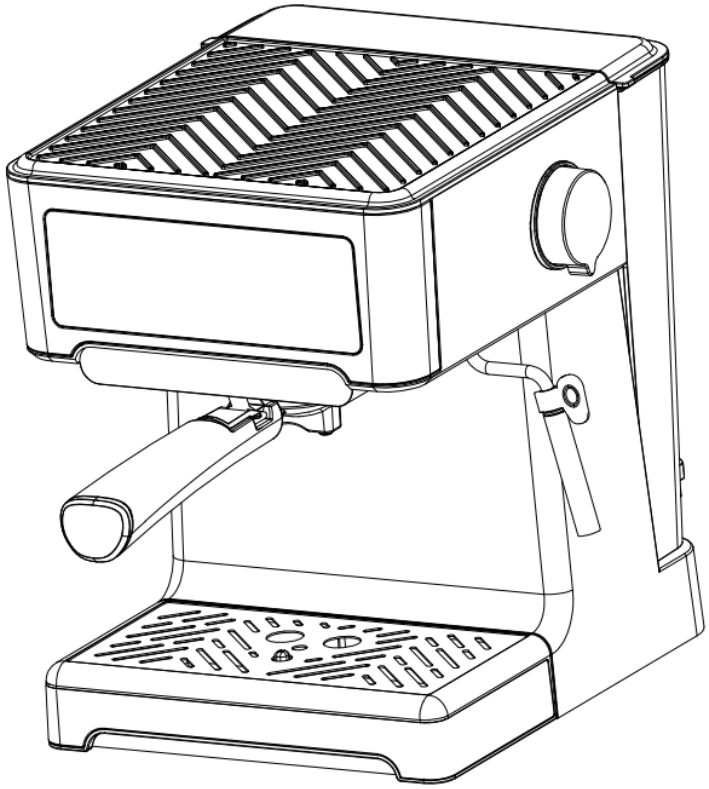
SAMUS®
Aproape de tine!

