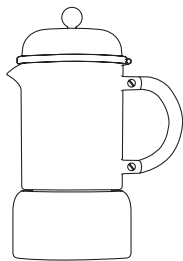


bodum[®]



CHAMBORD
Espresso Maker
no.10616/10617

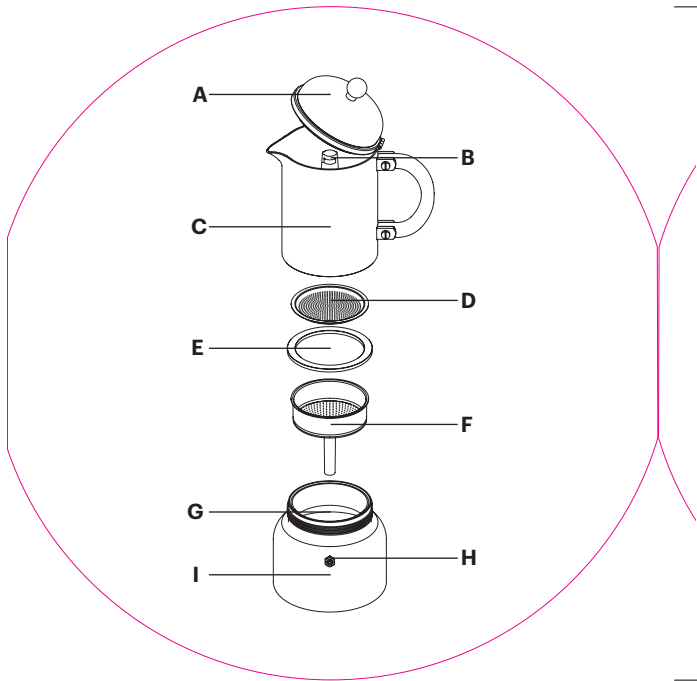


ILLUSTRATION OF THE APPLIANCE

- A** Lid of the upper body
- B** Riser pipe
- C** Upper body
- D** Disc sieve
- E** Seal
- F** Coffee funnel
- G** Line for max. fill level
- H** Safety valve
- I** Water container

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- A** Deckel des Oberteiles
- B** Steigrohr
- C** Oberteil
- D** Scheibensieb
- E** Dichtung
- F** Kaffeetrichter
- G** Linie max. Füllmenge
- H** Sicherheitsventil
- I** Wasserbehälter

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Couvercle de la partie supérieure
- B** Tube
- C** Partie supérieure

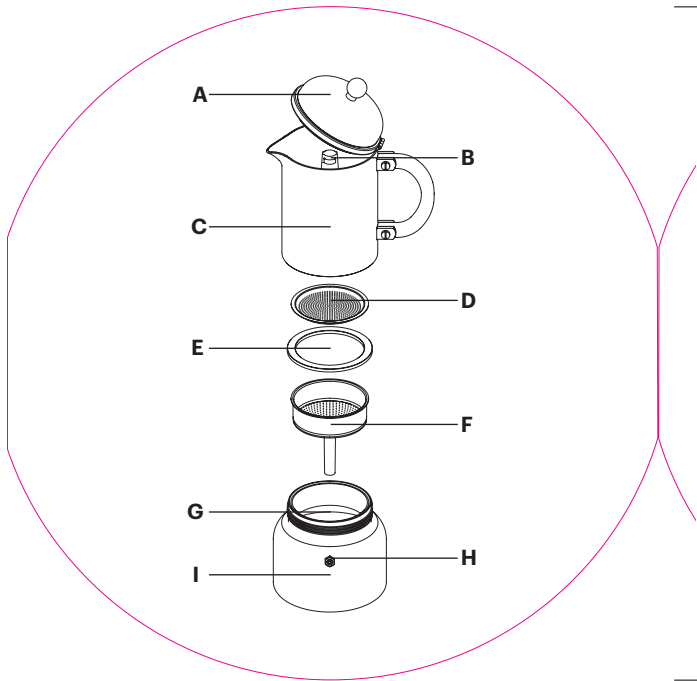
- D** Filtre
- E** Joint
- F** Entonnoir à café
- G** Repère max.
- H** Soupape de sécurité
- I** Réservoir d'eau

BESKRIVELSE AF APPARATET

- A** Låg på overdel
- B** Stigrør
- C** Overdel
- D** Skivefilter
- E** Pakning
- F** Kaffetragt
- G** Markering for maks. mængde
- H** Sikkerhedsventil
- I** Vandbeholder

