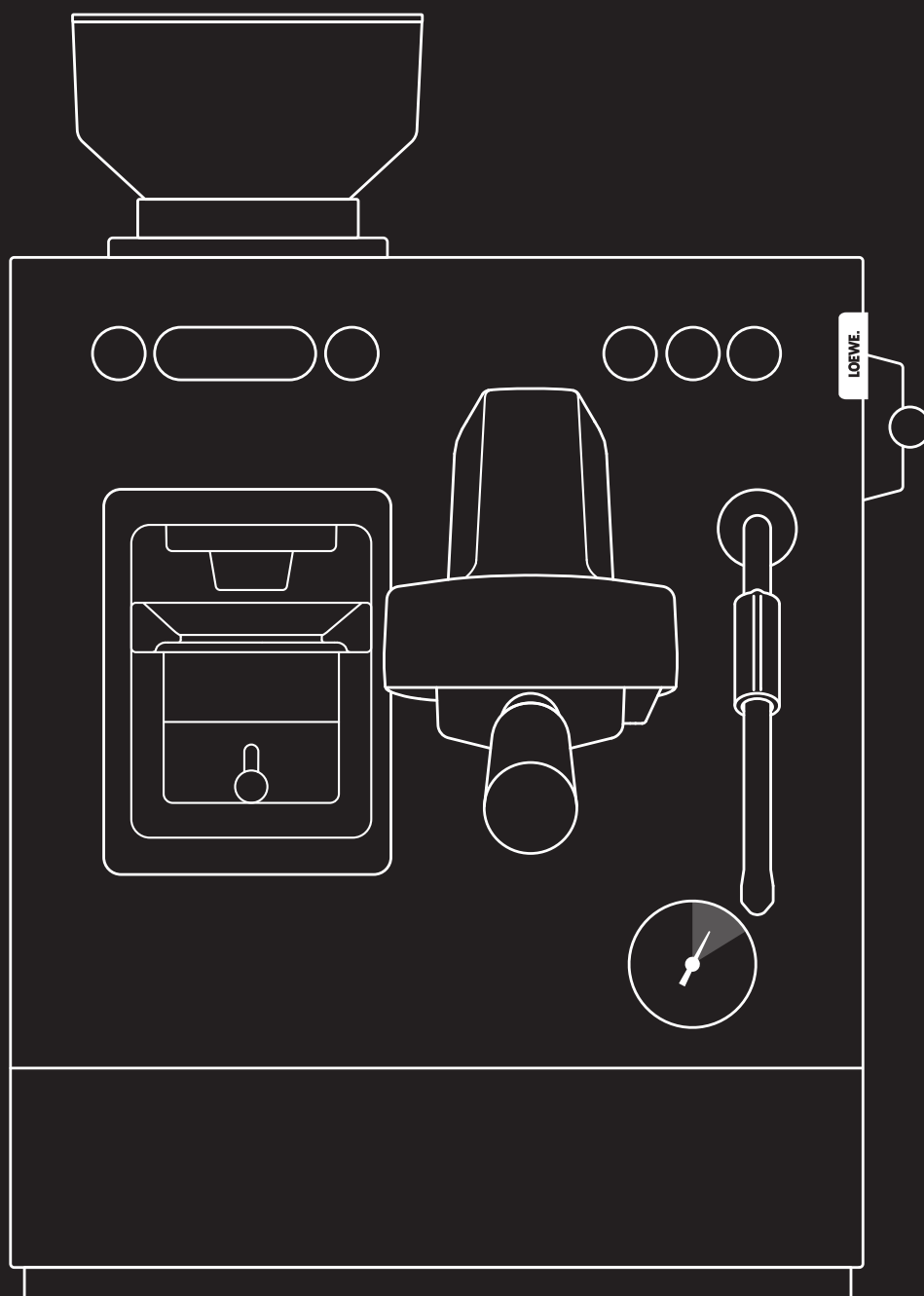


Loewe **aura.pure** manual



DE Umfassendes Benutzerhandbuch
EN Comprehensive user guide
NL Uitgebreide gebruikershandleiding
FR Guide de l'utilisateur complet
IT Guida utente completa
ES Guía completa del usuario
PT Guia exaustivo do utilizador
PL Kompleksowa instrukcja obsługi

CS Kompletní uživatelská příručka
DA Omfattende brugervejledning
SV Omfattande användarhandbok
FI Kattava käyttöopas
NO Detaljert bruksanvisning
AR دليل المستخدم الشامل
HE מדריך למשתמש מקיף

LOEWE.

Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Loewe Produkt entschieden haben. Wir freuen uns, Sie als Kunden zu haben. Bei Loewe verbinden wir höchste Ansprüche an Technik, Design und Bedienerfreundlichkeit. Das gilt auch für unsere Espresso- und Kaffeemaschinen.

Weder Technik noch Design erfüllen einen Selbstzweck, sondern sollen gemeinsam das höchstmögliche Kaffeeerlebnis für unsere Kunden ermöglichen.

Auch beim Design haben wir uns nicht von kurzfristigen, modischen Trends leiten lassen. Denn schließlich haben Sie ein hochwertiges Gerät erworben, an dem Sie sich auch morgen und übermorgen nicht satt sehen sollen.

Siebträger-Espressomaschinen

Lassen Sie uns die Welt der Siebträger-Kaffeemaschinen genauer erkunden, eine Welt voller Raffinesse und Handwerkskunst. Siebträger-Espressomaschinen bieten Ihnen viele Möglichkeiten, die Qualität Ihres Espressos zu beeinflussen. Die Auswahl der richtigen Kaffeebohnen ist dabei nur der erste Schritt, ab dem sich alle weiteren Möglichkeiten des Ausprobierens und der Feinabstimmung eröffnen.

Bei der Zubereitung von Espresso sind folgende Variablen relevant: Der Mahlgrad, die Kaffeemenge, die Verdichtung, die Wassertemperatur, die Pre-Infusion (Voranfeuchten des Kaffeepulvers), die Extraktionszeit und der Druck. All diese Faktoren tragen zum Geschmack Ihres Espressos bei. Bei Loewe halten wir es für wichtig, Sie bei diesem komplexen Prozess zu begleiten.

Unser Modell aura.pure verfügt daher über erprobte Voreinstellungen, die Sie als Grundlage für Ihre Erkundungsreise in die Welt des Kaffees nutzen können. Um Sie bei Ihrer Reise zu unterstützen, nennen wir Ihnen daher ein paar Parameter und erklären diese, aber die wahre Kunst liegt am Ende bei Ihnen selbst. Schließlich wirken persönliche Präferenzen, die Wasserqualität und die Eigenschaften der Bohnen auch allesamt beim Zubereiten der perfekten Tasse zusammen.

Treten Sie daher diese Entdeckungsreise mit Geduld und mit etwas Experimentierfreude an. Finden Sie den Spaß am Perfektionieren und Abstimmen der Einstellungen, um für sich selbst den perfekten Espresso / Kaffee zu finden, der für Sie das bestmögliche Geschmackserlebnis bietet. Bitte beachten Sie dabei: Beim Zubereiten von Espresso kommt es auf die Präzision an. Das heißt, Sie sollten zum genauen Abwiegen in eine zuverlässige Waage investieren.

Inhalt

Lieferumfang	2
Position des Typenschilds	2
Verwendungszweck	2
1 Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
2 Produktkomponenten	5
3 Vorbereitung vor der ersten Inbetriebnahme	6
4 Betriebsanleitung	6
5 Benutzung des Bedienfelds.....	8
6 Einstellungen	9
7 Hinweise zur Reinigung.....	10
8 Pflege und Reinigung	10
Entsorgung	12
Häufig gestellte Fragen.....	13
Technische Daten	15

Lieferumfang

Packen Sie das Gerät sorgfältig aus und vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vorhanden sind:

- Loewe aura.pure
- Einzelsieb
- Doppelsieb
- Blindsieb
- Silikon-Dichtscheibe und Reinigungs-Stift
- Tamper und Tampermatte
- 2 Reinigungsbürsten
- 350ml Milchkännchen
- Barista-Tuch
- Siebträger für eine Tasse
- Siebträger für zwei Tassen
- Ersatzfilter
- Umfassendes Benutzerhandbuch

Position des Typenschilds

Sie finden das Typenschild mit Modellnummer und Betriebsspannung unter der Abtropfschale

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und für ähnliche Anwendungen bestimmt wie z. B. Personalküchen in Läden, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels oder anderen Wohnunterkünften, Pensionen etc.

1 Wichtige Sicherheitshinweise

Achtung: Lesen Sie sich diese Seite sorgfältig durch, um einen sicheren Betrieb des Produkts zu gewährleisten.

Befolgen Sie bei der Verwendung des Produkts alle Sicherheits- und Betriebshinweise.

Bewahren Sie die Sicherheitshinweise und die Betriebsanleitung gut auf, um auch in Zukunft darauf zurückgreifen zu können.

Sie sollten alle Warnhinweise befolgen, die auf dem Produkt angezeigt sind und in der Betriebsanleitung aufgelistet sind.

Warnung: Durch unzureichende Benutzung können Verletzungen auftreten.

Erklärung der Symbole



Dieses Symbol zeigt Gefahr durch hohe, elektrische Spannung an.



Dieses Symbol dient zur Warnung vor anderen, spezifischen Risiken.



Dieses Symbol zeigt Gefahren durch das mögliche Auftreten von Bränden an.



Dieses Symbol zeigt heiße Oberflächen und Bereiche an.

Stellen Sie das Produkt immer auf einer flachen und ebenen Oberfläche auf.

Verwenden Sie das Produkt nie, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Befüllen Sie den Wassertank nur mit sauberem und kaltem Wasser. Die maximale Füllmenge beträgt 2,5 Liter.

Entfernen Sie den Siebträger nicht, wenn Espresso oder Wasser herausfließt, da dann das Produkt unter Druck steht.

Wenn Sie in diesem Fall den

Siebträger entfernen, kann dies zu Verbrühungen oder anderen Verletzungen führen.

Die Dampfpflanze und die Heißwasser-Auslass können beim Aufschäumen von Milch und beim Auslass von Wasser sehr heiß werden. Berührungen mit der Dampfpflanze, Heißwasser-Auslass und Brühkopf können dabei zu Verbrennungen führen. Vermeiden Sie daher jede direkte Berührung mit der Dampfpflanze oder dem Heißwasser-Auslass.

Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen.

Halten Sie das Netzkabel von der Maschine fern, speziell von der Dampfpflanze und dem Heißwasser-Auslass.



Halten Sie nie Ihre Hände direkt unter die Maschine, da das Ausfließen von Wasserdampf, heißem Wasser oder Kaffee zu Verbrühungen und anderen Verletzungen führen kann.

Halten Sie den Stecker beim Herausziehen fest und ziehen Sie nie am Kabel.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor Sie es reinigen möchten.

Verwenden Sie für das Gerät kein Verlängerungskabel, es sei denn ein qualifizierter Techniker oder Elektriker hat dieses zuvor geprüft und getestet.

Kinder dürfen dieses Gerät nicht verwenden. Halten Sie Kinder von dem Gerät und dem Kabel fern.

Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden.

den, sofern sie nicht beaufsichtigt und in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren durch dieses Produkt verstanden haben.

Schließen Sie dieses Gerät nur an einer Steckdose an, welche die auf dem Gerät angegebene Stromspannung verwendet (nur Wechselstrom).

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

Bei der Verwendung des Geräts im Umkreis von Kindern oder geschwächten Personen ist eine besonders sorgfältige Aufsicht nötig.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

Diese Espressomaschine darf sich bei der Benutzung nicht in einem Schrank befinden.

Verwenden Sie dieses Gerät nie für einen anderen Zweck als den angegebenen Verwendungszweck.

Platzieren Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gasflammen, elektrischen Geräten oder heißen Öfen.

Stellen Sie dieses Gerät nicht auf andere Geräte. Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über einen Tisch oder einen Stuhl hängen und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.

Lassen Sie aus Sicherheitsgründen jegliche Wartungsarbeiten am Gerät nur durch professionelle Techniker durchführen. Geräte dieser Art sollten bei nötiger Reparatur oder Neueinstellung immer beim nächstgelegenen, von Loewe zugelassenen Servicecenter abgegeben werden.

Verwenden Sie keine elektrischen Geräte, die beschädigt sind, deren Netzkabel beschädigt sind oder die heruntergefallen sind. Wenn Sie einen Schaden beim Gerät vermuten, geben Sie dieses Gerät zur Prüfung, Reparatur und Neueinstellung beim nächstgelegenen, von Loewe zugelassenen Servicecenter ab.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, von zugelassenen Dienstleistern oder auf ähnliche Weise qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

Loewe empfiehlt für zusätzlichen Schutz zudem den Einbau eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) mit einem Auslösestrom ab 30mA in dem Stromkreis, der Ihr Gerät speist.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, es sei denn, dies wurde ausdrücklich empfohlen.

Prüfen Sie vor der Verwendung, dass sich im Trichter keine Fremdkörper befinden.

Verwenden Sie die Mühle nur, wenn der Einfülltrichter ordnungsgemäß in die Mühle eingesetzt und in Endposition eingerastet ist.

Platzieren Sie Ihre Hände nie zwischen oder in die Nähe der Mahlwerke, wenn die Mühle in Betrieb ist.

Versuchen Sie nicht, bereits gemahlene Kaffee erneut zu mahlen.

Schalten Sie das Gerät aus und lösen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die beweglichen Teile der Mühle berühren.

Das Gerät soll nicht über einen externen Timer oder andere Fernbedienungselemente gesteuert werden.

Die Raumtemperatur muss zwischen 5 °C und 35 °C liegen.

Auch nach der Benutzung können die Oberflächen der Heizelemente noch heiß sein.



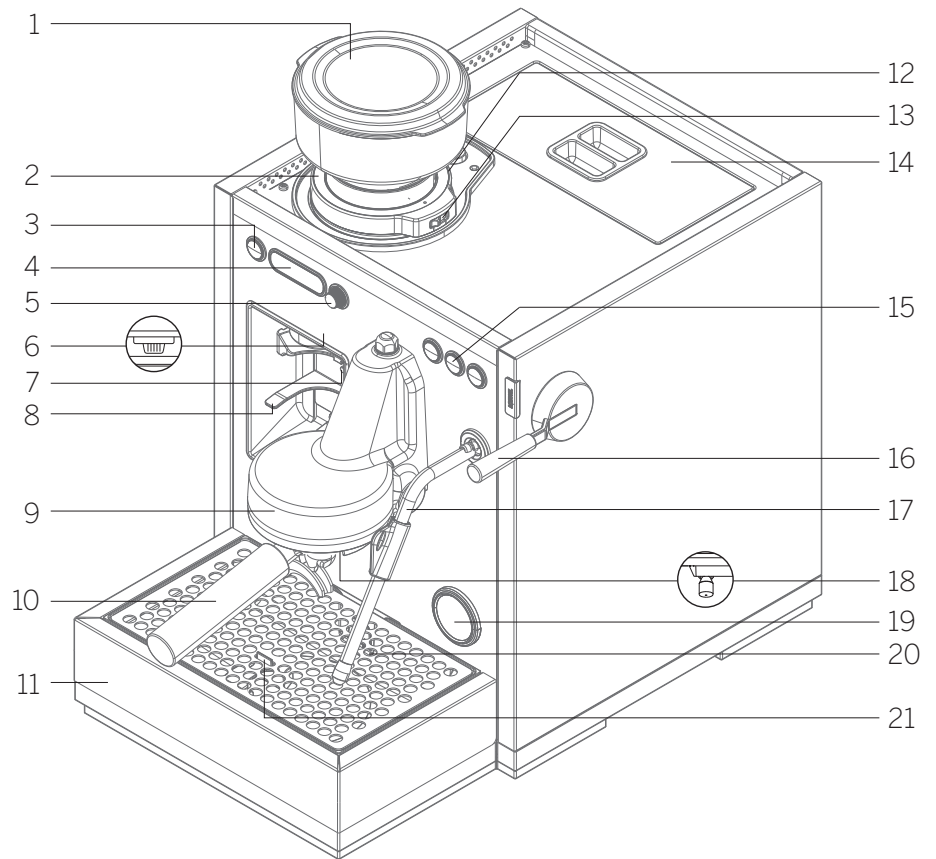
Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts heiß werden.

Lösen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht verwenden und wenn Sie es zusammenbauen, auseinanderbauen oder reinigen möchten.

ACHTUNG: Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel beim Reinigen, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Verwenden Sie stets ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

2 Produktkomponenten

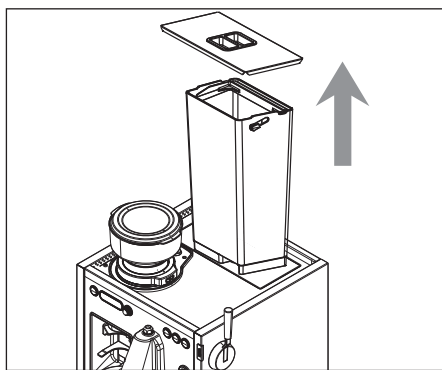
- 1 Bohnentrichter und Deckel
- 2 Kragen zur Mahlgradeinstellung
- 3 Einschalttaste
- 4 Display
- 5 Einstellrad
- 6 Mühlenauslass und Ionisator
- 7 Taktschalter
- 8 Siebträger-Gabel
- 9 Brühkopf
- 10 Siebträger
- 11 Abtropfschale
- 12 Mahlgradeinstellung
- 13 Skalenverriegelungsschalter
- 14 Wassertank mit Deckel
- 15 Bedienfeld
- 16 Dampfkontrollhebel
- 17 Dampfplanze
- 18 Heißwasserauslass
- 19 Druckmesser
- 20 Druckauslass
- 21 Wasserstandsanzeige



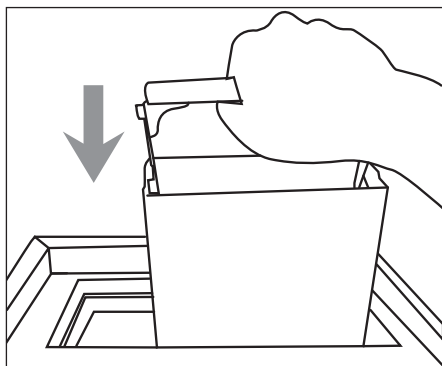
3 Vorbereitung vor der ersten Inbetriebnahme

Hinweis: Befolgen Sie folgende Schritte, bevor Sie die Espressomaschine zum ersten Mal benutzen:

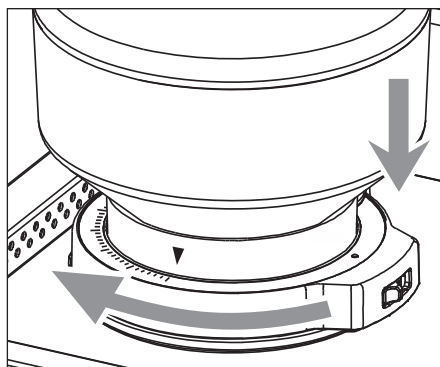
1. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks und nehmen Sie den Wassertank heraus.



2. Spülen Sie den Wassertank, den Siebträger, die Siebe und den Trichter mit Wasser ab und trocknen Sie alles mit einem sauberen Geschirrtuch, Mikrofasertuch oder Loewe Reinigungstuch ab.
3. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein.



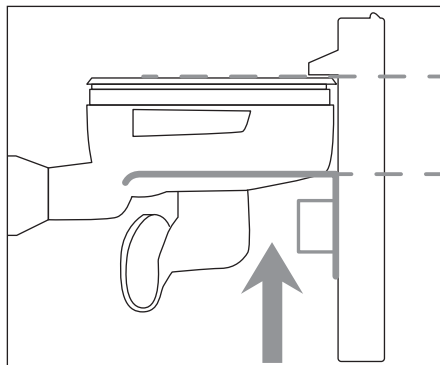
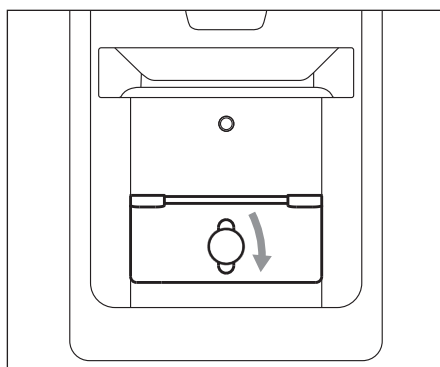
4. Füllen Sie den Wassertank mit gefiltertem Wasser in Raumtemperatur bis zur Markierung für den maximalen Wasserstand (MAX) auf der Seite des Wassertanks.
5. Sie können den Bohnentrichter einsetzen, wenn der Pfeil auf dem Trichter mit dem Pfeil auf der Mühle übereinstimmt. Drehen Sie den Trichter dann im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



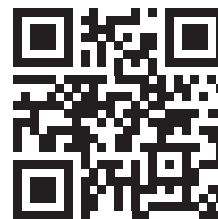
6. Drücken Sie auf die Einschalttaste, um die Maschine einzuschalten, damit sie vorheizen kann.

Hinweis: Es ist normal, dass beim Vorheizen Dampf aus der Maschine tritt.

7. Befüllen Sie den Bohnentrichter mit Kaffeebohnen.
8. Wenn die Höhe der Siebträger-Gabel an den Filter angepasst werden muss, lösen Sie die Schrauben, mit denen die Siebträger-Gabel befestigt ist.



4 Bedienungsanleitung



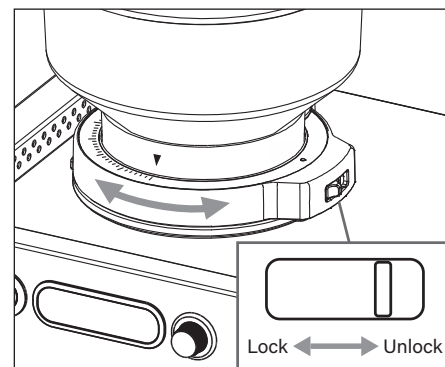
qrco.de/bf7jWU

4.1 Zubereiten von Kaffee

1. Drücken Sie den Schalter für die Skalenverriegelung nach rechts, um den Kragen zur Mahlgradeinstellung zu lösen. Drehen Sie den Kragen dann bis zur gewünschten Mahlgradeinstellung ein.

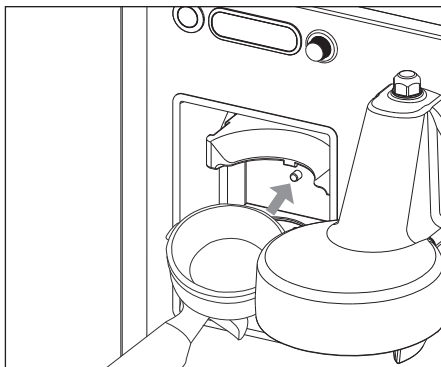
Je höher die Zahl, desto gröber wird der Kaffee gemahlen. Für einen besseren Geschmack des Espressos wird eine Mahlgradeinstellung zwischen 2 und 3 empfohlen (auf dem Kragen angegeben). Der Mahlgrad sollte für jede Art von Kaffeebohnen individuell eingestellt werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie den Schalter für die Skalenverriegelung nach links, um den Kragen zur Mahlgradeinstellung wieder zu fixieren.

Achtung: Wenn der Mahlgrad in verriegeltem Zustand verändert wird, verstellt sich das Mahlwerk und muss vom Kundendienst neu eingestellt werden.



Hinweis: Wählen Sie vor dem Mahlen den Filter für Einzel- oder Doppelbrüfung, je nach Anzahl der Tassen, die Sie zubereiten möchten.

2. Setzen Sie den Siebträger gerade zwischen die Arme der Siebträger-Gabel ein. Halten Sie mit dem Siebträger den Taktschalter gedrückt, um mit dem Mahlen zu beginnen.



Automatik-Modus:

Drücken Sie lange auf den Taktschalter, um mit dem Mahlen zu beginnen. Dann wird auf dem Display die voreingestellte Mahldauer angezeigt und ein Countdown zählt herunter.

Lassen Sie den Taktschalter los, um das Mahlen zu unterbrechen und drücken Sie den Taktschalter wieder lange, um mit dem Mahlen fortzufahren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird das Mahlen automatisch beendet.

Wenn Sie erneut den Taktschalter drücken, beginnt das Mahlen erneut.

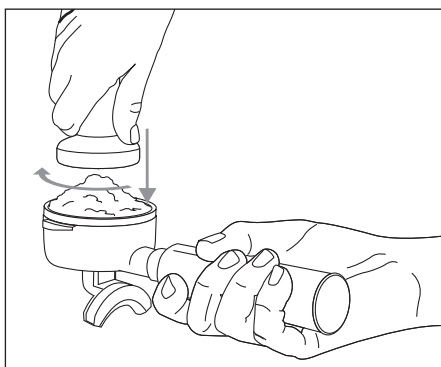
Für das dauerhafte Mahlen größerer Mengen drücken Sie dreimal kurz auf den Taktschalter.

Manueller Modus:

Drücken Sie kurz auf den Taktschalter, um mit dem Mahlen zu beginnen. Dann wird auf dem Display die Mahlzeit angezeigt. Drücken Sie den Taktschalter erneut, um das Mahlen zu unterbrechen.

Wenn das Mahlen aufhört, blinkt das Display und nach 3 Sekunden geht die Maschine in den Standby-Modus.

3. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter und verwenden Sie den Tamper, um den Kaffee zu verdichten, so dass die Oberfläche glatt ist, und entfernen Sie dann überschüssigen Kaffee am Griff.



Hinweis: Wenn der Bohnentrichter nicht auf der Maschine montiert ist, wird kein Kaffee gemahlen.

Empfehlung: Das Doppelsieb sollte mit mindestens 18 Gramm Kaffeebohnen gefüllt werden, das Einzelsieb mit mindestens 14 Gramm.

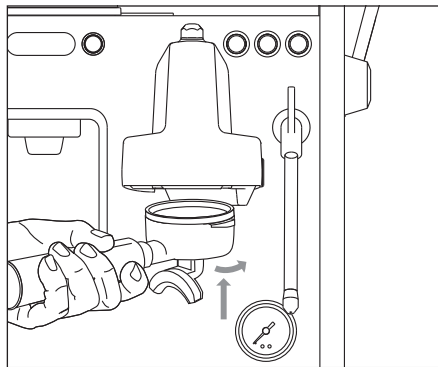
Mit einem Druck von 8 bis 12 Bar lassen sich die besten Ergebnisse erzielen.



Verbrühungsgefahr!

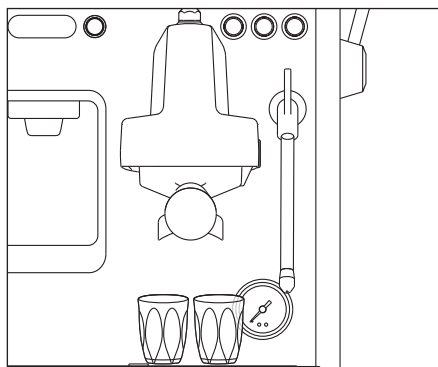
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte möglichst vorsichtig aus.

Fixieren Sie den Siebträger mit dem Griff am Brühkopf.



Stellen Sie die Tasse(n) unter den Auslass des Siebträgers.

Hinweis: Siebträger und Siebe von anderen Herstellern passen nicht unbedingt in den Brühkopf. Wir empfehlen daher, originale Loewe-Produkte zu verwenden.

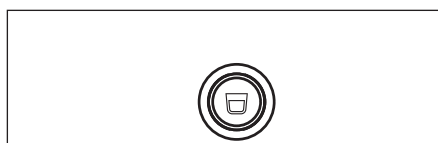


Warnung: Entfernen Sie den Siebträger nicht, bevor der Brühvorgang abgeschlossen ist.

Zubereiten von Espresso im 1-Tasse-Modus

Brühen Sie Espresso auf, indem Sie auf die Taste „1 Tasse“ drücken.

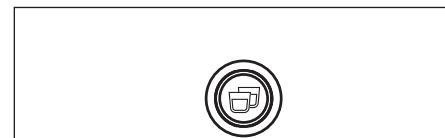
Das Aufgießen endet genau, wenn das voreingestellte Volumen für 1 Tasse extrahiert wurde.



Zubereiten von Espresso im 2-Tassen-Modus

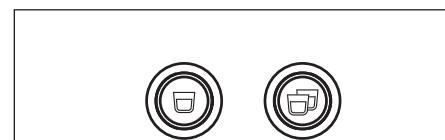
Brühen Sie Espresso auf, indem Sie auf die Taste „2 Tassen“ drücken.

Das Aufgießen endet genau, wenn das voreingestellte Volumen für 2 Tassen extrahiert wurde.



Zubereiten von Espresso im manuellen Modus

Drücken Sie die Tasten für eine und zwei Tassen gleichzeitig, um den Brühvorgang zu starten, und drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen erneut, um den Brühvorgang jederzeit während der Extraktion zu beenden.



4.2 Dampf/heißes Wasser

Allgemeine Hinweise

Milch ist ein Produkt, das leicht verdirbt und sauer wird. Ihre Qualität wird durch die Temperatur beeinflusst. Wenn Sie einen Milchkarton ffnen und die Milch innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums verwenden möchten, müssen Sie diesen bei einer Temperatur unter 5 °C (41 °F) aufbewahren.

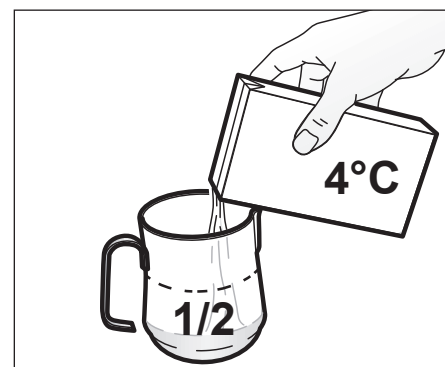


Verbrühungsgefahr!

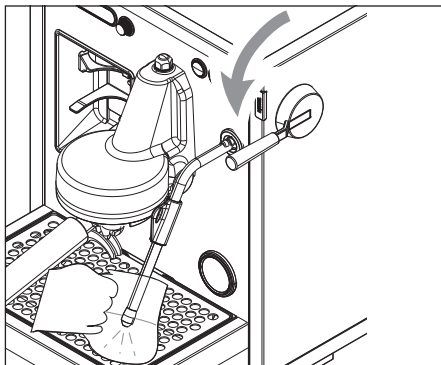
Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte möglichst vorsichtig aus. Achten Sie auf Hitzeisolation, wenn Sie an der Heiwasserdse und der Aufschäumdüse hantieren!

Milch aufschäumen

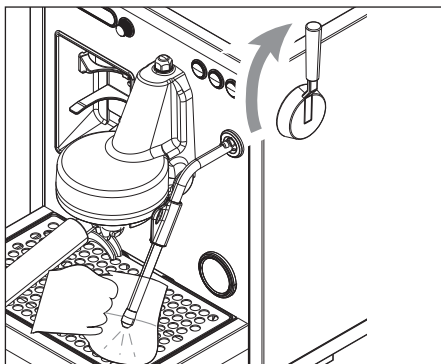
1. Gießen Sie die Milch in den Krug, bis sie den Boden des Auslaufs erreicht. Dies ist in der Regel etwa ein Drittel bis zur Hälfte.



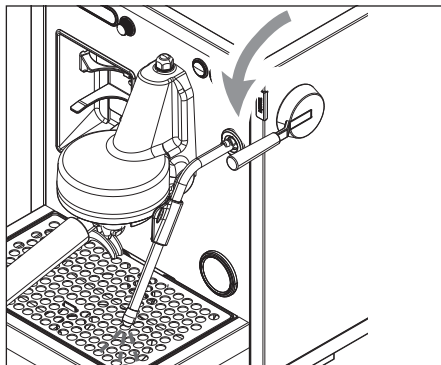
- Legen Sie die Aufschäumdüse in die Kanne. Schieben Sie den Dampfkontrollhebel nach unten, um mit dem Aufschäumen und Erhitzen der Milch zu beginnen.



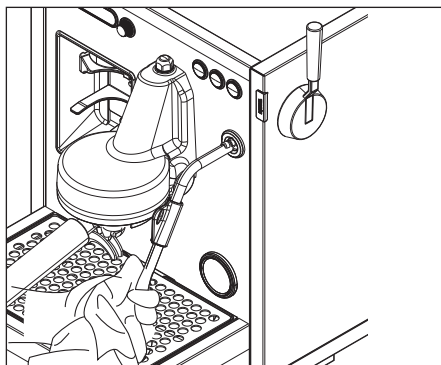
- Wenn die Menge des Milchschaums und die Milcht Temperatur ausreichen, schieben Sie den Dampfkontrollhebel wieder nach oben, um das Aufschäumen zu beenden.



- Anschließend sollten Sie die Aufschäumdüse auf die Tropfschale ausrichten und erneut anschalten, damit die Milch im Schlauch abfließen kann.



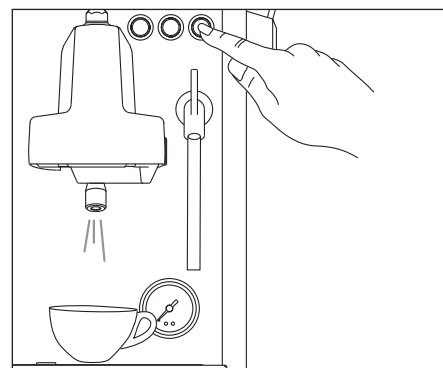
- Reinigen Sie die Oberflächen der Aufschäumdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch.



Warnung: Die Aufschäumdüse darf nie aus der Flüssigkeit herausgenommen werden, solange die Dampfpzufuhr nicht komplett ausgeschaltet wurde.

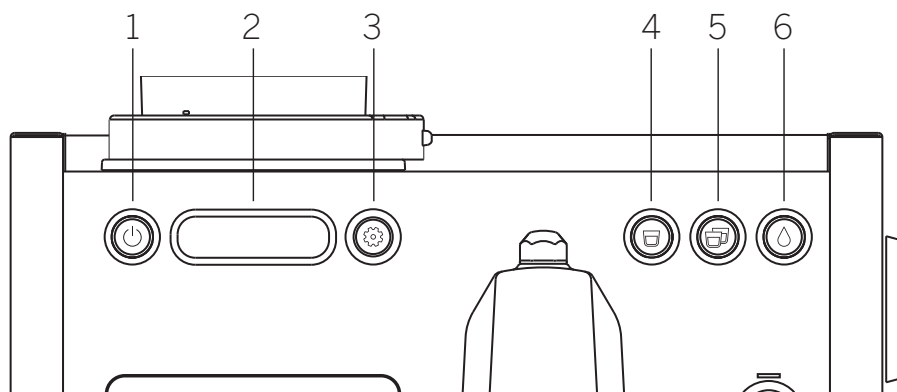
Heißwasser

- Stellen Sie den Behälter unter den Heißwasser-Auslass und drücken Sie die Heißwassertaste, damit das Wasser fließt.
- Tippen Sie erneut auf die Taste „Heißwasser“, um den Wasserfluss zu stoppen.



5 Benutzung des Bedienfelds

- Ein/Aus
- Display
- Einstellrad
- Eine Tasse (single shot)
- Zwei Tassen (double shot)
- Heißwasser



Vorheizmodus: Display „PrEhErE“



Standby-Modus: Zeigt die voreingestellte Mahldauer ein, bereit zum Aufbrühen von Kaffee.



Kaffeemodus: Zeigt Aufgusszeit an.



Heißwassermodus: Anzeige „Hot“



Wassertank auffüllen: Wenn „H2O“ angezeigt wird, ist der Wasserstand niedrig und Sie werden daran erinnert, den Wassertank aufzufüllen.



Überprüfen: Wenn auf dem Display „---“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass der Dampfkontrollhebel nicht auf die Ausgangsposition zurückgestellt ist.



Anzeige für die Einstellung „1 Tasse/2 Tassen“: „P“ und Aufgusszeit.



Schlafmodus: Wenn die Maschine für 30 Minuten nicht benutzt wurde, schaltet sie automatisch in den Schlafmodus um.



6 Einstellungen

Drücken Sie im Standby-Modus 3 Sekunden lang auf das Einstellrad, um in den Einstellmodus zu gelangen. Reihenfolge: Temperatur des Brühkopf-Thermoblocks, Dampfauslassrate, Prä-Infusion (Voranfeuchten des Kaffeepulvers), Beleuchtung des Mühlenauslasses, Schnelleinstiegs-Modus, Reinigungs-Erinnerung, Zurücksetzen, Verlassen.

Drehen Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn, bis Sie zur gewünschten Einstellung gelangen. Drücken Sie dann auf das Rad, um die ausgewählte Einstellung zu ändern. Wenn Sie 3 Sekunden nichts tun, kehrt die Maschine automatisch wieder in den Standby-Modus zurück.

1. Temperatur des Brühkopf-Thermoblocks (Bereich: 86-98°C)

Drehen Sie das Einstellrad, um die Einstellung zu ändern. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



2. Dampfauslassrate (Bereich: 01-05)

01 ist die kleinste, 05 die größte Einstellung. Drehen Sie das Einstellrad, um die Einstellung zu ändern. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



3. Prä-Infusionsrate (Voranfeuchten des Kaffeepulvers; Bereich: P0-P10)

P0 bedeutet keine Prä-Infusion (kein Voranfeuchten).

P1 bis P10 heißt, dass der gemahlene Kaffee für 1 bis 10 Sekunden angefeuchtet wird.

Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Einstellung auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



4. Beleuchtung des Mühlenauslasses (Bereich: L0-L2)

L0: Kein Licht

L1: Licht während des Mahlens

L2: Licht an

Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Einstellung auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



5. Schnelleinstiegs-Modus (YES/NO)

YES (ja) auswählen: Die Maschine geht in den Standby-Modus, ohne auf das Vorheizen des Brühkopfes zu warten.

NO (nein) auswählen: Die Maschine geht erst in den Standby-Modus, wenn der Brühkopf vorgeheizt ist.



6. Reinigungserinnerung: Hier können Sie das Limit für den Wasserverbrauch einstellen, nachdem Sie eine Erinnerung zur Reinigung erhalten (Durchfluss: 50 Liter/100 Liter/180 Liter). Drehen Sie das Einstellrad, um die gewünschte Einstellung auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



7. Zurücksetzen: Setzt alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurück (YES/NO)

Wählen Sie „NO“ zum Verlassen des Menüs aus und „YES“ zum Zurücksetzen der Einstellungen.

Drehen Sie das Einstellrad, um die ge-

wünschte Einstellung auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Rad, um diese zu speichern.



8. Verlassen

Drücken Sie auf das Einstellrad, um zum Standby-Modus zurückzukehren.



9. Mahlzeitvoreinstellen (Standard: 8 Sekunden):

Drehen Sie das Einstellrad im Standby-Modus, um die Mahlzeit einzustellen. Im Automatik-Modus wird das Mahlen automatisch beendet, wenn die Zeit abgelaufen ist.

10. Füllstand für eine Tasse einstellen (Das Display zeigt einen Countdown. Nur bei eingespanntem Siebträger mit Kaffee.)

