

SAMBO



SIMPLICITY C12
SIMPLICITY C12

ESPRESSO/CAPPUCCINO COFFEE MACHINE

INSTRUCTION FOR USE

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTION POUR L'UTILISATION

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

INSTRUCCIONES PARA EL USO

المستعمل دليل

ENGLISH

Read all instructions before using this appliance.

TECHNICAL DATA:

Model: SIMPLICITY C/P 12

Rated input voltage: AC 110V/230V

Rated Frequency: 50/60Hz

Rated input: 900W

Pressure: 15/20 bar

Max capacity: 1400ml

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instruction before using the machine.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not put cord, plugs or machine in water or any other liquids.
4. Closing supervision is necessary when any appliance is used by or around children.
5. Unplug from outlet when Espresso Machine is not in use and before cleaning the appliance.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or countertop or to touch hot surfaces.
8. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. To disconnect, turn unit off, then remove plug from wall outlet.

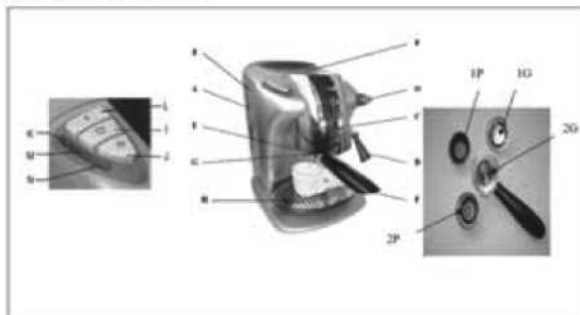
10. Do not use appliance for other than its intended use.
11. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
13. **WARNING: To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only.**

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS! You are the owner of a “brand” Espresso and Cappuccino Maker. Please read all of the instructions in this manual carefully before you begin To use this appliance. Proper care and maintenance will ensure the long life of this appliance and its trouble-free

operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

DIAGRAM OF PARTS



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| A. Reservoir | L on/off switch |
| B. water level indicator | M. brew ready indicator light(red) |
| C. Steam pipe | N. steam ready indicator light(red) |
| D. Frothing attachment | O. steam/froth control knob |
| E. Brew head | P. warming plate |
| F. Hand | 1g. single ground filter |
| G. Filter holder (filter cup inside) | 2g. double ground filter |
| H. removable drip tray | 1p single pod's filter |
| I. Brew button | 2p double pod's filter |
| J. Steam button | K. On/off indicator light (red) |

Remark: When Steam Ready Indicator Light (N) is twinkling, it says the steam button is opened. Please turn it off when you brew coffee

HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO AT HOME

THE COFFEE

The coffee should be a individually packed in single or double dose POD'S or could be a freshly ground, dark, espresso roast variety for the SIMPLICITY P12 model, or in FAP's plastic capsules in single or double dose for the SIMPLICITY C12 model . You may buy whole coffee beans and grind them yourself at home using a Burr Mill or a Bean Grinder. Store whole beans in an air-tight container, in a cool, dark area. You better store them in a refrigerator or freezer. If you buy pre-ground coffee, plan to use the coffee within 7 to 8 days for best flavour. Store pre-ground coffee in an air-tight container and keep in a cool, dark area.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process. The coffee must be ground fine, but not too fine. If you buy pre-ground coffee or have it ground, make sure you get an espresso grind.

- The correct grind should look gritty, like salt or sand.
- If the grind is too fine, water will not flow through the coffee,

- even under pressure. Coffee that is ground too fine looks like powder and feels like flour when rubbed between your fingers.
- If the grind is too coarse, water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavoured extraction.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Refer to the Diagram of Parts.

Wash all removable parts with hot water and a mild detergent and rinse thoroughly.

Remove the pink cap from the end of the hose inside the reservoir.

Fill the Water Reservoir with water. (You'd better use 18-25 °C)

Do not exceed MAX fill line. (MAX: 1400ml)

Follow the steps on Page 3 for brewing espresso to rinse the inside of the machine. Use water only. Do not use coffee for the cleaning cycle.

Follow the Steps on Page 4 for steaming milk to clean the frothing arm. You should use water instead of milk for this cleaning process.

Have brewed one cycle and steamed for approximately 45 seconds, empty the water reservoir, remove, rinse and dry all parts.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

The appliance should not be immersed.

CAUTION: Allow unit to cool before removing parts.

If you use this coffee maker first time, please turn ON/OFF switch (M) then press coffee brew button (N) immediately until about 30cc of hot water come out from Brew head (D) in order to prevent the heating element boil without water.

THE PROCESS

This Espresso and Cappuccino Maker was designed to make brewing pre-packed POD's / FAP's and fresh espresso and cappuccino, easy at your home. Several hints will help you make quality espresso and frothed milk drinks time after time. First, always start with fresh, cold water in the water reservoir. Be sure that all parts of your machine are cleaned from previous uses. You can preheat the cups you brew espresso

into by rinsing them with hot water. This will help keep your espresso hot after it is brewed.

The quality, roast, freshness, grind and origin of the coffee beans you use will vary the taste of your espresso. When you brew espresso, the grounds should be “tamped” in the filter cup. Tamping is the process of slightly packing the espresso coffee grounds down in the filter cup. Note: Do not overpack the grounds.

Use the bottom of the scoop to slightly press the grounds down after placing them in the filter cup(G). This will help you brew hot, rich, delicious espresso with perfect crema (the golden layer on top of fresh-brewed espresso)

BREWING GROUNDED COFFEE ESPRESSO

1. Make sure the On/Off switch (see Diagram on Page 1) is in the OFF position and the brew and steam switches are off.
2. Remove the water reservoir and fill with fresh, cool water (18-25C °). Be sure to keep the water reservoir filled above the “min” water level marking printed on the reservoir. But not beyond the “Max” level mark.
3. Replace the water reservoir into the machine, making sure that it slides completely into place. When inserted properly, the end of the water reservoir will be even with the base. Make sure the end of the hose is down in the water.
4. Plug in your Espresso and Cappuccino maker.
5. Turn the On/Off Switch to the “On” position so that the On Light is illuminated.
6. While the water is heating, insert filter in filter holder.
7. If use single POD’s put the filter “U” in the filter holder, if use a double POD’s put filter “V” in the filter holder.
8. If use ground coffee put the filter “Q” and the “crema system” parts “S” and “T” into the filter holder and put ground coffee into filter cup using spoon.
9. Use the bottom of the spoon to press the coffee grounds so that they are flattened down and smoothed over. Gently remove any excess grounds from the rim of the filter holder.

10. Insert the filter holder into the machine. Make sure the thumb guard is flipped back and not resting on top of the filter. Insert filter holder approximately 45 degrees to the left using the line on the Brew Head as a guide. When properly aligned, slide the filter handle to the right until the handle is in the locked position. The handle will be in the "Lock" area and should feel snug. **YOU DO NOT NEED TO OVERTIGHTEN.**
11. Place a cup underneath the filter holder spouts. Espresso will brew out of both filter spouts, so use a cup that is wide enough to catch liquid from both spouts or brew into two cups placed right next to each other.
12. When the Brew Ready Indicator Light comes on, you may begin brewing espresso. (Your machine will only take a few minutes to heat up enough water for brewing.) Press brew button on  (brew position). You may adjust brewing time to taste. A shorter brew time will yield a stronger cup of espresso. The brew ready indicator light may go out while you are still brewing. This just means that the machine is heating more water.
13. After brewing the desired amount of espresso, press brew button to turn off pump.
14. Remove cup from drip tray. Use caution when removing the filter holder as there can still be hot water in the filter. Flip the thumb guard over the filter and knock out the used grounds. Use caution as the filter and filter holder are very hot. Rinse out the filter and filter holder and dry all parts.
15. You can brew multiple cups of espresso one right after the other! Just make sure the water reservoir stays filled above the "min" level marking. Repeat Steps 5-13 above to brew multiple cups of espresso.
16. It is the normal thing when you are heating up for making coffee or steam, there may be little coffee or water dripped into the tray.

CAUTION:

When using, it is normal that pump become noisy when there is not enough water in reservoir (A), if pump boiler without water and can't brew espresso coffee, please open steam knob until pump

resume normal and then turn off steam knob.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half frothed (top of the pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For the best results, we recommend frothing milk in a separate pitcher and pouring the milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. Use full cream milk.