COMPONENTES DEL APARATO

- A** Tapa de la parte superior
- B** Tubo de subida del agua
- C** Parte superior
- D** Filtro
- E** Junta
- F** Embudo del café



- G** Marca de nivel máx. de llenado
H Válvula de seguridad
I Recipiente del agua

DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO

- A** Coperchio superiore
B Colonnina
C Bricco
D Piastrina filtro
E Guarnizione
F Filtro a imbuto
G Indicazione livello massimo
H Valvola di sicurezza
I Caldaia

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- A** Deksel van het bovendeel
B Stijgbuis
C Bovendeel
D Filter
E Sluित्रing
F Koffietrichter
G Max. waterniveaustreep
H Veiligheidsventiel
I Waterreservoir

BESKRIVNING

- A** Överdelens lock
B Stigrör
C Överdel
D Skivsil
E Tätning
F Kaffetratt
G Linje för max. fyllmängd
H Säkerhetsventil
I Vattenbehållare

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A** Tampa da parte superior
B Tubo elevatório
C Parte superior
D Filtro em disco
E Vedante
F Funil para café
G Linha de enchimento máximo
H Válvula de segurança
I Depósito de água

Instructions for use

Please read these instructions carefully before you use your device for the first time. Retain these user instructions for future reference.

HOW TO MAKE ESPRESSO

Before you start using your espresso maker, make sure you have all the necessary internal pieces and that they are put together correctly.

IMPORTANT: Before using your espresso maker for the first time, wash all parts including the feed tube with warm water.

① Make sure the espresso maker is cold and open it by holding the water container (I) in one hand and turning the upper vessel (C) anti-clockwise, i.e. to the left, with the other.

② Take out the coffee funnel (F) and fill the water container (I) with fresh water to the line (G) under the safety valve (H).

TIP: We recommend you use

fresh, soft water. Very hard or salty water negatively affects the flavour of the coffee.

IMPORTANT: Never use the espresso maker with an empty water container (I) and never use warm water to speed up the coffee-making process.

③ Put the coffee funnel (F) into the water container (I).

④ Fill the coffee funnel (F) with coffee powder without pressing the powder. Put small quantities of coffee into the coffee funnel (F), or do so using a spoon, to avoid using too much coffee powder which could then spill out. Spread the coffee powder evenly and dust any superfluous coffee powder away from the edge of the coffee funnel (F).

IMPORTANT: Only use top-quality coffee powder, with a medium grind, that is particularly recommended for espresso makers.

⑤ Put the espresso maker back together again by holding

the water container (I) in one hand and turning the upper vessel (C) clockwise, i.e. to the right, with the other. Do not press the handle.

⑥ Place the espresso maker on the heat source. The espresso maker is suitable for use on ceramic stove tops and electric hobs. The models 10616 and 10617 are also suitable for use on induction stoves.

IMPORTANT: Do not use maximum heat, but maintain medium setting.

WARNING: If using on a gas stove, keep the flame low so it doesn't exceed the coffee maker's bottom diameter.

⑦ Take the espresso maker from the stove as soon as the brewing procedure is completed and all the water has risen into the upper vessel (C).

WARNING: When hot, only touch the plastic parts of the espresso maker.

Not suitable for extracts or herbal teas.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Whenever you want to clean the espresso maker, wait until it has cooled off.
- Only use water to clean the device. Never use scouring agents or steel wool as these damage the surface.
- Regularly clean the inside of the feed tube (B).
- Regularly check the coffee funnel (F) and the seal (E). If they are showing signs of wear and/or damage, replace them. Only use original parts.
- Check every now and again that the holes in the filter plate (D) are not blocked. If they are, clean the holes with a needle.
- Never put the espresso maker back together again when it is wet. Keep the parts separate.

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO-KAFFEE

Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob alle inneren Teile vorhanden und richtig zusammengebaut sind. **WICHTIG:** Vor dem ersten Gebrauch des Espresso-Kochers sämtliche Zubehörteile und das Steigrohr mit warmem Wasser reinigen.

① Stellen Sie sicher, dass der Espresso-Kocher kalt ist und drehen Sie diesen auf, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter (I) festhalten und mit der Anderen das Oberteil (C), gegen den Uhrzeigersinn, d.h. nach links, aufdrehen.