MANUAL DE UTILIZARE

ESPRESSOR DE CAFEA



MODEL: **ESPRESSIA 20**

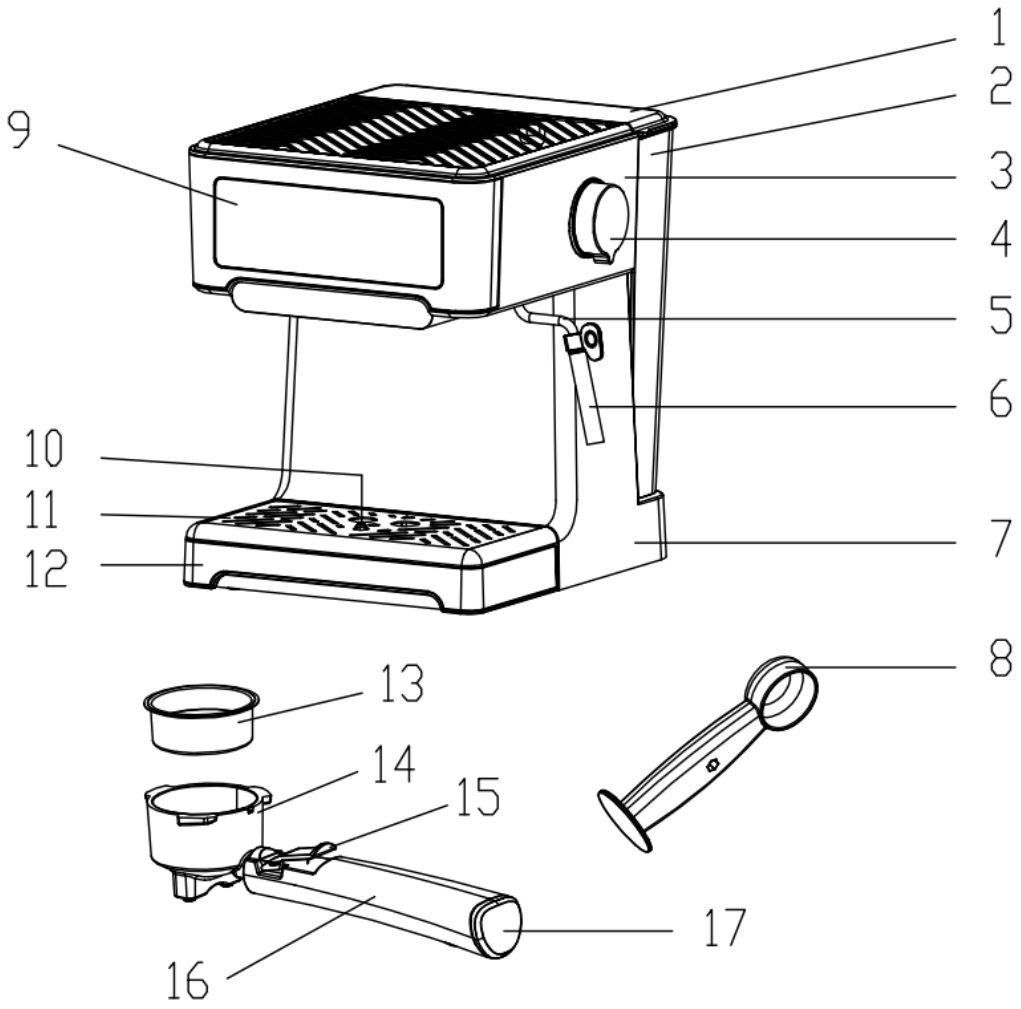
Informații despre produs

Acest produs este unul dintre sistemele de preparat cafea concepute de compania noastră (un aparat de preparat cafea italienească concentrată sub presiune de 20 Bari). Designul aparatului este clasic. Puteți obține cafea intensă cu mult caimac și spumă. Aparatul este ușor de folosit și sigur, precum și simplu de curățat. Puteți savura în orice moment gustul dulce al cafelei italienești!

Caracteristici

1. Design clasic și stabil
2. Rezervor de apă separat, tavă de apă detașabilă
3. Abur ajustabil, ușor de spumat laptele
4. Puteți prepara manual o ceașcă/ două cești de cafea și apă fierbinte
5. Funcție de încălzire a ceștilor

Componente și diagramă de instalare



1. Capac rezervor de apă
2. Rezervor de apă
3. Capac superior
4. Comutator de abur
5. Componente conductă de abur
6. Deflector abur
7. Unitate principală
8. Cupă de dozare/tamper (presator)
9. Panou de comenzi
10. Flotor
11. Grilaj de picurare
12. Tavă de picurare
13. Filtru
14. Coș metalic
15. Închidere cârlig presare
16. Portfiltru
17. Capac portfiltru