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „eine Tasse“ für 3 Sekunden gedrückt. Die Maschine beginnt dann mit dem Aufguss. Sobald der gewünschte Füllstand für Ihre Tasse erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Taste „eine Tasse“ zum Speichern.

11. Füllstand für zwei Tassen einstellen (Das Display zeigt einen Countdown)

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „zwei Tassen“ für 3 Sekunden gedrückt. Die Maschine beginnt dann mit dem Aufguss. Sobald der gewünschte Füllstand für Ihre Tassen erreicht ist, drücken Sie erneut auf die Taste „zwei Tassen“ zum Speichern.

12. Reinigungsmodus:

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „Heißwasser“ für 3 Sekunden gedrückt. Wählen Sie dann den Brühkopf (☐) oder die Dampfleitungen (☐) aus und drücken Sie auf das Einstellrad, um mit dem Reinigungsvorgang zu beginnen.

Halten Sie während der Reinigung erneut die Taste „Heißwasser“ für 3 Sekunden gedrückt, um den Reinigungsvorgang zu unterbrechen und zum Standby-Modus zurückzukehren.

*Beachten Sie für Einzelheiten die Hinweise zur Reinigung auf der nächsten Seite.

7 Hinweise zur Reinigung

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „Heißwasser“ gedrückt, um in den Reinigungsmodus zu gelangen.

Befolgen Sie die jeweiligen Abläufe zum Reinigen.

System	Abläufe	Reinigungserinnerung
REINIGUNG DES BRÜHKOPFES (CO)	Drehen Sie das Einstellrad, um im Reinigungsmodus den Brühkopf (☐☐) (coffee group head) auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Einstellrad, um die Reinigung des Brühkopfes zu beginnen. Wenn Sie nicht innerhalb von 3 Sekunden auf das Einstellrad drücken, geht die Maschine automatisch wieder in den Standby-Modus. Der gesamte Vorgang dauert etwa 7 Minuten.	Das Display zeigt „☐☐ ☐☐“ („coffee group head clean“), wenn die Maschine die voreingestellte Menge an Wasser verbraucht hat, und erinnert Sie so daran, den Brühkopf zu reinigen.
REINIGUNG DER DAMPFLEITUNGEN (ST)	Drehen Sie das Einstellrad, um im Reinigungsmodus den Brühkopf (☐☐) (steam piping) auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Einstellrad, um die Reinigung der Dampfleitungen zu beginnen. Das Display wird dann „☐☐“ anzeigen. Schieben Sie den Dampfkontrollhebel nach unten, um mit dem Reinigen der Aufschäumdüse und der Dampfleitungen zu beginnen. Wenn Sie nicht innerhalb von 3 Sekunden auf das Einstellrad drücken, geht die Maschine automatisch wieder in den Standby-Modus. Der gesamte Vorgang dauert etwa 10 Minuten. Das Display zeigt „---“, an, um Sie daran zu erinnern, den Dampfkontrollhebel wieder auszuschalten.	Das Display zeigt „☐☐ ☐☐“ („steam wand cleaning“) an, wenn die Aufschäumdüse 300-mal benutzt wurde, und erinnert Sie so daran, die Aufschäumdüse zu reinigen. Wenn Sie die Aufschäumdüse 400-mal verwendet haben, kann die Maschine nicht mehr verwendet werden, bis Sie diese reinigen.
ERINNERUNG	- Halten Sie im Standby-Modus die Taste „Heißwasser“ für 3 Sekunden gedrückt, um den aktuellen Reinigungsvorgang abubrechen. - Wenn sich während des Reinigungsvorgangs kein Wasser mehr im Tank befindet, zeigt das Display „H2O“ an. Nachdem Sie den Tank wieder befüllt haben, wird „☐☐“ (continue) angezeigt. Drücken Sie dann erneut auf die Taste „Heißwasser“, um mit der Reinigung fortzufahren. - Stellen Sie beim Reinigen immer sicher, dass sich genug Wasser im Tank befindet.	Wenn die Kriterien zum Senden einer Reinigungserinnerung sowohl für den Brühkopf durch den Wasserverbrauch als auch für die Dampfleitungen durch die Anzahl der Benutzungen erfüllt sind, erscheinen die Anzeigen „☐☐ ☐☐“ und „☐☐ ☐☐“ im Wechsel.

8 Pflege und Reinigung

Beim Zubereiten von Kaffee werden u. a. auch Öle aus dem gemahlten Kaffee gezogen, um Espresso herzustellen. Im Laufe der Zeit sammeln sich diese Ölrückstände an und beeinflussen den Geschmack des Kaffees sowie den Betrieb der Espressomaschine.

Daher ist eine regelmäßige Reinigung der Espressomaschine zum Beseitigen der Rückstände wichtig, um die Qualität des Kaffees sicherzustellen und um Probleme durch Wartungsarbeiten zu vermeiden. Dazu müssen Sie nur nach jedem Kaffeebrühen ein paar einfache und schnelle Schritte befolgen.

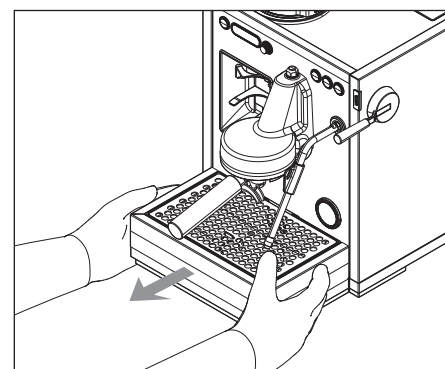
- Lassen Sie Wasser durch den Brühkopf fließen.
- Leiten Sie Dampf durch die Aufschäumdüse.

- Reinigen Sie die Aufschäumdüse nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch und die Düse regelmäßig mit dem Reinigungs-Stift.
- Entfernen Sie das Sieb vom Siebträger und entfernen Sie die Kaffeeölrückstände.
- Leeren Sie die Tropfschale und spülen Sie diese.

Wichtiger Hinweis: Reinigen Sie nie Teile der Espressomaschine oder Zubehörteile davon in einer Spülmaschine.

8.1 Tropfschale und Gitter

Entfernen Sie regelmäßig das Gitter und die Tropfschale, um diese zu leeren. Waschen Sie diese mit Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig.



8.2 Brühkopf, Siebträger und Siebe

Die Siebe und Siebträger sollten nach jeder Benutzung mit warmem Wasser gespült werden und dann sorgfältig abgetrocknet werden.

Wichtiger Hinweis: Versuchen Sie nicht,

den Auslass am Boden des Siebträgers abzuschrauben. Er ist festgeklebt und kann, wenn er mit Gewalt entfernt wird, nicht wieder montiert werden, wodurch der Siebträger unbrauchbar wird.

Lassen Sie Wasser durch den Brühkopf fließen, um diesen von Kaffeerückständen zu reinigen. Wischen Sie danach den Brühkopf außen und am inneren Rand mit einem feuchten Tuch ab. Wenn die Löcher der Kaffeesiebe mit Kaffeeresten verstopft sind, können Sie eine weiche Bürste verwenden, um diese wieder zu reinigen.

Sie können auch den Reinigungsstift verwenden, der im Zubehör der Espressomaschine enthalten ist. Sie finden den Reinigungs-Stift neben dem Wassertank unter der Abdeckung. Der Reinigungsstift hat an jeder Seite eine Spitze. Die kürzere der beiden dient zum Reinigen der Löcher der Siebe.

8.3 Gummidichtung des Brühkopfes

Sie finden die Gummidichtung des Brühkopfes an dessen Unterseite. Sie dient dazu, den Siebträger beim Aufbrühen luftdicht mit der Maschine zu verbinden.

Hinweis: Wenn Sie die Maschine für längere Zeit nicht verwenden, empfehlen wir, den Siebträger vorher vom Brühkopf zu lösen. Sonst kann dies die Lebensdauer der Gummidichtung des Brühkopfes beeinträchtigen.

Nur wenn der Griff des Siebträgers nach dem Eindrehen gerade von der Maschine weg zeigt, sind Siebträger und Brühkopf sicher und luftdicht miteinander verbunden.

Im Laufe der Zeit verliert die Gummidichtung allerdings ihre Elastizität und muss ausgetauscht werden. Anzeichen für einen Verschleiß der Dichtung sind, wenn beim Kaffeebrühen Dampf oder Wasser aus dem Brühkopf entweichen.

Hinweis: Wenn die Gummidichtung des Brühkopfes ersetzt werden muss, können Sie den Loewe-Kundendienst kontaktieren.

Versuchen Sie nicht, selbst die Dichtung zu ersetzen, ohne vorher den Kundendienst konsultiert zu haben.

Normalerweise genügt die regelmäßige Reinigung mit einer Bürste, um Kaffeepulverreste aus der Mühle zu entfernen. Sie können auch einen Staubsauger verwenden. Gehen Sie dabei jedoch sehr sorgsam vor, um weder die Mühle noch den Staubsauger zu beschädigen.



8.4 Aufschäumdüse

Um die optimale Leistung der Dampfeinleitung zu gewährleisten, ist es essenziell, die Aufschäumdüse stets sauber zu halten.

Wenn sich karamellisierte oder eingetrocknete Milchrückstände in der Aufschäumdüse festsetzen, beeinträchtigt dies die Funktionalität der Maschine, Milch zu erhitzen und aufzuschäumen.

Wichtiger Hinweis: Reinigen Sie die Aufschäumdüse nach jeder Verwendung sofort mit einem feuchten Tuch und lassen Sie etwas Dampf zur Reinigung durchfließen. Wenn trotzdem Milch an der Aufschäumdüse eintrocknet oder karamellisiert, wickeln Sie diese mit einem sauberen und feuchten Tuch ein, legen Sie die Aufschäumdüse über die Tropfschale und lassen Sie für ca. 10 Sekunden Dampf durchfließen. Lassen Sie das feuchte Tuch noch etwa 5 Minuten um die Aufschäumdüse gewickelt, um die Rückstände einzuweichen. Danach lassen sich die eingetrockneten oder karamellisierten Milchrückstände meist einfach wegwischen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, wenn die Düse dann noch nicht sauber ist.

8.5 Bohnentrichter

1. Schließen Sie den Splint des Behälters, um zu verhindern, dass Bohnen herausfallen, und nehmen Sie dann den Bohnenbehälter heraus.

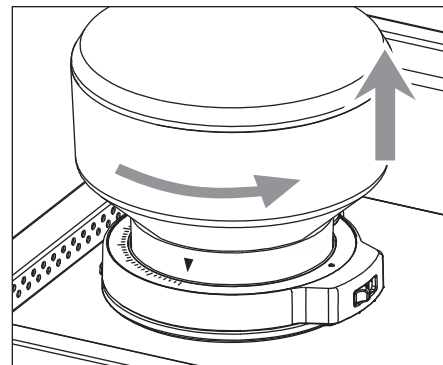
Lagern Sie nicht verwendete Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter, damit diese frisch bleiben.

2. Waschen Sie den Bohnentrichter in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie ihn anschließend ab und trocknen ihn.

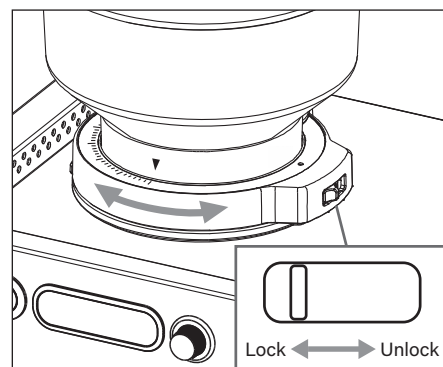
8.6 Mahlkragen und Mahlwerke

Durch regelmäßige Reinigung wird die dauerhaft gute Qualität des Mahl-Ergebnisses sichergestellt. Dies ist speziell beim Mahlen von Kaffeebohnen für Espresso relevant.

1. Schließen Sie den Bohnentrichter und reinigen Sie die Mühle, indem Sie diese so lange angeschaltet lassen, bis kein Kaffeepulver mehr herauskommt.
2. Stellen Sie dann sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Netzstecker ab. Drehen Sie dann den Trichter gegen den Uhrzeigersinn heraus und entfernen Sie ihn. Verwenden Sie dabei beide Hände.



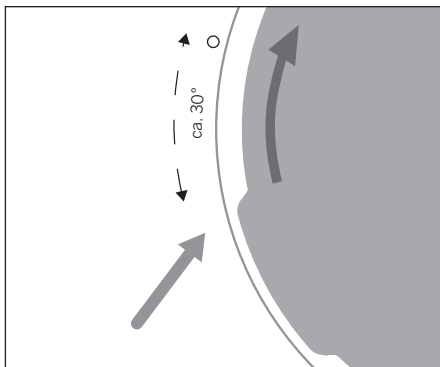
3. Halten Sie die Taste „RELEASE“ (Lösen) auf der Oberseite des Mühlengehäuses gedrückt, um den Mahlkragen zu entfernen. Halten Sie ihn mit der anderen Hand fest und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn heraus.



Hinweis: Lassen Sie den Skalenverriegelungsschalter fixiert, um sicherzustellen, dass sich die Mahlgradeinstellung dabei nicht ändert.

Achtung: Wenn der Mahlgrad in verriegeltem Zustand verändert wird, stellt sich das Mahlwerk und muss vom Kundendienst neu eingestellt werden.

4. Heben Sie dann den Mahlkragen aus dem Mühlengehäuse heraus.
5. Reinigen Sie den Mahlkragen und das untere Mahlwerk mit der Reinigungsbürste. (Verwenden Sie dabei kein Wasser).
6. Sobald beide Mahlwerke gereinigt sind, setzen Sie den Mahlkragen wieder in das Mühlengehäuse ein. Richten Sie den vorstehenden Teil unten am Mahlkragen zu der angezeigten Position auf der Maschine hin aus und drehen Sie im Uhrzeigersinn, damit der Mahlkragen wieder einrastet.



8.7 Manuelles Abpumpen

1. Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Tank befindet.
2. Ziehen Sie den Stecker der Maschine heraus.
3. Halten Sie gleichzeitig die Tasten „1 Tasse“ und „2 Tassen“ gedrückt.
4. Schließen Sie die Maschine wieder an den Strom an und halten Sie weiter beide Tasten gedrückt.
5. Nach 5 Sekunden wird die Wasserpumpe und die Dampfpumpe in den Betrieb gezwungen.
6. Wenn aus der Heißwasserdüse und der Aufschäumdüse Wasser bzw. Dampf fließt, dann ist das Anpumpen (Befüllen der Leitungen mit Wasser) abgeschlossen und das Display zeigt „FILL“ an.
7. Drücken Sie dann auf die Einschalttaste, um das Anpumpen zu stoppen und die Maschine wieder einzuschalten.

8.8 Weitere Hinweise zur Reinigung

Bitte beachten Sie, dass die tägliche Reinigung des Brühkopfes absolut notwendig ist.

Verwenden Sie dazu das mitgelieferte Blindsieb. Diese lässt sich einfach in den Siebträger einsetzen. Setzen Sie dann den Siebträger in den Brühkopf, wie beschrieben, ein und starten Sie das Aufgießen – nur ohne Kaffee. Dabei sollte ein Druck von ca. 6 Bar erreicht werden. Wenn nötig, können Sie auch Reinigungstabletten einsetzen. Diese sind bei Loewe erhältlich.

Der Reinigungsstift muss regelmäßig zum Entfernen von Milchrückständen von der Aufschäumdüse verwendet werden.

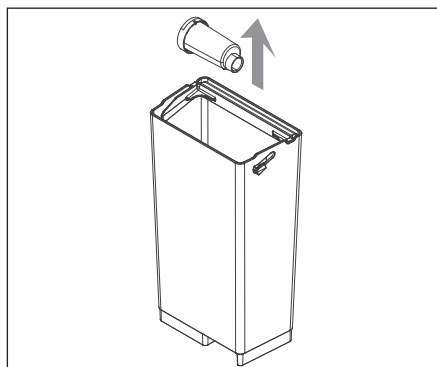
Empfohlene Schritte zur Reinigung:

1. Entfernen Sie das Standardsieb und ersetzen Sie es durch das Blindsieb.
2. Geben Sie einen halben Espressolöffel Fettlöser (oder eine Reinigungstablette) auf das Blindsieb.

3. Spannen Sie den Siebträger ein und machen Sie zehn Espressoschüsse.
4. Spülen Sie das Blindsieb nach zehn Extraktionen aus und wiederholen Sie den Vorgang nur mit Wasser.
5. Leeren und reinigen Sie anschließend die Abtropfschale.

Entkalken

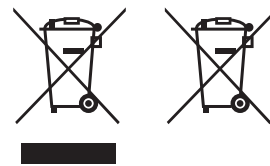
An der Unterseite des Wassertanks befindet sich eine Kalkfilter-Kartusche. Diese kann mithilfe der elastischen Silikondichtungen einfach eingesetzt und ersetzt werden. Wenn die Filtermasse gelblich verfärbt ist, heißt das, dass die Kartusche ersetzt werden muss. Kontaktieren Sie hierzu den Loewe Fachhandel, um eine entsprechende Ersatzkartusche zu erhalten. Eine Ersatzkartusche befindet sich in der Welcome Box.



⚠ Die Kalkfilter-Kartusche muss für die eigentliche Entkalkung immer entfernt werden.

Gießen Sie das Entkalkungsmittel entsprechend der Vorgaben der Packung in den Wassertank. Wählen Sie zum Entkalken die Einstellungen „Co“ (coffee group head/ Brühkopf) und „St“ (steam piping/ Dampfleitungen) aus. Indem Sie beide Systeme entkalken, verschwindet auch die Anzeige „CLN“ vom Display. Das Entkalken dauert ca. 7 bis 10 Minuten pro System. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig abbrechen, erscheint die Anzeige „OP“.

Entsorgung



Entsorgung von alter elektrischer oder elektronischer Ausrüstung und von benutzten Batterien.

Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss stattdessen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten und Batterien abgegeben werden. Durch Ihren Beitrag zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Eine unsachgemäße oder falsche Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem kommunalen Entsorgungsunternehmen. **Achtung:** Das „Pb“-Zeichen unter dem Batteriesymbol bedeutet, dass in dieser Batterie Blei enthalten ist.

Entsorgung der Verpackung



Häufig gestellte Fragen

Falls das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, empfehlen wir Ihnen, zunächst die folgende Liste durchzugehen, ehe Sie beim Kundendienst anrufen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingesteckt und der Netzschalter eingeschaltet ist.
	Der Filter des Brühkopfes ist verstopft.	Reinigen Sie den Brühkopffilter, um eventuelle Verstopfungen zu entfernen.
	Das Gerät ist verkalkt.	Starten Sie den Entkalkungsvorgang gemäß der Gebrauchsanweisung.
Es kommt kein Wasser heraus.	Das Gerät hat kein Wasser mehr oder muss nach einem längeren Zeitraum wieder durchlüftet werden.	Benutzen Sie den Heißwasserhahn, um das Gerät zu durchlüften.
Die Pumpe macht laute Geräusche.	Das Gerät ist verkalkt.	Starten Sie den Entkalkungsvorgang, um Kalkablagerungen zu entfernen.
Aus dem Brühkopf fließt über dem Siebträger Espresso heraus.	Der Siebträger wurde nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger ordnungsgemäß ein, sodass er fest einrastet und dicht ist.
	Kaffeereste haften am Rand des Siebträgers.	Reinigen Sie die Ränder des Siebträgers.
	Der Brühkopf muss gereinigt werden.	Reinigen Sie den Brühkopf.
	Die Dichtung des Brühkopfes scheint schmutzig oder verschlissen zu sein.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie einen Ersatz oder eine Reinigungsempfehlung benötigen.
Aus der Maschine fließt weder Wasser noch Espresso.	Der Wassertank ist leer oder der Wasserstand ist zu niedrig.	Füllen Sie den Wassertank bis zum richtigen Füllstand auf.
	Der Wassertank wurde nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank richtig positioniert und gesichert ist.
	Die Aufschäumdüse ist offen.	Schließen Sie den Dampfkontrollhebel.
	Das Gerät hat kein Wasser mehr oder muss nach einem längeren Zeitraum wieder durchlüftet werden.	Benutzen Sie den Heißwasserhahn, um das Gerät zu durchlüften.
Das Wasser fließt zu schnell heraus	Die Kaffeebohnen sind zu grob gemahlen.	Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein.
	Der gemahlene Kaffee wurde nicht fest genug zusammengedrückt.	Tampern Sie den gemahlene Kaffee etwas fester in den Siebträger.
	Zu wenig Kaffeesatz im Siebträger.	Füllen Sie mehr gemahlene Kaffee ein.
Das Wasser fließt zu langsam heraus	Die Kaffeebohnen sind zu fein gemahlen.	Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein.
	Der gemahlene Kaffee war zu fest getampert.	Stampfen Sie den gemahlene Kaffee mit weniger Druck ein.
Der erreichte Druck ist zu niedrig.	Die Kaffeebohnen sind zu grob gemahlen.	Stellen Sie einen feineren Mahlgrad ein.
	Zu wenig Kaffeesatz im Siebträger.	Verwenden Sie mehr gemahlene Kaffee.
		Verwenden Sie den Tamper mit mehr Druck.
	Der Druck beim Tampern war zu gering.	Bitte beachten Sie, dass der nötige Druck beim Tampern stark vom Mahlgrad abhängt. Bei feiner gemahlenem Kaffee benötigen Sie weniger Druck als bei einem gröberen Mahlgrad. (Grundsätzlich wird ein Druck von 10-15 kg als ideal angesehen.)
	Der gemahlene Kaffee ist uneben im Siebträger verteilt.	Verteilen Sie den Kaffee ebenmäßiger (wenn nötig, auch durch leichtes Schütteln) und wenden Sie beim Tampern gleichmäßigen Druck an.
	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie in den Einstellungen die Wassertemperatur höher ein.
	Die Kaffeebohnen sind nicht frisch.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen.
	Der gemahlene Kaffee ist nicht frisch.	Mahlen Sie den Kaffee frisch und lassen Sie den gemahlene Kaffee vor der Zubereitung nicht zu lange im Siebträger.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Der erreichte Druck ist zu hoch.	Die Kaffeebohnen sind zu fein gemahlen.	Achten Sie darauf, dass das Kaffeemehl nicht zu fein oder zu grob gemahlen ist.
	Die Dosierung ist zu hoch.	Reduzieren Sie die Menge des gemahlenden Kaffees.
	Der Druck beim Tampen war zu hoch.	Verwenden Sie den Tamper mit weniger Druck (siehe oben).
	Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Passen Sie die Wassertemperatur in den Einstellungen an.
	Der gemahlene Kaffee war vor dem Aufgießen zu lange im Siebträger.	Mahlen Sie den Kaffee immer frisch. Lassen Sie den gemahlenden Kaffee vor dem Aufgießen nicht zu lange im Siebträger.

Technische Daten

Loewe	aura.pure
Design	
Farbe	basaltgrau
Oberfläche	matt
Material der Milchaufschäumdüse	Edelstahl
Brühkopf	E58
Material des Brühkopfes	Chrom
Material der Tassenhalterung	Edelstahl
Programme und Funktionen	
Steuerungsmethode	Direkte Auswahlkosten, Drehknopf
Displaygröße in Zoll	1,5"
Display-Technologie	LCD-Display
Farbe der Display-Beleuchtung	weiß
Temperaturbereich	88-96 Grad Celsius
Prä-Infusion	•
Dampfdüse für die Herstellung von Milchschaum	•
Passiv geheizter Tassenhalter	•
Besonderheiten	
Espresso	•
Espresso Doppio	•
Heißwasser	•
Herstellung von Milchschaum	•
Hygienestandards	
Filter-Kartusche	•
Wassertropfschale mit Überwachungsfunktion	•
Technische Daten	
Heizsystem	3 PID-Thermoblöcke
Anzahl der Heizkreise	2
Pumpentyp	Vibrationspumpe
Anzahl der Pumpen	2
Pumpendruck (Kaffee)	15 Bar
Pumpendruck (Dampfzufuhr)	4 Bar
Druckmesser für Brühkopf	•
Wassertank	•
Wassertank-Kapazität	2,5 Liter
Abnehmbarer Wassertank	•
Mühle	
Integrierte Mühle	•
Anzahl der Mühlen	1
Ionisator/Antistatisches Design	•
Art der Mühle	Edelstahl
Anzahl der Mahlgrade	66
Geschwindigkeit	1400 rpm.
Mahlscheiben	Edelstahl, 54 mm
Anzahl der Bohnenbehälter	1
Bohnenbehälter-Kapazität	200 g
Energie und Umwelt	
Nennspannung/AC	220-240 V, 50 Hz
Energieverbrauch	2350-2850 W
Standby-Verbrauch	<0,5 W
Länge des Netzkabels	1,1 m
Konformitätszeichen	CE
Produktabmessungen	
Gewicht (in kg gerundet)	22
B* x H x L (in cm gerundet)	36,0 x 49,0 x 49,0
Optionales Zubehör	
Tamper-Station	•
Abklopfchale	•
Leveler (Kaffeeverteiler)	•

• = verfügbar — = nicht verfügbar

Änderungen bei der technischen Umsetzung und beim Lieferumfang sind ohne Vorankündigung möglich. Je nach Land kann sich das genaue Produktportfolio unterscheiden, bzw. variieren. Alles Dienstleistungen werden individuell behandelt.

Thank you

for choosing a Loewe product. We are happy to have you as a customer. At Loewe, we combine the highest standards of technology, design and user-friendliness. This applies equally to our espresso and coffee machines.

Neither technology nor design accomplishes an end in itself, but together they should facilitate the highest possible coffee experience for our customer.

Our design is not dictated by fleeting, fashionable trends. After all, you've invested in a high-quality piece of equipment, meant to be enjoyed not only today, but also tomorrow and for many days to come.

About portafilter espresso machines

Let's delve into the world of portafilter machines — a realm of sophistication and fine craftsmanship. These machines offer a plethora of options to influence the quality of your coffee. Selecting the perfect coffee beans is merely the initial step; from there, it's a journey of precision and refinement.

Consider the variables: grind size, quantity of coffee, compression, water temperature, pre-infusion, extraction time, and pressure. Each of these factors contributes to the ultimate flavor profile of your brew. At Loewe, we understand the importance of guidance in navigating this intricate process.

Our aura.pure machine comes equipped with default settings, serving as a foundation for your coffee exploration. We define certain parameters to guide your journey, yet we acknowledge that true mastery lies in the hands of the individual. Personal preferences, water quality, and bean characteristics all play a pivotal role in crafting the perfect cup.

Embark on this journey of discovery with patience and a spirit of experimentation. Embrace the joy of fine-tuning your settings to create a brew that resonates with your unique taste buds. And remember, precision is key — invest in a reliable scale to ensure consistency in your brewing endeavors.

Content

Scope of delivery	16
Position of the rating label.....	16
Intended use	16
1 Important safety instructions.....	17
2 Main unit components	19
3 Preliminary Steps Before First Start-up	20
4 Operating Instructions	20
5 Panel Operation Instruction.....	22
6 Setting	23
7 Cleaning Guideline.....	24
8 Care and Cleaning	24
Disposal	26
FAQ.....	27
Technical data	29

Scope of delivery

Carefully unpack the device and make sure all accessories are present:

- Loewe aura.pure
- Single Filter Basket
- Double Filter Basket
- Silicone cleaning disc & Pin
- Tamper plus tamper mat
- 2 Cleaning brushes
- 350ml milk pitcher
- Barista cloth
- Blind sieve
- Portafilter for single shot
- Portafilter for double shot
- Replacement filter
- Comprehensive user guide

Position of the rating label

The label with model number and operating voltage can be found below the drip tray.

Intended use

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

1 Important safety instructions

Attention: Read this page carefully to ensure safe operation of the device.

Follow all safety and operating instructions when using this product.

You should keep the safety and operating instructions for future reference.

You should strictly follow all warnings provided on the product and listed in the operating instructions.

Warning: Potential injury may occur from misuse.

Explanation of symbols



This symbol indicates risks caused by high voltages.



This symbol is to alert the user to other, more specific risks.



This symbol indicates dangers caused by the development of fire.



This symbol indicates hot areas or surfaces.

Always place the unit on a flat, level surface.

Do not operate without water in the water tank. Fill the water tank with only clean and cold water. The maximum volume is 2.5 litres.

Do not remove the filter handle when the espresso or water pours out as the unit is under pressure.

Removing the filter handle during the above operation can lead to scalding or injury.

The steam wand and hot water tap become very hot during texturing milk and water release. This may cause burns in case of contact with the surface of the steam wand or the hot water tap, therefore, please avoid any direct contact with the steam wand or hot water tap.

Always disconnect the plug from the power outlet before cleaning the espresso machine.

Do not allow the power cord to be put near the machine, including the hot water tap and steam wand.



Do not place your hands directly under the steam, hot water or coffee pour as it can lead to a scalding or injury.

Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull the cord.

Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and, before cleaning.

Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved

Always use your appliance from a power outlet of the voltage (AC only) marked on the appliance.

Never leave an appliance unattended while in use.

Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.

Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.

Do not place on top of any other appliance. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.

For safety reasons, avoid maintenance by a non-professional. Some appliances are 'sealed' using tamper-proof screws, such appliances should always be returned to the nearest Loewe Appointed Service Centre for adjustment or repair if required.

Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Loewe Appointed Service Centre for examination, repair or adjustment.

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

For additional protection, Loewe recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.

Check the hopper for the presence of foreign objects before using.

Always operate the grinder

with the hopper properly inserted in the grinder.

Do not place your hand in or near the burrs while the grinder is in operation.

Do not attempt to re-grind ground coffee.

Switch off the appliance and disconnect from power supply before touching any part of the grinder that moves during use.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Room temperature must range between 5°C and 35°C.

The heating element surface is subject to residual heat after use.



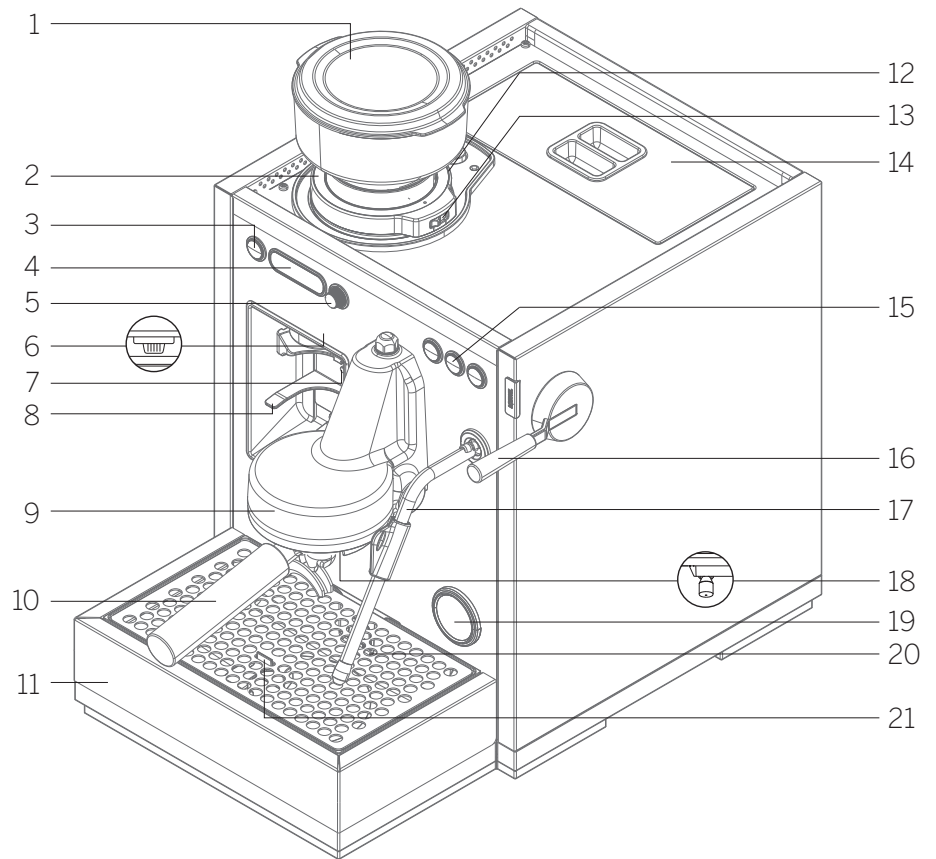
The surfaces are liable to get hot during use.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

2 Main unit components

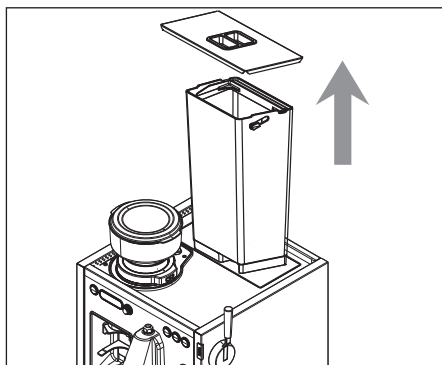
- 1 Bean Hopper and Lid
- 2 Grind Adjustment Collar
- 3 Power Button
- 4 Display Screen
- 5 Operation Dial
- 6 Grind Outlet and Isoliser
- 7 Tact Switch
- 8 Portafilter Fork
- 9 Coffee Group Head
- 10 Portafilter
- 11 Drip Tray
- 12 Grind Collar Lock
- 13 Scale Lock Switch
- 14 Water tank
- 15 Control Panel
- 16 Steam Control
- 17 Steam Wand
- 18 Hot Water Outlet
- 19 Pressure Gauge
- 20 Pressure Relief Outlet
- 21 Water Level Indicator



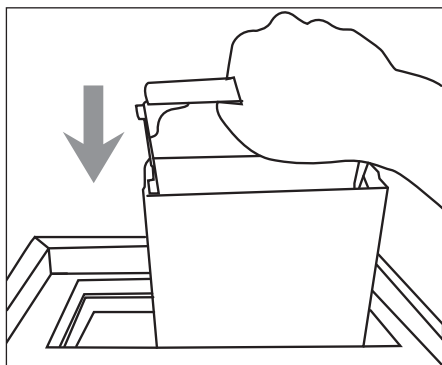
3 Preliminary Steps Before First Start-up

Note: When using the machine for the first time, you must carry out these steps:

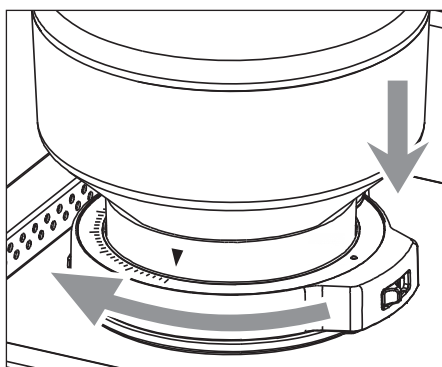
1. Remove the water tank lid and take out the water tank.



2. Rinse the Water Tank, Group Handle, Filter Basket and Hopper with water and dry with clean towel.
3. Put the water tank back into the machine.



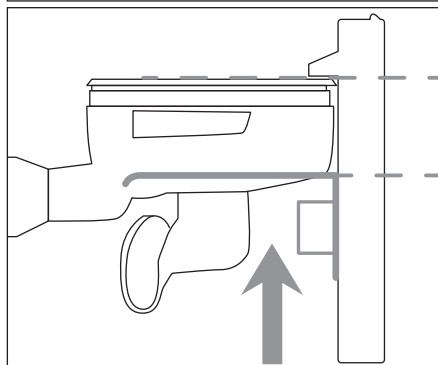
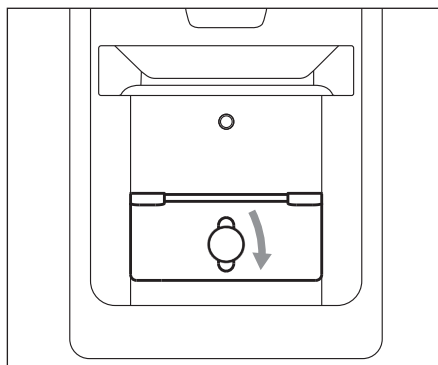
4. Fill the water tank with room temperature filter water to the max.mark (MAX) on the side of the water tank.
5. To mount the bean hopper, align the arrow on the hopper with the arrow on the top of the grind cartridge and turn clockwise to lock.



6. Press the Power button to turn on the machine and start preheating.

Note: It is normal if the machine releases steam during preheating.

7. Fill the bean hopper with coffee beans.
8. If it is necessary to adjust the height of the portafilter fork to match the portafilter, then unscrew the screws securing the portafilter fork.



4 Operating Instructions



qrco.de/bf7jWU

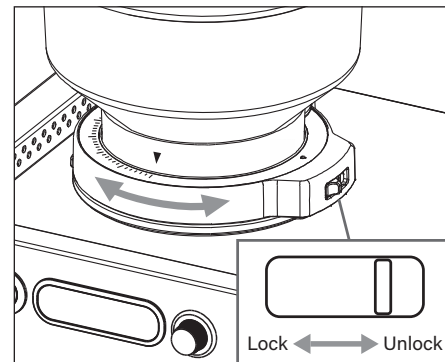
4.1 Brewing coffee

1. Turn the scale lock switch to the right to unlock the grind adjustment collar, and turn the collar to the desired grind setting.

The larger the number, the coarser the grinding size. For better tasting of espresso the grind setting recommended to be between 2 and 3 (marked on collar). Grind settings should be adjusted individually for each type of coffee beans to achieve optimal results. Turn the scale lock switch to the left to lock the grind setting.

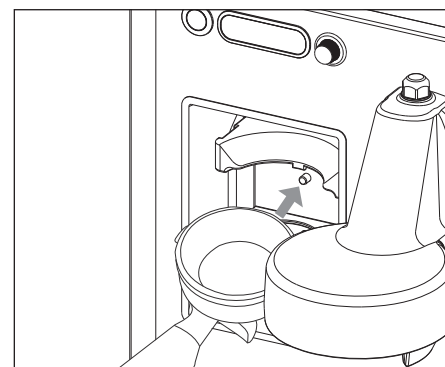
Warning: If the grinding degree is changed

when locked, the grinder will become misaligned and must be readjusted by customer service.



Note: Before grinding, choose the portafilter for single or double shot depending on the number of cups you are making.

2. Insert the portafilter straight in between the portafilter fork. Press and hold the tact switch with the portafilter to start grinding.



Auto Mode:

Long press the tact switch to start grinding, the display will show the preset grinding time and start counting down.

Release the tact switch to pause grinding, long press the tact switch again to resume grinding.

Grinding will stop automatically after the time has counted down to zero.

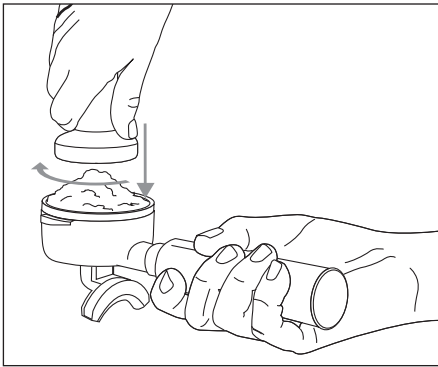
Grinding will restart if continue to hold down the tact switch.

Manual mode:

Short press the tact switch to start grinding, the display will show the grinding time. Press the tact switch again to stop grinding.

