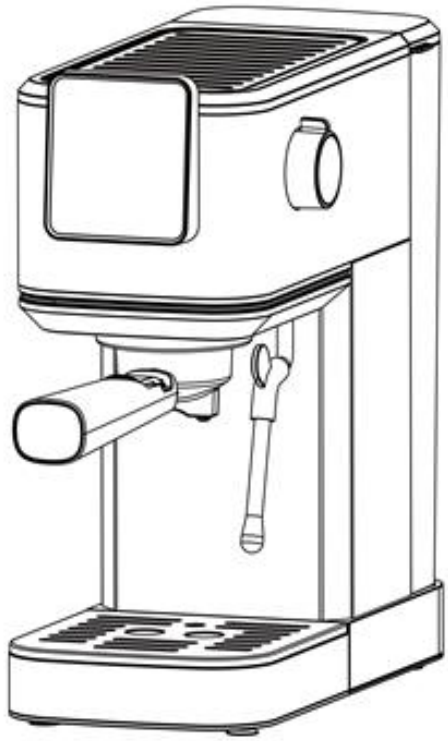
Manual de utilizare

Espressor de cafea

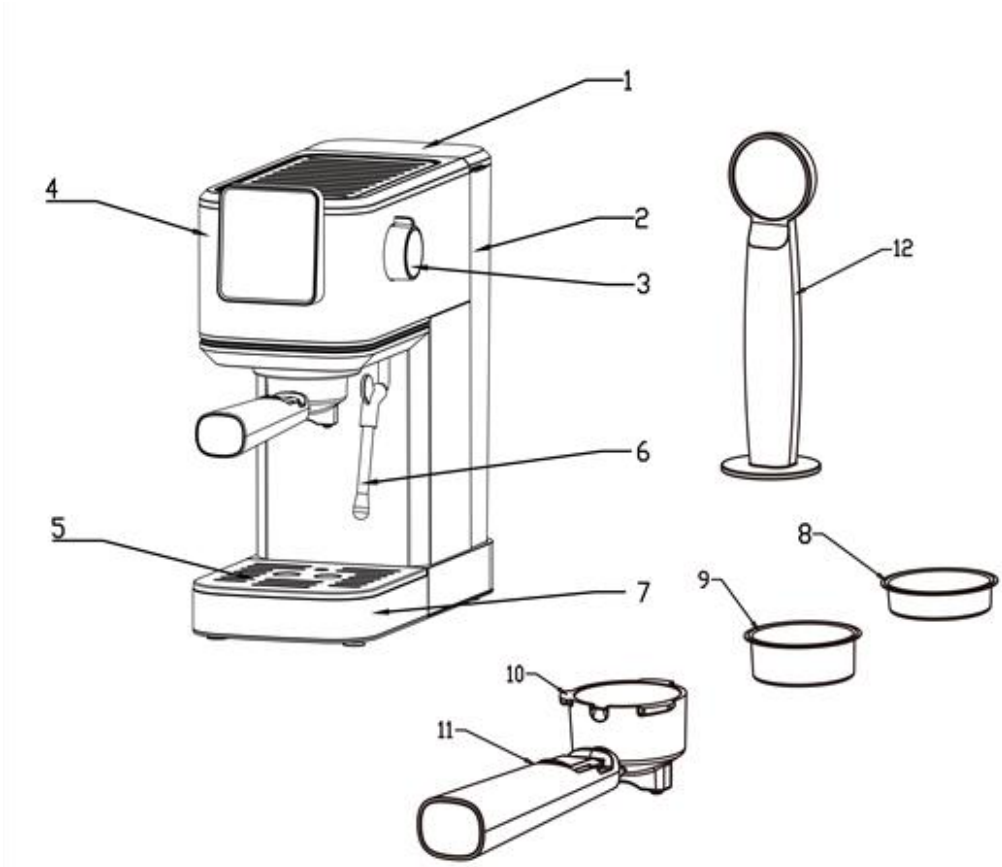
(cu suport pentru capsule de cafea)



Model: Piccolo 20 K

220-240V~50/60Hz 1350W

Citiți cu atenție acest manual înainte de a folosi produsul și păstrați-l la îndemână pentru a-l putea consulta la nevoie.