We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a specialty beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso;
2. Follow steps in "Brewing Espresso".
3. Fill a small stainless steel pitcher 1/3 to 1/2 ways with cold milk, using a pitcher that holds about 10-12 ounces and is around 5 inches tall.
4. Make sure the Espresso Machine is turned on and that there is water in the water reservoir.
5. Press the Steam  Start/Stop Button. The steam ready light will come on when the unit is ready to froth milk. The brew ready light will stay on.
6. To froth milk, place the steaming tube in the pitcher with milk. Hold the pitcher so that the end of the steaming tube is slightly submerged in milk. Turn the Steam/Froth Control Knob counterclockwise  to begin frothing. The steam ready light will go off while you are frothing milk. This is normal and you may continue frothing. Use Caution: Steam emitted from the frothing arm is very HOT. As the milk heats up, the frothing pitcher will become very HOT!
7. The specially designed frothing attachment requires very little effort to produce thick and frothy milk. Froth the milk until the

desired consistency is achieved or until the frothed milk reaches the top of the pitcher. Slightly moving the pitcher around while frothing (and keeping the frothing tube slightly immersed in milk) will help produce extra froth.

8. To steam milk, place the steaming tube in the pitcher with milk. Hold the pitcher so that the end of the steaming tube is submerged in milk close to the bottom of the pitcher. Pay attention not to boiled the milk. When you are finished frothing and steaming, turn the Steam Control Knob clockwise until it stops. Do not over tighten. Press the steam start/stop button to complete the process.
9. When the Steam Control Knob is closed, you will notice the machine releases some steam. This is the machine releasing the pressure it has generated during the steaming process and is normal.

IMPORTANT

Clean the steam nozzle and frothing attachment immediately after each use. Fill a pitcher halfway with water and run the steaming feature again for about 20 seconds. This will clean out the inside of the steaming tube. Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may want to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the steam tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle or safety pin to clean out the small hole.

ATTENTION

After using the steaming feature of your machine, the heating system is at its highest temperature. If you wish to prepare more espresso immediately after steaming milk, the heating system should be cooled down to keep from "burning" your espresso. When the steam ready indicator light goes off, your machine is now ready to brew espresso at the perfect temperature.

CLEANING

When you are finished brewing espresso and steaming milk, begin cleaning by turning the unit off and unplugging the power cord.

The filter handle and filters should be cleaned each time you brew espresso. To clean, remove filter handle by turning the handle

approximately 45degrees left of center. The filter handle will release down from its locked position. Use caution as the filter may still contain hot water floating on top of the coffee grounds .Knock the used espresso grounds or POD's out while holding the filter in place by holding the thumb guard lock firmly against the filter cup .Use caution as the filter cup and the filter holder will be very hot. Rinse the filter cup and the filter holder out thoroughly with water. It is not recommended to put the filter, or filter holder in the dishwasher. If you are not going to use the machine again for some time, do not reinsert the filter holder on the brew head; this will lengthen the service life of the filter seal.

Remove the Water Reservoir and empty out any remaining water. Do not wash the Water Reservoir in the dishwasher.

Remove the Drip Tray and Overflow Grid from the machine and rinse with warm, soapy water. Do not wash these parts in the dishwasher.

CLEANING THE BREW HEAD

The Brew Head may need cleaning after prolonged use. You may wipe off the brew head with a damp cloth to remove any old espresso grounds. If the brewing sieve (the underside of the brew head) is particularly dirty, run a few cycles of plain water through the machine.

Operate the machine as if you were going go brew espresso, but do not put coffee grounds in the filter cup. Secure the filter handle in place and operate for 30 seconds several times. This will run hot water through the brew head and clean out any old grounds.

CLEANING THE FOTHING TUBE

The Frothing Tube should be cleaned immediately after every use to prevent steamed milk from drying on the tube. Fill a pitcher half way with water and run the steaming feature again for about 20 seconds. This will clean out the inside of the steaming tube.

Use a damp cloth to wipe off the exterior of the steaming tube and frother attachment. You may wish to rinse the frother attachment with warm, soapy water. If the end of the steam tube becomes blocked with dry milk, use a sewing needle or safety pin to clean out the small hole.

CLEANING FILTER HOLDER

DE-SCALING

The service life of your Espresso Maker will be lengthened if you de-scaling it regularly. Your Espresso Maker may be de-scaling

using white household vinegar or special de-scaler products. The frequency of de-scaling depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVAL

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water	Every 80 Cycles
Hard Water	Every 40 Brew Cycles

Fill about 18 ounces of vinegar or a special de-scaler bag into the Water Reservoir or filter cup. Place a sufficiently large container in the middle of the drip tray. Allow about one-third of the de-scaling solution to run through the system by operating the machine as if you were making espresso, but without putting coffee grounds in the filter cups. Switch the machine off again and leave the de-scaler go work in for 10 to 15 minutes. Then run the rest of it through the system in one cycle. It may be necessary to repeat the de-scaling if the scale deposits are heavy. After the last cycle, run two reservoirs of clear, fresh water through the system to clean all de-scaler from the machine. Once the cleaning cycle is complete, clean all removable parts in warm, soapy water.

TROUBLESHOOTING

The espresso temperature is too low...

- Tamp (pack) the espresso ground coffee down a little more firmly.
- Pre-warm the cup by rinsing with hot water.
- De-scaling the appliance.

The espresso brews too slowly...

- Do not tamp (pack) grounds so firmly.
- Use coarser espresso grounds.
- De-scaling the appliance.

The espresso runs out of the side or top of the filter holder...

- Make sure that the filter holder is fitted into the holding ring properly.
- Tighten the filter handle down a little more firmly.
- Clean the espresso grounds off the edge of the filter cups before inserting into brew head.
- Clean the brew head.

Espresso will not come out...

- Be sure that the Water Reservoir is full.
- Be sure that the Water Reservoir is properly fitted into position.
- Make sure the hose is down in the water.
- Be sure the grounds are not overpacked in the filter.
- Be sure that the filter holder is properly fitted into the holding ring.
- Clean the Filter Basket and Brew Head.
- De-scaling the appliance.

The machine is very noisy when operating...

- Be sure that the Water Reservoir is full.
- Be sure that the Water Reservoir is properly fitted into position.

It is difficult go brew espresso with crema...

- Always use fresh espresso ground coffee or individually prepaced POD's .
- Be sure there is sufficient espresso ground coffee in the filter basket.
- Tamp (pack) the espresso ground coffee down slightly more.

Difficulty foaming milk...

- Always use fresh, full cream cold milk.
- Use a stainless steel frothing pitcher. Insure the pitcher is cool before use.
- Clean the frothing tube by following the directions.
- Move the frothing pitcher slightly up and down while frothing.
- Make sure the frothing attachment is pushed up on the frothing arm as far as it will go.

RECIPES

ESPRESSO - Brew one or two cups at a time following the

directions. Optional: Add sugar to taste.

CAPPUCCINO-..... Mix 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Top with ground nutmeg, cinnamon, chocolate powder or vanilla to taste.

LATTE-..... Mix 1/3 espresso with 2/3 steamed milk. Top with ground nutmeg, cinnamon, chocolate powder or vanilla to taste.

ICED ESPRESSO, Mix beverages as described above,
CAPPUCCINO OR LATTE – then pour over ice and shake.

RECIPE IDEAS THAT YOU WILL LOVE TO TRY!

CHOCOLATE 1/3 espresso, 1/3 steamed chocolate milk and
CAPPUCCINO-..... 1/3 froth from the chocolate milk.

FRENCH VANILLA Pour 1/2 oz. Vanilla syrup, 1/4 oz. Hazelnut
LATTE - syrup into cup. Add espresso. Top with
 frothed milk. Dust with vanilla powder.

VIENNA MOCHA - Pour 2/3 oz. Chocolate syrup, 1/2 oz.
 Almond
syrup into a glass. Add a shot of espresso. Fill with steamed milk and top
with
frothed milk. Dust with cinnamon.

BLACK FOREST CAPPUCCINO - Pour 1 oz. Chocolate syrup, 1
 oz.
binge cherry syrup, 1/2 oz. orange syrup into a glass. Add 2 shots of
espresso.
Fill with steamed milk and top with frothed milk and cinnamon.