When grinding stops, the display will start flashing, the machine will back to standby mode after 3 seconds.

3. Distribute coffee evenly in the portafilter and use tamper to tamp coffee so the surface is smooth, then remove excess coffee on the handle.



Note: Grinding will not start if the hopper does not mount with the machine.

Recommendation: The double shot filter should be filled with at least 18 grams of coffee powder, the single shot filter with at least 14 grams.

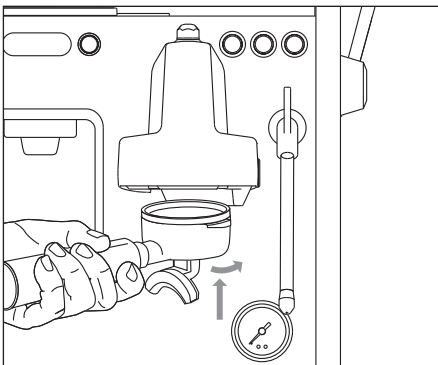
For best results a pressure from 8 to 12 bars should be achieved.



Scalding hazard!

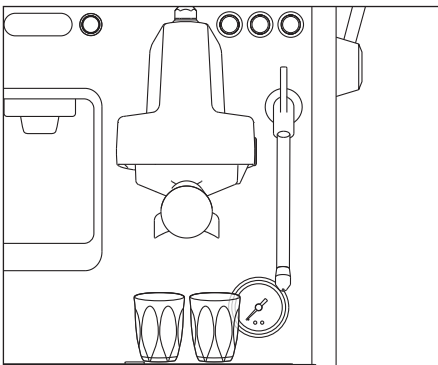
Warning: Do these steps very carefully.

Lock the group handle on the group head.



Put the cup(s) below the outlet of the portafilter.

Note: Aftermarket portafilters and filters may not fit into the brewing head. We recommend the use of original Loewe products.

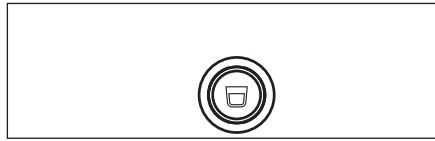


Warning: Do not remove the handle before the brewing has completed.

Brewing by One Cup Mode

Start brewing coffee by pressing the One Cup button.

Brewing will stop after the preset one cup volume has been extracted.



Brewing by Two Cups Mode

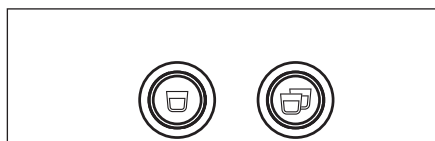
Start brewing coffee by pressing the Two Cups button.

Brewing will stop after the preset two cups volume has been extracted.



Brewing by Manual Mode

Press the One Cup and Two Cups buttons at the same time to start brewing, and press the One Cup or Two Cups button again to stop brewing at any time during the extraction process.



4.2 Steam / Hot Water

General instructions

Milk is a product that will turn sour easily, and its quality is affected by the temperature. When the milk carton is opened, to consume the product for the entire best-before period, the milk must be kept at a temperature that does not exceed 5°C (41°F).

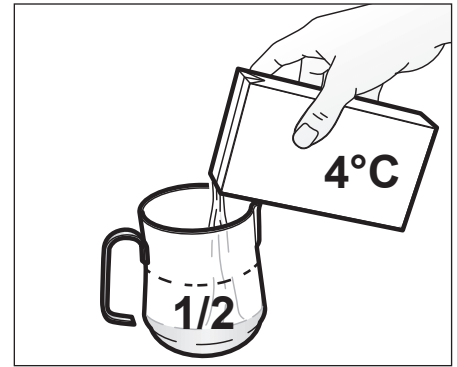


Scalding hazard!

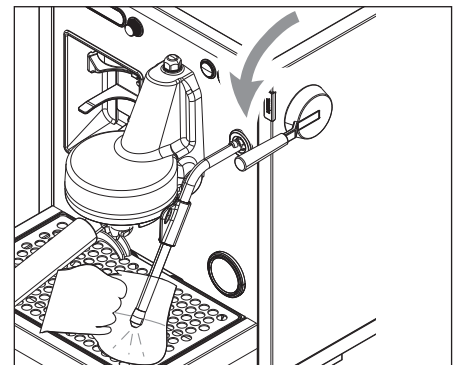
Warning: Do these steps very carefully. Use the special insulated devices to move the water and steam wands.

Making a milk foam

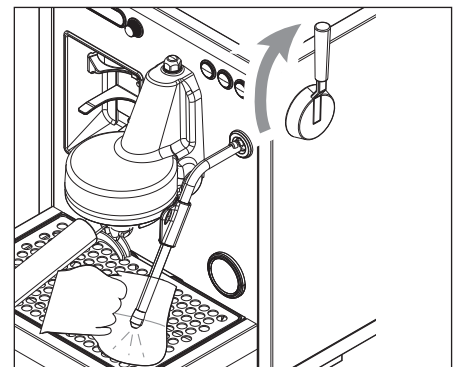
1. Pour the milk into the pitcher until it reaches the bottom of the spout. This is typically about one-third to half full.



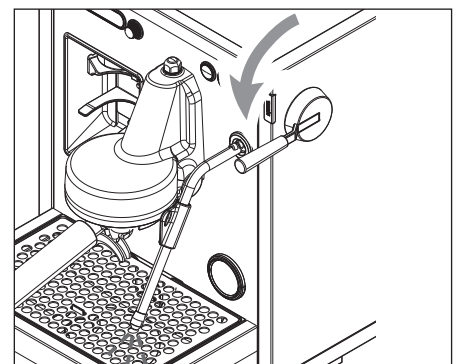
2. Put the Steam Wand into the pitcher, pull the Steam control down to start steaming and heating the milk.



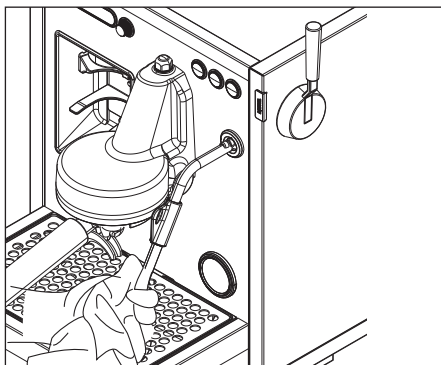
3. When both the milk foam amount and the milk temperature meet the requirements, pull up the steam control to stop steaming.



4. The Steam Wand should be moved to the drip tray and turned on to remove the milk inside the steam wand.



- Clean the steam wand surface with a cloth after each use.

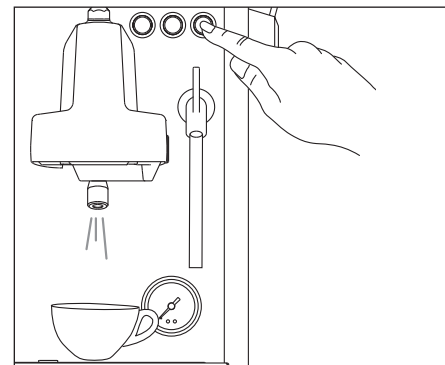


Warning: The steam wand must never be removed from the liquid before the steam has been completely shut off.

Hot Water

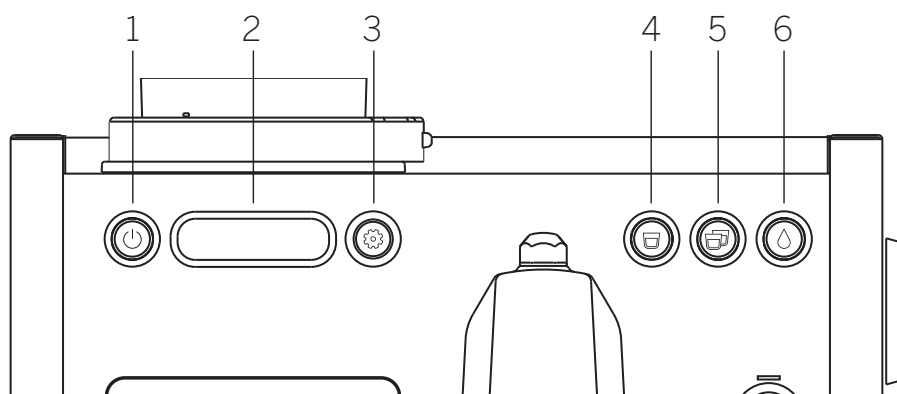
- Place the container under the hot water outlet and press the hot water button to start flowing water.

- Press the hot water button again to stop flowing water.



5 Panel Operation Instruction

- Power
- Display
- Operation Dial
- One Cup
- Two Cups
- Hot Water



Pre-heat Mode: Display "Pr-E"



Standby Mode: Display the preset grinding time, ready to make coffee.



Coffee Mode: Display brewing time



Hot Water Mode: Display "Hot"



Fill Tank: Remind user to fill the tank by flashing "H2O" when the water level is low



Check: When "---" is displayed on the screen which means the steam control may not return to the 0 position.



Setting One Cup / Two Cup volume Display "P" and brewing time.



Sleep Mode: The machine would be switched to sleep mode after 30 minutes of inactivity.



6 Setting

In standby mode, keep pressing Operation Dial for 3 seconds to enter the setting mode. (sequence: group head thermoblock temperature, steam flow rate, pre-infusion, grind outlet lighting, fast startup mode, cleaning limit, reset, exit).

Turn the dial clockwise to select the setting, press the dial to enter selected setting. Machine will return to standby mode after 3 seconds of inactivity.

1. Group head thermoblock temperature (range: 86-98°C)

Turn the dial to change the setting and press the dial to save.

Co

2. Steam flow rate (range: 01-05)

01 is the smallest and 05 is the biggest setting. Turn the dial to change the setting and press the dial to save.

St

3. Pre-infusion rate (range: P0-P10)

P0 means no pre-infusion;

P1 to P10 are brewing for 1 second to 10 seconds respectively;

Turn the dial to select the setting and press the dial to save.

P1

4. Grind outlet lighting (range: L0-L2)

L0: Light off

L1: Light on when in grinding

L2: Light on

Turn the dial to select the setting and press to save.

LEd

5. Fast startup mode (YES / NO)

Select YES: Machine will go into standby mode without waiting for the group head preheat.

Select NO: Machine will go into standby mode until group head is preheated.

FAS

6. Cleaning reminder: set the water usage limit for cleaning reminder (range: 50L / 100L / 180L); Turn the dial to select the setting and press the dial to save.

CLN

7. Reset: reset all setting back to factory setting (NO / YES)

Select "NO" to exit, select "YES" to reset the machine.

Turn the dial to select the setting and press the dial to confirm.

rSt

8. Exit

Press the dial to return to Standby mode.

bYE

9. Preset grinding time (Default is 8 seconds):

Turn the dial in standby mode to adjust grinding time. In auto mode, grinding will stop automatically after the time has counted down to zero.

10. Adjust 1 cup volume (Display will show the time counting)

In standby mode, press and hold 1 cup button for 3 seconds then the machine will start brewing, when the coffee volume is enough, press again 1 cup button to save.

11. Adjust 2 cups volume (Display will show the time counting)

In standby mode, press and hold 2 cups button for 3 seconds then the machine will start brewing, when the coffee volume is enough, press again 2 cups button to save.

12. Cleaning mode:

In standby mode, press and hold Hot Water button for 3 seconds, then choose the coffee group head (Co) or steam piping (St) cleaning function, and press the dial to start cleaning process.

During cleaning function, press and hold Hot Water button for 3 seconds to stop and back to standby mode.

*Please refer to the Cleaning Guidelines next page for details.

7 Cleaning Guideline

In standby mode, press and hold “Hot Water” button to enter cleaning mode.

Please follow the Procedures to clean.

System	Procedures	Cleaning Reminder
CO CLEAN	Turn the operation dial to choose coffee group head (☐) in cleaning mode, then press the dial to start cleaning of the group head. The machine will return to standby-mode automatically if the dial is not pressed in 3 seconds. The complete process will last for around 7 minutes.	“☐ CLN” will be shown by the machine when it reaches the preset water consumption level to remind the user to clean the group head.
ST CLEAN	Turn the operation dial to choose steam (SE) in cleaning mode and press the dial, display will be showing “OP”. Pull the Steam control down to start cleaning of the steam wand. The machine will return to standby-mode automatically if the dial is not pressed in 3 seconds. The complete process will last for around 10 minutes. Display will show “----” to remind the user to turn off the steam control.	“SE CLN” will be shown by the machine when the steam wand reaches the level of 300-time-usage to remind the user to clean the steam wand. When the steam wand reaches a 400-time-usage level, the machine cannot be used until the steam wand is cleaned.
REMINDER	1. Hold and press the Hot Water button for 3 seconds to stop the current cleaning procedure. 2. During the cleaning procedures, “H2O” will be shown if there is no water in the water tank. After refilling the tank, “☐ ON” will be shown, press the Hot Water button to continue cleaning. 3. Please make sure there is water in the water tank during the cleaning procedures.	When both the preset water consumption level and steam wand usage level meet the cleaning reminder requirements, “SE CLN” and “☐ CLN” will be shown alternately.

8 Care and Cleaning

The coffee making process involves extracting oils out of coffee grinds to make espresso coffee. Deposits of these oils build up over time and affect the taste of the coffee and operation of the espresso machine.

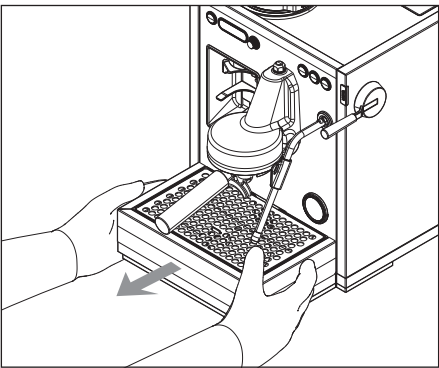
Regular cleaning to remove these oils is essential and will maintain the quality of the coffee the espresso machine produces and result in less maintenance being required. This is easy to do by following a few quick and easy cleaning steps after each coffee making session;

1. Cycle water through the group head.
2. Purge steam through the steam wand.
3. Wipe the steam wand clean with a damp cloth immediately after use.
4. Remove the filter basket from the portafilter and clean away any old coffee oils.
5. Empty the drip tray and rinse.

Important: Never wash any of the espresso machine parts or accessories in the dishwasher.

8.1 Drip tray and grill

Remove the grill and drip tray at regular intervals to empty. Clean with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.



8.2 Group head, portafilter & filter baskets

The filter baskets and portafilters should be rinsed with warm water after each use and then dried thoroughly.

Important: Do not attempt to unscrew the outlet at the bottom of the portafilter. It is glued in place, and if it is removed by force, it cannot be reassembled, rendering the portafilter unusable.

To clean the group head of any old coffee grinds cycle water through and wipe the group head and around the inside rim with a damp cloth. Should the holes in the filter baskets become clogged with coffee grinds use a fine bristled brush to remove them.

Also you can use the cleaning pin which is supplied with the espresso machine. The cleaning pin is attached to the inside of the top fill lid, located at the top of the espresso machine. The cleaning pin has two pins at either end - the shorter of the two is for cleaning out the holes in the filter basket.

8.3 Group head rubber seal

The group head seal is located on the underside of the group head and creates a seal against the portafilter during the espresso pour.

Note: During long periods of non-use, we recommend that the filter handle not be left on the group head as this will reduce the life of the group head seal.

A tight, locking fit is guaranteed when the handle points straight towards the user in the end position.

Over time the seal will lose its elasticity and require replacement. Signs that the seal is deteriorating are when the group handle cannot

create the necessary seal and steam and/or water escapes from around the group head during the espresso pour.

Note: Contact Loewe after sales team when the group head seal needs to be replaced.

Please do not attempt to change the seal without first consulting Loewe.

Regular cleaning with a brush is sufficient for the general removal of coffee powder residues from the grinder. It is also possible to use a vacuum cleaner. Please proceed with caution so as not to damage the grinder or the vacuum cleaner.



8.4 Steam wand

Keeping the steam arm clean is essential to ensure maximum efficiency of the steam function.

A build-up of caramelized/dried milk on the steam wand will impair the steaming and texturing ability of the espresso machine.

Important: Wipe the steam wand clean with a damp cloth immediately after each use and purge a small amount of steam. Should the milk dry/caramelize on the steam wand, simply wrap the wand with a clean damp cloth, turn the steam wand over the drip tray and turn the steam on for approximately 10 seconds. With the cloth still on the steam wand leave to soak for about 5 minutes and you will find that after this time the dry/caramelized milk will easily wipe away. Repeat process if still dirty.

8.5 Bean Hopper

1. Close the split pin of the hopper to prevent beans from falling out, and then remove the bean hopper.

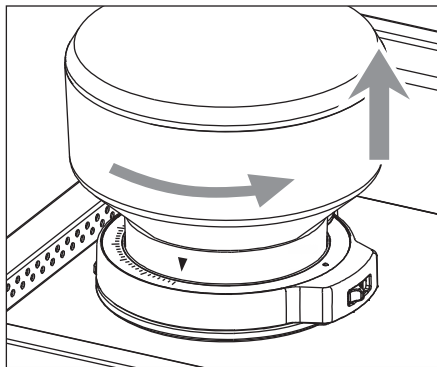
Store unused beans in an airtight container to preserve the freshness.

2. Wash the bean hopper in warm soapy water, then rinse and dry.

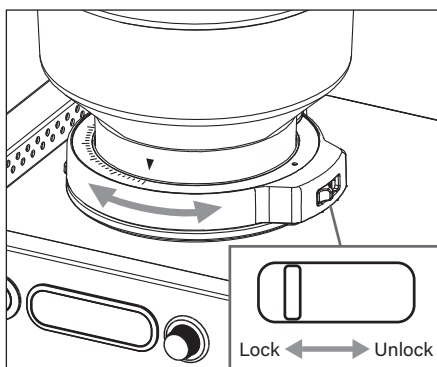
8.6 Collar and Burrs

Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee for espresso.

1. Close the hopper closure arm and purge the grinder by turning on until no more grinds come out.
2. Ensure the coffee grinder is switched off and unplugged from the power outlet. Turn the hopper anti-clockwise to remove. Use both hands.



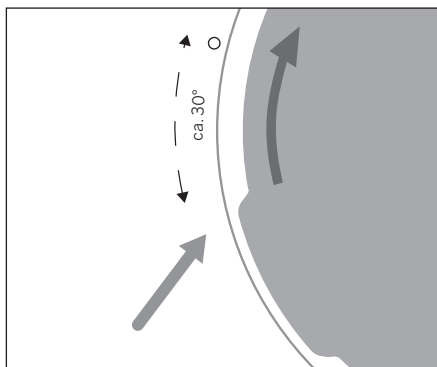
3. To remove the grind collar, press and hold down the "RELEASE" button on the top of the grinder base and hold the collar grip tabs and turn anti-clockwise with the other hand.



Note: Lock the Scale Lock Switch to ensure no grind setting will be changed.

Warning: If the grinding degree is changed when locked, the grinder will become misaligned and must be readjusted by customer service.

4. Lift the grind collar away from the grinder base.
5. Clean the grind collar and bottom burr using the cleaning brush (do not clean with water).
6. Once both burrs are cleaned, return the grind collar to the grinder base. Align the protruding part at the bottom of the collar with the indicated position on the machine and turn clockwise to lock.



8.7 Force Priming

1. Please make sure there is water in the water tank.
2. Unplug the power.
3. Press and hold the One Cup and Two Cup buttons at the same time.
4. Replug the power (continue to hold the button).
5. After 5 seconds, the water pump and steam pump will be forced to operate.
6. When hot water wand and steam wand are flowing water, the water filling is completed, display will show "FILL".
7. Press Power button to stop the filling and turn on the machine again.

8.8 Additional cleaning instructions

Please note that daily cleaning of the brewing head is absolutely essential.

Use the blind sieve supplied for this purpose. This is simply inserted into the portafilter. Then insert the portafilter into the brewing head as described and start a brewing process without coffee. A pressure of approx. 6 bar should be reached briefly. If necessary, a cleaning tablet can also be inserted (contact your specialist dealer).

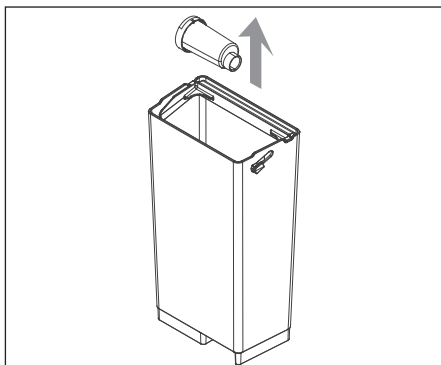
The cleaning pin must be used regularly to remove milk residues from the steam lance outlet.

Recommended steps for cleaning:

1. Remove the standard sieve and replace it with the blind sieve.
2. Put half an espresso spoon of grease remover (or cleaning tablet) on the blind sieve.
3. Clamp the portafilter and make 10 espresso shots.
4. Rinse out the blind sieve after ten extractions and repeat the procedure with water only.
5. Then empty and clean the drip tray.

Descaling

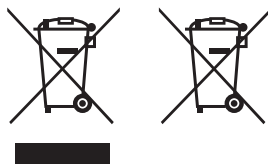
The scale filter cartridge is located at the bottom of the water tank. This is fitted with flexible silicone seals and can be easily removed and replaced. A yellowish colouring of the filter mass indicates when it needs to be replaced. Contact your specialist dealer for the appropriate spare part. A replacement filter is included in the Welcome Box.



The scale filter cartridge must always be removed before the actual descaling process.

Then pour the descaling liquid into the water tank according to the instructions on the pack. For descaling, select the Co and St settings for the respective coffee and steam systems. Descaling both systems ensures that the CLN message disappears from the display. Descaling takes between seven and ten minutes per system. Premature cancellation is acknowledged with the message OP.

Disposal



Disposal of used electrical and electronic equipment and batteries.

The crossed-out wheeled bin symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste, but must be returned to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment and batteries. By helping to properly dispose of this product, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings. Improper or incorrect disposal endangers the environment and health. For more information about the recycling of this product, please contact your local authority or your municipal waste disposal service. **Attention:** The "Pb" sign under the battery symbol indicates that this battery contains lead.

Disposal of packaging



FAQ

In the event of a device failure, we recommend that you check the list below before calling the helpline.

Problem	Possible cause	Remedy
The device is non-functional.	The device is currently not connected to the mains.	Ensure the device is plugged in and the power switch is turned on.
	Clogged brew head filter.	Clean the brew head filter to remove any blockages.
	The device has become calcified.	Start the descaling procedure as per the user manual.
There is no flow of water.	The device has run dry or needs to be vented after a long period of non-use.	Operate the hot water outlet to vent the device.
Loud noise from the pump.	The device has become calcified.	Start descaling procedure to remove calcium deposits.
The espresso is leaking from above the portafilter.	The portafilter has not been inserted correctly.	Insert the portafilter correctly so that it is firmly seated and tightly sealed. (well hand-tight)
	There are coffee grounds on the edge of the portafilter.	Clean the edges of the portafilter.
	The brew head requires cleaning.	Clean brew head.
	The brewing head gasket may be dirty or worn.	Contact customer service for a replacement or cleaning advice.
The machine does not dispense water or espresso.	Water tank is empty or water level is too low.	Refill the water tank to the appropriate level.
	The water tank has not been inserted correctly.	Ensure the water tank is properly positioned and secured.
	Steam wand is open.	Close the steam wand regulator.
	The device has run dry or needs to be vented after a long period of non-use.	Operate the hot water outlet to vent the device.
Water flow too fast	The coffee grounds are too coarse.	Adjust the grind setting to a finer level.
	The coffee grounds were not pressed down firmly enough.	Tamp the ground coffee a little more firmly.
	Insufficient coffee grounds in the portafilter.	Fill with more ground coffee.
Water flow too slow	The ground coffee is too finely ground.	Adjust the grind setting to a coarser level.
	The ground coffee was tamped too firmly.	Tamp the ground coffee slightly less firmly.
The achieved pressure is too low.	The coffee grounds are too coarse.	Adjust the grind setting to a finer level.
	Insufficient coffee grounds in the portafilter.	Use a larger quantity of ground coffee.
		Apply more pressure with the tamper.
	Tamper pressure too light.	Please note that the tamper pressure is heavily dependent on the grind: finer grinds require less pressure than coarse grinds. [As a rough guide: approx. 10 to 15kg pressure is usually considered ideal.]
	Uneven distribution of the ground coffee in the portafilter.	Spread evenly (if necessary by lightly shaking) and apply even pressure when compacting.
	Water temperature too low.	Adjust the water temperature accordingly in the settings.
	Coffee beans not fresh.	Use freshly roasted coffee beans.
	Coffee grounds not fresh.	Grind coffee fresh and avoid leaving ground coffee in the portafilter for too long before preparation.

Problem	Possible cause	Remedy
The achieved pressure is too high.	The coffee grounds are too fine.	Ensure coffee grounds are not too finely or coarsely ground.
	Dosage is too high.	Reduce the quantity of ground coffee.
	Tamper pressure too high.	Apply less pressure with the tamper. [See above.]
	Water temperature too high.	Adjust the water temperature in the settings.
	Coffee grounds left in the portafilter too long before preparation.	Always grind coffee fresh. Do not leave ground coffee in the portafilter for too long before preparation.

Technical data

Loewe	aura.pure
Design	
Colour	basalt gray
Surface	matt
Material milk frothing nozzle	stainless steel
Brew group	E58
Material of the brew group	chrome
Cup holder material	stainless steel
Programmes & functions	
Type of operation	direct selection buttons, rotary control
Display size in inches	1.5"
Display technology	LCD display
Colour of the display illumination	white
Temperature range	88-96 degrees Celsius
Preinfusion	●
Steam wand for milk foam production	●
Passively heated cup support	●
Specialties	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Hot water	●
Milk foam production	●
Hygiene standards	
Filter cartridge	●
Monitoring water collection tray	●
Technical features	
Heating system	3 PID thermoblocks
Number of heating circuits	2
Type of pump	vibration pump
Number of pumps	2
Coffee pump pressure	15 bar
Pump pressure steam supply	4 bar
Brewing pressure gauge	●
Water tank	●
Water tank capacity	2.5l
Removable water tank	●
Grinder	
Integrated grinder	●
Number of grinders	1
Ionizer/Anti-Static Design	●
Type of grinder	stainless steel
Number of grinding degrees	66
Speed	1400 rpm.
Grinding discs	stainless steel, 54mm
Number of bean containers	1
Bean container capacity	200g
Energy and environment	
Mains voltage AC	220-240V, 50 Hz
Energy consumption	2350-2850W
Standby power	<0.5W
Length of the power cable	1,1m
Conformity mark	CE
Unit dimensions	
Weight (approx. kg)	22
W* x H x D (approx. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Optional accessories	
Tamper station	●
Knockbox	●
Leveler	●

● = available — = not available

Technical changes and delivery options are subject to change without notice. The product portfolio may be different and might vary depending on the country. Service matters are all handled individually.

Bedankt

dat u voor een Loewe-product hebt gekozen. Wij zijn blij u als klant te hebben. Bij Loewe combineren we de hoogste standaarden op het gebied van technologie, design en gebruiksvriendelijkheid. Dat geldt ook voor onze espresso- en koffiemachines.

Techniek noch design bereiken een doel op zich, maar samen moeten ze de hoogst mogelijke koffiebelevens voor onze klant mogelijk maken.

Ons ontwerp is niet onderhevig aan grillen of modetrends. U heeft tenslotte geïnvesteerd in een hoogwaardig apparaat, waar u niet alleen vandaag, maar ook morgen en nog vele dagen plezier van zult hebben.

Over espressomachines met portafilter

We dompelen u onder in het universum van portafiltermachines: een wereld van finesse en fijn vakmanschap. Deze machines hebben heel wat functies om de kenmerken van uw koffie te variëren. De keuze van de koffiebonen is slechts de eerste stap; daarna begint uw zoektocht naar precisie en verfijning.

Houd rekening met de volgende variabelen: maalgraad, hoeveelheid koffie, aandrukkracht, watertemperatuur, pre-infusie, extractietijd en druk. Al deze factoren dragen stuk voor stuk bij aan het ultieme smaakprofiel van uw koffie. Bij Loewe begrijpen we dat u wat begeleiding nodig hebt in deze ingewikkelde zoektocht.

Onze 'aura.pure'-machine is uitgerust met standaardinstellingen, die gelden als basisinstructies voor het gebruik van deze machine. We leggen bepaalde parameters vast om u te begeleiden, maar het ware meesterschap ligt in de handen van de gebruiker. Persoonlijke voorkeuren, waterkwaliteit en kenmerken van de bonen spelen allemaal een cruciale rol bij het zetten van het perfecte kopje koffie.

Daarnaast hebt u nog een grote portie geduld en zin om te experimenteren nodig. Ontdek hoe u met subtiele aanpassingen uw kopje koffie perfect op uw unieke smaakpapillen kunt afstemmen. En denk eraan: precisie staat centraal. Investeer in een betrouwbare weegschaal om uw inspanningen kracht bij te zetten.

Inhoud

Leveringsomvang.....	30
Positie van het typeplaatje	30
Beoogd gebruik.....	30
1 Belangrijke veiligheidsinstructies	31
2 Onderdelen van de hoofdeenheid	33
3 Voorafgaande stappen vóór de eerste inbedrijfstelling.....	34
4 Gebruiksaanwijzing	34
5 Bedieningsinstructies van het paneel	36
6 Instellingen uitvoeren	37
7 Reinigingsrichtlijn	38
8 Onderhoud en reiniging	38
Verwijdering	40
FAQ.....	41
Technische gegevens.....	43

Leveringsomvang

Pak het apparaat voorzichtig uit en controleer of alle accessoires zijn meegeleverd:

- Loewe aura.pure
- Enkel filtermandje
- Dubbel filtermandje
- Siliconen reinigingsschijf en -pen
- Tamper plus tampermat
- Siliconen reinigingsschijf
- Melkkan 350 ml
- Barista doek
- Blinde zeef
- Portafilter voor één kopje
- Portafilter voor dubbele kop
- Vervangingsfilter
- Uitgebreide gebruikershandleiding

Positie van het typeplaatje

Het plaatje met modelnummer en bedrijfsspanning vindt u onder de lekbak.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-achtige omgevingen.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies

Let op: Lees deze pagina aandachtig door om te leren hoe u het apparaat veilig kunt bedienen.

Volg alle veiligheids- en bedieningsinstructies wanneer u dit product gebruikt.

Bewaar de veiligheids- en bedieningsinstructies voor toekomstig gebruik.

U dient alle waarschuwingen op het product en in de gebruiksaanwijzing strikt na te leven.

Waarschuwing: door verkeerd gebruik kan mogelijk letsel optreden.

Verklaring van symbolen



Dit symbool duidt op risico's veroorzaakt door hoge spanningen.



Dit symbool waarschuwt de gebruiker voor andere, meer specifieke risico's.



Dit symbool duidt op gevaren veroorzaakt door de ontwikkeling van brand.



Dit symbool geeft hete gebieden of oppervlakken aan.

Plaats het apparaat altijd op een vlakke, effen ondergrond.

Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir. Vul het waterreservoir alleen met schoon en koud water. Het maximumvolume is 2,5 liter.

Verwijder de filterhandgreep niet wanneer het apparaat onder druk staat, dat wil zeggen wanneer er espresso of water uit stroomt.

Het verwijderen van de filterhandgreep tijdens de bovenstaande handeling kan tot brandwonden of letsel leiden.

Het stoompijpje en de heetwaterkraan worden erg heet tijdens het textureren van

melk en water. Dit kan brandwonden veroorzaken als u in contact komt met het oppervlak van het stoompijpje of de heetwaterkraan. Vermijd dan ook elk direct contact met het stoompijpje of de heetwaterkraan.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat je de espressomachine reinigt.

Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt van de machine komt, inclusief de heetwaterkraan en het stoompijpje.



Plaats uw handen niet direct onder de stoom, het hete water of de koffie-uitloop, aangezien dit tot brandwonden of letsel kan leiden.

Schakel altijd de stroomtoevoer aan het stopcontact uit voordat u een stekker in het apparaat stopt of eruit verwijdert. Verwijder de kabel door de stekker vast te pakken – trek niet aan het snoer.

Schakel de stroom uit en verwijder de stekker als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.

Gebruik uw apparaat niet met een verlengsnoer, tenzij dit snoer is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of onderhoudsmonteur.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Apparaten mogen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrekkige ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de daaraan verbonden gevaren begrijpen.

Gebruik uw apparaat altijd met een stopcontact met de spanning (alleen wisselspanning) die op het apparaat is aangegeven.

Laat een apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

Streng toezicht is noodzakelijk als u het apparaat in de buurt van kinderen of zwakke personen gebruikt.

Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Het koffiezetapparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.

Gebruik het apparaat niet voor enig ander doel dan waarvoor het is bedoeld.

Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gasvlam, een elektrisch element of een verwarmde oven.

Plaats het apparaat niet bovenop een ander apparaat. Laat het netsnoer van het apparaat niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.

Vermijd om veiligheidsredenen onderhoud door een niet-professional. Sommige apparaten zijn 'verzegeld' met veiligheidsschroeven. Dergelijke apparaten moeten indien nodig altijd worden teruggestuurd naar het dichtstbijzijnde Loewe-servicecentrum voor aanpassing of reparatie.

Gebruik geen elektrisch apparaten met een beschadigd snoer of nadat het apparaat is gevallen of op welke manier dan ook beschadigd is. Als u schade vermoedt, retourneer het apparaat dan naar het dichtstbijzijnde Loewe Service Center voor onderzoek, reparatie of afstelling.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

Voor extra bescherming adviseert Loewe het gebruik van een aardlekschakelaar (RCD) met een uitschakelstroom van maximaal 30 mA in het elektrische circuit dat uw apparaten van stroom voorziet.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, tenzij aanbevolen.

Controleer vóór gebruik de trechter op de aanwezigheid van vreemde voorwerpen.

Bedien de maler alleen als de trechter correct in de maler is geplaatst.

Plaats uw handen niet in of in de buurt van de maalstenen terwijl de maler in werking is.

Probeer gemalen koffie niet opnieuw te malen.

Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u enig onderdeel van de maler aanraakt dat tijdens gebruik beweegt.

Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

De kamertemperatuur moet tussen 5 °C en 35 °C liggen.

Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.



De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

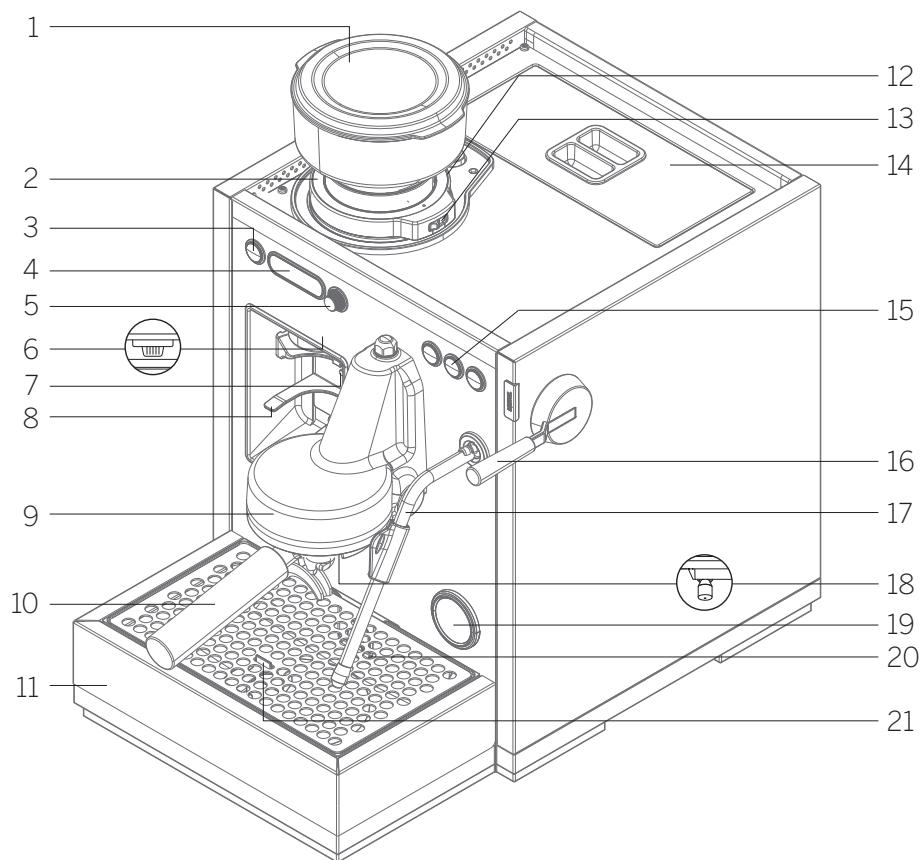
Koppel het apparaat altijd los van de voeding als het ongebruikt wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.

VOORZICHTIG: Gebruik bij het schoonmaken geen alkalische schoonmaakmiddel-

en om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.

2 Onderdelen van de hoofdeenheid

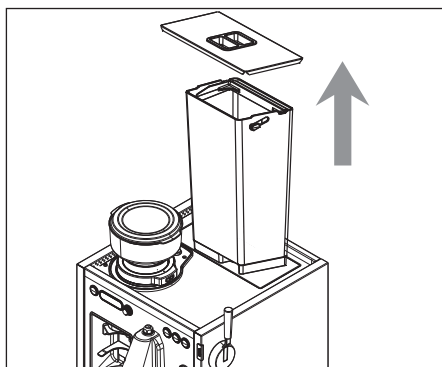
- 1 Bonentrechter en deksel
- 2 Ring voor maalinstelling
- 3 Aan/uit-knop
- 4 Weergavescherm
- 5 Bedieningsknop
- 6 Maalopening en ionisator
- 7 Drukschakelaar
- 8 Portafilter-vork
- 9 Groepskop
- 10 Portafilter
- 11 Lekbak
- 12 Vergrendeling ring voor maalinstelling
- 13 Vergrendelingsschakelaar schaal
- 14 Waterreservoir
- 15 Bedieningspaneel
- 16 Stoomregeling
- 17 Stoompijpje
- 18 Warmwateruitlaat
- 19 Drukmeter
- 20 Drukafvoeropening
- 21 Waterniveau-indicator



3 Voorafgaande stappen vóór de eerste inbedrijfstelling

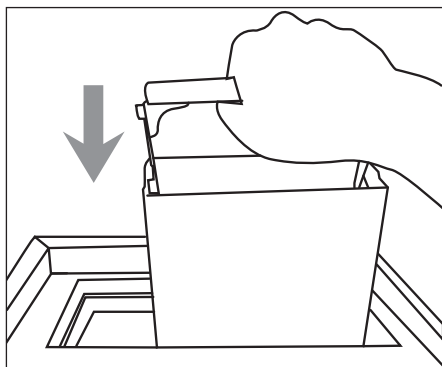
Opmerking: U moet de volgende stappen uitvoeren wanneer u de machine voor de eerste keer gebruikt:

1. Verwijder het deksel van het waterreservoir en haal het waterreservoir eruit.

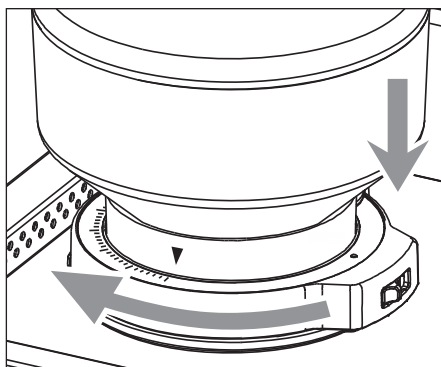


2. Spoel het waterreservoir, de handgreep van de groep, het filtermandje en de trechter af met water en droog ze af met een schone handdoek.

