это не влияет. Следите за тем, чтобы ручка кофеварки не нагревалась слишком сильно, чтобы избежать возможных ожогов. Расположите кофеварку на нагревательном элементе так, чтобы ручка выступала наружу.

#### 5. Очистка и уход

После использования дайте кофеварке остыть, прежде чем чистить ее. Удалите нагар, чтобы предотвратить образование накипи. Убедитесь, что вентиль и фильтр не засорены.

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

- Очистка: После использования разберите кофеварку для эспрессо. Промойте все части чистой водой. Запрещается использовать мыло для мытья посуды, поскольку химические вещества изменят вкус кофе.
- Протрите все детали, кроме верхней части кофеварки, полотенцем. В верхней части кофеварки скапливаются ценные кофейные масла, которые необходимо сохранить. Дайте всем 3 частям полностью высохнуть, чтобы избежать неприятного запаха.
- Когда все части высохнут, просто соберите кофеварку.

Общую очистку рекомендуется проводить каждые 2–3 недели (в зависимости от интенсивности использования). Это значительно увеличивает срок службы кофеварки. При общей очистке соблюдайте стандартные рекомендации по очистке, и дополнительно промойте верхнюю часть от кофейных масел. Снимите уплотнительное кольцо и металлический фильтр и тщательно очистите их. Дайте всем частям высохнуть. После высыхания всех частей соберите кофеварку. Даже если кофеварка использовалась всего несколько раз, нижняя часть может потускнеть из-за слишком быстрого нагрева, сильного перепада температур и т. п. Кофеварка для эспрессо работает нормально. Синие и радужные разводы легко удалить с помощью средства для удаления накипи или небольшого количества уксуса. Рекомендуется использовать средство для удаления накипи премиум-класса Xavax для высококачественных кофеварок. Средство действует очень эффективно, разводы исчезают. Золотистые, серые и черные пятна, к сожалению, более стойкие. Для их удаления, помимо средства для удаления накипи, рекомендуется использовать концентрат лимонного сока и чистящую пасту. Не используйте слишком агрессивные чистящие средства!

#### 6. Исключение ответственности

Nata 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.

Благодарим Ви, че сте избрали продукт на Xavax!  
Отделете време и прочете изцяло следващите инструкции и указания. След това запазете настоящото ръководство за експлоатация на сигурно място, за да можете да правите справки в него при нужда. Ако продадете уреда, предайте това ръководство за експлоатация на новия собственик.

## 1. Обяснение на предупредителни символи и указания

### Предупреждение



Използва се, за да обозначава указание за безопасност или за да насочи вниманието към конкретни опасности и рискове.

### Указание



Използва се, за да обозначи допълнителна информация или важни указания.

## 2. Съдържание на опаковката

- 1 бр. кафеварка за еспreso
- 1 бр. уплътнителен пръстен
- 1 бр. фуния
- 1 бр. ръководство за употреба

## 3. 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.
- Използвайте кафеварката за еспreso само върху подходящи котлони: Уверете се, че кафеварката за еспreso е подходяща за вида котлони, които искате да използвате (напр. газови, електрически, индукционни котлони).
- Напълнете правилно кафеварката за еспreso: Внимавате да не напълните кафеварката за еспreso отвъд максималния капацитет, точно под клапана. Използвайте топла вода, но никога вряла.
- Сглобете правилно кафеварката за еспreso: Уверете се, че всички части на кафеварката за еспreso са правилно сглобени, преди да я поставите върху готварската печка.

- Избягвайте прегряване: Не оставяйте кафеварката за еспreso на котлона твърде дълго след приготвянето на еспресото. Прегряването може да доведе до повреда или деформация на кафеварката за еспreso.
- Бъдете внимателни при употреба: Винаги използвайте готварска ръкавица или термоустойчива ръкавица, за да избегнете изгаряния.
- Редовна проверка: Редовно проверявайте кафеварката за повреди или износване и заменяйте частите, ако е необходимо, за да осигурите безопасност.
- Съхранявайте кафеварката за еспreso на място, недостъпно за деца, и не допускайте деца да имат достъп до гореща вода или до горещия уред.
- Не позволявайте на продукта да пада и не го излагайте на силни вибрации.