IRISH NUT Pour 1 oz. Irish Cream syrup, 1 oz. hazelnut syrup,
LATTE - 1 shot espresso. Top with steamed and frothed
milk.

CAPPUCCINO Mix 1 shot espresso with 1 oz. Amaretto,
SUPREMO - 1 oz. of brandy. Top with steamed and frothed
milk.

SAMBO



SIMPLICITY C12
SIMPLICITY C12

ESPRESSO/CAPPUCCINO COFFEE MACHINE

INSTRUCTION FOR USE

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTION POUR L'UTILISATION

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

INSTRUCCIONES PARA EL USO

المستعمل دليل

DEUTSCH

Lesen Sie bitte vor der Nutzung dieses Geräts alle Anweisungen.

Technische Daten:

Modell: SIMPLICITY C/P 12

Nenningangsspannung: AC 110V 230V

Bemessungsfrequenz: 50/60 Hz

Nennlast: 900 W

Druck: 15/20 bar

Maximale Kapazität: 1400 ml

Wichtige Schutzmaßnahmen

Wenn elektrische Geräte benutzt werden, sollten Vorsichtsmaßnahmen grundsätzlich befolgt werden um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag und/oder die Verletzung von Personen zu verringern. Bitte beachten Sie das Folgende:

- Lesen Sie alle Anweisungen **vor** der Benutzung dieser Maschine.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe.
- Um sich gegen elektrischen Stromschlag zu schützen, legen oder stellen Sie das Kabel, die Stecker oder die Maschine **nicht** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Strenge Überwachung ist nötig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker vor dem Reinigen des Geräts und wenn die Espresso Maschine nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Tischkante oder der Arbeitsplatte hängen.
- Lassen Sie das Kabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds/-Ofens auf.
- Zum Abschalten, drehen Sie die Einheit ab und ziehen Sie dann den

Stecker aus der Steckdose.

- Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck.
- Um einen Luftstau unterhalb des Geräts zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf einer harten, glatten Ebene auf. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, bei Betriebsstörungen bei Schäden jeglicher Art bringen Sie dieses Gerät ausschließlich zu dem nächstgelegenen autorisierten Service Center zur Untersuchung, Reparatur oder Korrektur.
- **WARNUNG:** Um das Risiko von Feuer oder elektrischem Schlag zu vermindern, entfernen Sie keine Abdeckungen und keine inneren betriebsfähigen Teile. Reparaturen sollten nur von autorisiertem Personal vorgenommen werden.

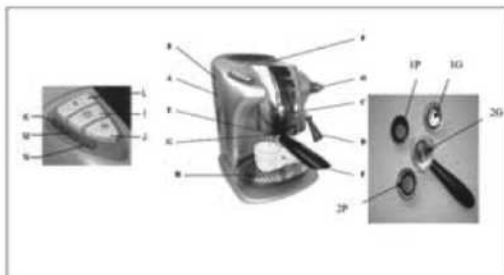
EINLEITUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH! Sie sind nun Besitzer der Marke „Espresso und Cappuccino Maker“.

Bitte lesen Sie alle Anweisungen dieses Handbuchs sorgfältig bevor Sie dieses Gerät benutzen.

Die richtige Pflege und Wartung werden dem Gerät eine lange Lebensdauer und reibungsloses Funktionieren bescheren. Heben Sie diese Anweisung auf und lesen Sie sie immer wieder wegen den Reinigungs- und Pflegetips.

DARSTELLUNG DER TEILE



A.	wassertank	L	an/aus schalter
B.	wasserfüllstandsanzeiger	M	brühbereit kontrollleuchte (rot)
C.	dampfrohr	N	dampfbereit kontrollleuchte (rot)
D.	aufschäumeinrichtung	O	dampf/aufschäumkontrollknopf
E.	brühkopf	P	wärmeplatte
F.	handgriff	1g	filter für einzel kafe
G.	filterhalterung (innenseite des filterbechers)	1p	filter für einzel pod
H.	entfernbarer abtropfeinsatz	2p	filter für doppel pod
I.	brühknopf	2g	filter für doppel kafe
J.	dampfkopf	K.	an/aus anzeigeleuchte (rot)

Bemerkung: Wenn die Anzeigeleuchte "dampfbereit" (N) blinkt, bedeutet es, dass der Dampfkopf geöffnet ist. Bitte drehen Sie ihn zu, wenn Sie Kaffee brühen.

Wie man Qualitäts-Espresso und Cappuccino zu Hause zubereitet.

DER KAFFEE

Der Kaffee sollte für das SIMPLICITY P12 Modell entweder in individuellen einzelnen oder doppelten PODs oder in FAP Plastikkapseln verpackt sein. Es kann auch eine frisch gemahlene, dunkle Espressoröstung für das SIMPLICITY C12 Modell sein. Sie können ebenso ganze Kaffeebohnen kaufen und sie zu Hause mit einem Bohnenmahlwerk oder einer Kaffeemühle selber mahlen.

Lagern Sie die ganzen Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort.

Noch besser lassen sie sich im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe lagern. Wenn Sie gemahlene Kaffee kaufen, denken Sie daran ihn innerhalb von 7 bis 8 Tagen zu verbrauchen, damit Sie den besten Geschmack erhalten. Lagern Sie gemahlene Kaffee in einem luftdichten Behälter und an einem kühlen, dunklen Ort.

DER MAHLGRAD

Ein wichtiger Schritt im Espresso Herstellungsvorgang ist der Mahlgrad. Der Kaffee muss fein gemahlen sein, aber nicht zu fein. Wenn Sie

gemahlenen Kaffee kaufen oder sich mahlen lassen, stellen Sie sicher, dass er einen Espresso-Mahlgrad hat.

- Der richtige Mahlgrad sollte körnig aussehen, wie Salz oder Sand.
- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, wird das Wasser, selbst unter Druck, nicht durch den Kaffee laufen. Kaffee, der zu fein gemahlen ist, sieht aus wie Puder und fühlt sich wie Mehl an, wenn man ihn zwischen den Fingern reibt.
- Wenn der Mahlgrad zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee und verhindert damit eine geschmackvolle Extrahierung.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie alle entfernbaren Teile mit heißem Wasser, seifen Sie sie mit einem milden Spülmittel ein und spülen Sie sie gründlich ab.
- Entfernen Sie die rosa Kappe am Ende des Schlauches innerhalb des Wassertanks.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser (vorzugsweise 18 – 25 °C).
Überschreiten Sie dabei nicht die MAX Füllanzeige (MAX 1400 ml).
- Befolgen Sie die Schritte auf Seite 3 "Das Brauen von Espresso" um das Innere der Maschine zu spülen. Benutzen Sie ausschließlich Wasser, verwenden Sie auf gar keinen Fall Kaffee für den Reinigungsprozess.
- Befolgen Sie die Schritte auf Seite 4 "Das Brauen von Espresso - Milchaufschäumen" um das Aufschäumrohr zu reinigen. Benutzen Sie ausschließlich Wasser, verwenden Sie auf gar keinen Fall Milch für den Reinigungsprozess.
- Brühen Sie einen Zyklus, lassen Sie für ungefähr 45 Sekunden Dampf ab, leeren Sie den Wassertank, spülen und trocknen Sie alle Teile.
- Falls das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Service Agenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden um eine Gefährdung zu

vermeiden.

- Das Gerät darf nicht getaucht werden.
ACHTUNG: Das Gerät sollte erst abkühlen bevor Teile entfernt werden.
- Wenn Sie diese Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, drehen Sie den ON/OFF Schalter (M), drücken Sie dann sofort den Kaffeebrühknopf (N) bis ungefähr 30 cc (Kubikzentimeter) heißes Wasser aus dem Brühknopf getreten sind um zu verhindern, dass das Heizelement ohne Wasser kocht.