3. Plaats het waterreservoir terug in de machine.



4. Vul het waterreservoir met filterwater op kamertemperatuur tot aan de max.-markering (MAX) aan de zijkant van het waterreservoir.
5. Om het bonenreservoir te monteren, lijnt u de pijl op het reservoir uit met de pijl op de bovenkant van het maaltroon en draait u rechtsonder om te vergrendelen.

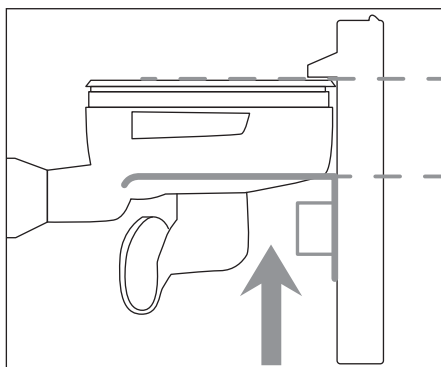
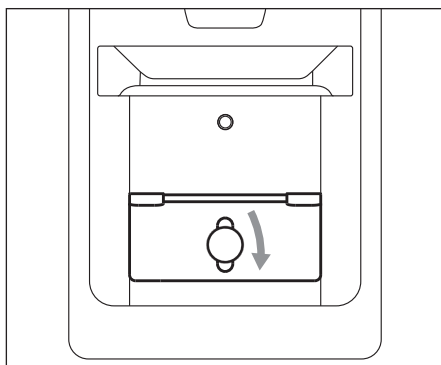


6. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen en het voorverwarmen te starten.

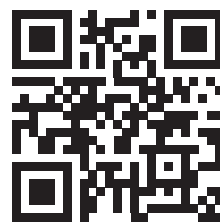
Opmerking: Het is normaal dat er tijdens het voorverwarmen stoom uit de machine komt.

7. Vul het bonenreservoir met koffiebonen.

8. Als het nodig is om de hoogte van de portafiltervork aan te passen aan de portafilter, draai dan de schroeven los waarmee de portafiltervork vastzit.



4 Gebruiksaanwijzing



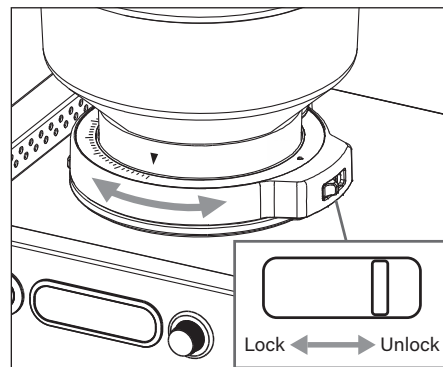
qrco.de/bf7jWU

4.1 Koffie zetten

1. Draai de vergrendelingsschakelaar van de schaal naar rechts om de ring voor maaltverstelling te ontgrendelen en draai de ring naar de gewenste maaltinstelling.

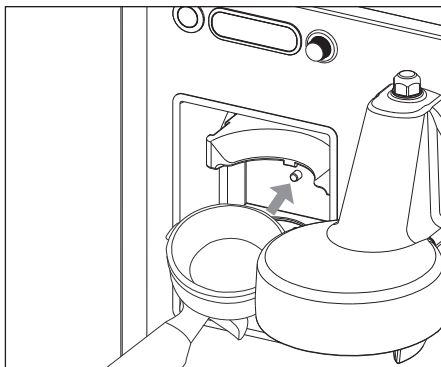
Hoe groter het getal, hoe grover de maalgraad. Voor een betere smaak van espresso wordt een maalgraad tussen 2 en 3 aanbevolen (aangegeven op de kraag). De maaltinstellingen moeten voor elk type koffiebonen afzonderlijk worden aangepast voor een optimaal resultaat. Draai de vergrendelingsschakelaar van de schaal naar links om de maaltinstelling te vergrendelen.

Let op: Als de slijpgraad wordt veranderd terwijl deze is vergrendeld, wordt de slijpmachine verkeerd uitgelijnd en moet deze opnieuw worden afgesteld door de klantenservice.



Opmerking: Kies voordat je gaat malen de portafilter voor een enkele of dubbele koffie, afhankelijk van het aantal kopjes dat je gaat zetten.

2. Plaats het portafilter recht tussen de portafiltervork. Houd de drukschakelaar met het portafilter ingedrukt om te beginnen met malen.



Automatische modus:

Druk lang op de drukschakelaar om te beginnen met malen, het display toont de vooraf ingestelde maaltijd en begint met aftellen.

Laat de drukschakelaar los om het malen te pauzeren, druk opnieuw lang op de drukschakelaar om het malen te hervatten.

Het malen stopt automatisch nadat de tijd tot nul is afgeteld.

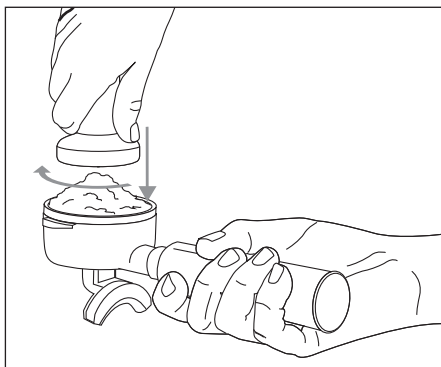
Het malen wordt opnieuw gestart als u de drukschakelaar ingedrukt blijft houden.

Handbediende modus:

Druk kort op de drukschakelaar om te beginnen met malen, het display geeft de maaltijd weer. Druk opnieuw op de drukschakelaar om te stoppen met malen.

Wanneer het malen stopt, begint het display te knipperen en na 3 seconden keert de machine terug naar de stand-bymodus.

- Verdeel de koffie gelijkmatig in het portafilter en gebruik de tamper om de koffie aan te stampen zodat het oppervlak glad is.



Opmerking: Het malen start niet als de trechter niet op de machine is gemonteerd.

Aanbeveling: Het double shot-filter dient te worden gevuld met minimaal 18 gram koffiepoeder, het single shot-filter met minimaal 14 gram.

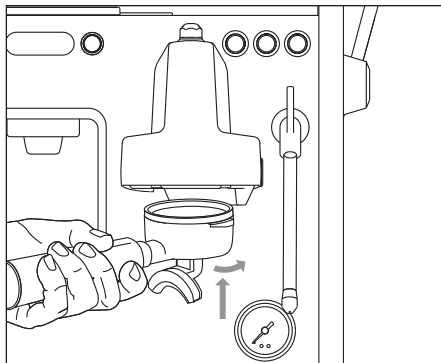
Voor de beste resultaten moet een druk van 8 tot 12 bar worden bereikt.



Verbrandingsgevaar!

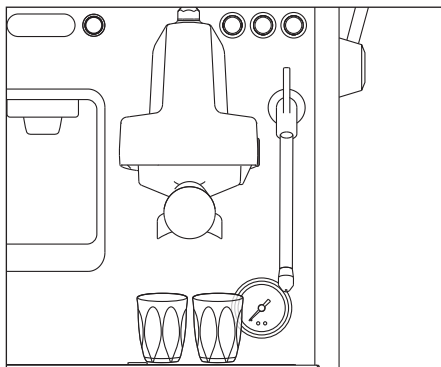
Waarschuwing: Voer deze stappen zeer voorzichtig uit.

Vergrendel de handgreep van de groep op de groepskop.



Plaats het (de) kopje(s) onder de uitloop van het portafilter.

Opmerking: Het is mogelijk dat vervangende portafilters en filters niet in de filterkop passen. Wij adviseren om originele Loewe-producten te gebruiken.



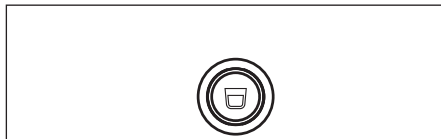
Waarschuwing

Verwijder de handgreep niet voordat het koffie zetten is voltooid.

Koffie zetten in de eenkopsmodus

Begin met het zetten van koffie door op de knop 'One Cup' te drukken.

Het koffie zetten stopt nadat het vooraf ingestelde volume van één kopje is geëxtraheerd.



Koffie zetten in de tweekopsmodus

Begin met het zetten van koffie door op de knop 'Two Cups' te drukken.

Het koffie zetten stopt nadat het vooraf ingestelde volume van twee kopjes is geëxtraheerd.



Koffie zetten via handbediende modus

Druk tegelijkertijd op de knoppen voor één kop en twee koppen om het koffiezetten te starten, en druk nogmaals op de knop voor één kop of twee koppen om het zetten op elk moment tijdens het extractieproces te stoppen.



4.2 Stoom / heet water

Algemene instructies

Melk is een product dat gemakkelijk zuur wordt. De kwaliteit ervan wordt beïnvloed door de bewaartemperatuur. Een geopend melkpak moet op een temperatuur van niet meer dan 5 °C worden bewaard om het product gedurende de gehele houdbaarheidsperiode te kunnen consumeren.

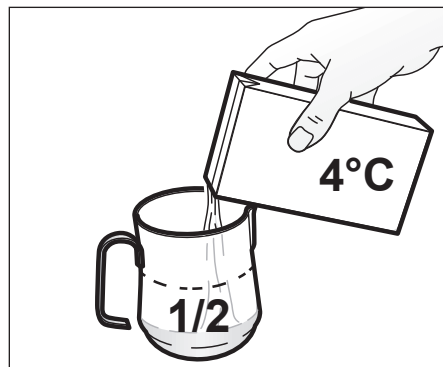


Verbrandingsgevaar!

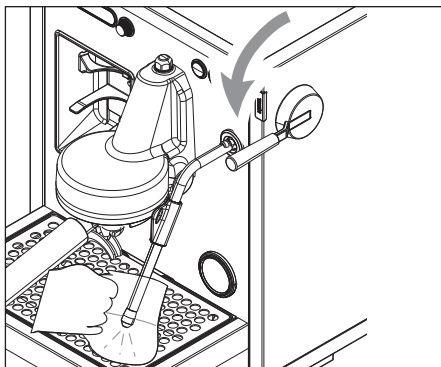
Waarschuwing: Voer deze stappen zeer voorzichtig uit. Gebruik de speciale geïsoleerde voorzieningen om de water- en stoompijpjes te verplaatsen.

Melkschuim maken

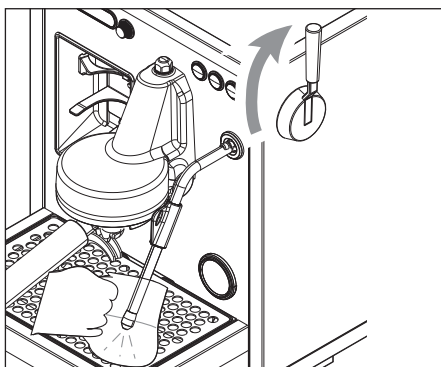
- Giet de melk in de kan tot aan de onderkant van de tuit. Dit is meestal ongeveer een derde tot de helft vol.



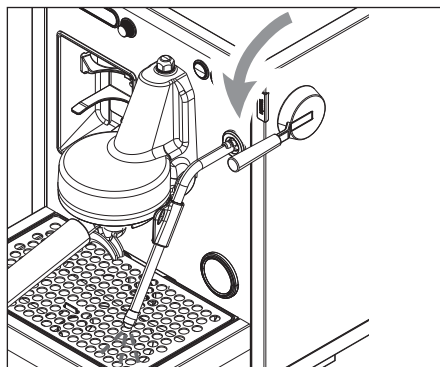
- Plaats het stoompijpje in de kan en trek de stoomregelaar naar beneden om de melk te beginnen stomen en verwarmen.



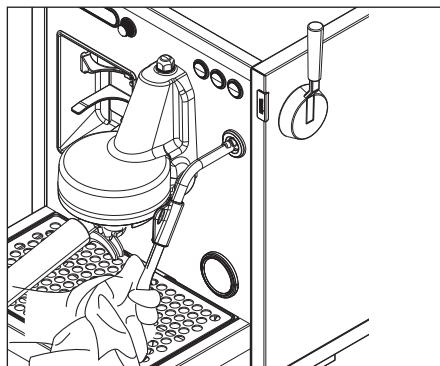
3. Trek de stoomregelaar omhoog om het stomen te stoppen wanneer zowel de hoeveelheid melkschuim als de melktemperatuur aan de eisen voldoen.



4. Het stoompijpje moet naar de lekbak worden verplaatst en worden ingeschakeld om de melk eruit te verwijderen.



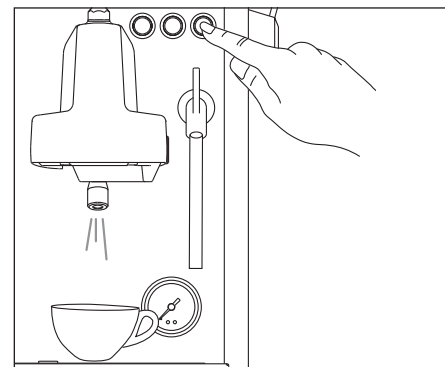
5. Maak het oppervlak van het stoompijpje na elk gebruik schoon met een doek.



Waarschuwing: Het stoompijpje mag nooit uit de vloeistof worden gehaald voordat de stoom volledig is uitgeschakeld.

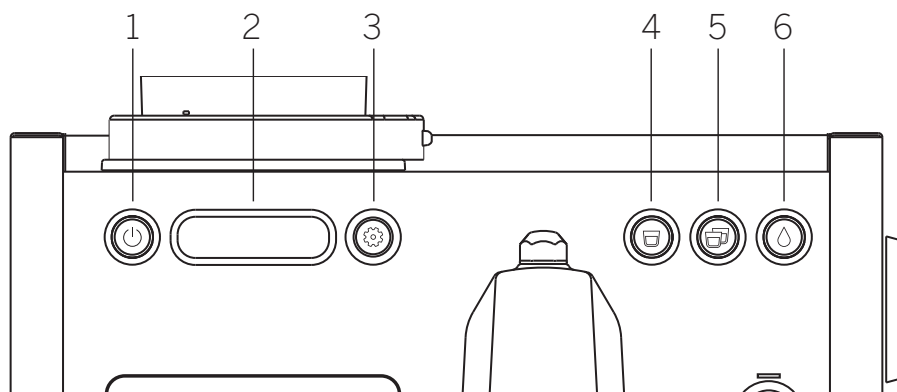
Warm water

- Plaats de kan onder de heetwateruitloop en druk op de heetwaterknop om het water te laten stromen.
- Druk opnieuw op de knop 'Hot water' om het stromende water te stoppen.



5 Bedieningsinstructies van het paneel

- Aan/uit
- Weergave
- Bedieningsknop
- One Cup
- Two Cups
- Hot Water



Voorverwarmingsmodus: Weergave 'PrEhEAT'



Stand-bymodus: Weergave van de vooraf ingestelde maaltijd, klaar om koffie te zetten.



Koffiemoos: Weergave van de doorlooptijd



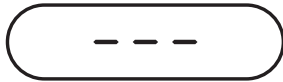
Modus 'Warm water': Weergave 'Hot'



Reservoir vullen: Knipperende weergave van 'H2O' bij laag waterpeil om de gebruiker eraan te herinneren het reservoir te vullen



Controle: Wanneer '---' op het scherm wordt weergegeven, betekent dit dat de stoomregelaar mogelijk niet terugkeert naar de uitpositie.



Schermdisplay voor één kopje / twee kopjes instellen 'P' en doorlooptijd.



Slaapstand: De machine wordt na 30 minuten inactiviteit naar de slaapstand geschakeld.



6 Instellingen uitvoeren

Houd in de stand-bymodus de bedieningsknop 3 seconden ingedrukt om naar de instelmodus te gaan. (volgorde: thermobloktemperatuur groepschop, stoomdebiet, pre-infusie, verlichting van de maalopening, snelstartmodus, reinigingsinterval, reset, afsluiten).

Draai de draaiknop rechtsom om de instelling te selecteren, druk op de draaiknop om de geselecteerde instelling te openen. De machine keert na 3 seconden inactiviteit terug naar de stand-bymodus.

1. Thermobloktemperatuur groepschop (bereik: 86-98 °C)

Draai aan de draaiknop om de instelling te wijzigen en druk op de draaiknop om op te slaan.



2. Stoomdebiet (bereik: 01-05)

01 is de kleinste en 05 de grootste instelling. Draai aan de draaiknop om de instelling te wijzigen en druk op de draaiknop om op te slaan.



3. Pre-infusiesnelheid (bereik: P0-P10)

P0 betekent geen pre-infusie;

P1 t/m P10 betekent een doorlooptijd van 1 seconde tot 10 seconden respectievelijk;

Draai aan de draaiknop om de instelling te selecteren en druk op de draaiknop om op te slaan.



4. Verlichting maalopening (bereik: L0-L2)

L0: Verlichting uit

L1: Verlichting aan tijdens het malen

L2: Verlichting aan

Draai aan de draaiknop om de instelling te selecteren en druk op om op te slaan.



5. Snelle opstartmodus (JA / NEE)

Selecteer JA: De machine gaat in de stand-bymodus zonder te wachten op het voorverwarmen van de groepschop.

Selecteer NEE: De machine gaat in de stand-bymodus totdat de groepschop is voorverwarmd.



6. Reinigingsherinnering: stel de waterverbruikslimiet in voor de reinigingsherinnering (bereik: 50 l / 100 l / 180 l); draai aan de draaiknop om de instelling te selecteren en druk op de draaiknop om op te slaan.



7. Reset: alle instellingen terugzetten naar fabrieksinstellingen (NEE / JA)

Selecteer 'NEE' om af te sluiten, selecteer 'JA' om de machine te resetten.

Draai aan de draaiknop om de instelling te selecteren en druk op de draaiknop om te bevestigen.



8. Afsluiten

Druk op de draaiknop om terug te keren naar de stand-bymodus.



9. Vooraf ingestelde maaltijd (standaardwaarde is 8 seconden):

Draai in de stand-bymodus aan de draaiknop om de maaltijd aan te passen. In de automatische modus stopt het malen automatisch nadat de tijd tot nul is afgeteld.

10. Het volume van 1 kopje aanpassen (het display geeft de tijd weer)

Houd in de stand-bymodus de knop '1 cup' 3 seconden ingedrukt. De machine begint met koffie zetten. Wanneer het koffievolume voldoende is, drukt u opnieuw op de knop '1 cup' om op te slaan.

11. Het volume van 2 kopjes aanpassen (het display geeft de tijd weer)

Houd in de stand-bymodus de knop '2 cups' 3 seconden ingedrukt. De machine begint met koffie zetten. Wanneer het koffievolume voldoende is, drukt u opnieuw op de knop '2 cups' om op te slaan.

12. Reinigingsmodus:

Houd in de stand-bymodus de knop 'Hot water' 3 seconden ingedrukt en kies vervolgens de reinigingsfunctie van de groepschop (☐) of stoomleidingen (St) en druk op de draaiknop om het reinigingsproces te starten.

Houd tijdens de reinigingsfunctie de knop 'Hot water' 3 seconden ingedrukt om te stoppen en terug te keren naar de stand-bymodus.

*Raadpleeg de reinigingsrichtlijnen op de volgende pagina voor meer informatie.

7 Reinigingsrichtlijn

Houd in de stand-bymodus de knop 'Hot water' ingedrukt om naar de reinigingsmodus te gaan.

Volg de reinigingsprocedures.

Systeem	Procedures	Reinigingsherinnering
CO CLEAN	Draai aan de bedieningsknop om de groepskop te kiezen (☐) in de reinigingsmodus en druk vervolgens op de draaiknop om het reinigen van de groepskop te starten. De machine keert automatisch terug naar de stand-bymodus als de knop niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt. . Het volledige proces duurt ongeveer 7 minuten.	'☐ ☐☐' wordt door de machine weergegeven wanneer het vooraf ingestelde waterverbruik is bereikt om de gebruiker eraan te herinneren de groepskop schoon te maken.
ST CLEAN	Draai aan de bedieningsknop om stoom (☐☐) te kiezen in de reinigingsmodus en druk op de draaiknop, op het display wordt '☐☐' weergegeven. Trek de stoomregelaar naar beneden om het stoompijpje te beginnen reinigen. De machine keert automatisch terug naar de stand-bymodus als de knop niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt. Het volledige proces duurt ongeveer 10 minuten. Op het display wordt '----' weergegeven om de gebruiker eraan te herinneren de stoomregelaar uit te schakelen.	'☐☐ ☐☐' wordt door de machine weergegeven wanneer het stoompijpje het niveau '300 keer gebruikt' bereikt om de gebruiker eraan te herinneren het stoompijpje schoon te maken. Wanneer het stoompijpje een gebruiksniveau van 400 keer bereikt, kan de machine niet meer worden gebruikt totdat het stoompijpje is gereinigd.
HERINNERING	- Houd de knop 'Hot water' 3 seconden ingedrukt om de huidige reinigingsprocedure te stoppen. - Tijdens de reinigingsprocedures wordt 'H2O' weergegeven als er geen water in het waterreservoir zit. Na het bijvullen van het reservoir wordt '☐☐☐' weergegeven. Druk op de knop 'Hot water' om door te gaan met reinigen. - Zorg ervoor dat er tijdens de reinigingsprocedures water in het waterreservoir zit.	Wanneer zowel het vooraf ingestelde waterverbruik als het gebruiksniveau van het stoompijpje de waarden voor de reinigingsherinnering hebben bereikt, worden '☐☐ ☐☐' en '☐☐ ☐☐' afwisselend weergegeven.

8 Onderhoud en reiniging

Tijdens het koffie zetten worden oliën uit gemalen koffie geëxtraheerd om espressokoffie te maken. In de loop van de tijd hopen zich afzettingen van deze oliën op, die de smaak van de koffie en de werking van de espressomachine beïnvloeden.

Regelmatig schoonmaken om deze oliën te verwijderen is essentieel. Hierdoor blijft de kwaliteit van de koffie behouden en is er minder onderhoud aan de machine nodig. Hiertoe moet u na het zetten van een kop koffie een paar snelle en eenvoudige reinigingsstappen uitvoeren;

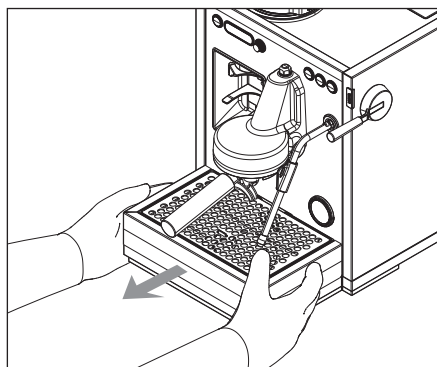
- Laat water door de groepskop stromen.
- Blaas stoom door het stoompijpje.
- Maak het stoompijpje direct na gebruik schoon met een vochtige doek.
- Verwijder het filtermandje uit het portafilter en verwijder eventuele uit de koffie geëxtraheerde oliën.

- Leeg de lekbak en spoel deze af.

Belangrijk: Was nooit onderdelen of accessoires van de espressomachine in de vaatwasser.

8.1 Lekbak en rooster

Verwijder het rooster en de lekbak regelmatig om ze te ledigen. Reinig met water en een beetje niet-schurend afwasmiddel, spoel af en maak droog.



8.2 Groepskop, portafilter en filtermandjes

De filtermandjes en portafilters moeten na elk gebruik worden afgespoeld met warm water en vervolgens grondig worden gedroogd.

Belangrijk: Probeer niet de uitlaat aan de onderkant van het portafilter los te schroeven. Deze is vastgelijmd en kan niet opnieuw worden gemonteerd als hij met geweld wordt verwijderd, waardoor het portafilter onbruikbaar wordt.

Om eventuele resten van gemalen koffie uit de groepskop te verwijderen, laat u water door de groepskop lopen en veegt u de groepskop en de zone rond de binnenrand af met een vochtige doek. Mochten de gaten in de filtermandjes verstopt raken door resten van gemalen koffie, gebruik dan een fijne borstel om ze te verwijderen.

U kunt ook de bij de espressomachine geleverde reinigingspen gebruiken. De reinigingspen is bevestigd aan de binnenkant van het bovenste vuldeksel, bovenaan de espressomachine. De reinigingspen heeft aan beide uiteinden twee pennen; de kortste van de

twee is bedoeld voor het schoonmaken van de gaten in het filtermandje.

8.3 Rubberen afdichting van de groepskop

De afdichting van de groepskop bevindt zich aan de onderkant van de groepskop en dicht het portafilter af tijdens het zetten van espresso.

Opmerking: Bij langere perioden van inactiviteit adviseren wij om de filterhandgreep niet op de groepskop te laten zitten, aangezien dit de levensduur van de afdichting van de groepskop zal verkorten.

Er is sprake van een strakke, goed aansluitende pasvorm wanneer de handgreep in de eindpositie recht naar de gebruiker wijst.

Na verloop van tijd verliest de afdichting zijn elasticiteit en moet deze worden vervangen. Dat is zo wanneer de nodige afdichting van de handgreep van de groep niet tot stand kan worden gebracht en er stoom en/of water uit de groepskop ontsnapt tijdens het zetten van espresso.

Opmerking: Neem contact op met het after-salesteam van Loewe als de afdichting van de groepskop moet worden vervangen.

Probeer de afdichting niet te vervangen zonder eerst met Loewe te overleggen.

Reinig de maler regelmatig met een borstel om koffieresten te verwijderen. U kunt ook een stofzuiger gebruiken. Ga voorzichtig te werk om de maler of de stofzuiger niet te beschadigen.



8.4 Stoompijpje

U moet de stoomarm schoonhouden voor een maximale efficiëntie van de stoomfunctie.

Een opeenhoping van gekarameliseerde/gedroogde melk op het stoompijpje heeft een nadelige invloed op de stoom- en textuureigenschappen van de espressomachine.

Belangrijk: Veeg het stoompijpje onmiddellijk na elk gebruik schoon met een vochtige doek en laat een kleine hoeveelheid stoom ontsnappen. Mocht de melk op het stoompijpje opdrogen/karameliseren, wikkel het pijpje dan in een schone, vochtige doek, draai het stoompijpje over de lekbak en zet de stoom ongeveer 10 seconden aan. Laat het doekje rond het stoompijpje zitten en laat het ongeveer 5 minuten weken. Daarna kunt u de droge/gekarameliseerde melk gemakkelijk wegvegen. Herhaal het proces als het stoompijpje nog altijd vuil is.

8.5 Bonentrechter

1. Sluit de splitpen van de bonencontainer om te voorkomen dat de bonen eruit vallen en verwijder vervolgens de bonencontainer.

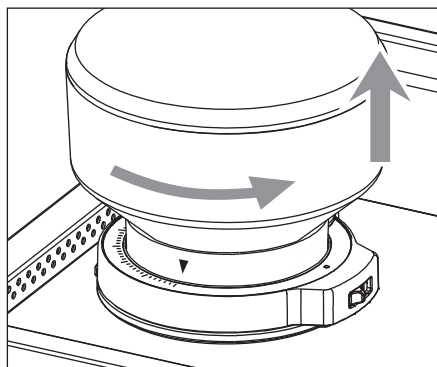
Bewaar ongebruikte bonen in een luchtdichte opbergbox om ze vers te houden.

2. Was het bonenreservoir in warm zeepsop, spoel het vervolgens af en droog het.

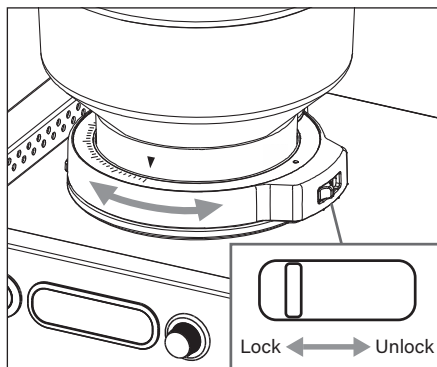
8.6 Ring en maalstenen

Door regelmatig schoonmaken verschaffen de maalstenen consistente maalresultaten, wat vooral belangrijk is bij het malen van koffie voor espresso.

1. Sluit het bonenreservoir en ledig de maler door hem in te schakelen totdat er geen maalgoed meer uitkomt.
2. Zorg ervoor dat de koffiemaler is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Draai de trechter linksom om deze te verwijderen. Gebruik beide handen.



3. Om de maalring te verwijderen, houdt u de 'RELEASE'-knop aan de bovenkant van de malerbasis ingedrukt, houdt u de lipjes van de ring vast en draait u met de andere hand linksom.

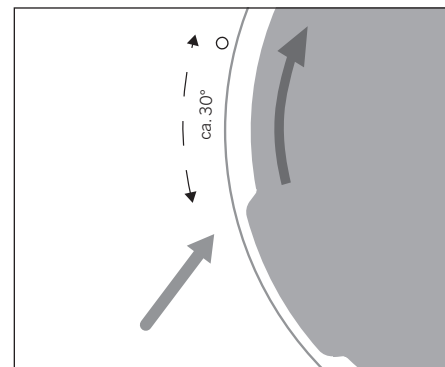


Opmerking: Vergrendel de vergrendelingsschakelaar van de schaal om ervoor te zorgen dat de maalinstelling niet wordt gewijzigd.

Let op: Als de slijpgraad wordt veranderd terwijl deze is vergrendeld, wordt de slijpmachine

verkeerd uitgelijnd en moet deze opnieuw worden afgesteld door de klantenservice.

4. Til de maalring weg van de malerbasis.
5. Maak de maalring en de onderste maalsteen schoon met de reinigingsborstel (reinig ze niet met water).
6. Plaats de maalring terug op de malerbasis zodra beide maalstenen zijn gereinigd. Lijn het uitstekende deel aan de onderkant van de ring uit met de aangegeven positie op de machine en draai rechtsom om te vergrendelen.



8.7 Geforceerd inschakelen

1. Controleer of er water in het waterreservoir zit.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Houd de knoppen 'One Cup' en 'Two Cup' tegelijkertijd ingedrukt.
4. Sluit de stroom weer aan (blijf de knop ingedrukt houden).
5. Na 5 seconden worden de waterpomp en de stoompomp geforceerd ingeschakeld.
6. Wanneer er water in het heetwaterpijpje en het stoompijpje stroomt, is het vullen met water voltooid. Op het display verschijnt 'FILL'.
7. Druk op de aan/uit-knop om het vullen te stoppen en de machine weer aan te zetten.

8.8 Aanvullende reinigingsinstructies

Houd er rekening mee dat u de filterkop dagelijks moet reinigen.

Gebruik hiervoor de meegeleverde blinde zeef. Plaats deze in het portafilter. Plaats vervolgens het portafilter in de filterkop zoals beschreven en start een zetproces zonder koffie. Er moet kortstondig een druk van ca. 6 bar worden bereikt. Indien nodig kunt u ook een reinigingstablet plaatsen (raadpleeg uw vakhandelaar).

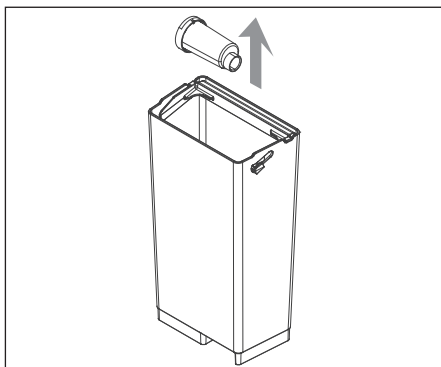
U moet met de reinigingspen regelmatig melkresten uit de uitlaat van de stoomlans verwijderen.

Aanbevolen stappen voor reiniging:

1. Verwijder de standaardzeef en vervang deze door de blinde zeef.
2. Doe een halve espressolepel vetverwijderaar (of een reinigingstablet) op de blinde zeef.
3. Klem de portafilter vast en maak 10 espresso shots.
4. Spoel de blinde zeef na tien extracties uit en herhaal de procedure met alleen water.
5. Leeg en reinig vervolgens de lekbak.

Ontkalken

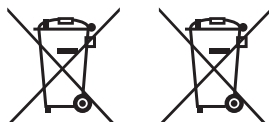
Het kalkfilterpatroon bevindt zich aan de onderkant van het waterreservoir. Het is voorzien van flexibele siliconen afdichtingen en kan eenvoudig worden verwijderd en vervangen. Een gelige verkleuring van de filtermassa geeft aan wanneer het patroon moet worden vervangen. Neem contact op met uw vakhandelaar voor het betreffende reserveonderdeel. Een vervangingsfilter wordt meegeleverd in de welkomstdoos.



 Verwijder het kalkfilterpatroon altijd vóór het eigenlijke ontkalkingsproces.

Giet vervolgens de ontkalkingsvloeistof in het waterreservoir en volg daarbij de instructies op de verpakking. Selecteer voor het ontkalken de instellingen 'Co' en 'St' voor het betreffende koffie- en stoomsysteem. Door het ontkalken van beide systemen verdwijnt de CLN-melding van het display. Het ontkalken duurt per systeem tussen de zeven en tien minuten. Voortijdige annulering wordt bevestigd met de melding 'OP'.

Verwijdering



Verwijdering van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur en batterijen.

Het doorgekruste afvalbaksymbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur en batterijen. Door te helpen dit product op de juiste manier te verwijderen, beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen. Onjuiste of incorrecte verwijdering vormt een gevaar voor het milieu en de gezondheid. Voor meer informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke overheid of uw gemeentelijke afvalverwerkingsdienst.

Let op: Het 'Pb'-teken onder het batterijsymbool geeft aan dat deze batterij lood bevat.

Verwijderen van de verpakking



FAQ

In het geval van een apparaatstoring raden wij u aan de onderstaande lijst te raadplegen voordat u de hulplijn belt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is momenteel niet op de netvoeding aangesloten.	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op het stopcontact en dat de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
	Verstopt filter van de filterkop.	Reinig het filter van de brewhead om eventuele verstoppingen te verwijderen.
	Het apparaat is verkalkt.	Start de ontkalkingsprocedure volgens de gebruikershandleiding.
Geen waterdebiet.	Het apparaat is drooggelopen of moet worden ontlucht na een lange periode van inactiviteit.	Bedien de warmwateruitlaat om het apparaat te ont-luchten.
Luide geluiden uit de pomp.	Het apparaat is verkalkt.	Start de ontkalkingsprocedure om kalkaanslag te ver-wijderen.
De espresso lekt boven het portafilter.	Het portafilter is niet correct geplaatst.	Plaats het portafilter op de juiste manier, zodat het ste-vig op zijn plaats zit en goed is afgedicht. (goed hand-vast)
	Er bevindt zich koffiedik aan de rand van het portafilter.	Reinig de randen van de portafilter.
	De filterkop moet worden gereinigd.	Reinig de filterkop.
	De pakking van de filterkop is mogelijk vuil of versleten.	Neem contact op met de klantenservice voor vervang-ing of reinigingsadvies.
De machine geeft geen water of espresso af.	Waterreservoir is leeg of waterniveau is te laag.	Vul het waterreservoir bij tot het juiste niveau.
	Het waterreservoir is niet correct geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed geplaatst en vastgezet is.
	Het stoompijpje is open.	Sluit de hendel van het stoompijpje.
	Het apparaat is drooggelopen of moet worden ontlucht na een lange periode van inactiviteit.	Bedien de warmwateruitlaat om het apparaat te ont-luchten.
Waterdebiet te snel	Het koffiedik is te grof.	Pas de maalinstelling aan naar een fijner niveau.
	Het koffiedik is niet stevig genoeg aangedrukt.	Druk de gemalen koffie iets steviger aan.
	Onvoldoende koffiedrab in het portafilter.	Vul met meer gemalen koffie.
Waterdebiet te langzaam	De gemalen koffie is te fijn gemalen.	Pas de maalinstelling aan naar een grover niveau.
	De gemalen koffie is te stevig aangedrukt.	Tamp de gemalen koffie met minder druk aan.
De bereikte druk is te laag.	Het koffiedik is te grof.	Pas de maalinstelling aan naar een fijner niveau.
	Onvoldoende koffiedrab in het portafilter.	Gebruik een grotere hoeveelheid gemalen koffie.
		Oefen meer druk uit met de tamper.
	Aanpersdruk te laag.	Houd er rekening mee dat de aanpersdruk sterk afhan-kelijk is van de maling: voor een fijne maling is minder druk nodig dan voor een grove maling. [Als ruwe richt-lijn: een druk van ca. 10 tot 15 kg wordt doorgaans als ideaal beschouwd.]
	Ongelijkmatige verdeling van de gemalen koffie in het portafilter.	Verdeel gelijkmatig (indien nodig door licht schudden) en oefen bij het aandrukken een gelijkmatige druk uit.
	Watertemperatuur te laag.	Pas de watertemperatuur dienovereenkomstig aan in de instellingen.
	Koffiebonen niet vers.	Gebruik vers gebrande koffiebonen.
	Koffiedik niet vers.	Maal de koffie vers en laat de gemalen koffie niet te lang in het portafilter zitten voor bereiding.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bereikte druk is te hoog.	Het koffiedik is te fijn.	Zorg ervoor dat de gemalen koffie niet te fijn of grof gemalen is.
	De dosering is te hoog.	Verlaag de hoeveelheid gemalen koffie.
	Aanpersdruk te hoog.	Oefen minder druk uit met de tamper. [Zie hierboven.]
	Watertemperatuur te hoog.	Pas de watertemperatuur aan in de instellingen.
	Het koffiedik zat te lang in het portafilter vóór de bereiding.	Maal de koffie altijd vers. Laat gemalen koffie vóór de bereiding niet te lang in het portafilter zitten.