② Entnehmen Sie den Kaffeetrichter (F), und füllen Sie den Wasserbehälter (I) bis zur Linie (G) unterhalb des Sicherheitsventils (H) mit frischem Wasser.

TIPP: Wir empfehlen frisches, weiches Wasser zu verwenden. Sehr kalk- bzw. salzhaltiges Wasser beeinträchtigt das Kaffeearoma.

WICHTIG: Verwenden Sie den Espresso-Kocher nicht mit leerem Wasserbehälter (I) oder mit warmem Wasser, um so die Kaffe Zubereitung zu beschleunigen.

③ Setzen Sie den Kaffeetrichter (F) in den Wasserbehälter (I) ein.

④ Füllen Sie den Kaffeetrichter (F) mit Kaffeepulver, ohne das Pulver zu pressen. Geben Sie das Kaffeepulver löffelweise bzw. in kleinen Mengen in den Kaffeetrichter (F), um so zu vermeiden, dass zuviel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies herausfällt. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmässig und streichen Sie eventuell zu viel eingefülltes Kaffeepulver vom Rand des Kaffeetrichters (F). **WICHTIG:** Verwenden Sie nur qualitativ hochwertiges und eigens für Espresso-Kocher geeignetes Kaffeepulver von mittlerem Mahlungsgrad.

⑤ Drehen Sie den Espresso-

kocher fest zu, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter (I) festhalten und mit der Anderen das Oberteil (C), im Uhrzeigersinn, d.h. nach rechts, zudrehen. Nicht auf den Griff drücken.

⑥ Stellen Sie den Espresso-kocher auf die Hitzequelle. Die Espressomaschine eignet sich für den Einsatz auf keramischen und elektrischen Kochfeldern. Die Modelle 10616 und 10617 sind auch zur Benutzung auf Induktionsherden geeignet.

WICHTIG: Stellen Sie die Temperatur nicht auf das Maximum, sondern auf die mittlere Einstellung.

ACHTUNG: Falls Sie einen Gasherd nutzen, stellen Sie die Flamme auf eine niedrige Stufe, sodass sie nicht größer als der Bodendurchmesser der Kaffeekanne ist.

⑦ Nehmen Sie den Espresso-kocher vom Herd sobald der Brühvorgang beendet und das gesamte Wasser in den oberen Teil (C) aufgestiegen ist.

ACHTUNG: Berühren Sie nur die

Plastikteile der Kanne, solange die Kanne noch heiss ist.

Nicht für Extrakte oder Kräutertees geeignet.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jeder Reinigung abwarten, bis der Espressokocher abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur Wasser zur Reinigung. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder Stahlwolle, dies greift die Oberfläche an.
- Regelmässig das Innere des Steigrohres (B) reinigen.
- Regelmässig den Kaffeetrichter (F) und die Dichtung (E) überprüfen. Bei Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sind diese Teile auszuwechseln. Benützen Sie nur Originalteile.
- Ab und zu überprüfen, dass die Löcher des Scheibensiebes (D) nicht verstopft sind. Bei Verstopfungen die Löcher mit einer Nadel reinigen.
- Den Espressokocher nicht im nassem Zustand zusammenschrauben. Die Teile lose aufbewahren.

Mode d'emploi

Veillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation de votre appareil. Conservez ces instructions en cas de besoin futur.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Avant toute utilisation, assurez-vous que tous les éléments ont été fournis et correctement assemblés. **IMPORTANT:** avant d'utiliser votre cafetière à espresso pour la première fois, nettoyez tous les accessoires et le tube à l'eau chaude.

① Assurez-vous que la cafetière est bien froide. Ouvrez-la en tenant le réservoir (I) d'une main et en faisant tourner la partie supérieure (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la gauche.

② Enlevez l'entonnoir à café (F) et remplissez le réservoir d'eau (I) d'eau fraîche jusqu'au repère (G) situé sous la soupape de sécurité (H). **CONSEIL:** nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche

et douce. L'eau très calcaire ou contenant du sel a une influence négative sur l'arôme du café.

IMPORTANT: n'utilisez pas la cafetière à espresso si le réservoir d'eau (I) est vide. N'employez pas non plus d'eau chaude pour accélérer la préparation du café.

③ Placez l'entonnoir à café (F) dans le réservoir d'eau (I).

④ Remplissez l'entonnoir à café (F) de café en poudre sans presser la poudre. Versez le café par cuillerée ou par petite quantité dans l'entonnoir à café (F), pour éviter qu'il y ait trop de café et qu'il tombe à côté. Répartissez le café uniformément et enlevez le café éventuellement sur le bord de l'entonnoir à café (F).