### Предупреждение



- Внимание! Кафеварката 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!

## 4. Съвет

- Първо загрейте малко вода в отделна кана или чайник. Ако поставите пълната с кафе кана директно върху плота на готварската печка, ще нагорещите 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.
- Напълнете долната кана на кафеварката с вече загрята, но не вряла вода, само до ниво малко под вентила, тъй като в противен случай налягането не може да се изравни чрез вентила.
- Напълнете фунията до ръба с прясно смляно кафе или с обикновено мляно кафе. (Ако кафето е домашно смляно, моля, уверете се, че смилането е между това за фино еспreso и това за френска преса, и е най-добре да използвате машина с дискова или конусна мелница). Кафето на прах трябва да се разпредели равномерно до ръба на фунията и след това да се изгладни. Сега го притиснете леко с пръст! Никога



не използвайте тампер за кафе, защото в противен случай налягането по време на варенето ще бъде твърде високо! (Ако кафето стане прекалено силно, следващия път просто намалете малко количеството на смляното кафе)

- Сега поставете фуниевидната приставка върху долната част.
- След това завийте здраво горната част към долната. Уверете се, че резбата не се блокира от смляно кафе.
- Сега поставете съда върху котлона на средна температура. Ако температурата е твърде висока, кафето изгаря и остава горчив послевкус.
- След няколко минути ще се чуе бълбукане. По време на приготвянето капакът трябва да е затворен. Кафето преминава през възходящата тръба в горната част на каната. Свалете съда от котлона, щом се образува постоянна струя и кафето придобие меден цвят. Остатъчната топлина впоследствие ще изтласка цялата вода нагоре и така ще избегнете прегаряне на кафето.
- Задръжте долната част на съда за кратко под студена вода. Това спира екстракцията и прави кафето Ви още по-ароматно и предотвратява металния вкус.
- Сега може да сипете кафето в малка чаша за еспreso. Внимавайте, когато наливате – съдът може да е горещ! (Можете също така да затоплите предварително чашата си за еспreso с малко гореща вода, за да не изстине кафето твърде бързо.)

#### Указание



Ако котлонът е по-голям от кафеарката за еспreso, няма нужда от притеснение. Кафеарката за еспreso може да се използва без проблем върху керамичен плот, въпреки че покрива само около половината от повърхността. Това не оказва влияние върху приготвянето на кафето. Уверете се, че дръжката на съда не се нагрява твърде много, за да предотвратите евентуални изгаряния. Поставете кафеарката за еспreso на ръба на плочата и оставете дръжката издадена извън очертанията на котлона.

#### 5. Почистване и грижа

След употреба оставете кафеарката за еспreso да изстине, преди да я почистите. Отстранете всички остатъци, за да предотвратите образуването на отлагания. Уверете се, че клапанът и филтърът не са запушени. Препоръчително е да почиствате кафеарката за еспreso на ръка, тъй като много от почистващите препарати за

съдомиялни машини съдържат корозивни агенти, които могат да повредят материала на кафеарката за еспreso.

- Измиване: След всяко използване разглобявайте кафеарката за еспreso на съставните ѝ части. Измийте всичко с чиста вода. В никакъв случай не използвайте препарати за изплакване, тъй като химикалите променят вкуса на кафето.
- След това подсушете отделните части, с изключение на горната част на съда, с кърпа. В горната част на съда се събират безценни кафеени масла, които трябва да запазите на всяка цена. След това оставете трите части поотделно да изсъхнат напълно, за да се предотвратят неприятни миризми.
- Когато всичко изсъхне, просто сглобете обратно кафеарката за еспreso.

Препоръчва се основно почистване на всеки 2 – 3 седмици (в зависимост от употребата). Това удължава многократно живота на кафеарката. За целта почистете всичко, както обикновено, като този път избършете и кафеените масла от горната част на съда. Освен това сваляте уплътнителния пръстен и металния филтър и ги почистете основно. Оставете всичко да изсъхне добре. Едва след това трябва да сглобите отново кафеарката за еспreso. 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. Нормално е кафеарката за еспreso да потъмнее. Обикновено можете лесно да отстраните 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. Почистването е ефективно и ивиците изчезват. Зелатистите, сивите и черните оцветявания, дължащи се на прегряване, 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. В никакъв случай обаче не използвайте твърде агресивни почистващи препарати!