Panou de comenzi



Măsuri de siguranţă

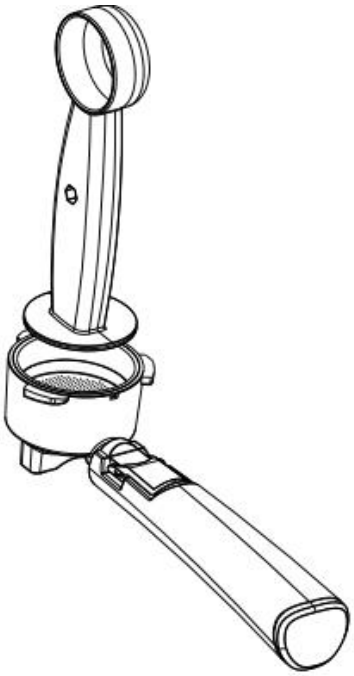
1. Înainte de a folosi aparatul, asigurați-vă că tensiunea din priza de alimentare corespunde cu valorile înscrise pe plăcuța tehnică.
2. Aparatul este prevăzut cu sistem de împământare. Asigurați-vă că și priza de alimentare folosită este cu împământare.
3. Nu permiteți accesul copiilor la aparat.
4. Pentru a preveni electrocutarea în caz de incendiu, nu scufundați cablul de alimentare și ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu deteriorați, nu îndoiți sau întindeți excesiv cablul de alimentare. Nu așezați obiecte grele peste cablu.
5. Scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța aparatul sau ori de câte ori nu este folosit. Așteptați ca aparatul să se răcească bine înainte de a-l curăța.
6. Nu folosiți aparatul în medii cu temperaturi foarte mari, cu câmp magnetic ridicat sau umiditate crescută. Nu amplasați aparatul pe o suprafață fierbinte, pe flacără sau pe aparate electrice, ca de exemplu pe frigider.
7. Nu folosiți aparatul dacă ștecherul sau cablul acestuia prezintă semne de deteriorare. Dacă aparatul este spart sau avariat în orice alt mod, duceți-l la cel mai apropiat centru service autorizat pentru a fi verificat și reparat sau contactați furnizorul.
8. Folosiți accesoriile originale ale aparatului.
9. Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât pentru prepararea cafelei. Țineți aparatul într-un mediu uscat.
10. Așezați aparatul pe o suprafață dreaptă sau pe masă. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste muchia mesei sau a blatului de lucru.
11. Nu lăsați cablul de alimentare să vină în contact cu suprafața fierbinte a aparatului.
12. Evitați să atingeți direct părțile fierbinți de la suprafața aparatului în timpul funcționării.
13. Curățați și întrețineți cu regularitate componentele aparatului pentru a asigura calitatea cafelei preparate și a prelungi durata de viață a aparatului.

14. Nu mutați sau nu deconectați aparatul de la curent în timpul funcționării.
15. Nu puneți aparatul în funcțiune fără apă.
16. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de utilizare.
17. Nu spălați aparatul sau cablul de alimentare al acestuia cu apă sau alte lichide.
18. Nu folosiți aparatul în aer liber.
19. Înainte de prima utilizare, fierbeți de două ori apă în aparat pentru a îndepărta mirosurile specifice.
20. Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice. Nu îl folosiți în alte scopuri.
21. Păstrați aceste instrucțiuni la îndemână pentru a le putea consulta oricând la nevoie.

Înainte de prima utilizare

1. Umpleți rezervorul de apă fără a depăși marcajul „max”.
2. Băgați ștecherul în priză (butonul de alimentare va fi semi-aprins), apoi apăsați butonul de alimentare. În acest moment, panoul de comenzi va clipi, semnalând faptul că procesul de preîncălzire a început. Când preîncălzirea s-a încheiat, puneți aparatul în funcțiune apăsând tasta de funcții.
3. Aparatul începe procesul de încălzire. Când comenzile de pe panou rămân constant aprinse și afișajul arată astfel „”, înseamnă că procesul de încălzire s-a încheiat și puteți selecta opțiunea dorită de preparare a cafelei. Acest proces durează aproximativ 2 minute.
4. Acționați tasta funcțională de apă fierbinte „” și lăsați apa fierbinte să curgă pentru a curăța filtrul de cafea și ceașca de cafea.

Începerea preparării cafelei/în stare fierbinte



1. Puneți cafea în portfiltru și tasați bine cu ajutorul tamper-ului.
2. Introduceți și blocați în poziție portfiltrul cu cafea respectând direcția indicată, apoi așezați ceașca de cafea sub acesta.
3. Apăsați una din tastele funcționale „” sau „” și aparatul începe automat să prepare cantitatea corespunzătoare de cafea.
4. Totodată, poziționați ceașca de cafea astfel încât esența de cafea să se scurgă în ceașcă de-a lungul peretelui acesteia.
5. Așteptați un pic pentru a se scurge complet toată cafeaua în ceașcă. Cafeaua este gata!

Funcția de spumare cu abur

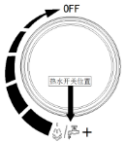
1. Apăsați tasta funcțională de abur „”. Indicatorul luminos corespunzător începe să clipească și, când aparatul este încălzit, rămâne aprins constant.
2. Puneți lapte integral la temperatura adecvată în 1/3 din cană, introduceți duza de abur în lapte aproximativ 1cm, apoi deșurubați ușor „Butonul de abur” până când începe să iasă abur.