IMPORTANT: n'utilisez que du café de qualité et de mouture moyenne convenant à ce genre de machine.

⑤ Révissez la machine à espresso en tenant le réservoir d'eau (I) d'une main et en faisant tourner la partie supérieure (C)

dans le sens des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la droite. N'appuyez pas sur la poignée.

⑥ Mettez la cafetière à espresso à chauffer. La cafetière italienne peut être utilisée sur les plaques de cuisson en vitrocéramique et les plaques électriques. Les modèles 10616 et 10617 sont également compatibles avec les plaques à induction.

IMPORTANT: N'utilisez pas la chaleur maximale, mais maintenez un réglage moyen.

AVERTISSEMENT: Si vous l'utilisez sur une cuisinière à gaz, faites-le à feu doux pour que la flamme ne dépasse pas le diamètre du fond de la cafetière.

⑦ Retirez la cafetière à espresso du feu dès que la percolation est terminée et que toute l'eau est remontée dans la partie supérieure (C).

AVERTISSEMENT: ne saisissez la cafetière à espresso que par les éléments en plastique quand elle est chaude.

N'utilisez ni extraits ni infusions.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Attendez que la cafetière à espresso soit froide avant de la nettoyer.
- N'utilisez que de l'eau pour le nettoyage. N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou de la laine d'acier car ils abîment les surfaces.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du tube (B).
- Contrôlez régulièrement l'entonnoir à café (F) et le joint (E). S'ils semblent usés ou abîmés, remplacez-les. Utilisez uniquement des pièces d'origine pour ce faire.
- Vérifiez de temps en temps que les orifices du filtre (D) ne sont pas bouchés. Si c'est le cas, nettoyez-les à l'aide d'une aiguille.
- N'assemblez en aucun cas les éléments de la cafetière à espresso lorsqu'ils sont mouillés. Conservez les éléments séparément.

Brugsanvisning

Læs disse anvisninger omhyggeligt, inden du bruger din kaffemaskine for første gang. Behold denne brugervejledning for fremtidig reference.

TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE

Kontroller, inden kanden tages i brug, at alle dele forefindes, og at de er korrekt samlet.

VIGTIGT: Inden espressokanden anvendes første gang, skal alt tilbehør og stigrøret rengøres i varmt vand.

① Kontroller, at espressokanden er kold, og skru den fra hinanden: Hold vandbeholderen (I) med den ene hånd, og skru med den anden hånd kandens overdel (C) af i retning mod uret - dvs. mod venstre.

② Tag kaffetragten (F) ud, og fyld vandbeholderen (I) op med frisk vand til mærkeringsen (G) under sikkerhedsventilen (H).

TIP: Vi anbefaler, at der anvendes frisk vand, som ikke er for hårdt. Meget kalk- eller saltholdigt vand forringer kaffens aroma.

VIGTIGT: Opvarm aldrig espressokanden, når vandbeholderen er tom (I), og brug ikke varmt vand for at brygge kaffen hurtigere.

③ Sæt kaffetragten (F) på plads i vandbeholderen (I) igen.

④ FFyld kaffetragten (F) med malet kaffe uden at presse kaffen sammen. Hæld kaffen forsigtigt i kaffetragten (F), eller brug en ske for at undgå at fylde for meget i, så kaffen falder ud. Fordel kaffen jævnt, og stryg evt. overskydende kaffe væk fra kanten af kaffetragten (F).

VIGTIGT: Anvend kun mellemfint malet kvalitetskaffe, som er specielt beregnet til espressokander.

⑤ Skru espressokanden fast til: Hold vandbeholderen (I) med den ene hånd, og skru med den

anden hånd kandens overdel (C) på i retning med uret - dvs. mod højre. Tryk ikke på håndtaget.

⑥ Stil espressokanden på varmekilden. Espressomaskinen er velegnet til brug på keramiske komfurer og elektriske kogeplader. Modellerne 10616 og 10617 er også egnede til brug på induktionskomfurer.

VIGTIGT: Brug ikke maksimal varme, men hold den på medium-indstillingen.

PAS PÅ: Under brug på et gaskomfur, hold da flammen lille, så den ikke når ud over kaffemaskinens bund.

⑦ Tag espressokanden af komfuret, så snart brygningen er afsluttet, og alt vandet er steget op i kandens øverste del (C).