DER PROZESS

Diese Espresso und Cappuccino Maschine wurde entwickelt um das Brühen von vorgefertigten PODs/FAPs, frischem Espresso und Cappuccino zu Hause zu erleichtern. Mehrere Hinweise werden Ihnen helfen nach einiger Zeit einen qualitativ hochwertigen Espresso und Getränke mit geschäumter Milch herzustellen. Beginnen Sie immer mit frischem, kaltem Wasser im Wassertank, Stellen Sie sicher, dass alle Teile Ihrer Maschine sauber sind. Sie können die Tassen, die Sie für Ihren Espresso verwenden möchten, durch das Ausspülen mit heißem Wasser anwärmen. So bleibt Ihr Espresso nach dem Brühen länger heiß. Die Qualität, Röstung, Frische, Herkunft und der Mahlgrad Ihrer Kaffeebohnen, die Sie verwenden, werden den Geschmack Ihres Espressos beeinflussen. Wenn Sie Espresso brühen, sollte das Kaffeepulver vorsichtig in den Filterbecher „gestopft“ werden. Das Stopfen ist der Prozess, der das leichte Hineinpacken des Kaffeepulvers in den Filterbecher bezeichnet.

Anmerkung: Stopfen Sie nicht zu viel in den Filterbecher.

Benutzen Sie die Unterseite des Messlöffels um den Kaffeepulver leicht anzudrücken nachdem er im Filterbecher (G) ist. Dieses wird Ihnen helfen einen heißen, vollmundigen und deliziösen Espresso mit einer perfekten „Crema“ (die goldene Schicht auf dem frisch gebrühten Espresso) zuzubereiten.

DAS BRÜHEN VON ESPRESSO MIT GEMAHLENEM KAFFEE

- Stellen Sie sicher, dass der ON/OFF Schalter (siehe Diagramm auf

Seite 1) auf der OFF Position steht und sowohl Brüh- als auch Dampfkopf ausgeschaltet sind.

- Entfernen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit frischem, kühlen Wasser (18-25 °C). Stellen Sie sicher, dass das Wasser des Wassertanks weder unter der „Min“ Marke, die auf dem Tank aufgedruckt ist, noch über der „Max.“ Marke ist.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein und vergewissern Sie sich, dass er vollständig „eingerastet“ ist. Wenn er korrekt eingesetzt wurde, ist der Boden des Wassertanks auf gleicher Ebene mit der Basis. Stellen Sie sicher, dass das Schlauchende im Wasser ist.
- Schließen Sie den „Espresso und Cappuccino Maker“ an.
- Schalten Sie den ON/OFF Schalter auf „On“ Position an, so dass das „On“ Licht leuchtet.
- Während sich das Wasser erhitzt, setzen Sie den Filter in den Filterhalter.
- Falls Sie einen einzelnen POD verwenden, setzen Sie den „U“ Filter in den Filterhalter, sollten Sie einen doppelten POD verwenden, setzen Sie den „V“ Filter in den Filterhalter.
- Falls Sie gemahlenen Kaffee verwenden, setzen Sie den Filter „Q“ und das „Crema System“ Teile „S“ und „T“ in den Filterhalter und geben Sie den gemahlenen Kaffee mit dem Messlöffel in den Filterbecher.
- Verwenden Sie die Unterseite des Messlöffels um den gemahlenen Kaffee hineinzupressen, so dass er flach ist. Entfernen Sie vorsichtig alle Überreste des gemahlenen Kaffees vom Rand des Filterhalters.
- Führen Sie den Filterhalter ungefähr im 45° Winkel von links in die Maschine ein. Richten Sie sich hierbei nach der Linie auf dem Brühkopf. Stellen Sie sicher, dass der Daumenriegel, der den Filterbecher im Filterhalter hält, zurückgeklappt ist und nicht auf dem Filterhalter liegt. Wenn der Filterhalter in Linie gebracht ist, gleiten Sie ihn nach rechts bis der Griff einrastet. Der Griff ist nun in der „Lock“ Position und sitzt fest.

BITTE NICHT UNNÖTIG FESTZIEHEN.

- Plazieren Sie eine Tasse unter den Auslaufdüsen des Filterhalters. Der Espresso wird aus beiden Auslaufdüsen fließen. Benutzen Sie

deshalb eine Tasse, die weit genug ist um unter beide Auslaufdüsen zu passen oder stellen Sie zwei Tassen nebeneinander unter jeweils eine Düse.

- Wenn der Heizprozess beendet ist, erscheint eine Kontrolllampe, die signalisiert, dass mit dem Brühvorgang für den Espresso begonnen werden kann. (Ihre Maschine wird nur einige Minuten benötigen um genügend Wasser für den Brühvorgang aufzuheizen). Drücken Sie auf den Brühknopf



- (Brühposition). Sie können den Geschmack des Espressos durch die Brühzeit Ihrem Geschmack anpassen. Eine kürzere Brühzeit wird einen stärkeren Espresso produzieren. Die Kontrolllampe „brew ready“ (brühbereit) kann erlöschen während Sie noch brühen. Dieses bedeutet nur, dass die Maschine weiteres Wasser erhitzt.
- Nachdem Sie die gewünschte Menge an Espresso gebrüht haben, drücken Sie den Brühknopf um die Pumpe auszuschalten.
- Entfernen Sie die Tasse von der Abtropffläche.
-
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Filterhalter entfernen, da sich noch heißes Wasser im Filter befinden kann.**
- Sie können mehrere Tassen Espresso hintereinander brühen. Stellen Sie nur sicher, dass das Wasser im Wassertank über der „Min“ Marke bleibt. Wiederholen Sie die Schritte 5-13 um mehrere Tassen Espresso zu brühen.
- Wenn Sie die Maschine erhitzen um Kaffee oder Dampf zu machen, ist es normal, wenn ein wenig Kaffee oder Wasser in die Abtropffläche tropft,

...ACHTUNG:

Beim Gebrauch ist es normal, dass die Pumpe laut wird, wenn nicht genug Wasser im Wassertank (A) ist. Wenn die Siedewasserpumpe ohne Wasser ist und keinen Espresso brühen kann, öffnen Sie bitte den Dampfkopf so lange bis die Pumpe normal arbeitet. Drehen Sie dann den Dampfkopf wieder ab.

WIE MAN CAPPUCCINO ZUBEREITET

Cappuccino ist Espresso, der mit geschäumter Milch und Milchschaum bedeckt/getoppt wird. Das Aufschäumen der Milch bedarf der Übung. Die Milch sollte zur Hälfte „gedampft“ (am Boden des Bechers) und zur Hälfte geschäumt (obere Hälfte des Bechers) sein. Seien Sie nicht entmutigt, wenn es nicht beim ersten Mal perfekt ist. Es wird einige Male dauern, bis Sie diesen Prozess perfektioniert haben.

Um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich die Milch in einem separaten Becher aufzuschäumen und die geschäumte Milch dann zum Espresso zu geben. Sowohl die Milch als auch der Becher sollten kalt sein. Benutzen Sie keinen Becher, der gerade erst mit warmem Wasser gewaschen wurde. Verwenden Sie Vollmilch.

Wir empfehlen einen rostfreien Stahlbecher und ein spezielles Lebensmittelthermometer, so fern Sie eines besitzen, um den bestmöglichen Milchschaum und geschäumte Milch zuzubereiten.

- Der erste Schritt um Cappuccino herzustellen, ist es den Espresso zu machen.
- Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Brewing Espresso“.
- Füllen Sie einen kleinen rostfreien Becher 1/3 bis zur Hälfte mit kalter Milch. Verwenden Sie dafür einen Becher, der ungefähr 10-12 ounces (0,3 l) und ca. 5 inches (12,7 cm) hoch ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Espressomaschine angestellt ist und dass genug Wasser im Wassertank ist.
- Drücken Sie den Dampf  Start/Stop Knopf. Sobald das Gerät zum Milch schäumen bereit ist, erscheint die Kontrolllampe „dampfbereit/steam ready“.
- Um die Milch aufzuschäumen, platzieren Sie die Dampfdüse in den mit Milch gefüllten Becher. Halten Sie den Becher so, dass das Ende der Dampfdüse leicht in die Milch getaucht ist. Drehen Sie

den Dampf/Schaumknopf  gegen den Uhrsinn auf und beginnen Sie mit dem Schäumen. Die Kontrolllampe „dampfbereit“ wird während der Aufschäumung erlöschen. Das ist normal, Sie brauchen den Aufschäumprozess nicht zu unterbrechen. Seien Sie vorsichtig: Dampf, der aus der Dampfdüse entweicht ist

sehr HEISS. Während sich die Milch erwärmt, wird der Becher sehr HEISS werden.