PREZENTAREA ESPRESSORULUI DE CAFEA

1. Capac rezervor
2. Rezervor de apă
3. Buton pentru abur
4. Panou de comenzi
5. Platou ceașcă
6. Duză de abur
7. Tavă de scurgere
8. Filtru pentru 1 ceașcă
9. Filtru pentru 2 cești
10. Port-filtru
11. Mâner port-filtru
12. Lingură dozaj & presare

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

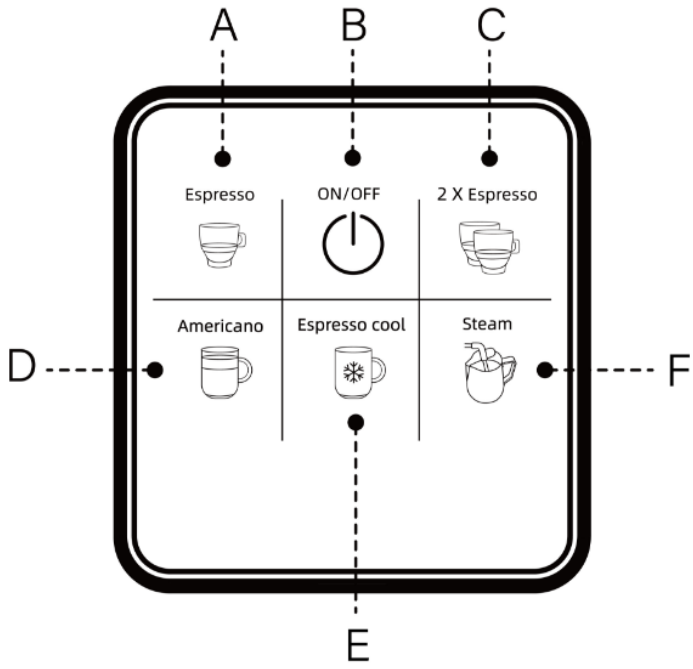
Pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare sau accidentare, ori de câte ori folosiți un aparat electrocasnic, trebuie să respectați o serie de măsuri elementare de siguranță, între care următoarele:

1. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea prizei de alimentare corespunde cu valorile indicate pe plăcuța de date tehnice a espressorului.
2. Aparatul trebuie să fie alimentat cu energie electrica de la o priza cu împământare.
3. Se impune o supraveghere atentă la utilizarea aparatului în preajma copiilor.
4. Pentru a preveni electrocutarea în caz de incendiu, nu băgați cablul de alimentare sau ștecherul aparatului în apă sau în altfel de lichide. Nu deteriorați, nu îndoiți și nu întindeți excesiv cablul de alimentare. Nu așezați obiecte grele pe cablu.
5. Pentru a preveni electrocutarea, nu băgați cablul de alimentare, ștecherul sau chiar aparatul în apă sau în altfel de lichide.
6. Nu folosiți aparatul în medii cu temperatură ridicată, câmpuri magnetice mari și umiditate crescută. Nu așezați aparatul de făcut cafea pe o suprafață fierbinte, în apropierea unor surse de foc sau a altor echipamente electrice, cum ar fi frigiderul.
7. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă ștecherul sau cablul de alimentare este deteriorat, dacă nu este funcțional sau este deteriorat în vreun fel și returnați-l la cea mai apropiată unitate service autorizată pentru inspectare și întreținere sau contactați dealerul de la care l-ați achiziționat.
8. Folosiți accesorii originale.
9. Acest aparat a fost conceput doar pentru a prepara cafea. Nu îl folosiți în alte scopuri și țineți-l într-un loc uscat.
10. Așezați aparatul de făcut cafea pe o suprafață dreaptă sau pe o masă. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a barului.
11. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a barului.
12. Când aparatul este în funcțiune, nu atingeți piesele fierbinți accesibile ale acestuia.
13. Curățați și întrețineți cu regularitate accesoriile aparatului pentru a asigura prepararea unei cafele de calitate și pentru a extinde perioada de funcționare a acestuia.
14. Nu mutați sau nu deconectați aparatul de la curent în timpul funcționării.
15. Nu puneți aparatul în funcțiune fără apă.
16. Pentru siguranța dumneavoastră, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și deprindeți metoda corectă de folosire.
17. Nu spălați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide.