PAS PÅ: Rør kun ved espressokandens kunststofdele, når kanden er varm.

Espressokanden er ikke egnet til brug med ekstrakter eller

til urtete.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Vent altid, til espressokanden er kølet af, inden den rengøres.
- Anvend kun vand til rengøring. Der må aldrig anvendes skuremidler eller ståluld, fordi dette angriber overfladen.
- Stigrøret (B) skal rengøres indvendigt med jævne mellemrum.
- Kontroller regelmæssigt kaffetragnet (F) og pakningen (E). Skift disse dele ud, hvis de viser tegn på slitage eller beskadigelse. Brug kun originale reservedele.
- Kontroller af og til, at hullerne i skivefiltret (D) ikke er tilstoppet. Hullerne kan i givet fald renses med en nål.
- Skru ikke espressokanden sammen, mens den endnu er våd. Opbevar delene adskilt.

Instrucciones de uso

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el dispositivo por primera vez. Conserve estas instrucciones de uso para consultas posteriores.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ ESPRESSO

Antes de usar la cafetera por primera vez, compruebe si están todas las piezas interiores y si la cafetera fue armada correctamente. **IMPORTANTE:** Antes del primero uso, lave todos los accesorios y el tubo de subida de agua con agua caliente.

① Cerciórese de que la cafetera está fría y ábrala sujetando con una mano el recipiente del agua (I) y girando con la otra mano la parte superior (C) en sentido contrario a las agujas del reloj, es decir, hacia la izquierda.

② Extraiga el embudo del café (F) y llene el recipiente de agua (I) con agua fresca hasta la marca (G) debajo de la válvula de seguridad (H). **SUGERENCIA:**

Recomendamos usar agua fresca y blanda. Un agua con un alto contenido de cal o sal altera el aroma del café. **IMPORTANTE:** No use la cafetera espresso con el recipiente del agua (I) vacío y no la llene con agua caliente para acelerar el proceso de preparación del café.

③ Introduzca el embudo del café (F) en el recipiente del agua (I).

④ Llene el embudo del café (F) con café molido, sin presionar el café. Vierta el café por cucharaditas o en pequeñas cantidades en el embudo del café (F) para evitar llenarlo demasiado. Distribuya el café uniformemente en el embudo y, dado el caso, retire el exceso de café molido que pueda quedar en el borde del embudo del café (F).

IMPORTANTE: Use solamente café molido de alta calidad, apropiado para cafeteras espresso de grado de molinda mediano.

⑤ Enrosque de nuevo firmemente la cafetera, sujetando

con una mano el recipiente del agua (I) y girando con la otra mano la parte superior (C) en el sentido de las agujas del reloj, es decir, hacia la derecha. No ejerza presión sobre el asa.

⑥ Coloque la cafetera espresso sobre la fuente de calor. La cafetera espresso es apta para placas de cocción eléctricas y de vitrocerámica. Los modelos 10616 y 10617 también son adecuados para su uso en cocinas de inducción.

IMPORTANTE: No use el calor máximo, pero mantenga el ajuste medio.

ADVERTENCIA: Si se usa en una cocina de gas, mantenga la llama baja para que no sobrepase el diámetro inferior de la cafetera.

⑦ Retire la cafetera espresso de la cocina en cuanto finaliza el proceso de infusión y toda el agua ha subido a la parte superior (C).

ADVERTENCIA: Sujete la cafetera caliente solamente por las partes plásticas.

La cafetera no es apta para extractos de café ni infusiones de hierbas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cada limpieza, espere hasta que la cafetera espresso se haya enfriado.
- Para la limpieza use solamente agua. No emplee en ningún caso detergentes abrasivos ni lana de acero, porque estos atacan y dañan la superficie.
- Limpie regularmente el interior del tubo de subida (B).
- Revise periódicamente el embudo del café (F) y la junta (E). Si presentan signos de desgaste o de daños, será necesario recambiar estas piezas. Utilice solamente piezas originales.
- Compruebe de vez en cuando que los orificios del filtro(D) no estén obturados. En ese caso, límpielos con una aguja.
- No enrosque la cafetera espresso si está húmeda. Guarde las piezas sueltas.

Istruzioni per l'uso

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta. Conservi queste istruzioni come riferimento futuro.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Prima di mettere in funzione la caffettiera, verificare che tutti i componenti interni siano presenti e montati correttamente.