#### 6. Изключване на отговорност

Nata 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.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Xanaki! Αρχικά, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε τις παρακάτω οδηγίες και υποδείξεις. Στη συνέχεια, φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση, αν χρειαστεί. Εάν δώσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, θα πρέπει να παραδώσετε το εγχειρίδιο οδηγιών στον νέο ιδιοκτήτη.

## 1. Επεξήγηση προειδοποιητικών συμβόλων και υποδείξεων

### Προειδοποίηση

Επισημαίνει προειδοποιήσεις ασφαλείας ή εφιστά την προσοχή σας σε ιδιαίτερους κινδύνους και ρίσκα.



### Υπόδειξη

Επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες ή σημαντικές υποδείξεις.



## 2. Περιεχόμενο συσκευασίας

- 1 Μηχανή εσπρέσο
- 1 δακτύλιος στεγανοποίησης
- 1 χωνί
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών

## 3. 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.
- Χρησιμοποιείτε τη μηχανή εσπρέσο μόνο σε κατάλληλες εστίες: Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή εσπρέσο είναι κατάλληλη για τον τύπο εστίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (π.χ. εστία αερίου, ηλεκτρική, επαγωγική εστία).
- Γεμίστε σωστά τη μηχανή εσπρέσο: Προσέξτε να μην γεμίσετε τη μηχανή εσπρέσο πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητα μέχρι ακριβώς κάτω από τη βαλβίδα. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, αλλά ποτέ βραστό νερό.
- Συναρμολογήστε σωστά τη μηχανή εσπρέσο: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της μηχανής εσπρέσο έχουν συναρμολογηθεί σωστά πριν την τοποθετήσετε στην εστία.
- Αποφύγετε την υπερθέρμανση: Μην αφήνετε τη μηχανή εσπρέσο στην εστία για πολύ ώρα μετά την προετοιμασία του εσπρέσο. Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή παραμόρφωση της μηχανής εσπρέσο.

- Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό: Χρησιμοποιείτε πάντα γάντι φούρνου ή γάντι ανθεκτικό στη θερμότητα για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Περιοδικός έλεγχος: ελέγχετε τακτικά τη μηχανή εσπρέσο για ζημιές ή φθορές και αντικαταστήστε τα εξαρτήματα, εφόσον χρειάζεται, για να εγγυηθείτε την ασφάλεια.
- Φυλάξτε τη μηχανή εσπρέσο μακριά από παιδιά και βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση σε ζεστό νερό ή στην καυτή συσκευή.
- 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 ζημιάς λόγω διαφεύγοντος ατμού!
- Το δοχείο νερού επιτρέπεται να γεμίζει μόνο με νερό! Μην το γεμίζετε ποτέ με γάλα, ζάχαρη, άλλα υγρά/ συστατικά!

## 4. Συμβουλές

- Αρχικά, ζεστάνετε λίγο νερό σε ένα ξεχωριστό μπρίκι ή σε έναν βραστήρα. Αν τοποθετήσετε το μπρίκι γεμάτο με καφέ απευθείας στην εστία, θα υπερθερμανέτε 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 δεν θα μπορεί να εξισορροπηθεί η πίεση μέσω της βαλβίδας.
- Γεμίστε το χωνί μέχρι το χείλος με φρεσκοαλεσμένους κόκκους καφέ ή κανονική σκόνη καφέ. (Εάν ο καφές είναι αλεσμένος στο σπίτι, βεβαιωθείτε ότι ο βαθμός άλεσης είναι μεταξύ του βαθμού άλεσης για λεπτό εσπρέσο και του βαθμού άλεσης για γαλλική πρέσα, και είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε μηχανή με δίσκο ή κωνικό μύλο). Η σκόνη καφέ θα πρέπει να είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη μέχρι την άκρη του χωνιού και στη συνέχεια μπορεί να εξομαλυνθεί. Πιέστε το 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.
- 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 ένα γουργουρητό/φούσκωμα. 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 καυτό! (Μπορείτε επίσης να προθερμάνετε το φλιτζάνι του εσπρέσο σας με λίγο ζεστό νερό, ώστε ο καφές σας να μην κρυώσει πολύ γρήγορα.)