18. Aparatul este conceput doar pentru uz casnic. Nu îl folosiți afară.
19. Înainte de prima utilizare, efectuați două cicluri de funcționare cu apă curată pentru a îndepărta mirosul specific.
20. Păstrați aceste instrucțiuni la îndemână pentru a le putea consulta ori de câte ori este nevoie.
21. Aparatul de făcut cafea nu trebuie închis într-un dulap când este în funcțiune.
22. Operațiunile de curățare și întreținere de către utilizator nu vor fi efectuate de copii nesupravegheați.
23. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de cel puțin opt ani doar sub supraveghere și dacă au primit instrucțiuni corespunzătoare privind utilizarea acestuia în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate. Operațiunile de curățare și întreținere de către utilizator nu vor fi efectuate de copii dacă nu au peste opt ani și nu sunt supravegheați. Aparatul și cablul acestuia nu trebuie să se afle la îndemâna copiilor sub opt ani.
24. Aparatele electrocasnice pot fi folosite de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau neexperimentate și fără discernământ doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni corespunzătoare de utilizare a acestuia în condiții de siguranță și au înțeles pericolele presupuse.
25. Se va interzice copiilor să se joace cu aparatul.
26. Avertisment: folosirea improprie a aparatului poate provoca accidentări. Suprafața elementului de încălzire poate continua să fie caldă încă un timp după utilizare.
27. DOAR PENTRU UZ CASNIC.

Panoul de comenzi

A. 1 espresso fierbinte
B. Pornit/Oprit
C. 2 espresso fierbinți
D. Americano
E. 1 espresso rece
F. Abur

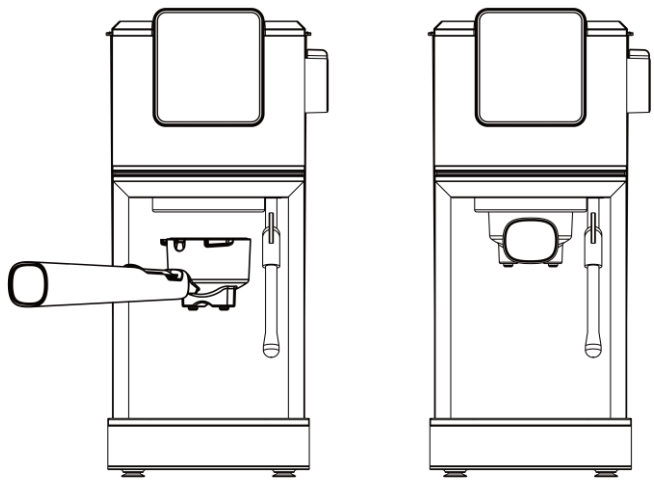


FUNCȚIONAREA ESPRESSORULUI DE CAFEA

1. Asigurați-vă că espressorul este pe poziția OFF (oprit) și că nu este conectat la priza de curent.
2. Prindeți de mânerul rezervorului de apă și trageți în sus pentru a-l scoate afară.
3. Umpleți rezervorul cu apă proaspătă și rece. NU depășiți marcajul de nivel „MAX”!
4. Puneți rezervorul de apă la loc asigurându-vă că este bine conectat la unitate.

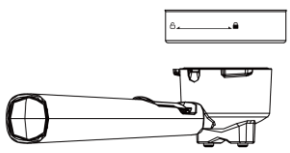
Sugestii: Înainte de prima utilizare sau după repunerea rezervorului de apă la loc în unitate, comutați butonul de abur pe poziția „ON” (pornit) pentru a elibera apa și apoi readuceți-l în poziția „OFF” (oprit). Abia după aceea puteți începe prepararea cafelei.