Technische gegevens

Loewe	aura.pure
Ontwerp	
Kleur	Basaltgrijs
Oppervlak	Mat
Materiaal melkopschuimmondstuk	Roestvrij staal
Zetgroep	E58
Materiaal van de zetgroep	Chroom
Materiaal bekerhouder	Roestvrij staal
Programma's & functies	
Soort handeling	Knoppen voor directe selectie, draaiknop
Schermgrootte in inch	1,5"
Schermtechnologie	LCD-scherm
Kleur van de schermverlichting	Wit
Temperatuurbereik	88-96 graden Celsius
Pre-infusie	•
Stoompijpje voor de productie van melkschuim	•
Passief verwarmde kophouder	•
Specialiteiten	
Espresso	•
Espresso Doppio	•
Warm water	•
Productie van melkschuim	•
Hygiënenormen	
Filterpatroon	•
Bewaking van de wateropvangbak	•
Technische kenmerken	
Verwarmingssysteem	3 PID-thermoblokken
Aantal verwarmingscircuits	2
Type pomp	Trillingen pomp
Aantal pompen	2
Druk van de koffiepomp	15 bar
Pompdruk tijdens stoomextractie	4 bar
Meter voor brouwdruk	•
Waterreservoir	•
Capaciteit waterreservoir	2,5 l
Afneembaar waterreservoir	•
Maler	
Geïntegreerde maler	•
Aantal malers	1
Ionisator/antistatisch ontwerp	•
Type maler	Roestvrij staal
Aantal maalgraden	66
Snelheid	1400 tpm.
Maalschijven	Roestvrij staal, 54 mm
Aantal bonenreservoirs	1
Capaciteit bonenreservoir	200 g
Energie en milieu	
Netvoeding wisselspanning	220-240 V, 50 Hz
Energieverbruik	2350-2850W
Stand-byvermogen	<0,5 W
Lengte van de voedingskabel	1,1 m
Conformiteit merk	CE
Afmetingen apparaat	
Gewicht (ca. kg)	22
B* x H x D (ca. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Optionele accessoires	
Tamperstation	•
Uitklopbak	•
Tamper	•

• = beschikbaar | = niet beschikbaar

Technische wijzigingen en leveringsopties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Het productportfolio kan verschillen en variëren afhankelijk van het land. Serviceaangelegenheden worden allemaal individueel afgehandeld.

Merci

d'avoir choisi un produit Loewe. Nous sommes heureux de vous compter parmi nos clients. Chez Loewe, nous combinons les standards les plus élevés en matière de technologie, de design et de convivialité. Cela vaut également pour nos machines à espresso et à café.

Ni la technique ni le design ne sont une fin en soi, mais ensemble, ils doivent permettre à nos clients de vivre une expérience de café optimale.

Notre design n'est pas dicté par des tendances éphémères. Après tout, vous avez investi dans un matériel de grande qualité, conçu pour vous apporter satisfaction aujourd'hui, mais aussi demain et pendant de nombreuses années encore.

À propos des machines espresso avec porte-filtre

Partons à la découverte de l'univers des machines à porte-filtre. Un univers complexe où le savoir-faire artisanal règne en maître. Ces machines proposent quantité d'options qui vous aideront à préparer précisément le café que vous recherchez. Choisir le café en grain idéal n'est qu'une première étape. À partir de là, tout est affaire de précision et de raffinement.

Bien des paramètres entrent en jeu : finesse de la mouture, quantité de café, compression, température de l'eau, préinfusion, temps d'extraction et pression. En définitive, chacun de ces facteurs influence le profil gustatif de votre boisson. Chez Loewe, nous comprenons qu'il est important d'être accompagné tout au long de ce processus complexe.

Notre machine aura.pure est livrée avec des réglages par défaut, sur lesquels vous pourrez élaborer votre apprentissage de la préparation du café. Nous définissons certains paramètres pour guider vos premiers pas, mais nous sommes bien conscients que la véritable maîtrise du procédé résulte d'une expérience personnelle, de l'expérience acquise. Les goûts de chacun, la qualité de l'eau, les propriétés des grains de café ont une importance déterminante sur la préparation de la tasse de café idéale.

Partez à la découverte de cet univers avec patience et esprit d'expérimentation. Prenez plaisir à affiner vos réglages pour créer une boisson en accord avec la sensibilité unique de vos papilles gustatives. Et n'oubliez pas : tout est dans la précision. Assurez-vous d'utiliser une balance très fiable qui garantira la répétabilité de vos préparations.

Sommaire

Éléments fournis.....	44
Emplacement de la plaque signalétique.....	44
Utilisation prévue.....	44
1 Consignes de sécurité importantes.....	45
2 Principaux composants de l'appareil.....	47
3 Préparatifs à réaliser avant la première mise en marche.....	48
4 Consignes d'utilisation.....	48
5 Consignes d'utilisation du panneau de contrôle.....	50
6 Réglage.....	51
7 Consignes de nettoyage.....	52
8 Entretien et nettoyage.....	52
Mise au rebut.....	54
QUESTIONS ET RÉPONSES.....	55
Caractéristiques techniques.....	57

Éléments fournis

Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez que la boîte contient bien tous les accessoires :

- Loewe aura.pure
- Panier simple filtre
- Panier double filtre
- Disque de nettoyage en silicone de nettoyage
- Support et tapis support
- 2 brosses de nettoyage
- Pichet à lait de 350 ml
- Chiffon de barista
- Tamis aveugle
- Porte-filtre pour une tasse
- Porte-filtre pour double tasse
- Filtre de remplacement
- Guide de l'utilisateur complet

Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez sous le tiroir égouttoir une plaque indiquant le numéro du modèle et la tension de fonctionnement.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour une utilisation à domicile et sur les lieux similaires (salle du personnel dans les ateliers, bureaux et autres environnements de travail) ; hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type chambres d'hôtes.

1 Consignes de sécurité importantes

Attention : lisez cette page attentivement pour être certain d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Respectez toujours les consignes de sécurité et d'utilisation du produit.

Conservez la notice de l'appareil afin de pouvoir la consulter ultérieurement en cas de besoin.

Respectez scrupuleusement les avertissements qui sont affichés sur le produit et mentionnés dans la notice d'utilisation.

Attention : une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

Explication des symboles



Ce symbole indique un risque liés à une tension électrique élevée.



Ce symbole attire l'attention de l'utilisateur sur d'autres risques, plus précis.



Ce symbole indique des dangers liés au déclenchement d'un incendie.



Ce symbole indique la présence de zones ou surfaces très chaudes.

Placez systématiquement l'appareil sur une surface plane et horizontale.

Ne mettez pas l'appareil en marche si le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau propre et froide. Le réservoir possède une contenance maximale de 2,5 litres.

N'enlevez pas la poignée du filtre pendant que le café ou l'eau coule : ce composant est sous pression.

Le fait d'enlever la poignée du filtre pendant cette étape du procédé peut entraîner des

blessures de type brûlure.

La lance à vapeur et le robinet d'eau chaude deviennent très chauds pendant la préparation du lait et la distribution de l'eau. Un risque de brûlure existe en cas de contact avec la surface de la lance à vapeur ou du robinet d'eau chaude. Il faut donc éviter tout contact direct avec ces composants.

Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation à proximité de l'appareil, ce qui inclut le robinet d'eau chaude et la lance à vapeur.



Ne placez jamais les mains directement sous le jet de vapeur, d'eau chaude ou de café. Vous risqueriez de vous brûler.

Mettez toujours le circuit d'électricité hors tension avant de brancher ou de débrancher une prise électrique. Pour débrancher la prise, saisissez la prise, pas le cordon.

Mettez la machine hors tension et débranchez la prise électrique en cas d'inutilisation prolongée et avant de nettoyer la machine.

Ne raccorder pas votre appareil à une rallonge électrique si cette rallonge n'a pas été vérifiée et testée par un technicien qualifié ou par l'opérateur de maintenance.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation électrique hors de portée des enfants.

Nos appareils peuvent être utilisés par des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances néces-

saires, dans la mesure où elles sont supervisées ou si elles ont été formées aux exigences de sécurité liées à cette utilisation et si elles comprennent les risques encourus.

Utilisez toujours votre appareil en le raccordant à une prise d'alimentation correspondant aux indications figurant sur la machine (courant alternatif AC uniquement).

Ne laissez jamais sans surveillance un appareil en cours d'utilisation.

Une surveillance étroite est requise dès lors que votre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de handicap.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

La machine à café ne doit jamais être utilisée tant qu'elle se trouve dans une armoire.

Utilisez exclusivement votre appareil pour l'utilisation prévue.

Ne placez jamais un appareil sur une flamme de gaz, une plaque électrique ou un four chaud ou à proximité.

Ne posez jamais l'appareil au-dessus d'un autre appareil. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation d'un appareil au bord d'une table ou d'un plan de travail, et empêchez tout contact avec une surface très chaude.

Par sécurité, confiez toujours la maintenance de votre appareil à un professionnel. Certains appareils sont « scellés » à l'aide de vis inviolables. Si un réglage ou une réparation s'avère nécessaire, confiez toujours ce type d'appareil à un atelier de réparation agréé Loewe.

Ne faites jamais fonctionner un appareil électrique dont le

cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si vous pensez que l'appareil est endommagé, confiez-le pour contrôle, réparation ou réglage à l'atelier de réparation agréé Loewe le plus proche.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens de maintenance ou par toute autre personne qualifiée, afin d'écartier tout danger.

À titre de précaution supplémentaire, Loewe recommande d'ajouter au circuit électrique sur lequel l'appareil est branché un interrupteur différentiel avec une intensité de déclenchement inférieure ou égale à 30 mA.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide, sauf si cette pratique est recommandée.

Avant d'utiliser la trémie, assurez-vous qu'il ne s'y trouve aucun corps étranger.

Vérifiez systématiquement que la trémie est bien en place avant d'utiliser le broyeur.

Ne posez jamais les mains à proximité du broyeur en fonctionnement.

Ne tentez jamais de moudre du café déjà moulu.

Mettez l'appareil hors tension et débranchez son cordon d'alimentation avant de toucher un composant du broyeur qui est habituellement mobile en cours de fonctionnement.

Les appareils ne sont pas conçus pour être raccordés à un programmeur externe ou autre système de télécommande.

La température ambiante doit

être comprise entre 5 °C et 35 °C.

La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.



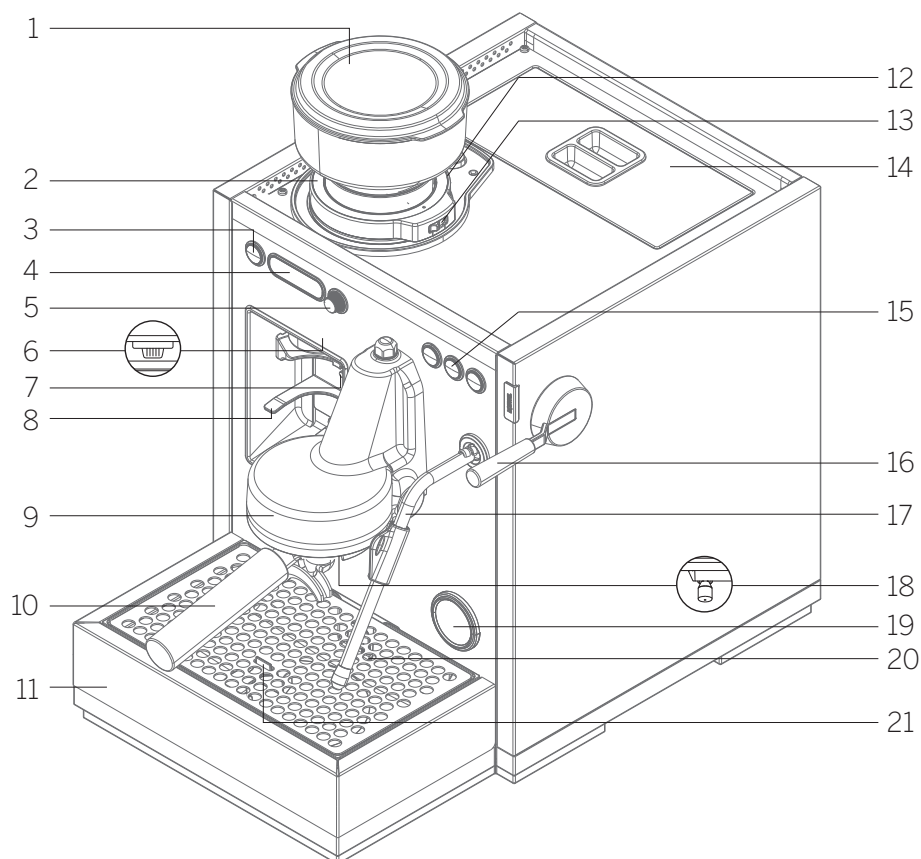
Certaines surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en fonctionnement.

Débranchez toujours le cordon d'alimentation si l'appareil reste sans surveillance, et avant toute intervention de montage, démontage ou nettoyage.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez jamais de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon doux et un détergent non agressif.

2 Principaux composants de l'appareil

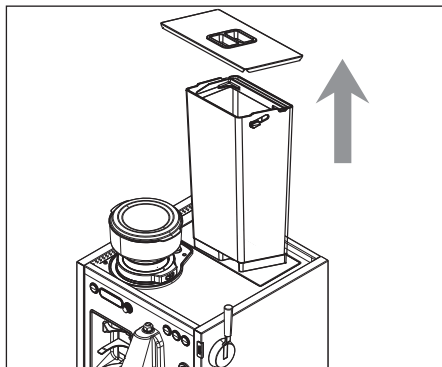
- 1 Trémie à grains et couvercle
- 2 Bague de réglage du broyeur
- 3 Bouton d'alimentation
- 4 Écran
- 5 Bouton de commande
- 6 Sortie du broyeur et ionisateur
- 7 Contacteur à impulsion
- 8 Fourchette du porte-filtre
- 9 Tête de groupe
- 10 Porte-filtre
- 11 Tiroir égouttoir
- 12 Verrou de bague de broyeur
- 13 Verrou de balance
- 14 Réservoir d'eau
- 15 Panneau de commande
- 16 Commande de vapeur
- 17 Lance à vapeur
- 18 Sortie d'eau chaude
- 19 Manomètre
- 20 Sortie de dépressurisation
- 21 Indicateur de niveau d'eau



3 Préparatifs à réaliser avant la première mise en marche

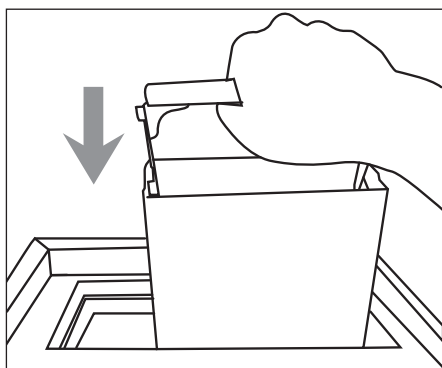
Remarque : Procédure à suivre avant d'utiliser la machine pour la première fois :

1. Ôtez le couvercle du réservoir d'eau et sortez le réservoir d'eau.

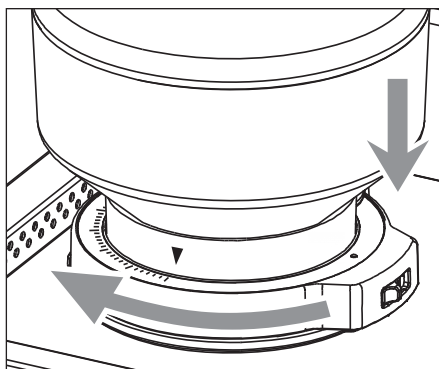


2. Rincez à l'eau claire le réservoir d'eau, la poignée du groupe, le panier filtre et la trémie, puis séchez à l'aide d'un chiffon propre.

3. Remettez le réservoir d'eau en place dans la machine.



4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau filtrée à température ambiante, jusqu'au repère « MAX » visible sur le côté du réservoir d'eau.
5. Pour assembler la trémie à grains, faites correspondre la flèche visible sur la trémie et la flèche visible sur le dessus de la cartouche du broyeur, puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

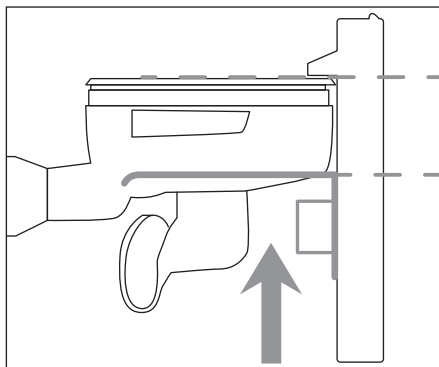
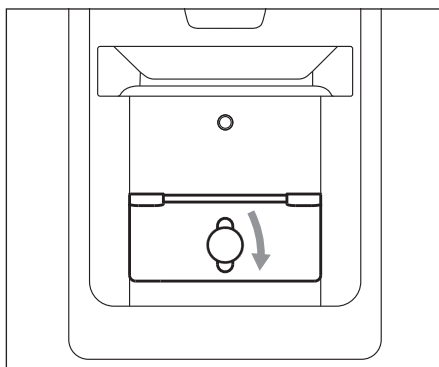


6. Appuyez sur le bouton « Power » pour allumer l'appareil et commencer le préchauffage.

Remarque : Il est normal que la machine dégage de la vapeur pendant le préchauffage.

7. Remplissez la trémie de grains de café.

8. S'il est nécessaire de régler la hauteur de la fourche du portafiltre pour l'adapter au portafiltre, dévissez les vis de fixation de la fourche du portafiltre.



4 Consignes d'utilisation



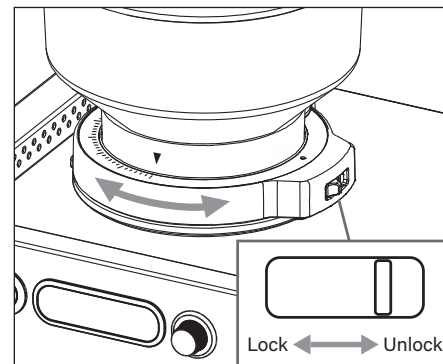
qrco.de/bf7jWU

4.1 Préparation du café

1. Tournez le verrou de la balance vers la droite pour déverrouiller la bague de réglage du broyeur et positionnez la bague sur le réglage de broyeur souhaité.

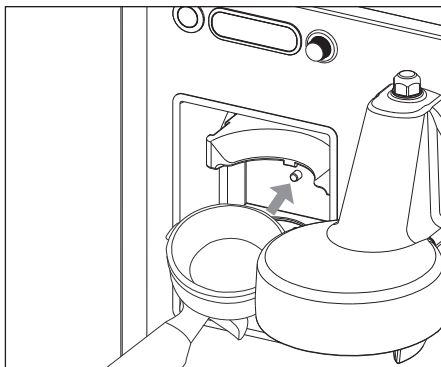
Plus le nombre est élevé, plus le broyage est grossier. Pour une meilleure dégustation de l'espresso, il est recommandé de régler la mouture entre 2 et 3 (indiqué sur le collier). Les réglages de la mouture doivent être ajustés individuellement pour chaque type de grains de café afin d'obtenir des résultats optimaux. Tournez le verrou de la balance vers la gauche pour verrouiller le réglage du broyeur.

Attention : Si le degré de broyage est modifié alors qu'il est verrouillé, le broyeur sera désaligné et devra être réajusté par le service après-vente.



Remarque : avant de moulin le café, choisissez le filtre à café pour une ou deux tasses en fonction du nombre de tasses que vous préparez.

2. Insérez le porte-filtre bien droit dans la fourchette porte-filtre. Maintenez enfoncé le contacteur à impulsion avec le porte-filtre pour commencer le broyage.



Mode automatique :

Appuyez longuement sur le contacteur à impulsion pour lancer le broyage. L'écran affiche le temps de broyage présélectionné et lance le décompte.

Relâchez le contacteur à impulsion pour interrompre le broyage. Appuyez de nouveau longuement sur le contacteur à impulsion pour reprendre le broyage.

Le broyage s'arrête automatiquement quand le compte à rebours arrive à zéro.

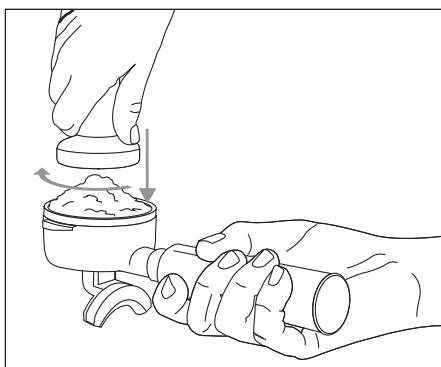
Le broyage reprend si vous maintenez à nouveau enfoncé le contacteur à impulsion.

Mode manuel :

Appuyez brièvement sur le contacteur à impulsion pour lancer le broyage. L'écran affiche le temps de broyage. Appuyez de nouveau sur le contacteur à impulsion pour arrêter le broyage.

L'écran clignote à l'arrêt du broyage. La machine revient en mode veille après 3 secondes.

3. Répartissez le café uniformément dans le portafiltre et utilisez le tamper pour tasser le café afin que la surface soit lisse, puis retirez l'excès de café sur la poignée.



Remarque: Le broyage ne commencera pas si la trémie n'est pas bien fixée sur la machine.

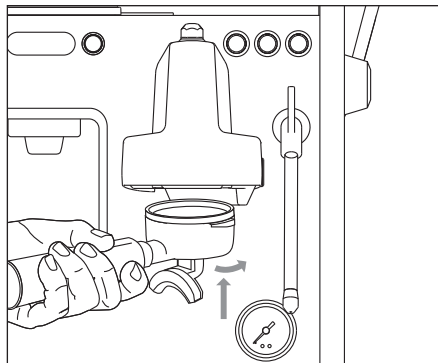
Conseil : remplissez le filtre double dose avec au moins 18 grammes de café moulu (14 grammes au moins pour le filtre simple dose).

Pour un résultat optimal, réglez la pression sur 8 à 12 bar.

⚠ Risque de brûlure !

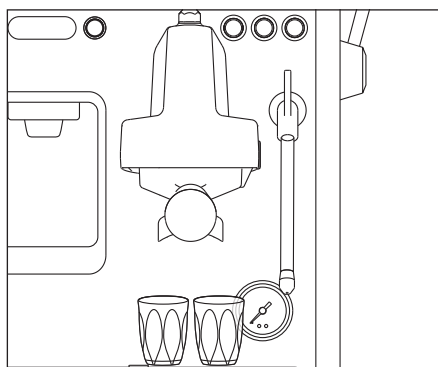
Attention : respectez scrupuleusement ces étapes.

Verrouillez la poignée de groupe sur la tête de groupe.



Placez la ou les tasse(s) sous la sortie du porte-filtre.

Remarque: Les porte-filtres et filtres d'autres fabricants ne s'adapteront pas toujours bien à la tête de préparation. Nous recommandons d'utiliser exclusivement des accessoires d'origine Loewe.

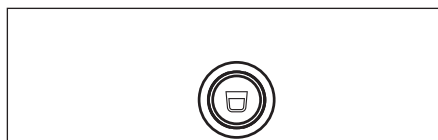


Attention : N'enlevez jamais la poignée avant la fin de la préparation.

Préparation en Mode une tasse

Lancez la préparation du café d'une pression sur le bouton « Une tasse ».

La préparation s'arrête dès que le volume prédéfini pour une tasse a été extrait.



Préparation en Mode deux tasses

Lancez la préparation du café d'une pression sur le bouton « Deux tasses ».

La préparation s'arrête dès que le volume prédéfini pour deux tasses a été extrait.



Préparation en Mode manuel

Appuyez simultanément sur les boutons Une tasse et Deux tasses pour lancer la préparation, et appuyez à nouveau sur le bouton Une tasse ou Deux tasses pour arrêter la préparation à tout moment pendant le processus d'extraction.



4.2 Vapeur/eau chaude

Consignes générales

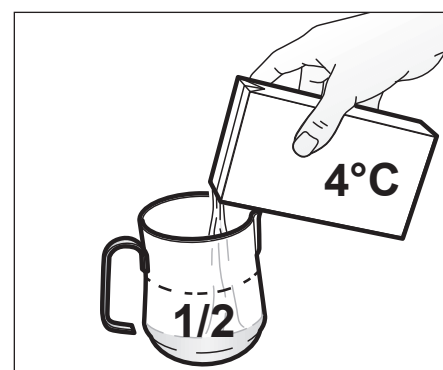
Le lait devient rapidement rance, et la température en affecte la qualité. Après ouverture, la brique de lait doit être conservée à une température ne dépassant pas 5 °C (41 °F) pour consommer le produit pendant toute la période d'utilisation optimale.

⚠ Risque de brûlure !

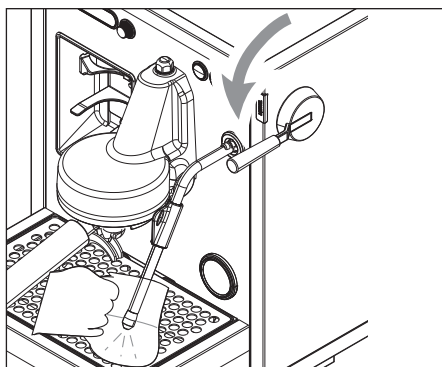
Attention : respectez scrupuleusement ces étapes. Utilisez les accessoires isolés spécifiques pour déplacer les lances à vapeur et à eau chaude.

Préparer une mousse de lait

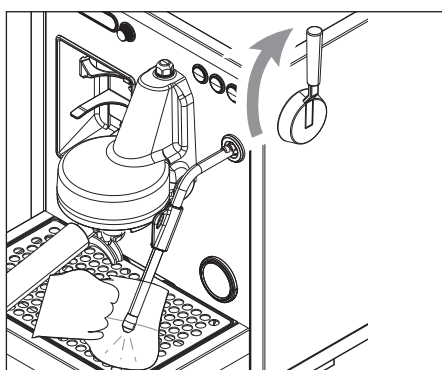
1. Versez le lait dans le pichet jusqu'à ce qu'il atteigne le bas du bec verseur. En général, le pichet est rempli au tiers ou à la moitié de sa capacité.



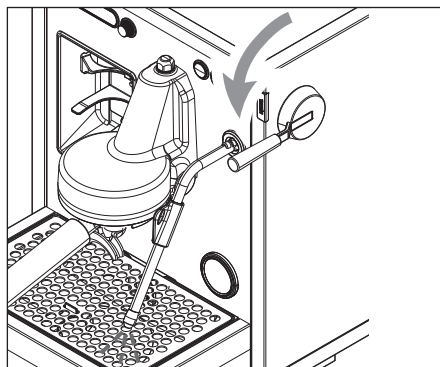
2. Plongez la lance à vapeur dans le pichet, abaissez la commande de vapeur pour lancer la production de vapeur et chauffer le lait.



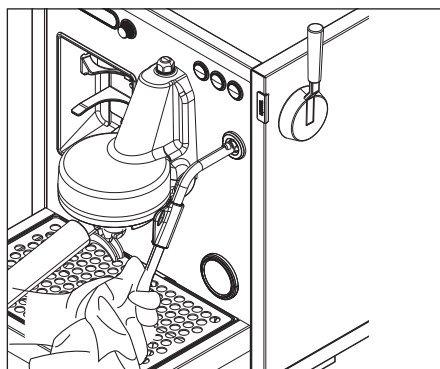
3. Quand vous avez atteint la quantité de mousse de lait et la température souhaitée, relevez la commande de vapeur pour stopper la production de vapeur.



4. Déplacez la lance à vapeur au-dessus du tiroir égouttoir et actionnez-la pour évacuer le lait présent dans la lance.



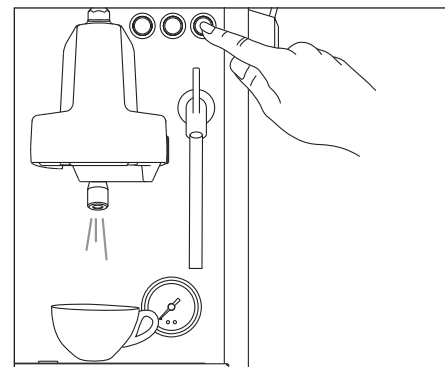
5. Nettoyez la surface extérieure de la lance à vapeur avec un chiffon après chaque utilisation.



Conseil important : Ne sortez jamais la lance à vapeur du liquide avant l'arrêt total de la production de vapeur.

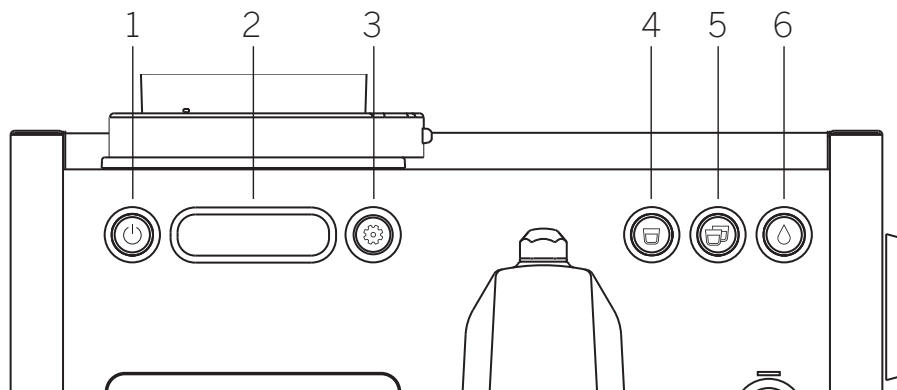
Eau chaude

1. Placez le récipient sous la sortie d'eau chaude et appuyez sur le bouton d'eau chaude pour faire couler l'eau.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton Eau chaude pour stopper l'écoulement d'eau.



5 Consignes d'utilisation du panneau de contrôle

1. Alimentation
2. Écran
3. Bouton de commande
4. Une tasse
5. Deux tasses
6. Eau chaude



Mode Préchauffage : Affiche « P-r-E »



Mode Veille : Affiche le temps de broyage présélectionné, prêt à faire du café.



Mode Café : Affiche le temps de préparation



Mode Eau chaude : Affiche « Hot »



Remplir le réservoir : Rappelle à l'utilisateur de remplir le réservoir en affichant le texte « H2O » clignotant quand le niveau d'eau est bas



Vérifier : Le message « --- » à l'écran indique que la commande de vapeur n'a pas été ramenée en position off.



Réglage du volume pour Une tasse/Deux tasses Affiche « P » et le temps de préparation.



Mode Veille prolongée : La machine passe en mode veille prolongée après 30 minutes sans activité.



6 Réglage

En mode veille, maintenez enfoncé le Bouton de commande pendant 3 secondes pour accéder au mode réglage. (Fonctions successives : température du bloc thermique de la tête de groupe, débit de vapeur, préinfusion, éclairage de la sortie de broyeur, mode démarrage rapide, limite de nettoyage, réinitialisation, sortie).

Tournez le bouton dans le sens horaire pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour accéder au réglage sélectionné. La machine revient en mode veille après 3 secondes sans activité.

1. Température du bloc thermique de la tête de groupe (plage : 86 °C - 98 °C)

Tournez le bouton pour modifier le réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



2. Débit de vapeur (plage : 01 - 05)

01 correspond au débit le plus faible, 05 au débit le plus élevé. Tournez le bouton pour modifier le réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



3. Niveau de préinfusion (plage : P0 - P10)

P0 signifie pas de préinfusion ;

P1 à P10 correspondent respectivement à une préparation d'une durée d'1 seconde à 10 secondes ;

Tournez le bouton pour choisir un réglage,

puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



4. Éclairage de la sortie de broyeur (plage : L0 - L2)

L0 : Éclairage éteint

L1 : Éclairage actif pendant le broyage

L2 : Éclairage actif

Tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



5. Mode démarrage rapide (OUI/NON)

Sélectionnez « YES » (oui) : La machine passe en mode veille directement, sans préchauffage de la tête de groupe.

Sélectionnez « NO » (non) : La machine passe en mode veille jusqu'au préchauffage de la tête de groupe.



6. Rappel de nettoyage : définissez la limite d'utilisation de l'eau pour déclencher le rappel de nettoyage (plage : 50 l/100l/180 l) ; tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour enregistrer.



7. Réinitialisation : réinitialiser tous les paramètres sur les réglages d'usine (NO/YES)

Sélectionnez « NO » pour quitter, « YES » pour réinitialiser la machine.

Tournez le bouton pour choisir un réglage, puis appuyez sur le bouton pour confirmer.



8. Quitter

Appuyez sur le bouton pour revenir au mode veille.



9. Définir le temps de broyage (la valeur par défaut est 8 secondes) :

En mode veille, tournez le bouton pour régler le temps de broyage. En mode Auto,

le broyage s'arrête automatiquement quand le compte à rebours arrive à zéro.

10. Réglage pour 1 tasse (l'écran affiche la durée décomptée)

En mode veille, maintenez enfoncée la touche 1 tasse pendant 3 secondes. La machine commence alors la préparation. Dès que le volume de café est suffisant, appuyez de nouveau sur la touche 1 tasse pour enregistrer le réglage.

11. Réglage pour 2 tasses (l'écran affiche la durée décomptée)

En mode veille, maintenez enfoncée la touche 2 tasses pendant 3 secondes. La machine commence alors la préparation. Dès que le volume de café est suffisant, appuyez de nouveau sur la touche 2 tasses pour enregistrer le réglage.

12. Mode nettoyage :

En mode veille, appuyez sur le bouton Eau chaude et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, puis choisissez la fonction de nettoyage de la tête de groupe (CLN) ou de la tuyauterie de vapeur (St) et appuyez sur le bouton pour lancer le processus de nettoyage.

Pendant le processus de nettoyage, appuyez sur la touche Eau chaude et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour arrêter le nettoyage et revenir au mode veille.

*Consultez les consignes de nettoyage à la page suivante pour plus de détails.

7 Consignes de nettoyage

En mode veille, maintenez enfoncée la touche « Eau chaude » pour passer en mode nettoyage.

Suivez la procédure de nettoyage.

Processus	Mode opératoire	Rappel de nettoyage
CO CLEAN	Tournez le bouton de commande pour choisir 'tête de groupe café' (☐) en mode nettoyage, puis appuyez sur le bouton pour lancer le nettoyage de la tête de groupe. La machine revient automatiquement en mode veille si vous n'appuyez pas sur le bouton dans les 3 secondes qui suivent. Le nettoyage complet prend 7 minutes environ.	L'écran affichera « ☐ ☐ L N » quand la machine aura atteint le niveau de consommation d'eau prédéfini, pour rappeler à l'utilisateur qu'il est temps de nettoyer la tête de groupe.
ST CLEAN	Tournez le bouton de commande pour choisir 'vapeur' (S E) en mode nettoyage, puis appuyez sur le bouton. L'écran affichera « ☐ P ». Abaissez la commande de vapeur pour lancer le nettoyage de la lance à vapeur. La machine revient automatiquement en mode veille si vous n'appuyez pas sur le bouton dans les 3 secondes qui suivent. Le nettoyage complet prend 10 minutes environ. L'écran affichera « --- » pour rappeler à l'utilisateur de relever la commande de vapeur.	L'écran affichera « S E ☐ L N » quand la lance à vapeur aura atteint 300 utilisations, pour rappeler à l'utilisateur qu'il est temps de nettoyer la lance à vapeur. Quand la lance à vapeur aura atteint 400 utilisations, la machine ne pourra plus être utilisée tant que la lance à vapeur n'aura pas été nettoyée.
RAPPEL	1. Maintenez enfoncée la touche Eau chaude pendant 3 secondes pour stopper le processus de nettoyage en cours. 2. Pendant les processus de nettoyage, l'écran affiche « H2O » s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau. Une fois le réservoir rempli, l'écran affiche « ☐ ☐ N ». Appuyez sur la touche Eau chaude pour reprendre le nettoyage. 3. Assurez-vous que le réservoir d'eau contient de l'eau pendant les processus de nettoyage.	Quand les niveaux d'alerte de consommation d'eau et de nombre d'utilisations de la lance à vapeur sont atteints, la machine déclenche un rappel de nettoyage et affiche alternativement « S E ☐ L N » et « ☐ ☐ L N ».

8 Entretien et nettoyage

Le processus de préparation du café comprend l'extraction d'huiles des grains de café, afin de réaliser un espresso. Des dépôts d'huiles se forment avec le temps et peuvent affecter le goût de la boisson et le bon fonctionnement de la machine à espresso.

Un nettoyage régulier permet d'éliminer ces huiles et de préserver la qualité du café produit par la machine à espresso, tout en réduisant les interventions de maintenance nécessaires. Quelques étapes simples et rapides suffisent pour effectuer un nettoyage après chaque session d'utilisation.

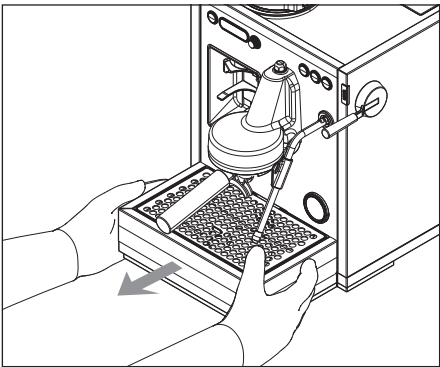
1. Faire circuler de l'eau de la tête de groupe.
2. Purger la lance à vapeur avec de la vapeur.
3. Nettoyer la lance à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après utilisation.
4. Ôter le panier filtre du porte-filtre pour le nettoyer soigneusement.

5. Vider et rincer le tiroir égouttoir.

Important : Ne lavez jamais les composants et accessoires de la machine à espresso au lave-vaisselle.

8.1 Tiroir égouttoir et grille

Ôtez régulièrement la grille et le tiroir égouttoir pour le vider. Nettoyez ces pièces à l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle, rincer et sécher.



8.2 Tête de groupe, porte-filtre, paniers-filtres

Rincez les paniers-filtres et les porte-filtres à l'eau chaude après chaque utilisation et séchez-les soigneusement.

Important : n'essayez pas de dévisser la sortie située au bas du porte-filtre. Elle est collée et, si vous la retirez de force, vous ne pourrez pas la remonter, ce qui rendra le porte-filtre inutilisable.

Pour éliminer les résidus de grains de café présents sur la tête de groupe, faites circuler de l'eau dans la tête de groupe et essuyez la tête de groupe et le pourtour de l'élément intérieur avec un chiffon humide. Si des grains de café obstruent les perforations des paniers-filtres, utilisez une brosse à poils fins pour les éliminer.

Vous pouvez également utiliser la broche de nettoyage fournie avec la machine. La broche de nettoyage est fixée à l'intérieur du couvercle de remplissage supérieur, situé sur le dessus de la machine à espresso. Cette broche de nettoyage comporte une pointe à chaque

extrémité : la plus fine permet de nettoyer les perforations du panier-filtre.

8.3 Joint caoutchouc de la tête de groupe

Le joint de tête de groupe est situé sur le dessous de la tête de groupe et assure l'étanchéité avec le porte-filtre quand l'espresso coule.

Remarque : En cas d'inutilisation prolongée, nous conseillons de ne pas laisser le porte-filtre en place sur la tête de groupe, pour préserver la durée de vie du joint d'étanchéité.

Le porte-filtre est bloqué de manière étanche quand la poignée pointe droit vers l'utilisateur en butée.

Avec le temps, le joint perd de son élasticité et doit être remplacé. Vous verrez que le joint se dégrade quand l'étanchéité au niveau de la tête de groupe sera détériorée et que vous constaterez à cet endroit une fuite de vapeur ou d'eau pendant que l'espresso coule.

Remarque : Contactez le service après-vente Loewe quand vous souhaitez remplacer le joint de tête de groupe.

Ne tentez pas de remplacer ce joint avant d'avoir consulté Loewe.

Un brossage régulier permet généralement d'éliminer les résidus de café moulu du broyeur. Vous pouvez également utiliser un aspirateur. Effectuez ce nettoyage avec soin pour ne pas risquer d'endommager le broyeur ou votre aspirateur.



8.4 Lance à vapeur

Un bon nettoyage de la lance à vapeur est essentiel pour préserver l'efficacité optimale de la production de vapeur.