- Die speziell entwickelte Aufschäum-Apparatur erfordert sehr wenig Aufwand um dicken Milchschaum zu produzieren. Schäumen Sie die Milch bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist oder der Milchschaum den Becherrand erreicht. Extra dicken Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie den Becher während des Aufschäumprozesses leicht bewegen und die Dampfdüse stets leicht in die Milch getaucht haben.
- Um geschäumte Milch zu erhalten, halten Sie die Dampfdüse in den mit Milch gefüllten Becher. Halten Sie den Becher so, dass die Dampfdüse fast den Becherboden berührt. Achten Sie darauf die Milch nicht zu kochen.
- Wenn Sie mit dem Schäumen fertig sind, drehen Sie den Dampfkontrollknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Ziehen Sie ihn nicht zu fest an. Drücken Sie den Start/Stop Knopf um den Prozess zu beenden.
- Nachdem der Dampfkontrollknopf geschlossen ist, werden Sie feststellen, dass die Maschine etwas Dampf ablässt. Das ist normal, da die Maschine den Druck, der während des Dampfprozesses entstanden ist, abgibt.

WICHTIG

Säubern Sie die Dampfdüse und den Aufschäum-Apparat **sofort nach jedem Gebrauch**. Füllen Sie dafür den Becher halbvoll mit Wasser und lassen Sie die Dampffunktion ungefähr 20 Sekunden laufen. Dieses wird das Innere der Dampfdüse reinigen. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch um das Äußere des Dampfrohres und des Aufschäum-Apparat abzuwischen. Sie können den Aufschäum-Apparat auch mit warmem Seifenwasser reinigen. Sollte die Dampfdüse durch angetrocknete Milch verstopft sein, benutzen Sie die Spitze einer Nähnadel oder einer Sicherheitsnadel um die Öffnung zu säubern.

ACHTUNG

Nachdem Sie die Dampffunktion Ihrer Maschine benutzt haben, ist das

Heizsystem an seiner höchsten Temperatur. Sollten Sie sofort nach dem Aufschäumen weitere Espresso brühen wollen, sollte das Heizsystem erst abkühlen um ein „Verbrennen“ des Espresso zu vermeiden. Sobald die Kontrolllampe „dampfbereit /steam ready“ erlischt, ist Ihre Maschine bereit den Espresso mit der perfekten Temperatur zu brühen.

REINIGUNG

Wenn Sie mit dem Aufschäumen und Brühen des Espressos fertig sind, beginnen Sie mit der Reinigung indem Sie das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.

Der Filterhalter und die Filter sollten jedes Mal, wenn Sie Espresso brühen, gereinigt werden. Um sie zu säubern, entfernen Sie den Griff, indem Sie ihn ungefähr um 45 Grad nach links zum Zentrum drehen und dann nach unten ziehen. **Seien Sie vorsichtig**, da der Filter noch heißes Wasser über dem Kaffeesatz haben könnte. Klopfen Sie den Kaffeesatz oder POD's heraus indem Sie den Filter mit dem Daumenhalter in Position halten. **Seien Sie vorsichtig**, da sowohl der Filterbecher als auch der Filterhalter sehr heiß sein werden. Spülen Sie den Filterbecher und den Filterhalter gründlich mit Wasser aus. Es empfiehlt sich nicht den Filterbecher oder Filterhalter in die Spülmaschine zu geben.

Sollten Sie die Espresso Maschine einige Zeit nicht benutzen, führen Sie den Filterhalter nicht wieder an seinem Platz am Brühkopf ein. Das wird die Lebensdauer der Filterdichtung verlängern.

Entfernen Sie den Wassertank und leeren Sie das verbliebene Wasser aus. Spülen Sie den Wassertank **nicht** in der Spülmaschine.

Entfernen Sie das Abtropfrost und das Überlaufbecken von der Maschine. Spülen Sie beides mit warmem Seifenwasser ab. Spülen Sie diese Teile **nicht** in der Spülmaschine.

DAS REINIGEN DES BRÜHKOPFES

Nach längerem Gebrauch sollte der Brühkopf gereinigt werden. Sie können den

Brühkopf mit einem feuchten Tuch abwischen um alten Kaffeesatz zu entfernen. Sollte das Brühsieb (auf der Unterseite des Brühkopfes) besonders verschmutzt sein, machen Sie einige Durchläufe mit reinem Wasser. Bedienen Sie die Maschine in der gleichen Weise wie für die Zubereitung von Espresso, aber geben Sie keinen Kaffee in den Filterbecher. Befestigen Sie den Filterhalter und wiederholen Sie den Prozess mehrere Male. So läuft heißes Wasser durch den Brühkopf und

spült alte Kaffeesätze aus.

REINIGUNG DES AUFSCÄUMROHRES

Säubern Sie die Dampfdüse und den Aufschäum-Apparat **sofort nach jedem Gebrauch**. Füllen Sie den Becher halbvoll mit Wasser und lassen Sie die Dampffunktion ungefähr 20 Sekunden laufen. Dieses wird das Innere der Dampfdüse reinigen. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch um das Äußere des Dampfrohrs und des Aufschäum-Apparat abzuwischen. Sie können den Aufschäum-Apparat auch mit warmem Seifenwasser reinigen. Sollte die Dampfdüse durch angetrocknete Milch verstopft sein, benutzen Sie die Spitze einer Nähnadel oder einer Sicherheitsnadel um die Öffnung zu säubern.

REINIGUNG DES FILTERHALTERS / ENTKALKEN

Die Lebensdauer Ihres „Espresso Makers“ wird verlängert, wenn Sie ihn regelmäßig entkalken.

Verwenden Sie hierfür weißen Haushaltessig oder spezielle Entkalkerprodukte. Die Häufigkeit des Entkalkens richtet sich nach dem Härtegrad Ihres Wassers, siehe nachfolgende Tabelle:

VORGESCHLAGENE

REINIGUNGSINTERVALLE

Art des Wassers

Häufigkeit

Weiches Wasser

Nach 80 Brühdurchläufe

Hartes Wasser

Nach 40 Brühdurchläufe

Gießen Sie 18 ounces (= 1,53 l) Essig oder Spezialentkalker in den Wassertank oder Filterhalter. Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter in die Mitte des Abtropfrosts. Lassen Sie ungefähr ein Drittel der Entkalker-Lösung durch das System laufen in dem Sie die Maschine bedienen als wollten Sie Espresso brühen ohne jedoch Kaffee zu

verwenden. Stellen Sie die Maschine ab und lassen Sie den Entkalker 10 – 15 Minuten einwirken. Lassen Sie dann den Rest der Entkalker-Lösung durchlaufen. Wenn Sie starke Kalkablagerungen haben, wiederholen Sie den Vorgang. Lassen Sie nach dem Entkalken zur Reinigung der Maschine zwei Wassertanks mit frischem Wasser durchlaufen. Danach säubern Sie alle entfernbaren Teile mit warmem Seifenwasser.

PROBLEMLÖSUNGEN

Die Temperatur des Espressos ist zu niedrig.....

- Drücken Sie das Kaffeepulver ein wenig stärker an.
- Wärmen Sie die Tassen durch das Spülen mit heißem Wasser vor.
- Entkalken Sie das Gerät.

Der Espresso wird zu langsam gebrüht.....

- Drücken Sie das Kaffeepulver nicht so fest an.
- Verwenden Sie gröberes Kaffeepulver.
- Entkalken Sie das Gerät.

Der Espresso läuft an den Seiten des Filterhalters heraus.....

- Stellen Sie sicher, dass der Filterhalter richtig eingerastet ist.
- Ziehen Sie den Filtergriff ein bisschen fester an.
- Reinigen Sie den Kaffeesatz von der Kante des Filterbechers bevor Sie ihn in den Brühkopf einsetzen.
- Reinigen Sie den Brühkopf.

Der Espresso fließt nicht durch.

- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank voll ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank richtig eingerastet ist.
- Versichern Sie sich, dass der Schlauch tief im Wasser sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass nicht zu viel Kaffeepulver im Filter ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Filterhalter richtig im Haltering sitzt.
- Reinigen Sie den Filterkorb und Brühkopf.
- Entkalken Sie das Gerät.

Die Maschine ist sehr laut, wenn sie bedient wird.....

- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank voll ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank richtig eingerastet ist.

Es ist schwierig Espresso mit „Crema“ zu brühen.....