5. Introduceți filtrul în suportul corespunzător – portfiltru. Puneți cafea espresso în filtru folosind lingura dozatoare. Presiunea de contact din filtru este la fel de importantă ca tipul de cafea folosită și gradul de măcinare a acesteia pentru obținerea unui espresso bun. Prin urmare, aveți întotdeauna grijă ca filtrul de cafea să fie curat și să nu conțină niciun fel de reziduuri.



- O cafea măcinată prea fin va determina o extracție prea mare și un gust amărui cu un strat neuniform de spumă la suprafață.
- O cafea măcinată prea grosier va face ca apa să treacă prea repede prin aceasta, astfel că nu se va obține cantitatea corespunzătoare de spumă la suprafață.
- Mai adăugați cafea espresso dacă este nevoie pentru ca filtrul să fie bine umplut.
- Presați din nou cafeaua din filtru cu tamper-ul.
- Îndepărtați excesul de cafea de pe buza filtrului pentru ca acesta să se poată fixa bine în capul de preparare și să nu se producă scurgeri.
- Presarea cafelei este un proces important în prepararea unui espresso corect.
- Dacă este presată foarte tare, esența de cafea va curge lent și se va obține mai multă spumă.
- Dacă nu este presată foarte tare, esența de cafea va curge mai repede și se va obține mai puțină spumă.

6. Prindeți bine portfiltrul în capul de preparare. Glisați mânerul spre stânga, apoi rotiți-l spre dreapta până când se blochează în poziție. Eliberați mânerul. Portfiltrul trebuie să rămână bine prins în capul de preparare și să se afle la un unghi de 90°.





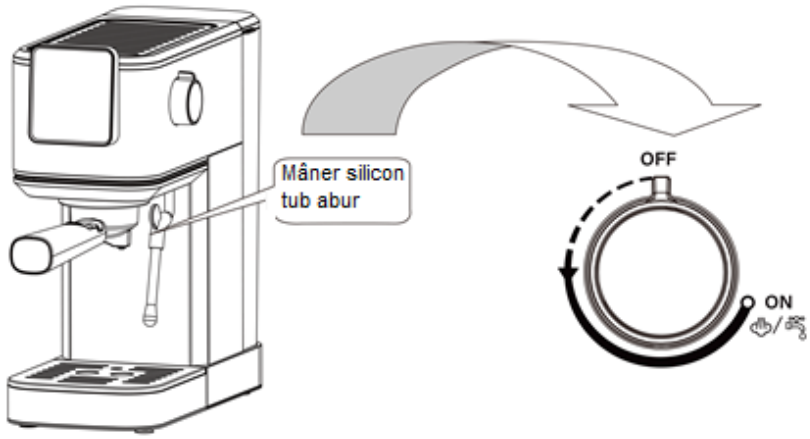
7. Puneți una sau două cești preîncălzite sub orificiul de scurgere a cafelei.
8. După ce ați pus ștecherul în priză, apăsați butonul ON/OFF (pornit/oprit) și toți indicatorii luminoși rămân aprinși.
9. **Espresso rece**: Puneți cuburi de gheață în rezervorul de apă, apăsați butonul *Espresso cool* pentru o cafea rece (folosiți întotdeauna filtrul pentru 1 espresso) cu volum de aproximativ 45-75ml.
   Sugestii: Folosiți întotdeauna gheață pentru rezultate optime.
10. **1 hot espresso/1 espresso fierbinte:** apăsați butonul și led-ul corespunzător va clipi intermitent indicând faptul că aparatul a intrat în modul de preîncălzire. Când indicatorul luminos nu mai clipește și rămâne constant aprins, aparatul este gata de preparat cafea, iar volumul cafelei obținute va fi în jur de 30-65ml.
11. **2 hot espresso/2 espresso fierbinți:** apăsați butonul și led-ul corespunzător va clipi intermitent indicând faptul că aparatul a intrat în modul de preîncălzire. Când indicatorul luminos nu mai clipește și rămâne constant aprins, aparatul este gata de preparat cafea, iar volumul cafelei obținute va fi în jur de 60-100ml.
    Sugestii: Culoarea ideală a cafelei este maron închis și caramel cu reflexii roșiatice.
    Sugestii: Comutați butonul de abur pe poziția ON (pornit) pentru ca apa fierbinte să fie eliminată, iar aparatul să se răcească. După un timp, comutați butonul de abur pe poziția OFF (închis). Aparatul este din nou gata de folosit.
12. **Americano:** apăsați butonul și led-ul corespunzător începe să clipească intermitent indicând faptul că aparatul a intrat în modul de preîncălzire. Când indicatorul luminos nu mai clipește și rămâne constant aprins, aparatul este gata de lucru și de preparat o cafea cu un volum de aproximativ 100-150ml.
13. **Steam/Abur:** Cu funcția de abur puteți face două lucruri. Puteți încălzi laptele și mixa aerul cu laptele pentru a obține o textură spumoasă. Trebuie însă să aveți răbdare în procesul de mixare a laptelui dacă doriți o textură perfectă.