IMPORTANTE: prima di utilizzare per la prima volta la caffettiera, pulire tutti gli accessori e la colonnina con acqua calda.

① Accertarsi che la caffettiera sia fredda; aprirla tenendo la caldaia (I) con una mano e svitando con l'altra il bricco (C) in senso antiorario, ossia verso sinistra.

② Rimuovere il filtro a imbuto (F) e riempire la caldaia (I) con acqua fresca fino all'indicazione di livello massimo (G) al di sotto della valvola di sicurezza (H).

SUGGERIMENTO: si consiglia

di utilizzare acqua fresca dolce; l'impiego di acqua molto dura o salata può alterare l'aroma del caffè.

IMPORTANTE: non utilizzare la caffettiera con la caldaia (I) vuota o con acqua calda per accelerare la preparazione del caffè.

③ Inserire il filtro a imbuto (F) nella caldaia (I).

④ Riempire il filtro a imbuto (F) con caffè in polvere senza pressarlo. Aggiungere il caffè un cucchiaino per volta o comunque in piccole quantità per evitare di metterne troppo o di farlo fuoriuscire. Distribuire il caffè uniformemente e rimuovere quello eventualmente finito sul bordo del filtro (F).

IMPORTANTE: utilizzare solo caffè in polvere di ottima qualità e adatto per caffettiere espresso, con grado di macinatura medio.

⑤ Avvitare a fondo la caffettiera,

tenendo la caldaia (I) con una mano e girando con l'altra il bricco (C) in senso orario, ossia verso destra, senza fare forza sul manico.

⑥ Porre la caffettiera sulla fonte di calore. La macchina per caffè espresso è adatta per l'uso su piani cottura in ceramica e piani di cottura elettrici. I modelli 10616 e 10617 sono anche adatti per l'uso su fornelli a induzione.

IMPORTANTE: Non usare il calore al massimo; mantenere un'impostazione intermedia.

ATTENZIONE: Se si sta utilizzando su un fornello a gas, mantenere la fiamma bassa, in modo da non superare il diametro del fondo della caffettiera.

⑦ Togliere la caffettiera dal fuoco non appena il caffè è pronto e tutta l'acqua è salita nella parte superiore (C).

ATTENZIONE: evitare di toccare la caffettiera rovente e afferrarla solo in corrispondenza dei suoi componenti in plastica.

La caffettiera non è indicata per la preparazione di infusi o tisane.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulirla, attendere ogni volta che la caffettiera si sia raffreddata.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua, evitando sempre detersivi abrasivi o pagliette che potrebbero danneggiare la superficie.
- Pulire regolarmente l'interno della colonnina (B).
- Controllare regolarmente il filtro a imbuto (F) e la guarnizione (E): se si riscontrano segni di usura o di danneggiamento, sostituirli utilizzando esclusivamente ricambi originali.
- Controllare di tanto in tanto che i fori della piastrina filtro (D) non siano otturati. In tal caso, pulirli con un ago.
- Non assemblare la caffettiera quando è ancora umida. Riporre i pezzi separatamente.

Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

HET MAKEN VAN ESPRESSO-KOFFIE

Controleer voor ingebruikname of alle onderdelen aan de binnenkant voor handen zijn en op de juiste manier gemonteerd zijn.

BELANGRIJK: Reinig voor het eerste gebruik van de espressomaker alle accessoires en de stijgbuis met warm water.

① Zorg ervoor dat de espressomaker koud is en draai hem, terwijl u met de ene hand het waterreservoir (I) en met de andere hand het bovendeel (C) vasthoudt, open. Draai hem tegen de richting van de klok in, d.w.z. naar links, open.

② Haal de koffietrichter (F) eruit en vul het waterreservoir (I) tot aan het waterniveaustreepje (G) onder het veiligheidsventiel (H) met koud water. **TIP:** Wij

raden u aan koud en zacht water te gebruiken. Water met veel kalk resp. zout beïnvloedt de smaak van de koffie. **BELANGRIJK:** Gebruik de espressomaker niet met een leeg waterreservoir (I) en niet met warm water om zo het koffiezetten te versnellen.