### Υπόδειξη



Εάν η το μάτι είναι μεγαλύτερο από τη μηχανή εσπρέσο, δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Η μηχανή εσπρέσο μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κεραμικές εστίες χωρίς πρόβλημα, ακόμα κι αν καλύπτει περίπου μόνο τη μισή επιφάνεια. Αυτό δεν δημιουργεί καμία διαφορά στην παρασκευή του καφέ. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή της κανάτας δεν ζεσταίνεται πολύ για να αποφύγετε πιθανά εγκαύματα. Τοποθετήστε τη μηχανή εσπρέσο στην άκρη του ματιού και αφήστε τη λαβή να προεξέχει προς τα έξω.

### 5. Καθαρισμός και φροντίδα

Μετά τη χρήση, αφήστε τη μηχανή εσπρέσο να κρυώσει πριν την καθαρίσετε. Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα για να αποφύγετε το σχηματισμό επικαθίσεων. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα και το φίλτρο δεν έχουν βουλώσει. 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.

- Ξέβγαλμα: Για να το κάνετε αυτό, αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της μηχανής εσπρέσο μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε τα πάντα με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση απορρυπαντικά, καθώς οι χημικές ουσίες αλλάζουν τη γεύση του καφέ.
- Στη συνέχεια, στεγνώστε τα επιμέρους εξαρτήματα, εκτός από το πάνω μέρος του μπρικιού, με μια πετσέτα. Τα πολυτίμα 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.
- Όταν στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, απλά συναρμολογήστε ξανά τη μηχανή εσπρέσο.

Συνιστάται γενικός καθαρισμός κάθε 2-3 εβδομάδες (ανάλογα με τη χρήση). Αυτό αυξάνει πολλαπλασιαστικά τη διάρκεια ζωής της καφετιέρας. 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. Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά. Μόνο τότε θα πρέπει να συναρμολογήσετε ξανά τη μηχανή εσπρέσο. 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. Η εκκίνηση της μηχανής εσπρέσο είναι φυσιολογική. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τις μπλε ραβδώσεις στο χρώμα του ουράνιου τόξου πολύ εύκολα με ένα αφαλατικό ή με λίγο ξύδι. Εδώ σας προτείνουμε το κορυφαίο αφαλατικό Xanax για μηχανές καφέ υψηλής ποιότητας. Ο καθαρισμός λειτουργεί πολύ καλά και οι ραβδώσεις εξαφανίζονται. Οι χρυσαφένιοι, γκριζοί και μαύροι αποχρωματισμοί που οφείλονται σε υπερθέρμανση είναι πιο επίμονοι και μπορεί να χρειάζονται συμπυκνωμένο χυμό λεμονιού και πάστα καθαρισμού, εκτός από το διάλυμα αφαλάτωσης. Ωστόσο, μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση πολύ «επιθετικά» καθαριστικά!

### 6. 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.

Bir Xavax ürününü tercih ettiğiniz için çok teşekkür ederiz! Biraz zaman ayırıp aşağıdaki talimat ve açıklamaları tamamen okuyun. Gerektiğinde tekrar basırmak için bu kullanım kılavuzunu daha sonra güvenli bir yerde muhafaza edin. Cihazı devretmeniz durumunda bu kullanım kılavuzunu da ürünün yeni sahibine teslim edin.

## 1. Uyarı sembollerinin ve uyarıların açıklaması

### Uyarı

Güvenlik açıklamalarını işaretlemek veya özel tehlikelere ve risklere karşı dikkat çekmek için kullanılır.



### Açıklama

Ek olarak bilgileri veya önemli açıklamaları işaretlemek için kullanılır.