L'accumulation de lait séché/caramélisé sur la lance à vapeur affectera la production de vapeur et les capacités de moussage de la machine à espresso.

Important : Nettoyez la lance à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation et produisez une petite quantité de vapeur. Si du lait a séché ou s'est caramélisé sur la lance à vapeur, enroulez simplement la lance à vapeur avec un chiffon humide, positionnez la lance au-dessus du tiroir égouttoir et activez la production de vapeur pendant 10 secondes environ. En laissant toujours le chiffon sur la lance à vapeur, laissez imprégner pendant environ 5 minutes. Vous constaterez alors qu'il est facile de nettoyer le lait séché/caramélisé. Recommencez si la lance est toujours sale.

8.5 Trémie à grains

1. Fermez la goupille de la trémie pour éviter que les haricots ne tombent, puis retirez la trémie.

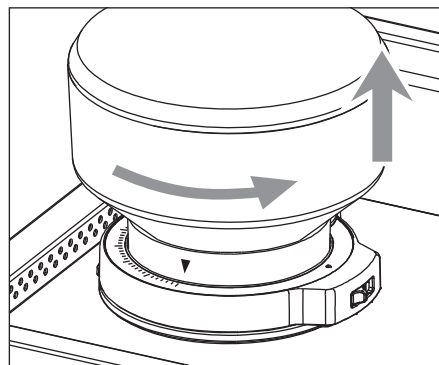
Conservez les grains de café non broyés dans un récipient étanche à l'air, pour en préserver la fraîcheur.

2. Lavez la trémie à grains dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

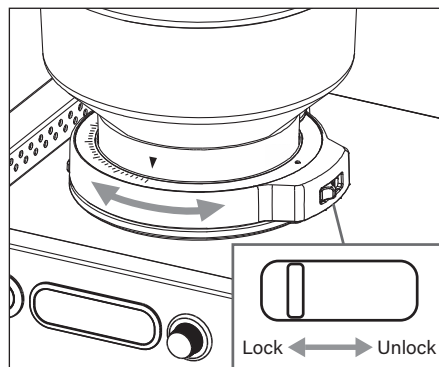
8.6 Bague et molettes d'écrasement

Un nettoyage régulier des molettes préservera l'efficacité du broyage, dont la qualité est importante pour préparer un espresso.

1. Fermez le réservoir de grains de café et purgez le broyeur en le mettant en marche jusqu'à ce qu'il ne sorte plus aucun grain moulu.
2. Assurez-vous que le broyeur est éteint et que la prise de courant est débranchée. Tournez la trémie dans le sens antihoraire pour la déposer. Aidez-vous de vos deux mains.



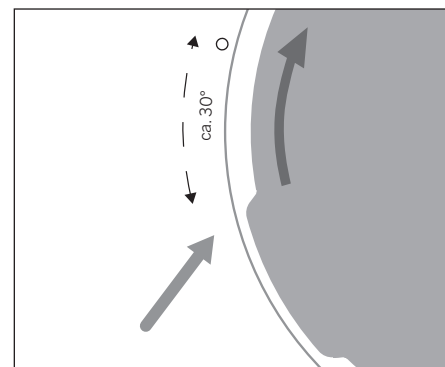
3. Pour déposer la bague du broyeur, appuyez et maintenez enfoncé le bouton « RELEASE » (dégager) sur le dessus de la base du broyeur. Saisissez les languettes de préhension de la bague et tournez dans le sens antihoraire avec l'autre main.



Remarque : Bloquez le verrou de la balance pour verrouiller le réglage du broyeur.

Attention : Si le degré de broyage est modifié alors qu'il est verrouillé, le broyeur sera désaligné et devra être réajusté par le service après-vente.

4. Soulevez maintenant la bague pour la séparer de la base du broyeur.
5. Nettoyez la bague de broyage et la molette inférieure à l'aide de la brosse de nettoyage (ne pas nettoyer à l'eau).
6. Quand les deux molettes sont propres, remplacez la bague de broyage sur la base du broyeur. Faites correspondre la partie saillante au bas de la bague et le repère sur la machine et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.



8.7 Amorçage forcé

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau contient de l'eau.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Appuyez simultanément sur les touches Une tasse et Deux tasses et maintenez-les enfoncées.
4. Rebranchez le cordon d'alimentation (sans relâcher les touches).
5. Le déclenchement forcé de la pompe à eau et la pompe à vapeur intervient après 5 secondes.
6. Quand l'eau coule de la lance à eau chaude et de la lance à vapeur, le remplissage d'eau est terminé, l'écran affiche alors « FILL ».
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour stopper le remplissage et remettre la machine en marche.

8.8 Consignes de nettoyage complémentaires

Il est absolument indispensable de nettoyer quotidiennement la tête de groupe.

Utilisez le tamis aveugle fourni à cet effet. Insérez ensuite le porte-filtre dans la tête de groupe, comme décrit, et lancez une préparation d'espresso sans café. La machine devrait atteindre rapidement une pression d'environ 6 bar. Vous pouvez insérer si nécessaire une tablette de nettoyage que vous trouverez

chez les revendeurs spécialisés.

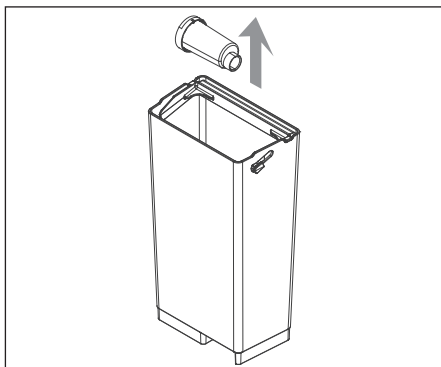
Utilisez régulièrement la broche de nettoyage pour éliminer les résidus de lait présents sur la sortie de la lance à vapeur.

Étapes recommandées pour le nettoyage :

1. Retirez le tamis standard et remplacez-le par le tamis aveugle.
2. Mettez une demi-cuillère à espresso de dégraissant (ou une pastille de nettoyage) sur le tamis aveugle.
3. Serrez le portafiltre et préparez 10 espressos.
4. Rincez le tamis après dix extractions et répétez la procédure avec de l'eau uniquement.
5. Ensuite, videz et nettoyez le bac d'égouttage.

Détartrage

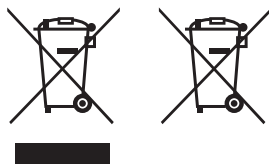
La cartouche de récupération du tartre se trouve au fond du réservoir d'eau. Elle est équipée de joints souples en silicone, qui peuvent facilement être déposés et remplacés. Une coloration jaune du corps du filtre indique qu'il est temps de le remplacer. Contactez votre revendeur spécialisé pour obtenir la pièce détachée qui convient. Un filtre de remplacement est inclus dans la boîte de bienvenue.



 Enlevez toujours la cartouche de récupération du tartre avant de lancer un détartrage de la machine.

Versez ensuite le liquide de détartrage dans le réservoir d'eau, en suivant les consignes indiquées sur l'emballage. Pour le détartrage, choisissez les paramètres Co et St correspondants aux systèmes Coffee (café) et Steam (vapeur). En détartrant les deux systèmes, vous aurez l'assurance que le message CLN (clean - nettoyer) n'apparaîtra plus à l'écran. Le détartrage demande de sept à dix minutes par système. Si vous annulez le processus avant la fin, l'écran affiche « OP ».

Mise au rebut



Mise au rebut des équipements électriques et électroniques et des batteries usagés.

Le pictogramme poubelle barrée sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais qu'il doit être déposé en point de collecte pour recyclage des équipements électriques, électroniques et des piles et batteries. En contribuant à la mise au rebut conforme de ce produit, vous protégez l'environnement et la santé de la population. La mise au rebut inappropriée ou non conforme met en danger l'environnement et la santé. Pour en savoir plus sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales ou votre service municipal de gestion des déchets. **Attention :** Les lettres « Pb » sous le pictogramme batterie indiquent que cette batterie contient du plomb.

Mise au rebut des emballages



QUESTIONS ET RÉPONSES

En cas de panne ou dysfonctionnement de l'appareil, nous vous recommandons de consulter la liste ci-dessous avant d'appeler le service d'assistance téléphonique.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au réseau d'électricité.	Assurez-vous que l'appareil est branché et que l'interrupteur d'alimentation est allumé.
	Le filtre de tête de groupe est obstrué.	Nettoyez le filtre de la tête d'infusion pour éliminer toute obstruction.
	L'appareil est entartré.	Lancez la procédure de détartrage conformément au manuel d'utilisation.
L'eau ne coule pas.	Le réservoir est vide ou l'appareil doit être purgé après être resté longtemps sans être utilisé.	Actionnez la sortie d'eau chaude pour purger l'appareil.
La pompe est très bruyante.	L'appareil est entartré.	Lancez la procédure de détartrage pour éliminer les dépôts de calcaire.
Le café espresso fuit au-dessus du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été correctement inséré.	Insérez correctement le porte-filtre de manière à ce qu'il soit bien positionné et bien étanche (serrage à la main).
	Il y a du café moulu sur le bord du porte-filtre.	Nettoyez les bords du filtre à eau.
	La tête de groupe doit être nettoyée.	Nettoyez la tête de groupe.
	Le joint de tête de groupe peut être sale ou usé.	Contactez le service clientèle pour un remplacement ou des conseils de nettoyage.
La machine ne distribue pas d'eau ni d'espresso.	Le réservoir d'eau est vide ou le niveau d'eau est trop bas.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau approprié.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement mis en place.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement positionné et fixé.
	La lance à vapeur est ouverte.	Fermez la commande de la lance à vapeur.
	Le réservoir est vide ou l'appareil doit être purgé après être resté longtemps sans être utilisé.	Actionnez la sortie d'eau chaude pour purger l'appareil.
Débit d'eau trop rapide	Le broyage des grains de café est trop grossier.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus fine.
	Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez le café moulu plus fermement.
	Il n'y a pas assez de marc de café dans le portafiltre.	Ajoutez du café moulu.
Débit d'eau trop lent	Le café a été moulu trop fin.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus grossière.
	Le café moulu a été trop tassé.	Tassez le café moulu avec moins de pression.
La pression atteinte est trop faible.	Il n'y a pas assez de marc de café dans le portafiltre.	Ajustez le réglage du broyeur pour obtenir une mouture plus fine.
	Dosage insuffisant.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu.
		Appuyez plus fermement sur le pilon.
	La pression de tassage est insuffisante.	Attention : la pression de tassage dépend fortement de la mouture. Une mouture fine doit être moins tassée qu'une mouture grossière. À titre indicatif, on considère généralement que la pression idéale est comprise entre 10 et 15 kg.
	Répartition irrégulière du café moulu dans le porte-filtre.	Répartissez uniformément (si nécessaire en agitant légèrement) et exercez une pression régulière en compactant le café moulu.
	L'eau n'est pas assez chaude.	Ajustez la température de l'eau en conséquence dans les paramètres.
	Les grains de café ne sont pas frais.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
	Le café moulu n'est pas frais.	Moulez du café frais et évitez de laisser le café moulu dans le portafiltre trop longtemps avant la préparation.

Problème	Cause possible	Solution
La pression atteinte est trop élevée.	Le broyage des grains de café est trop fin.	Veillez à ce que le café moulu ne soit pas trop fin ou trop grossier.
	Le dosage est trop élevé.	Réduisez la quantité de café moulu.
	La pression de tassage est excessive.	Appuyez moins fermement sur le pilon (voir explications ci-dessus).
	L'eau est trop chaude.	Ajustez la température de l'eau dans les réglages.
	Le café moulu est resté dans le porte-filtre trop longtemps avant la préparation.	Broyez toujours le café au moment de l'utilisation, pas d'avance. Ne laissez pas le café moulu dans le porte-filtre trop longtemps avant la préparation.

Caractéristiques techniques

Loewe	aura.pure
Design	
Couleur	gris basalte
Surface	mat
Matériau de la buse de moussage du lait	acier inoxydable
Groupe d'infusion	E58
Matériau du groupe d'infusion	chrome
Matériau du support de tasse	acier inoxydable
Programmes et fonctions	
Type de commande	boutons à sélection directe, commande rotative
Taille de l'écran en pouces	1,5"
Technologie d'affichage	Écran LCD
Couleur de rétroéclairage de l'écran	blanc
Plage de température	88-96 degrés Celsius
Préinfusion	•
Lance à vapeur pour production de mousse de lait	•
Support de tasse à chauffage passif	•
Spécialités	
Espresso	•
Espresso Doppio	•
Eau chaude	•
Production de mousse de lait	•
Normes sanitaires	
Cartouche filtrante	•
Surveillance du tiroir de récupération d'eau	•
Caractéristiques techniques	
Système chauffant	3 blocs chauffants PID
Nombre de circuits de chauffage	2
Type de pompe	pompe à vibration
Nombre de pompes	2
Pression de la pompe de café	15 bar
Pression de la pompe de production de vapeur	4 bar
Manomètre de pression d'infusion	•
Réservoir d'eau	•
Contenance du réservoir d'eau	2,5 l
Réservoir d'eau amovible	•
Broyeur	
Broyeur intégré	•
Nombre de broyeurs	1
Ionisateur/conception antistatique	•
Type de broyeur	acier inoxydable
Nombre de niveaux de broyage	66
Vitesse	1400 t/min
Molettes de broyage	acier inoxydable, 54 mm
Nombre de récipients à grains	1
Contenance du récipient à grains	200 g
Énergie et environnement	
Alimentation secteur AC	220-240V, 50 Hz
Consommation d'énergie	2350-2850W
Puissance en veille	<0,5 W
Longueur du cordon d'alimentation	1,1 m
Marquage de conformité	CE
Dimensions	
Poids (env. kg)	22
L* x H x P (env. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Accessoires en option	
Tasseur	•
Bac à marc	•
Niveleur	•

• = disponible — = indisponible

Les caractéristiques techniques et le contenu fourni peuvent être modifiés sans préavis. La gamme de produits peut varier selon les pays. Les demandes de service après-vente sont traitées individuellement.

Grazie per

aver scelto un prodotto Loewe. Siamo felici di averla come cliente. Loewe unisce i più alti standard di tecnologia, design e facilità d'uso. Questo vale anche per le nostre macchine da caffè e da espresso.

Né la tecnologia né il design sono fini a se stessi, ma insieme devono favorire la migliore esperienza di caffè possibile per i nostri clienti.

Il nostro design non si ispira a tendenze effimere o alla moda del momento. Dopo tutto, voi che siete nostri clienti avete investito in un dispositivo di alta qualità, pensato per essere utilizzato oggi come anche in un futuro vicino e lontano.

Macchine per caffè espresso con portafiltro

Addentriamoci nel mondo delle macchine con portafiltro, un regno di raffinatezza e preziosa artigianalità. Queste macchine offrono innumerevoli opzioni che influiscono positivamente sulla qualità del caffè. Selezionare i chicchi perfetti non è che il primo passo: è da lì che inizia un viaggio all'insegna della precisione e del perfezionamento.

Consideriamo le variabili: macinatura, quantità di caffè, compressione, temperatura dell'acqua, pre-infusione, tempo di estrazione e pressione. Ciascuno di questi fattori contribuisce a creare il profilo aromatico del caffè. Loewe sa bene quanto sia importante guidare il cliente che affronta questo intricato processo.

Le impostazioni di default della nostra macchina aura.pure fungono da base per il cliente che intraprende il viaggio di esplorazione del caffè. Fissiamo determinati parametri per guidare tale viaggio, riconoscendo tuttavia che la vera maestria è data dalla mano del singolo individuo. Le preferenze personali, la qualità dell'acqua e le caratteristiche dei chicchi svolgono un ruolo cruciale nel creare la tazza perfetta.

Iniziate questo viaggio di scoperta con pazienza e desiderio di sperimentare. Abbandonatevi alla gioia della regolazione fine per creare un'infusione in perfetta sintonia con le vostre papille gustative. E ricordate: la chiave di tutto è la precisione. Servitevi dunque di una scala affidabile che garantisca coerenza del vostro impegno nell'ottenere l'infusione desiderata.

Sommario

Oggetto di fornitura	58
Posizione dell'etichetta dati	58
Destinazione d'uso	58
1 Importanti istruzioni di sicurezza	59
2 Principali componenti	61
3 Operazioni preliminari al primo utilizzo	62
4 Istruzioni per l'uso	62
5 Istruzioni pannello comandi	64
6 Impostazioni	65
7 Linee guida per la pulizia.....	66
8 Pulizia e cura.....	66
Smaltimento	68
FAQ.....	69
Dati tecnici.....	71

Oggetto di fornitura

Estrarre con cautela la macchina dall'imballo e accertarsi che siano presenti tutti gli accessori:

- Loewe aura.pure
- Portafiltro singolo
- Portafiltro doppio
- Disco di pulizia in silicone a punta di pulizia
- Tampone plus tampone mat
- 2 spazzole di pulizia
- Caraffa per il latte da 350 ml
- Panno per baristi
- Setaccio cieco
- Portafiltro per tazza singola
- Portafiltro per tazza doppia
- Filtro di ricambio
- Guida utente completa

Posizione dell'etichetta dati

L'etichetta riportante il numero di modello e la tensione operativa è posta sul retro della vaschetta di raccolta.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni similari, tra cui: zone cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; hotel, motel e altre strutture ricettive; ambienti bed&breakfast.

1 Importanti istruzioni di sicurezza

Attenzione: al fine di garantire la massima sicurezza nell'uso della macchina leggere attentamente questa pagina.

Nell'utilizzare questo prodotto è necessario seguire tutte le istruzioni per l'uso e di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e di sicurezza per eventuali consultazioni future.

È necessario osservare tutte le avvertenze relative al prodotto riportate nelle istruzioni per l'uso.

Avvertenza: L'uso non conforme può comportare lesioni.

Legenda dei simboli



Questo simbolo segnala rischi dovuti a valori di tensione elevati.



Questo simbolo segnala all'utilizzatore ulteriori rischi più specifici.



Questo simbolo segnala pericoli dovuti all'eventuale sprigionarsi di fiamme.



Questo simbolo segnala aree o superfici particolarmente calde.

Posizionare la macchina su superficie piane e uniformi.

Evitare di mettere in funzione la macchina con il serbatoio dell'acqua vuoto. Versare nel serbatoio solo acqua fredda pulita. Il volume massimo del serbatoio è pari a 2,5 litri.

Evitare di rimuovere il filtro con l'impugnatura se la macchina sotto pressione sta erogando caffè o acqua.

Rimuovere il filtro con l'impugnatura se la macchina in funzione può comportare ustioni o lesioni.

In fase di montatura latte o erogazione di acqua bollente la lancia vapore e il rubinetto dell'acqua calda sono incandescenti. Il contatto con la superficie della lancia o del rubinetto può provocare ustioni; evitare pertanto di toccare la lancia vapore o il rubinetto dell'acqua calda.

Prima di pulire la macchina per caffè espresso, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Evitare di lasciare il cavo di alimentazione vicino alla macchina, alla lancia vapore e al rubinetto dell'acqua calda.



Evitare di tenere le mani sotto il getto di vapore, acqua calda o caffè per evitare ustioni o lesioni.

Prima di inserire o staccare la spina spegnere sempre l'interruttore della macchina. Staccare il cavo afferrandolo per la spina evitando di tirarlo.

Se non utilizzata e prima della pulizia, è necessario spegnere la macchina e staccare la spina.

Evitare di utilizzare una prolunga, a meno che questa non sia stata testata da un tecnico o da un addetto all'assistenza qualificati.

I bambini non devono utilizzare questa macchina. Tenere la macchina e relativo cavo lontano dalla loro portata.

Questa macchina non può essere utilizzata da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e conoscenza, se non con la supervisione di una persona o dopo essere state istruite sull'uso sicuro della stessa e relativi rischi.

Utilizzare la macchina collegandola tramite la presa (solo corrente alternata) contrassegnata sulla stessa.

Durante l'uso la macchina va sempre sorvegliata.

Nel caso venga utilizzata nelle vicinanze di bambini o malati la macchina va sempre tenuta sotto controllo.

I bambini vanno sempre sorvegliati per evitare che giochino con la macchina.

Se in funzione, questa macchina da caffè non può essere collocata all'interno di un mobile chiuso.

Utilizzare la macchina unicamente per lo scopo previsto.

Evitare di posizionare la macchina sopra o nelle vicinanze di fiamme a gas, componenti elettrici o forni riscaldati.

Evitare di posizionare la macchina sopra altri apparecchi. Evitare di far penzolare il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro come anche di portarlo a contatto con superfici calde.

Per ragioni di sicurezza, la manutenzione può essere effettuata esclusivamente a cura di professionisti. Le macchine che si presentano "sigillate" tramite viti antimanomissione per la riparazione o la regolazione vanno affidate al centro di assistenza Loewe autorizzato più vicino.

Evitare di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico che presenti un cavo di alimentazione danneggiato o che sia caduto o sia stato in altro modo danneggiato. Nel caso si sospetti un danneggiamento, rendere la macchina a un centro di assistenza Loewe autorizzato che provvederà a controllarla, ripararla o regolarla.

Nel caso sia danneggiato, il cavo di alimentazione va sostituito a cura del produttore, la ditta di assistenza autorizzata o da personale analogamente qualificato al fine di evitare qualsiasi incidente.

Al fine di garantire ulteriore protezione, Loewe raccomanda di utilizzare un dispositivo di sicurezza (RCD) con una corrente di sgancio nell'alimentazione del circuito elettrico dei vari apparecchi non superiore a 30 mA.

Evitare di immergere la macchina in acqua o altri liquidi se non consigliati.

Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che all'interno della tramoggia non siano presenti corpi estranei.

Utilizzare sempre il macinacaffè con la tramoggia correttamente inserita all'interno.

Se il macinacaffè è in funzione tenere lontano le mani dai bordi.

Evitare di rimacinare caffè già macinato.

Prima di toccare qualsiasi componente del macinacaffè in movimento spegnere la macchina e staccare la spina.

Questa macchina non può essere utilizzata in combinazione con un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.

La temperatura ambiente deve essere compresa tra 5° e 35° Celsius.

Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante è ancora calda.



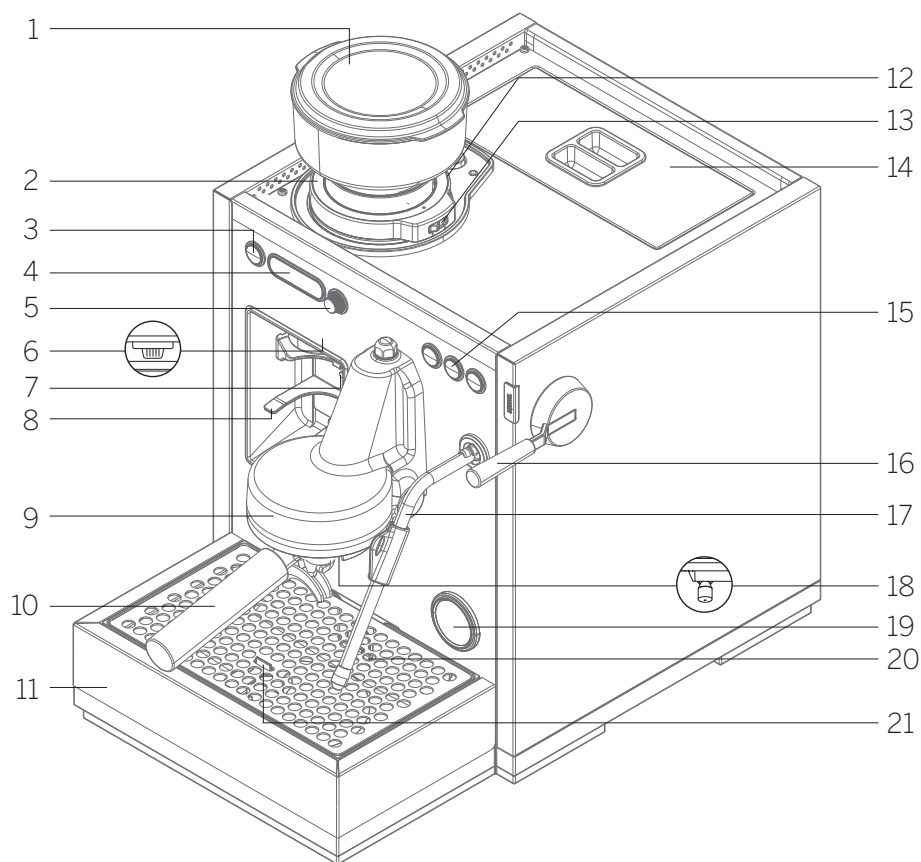
Durante il funzionamento le superfici si possono riscaldare notevolmente.

Staccare sempre la macchina dalla presa se non sorvegliata o prima dell'assemblaggio, smontaggio o della pulizia.

PRUDENZA: Per prevenire il danneggiamento della macchina evitare l'uso di detersivi alcalini; utilizzare per la pulizia un panno morbido e un detersivo neutro.

2 Principali componenti

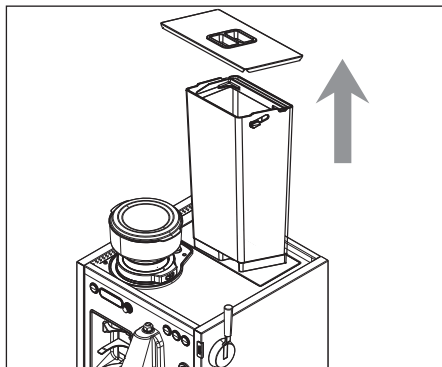
- 1 Tramoggia chicchi e coperchio
- 2 Ghiera di regolazione macinatura
- 3 Pulsante di alimentazione
- 4 Schermo del display
- 5 Rotella di comando
- 6 Uscita macinacaffè e ionizzatore
- 7 Interruttore tattile
- 8 Forcella portafiltro
- 9 Gruppo di erogazione caffè
- 10 Portafiltro
- 11 Vaschetta di raccolta
- 12 Blocco ghiera macinatura
- 13 Interruttore di blocco scala
- 14 Serbatoio dell'acqua
- 15 Pannello comandi
- 16 Controllo del vapore
- 17 Lancia vapore
- 18 Uscita acqua calda
- 19 Valvola della pressione
- 20 Uscita scarico pressione
- 21 Indicatore livello dell'acqua



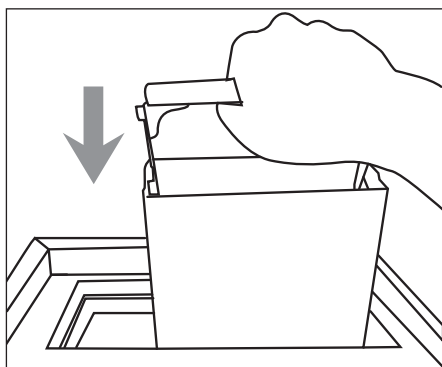
3 Operazioni preliminari al primo utilizzo

Nota: Al primo utilizzo procedere come segue:

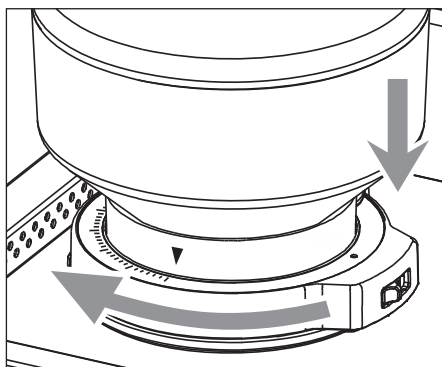
1. rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua ed estrarre il serbatoio.



2. Lavare con acqua il serbatoio dell'acqua, l'impugnatura, il cestello filtro e la tramoggia e asciugare con un panno pulito.
3. Riposizionare il serbatoio nella macchina.



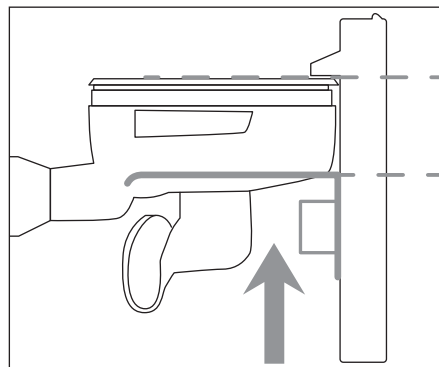
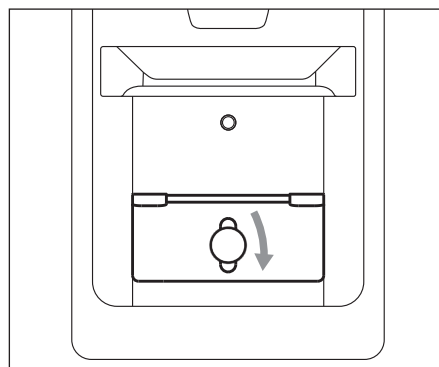
4. Riempire il serbatoio con acqua filtrata a temperatura ambiente fino alla tacca di livello massimo (MAX) posta sul lato del serbatoio.
5. Per montare la tramoggia dei chicchi portare la freccia della tramoggia in corrispondenza della freccia posta sopra la cartuccia del macinacaffè e ruotare in senso orario.



6. Premere il pulsante di accensione per accendere la macchina e avviare il preriscaldamento.

Nota: in fase di preriscaldamento dalla macchina fuoriesce del vapore, il che è normale.

7. Versare chicchi nella tramoggia.
8. Se è necessario regolare l'altezza della forcella del portafiltro per adattarla al portafiltro, svitare le viti di fissaggio della forcella del portafiltro.



4 Istruzioni per l'uso



qrco.de/bf7jWU

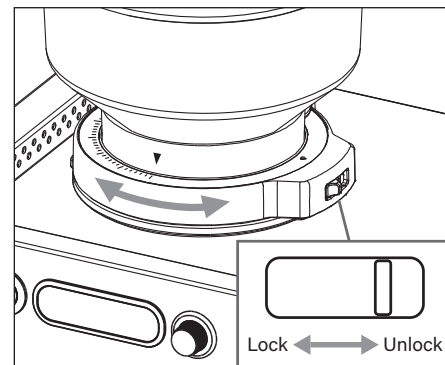
4.1 Preparazione del caffè

1. Portare l'interruttore di blocco scala sulla destra per sbloccare la ghiera di regolazione macinatura e ruotare la ghiera sull'impostazione di macinatura desiderata.

Quanto maggiore il valore, tanto più grossolana sarà la macinatura. Per una migliore degustazione dell'espresso, si raccomanda una macinatura compresa tra 2 e 3 (indicata sul collare). Le impostazioni di macinatura devono essere regolate indi-

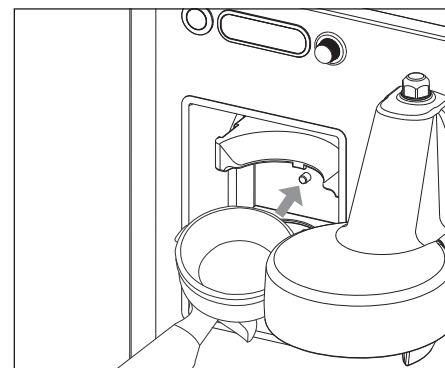
vidualmente per ogni tipo di caffè in grani per ottenere risultati ottimali. Portare l'interruttore di blocco scala sulla sinistra per bloccare la ghiera di regolazione macinatura.

Attenzione: Se si cambia il grado di macinazione quando è bloccato, la smerigliatrice si disallinea e deve essere regolata dal servizio clienti.



Nota: prima di procedere alla macinatura, scegliere il portafiltro per il colpo singolo o doppio, a seconda del numero di tazze che si intende preparare.

2. Inserire il portafiltro al centro della forcella. Tenere premuto l'interruttore tattile contro il portafiltro per avviare la macinatura.



Modalità automatica:

Tenere premuto l'interruttore tattile per avviare la macinatura; sul display comparirà il tempo di macinatura preimpostato e avrà inizio il conto alla rovescia.

Rilasciare l'interruttore tattile per sospendere la macinatura, e tenerlo premuto per riprenderla.

La macinatura si interrompe in automatico una volta azzerato il conto alla rovescia.

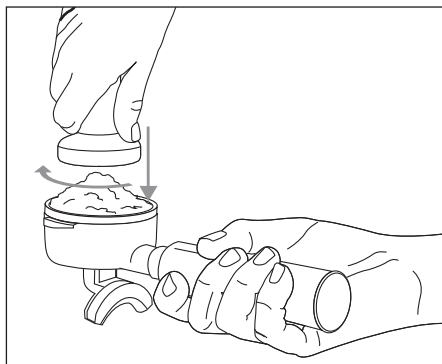
La macinatura riparte tenendo premuto l'interruttore tattile.

Modalità manuale:

Premere brevemente l'interruttore tattile per avviare la macinatura; sul display comparirà il tempo di macinatura. Premere nuovamente l'interruttore tattile per arrestare la macinatura.

All'arresto della macinatura, il display inizia a lampeggiare e la macchina dopo 3 secondi passa alla modalità standby.

3. Distribuire il caffè in modo uniforme nel portafiltro e utilizzare il tamper per ricalzare il caffè in modo che la superficie sia liscia, quindi rimuovere il caffè in eccesso sul manico.



Nota: La macinatura non ha inizio fintanto che la tramoggia non sarà ben fissata alla macchina.

Raccomandazione: versare nel filtro doppio almeno 18 grammi di caffè macinato; nel filtro singolo almeno 14 grammi.

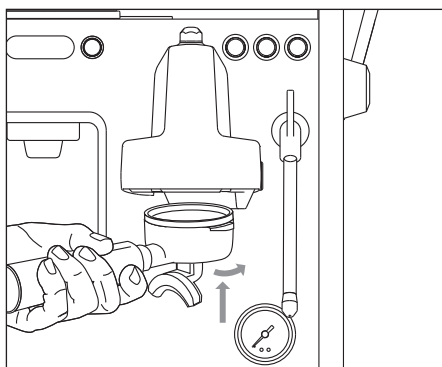
Per ottenere ottimi risultati regolare la pressione tra 8 e 12 bar.



Pericolo di ustioni!

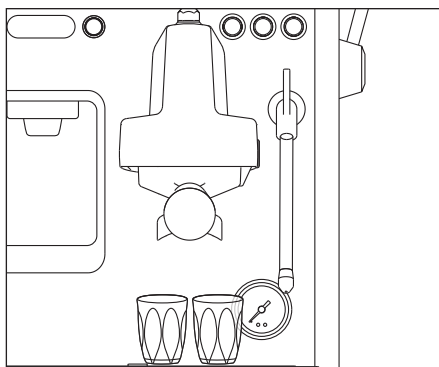
Avvertenza: Effettuare questi passaggi con la massima cautela.

Bloccare l'impugnatura sul gruppo di erogazione.



Posizionare la tazza o le tazze sotto l'uscita del portafiltro.

Nota: I portafiltri e i filtri di ricambio potrebbero non essere adatti al gruppo di erogazione. Raccomandiamo di utilizzare ricambi originali Loewe.

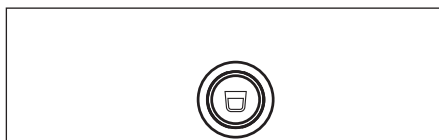


Avvertenza: Non rimuovere l'impugnatura prima che la preparazione sia terminata.

Preparazione in modalità una tazza

Preparare il caffè premendo il tasto per una tazza.

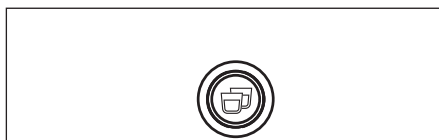
L'erogazione si ferma una volta estratta la quantità predefinita per una tazza.



Preparazione in modalità due tazze

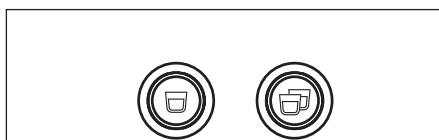
Preparare il caffè premendo il tasto per due tazze.

L'erogazione si ferma una volta estratta la quantità predefinita per una tazza.



Preparazione in modalità manuale

Premere contemporaneamente i pulsanti Una tazza e Due tazze per avviare l'erogazione e premere nuovamente il pulsante Una tazza o Due tazze per interrompere l'erogazione in qualsiasi momento durante il processo di estrazione.



4.2 Vapore/acqua calda

Istruzioni generali

Il latte è un prodotto che va male facilmente, è la sua qualità è influenzata dalla temperatura. Una volta aperto il cartone, il latte va consumato entro la scadenza; va inoltre conservato a temperature non superiori a 5 °C.

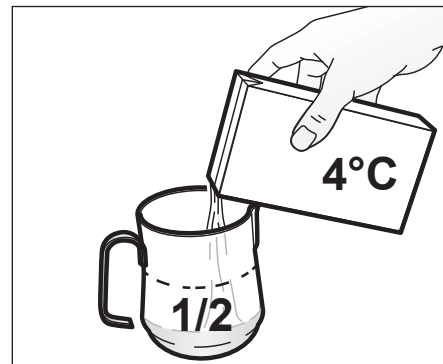


Pericolo di ustioni!

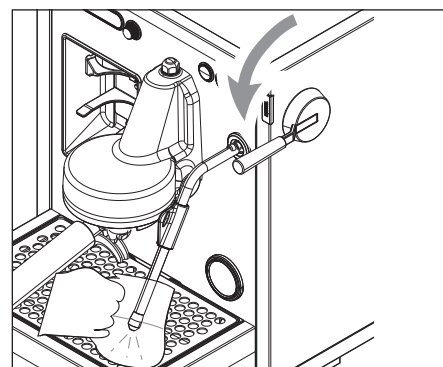
Avvertenza: Effettuare questi passaggi con la massima cautela. Utilizzare appositi dispositivi isolanti per maneggiare le lance dell'acqua e del vapore.

Come preparare la schiuma di latte

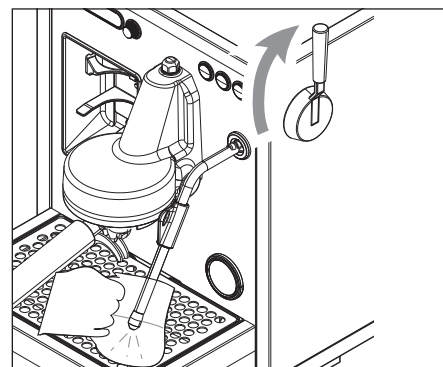
1. Versare il latte nella caraffa fino a raggiungere il fondo del beccuccio. In genere il contenitore è pieno per circa un terzo o metà.



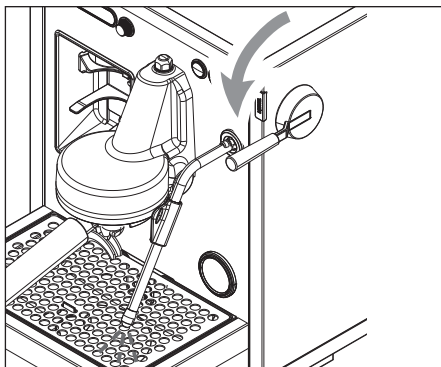
2. Inserire la lancia nel bricco, tirare il comando del vapore verso il basso e iniziare a riscaldare e schiumare il latte.