- Verwenden Sie immer frisch gemahlene Kaffeebohnen oder einzeln

verpackte POD's.

- Stellen Sie sicher, dass genügend Kaffee im Filterkorb ist.
- Drücken Sie das Espresso-Kaffeepulver ein wenig mehr an.

Das Aufschäumen bereite Schwierigkeiten

- Verwenden Sie immer frische, kalte Vollmilch.
- Benutzen Sie einen rostfreien Becher. Stellen Sie sicher, dass der Becher kalt ist.
- Reinigen Sie die Aufschäumtube.
- Bewegen Sie den Aufschäumbecher leicht nach oben und unten während Sie Aufschäumen.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufschäum-Apparat so weit wie möglich hinein geschoben ist.

REZEPTE

ESPRESSO Brühen Sie eine oder zwei Tassen gemäß Anweisung. Optional können Sie Zucker hinzufügen.

CAPPUCCINO Mischen Sie 1/3 Espresso, 1/3 geschäumte Milch und 1/3 Milchschaum. Toppen Sie das Getränk mit Muskat, Zimt, Schokoladenpulver oder Vanille.

LATTE Mischen Sie 1/3 Espresso mit 2/3 geschäumter Milch. Toppen Sie das Getränk mit Muskat, Zimt, Schokoladenpulver oder Vanille.

EIS-ESPRESSO, Mischen Sie die
Zutaten wie oben beschrieben in einen
EIS-CAPPUCCINO ODER Shaker, geben Sie dann
Eiswürfel hinzu und schütteln Sie das
EIS-LATTE Ganze

Rezeptideen, die Sie lieben werden"

SCHOKOLADEN- 1/3 Espresso, 1/3 aufgeschäumte
Schokoladenmilch und

CAPPUCCINO 1/3 Schaum der Schokoladenmilch

FRANZÖSISCHE

Gießen Sie 1/2 oz (= 1,5 cl) Vanille-Sirup, 1/4 oz (= 0,75 cl)

VANILLA LATTE

Haselnuss-Sirup in eine Tasse. Fügen Sie Espresso hinzu. Toppen Sie das Getränk mit Milchschaum und bestäuben Sie es mit Vanillepulver.

VIENNA MOCCA

Gießen Sie 2/3 oz (= 1,95 cl) Schokoladen-

Sirup, 1/2 oz (= 1,5 cl) Mandel-Sirup in ein Glas. Fügen Sie einen Schuss Espresso hinzu. Füllen Sie das Glas mit geschäumter Milch auf und toppen

Sie es mit Milchschaum. Bestäuben Sie das Getränk mit Zimt.

SCHWARZWÄLDER CAPPUCINO Gießen Sie 1 oz (= 2,95 cl) Schokoladen-Sirup, 1 oz (= 2,95 cl) Kirschnaps-Sirup, 1/2 oz (= 1,5 cl) Orangen-Sirup in ein Glas. Fügen Sie zwei Schuss Espresso hinzu. Füllen Sie das Glas mit geschäumter Milch auf und toppen Sie es mit Milchschaum. Bestäuben Sie das Getränk mit Zimt.

IRISCHE NUSS LATTE Gießen Sie 1 oz (= 2,95 cl) Irish Cream-Sirup, 1 oz (= 2,95) Haselnuss-Sirup in ein Glas. Füllen Sie das Glas mit geschäumter Milch auf und toppen Sie es mit Milchschaum.

CAPPUCINO SUPREMO Mischen Sie einen Schuss Espresso mit 1 oz (2,95 cl) Amaretto, 1 oz (=2,95) Brandy. Füllen Sie die Tasse mit geschäumter Milch auf und toppen Sie das Getränk mit Milchschaum.

SAMBO



SIMPLICITY C12
SIMPLICITY C12

ESPRESSO/CAPPUCCINO COFFEE MACHINE

INSTRUCTION FOR USE

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTION POUR L'UTILISATION

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

INSTRUCCIONES PARA EL USO

المستعمل دليل

FRANCAIS

Lire attentivement les instructions pour l'emploi avant d'utiliser cet appareil.

DONNEES TECHNIQUES:

Model: SIMPLICITY C/P 12

Voltage : AC 110V/230V

Fréquence: 50/60Hz

Puissance: 900W

Pression: 15/20 bar

Capacité réservoir: 1400ml

AVERTISSEMENTS POUR L'EMPLOI

Pour l'utilisation de cet appareil, des précautions de base sont à observer pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de dommages aux personnes et pour la sécurité de l'opérateur, en particulier ce qui suit:

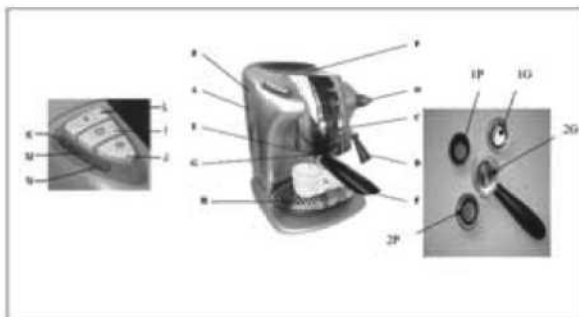
- Lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées prévues.
- Pour se protéger d'éventuelles électrocutions ne pas immerger le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Cet Appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants sans une surveillance adéquate.
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand la machine n'est pas utilisée et avant l'opération de nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser en plein air ou à proximité de lieux humides.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation sur l'angle du plan de travail ou de la table ou le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser cet appareil sur ou à proximité de gazinières ou dans de fours traditionnels ou à proximité de toute source de chaleur.
- Pour éteindre la machine mettre l'interrupteur sur la position "off" et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne pas utiliser cet appareil pour des utilisations autres que pour celles pour lequel il a été construit.

- Poser la machine sur une surface plane, rigide et adéquate à son poids et
- s'assurer qu'autour de l'appareil il y ait assez d'espace pour garantir une ventilation correcte.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un câble d'alimentation détérioré, ou après un dysfonctionnement ou un dommage subi par l'appareil. Renvoyer la machine dans le centre de réparations autorisé le plus proche pour être réparé.
- **ATTENTION : Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocutions ne pas retirer les carters de service de l'appareil, les réparations doivent être effectuées seulement par le service technique autorisé.**

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS! Vous êtes le propriétaire d'une machine "SAMBO" pour espresso et cappuccinos. Vous êtes invité à lire attentivement toutes les instructions reportées dans ce manuel avant d'utiliser cet appareil. Nettoyage et entretien vont assurer à votre machine une longue vie sans problèmes. Conserver les instructions et référez-vous à celles-ci pour le nettoyage et l'entretien de la machine.

IDENTIFICATION DES COMPOSANTS



A. Réservoir	L. Interrupteur On/Off
B. Indicateur du niveau d'eau	M. Voyant température café (Rouge)
C. Tube Vapeur	N. Voyant température vapeur(Rouge)
D. Cappuccinatore	O. Robinet vapeur
E. Siège porte filtre	P. Chauffe tasses
F. Poignée portefiltre	1G Filtre café moulu single
G. Porte filtre	2G Filtre café moulu double
H. Bacinelle amovible	1P Filtre Pod single
I. Bouton café	2P Filtre pod double
J. Bouton vapeur	K. Voyant On/Off (Rouge)

Attention: Quand le voyant rouge (N) de la vapeur clignote, cela signifie que la machine est en production vapeur. Prière de l'arrêter avant de faire le café.

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO DE QUALITE ET UN CAPPUCCINO CHEZ VOUS.

LE CAFE

Le café doit être de préférence soit des Easy Serving Espresso "Pod's" emballés individuellement en simple ou double dose ou du café en grains moulu fraîchement pour la machine modèle SIMPLICITY P12 ou en capsules de café emballées individuellement "Fap's" simples ou double doses pour la machine modèle SIMPLICITY C12.

Vous pouvez acheter du café en grains et le moulin vous même chez vous avec un moulin a café.

Conservez le café en grains dans une boîte hermétique dans un lieu frais et sombre.

Il est conseillé de conserver le café en grains dans le réfrigérateur ou dans le congélateur. Si vous achetez du café moulu prévoyez sa consommation dans un laps de temps d'une semaine maximum pour avoir un goût optimal et conservez-le dans un lieu frais et sombre.