- ③ Doe de koffietrichter (F) in het waterreservoir (I).
- ④ Vul de koffietrichter (F) met koffie, zonder de koffie aan te drukken. Doe de koffie lepel voor lepel resp. met kleine beetjes in de koffietrichter (F), om zo te vermijden dat er teveel koffie in gedaan wordt en deze eruit valt. Verdeel de koffie gelijkmatig en strijk het eventueel teveel aan koffie van de rand van de koffietrichter (F). **BELANGRIJK:** Gebruik alleen kwalitatief goede en uitsluitend voor een espressomaker geschikte koffie van een middelgrove maling.
- ⑤ Draai de espressomaker, terwijl u met de ene hand het

waterreservoir (I) en met de andere hand het bovendeel (C) vasthoudt, goed dicht. Draai hem met de richting van de klok mee, d.w.z. naar rechts, dicht. Niet op het handvat drukken.

⑥ Zet de espressomaker op de hittebron. De espressomachine is geschikt voor gebruik op keramische kookplaten en elektrische kookplaten. De modellen 10616 en 10617 zijn ook geschikt voor gebruik op inductiekookplaten **BELANGRIJK:** Gebruik niet de hoogste warmtestand, maar houd het bij de middelhoge stand.

LET OP: Houd de vlam laag bij gebruik op een gasfornuis, zodat deze de bodemdiameter van het koffiezetapparaat niet overschrijdt.

⑦ Haal de espressomaker van het vuur zodra het koffiezetproces beëindigd is en alle water naar het bovenste deel (C) opgestegen is.

LET OP: Raak als de espressomaker warm is alleen de kunststofonderdelen aan.

Niet geschikt voor extracten en kruidenthee.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Wacht telkens voordat u de espressomaker gaat schoonmaken totdat hij afgekoeld is.
- Gebruik bij het schoonmaken alleen water. Gebruik in elk geval geen schuurmiddel of staalwol, omdat deze het oppervlak aantasten.
- Reinig regelmatig de binnenkant van de stijgbuis (B).
- Controleer regelmatig de koffietrechter (F) en de sluitring (E). Bij tekenen van slijtage of beschadiging moeten deze onderdelen vervangen worden. Gebruik alleen originele onderdelen.
- Controleer af en toe of de gaatjes van de filter (D) niet verstopt zijn. Reinig bij verstoppingen de gaatjes met een naald.
- Zet de espressomaker niet in elkaar als hij nat is. Bewaar de onderdelen los van elkaar.

Bruksanvisning

Läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder enheten för första gången. Behåll dessa användarinstruktioner för framtida referens.

BRYGGA ESPRESSO

Kontrollera att alla inre delar finns och är korrekt monterade innan du använder produkten.

VIKTIGT: Innan du använder espressobryggaren för första gången, rengör samtliga tillbehör och stigröret med varmt vatten.

① Kontrollera att espressobryggaren är kall och öppna den genom att hålla fast vattenbehållaren (I) med en hand och vrida överdelen (C) motsols med den andra.

② Ta bort kaffetratten (F) och fyll vattenbehållaren (I) till linjen (G) under säkerhetsventilen (H) med friskt vatten.

TIPS: Vi rekommenderar dig att

använda friskt, mjukt vatten. Vatten som innehåller mycket kalk eller salter påverkar kaffets arom.

VIKTIGT: Använd inte espressobryggaren med tom vattenbehållare (I) eller med varmt vatten för att påskynda kaffebryggningen.

③ Sätt kaffetratten (F) i vattenbehållaren (I).

④ Fyll kaffetratten (F) med kaffepulver utan att pressa pulvret. Lägg i kaffepulvret med sked i mindre mängder i kaffetratten (F) för att undvika att för mycket kaffe täpper igen tratten. Fördela kaffepulvret jämnt och stryk vid behov bort överflödigt kaffepulver från kanten på kaffetratten (F).

VIKTIGT: Använd endast mellanmalt espressokaffe av hög kvalitet.

⑤ Skruva fast espressobryggaren genom att hålla fast

vattenbehållaren (I) med en hand och vrida överdelen (C) medsols med den andra. Tryck inte på handtaget.

⑥ Ställ espressobryggaren på värmekällan. Espressomaskinen är lämplig för användning på keramiska spishällar och elektriska spisplattor. Modellerna 10616 och 10617 är också lämpliga att använda på induktionshällar.

VIKTIGT: Använd inte full värme, utan behåll inställningen på medelvärme.

VIKTIGT: Om du använder gasspis, se till att lågorna inte överstiger kaffepannans bottendiameter.

⑦ Ta av espressobryggaren från spisen så fort kaffet har bryggets klart och allt vatten har stigit upp i den övre delen (C).