## 2. Paket içeriği

- 1 Espresso makinesi
- 1 sızdırmazlık halkası
- 1 huni
- 1 kullanım kılavuzu

## 3. Güvenlik bilgileri

- Ürün, ticari olmayan özel ev kullanımı için öngörülmüştür.
- Bu ürün, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmadıkları ve ürünün kullanımına ilişkin talimat almadıkları sürece, çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Espresso makinesini yalnızca uygun ocaklarda kullanın: Espresso makinesinin kullanmak istediğiniz ocak tipine (örn. gazlı, elektrikli, induksiyonlu) uygun olduğundan emin olun.
- Espresso makinesini doğru şekilde doldurun: Espresso makinesini vananın hemen altına kadar maksimum kapasitenin üzerinde doldurmamaya dikkat edin. Sıcak su kullanın ancak asla kaynar su kullanmayın.
- Espresso makinesini doğru şekilde monte edin: Espresso makinesini ocağa yerleştirmeden önce tüm parçalarının düzgün şekilde monte edildiğinden emin olun.
- Aşırı ısıdan kaçının: Espresso hazırlandıktan sonra Espresso makinesini ocakta çok uzun süre bırakmayın. Aşırı ısınma, Espresso makinesinin hasar görmesine veya deformasyonuna neden olabilir.
- Kullanım sırasında dikkatli olun: Yanıkları önlemek için daima fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

- Düzenli muayene: Espresso makinesinde hasar veya aşınma olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin ve gerekirse güvenliğini sağlamak için parçaları değiştirin.
- Espresso makinesini çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın ve çocukların sıcak suya veya sıcak cihaza erişmediğinden emin olun.
- Ürünü düşürmeyin ve sert darbelere maruz bırakmayın.

### Uyarı

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



## 4. İpucu

- İlk olarak, ayrı bir demlikte veya su ısıtıcısında biraz su ısıtmalısınız. 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 öğütüyorsanız, lütfen öğütme seviyesinin ince Espresso ile French Press arasındaki seviyede olduğundan ve disk veya konik öğütücüye sahip bir makine kullanmanın en iyisi olduğundan emin olun). Kahve tozu huninin kenarına kadar eşit şekilde dağıtılmalı ve daha sonra düzleştirilmelidir. Sadece parmağınızla hafifçe bastırın! Asla bir Espresso tokmağı kullanmayın, aksi halde pişirme sırasında basınç çok yüksek olacaktır! (Kahve çok sertleşirse, bir sonraki işlemde kahve tozu miktarını azaltın.)
- Şimdi huni girişini alt kısma yerleştirin.
- Şimdi üst parçayı alt parçaya sıkıca vidalayın. Kahve tozunun dışıya bulaşmadığından emin olun.
- Kahve demliğini orta ısıda ocağın üzerine yerleştirin. Isı çok yüksekse kahve yanar ve ağızda acı bir tat bırakır.

- Birkaç dakika sonra bir guruldama/köpürme sesi 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 ocaktan alın. Kalan ısı yine de tüm suyu yukarı itecek ve kahvenin yanmasını önleyeceksiniz.
- Demliğin altını kısaca soğuk su altında tutun. Bu, ekstraksiyonu durduracak ve kahveniz daha da zenginleşecek ve metalik bir tat önlenecektir.
- Artık kahvenizi küçük bir Espresso fincanına koyabilirsiniz. Döerken dikkatli olun - demlik biraz sıcak olabilir! (Ayrıca kahvenizin çok çabuk soğuması için Espresso fincanınızı biraz sıcak suyla önceden ıstabilirsiniz.)

### Açıklama



Ocak Espresso makinesinden daha büyüğe endişelenmenize gerek yok. Espresso makinesi, yüzeyin yalnızca yarısını kaplasa bile seramik bir ocakta kolaylıkla kullanılabilir. Kahve demlemek söz konusu olduğunda hiçbir fark yaratmaz. Olası yanıkları önlemek için demlik sapının çok ısınmadığından emin olun. Espresso makinesini tezgahın kenarına yerleştirin ve sapının dışarı çıkmasını sağlayın.