   (Observație: Puteți regla cantitatea de abur în funcție de preferințe. Înainte de a spuma laptele, evacuați apa din tubul de apă.)
3. Când temperatura laptelui ajunge la aproximativ 75 grade Celsius, spuma de lapte începe să crească. Pentru a închide, puteți comuta butonul de abur pe poziția OFF și opri tasta funcțională de abur „” sau puteți acționa direct tasta de alimentare „”.

   (După spumarea laptelui, curățați imediat suprafața duzei de abur cu o cârpă umedă și acționați aburul pentru ca laptele să nu se usuce în interiorul duzei și să o blocheze.)
4. Bateți ușor de masă ceașca de latte pentru ca spuma de lapte să se integreze complet în ceașca de cafea.

(Observație: Deasupra cafelei puteți presăra cacao sau turna sos de ciocolată, după gust; puteți folosi diverse ustensile pentru a prepara o cafea italienească sofisticată.)

Funcția de apă fierbinte

1. Apăsați butonul de alimentare „”. Indicatorii luminoși de pe panoul de comenzi încep să clipească, iar aparatul începe să se încălzească. După ce procesul de încălzire s-a încheiat, afișajul rămâne constant aprins „”. Rotiți dinainte comutatorul de abur pe poziția specificată, conform indicațiilor săgeții din imagine „

”(La deschidere, aveți grijă că există o cantitate mică de abur și apă fierbinte în vârful duzei de abur – risc de opărire!). Apăsați apoi tasta funcțională de apă fierbinte „” până când începe să curgă apă fierbinte prin duza de abur. Această apă poate fi consumată sau folosită pentru curățat sau încălzit ceașca.
2. La final, pentru a dezactiva această funcție, apăsați din nou tasta funcțională de apă fierbinte „”, rotiți butonul de abur pe poziția OFF și acționați butonul de alimentare „” pentru a închide.

Curățarea și întreținerea

1. Opriți alimentarea și curățați aparatul de cafea după ce s-a răcit complet.

2. Ștergeți exteriorul aparatului și accesoriile acestuia cu o cârpă umedă sau cu un burete de curățat.

Observație: Nu folosiți alcool sau agent de curățare cu solvenți și nu scufundați aparatul în apă pentru a-l curăța.

3. Deșurubați portfiltrul și aruncați zațul din coș.

Decalcifierea manuală

Pentru buna funcționare a aparatului și menținerea performanțelor optime de preparare, se recomandă efectuarea decalcifierii periodice. În funcție de duritatea apei și frecvența utilizării, această operațiune trebuie realizată la intervale de aproximativ 1–3 luni.

Materiale necesare

- Soluție de decalcifiere dedicată
- Apă
- Recipient pentru colectarea lichidului

Pregătirea soluției

Pregătiți soluția de decalcifiere conform recomandărilor producătorului.

Umplerea rezervorului

Turnați soluția în rezervorul de apă al aparatului.

1. **Pornirea aparatului**
   Porniți espressorul și așteptați atingerea temperaturii de funcționare.

2. **Procesul de decalcifiere**
   - Montați portfiltru fără cafea în el.
   - Apăsați butonul pentru 1 sau 2 cafele
   - Repetați procedura până la golirea aproape completă a rezervorului.

3. **Curățarea sistemului de abur (dacă este disponibil)**
   Activați funcția de abur pentru câteva secunde, pentru a permite circularea soluției și prin acest circuit.

4. **Clătirea aparatului**
   - Goliți și clătiți rezervorul de apă.
   - Umpleți rezervorul cu apă curată.
   - Montați portfiltru fara cafea în el
   - Apăsați butonul pentru 1 sau 2 cafele
   - Repetați procedura până la golirea aproape completă a rezervorului.