UNU: Stabiliți ce cantitate de lapte trebuie să folosiți în funcție de numărul de cafele de preparat.

Sugestie: Țineți cont de faptul că volumul laptelui va crește în timpul procesului de spumare.

DOI: Turnați laptele refrigerat în cana de spumare până la aproximativ 1/3 din capacitate.

TREI: Când acționați butonul de abur, acesta va clipi intermitent și va rămâne constant aprins când este gata de folosit.



PATRU: Ștergeți apa de pe tubul de abur. Funcția de abur se va activa comutând butonul rotativ pe poziția ON (deschis). Puteți comuta butonul rotativ pe poziția OFF (închis) când nu mai este apă.

CINCI: Trageți tubul de abur în lateralul aparatului.

ȘASE: Introduceți tubul de abur în lapte astfel încât duza să fie la o adâncime de 1 cm sub nivelul laptelui și activați funcția de abur comutând butonul rotativ corespunzător în poziția ON (deschis).

ȘAPTE: Rotiți cana astfel încât tubul de abur să fie în contact cu duza cănii și coborâți cana până când vârful duzei de abur este fix sub suprafața laptelui. Acțiunea de spumare a laptelui va începe.

Observație: nu permiteți aburului să țâșnească neuniform deoarece acest lucru va crea bule mari și aerate. Dacă se întâmplă acest lucru, înălțați cana astfel încât duza de abur să pătrundă mai adânc în lapte.

OPT: Pe măsură ce aburul încălzește și spumează laptele, volumul laptelui din cană va începe să crească. Când se întâmplă acest lucru, urmăriți nivelul de lapte coborând cana și menținând permanent vârful duzei de abur sub suprafața laptelui.

NOUĂ: Odată ce spuma a fost formată, înălțați cana până când duza de abur este în centrul laptelui.

Sugestie: Fiecare băutură preparată trebuie să aibă o anumită cantitate de spumă. De exemplu, un cappuccino trebuie să aibă mai multă spumă decât un latte.

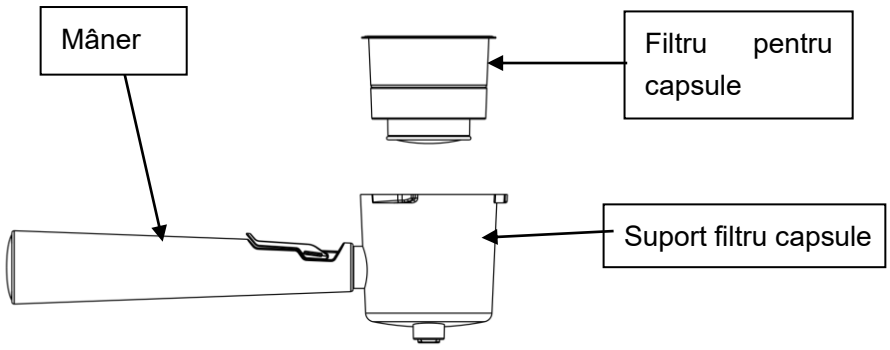
ZECE: Pentru a opri imediat funcția de abur, comutați butonul rotativ de abur pe poziția OFF (oprit).

IMPORTANT: Nu fierbeți laptele!

UNSPREZECE: Scoateți cana, ștergeți duza și tubul de abur cu o lavetă umedă și curată și evacuați imediat o cantitate mică de abur.