## 5. Temizlik ve bakım

Kullandıktan sonra Espresso makinesini temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Kireç oluşumunu önlemek için tüm kalıntıları giderin. Vana ve filtrenin tıkalı olmadığından emin olun.

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

- Yıkama: Her kullanımdan sonra Espresso makinesini bileşenlerine ayırın. Tümünü temiz suyla yıkayın. Kimyasallar kahvenin tadını değiştireceğinden lütfen hiçbir durumda bulaşık deterjanı kullanmayın.
- 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.
- Tüm kuruduğunda Espresso makinesini tekrar birleştirin.

2-3 haftada bir (kullanıma bağlı olarak) genel temizlik yapılması tavsiye edilir. Bu, kahve makinesinin ömrünü artırır. 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. Tümünün iyice kurumasını bekleyin. Ancak o zaman Espresso makinesini yeniden monte etmelisiniz. Espresso makinesi yalnızca birkaç kez kullanılmış olmasına rağmen, alt bölümde çok hızlı ısınma, çok büyük sıcaklık farkı vb. nedeniyle kararma olabilir. Espresso makinesinin çalışması normaldir. Mavi, gökkuşağı rengindeki çizgileri genellikle bir kireç çözücü veya biraz sirke ile kolayca çıkarabilirsiniz. Burada, yüksek kaliteli kahve makineleri için Xavax Premium kireç çözücüyü öneriyoruz. Temizleme çok iyi sonuç verir ve çizgiler kaybolur. 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!

## 6. 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.

Kiitos, että valitsit Xavax-tuotteen.

Varaa aikaa ja lue seuraavat ohjeet ensin kokonaan läpi. Säilytä sen jälkeen tämä käyttöohje varmassa paikassa, jotta voit tarvittaessa tarkistaa siitä eri asioita. Jos luovut laitteesta, anna tämä käyttöohje sen mukana uudelle omistajalle.

## 1. Varoitusmerkkien ja huomautusten selitykset

### Varoitus



Käytetään turvallisuusohjeiden merkitsemiseen ja huomion kiinnittämiseen erityisiin vaaroihin ja riskeihin.

### Huomautus



Käytetään lisätietojen tai tärkeiden ohjeiden merkitsemiseen.

## 2. Pakkauksen sisältö

- 1 espressokeitin
- 1 tiivisterengas
- 1 suppilo
- 1 käyttöohje

## 3. Turvallisuusohjeet

- Tuote on tarkoitettu yksityiseen, ei-kaupalliseen kotikäyttöön.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi sellaisten henkilöiden, mukaan lukien lasten, toimesta, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai puutteelliset kokemukset tai puutteellisia tietoja, ellei heitä valvota heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön toimesta tai heitä neuvota tuotteen oikeassa käytössä.
- Käytä espressokeitintä vain sille soveltuvilla liesilevyillä: varmista, että espressokeitin soveltuu liesilevyille, jota haluat käyttää (esim. kaasuo-, sähkö- tai induktioliesi).
- Täytä espressokeitin oikein: varmista, että espressokeitintä ei täytetä yli enimmäistäytösmäärän, joka on hieman venttiilin alapuolella. Käytä lämmintä vettä, mutta älä koskaan kiehuva vettä.
- Kokoa espressokeitin oikein: varmista, että kaikki espressokeittimen osat on koottu oikein ennen kuin asetat sen liedelle.
- Vältä ylikuumentamista: älä jätä espressokeitintä pitkäksi aikaa liedelle seisomaan sen jälkeen, kun espresso on keitetty valmiiksi. Ylikuumentaminen voi vaurioittaa tai muuttaa espressokeittimen muotoa.
- Noudata varovaisuutta käytössä: käytä aina patalappua tai kuumuutta kestävää käsinettä välttääksesi palovammat.

- Säännöllinen tarkistaminen: tarkista espressokeitin säännöllisesti vaurioiden ja kulumien varalta sekä vaihda osat tarvittaessa turvallisuuden takaamiseksi.
- Säilytä espressokeitintä lasten ulottumattomissa ja varmista, että lapset eivät pääse kuuman veden tai kuuman laitteen läheisyyteen.
- 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 kanta 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!