Remedierea problemelor

Simptom	Cauză	Soluție
Lipsă apă/ abur	1. Verificați dacă este apă în rezervorul de apă/dacă rezervorul de apă este corect instalat. 2. Nu ați pus apă în rezervor înainte. 3.Aparatul nu își realizează ciclul de preîncălzire.	1. Adăugați apă în rezervor. 2. Metodă de adăugare apă: Apăsați butonul de cafea pentru a pompa apa până când din duza de apă sau poziția coșului începe să curgă apă. 3. Aparatul trebuie preîncălzit înainte de a putea prepara cafeaua , ceea ce înseamnă că panoul de comenzi trebuie să fie constant aprins.
Lipsă caimac	Cafeaua este măcinată prea grosier /nu este nivelată.	Schimbați cafeaua și folosiți cupa de dozare pentru a o netezi.
Lipsă abur	Orificiu de abur înfundat	1. Folosiți o sârmă subțire pentru a face un mic orificiu în baza conductei de abur. 2. După ce ați spumat laptele, activați o funcție de încălzire a apei pentru a curăța conducta de abur.
Cantitate prea mare sau prea mică de cafea	Ați pus prea multă sau prea puțină cafea.	Respectați cantitățile standard pentru o ceașcă sau două cești ținând cont și de gradul de măcinare; cafeaua nu trebuie măcinată nici prea grosier, nici prea fin. Dacă este măcinată prea grosier, esența cafelei nu poate fi complet extrasă, iar dacă este măcinată prea fin, cantitatea de cafea obținută poate fi afectată.
Spuma de lapte nu este bună.	1. Ați folosit lapte integral? 2. Spumarea laptelui începe înainte de încălzirea completă a laptelui.	1.Folosiți lapte integral. 2.Începeți să pompați abur când indicatorul de abur este aprins.

INDICAŢII PENTRU PROTECŢIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniţi şi să participaţi la protejarea resurselor naturale şi a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteţi găsi în acest manual sau în certificatul de garanţie.



Acest aparat nu poate fi folosit de copii, persoane cu dizabilităţi, persoane neexperimentate decât sub supravegherea atentă a unei persoane responsabile, care se poate asigura că aceştia pot opera corect aparatul.Nu lăsaţi copii să se joace cu acest aparat!!

FIȘA PRODUSULUI

1. Marca comercială a producătorului: **SAMUS**
2. Modelul de fabricaţie: **Espressia 20**
3. Tipul aparatului: **Espressor de cafea**
4. Importator: **SC ALF Electrocasnice SRL**
5. Adresă importator: **bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, Bucureşti,RO**
6. Puterea nominală/maximă (W): **1150**
7. Capacitate rezervor apă(ml): **1800**
8. Presiune pompă apă(bari): **20**
9. Material site(filtre): **Oţel-inox**
10. Comutator pornit/oprit: **DA**
11. Opţiuni: **1 ceaşcă/2 ceşti/apă caldă**
12. Platformă din inox pentru preîncălzirea ceștilor de cafea: **DA**
13. Dispozitiv pentru tamponarea cafelei în filtru: **DA**
14. Duză abur pentru spumarea laptelui: **DA(detaşabil)**
15. Panou de control: **Tactil**
16. Buton pentru curățare manuală: **DA**
17. Tăviță colectare: **DA(detaşabilă)**
18. Material boiler: **Aliaj din aluminiu**
19. Protecție pentru supraîncălzire și suprapresiune: **DA**
20. Greutate netă/brută (produs/ cu ambalaj,kg): **3,3/4,35**
21. Dimensiuni nete(produs,mm): **275x240x290**
22. Dimensiuni brute(ambalaj,mm): **315x280x335**
23. Voltaj/Frecvenţă(V/Hz): **220-240~50**
24. Nivel de zgomot[dB(A)]: **<85**
25. Fabricat în PRC

Parametrii energetici sunt măsuraţi în conformitate cu prevederile EMC Directive 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică şi LVU Directive 2014/35/EU pentru echipamente de joasă tensiune.

SAMUS®
Aproape de tine!