LA MOUTURE

C'est un pas important dans la préparation de l'espresso. Le café doit être moulu fin mais pas trop . Si vous achetez du café déjà moulu, assurez-vous que sa mouture est prévue pour l'utilisation dans une machine espresso.

La mouture correcte doit ressembler à du sable fin.

- Si il est moulu trop fin, l'eau n'arrivera pas à passer à travers même sous la pression de la pompe. Le café moulu trop fin ressemble à de la farine quand il est passé entre les doigts.
- Si il est moulu trop gros, l'eau passera à travers trop vite sans extraire les arômes du café.

PREMIERE UTILISATION

Se référer au tableau d'identification des composants.

1. Laver toutes les parties amovibles avec de l'eau chaude et un détergent délicat puis rincer abondamment.
2. Enlever le capuchon rose dans le réservoir.

Remplir le réservoir d'eau (utiliser de préférence de l'eau à une température de 18-25 °C)

Ne pas dépasser le niveau max indiqué. (Max 1400 ml)

3. Suivre les instructions pour la préparation du café pour rincer les conduits internes de la machine. Utiliser seulement de l'eau, ne pas utiliser de café pour le cycle de nettoyage.
4. Suivre les instructions pour la préparation d'un cappuccino pour rincer le cappuccinatore. Utiliser de l'eau pour le rinçage.
5. Après avoir effectué un cycle d'infusion de café et de production vapeur d'environ 45 secondes, vider le réservoir d'eau et l'enlever de son siège, laver et sécher toutes les parties amovibles.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé seulement par le personnel technique autorisé pour éviter tout danger.
7. L'appareil ne doit jamais être immergé dans aucun type de liquide.
8. **ATTENTION / Laisser refroidir la machine avant de retirer n'importe quelle partie.**

Si vous utilisez la machine à café pour la première fois, pressez le bouton on (M) et tout de suite après le bouton erogation café (N) et laisser sortir environ 30cc d'eau dans une tasse de façon à éviter que le boiler ne chauffe sans eau à l'intérieur.

LA PROCEDURE

Cette machine a été conçue pour une préparation facile d'espresso et de cappuccino chez vous et elle est prévue pour utiliser des dosettes papiers (Pod's) ou du café moulu ou encore des dosettes plastique (Fap's). Plusieurs suggestions vont vous aider à la préparation d'un espresso de qualité et de boissons à base de mousse de lait. Commencez par remplir le réservoir avec de l'eau fraîche. Assurez-vous que toutes les parties de la machine ont été nettoyées après la dernière utilisation. Vous pouvez réchauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude, cette opération vous aidera à maintenir le café chaud après sa distribution.

La qualité, la torréfaction, la mouture et le mélange du café moulu que vous allez utiliser vont modifier le goût de votre espresso. Cette opération vous aidera à obtenir un espresso délicieux et riche en crème.

PREPARATION D'UN ESPRESSO AVEC DU CAFE MOULU.

- S'assurer que tous les interrupteurs sont en position "off".
- Enlever le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau fraîche. S'assurer que le niveau d'eau dans le réservoir est au dessus du niveau «Min » et pas au dessus du niveau « max »
- Remettre en place le réservoir et s'assurer qu'il est correctement inséré.
- Insérer la fiche dans la prise de courant.
- Presser le bouton on / off dans la position "on" le voyant rouge s'illuminera.
- Pendant la période de réchauffement insérer le filtre adéquat dans le porte filtre.
- Si vous utilisez une dosette simple "single pod" insérez le filtre 1P dans le porte filtre, si vous utilisez une dosette double insérez le filtre "2P" dans le porte filtre.
- Si vous utilisez du café moulu, insérez le filtre "1G" si vous voulez

faire un café simple ou insérez le filtre "2G" si vous voulez faire un café double.

- Utilisez le fond de la cuillère doseur pour presser le café dans le filtre, après avoir pressé le café, nettoyez les éventuels résidus de café sur le bord du porte filtre.
- Insérez le portefiltre dans la machine en s'aidant des flèches estampillées sur le manche du portefiltre et sur le frontal de la machine. **Il n'est pas nécessaire de serrer trop fort**
- Mettez une tasse au dessous du bec du portefiltre. Le café sortira par les deux orifices, utilisez une tasse assez grande pour recueillir les deux jets de café ou mettez deux tasses une à côté de l'autre.
- Quand le voyant de température devient rouge, vous pouvez démarrer la distribution de votre espresso.
- La machine sera à la bonne température quelque minute après la mise

enroute. Presser alors le bouton de distribution café  Vous pouvez varier la durée du temps de distribution selon votre goût; un temps court vous donnera un café plus corsé ; un temps plus long, un café plus léger. Le voyant de température peut s'éteindre pendant la distribution du café, cela signifie seulement que la machine est en train de chauffer à nouveau.

- Quand vous avez atteint la dose de café que vous désirez, pressez à nouveau le bouton distribution café pour arrêter.
- Enlever la tasse de son emplacement. **Faire très attention en enlevant le porte filtre car il pourrait y avoir des résidus d'eau bouillante dans le filtre.** Enlever le marc de café ou la dosette usée du porte filtre. Faire très attention car le filtre et le porte filtre peuvent être très chaud. Rincer et sécher.
- Vous pouvez distribuer du café tasse après tasse, il faudra juste s'assurer que le niveau d'eau dans le réservoir ne descende pas en dessous du niveau minimum. Répétez les points 5 à 13 pour faire plusieurs cafés de suite.
- Il est normal que pendant la distribution du café ou la production vapeur, il se produise une décharge d'eau dans le bac collecteur de gouttes.

ATTENTION:

Pendant l'utilisation, il est normal que la pompe devienne très bruyante s'il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Remplir à nouveau avec de l'eau fraîche et ouvrir le robinet vapeur, presser le bouton distribution café jusqu'à qu'il sorte de l'eau du tube vapeur, laisser couler dans une tasse jusqu'à la remplir, fermer ensuite le robinet et presser à nouveau le bouton café pour arrêter la distribution. Reprendre l'utilisation normale de la machine.

• COMMENT FAIRE UN CAPPUCINO

- Un Cappuccino est un espresso recouvert d'une mousse de lait. Faire mousser le lait nécessite de l'expérience et de la pratique, ne vous découragez pas si vous n'arrivez pas la première fois. Le lait doit être moussé de préférence dans un pot à part et versé ensuite dans le café. Pour un meilleur résultat, le pot et le lait doivent être froids et on conseille l'utilisation de lait entier ainsi que d'un pot en acier inox.
- Remplir entre 1/3 e 1/2 du pot en acier inox avec du lait froid entier, utiliser un pot de contenance d'au moins 400cc et de 12 cm de hauteur
- S'assurer que la machine soit allumée et qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.

- Presser le bouton vapeur  . Le voyant rouge clignotera jusqu'à ce que la vapeur soit prête, à ce moment le voyant va rester rouge fixe.
- Pour faire mousser le lait, immerger le bec vapeur dans le pot et

ouvrir le robinet vapeur.  pour commencer à faire mousser le lait. Le voyant vapeur peut s'éteindre pendant l'utilisation de la vapeur, c'est normal, vous pouvez continuer à utiliser la vapeur. **Faire très attention car la vapeur qui sort du bec est bouillante et comme le lait que vous êtes en train de faire chauffer, le pot peut également devenir bouillant.**

- Le bec cappuccinatore de notre machine a été dessiné spécialement

pour obtenir sans effort une mousse de lait épaisse.

- Pour faire mousser le lait jusqu'à la consistance désirée, immerger le cappuccinatore dans le lait et effectuer un mouvement rotatoire. **Faire attention à ne pas faire bouillir le lait.** Quand vous avez terminé de faire mousser le lait, fermer le robinet vapeur sans serrer trop fort et presser le bouton vapeur en position "off". (Voyant rouge éteint)
- Quand le robinet vapeur sera fermé, la machine pourra laisser sortir encore un peu de vapeur due au relachement de la surpression générée par la production de la vapeur et cela est normal
- L'étape suivante dans la préparation d'un cappuccino est celui de la préparation d'un espresso.
- L'étape suivante est celle de la distribution de l'espresso
- Verser ensuite le lait mousse dans la tasse où vous avez préparé l'espresso et saupoudrez avec du chocolat en poudre.