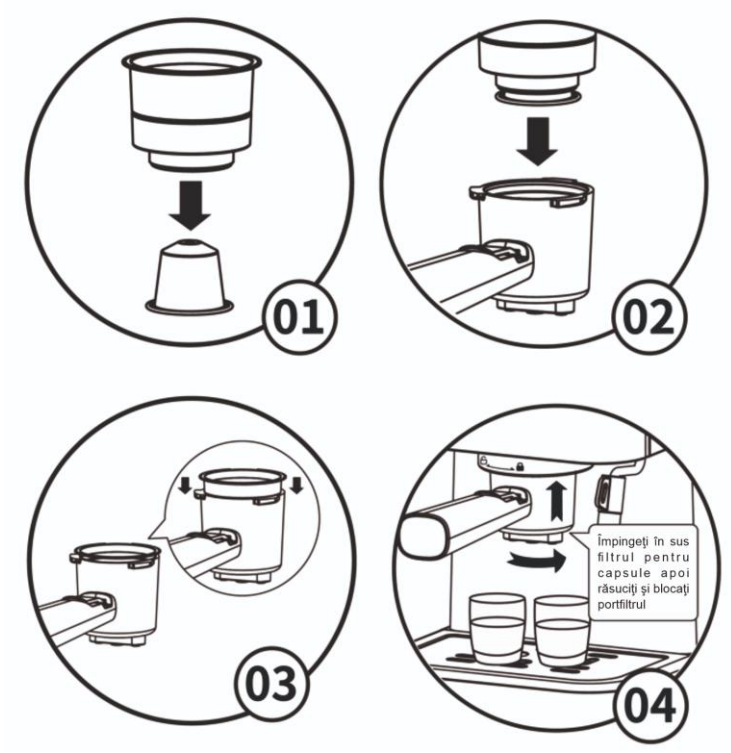
Port filtrul pentru capsule(funcţionează doar cu anumite tipuri de capsule de cafea

- tip Nespresso, Starbucks sau UCC)



Despre port-filtrul de capsule

Poate fi utilizat doar cu acest espressor de cafea Samus (Piccolo 20 K).



PREPARAREA CAFELEI DIN CAPSULE:

1. Introduceți capsula în interiorul filtrului capsulei prin partea inferioară a acestuia și apoi presați-o strâns, puneți filtrul împreună cu capsula în portfiltrul corespunzător, fixați ferm portfiltrul în aparat, rotindu-l spre dreapta până când ajunge în poziția LOCK(Blocare).

2. Așezați ceașca dvs. pe suportul detașabil pentru pahare.

3. După ce preîncălzirea este finalizată, trebuie să atingeți NUMAI butonul 1-SHOT HOT ESPRESSO, așteptați o clipă, va curge cafea. Unitatea va înceta automat să funcționeze dacă nu există nici o operațiune timp 25 de secunde.

Sfaturi: suportul este compatibil cu capsulele tip Nespresso, Starbucks și UCC. Vă rugăm să utilizați întotdeauna funcția de espresso fierbinte pentru o ceaşcă(1-SHOT HOT ESPRESSO).

4. După ce ați terminat de preparat cafeaua, apăsați butonul de pornire şi atunci cand

indicatorul se stinge și espressorul se opreşte din funcționare, cafeaua dvs. este gata acum.
5. Puteți scoate portfiltrul metalic rotind spre stânga, apoi puteti să aruncați capsula utilizată.
6. Lăsați-le să se răcească complet, apoi clătiți sub jet de apă.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Opriți aparatul și deconectați-l de la priza de curent când doriți să îl curățați. Vă recomandăm să nu scufundați vreo parte a aparatului în apă sau în orice alt lichid. Pentru a-l curăța, pur și simplu ștergeți-l cu o cârpă umedă și curată și apoi cu una uscată înainte de a-l depozita.