VIKTIGT: Ta endast tag i plastdelarna på espressobryggaren när den är varm.

Inte lämplig för extrakt eller örte.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Vänta tills espressobryggaren har svalnat innan du rengör den.
- Använd endast vatten vid rengöring. Använd inte skurmedel eller stålull, då det repar ytan.
- Rengör stigrörets (B) insida regelbundet.
- Kontrollera regelbundet kaffetratten (F) och tätningen (E). Byt ut dessa delar om de visar tecken på förslitning eller skador. Använd endast originaldelar.
- Kontrollera då och då att skivsilen (D) inte är igensatt. Rengör i detta fall med en nål.
- Skruva inte ihop espressobryggaren när den är våt. Förvara delarna löst.

Manual de Instruções

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de usar o seu dispositivo pela primeira vez. Guarde estas instruções de utilizador para referência futura.

PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO

Antes de utilizar a cafeteira, verifique a presença e a montagem correcta de todos os componentes interiores.

IMPORTANTE: antes da primeira utilização da cafeteira, lavar todas as peças acessórias e o tubo elevatório com água quente.

① Certificar-se de que a cafeteira está fria e abri-la, segurando, com uma mão, no depósito de água (I) e, com a outra mão, fazendo rodar a parte superior (C) para a esquerda.

② Retirar o funil para café (F) e encher o depósito de água (I) até à linha (G) abaixo da válvula de segurança (H) com água fresca. **CONSELHO:** recomendamos a

utilização de água fresca e mole. A água com alto teor de cálcio ou sal diminui o aroma do café.

IMPORTANTE: não utilizar a cafeteira com o depósito de água (I) vazio nem com água quente para assim acelerar o processo de preparação do café.

③ Colocar o filtro do café (F) no depósito de água (I).

④ Sem comprimir, encher o funil (F) com café em pó. Colocar colheradas ou pequenas quantidades de café em pó no funil (F), de modo a evitar encher em excesso e entornar. Distribuir o café em pó uniformemente e, caso necessário, retirar o excesso da borda do funil para café (F).

IMPORTANTE: utilizar apenas café em pó de alta qualidade e próprio para cafeteiras, com um grau de moagem média.

⑤ Fechar bem a cafeteira, segurando, com uma mão, no

depósito de água (I) e, com a outra mão na parte superior (C), girando para a direita. Não exerça pressão sobre a pega.

⑥ Colocar a cafeteira sobre a fonte de calor. A cafeteira pode ser utilizada em placas vitrocerâmicas e placas eléctricas. Os modelos 10616 e 10617 também podem ser utilizados em fogões de indução.

IMPORTANTE: Não use na temperatura máxima, mas mantenha numa temperatura média.

ATENÇÃO: Se usar num fogão a gás, mantenha a chama baixa para que não ultrapasse o diâmetro da cafeteira.

⑦ Retirar a cafeteira do fogão assim que a fervura termine e que toda a água tenha subido para a parte superior (C).

ATENÇÃO: em estado quente, agarrar a cafeteira apenas nos componentes de plástico.

Não adequado para extractos nem para chás de ervas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, esperar até a cafeteira arrefecer.
- Utilizar apenas água para a limpeza. Nunca recorrer a agentes abrasivos nem palha-de-aço, pois danificam a superfície.
- Limpar o interior do tubo elevatório (B) com regularidade.
- Examinar o funil para café (F) e o vedante (E) com regularidade. Estas peças devem ser substituídas aos primeiros sinais de desgaste ou danos. Utilizar apenas peças originais.
- De vez em quando, verificar se os orifícios do filtro em disco (D) não estão obstruídos. Em caso de obstruções, limpar os orifícios com uma agulha.
- Não atarraxar a cafeteira em estado molhado. Guardar as peças separadas umas das outras.

Espresso maker English	Instruction for use
Espressokocher Deutsch	Gebrauchsanweisung
Cafetière espresso Français	Mode d'emploi
Espressokande Dansk	Bruksanvisning
Cafetera espresso Español	Instrucciones de uso
Caffettiera espresso Italiano	Istruzioni per l'uso
Espressomaker Nederlands	Gebruiksaanwijzing
Mockabryggare Svenska	Bruksanvisning
Cafeteira de café espresso Português	Manual de instruções

BODUM® AG, CH-6234 Triengen, BODUM® is a registered trademark of Pi-Design AG, Switzerland.

www.bodum.com

05-10617

V4.20191105