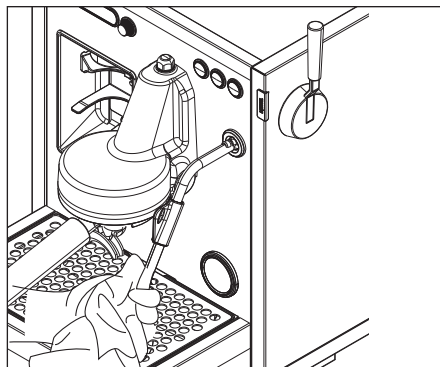
3. Una volta ottenuta la quantità di schiuma e la temperatura del latte prevista, tirare il comando del vapore per fermare la schiumatura.



4. La lancia del vapore andrebbe portata verso la vaschetta di raccolta e girata per eliminare il latte presente all'interno.



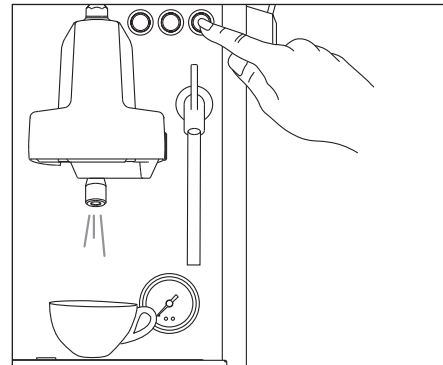
5. Dopo l'uso pulire la superficie della lancia con un panno.



Avvertenza: La lancia del vapore non va mai estratta dal liquido prima che il vapore sia stato completamente disattivato.

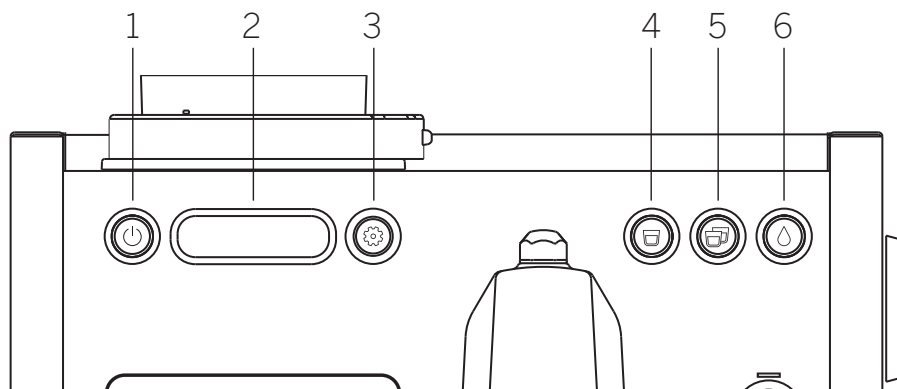
Acqua calda

1. Posizionare il contenitore sotto l'uscita dell'acqua calda e premere il pulsante dell'acqua calda per avviare il flusso d'acqua.
2. Premere nuovamente il pulsante dell'acqua calda per fermare il flusso.



5 Istruzioni pannello comandi

1. Alimentazione
2. Display
3. Rotella di comando
4. Una tazza
5. Due tazze
6. Acqua calda



Modalità pre-riscaldamento: Visualizza "PrEhErE"



Modalità Standby: visualizza il tempo di macinatura predefinito; macchina pronta per preparare il caffè.



Modalità Caffè Visualizza tempo di infusione



Modalità Acqua calda Visualizza "Hot"



Riempimento serbatoio: ricorda di riempire il serbatoio quando il livello è basso lampeggiando con "H2O"



Controlli: Se a display compare "----" il comando del vapore potrebbe non essere tornato in posizione o (= off).



Impostazione una tazza/due tazze display "P" e tempo di infusione.



Modalità Riposo: La macchina passa alla modalità Riposo dopo 30 minuti di inattività.



6 Impostazioni

In modalità standby, tenere premuta la rotella di comando per 3 secondi per passare a modalità Impostazioni (sequenza: temperatura termoblocco gruppo di erogazione, portata del vapore, pre-infusione, illuminazione uscita macinacaffè, modalità avvio rapido, limite di pulizia, reset, uscita).

Ruotare la rotella in senso orario per selezionare impostazioni e premere la rotella per inserire l'impostazione prescelta. La macchina torna in modalità standby dopo 3 secondi di inattività.

1. Temperatura del termoblocco gruppo di erogazione (range: 86-98 °C)

Ruotare la rotella per modificare le impostazioni e premere per salvare.

Co

2. Portata vapore (range: 01-05)

01 è l'impostazione minima, 05 la massima. Ruotare la rotella per modificare le impostazioni e premere per salvare.

St

3. Velocità di pre-infusione (range: P0-P10)

P0 significa nessuna pre-infusione:

P1-p10: infusione rispettivamente da 1 a 10 secondi;

Ruotare la rotella per selezionare l'impostazione e premere per salvare.

P1

4. illuminazione uscita caffè (range: L0-L2)

L0: Luce spenta

L1: Luce accesa durante la macinatura

L2: Luce accesa

Ruotare la rotella per selezionare l'impostazione e premere per salvare.

LEd

5. Modalità Avvio rapido (Sì/NO)

Selezionando Sì: La macchina passa alla modalità standby senza attendere il pre-riscaldamento del gruppo erogazione.

Selezionando NO: La macchina passa alla modalità standby fino a che il gruppo erogazione non si sarà preriscaldato.

FAS

6. Promemoria pulizia: impostare il limite d'utilizzo dell'acqua per il promemoria di pulizia (range: 50 l / 100 l / 180 l); ruotare la rotella per selezionare l'impostazione e premere per salvare.

CLN

7. Reset: ripristinare le impostazioni di fabbrica (NO/SÌ)

Selezionare "NO" per uscire, "Sì" per resettare la macchina.

Ruotare la rotella per selezionare l'impostazione e premere per confermare.

rSt

8. Uscire

Premere la rotella per tornare in modalità Standby.

bYE

9. Preimpostare il tempo di macinatura (default: 8 secondi):

In modalità standby, ruotare la rotella per regolare il tempo di macinatura. In modalità automatica, la macinatura si interrompe in automatico una volta azzerato il conto alla rovescia.

10. Impostare la quantità per 1 tazza (il display mostra il contatore)

In modalità standby, tenere premuto il pulsante 1 tazza per 3 secondi e la macchina inizierà a preparare il caffè. Una volta erogata la quantità prevista, premere ancora una volta il pulsante 1 tazza per salvare.

11. Impostare la quantità per 2 tazze (il display mostra il contatore)

In modalità standby, tenere premuto il pulsante 2 tazze per 3 secondi e la macchina inizierà a preparare il caffè. Una volta erogata la quantità prevista, premere ancora una volta il pulsante 2 tazze per salvare.

12. Modalità Pulizia:

In modalità standby, tenere premuto il pulsante dell'acqua calda per 3 secondi, poi selezionare la funzione di pulizia del gruppo erogazione (Co) o del condotto vapore (St) e a seguire premere la rotella per avviare la pulizia.

Durante l'operazione di pulizia tenere premuto il pulsante dell'acqua calda per 3 secondi per sospendere e tornare alla modalità standby.

*Per maggiori dettagli vedi linee guida per la pulizia nella pagina successiva.

7 Linee guida per la pulizia

In modalità standby, tenere premuto il pulsante “Acqua calda” per passare alla modalità Pulizia.

Seguire la procedura di pulizia.

Sistema	Procedure	Promemoria pulizia
Pulizia gruppo caffè	Ruotare la rotella di comando per selezionare il gruppo di erogazione caffè (☐) in modalità Pulizia, poi premere la rotella per avviare la pulizia del gruppo. La macchina torna in automatico alla modalità standby se non si preme la rotella entro 3 secondi. Il processo di pulizia richiede 7 minuti circa.	Per ricordare la pulizia del gruppo di erogazione, una volta raggiunto il livello di consumo acqua preimpostato a display comparirà “☐ ☐”.
PULIZIA VAPORE (ST CLEAN)	Ruotare la rotella di comando per selezionare vapore (SE) in modalità Pulizia, poi premere la rotella. A display comparirà “OP”. Tirare il comando del vapore verso il basso per iniziare a pulire la lancia. La macchina torna in automatico alla modalità standby se non si preme la rotella entro 3 secondi. Il processo di pulizia richiede 10 minuti circa. A display compare “---” per ricordare di attivare il comando vapore.	Una volta raggiunti i 300 utilizzi della lancia vapore, a display comparirà “SE ☐” per ricordare che è necessario pulire la lancia vapore. Una volta raggiunti i 400 utilizzi della lancia vapore, la macchina non funzionerà più fino a che la lancia vapore non verrà pulita.
PROMEMORIA	1. Tenere premuto il pulsante Acqua calda per 3 secondi per sospendere la pulizia in corso. 2. Durante la pulizia, se il serbatoio dell'acqua è vuoto compare “H2O”. Una volta riempito il serbatoio compare “☐☐”. Premere il pulsante dell'acqua calda per proseguire con la pulizia. 3. Durante la pulizia, accertarsi che nel serbatoio ci sia acqua.	Se il livello di consumo acqua impostato e il livello di utilizzo della lancia vapore soddisfano i requisiti del promemoria di pulizia, a display compariranno alternativamente “SE ☐” e “☐ ☐”.

8 Pulizia e cura

La preparazione del caffè prevede l'estrazione di oli dai chicchi di caffè per preparare l'espresso. I depositi di tali oli si accumulano nel tempo influenzando sul gusto del caffè e l'uso della macchina.

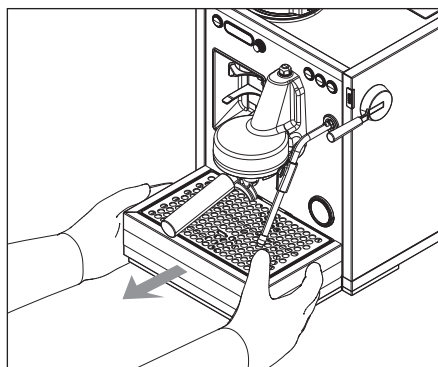
La regolare eliminazione di detti oli è fondamentale per preservare la qualità del caffè erogato e limitare gli interventi di manutenzione. È sufficiente effettuare pochi semplici e rapidi passaggi di pulizia dopo ogni preparazione.

1. Far fluire l'acqua attraverso il gruppo di erogazione.
2. Scaricare vapore attraverso la lancia.
3. Pulire la lancia vapore con un panno umido subito dopo l'uso.
4. Rimuovere il cestello filtro dal portafiltro ed eliminare i residui di olio.
5. Svuotare e sciacquare la vaschetta di raccolta.

Importante: Non lavare in lavastoviglie i componenti o accessori della macchina da caffè.

8.1 Vaschetta di raccolta e griglia

Rimuovere la griglia e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli regolari. Lavare con acqua e poco detersivo non abrasivo, sciacquare e asciugare.



8.2 Gruppo di erogazione, portafiltro e cestelli filtro

I cestelli filtro e i portafiltri vanno sciacquati con acqua calda dopo ogni uso e asciugati con cura.

Importante: non tentare di svitare l'uscita nella parte inferiore del portafiltro. È incollata

e, se rimossa con forza, non potrà essere rimontata, rendendo il portafiltro inutilizzabile.

Per pulire il gruppo di erogazione dopo ogni ciclo d'acqua di lavaggio residui di caffè passare il gruppo e la zona attorno al bordo interno con un panno umido. Se si ostruiscono a causa dei residui, pulire i cestelli filtri con una spazzola a setole fini.

È possibile utilizzare anche l'utensile a punta fornito a corredo. Tale utensile a punta è fissata all'interno del coperchio, nella parte alta della macchina. L'utensile a punta presenta due punte su ambo le estremità; la più corta delle due serve a pulire i fori del cestello filtro.

8.3 Guarnizione in gomma del gruppo erogazione

La guarnizione del gruppo di erogazione è posta al di sotto del gruppo per sigillare il portafiltro durante la preparazione.

Nota: In caso di non utilizzo prolungato raccomandiamo di staccare l'impugnatura filtro dal gruppo per non accorciare il ciclo vita della guarnizione.

La tenuta perfetta è garantita nel momento in cui l'impugnatura del portafiltro è rivolta verso l'utilizzatore.

Con il passare del tempo la guarnizione perde elasticità e va sostituita. Se durante l'erogazione, l'impugnatura non è più in grado di sigillare perfettamente o acqua e vapore fuoriescono da qualche punto del gruppo di erogazione è il momento di sostituire la guarnizione.

Nota: Per la sostituzione della guarnizione contattare il team post vendita Loewe.

Non tentare di sostituire la guarnizione in autonomia senza aver prima contattato Loewe.

La pulizia periodica con una spazzola è sufficiente per eliminare i residui di caffè da macinacaffè. È possibile utilizzare anche un aspirapolvere. Procedere con cautela per evitare di danneggiare il macinacaffè o l'aspirapolvere.



8.4 Lancia vapore

La pulizia della lancia vapore è fondamentale per garantirne il funzionamento efficiente.

L'accumulo di latte cristallizzato o essiccato sulla lancia vapore influisce sulla schiuma ottenuta con la macchina.

Importante: Pulire la lancia vapore con un panno umido subito dopo l'uso e scaricare una piccola quantità di vapore. In presenza di residui di latte, avvolgere la lancia con un panno umido pulito, portarla sopra la vaschetta di raccolta e attivare il vapore per circa 10 secondi. Lasciare in posa il panno attorno alla lancia per circa 5 minuti per facilitare la rimozione dei residui di latte. In caso di sporco ostinato ripetere l'operazione.

8.5 Tramoggia chicchi

1. Chiudere il perno divisorio della tramoggia per evitare che i chicchi cadano, quindi rimuovere la tramoggia.

Versare i chicchi ancora interi in un recipiente a tenuta stagna per preservarne la freschezza.

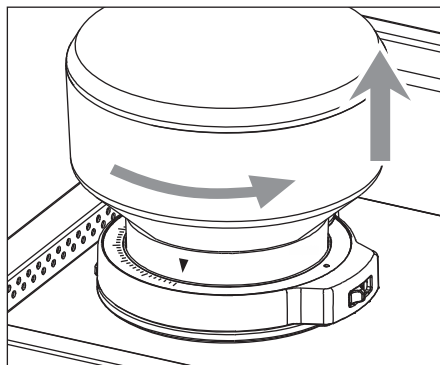
2. Lavare la tramoggia con acqua calda e detersivo, poi sciacquare e asciugare.

8.6 Ghiera e bordi

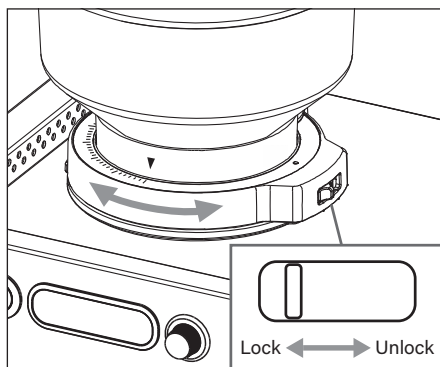
La regolare pulizia aiuta a ottenere una macinatura ottimale, particolarmente importante per la preparazione del caffè espresso.

1. Chiudere la tramoggia e pulire il macinacaffè facendolo funzionare fino a che non uscirà più alcun residuo.

2. Accertarsi che il macinacaffè sia spento e che la spina sia staccata dalla presa. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per rimuoverla, utilizzando ambo le mani.



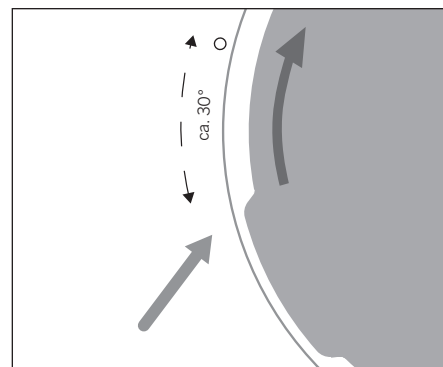
3. Per rimuovere la ghiera del macinacaffè, premere verso il basso il pulsante di rilascio posto sulla parte alta, tenere ferme le linguette di presa con una mano e con l'altra mano ruotare la ghiera in senso antiorario.



Nota: Bloccare l'interruttore di blocco scala per non modificare la macinatura impostata.

Attenzione: Se si cambia il grado di macinazione quando è bloccato, la smerigliatrice si disallinea e deve essere regolata dal servizio clienti.

4. Sollevare la ghiera staccandola dalla base.
5. Pulire la ghiera e il bordo inferiore con una spazzola (non utilizzare acqua).
6. Una volta puliti i bordi, riposizionare la ghiera sulla base del macinacaffè. Allineare la parte sporgente del fondo ghiera sulla posizione segnata sulla macchina e ruotare in senso orario per bloccarla.



8.7 Forzatura innesco

1. Accertarsi che il serbatoio contenga acqua.
2. Staccare la spina.
3. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti 1 tazza e 2 tazze.
4. Ricollegare la spina (sempre tenendo premuti i pulsanti).
5. Passati 5 secondi verrà forzato il funzionamento delle pompe dell'acqua e del vapore.
6. Un volta che l'acqua fluirà attraverso le lance dell'acqua calda e del vapore il riempimento sarà completato e a display comparirà "FILL".
7. Premere il tasto di accensione per sospendere il riempimento e riaccendere la macchina.

8.8 Ulteriori istruzioni per la pulizia

Segnaliamo che è indispensabile effettuare la pulizia quotidiana del gruppo di erogazione.

A tale scopo, utilizzare il setaccio cieco in dotazione. A seguire inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione come descritto e avviare una preparazione senza caffè. La macchina dovrebbe raggiungere una pressione di circa 6 bar entro poco tempo. Se necessario è possibile inserire anche una pastiglia di pulizia (contattare a tale scopo il rivenditore autorizzato).

È necessario utilizzare l'utensile a punta a intervalli regolari per rimuovere i residui di latte dall'uscita della lancia vapore.

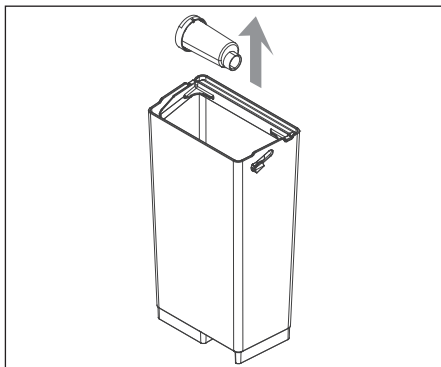
Operazioni consigliate per la pulizia:

1. Rimuovere il setaccio standard e sostituirlo con il setaccio cieco.
2. Mettere mezzo cucchiaino da espresso di sgrassatore (o una pastiglia per la pulizia) sul setaccio cieco.
3. Bloccare il portafiltro ed effettuare 10 tiri di espresso.
4. Sciacquare il setaccio cieco dopo dieci estrazioni e ripetere la procedura con sola acqua.

5. Svuotare e pulire la vaschetta di raccolta.

Decalcificazione

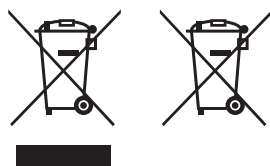
La cartuccia del filtro anticalcare è posta sul fondo del serbatoio dell'acqua. È fissata con guarnizioni flessibili in silicone e si rimuove e sostituisce con facilità. Non appena la massa del filtro presenta un colore giallognolo è necessaria la sostituzione. Contattare il rivenditore autorizzato per ricevere i ricambi corretti. Nella confezione di benvenuto è incluso un filtro di ricambio.



 Prima di iniziare la decalcificazione è necessario rimuovere la cartuccia del filtro anticalcare.

A seguire versare nel serbatoio il liquido anticalcare seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Per effettuare la decalcificazione selezionare rispettivamente le impostazioni Co e St per i sistemi caffè e vapore. Decalcificando ambedue i sistemi il messaggio CLN a display scomparirà. L'operazione richiede dai sette a dieci minuti per ciascun sistema. L'annullamento anticipato viene confermato con il messaggio OP.

Smaltimento



Smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici e delle batterie.

Il simbolo del bidone con sopra una croce, riportato sul prodotto stesso o sulle confezioni, segnala che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici ma va conferito presso un centro di raccolta e riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici nonché delle batterie. Smaltendo correttamente questo prodotto si tutelano l'ambiente e la salute delle persone. Lo smaltimento scorretto o non conforme è dannoso per l'ambiente e per la salute. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto invitiamo a contattare le autorità locali o il servizio comunale di smaltimento rifiuti. **Attenzione:** Il simbolo Pb posto sotto il simbolo della batteria segnala che la batteria contiene piombo.

Smaltimento degli imballi



FAQ

In caso di guasto della macchina, prima di chiamare l'assistenza suggeriamo di effettuare le verifiche sotto riportate.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non funziona.	La macchina non è collegata alla presa di corrente.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente e che l'interruttore di alimentazione sia acceso.
	Filtro di infusione ostruito.	Pulire il filtro della testa dell'erogazione per rimuovere eventuali ostruzioni.
	È presente calcare nella macchina.	Avviare la procedura di decalcificazione come da manuale d'uso.
L'acqua non scorre.	La macchina non contiene più acqua oppure va ventilata in seguito a un prolungato periodo di non utilizzo.	Attivare l'uscita dell'acqua calda per ventilare la macchina.
La pompa è molto rumorosa.	È presente calcare nella macchina.	Avviare la procedura di decalcificazione per rimuovere i depositi di calcio.
Fuoriuscita di caffè da sopra il portafiltro.	Il portafiltro non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il filtro in modo che sia ben stretto (stringere a mano).
	Presenza di residui di caffè macinato sul bordo del portafiltro.	Pulire i bordi del portafiltro.
	La testa di infusione richiede pulizia.	Pulire la testa di infusione.
	La guarnizione del gruppo di erogazione potrebbe essere sporca o usurata.	Contattare il servizio clienti per una sostituzione o per consigli sulla pulizia.
La macchina non eroga né acqua né caffè.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto o il livello dell'acqua è troppo basso.	Riempire il serbatoio dell'acqua al livello appropriato.
	Il serbatoio non è stato inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato e fissato correttamente.
	La lancia vapore è aperta.	Chiudere la leva della lancia vapore.
	La macchina non contiene più acqua oppure va ventilata in seguito a un prolungato periodo di non utilizzo.	Attivare l'uscita dell'acqua calda per ventilare la macchina.
Flusso dell'acqua troppo rapido	La macinatura del caffè è troppo grossolana.	Impostare la macinatura su un livello più fine
	Il caffè macinato non è stato sufficientemente pressato.	Pressare il caffè con minore forza.
	Fondi di caffè insufficienti nel portafiltro.	Aggiungere caffè.
Flusso dell'acqua troppo lento	Il caffè è macinato troppo fine.	Regolare la macinatura su un grado più grossolano.
	Il caffè macinato è stato pressato eccessivamente.	Tamponare il caffè macinato con una pressione minore.
La pressione raggiunta è troppo bassa.	La macinatura del caffè è troppo grossolana.	Impostare la macinatura su un livello più fine
	Fondi di caffè insufficienti nel portafiltro.	Utilizzare una maggiore quantità di caffè macinato.
		Aumentare la pressione del tampone.
	Pressione del tampone troppo esigua.	La pressione del tampone dipende fortemente dalla macinatura: la macinatura fine richiede minore pressione rispetto a quella grossolana. [Orientativamente, la pressione ideale è compresa tra 10 e 15 kg circa].
	Distribuzione del caffè nel portafiltro non uniforme.	Distribuire più uniformemente (se necessario scuotere leggermente) e applicare pressione uniforme nel compattare la polvere.
	Temperatura dell'acqua troppo bassa.	Regolare di conseguenza la temperatura dell'acqua nelle impostazioni.
	I chicchi di caffè non sono freschi.	Utilizzare chicchi di caffè appena tostati.
	Il caffè macinato non è fresco.	Macinare il caffè fresco ed evitare di lasciare il caffè macinato nel portafiltro per troppo tempo prima della preparazione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La pressione raggiunta è eccessiva.	Il caffè è macinato troppo fine.	Assicurarsi che i fondi di caffè non siano macinati troppo finemente o grossolanamente.
	Il dosaggio è troppo elevato.	Ridurre la quantità di caffè macinato.
	Pressione del tampone eccessiva.	Diminuire la pressione del tampone [vedi sopra].
	Temperatura dell'acqua troppo alta.	Regolare la temperatura dell'acqua nelle impostazioni.
	Non lasciare troppo a lungo il caffè macinato nel portafiltro prima di procedere con la preparazione.	Macinare il caffè sul momento. Non lasciare troppo a lungo il caffè macinato nel portafiltro prima di procedere con la preparazione.

Dati tecnici

Loewe	aura.pure
Design	
Colore	grigio basalto
Superficie	opaco
Materiale del beccuccio montalatte	acciaio inossidabile
Gruppo di erogazione	E58
Materiale del gruppo di erogazione	cromo
Materiale del supporto tazza	acciaio inossidabile
Programmi e funzioni	
Tipo di operazione	Selezione diretta pulsanti, controllo a manopola
Dimensione del display in pollici	1,5"
Tecnologia del display	Display LCD
Colore dell'illuminazione display	bianco
Range di temperatura	88-96 gradi Celsius
Pre-infusione	●
Lancia montalatte	●
Supporto tazza riscaldato passivamente	●
Specialità	
Espresso	●
Espresso doppio	●
Acqua calda	●
Preparazione schiuma di latte	●
Standard igienici	
Cartuccia filtro	●
Monitoraggio della vaschetta di raccolta	●
Caratteristiche tecniche	
Sistema di riscaldamento	3 termoblocchi PID
Numero di circuiti di riscaldamento	2
Tipo di pompa	pompa a vibrazione
Numero di pompe	2
Pressione della pompa caffè	15 bar
Pressione di erogazione vapore	4 bar
Valvola della pressione di infusione	●
Serbatoio dell'acqua	●
Capacità serbatoio dell'acqua	2,5 l
Serbatoio dell'acqua estraibile	●
Macinacaffè	
Macinacaffè incorporato	●
Numero di macinacaffè	1
Ionizzatore/design antistatico	●
Tipo di macinacaffè	acciaio inossidabile
Numero di gradi di macinatura	66
Velocità	1400 giri/min
Dischi macinacaffè	acciaio inossidabile, 54 mm
Numero di contenitori chicchi	1
Capacità del contenitore chicchi	200 g
Energia e ambiente	
Tensione AC di alimentazione	220-240V, 50 Hz
Consumo energetico	2350-2850 W
Potenza in standby	< 0,5 W
Lunghezza cavo di alimentazione	1,1 m
Marchio di conformità	CE
Dimensioni della macchina	
Peso (approssimativo in kg)	22
L* x H x P (approssimative in cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Accessori opzionali	
Stazione di pressatura	●
Knock box	●
Livellatore	●

● = disponibile — = non disponibile

Ci riserviamo eventuali modifiche tecniche e delle opzioni di fornitura senza preavviso. La gamma di prodotti potrebbe variare da Paese a Paese. L'assistenza verrà gestita di caso in caso.

Gracias

por elegir un producto Loewe. Estamos encantados de tenerle como cliente. En Loewe combinamos los más altos estándares de tecnología, diseño y facilidad de uso. Esto se aplica igualmente a nuestras máquinas de café y café espresso.

Ni la tecnología ni el diseño logran un fin en sí mismos, sino que juntos deben facilitar a nuestro cliente la mejor experiencia de café posible.

Nuestro diseño no sigue modas pasajeras. Al fin y al cabo, has invertido en un equipo de alta calidad pensado para que lo disfrutes hoy, pero también mañana y dentro de mucho tiempo.

Las cafeteras exprés portafiltro

Adentrémonos en el mundo de las cafeteras portafiltro, un reino de sofisticación y artesanía exquisita. Estas cafeteras ofrecen un sinfín de opciones que influyen en la calidad del café. Elegir los granos de café perfectos es solo el primer paso. A partir de ahí, la cosa se convierte en una cuestión de precisión y refinamiento.

Piensa en las variables: el tamaño de la molienda, la cantidad de café, la compresión, la temperatura del agua, la preinfusión, el tiempo de extracción y la presión. Todos estos factores contribuyen al perfil de sabor definitivo del café. En Loewe entendemos la importancia de la orientación en este proceso tan intrincado.

Nuestra cafetera aura.pure viene equipada con ajustes predeterminados que sirven de base para tu exploración cafetera. Definimos ciertos parámetros para guiarte en este proceso, aunque somos conscientes de que la auténtica maestría está en manos de la persona. Las preferencias personales, la calidad del agua y las características de los granos desempeñan un papel fundamental en la creación de la taza de café perfecta.

Emprende este viaje de descubrimiento con paciencia y espíritu de experimentación. Disfruta afinando los ajustes para crear un café que se adapte a tu paladar. Y recuerda que la precisión es clave, así que invierte en una balanza fiable para garantizar la coherencia de tus creaciones.

Índice

Contenido de la caja	72
Ubicación de la placa de características	72
Uso previsto	72
1 Instrucciones de seguridad importantes.....	73
2 Componentes de la unidad principal.....	75
3 Pasos previos a la primera puesta en marcha.....	76
4 Instrucciones de uso	76
5 Instrucciones de uso del panel	78
6 Ajustes.....	79
7 Guía de limpieza	80
8 Limpieza y mantenimiento	80
Eliminación.....	82
Preguntas frecuentes	83
Datos técnicos	85

Contenido de la caja

Saca la máquina de la caja con cuidado y asegúrate de que todos los accesorios estén dentro:

- Loewe aura.pure
- Cesta de filtro simple
- Cesta de filtro doble
- Disco de limpieza de silicona y pin de limpieza
- Prensador con esterilla
- 2 cepillos de limpieza
- Jarra de leche de 350 ml
- Paño de barista
- Tamiz ciego
- Portafiltro para taza individual
- Portafiltro para taza doble
- Filtro de recambio
- Guía completa del usuario

Ubicación de la placa de características

La placa con el número de modelo y la tensión de servicio se encuentra debajo de la bandeja de goteo.

Uso previsto

Este electrodoméstico está pensado para utilizarlo en hogares y para otros usos similares, como salas de descanso para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; hoteles, moteles y otros establecimientos residenciales; y entornos de tipo bed and breakfast.

1 Instrucciones de seguridad importantes

Atención: Lee esta página detenidamente para asegurarte de que haces un uso seguro de la máquina.

Sigue todas las instrucciones de uso y seguridad cuando utilices el producto.

Guarda las instrucciones de uso y seguridad para consultarlas en el futuro.

Debes seguir al pie de la letra todas las advertencias colocadas en el producto y enumeradas en las instrucciones de uso.

Advertencia: Un uso indebido puede provocar lesiones.

Explicación de los símbolos



Este símbolo indica riesgos causados por alta tensión.



Este símbolo advierte al usuario de otros riesgos más específicos.



Este símbolo alude a peligros provocados por la formación de incendios.



Este símbolo hace referencia a zonas o superficies calientes.

Coloca siempre la unidad en una superficie llana y nivelada.

No la pongas en marcha sin agua en el depósito. Llena el depósito de agua solo con agua limpia y fría. El volumen máximo es de 2,5 litros.

No retires el mango del filtro cuando esté saliendo expreso o agua, ya que la unidad está bajo presión.

Retirar el mango del filtro durante la operación anterior entraña riesgo de escaldaduras o heridas.

El vaporizador y el grifo de agua caliente se calientan mucho durante el proceso

de texturización de la leche y la evacuación de agua. El contacto con la superficie del vaporizador o el grifo de agua caliente puede provocar quemaduras, por lo que debes evitar tocarlos directamente.

Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera espresso.

No permitas que el cable de alimentación esté cerca de la cafetera, incluido el grifo de agua caliente y el vaporizador.



No coloques las manos directamente debajo del vapor, el agua caliente ni el café que sale de la máquina, ya que podrías escaldártelas o herírtelas.

Desconecta siempre la alimentación en la toma de corriente antes de insertar o extraer un enchufe. Extrae el enchufe agarrándolo, no tirando del cable.

Desconecta la alimentación y desenchufa el enchufe cuando el electrodoméstico no se esté utilizando y antes de limpiarlo.

No uses el electrodoméstico con un cable de prolongación, a menos que este haya sido inspeccionado y probado por un técnico cualificado o un miembro del personal de servicio técnico.

Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantén el electrodoméstico y el cable alejados del alcance de los niños.

Los electrodomésticos los pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o bien con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o si han recibido instrucciones sobre el uso del aparato en cuestión de manera segura, así como si

entienden los peligros que entrañan.

Usa el electrodoméstico siempre con una toma de corriente con la tensión indicada en el aparato (solo CA).

Nunca dejes un electrodoméstico sin supervisión mientras esté funcionando.

Es necesario supervisar atentamente el electrodoméstico cuando se esté utilizando cerca de niños o personas enfermas.

Los niños deben permanecer bajo supervisión para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.

La cafetera no se debe colocar en un armario mientras esté funcionando.

No utilices ningún electrodoméstico para un uso diferente del previsto.

No coloques ningún electrodoméstico en una llama de gas, una resistencia eléctrica ni un horno caliente, ni tampoco cerca de ellos.

No apiles un electrodoméstico encima de otro. No permitas que el cable de alimentación de un electrodoméstico cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque ninguna superficie caliente.

Por motivos de seguridad, el mantenimiento solo deben realizarlo profesionales. Algunos electrodomésticos están protegidos con tornillos a prueba de manipulación. Estos electrodomésticos siempre deben llevarse al centro de servicio técnico autorizado de Loewe más cercano para que lo ajusten o reparen si es necesario.

No manejes ningún electrodoméstico que tenga un cable defectuoso ni después de que el electrodoméstico se haya caído o dañado de la mane-

ra que sea. Si sospechas que ha sufrido algún daño, lleva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado de Loewe más cercano para que lo inspeccionen, reparen o ajusten.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su representante de servicio técnico u otra persona igualmente cualificada deben sustituirlo para evitar peligros.

Para mayor protección, Loewe recomienda utilizar un interruptor diferencial con una corriente de desconexión que no exceda los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta los electrodomésticos.

No sumerjas el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido, a menos que esto esté recomendado.

Inspecciona la tolva para detectar objetos extraños antes de usarla.

Utiliza siempre el molinillo con la tolva correctamente insertada.

No coloques la mano en las muelas ni cerca de ellas mientras el molinillo esté funcionando.

No intentes volver a moler el café ya molido.

Apaga el electrodoméstico y desconéctalo de la alimentación antes de tocar cualquier parte del molinillo que se mueva durante el funcionamiento.

Los electrodomésticos no están pensados para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

La temperatura ambiente debe situarse entre 5 y 35 °C.

La superficie del componente calefactor está sujeta a calor residual después del uso.



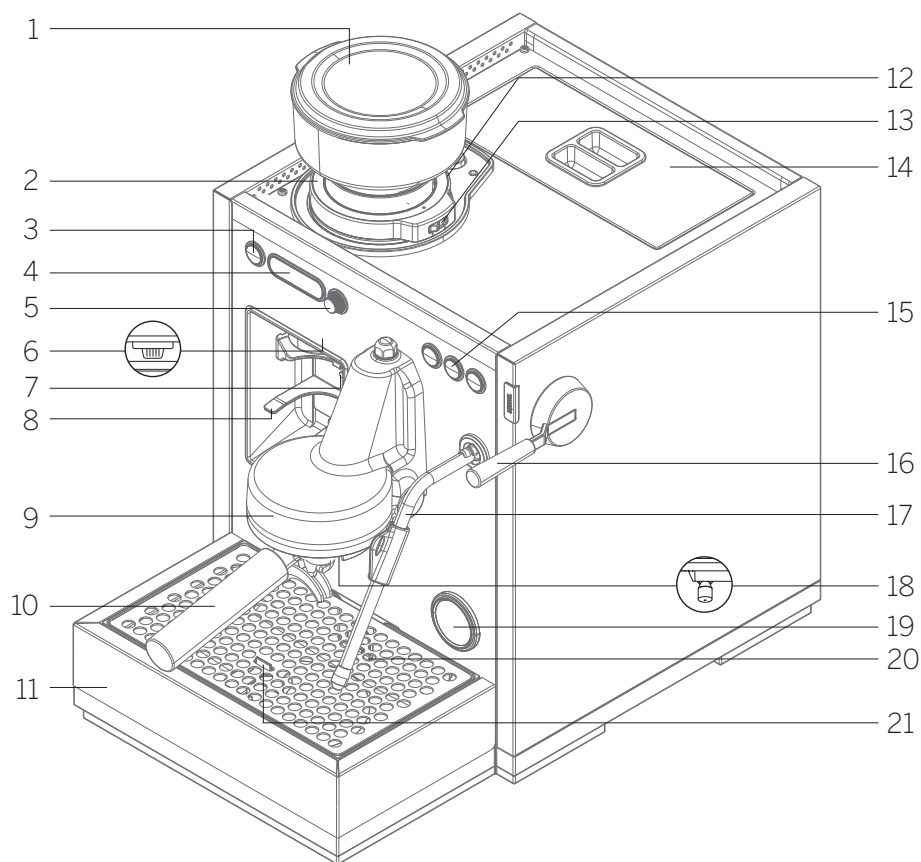
Es probable que las superficies se calienten durante el funcionamiento.

Desconecta siempre el electrodoméstico de la alimentación si vas a dejarlo sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el electrodoméstico, no uses productos de limpieza alcalinos, sino un detergente y un paño suaves.

2 Componentes de la unidad principal

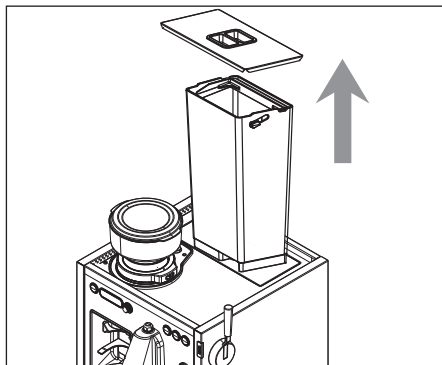
- 1 Tolva de granos y tapa
- 2 Collar de ajuste de molienda
- 3 Botón de encendido
- 4 Pantalla
- 5 Dial de manejo
- 6 Salida de molienda e ionizador
- 7 Botón de contacto
- 8 Horquilla portafiltro
- 9 Cabezal de grupo
- 10 Portafiltro
- 11 Bandeja de goteo
- 12 Bloqueo del collar de molienda
- 13 Interruptor de bloqueo de escala
- 14 Depósito de agua
- 15 Panel de control
- 16 Control de vapor
- 17 Vaporizador
- 18 Salida de agua caliente
- 19 Manómetro
- 20 Salida de alivio de presión
- 21 Indicador del nivel de agua



3 Pasos previos a la primera puesta en marcha

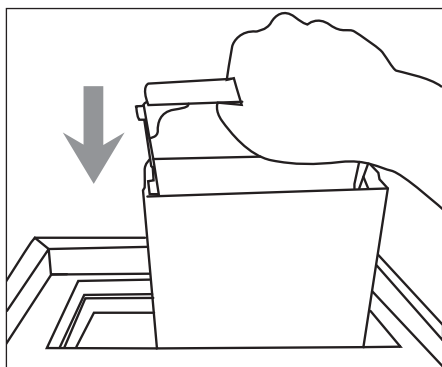
Nota: Cuando vayas a utilizar la cafetera por primera vez, realiza los pasos siguientes:

1. Retira la tapa del depósito de agua y extrae el depósito.



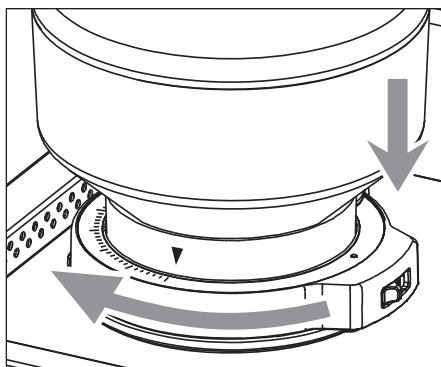
2. Aclara con agua el depósito de agua, el mango del grupo, la cesta de filtro y la tolva, y sécalos con un paño limpio.