CURĂȚAREA FILTRELOR, A PORTFILTRULUI ȘI A CAPULUI DE PREPARARE

Curățați bine filtrele din oțel inoxidabil. Clătiți mânerul portfiltrului imediat după utilizare pentru a îndepărta resturile de cafea.
Periodic, lăsați apa să curgă prin aparat cu portfiltrul montat, dar fără cafea pentru a elimina orice posibile reziduuri.
Folosiți o cârpă curată și umedă pentru a curăța și șterge bine interiorul capului de preparare și pentru a îndepărta orice resturi de cafea.

CURĂȚAREA CARCASEI

Nu folosiți agenți de curățare obișnuiți sau abrazivi pentru a curăța carcasa aparatului. Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a curăța exteriorul aparatului.

CURĂȚAREA GRĂTARULUI DE PE TAVA DE COLECTARE

Scoateți și clătiți frecvent grătarul-suport pentru cești, îndeosebi când tava de colectare este plină. Grătarul poate fi spălat și clătit bine în apă caldă cu puțin detergent. Folosiți un lichid de spălare neabraziv (nu folosiți agenți de curățare abrazivi, lavete sau bureți care pot zgâria suprafața acestuia).

CURĂȚAREA TĂVII DE COLECTARE

Scoateți tava de colectare după ce ați scos grătarul-suport pentru cești. Ștergeți apoi cu o cârpă moale și umedă (nu folosiți detergenți duri sau agenți agresivi).
OBSERVAȚIE: Nu spălați piesele sau accesoriile espressorului la mașina de spălat vase.

CURĂȚAREA TUBULUI DE ABUR

Curățați tubul de abur după fiecare operațiune de spumare a laptelui. Folosiți o cârpă umedă

pentru a șterge tubul de abur și apoi rotiți la loc tubul de abur înspre tava de colectare și comutați pentru scurt timp butonul rotativ de abur pe poziția ON (deschis). Astfel, orice rest de lapte va fi eliminat din interiorul tubului de abur. Asigurați-vă că tubul de abur și butonul rotativ de abur sunt pe poziția OFF (închis). Opriți, deconectați de la curent și lăsați aparatul să se răcească. Dacă tubul de abur este înfundat, folosiți un ac pentru a elibera orificiul.

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.

Pornirea aparatului

Porniți espressorul și așteptați atingerea temperaturii de funcționare.

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.

Curățarea sistemului de abur (dacă este disponibil)

Activați funcția de abur pentru câteva secunde, pentru a permite circularea soluției și prin acest circuit.

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.

FUNCȚIA DE RĂCIRE

Va trebui să așteptați ca aparatul să se răcească dacă doriți să preparați din nou cafea imediat după operațiunea de spumare a laptelui sau după spălarea circuitului de abur. În caz contrar, cafeaua va fi arsă și împroșcată. Puteți prepara o nouă cafea doar după ce aparatul s-a răcit.
Temperatura crește în urma procesului de curățare a circuitului de abur și de spumare a laptelui. Pentru a opri funcția de abur, apăsați butonul corespunzător. Comutați butonul de abur pe poziția ON (deschis) pentru a evacua apa fierbinte și a permite aparatului să se răcească. După un timp, comutați butonul de abur pe poziția OFF (închis). Espressorul este acum gata de folosit din nou.

REMEDIEREA ERORILOR

Problemă	Cauze	Soluție

Nu curge cafea în cană.	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă și puneți aparatul în funcțiune fără filtru de cafea pentru a vă asigura că este bine instalat.
	Cafeaua a fost măcinată prea fin sau a fost presată prea.	Goliți filtrul și clătiți-l sub apă. Ștergeți filtrul cu o cârpă. Reumpleți filtrul cu cafea și presați.
Nu iese abur din tubul de abur.	Duza de abur este înfundată.	Consultați secțiunea „Dacă duza de abur este înfundată”.
	Nu este apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă și lăsați să curgă apă fierbinte prin duza de abur pentru a vă asigura că apa curge.
Se scurge apă pe la baza aparatului.	S-a acumulat prea multă apă în tava colectoare.	Goliți tava colectoare.
Se scurge apă printr-o parte a filtrului.	Pe buza filtrului sunt firimituri de cafea.	Ștergeți marginea filtrului.
Cafeaua are un gust alterat.	Apa stă de prea mult timp în rezervor. Aparatul nu a fost bine curățat.	Curățați și detartrați aparatul.
Din tubul de abur nu iese abur deloc sau iese prea puțin.	Duza de abur este înfundată.	Curățați și detartrați aparatul.
Laptele nu se spumează bine.	Ați folosit lapte degresat.	Cel mai bine este să folosiți lapte integral.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND GESTIONAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2012/19/EU.