IMPORTANT

Nettoyer le cappuccinatore tout de suite après son utilisation, pour ce faire remplissez un pot avec de l'eau et ouvrir le robinet vapeur après avoir immergé le bec cappuccinatore dans l'eau, faire sortir de la vapeur pendant près de 20 secondes. Cette opération va nettoyer l'intérieur du cappuccinatore, utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Si le cappuccinatore se bouche à cause du lait qui a séché à l'intérieur du tube, utiliser une épingle pour le déboucher.

ATTENTION

Après avoir utilisé la vapeur le boiler de la machine sera à sa température maximale.

Si vous désirez faire un café tout de suite après avoir utilisé la vapeur vous devez laisser refroidir le boiler pour éviter de brûler le café. Quand le voyant de la vapeur s'éteint la machine est à nouveau à la température optimale pour distribuer le café.

NETTOYAGE

Quand vous aurez fini de distribuer le café et de faire mousser le lait, commencez l'opération de nettoyage en éteignant la machine et en débranchant la prise de courant. Le porte filtre et les filtres doivent être nettoyés à chaque utilisation, pour ce faire enlever le porte filtre de son

siège dans la machine en le poussant vers la gauche depuis le centre de la machine jusqu'à son déblocage. Faites très attention le filtre pourrait contenir des résidus d'eau chaude sur la superficie du marc de café. Vider le filtre de son marc de café ou de la dosette ou de la capsule usée, Faire très attention car le filtre et le porte filtre peuvent être encore très chauds. Rincer le porte filtre et le filtre à l'eau. Si vous n'utilisez pas la machine pendant une période de temps assez longue, il est conseillé de ne pas remettre en place le filtre et le porte filtre dans la machine pour préserver l'état du joint du porte filtre. Enlever le réservoir et le vider, ne pas laver le réservoir dans le lave vaisselle. Enlever le bac repose tasses et sa grille et le laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher avant de remettre en place. Ne pas laver dans le lave vaisselle.

NETTOYAGE DE LA BASE PORTEFILTRE

La base du porte filtre doit être nettoyée après un usage prolongé. Vous pouvez laver avec un chiffon humide pour retirer les incrustations de café. Si la douchette est particulièrement sale faire plusieurs cycles de distribution d'eau d'environ 30 secondes, comme si vous étiez en train de faire un café mais sans café dans le filtre. Cette opération permettra à l'eau de passer à travers et de nettoyer les vieilles incrustations de café.

NETTOYAGE DU CAPPUCCINATORE

Le cappuccinatore doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation pour éviter que des résidus de lait ne sèchent dans le tube vapeur en le bouchant. Remplir à moitié un pot d'eau immerger le cappuccinatore et ouvrir le robinet vapeur pour environ 20 secondes, cette opération va nettoyer l'intérieur du tube. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Si le cappuccinatore se bouche à cause du lait qui a séché dans le tube, utiliser une épingle pour déboucher le trou de sortie de la vapeur.

NETTOYAGE DU PORTAFILTRE / DETARTRAGE

La durée de vie de votre machine peut être prolongée avec un détartrage régulier en utilisant une solution de vinaigre blanc ou une solution

spéciale détartrage pour machines à café. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Le tableau suivant vous suggère des intervalles de temps pour le détartrage.

INTERVALLES DETARTRAGE SUGGERE

Type d'eau	Frequence detartrage
EAU DOUCE	Tous les 80 cycles
EAU DURE	Tous les 40 cycles

Remplir le réservoir avec 500cc de vinaigre blanc ou avec une solution spéciale detartrage. Mettre un récipient assez grand en dessous du porte filtre, au centre de la grille repose-tasse, allumer la machine, presser le bouton démarrage café et faire couler presque un tiers de la solution. Eteindre la machine et laisser reposer pendant 15 minutes. Allumer la machine et faites couler le reste de la solution. Il peut être nécessaire de répéter l'opération si les dépôts de calcaires sont très durs. Après avoir fini de faire couler toute la solution, rincer en faisant couler 2 réservoirs pleins d'eau fraîche et pure. Quand vous aurez fini cette opération, enlever toutes les parties amovibles de la machine, les rincer et les sécher et les remettre en place.

GUIDE DE RESOLUTION DE CERTAINS PROBLEMES

La température du café est trop basse ...

- Presser plus fermement le café moulu dans le filtre.
- Pré- réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
- D2tartrer la machine

Le café coule trop lentement....

- Ne pressez pas trop le café moulu dans le filtre.
- Utiliser une mouture plus grosse.
- D2tartre la Machine.

Le café sort sur les côtés et du haut du porte filtre...

- S'Assurer que le porte filtre soit inséré correctement.
- Serrer plus fermement le porte filtre.
- Nettoyer les dépôts de café sur les bords du porte filtre avant de l'insérer dans la machine.
- Nettoyer le siège du porte filtre.

L'Espresso ne sort pas...

- S'assurer que le réservoir d'eau soit plein d'eau.
- S'assurer que le réservoir d'eau soit correctement inséré dans son emplacement.
- S'assurer qu'il n'y ait pas trop de café et qu'il ne soit pas trop pressé dans le filtre.
- S'assurer que le porte filtre soit correctement inséré dans son emplacement.
- Bien nettoyer le filtre et la douchette.
- Détartre la machine.

La machine est très bruyante pendant son fonctionnement...

- S'assurer que le réservoir d'eau soit plein d'eau.
- S'assurer que le réservoir d'eau soit correctement inséré dans son emplacement.

Il est difficile d'obtenir un espresso crémeux...

- Utiliser toujours du café fraîchement moulu ou des dosettes emballées individuellement.
- S'assurer qu'il y ait assez de café dans le filtre.
- Presser plus fermement le café moulu dans le filtre.

Il est difficile de faire mousser le lait...

- Utiliser toujours du lait frais entier et très froid.
- Utiliser un pot en acier inox et s'assurer qu'il soit froid.
- Nettoyer le cappuccinatore suivant les instructions.
- Bouger le pot de haut en bas pour varier l'immersion du bec vapeur dans le lait.
- S'assurer que le cappuccinatore soit inséré correctement dans le tube vapeur.

RECETTES

ESPRESSO - Distribuer une ou deux tasses en suivant les instructions. Ajouter du sucre selon votre goût.

CAPPUCCINO-..... Mélanger 1/3 espresso, 1/3 lait chaud et 1/3 mousse de lait. Saupoudrer avec de la noix de muscade ou de la cannelle ou du chocolat en poudre selon votre goût.

LAIT-..... Mélanger 1/3 espresso avec 2/3 de lait chaud, saupoudrer avec de la noix de muscade ou de la cannelle ou du chocolat en poudre selon votre goût.

ESPRESSO - CAPPUCCINO OU LAIT GLACE..... Mélanger les boissons comme décrit au dessus, puis ajouter de la glace et mettez dans le shaker, agiter et servez.

RECETTES ET IDEES QUE VOUS ALLEZ AIMER ESSAYER!!

CIOCCOLATO 1/3 espresso, 1/3 chocolat chaud et

CAPPUCCINO-..... 1/3 de mousse de chocolat chaud.

FRENCH VANIGLIA Verser 10 cc de sirop de Vanille, 5cc de sirop de noix

CAFFE & LATTE - dans une tasse, ajouter un espresso
et
finir avec de la mousse de lait. Saupoudrer avec de la vanille en poudre.

VIENNA MOCKA - Verser 2 cc de sirop de chocolat, 1 cc de
sirop
d'amande dans un verre, ajouter un espresso, remplir avec du lait chaud
et de
la mousse de lait. Saupoudrer avec de la cannelle.

FORET NOIRE-CAPPUCCINO - Verser 3cc de sirop de chocolat,
3cc
de sirop de cerise, 2cc de sirop d'orange dans un verre, ajouter 2
espresso,
remplir avec du lait chaud et finir avec de la mousse de lait. Saupoudrer
avec
de la cannelle

IRISH NUT Verser 3cc de sirop de crème Irlandaise, 3cc de
sirop de
noix 1 espresso, compléter avec du lait chaud et de la mousse de lait.

LATTE - 1 espresso. Compléter avec du lait chaud et de
la mousse de lait.

CAPPUCCINO Mélangier 1 espresso avec 3cc d' Amaretto, 3cc
de Brandy

SUPREMO - Compléter avec du lait chaud et mousse de
lait.