## 4. Vinkki

- Kuumenna ensiksi pieni määrä vettä erillisessä kannussa tai vedenkeitimessä. 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 kiehuvalle vedelle hieman venttiilin alapuolelle asti, muutoin paine ei pääse tasoittumaan venttiilin kautta.
- Täytä suppilo reunaan asti juuri jauhetuilla kahvipavuilla tai tavallisella kahvijauheella. (Jos kahvi on itse jauhetta, varmista, että jauhausaste on hienon espressojauheen ja pressopannukahvijauheen välillä ja että käytät mieluiten levy- tai kartiojauhinkoneistoa). Kahvijauhe tulee täyttää supillon reunaan asti ja tasoitettava sen jälkeen. Paina sitä vain kevyesti sormella! Älä missään tapauksessa käytä espressotamperia, muutoin paine nousee liian voimakkaaksi keittäessä! (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 keskimmäisellä liesilevyllä. Liian kuumana kahvi palaa ja siihen jää kitkerä jälkimaku.

- Muutaman minuutin kuluttua kuulet kurlaus-/kuplimisääniä. Kansi tulee pitää suljettuna. Kahvi virtaa nousuputkea pitkin kannun yläosaan. Ota kannu liedeltä, kun kahvi virtaa tasaisesti ja muuttuu hunajanväriseksi. Jäännöslämpö painaa vielä veden ylöspäin, jolloin vältetään kahvin palaminen.
- Pidä kannun alaosaa lyhyesti kylmän veden alla. Näin uuttaminen päättyy, kahvista tulee entistä täyteläisempää ja vältetään 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



Käytettävä liesilevy saa olla huoletta espressokeitintä leveämpi. Espressokeitintä voidaan käyttää ongelmitta keraamisella liesitasolla, vaikka keitin peittäisi vain puolet levyn pinnasta. Se ei haittaa kahvin keittämistä. Varmista, että kannun kahva ei kuumene liikaa mahdollisten palovammojen estämiseksi. Aseta espressokeitin mieluiten levyn reunalle niin, että kahva on levyn ulkopuolella.

## 5. Puhdistus ja hoito

Anna espressokeittimen jäähtyä käytön jälkeen ennen sen puhdistamista. Poista kaikki jäämät, jotta keittimeen ei muodostu saostumia. Tarkista, että venttiilissä ja suodattimessa ei ole tukkeumia.

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

- Huuhtelu: Pura espressokeitin osiin aina käytön jälkeen. Pese kaikki osat pelkällä vedellä. Älä koskaan käytä astianpesuainetta, sillä kemikaalit muuttavat kahvin maun.
- 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.
- Kun kaikki osat ovat kuivia, kokoa espressokeitin.

Perusteellinen puhdistus on suositeltavaa suorittaa 2–3 viikon välein (käytöstä riippuen). Se pidentää huomattavasti kahvinkeitin käyttöikää. Tämä käsittää tavanomaisen puhdistuksen lisäksi kannun yläosan puhdistamisen kahviöljystä. Poista myös tiivisterengas sekä metallisuodatin ja puhdista ne huolellisesti. Anna kaikkien osien kuivua hyvin. Vasta sitten espressokeitin tulee koota jälleen. Vaikka espressokeitintä on käytetty vasta pari kertaa, sen alaosa voi hapettua esim. liian nopean kuumenemisen tai liian suurten lämpötilaerojen vuoksi. Espressokeittimen hapettuminen on normaali ilmiö. Siniset, sateenkaarenväriset juovat voidaan yleensä poistaa helposti kalkinpoistoaineella tai etikalla. Suosittelemme tähän kahvinkeitinille tarkoitettua Xavax-kalkinpoistoainetta. Puhdistus toimii hyvin ja juovat häviävät. 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!

## 6. Vastuuvapauslauseke

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



**Distributed by Hama GmbH & Co KG**  
86652 Monheim / Germany

## **Service & Support**

 [www.xavax.eu](http://www.xavax.eu)

 +49 9091 502-0

**D GB**



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.