La ieșirea din uz, aparatul nu trebuie aruncat la deșeuri urbane. Acesta trebuie predat la un centru local special autorizat pentru tratarea diferențiată a deșeurilor sau la un alt centru corespunzător calificat. Tratarea diferențiată a deșeurilor contribuie la evitarea eventualelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane ce ar putea rezulta dintr-o gestionare necorespunzătoare și, totodată, permite recuperarea materialelor componente, în acest fel obținându-se economii importante de energie și resurse. Pentru a vă atrage atenția asupra necesității de gestionare separată a aparatelor electrocasnice, produsul a fost marcat cu simbolul de mai jos (tomberon cu role barat).



INFORMAȚII GARANȚIE ȘI SERVICE PRODUSE

- Reparațiile în garanție se efectuează de către firma SC Alf Electrocasnice SRL, cu sediul în Bvd. Basarabia nr. 256, sector 3, București. Informațiile actualizate privind service-urile regionale pot fi obținute accesând site-ul www.samus.ro/service sau apelând numerele de telefon 021.242.3171/ 0742.825.228/0722.987.623 sau transmițând o solicitare la adresa de email service@samus.ro.

- După ieșirea produselor din perioada de garanție, piesele de schimb pentru repararea acestora se pot obține, contra-cost, accesând, de asemenea, site-ul www.samus.ro/service sau apelând numerele de telefon 021.242.3171/0742.825.228/0722.987.623 sau transmițând o solicitare la adresa de email service@samus.ro. Perioada minimă pentru punerea la dispoziție a pieselor de schimb necesare reparației produselor în perioada post-garanție este de 30 de zile.

Notă!

Înainte de a apela la service, asigurați-vă mai întâi că ați încercat să remediați problema ajutându-vă de instrucțiunile de utilizare.
Manualul de utilizare poate fi regăsit şi pe website-ul www.samus.ro.

Notă!

Piesele de schimb sunt disponibile pentru o perioadă minimă de 10 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din modelul actual.

FIȘA PRODUSULUI

1. Marca comercială a producătorului: **SAMUS®**
2. Modelul de fabricaţie: **Piccolo 20 K**
3. Tipul aparatului: **Espressor de cafea**
4. Importator: **SC ALF Electrocasnice SRL**
5. Adresa importator:**bvd. Basarabia, nr. 256, poarta 3-Faur, sector 3, Bucureşti,RO**
6. Puterea nominală(W): **1350**
7. Capacitate rezervor apă(ml): **1200**
8. Presiune pompă spumare(bari): **20**
9. Nr. de băuturi presetate: **5**
10. Material sită(filtru): **Oţel inoxidabil**
11. Tipuri de cafea ce poate fi utilizată: **Măcinată (tip espresso)/Capsule de cafea (tip Nespresso, Starbucks sau UCC)**
12. Buton pornit/oprit: **DA**
13. Selector nivel abur: **DA**
14. Panou de control: **Electronic(Tactil)**
15. Dispozitiv de spumare a laptelui: **DA**
16. Linguriţă pentru măsurare & tamponare: **DA**
17. Tăviță colectare: **DA(detaşabilă)**
18. Material boiler: **Aliaj de aluminiu**
19. Protecție pentru supraîncălzire și suprapresiune: **DA**
20. Material carcasă: **inox**
21. Greutate netă(produs,kg): **3,6**
22. Greutate brută(cu ambalaj,kg): **4,6**
23. Dimensiuni nete(produs,mm): **310x156x317**
24. Dimensiuni brute(ambalaj,mm): **360x200x366**
25. Voltaj/Frecvenţă(V/Hz): **220-240/50**
26. Nivel de zgomot[dB(A)]: **<85**
27. Fabricat în PRC

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