3. Vuelve a colocar el depósito de agua en la cafetera.



4. Llena el depósito de agua con agua filtrada a temperatura ambiente hasta la marca de máximo (MAX) que verás en el lateral del depósito.

5. Para montar la tolva de granos, alinea la flecha de la tolva con la de la parte superior del cartucho de molienda y gírala para bloquearla.

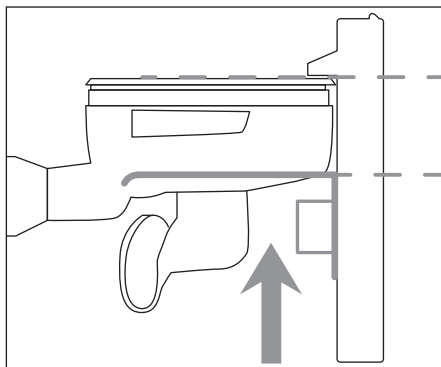
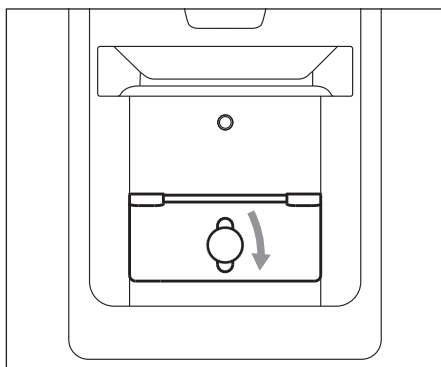


6. Pulse el botón de encendido para encender la máquina e iniciar el precalentamiento.

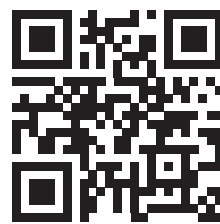
Nota: Es normal que la máquina suelte vapor durante el precalentamiento.

7. Llena la tolva de granos con granos de café.

8. Si es necesario ajustar la altura de la horquilla del portafiltro para adaptarla al portafiltro, desenrosque los tornillos que fijan la horquilla del portafiltro.



4 Instrucciones de uso



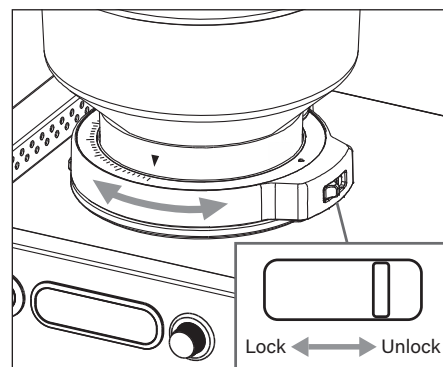
qrco.de/bf7jWU

4.1 Preparación del café

1. Mueve el interruptor de bloqueo de escala a la derecha para desbloquear el collar de ajuste de molienda y gira el collar al ajuste de molienda deseado.

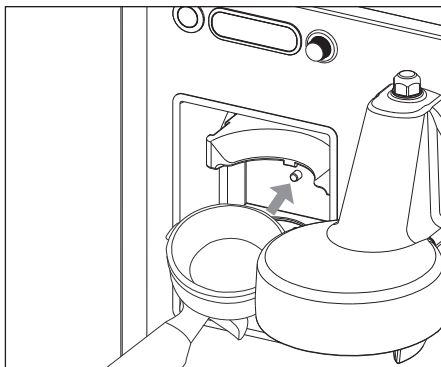
Cuanto más alto sea el número, más grueso será el tamaño de la molienda. Para obtener un mejor sabor del espresso, se recomienda ajustar el grado de molido entre 2 y 3 (marcado en el collarín). Los ajustes de molido deben ajustarse individualmente para cada tipo de café en grano para lograr resultados óptimos. Mueve el interruptor de bloqueo de escala a la izquierda para bloquear el ajuste de molienda.

Atención: Si se cambia el grado de molido cuando está bloqueada, la amoladora se desajustará y deberá ser reajustada por el servicio de atención al cliente.



Nota: Antes de moler, elija el portafiltro para una o dos tomas en función del número de tazas que vaya a preparar.

2. Inserta el portafiltro recto entre las púas de la horquilla portafiltro. Mantén pulsado el botón de contacto con el portafiltro para empezar la molienda.



Modo automático:

Mantén pulsado el botón de contacto para iniciar la molienda; la pantalla mostrará el tiempo de molienda predeterminado y empezará una cuenta atrás.

Suelta el botón de contacto para detener la molienda y mantenlo pulsado otra vez para reanudarla.

La molienda se detendrá automáticamente cuando el temporizador llegue a cero.

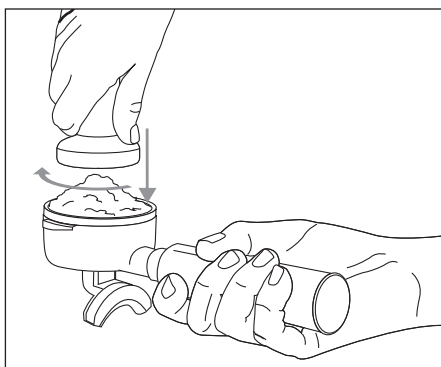
La molienda se reanudará si sigues manteniendo pulsado el botón de contacto.

Modo manual:

Pulsa brevemente el botón de contacto para iniciar la molienda; la pantalla mostrará el tiempo de molienda. Vuelve a pulsar el botón de contacto para detener la molienda.

Cuando la molienda se detenga, la pantalla empezará a parpadear y la máquina regresará al modo de reposo pasados tres segundos.

3. Distribuya el café uniformemente en el portafiltro y utilice el pisón para apisonar el café de modo que la superficie quede lisa, después retire el exceso de café en el mango.



Nota: La molienda no empezará si la tolva no está montada en la cafetera.

Recomendación: El filtro de dosis doble se debe llenar como mínimo con 18 gramos de café molido y el de dosis simple, al menos con 14 gramos.

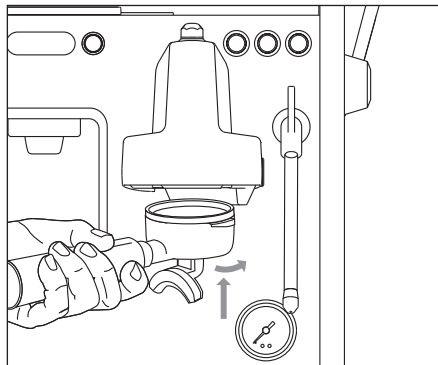
Para lograr los mejores resultados, se debe alcanzar una presión de entre 8 y 12 bares.



Peligro de escaldadura

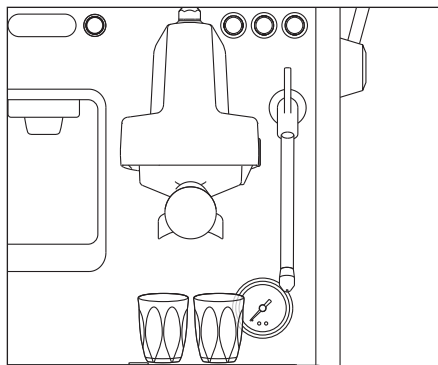
Advertencia: Sigue estos pasos con mucho cuidado.

Bloquea el mango en el cabezal de grupo.



Pon las tazas debajo de la salida del portafiltro.

Nota: Puede que los portafiltros y filtros de posventa no encajen en el cabezal. Recomendamos utilizar productos originales Loewe.



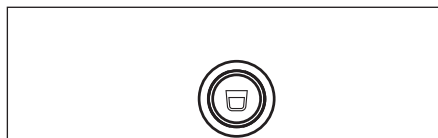
Advertencia:

No retires el mango antes de que el café haya terminado de hacerse.

Preparación en modo de una taza

Empieza a preparar el café pulsando el botón de una taza.

La preparación se detendrá una vez que se haya extraído el volumen predefinido para una taza.



Preparación en modo de dos tazas

Empieza a preparar el café pulsando el botón de dos tazas.

La preparación se detendrá una vez que se haya extraído el volumen predefinido para dos tazas.



Preparación en modo manual

Pulse los botones Una Taza y Dos Tazas al mismo tiempo para iniciar la preparación, y pulse de nuevo el botón Una Taza o Dos Tazas para detener la preparación en cualquier momento durante el proceso de extracción.



4.2 Vapor/agua caliente

Instrucciones generales

La leche es un producto que se agria enseguida y la temperatura influye en su calidad. Una vez abierto el cartón, para consumir el producto durante todo el periodo de consumo preferente, la leche se debe mantener a una temperatura que no exceda los 5 °C (41 °F).

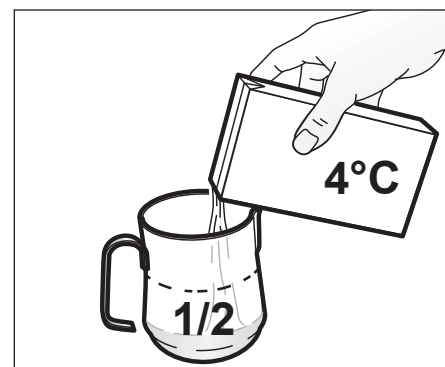


Peligro de escaldadura

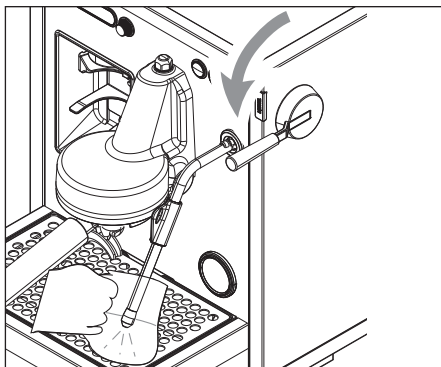
Advertencia: Sigue estos pasos con mucho cuidado. Usa los utensilios con aislamiento especial para mover el vaporizador y la lanza de agua.

Cómo hacer espuma de leche

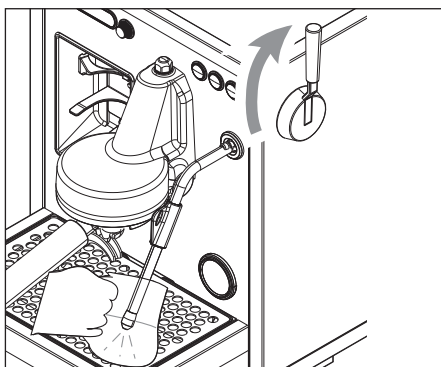
1. Vierta la leche en la jarra hasta que llegue al fondo de la boquilla. Esto suele ser entre un tercio y la mitad.



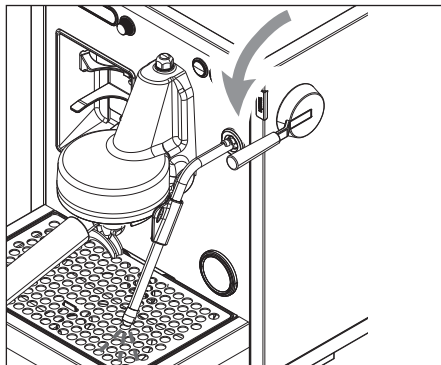
2. Pon el vaporizador en la jarra y baja el control de vapor para empezar a vaporizar y calentar la leche.



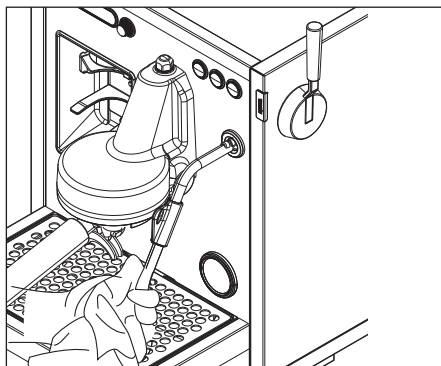
3. Cuando tanto la cantidad de espuma como la temperatura de la leche reúnan los requisitos, sube el control de vapor para dejar de vaporizar.



4. Mueve el vaporizador hasta la bandeja de goteo y enciéndelo para eliminar la leche que haya quedado dentro.



5. Limpia la superficie del vaporizador con un paño después de cada uso.

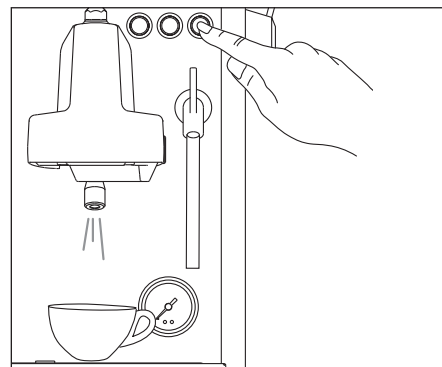


Advertencia:

Nunca retires el vaporizador del líquido antes de que el vapor se haya detenido por completo.

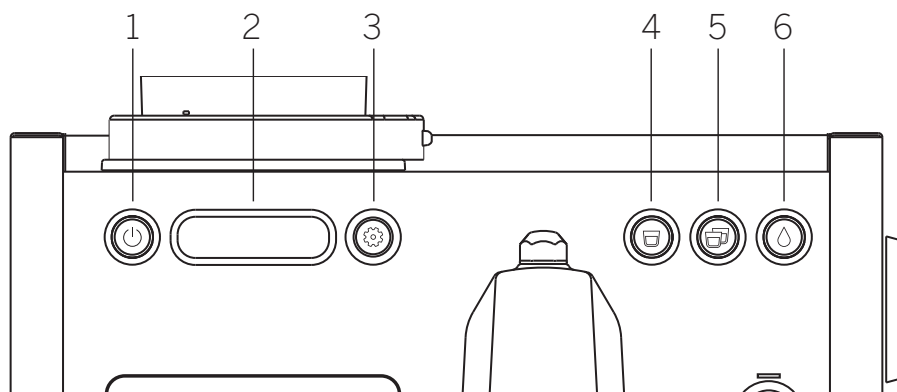
Agua caliente

1. Coloque el recipiente debajo de la salida de agua caliente y pulse el botón de agua caliente para que empiece a salir agua.
2. Vuelve a pulsar el botón de agua caliente para que deje de salir agua.



5 Instrucciones de uso del panel

1. Encendido
2. Pantalla
3. Dial de manejo
4. Una taza
5. Dos tazas
6. Agua caliente



Modo de precalentamiento: pantalla «PrEhEAt»



Modo de reposo: pantalla con el tiempo de molienda predefinido, listo para preparar café



Modo de café: pantalla con el tiempo de preparación



Modo de agua caliente: pantalla «Hot»



Llenar depósito: recordatorio para el usuario de llenar el depósito con el mensaje intermitente «H2O» cuando el nivel de agua es bajo



Comprobar: cuando se muestra «---» en la pantalla, el control de vapor no puede volver a la posición OFF.



Ajuste: pantalla de volumen de una taza/dos tazas «P1» y tiempo de preparación



Modo de suspensión: la máquina se pone en modo de suspensión después de 30 minutos de inactividad.



6 Ajustes

En modo de reposo, mantén pulsado el dial de manejo durante tres segundos para acceder al modo de ajustes (secuencia: temperatura del termobloque del cabezal de grupo, caudal de vapor, preinfusión, iluminación de la salida de molienda, modo de inicio rápido, límite de limpieza, restablecer y salir).

Gira el dial en sentido horario para seleccionar el ajuste y púlsalo para acceder al ajuste seleccionado. La máquina regresará al modo de reposo pasados tres segundos de inactividad.

1. Temperatura del termobloque del cabezal de grupo (intervalo: 86-98 °C)

Gira el dial para cambiar el ajuste y púlsalo para guardar.



2. Caudal de vapor (intervalo: 01-05)

01 es el ajuste más bajo y 05, el más alto. Gira el dial para cambiar el ajuste y púlsalo para guardar.



3. Índice de preinfusión (intervalo: P0-P10)

P0 significa que no hay preinfusión.

De P1 a P10 corresponden a preparación durante entre 1 y 10 segundos respectivamente.

Gira el dial para seleccionar el ajuste y púlsalo para guardar.



4. Iluminación de la salida de molienda (intervalo: L0-L2)

L0: luz apagada

L1: luz encendida durante la molienda

L2: luz encendida

Gira el dial para seleccionar el ajuste y púlsalo para guardar.



5. Modo de inicio rápido (YES/NO)

YES: la máquina pasa al modo de reposo sin esperar a que se precaliente el cabezal de grupo.

NO: la máquina pasa al modo de reposo hasta que se haya precalentado el cabezal de grupo.



6. Recordatorio de limpieza: ajuste del límite de consumo de agua para el recordatorio de limpieza (opciones: 50 l/100 l/180 l). Gira el dial para seleccionar el ajuste y púlsalo para guardar.



7. Restablecer: restaurar todos los ajustes de fábrica (NO/YES)

Selecciona «NO» para salir y «YES» para restablecer la máquina.

Gira el dial para seleccionar el ajuste y púlsalo para confirmar.



8. Salir

Pulsa el dial para volver al modo de reposo.



9. Predefinir el tiempo de molienda (el tiempo predeterminado es de 8 segundos)

Gira el dial en modo de reposo para ajustar el tiempo de molienda. En modo automático, la molienda se detendrá automáticamente cuando el temporizador llegue a cero.

10. Ajustar volumen de una taza (la pantalla mostrará el recuento de tiempo)

En modo de reposo, mantén pulsado el botón de una taza durante tres segundos y la máquina empezará a preparar café. Cuando el volumen de café sea suficiente, vuelve a pulsar el botón de una taza para guardar.

11. Ajustar volumen de dos tazas (la pantalla mostrará el recuento de tiempo)

En modo de reposo, mantén pulsado el botón de dos tazas durante tres segundos

y la máquina empezará a preparar café. Cuando el volumen de café sea suficiente, vuelve a pulsar el botón de dos tazas para guardar.

12. Modo de limpieza

En modo de reposo, mantén pulsado el botón de agua caliente durante tres segundos, elige la función de limpieza del cabezal de grupo (CLG) o del vaporizador (St) y pulsa el dial para iniciar el proceso de limpieza.

Durante la función de limpieza, mantén pulsado el botón de agua caliente durante tres segundos para detenerla y volver al modo de reposo.

*Para más información, consulta la guía de limpieza en la página siguiente.

7 Guía de limpieza

En modo de reposo, mantén pulsado el botón de agua caliente para acceder al modo de limpieza.

Sigue las instrucciones siguientes para limpiar la máquina.

Sistema	Procedimiento	Recordatorio de limpieza
LIMPIEZA CO	Gira el dial de manejo para elegir el cabezal de grupo (☐) en modo de limpieza y pulsa el dial para iniciar la limpieza del cabezal de grupo. La máquina volverá al modo de reposo automáticamente si no pulsas el dial en tres segundos. El proceso dura unos siete minutos en total.	Se mostrará «☐ ☐» en la máquina cuando se alcance el nivel de consumo de agua predefinido para recordar al usuario que limpie el cabezal de grupo.
LIMPIEZA ST	Gira el dial de manejo para elegir el vapor (S) en modo de limpieza y pulsa el dial. La pantalla mostrará «☐». Baja el control de vapor para empezar a limpiar el vaporizador. La máquina volverá al modo de reposo automáticamente si no pulsas el dial en tres segundos. El proceso dura unos diez minutos en total. La pantalla mostrará «--» para recordar al usuario que apague el control de vapor.	Se mostrará «S ☐» en la máquina cuando el vaporizador alcance el nivel de uso de 300 veces para recordar al usuario que limpie el vaporizador. Cuando el vaporizador alcance el nivel de uso de 400 veces, la cafetera no se podrá utilizar hasta que se limpie el vaporizador.
RECORDATORIO	- Mantén pulsado el botón de agua caliente durante tres segundos para detener el procedimiento de limpieza actual. - Durante el procedimiento de limpieza se mostrará «H2O» si no hay agua en el depósito de agua. Una vez rellenado el depósito se mostrará «☐». Pulsa el botón de agua caliente para proseguir con la limpieza. - Asegúrate de que haya agua en el depósito de agua durante los procedimientos de limpieza.	Cuando tanto el nivel de consumo de agua como el nivel de uso del vaporizador alcancen el límite para el recordatorio de limpieza, se mostrarán «S ☐» y «☐ ☐» de forma alterna.

8 Limpieza y mantenimiento

El proceso de elaboración del café implica la extracción de aceites de las moliendas para preparar café expreso. Los depósitos de estos aceites se acumulan con el tiempo y afectan al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera expés.

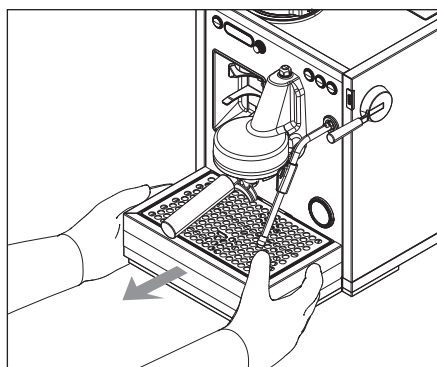
Es muy importante realizar una limpieza periódica para eliminar estos aceites, mantener la calidad del café que prepara la cafetera expés y reducir la labor de mantenimiento de la misma. Esto es fácil de hacer siguiendo unos pocos pasos de limpieza rápidos y sencillos después de cada preparación de café.

- Haz circular agua por el cabezal de grupo.
- Purga vapor a través del vaporizador.
- Limpia el vaporizador con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso.
- Saca la cesta de filtro del portafiltro y elimina los restos de aceite de café antiguo.
- Vacía y aclara la bandeja de goteo.

Importante: Nunca laves ninguna de las partes de la cafetera expés ni ningún accesorio en el lavavajillas.

8.1 Bandeja de goteo y rejilla

Retira la rejilla y la bandeja de goteo a intervalos regulares para vaciarlas. Límpialas con agua y un poco de detergente no abrasivo, acláralas y sécalas.



8.2 Cabezal de grupo, portafiltro y cestas de filtro

Las cestas de filtro y los portafiltros se deben aclarar con agua caliente y secar por completo después de cada uso.

Importante: No intente desenroscar la salida situada en la parte inferior del portafiltros. Está pegada y, si se retira a la fuerza, no se podrá volver a montar, lo que inutilizará el portafiltros.

Para limpiar las moliendas de café antiguas del cabezal de grupo, haz circular agua por el cabezal y pasa un paño húmedo por él y alrededor del aro interior. Si los agujeros de las cestas de filtro se obstruyen con café, usa un cepillo de cerdas finas para limpiarlos.

También puedes usar el pin de limpieza que viene con la cafetera expés. Este pin está fijado a la cara interior de la tapa de llenado superior, en la parte de arriba de la cafetera expés. El pin de limpieza tiene dos pines en cada extremo. El más corto sirve para limpiar los agujeros de la cesta de filtro.

8.3 Junta de goma del cabezal de grupo

La junta del cabezal de grupo está ubicada en la parte inferior del cabezal de grupo y crea un sello contra el portafiltro durante el vertido de expreso.

Nota: Durante los periodos prolongados en que no se use la cafetera, recomendamos no dejar el mango del filtro en el cabezal de grupo, ya que esto reduce la vida útil de la junta.

Un ajuste ceñido y bien fijado está garantizado si el mango está orientado recto hacia el usuario en su posición final.

Con el tiempo, la junta pierde su elasticidad y hay que cambiarla. Algunos signos de que la junta está defectuosa es que el cabezal de grupo no pueda crear la estanqueidad necesaria y que se escape vapor o agua alrededor del cabezal de grupo durante el vertido de expreso.

Nota: Ponte en contacto con el equipo de posventa de Loewe si necesitas sustituir la junta del cabezal de grupo.

No la cambies personalmente sin consultar primero a Loewe.

Basta con limpiar el molinillo regularmente con un cepillo para eliminar los restos de polvo de café. También puedes aspirarlos. Ve con cuidado para no dañar el molinillo con el aspirador.



8.4 Vaporizador

Mantener el vaporizador limpio es muy importante para garantizar la máxima eficiencia de la función de vapor.

Una acumulación de leche caramelizada o seca en el vaporizador perjudicará la capacidad de vaporizar y texturizar de la cafetera expres.

Importante: Limpia el vaporizador con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso y purga una pequeña cantidad de vapor. Si la leche se seca o carameliza en el vaporizador, envuelve la lanza en un paño húmedo, gira el vaporizador sobre la bandeja de goteo y enciende el vapor durante unos diez segundos. Con el paño todavía en el vaporizador, deja que se empape durante aproximadamente cinco minutos y, pasado este tiempo, verás que es muy fácil eliminar la leche seca o caramelizada. Repite el proceso si el vaporizador sigue estando sucio.

8.5 Tolva de granos

1. Cierre el pasador de división del depósito para evitar que se caigan las judías y, a continuación, retire el depósito.

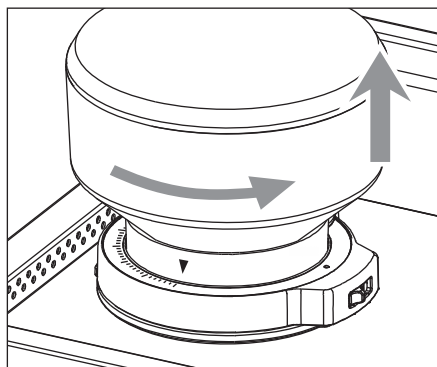
Guarda los granos no utilizados en un recipiente estanco para mantenerlos frescos.

2. Lava la tolva de granos con agua caliente mezclada con jabón, aclárala y sécala.

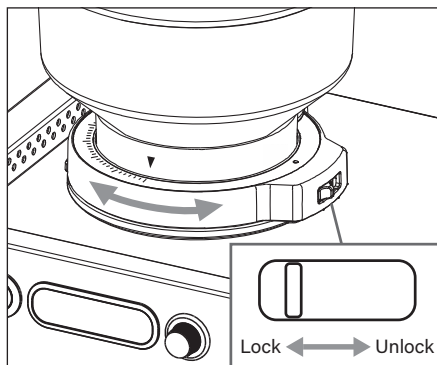
8.6 Collar y muelas

Una limpieza periódica ayuda a que las muelas proporcionen resultados de molienda constantes, algo muy importante a la hora de moler café para expreso.

1. Cierra la tolva y purga el molinillo encendiéndolo hasta que no salga más molienda.
2. Asegúrate de que el molinillo esté apagado y desconectado de la toma de corriente. Gira la tolva en sentido antihorario para sacarla. Usa las dos manos.



3. Para extraer el collar de molienda, mantén pulsado el botón «RELEASE» de la parte superior de la base del molinillo y, con la otra mano, sujeta las pestañas del collar y gíralo en sentido antihorario.

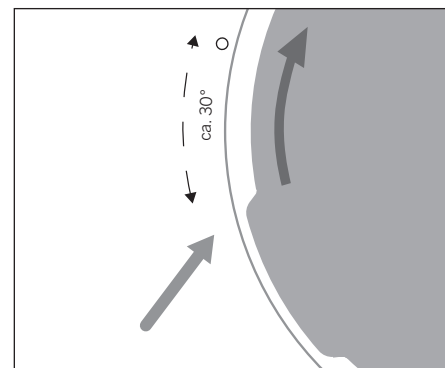


Nota: Bloquea el interruptor de bloqueo de escala para que no se cambie el ajuste de molienda.

Atención: Si se cambia el grado de molido cuando está bloqueada, la amoladora se de-

sajustará y deberá ser reajustada por el servicio de atención al cliente.

4. Levanta el collar de la base del molinillo.
5. Limpia el collar y la muela inferior con el cepillo de limpieza (no los laves con agua).
6. Cuando las dos muelas estén limpias, devuelve el collar a la base del molinillo. Alinea la parte saliente de la base del collar con la posición indicada en la máquina y gíralo para fijarlo.



8.7 Preparación forzada

1. Asegúrate de que haya agua en el depósito de agua.
2. Desconecta la alimentación.
3. Mantén pulsados los botones de una y dos tazas al mismo tiempo.
4. Vuelve a encender la alimentación mientras mantienes los botones pulsados.
5. Pasados cinco segundos, la bomba de agua y la bomba de vapor se verán forzadas a funcionar.
6. Cuando fluya agua de la lanza de agua caliente y del vaporizador, el llenado de agua estará completo y la pantalla mostrará «FILL».
7. Pulsa el botón de encendido para detener el llenado y volver a encender la máquina.

8.8 Instrucciones de limpieza adicionales

Recuerda que limpiar el cabezal de preparación de café a diario es esencial.

Utilice para ello el tamiz ciego suministrado. A continuación, introduce el portafiltro en el cabezal de preparación de café como se describe e inicia un proceso de preparación sin café. Se debe alcanzar una presión de unos 6 bares brevemente. Si es necesario, también puedes introducir una pastilla de limpieza (habla con el distribuidor).

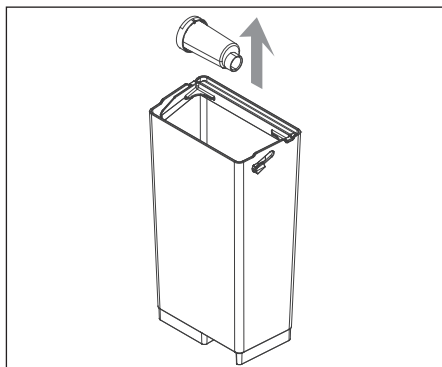
Usa el pin periódicamente para eliminar los restos de leche de la salida de la lanza de vapor.

Pasos recomendados para la limpieza:

1. Retire el tamiz estándar y sustitúyalo por el tamiz ciego.
2. Ponga media cucharada de desengrasante para espresso (o una pastilla de limpieza) en el tamiz ciego.
3. Sujete el portafiltro y prepare 10 cafés espresso.
4. Enjuague el tamiz ciego después de diez extracciones y repita el procedimiento sólo con agua.
5. A continuación, vacíe y limpie la bandeja recogegotas.

Descalcificación

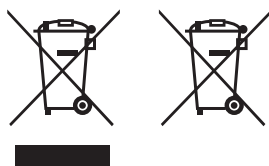
El cartucho de filtración antical está ubicado en la base del depósito de agua. Está equipado con juntas de silicona flexibles y se puede extraer y sustituir fácilmente. Un color amarillento en la masa filtrante indica que hay que cambiarlo. Ponte en contacto con el distribuidor para comprar el recambio correcto. En la caja de bienvenida se incluye un filtro de repuesto.



! El cartucho de filtración antical siempre se debe retirar antes del proceso de descalcificación en sí.

A continuación, vierte el líquido de descalcificación en el depósito de agua según las instrucciones del envase. Para descalcificar, selecciona los ajustes Co y St para los respectivos sistemas de café y vapor. Descalcificar ambos sistemas hace que el mensaje CLN desaparezca de la pantalla. La descalcificación dura entre siete y diez minutos por sistema. El mensaje OP informa de que se ha cancelado antes de tiempo.

Eliminación



Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos, pilas y baterías

El pictograma de un contenedor con ruedas tachado en el producto o su embalaje indica que el producto no se debe tratar como basura doméstica normal, sino que debe devolverse a un centro de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos, pilas y baterías. Al ayudar a eliminar este producto correctamente, proteges el medio ambiente y la salud de las personas. Una eliminación incorrecta pone en peligro el medio ambiente y la salud. Para más información sobre cómo reciclar este producto, ponte en contacto con las autoridades locales o con el servicio municipal de gestión de residuos. **Atención:** Las letras «Pb» debajo del símbolo de la batería indican que esta batería contiene plomo.

Eliminación del embalaje



Preguntas frecuentes

En caso de que la máquina presente una avería, te recomendamos que eches un vistazo a la lista de abajo antes de llamar al servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
La máquina no funciona.	El aparato no está conectado a la corriente.	Asegúrese de que el aparato está enchufado y de que el interruptor de encendido está en la posición ON.
	El filtro del cabezal de preparación de café está obstruido.	Limpie el filtro del cabezal de infusión para eliminar cualquier obstrucción.
	La máquina se ha calcificado.	Inicie el procedimiento de descalcificación según el manual del usuario.
No hay flujo de agua.	La máquina se ha quedado seca o necesita ventilarse tras un periodo largo sin usarse.	Haz funcionar la salida de agua caliente para ventilar la máquina.
Ruido fuerte de la bomba	La máquina se ha calcificado.	Inicie el procedimiento de descalcificación para eliminar los depósitos de calcio.
Hay una fuga de café por la parte superior del portafiltro.	El portafiltro no está bien insertado.	Inserta el portafiltro correctamente de manera que quede firmemente asentado y sellado herméticamente (bien apretado a mano).
	Hay café molido en el borde del portafiltro.	Limpie los bordes del portafiltro.
	El cabezal de preparación de café necesita limpieza.	Limpia el cabezal de preparación de café.
	La junta del cabezal podría estar sucia o desgastada.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar un recambio o consejos de limpieza.
La máquina no dispensa agua ni expreso.	El depósito de agua está vacío o el nivel de agua es demasiado bajo.	Rellene el depósito de agua hasta el nivel adecuado.
	El depósito de agua no está bien insertado.	Asegúrese de que el depósito de agua está colocado y fijado correctamente.
	El vaporizador está abierto.	Cierra el regulador del vaporizador.
	La máquina se ha quedado seca o necesita ventilarse tras un periodo largo sin usarse.	Haz funcionar la salida de agua caliente para ventilar la máquina.
Flujo de agua demasiado rápido	La molienda de café es demasiado gruesa.	Ajusta la molienda a un nivel más fino.
	La molienda de café no se ha comprimido lo suficiente.	Comprímela más.
	No hay suficientes posos de café en el portafiltro.	Añade más.
Flujo de agua demasiado lento	La molienda de café es demasiado fina.	Ajusta la molienda a un nivel más grueso.
	La molienda de café está demasiado comprimida.	Apisone el café molido con menos presión.
La presión alcanzada es demasiado baja.	La molienda de café es demasiado gruesa.	Ajusta la molienda a un nivel más fino.
	No hay suficientes posos de café en el portafiltro.	Usa más cantidad de molienda.
		Ejerce más presión con el prensador.
	Compresión insuficiente	Ten en cuenta que la presión del prensador depende en gran medida de la molienda: las moliendas más finas requieren menos presión que las gruesas (como orientación: se considera ideal una presión de aprox. entre 10 y 15 kg).
	Distribución desigual del café molido en el portafiltro	Distribúyelo uniformemente (si es necesario, agítalo suavemente) y ejerce más presión al compactar.
	Temperatura del agua demasiado baja	Cambia la temperatura del agua como corresponda en los ajustes.
	Granos de café no frescos	Utilice café en grano recién tostado.
	Molienda de café no fresca	Muela café recién molido y evite dejar el café molido en el portafiltro durante demasiado tiempo antes de la preparación.

Problema	Causa posible	Solución
La presión alcanzada es demasiado alta.	La molienda de café es demasiado fina.	Asegúrese de que el café molido no sea demasiado fino ni demasiado grueso.
	La dosis es demasiado alta.	Reduzca la cantidad de café molido.
	Compresión excesiva	Ejerce menos presión con el prensador (mira arriba).
	Temperatura del agua demasiado alta	Ajuste la temperatura del agua en los ajustes.
	Se han dejado restos de café molido en el portafiltro durante mucho tiempo antes de la preparación.	Muele el café siempre fresco. No dejes café molido en el portafiltro durante mucho tiempo antes de la preparación.

Datos técnicos

Loewe	aura.pure
Diseño	
Color	Gris basalto
Superficie	Mate
Material de la boquilla espumadora de leche	Acero inoxidable
Grupo de preparación de café	E58
Material del grupo de preparación de café	Cromo
Material del soporte de tazas	Acero inoxidable
Programas y funciones	
Tipo de operación	Botones de selección directa, control giratorio
Tamaño de la pantalla en pulgadas	1,5"
Tecnología de pantalla	Pantalla LCD
Color de la iluminación de la pantalla	Blanco
Intervalo de temperatura	88-96 grados centígrados
Preinfusión	●
Vaporizador para crear espuma de leche	●
Soporte de tazas con calentamiento pasivo	●
Especialidades	
Expreso	●
Expreso doble	●
Agua caliente	●
Formación de espuma de leche	●
Normas de higiene	
Cartucho de filtración	●
Supervisión de la bandeja de recolección de agua	●
Características técnicas	
Sistema de calentamiento	3 termobloques PID
Número de circuitos de calentamiento	2
Tipo de bomba	Bomba de vibración
Número de bombas	2
Presión de la bomba de café	15 bar
Suministro de presión de vapor de la bomba	4 bar
Manómetro de presión de preparación de café	●
Depósito de agua	●
Capacidad del depósito de agua	2,5 l
Depósito de agua extraíble	●
Molinillo	
Molinillo integrado	●
Número de molinillos	1
Ionizador/diseño antiestático	●
Tipo de molinillo	Acero inoxidable
Número de grados de molienda	66
Velocidad	1400 r. p. m.
Muelas de molienda	Acero inoxidable, 54 mm
Número de contenedores de granos	1
Capacidad del contenedor de granos	200 g
Energía y medio ambiente	
Tensión de red CA	220-240 V, 50 Hz
Consumo de energía	2350-2850 W
Potencia en modo de reposo	<0,5 W
Longitud del cable de alimentación	1,1 m
Marcado de conformidad	CE
Dimensiones de la unidad	
Peso (aprox. en kg)	22
An* x Al x P (aprox. en cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Accesorios opcionales	
Estación de prensado	●
Knock box	●
Prensador	●

● = disponible — = no disponible

Se pueden realizar cambios técnicos; las opciones de suministro están sujetas a cambios sin previo aviso. El catálogo de productos puede ser diferente y variar en función del país. Los casos de servicio técnico se gestionan individualmente.

Obrigado

por escolher um produto Loewe. Estamos felizes por o ter como cliente. Na Loewe, combinamos os mais elevados padrões de tecnologia, design e facilidade de utilização. Isto aplica-se igualmente às nossas máquinas de café expresso e de café.

Nem a tecnologia nem o design atingem um fim em si mesmo, mas em conjunto devem facilitar a melhor experiência de café possível para o nosso cliente.

O nosso design não é ditado por tendências passageiras e da moda. Afinal de contas, investiu num equipamento de alta qualidade, destinado a ser apreciado não apenas hoje, mas também no futuro.

Sobre as máquinas de café expresso de porta-filtros

Exploremos o mundo das máquinas de porta-filtros — um reino de sofisticação e de artesanato de qualidade. Estas máquinas oferecem uma infinidade de opções para influenciar a qualidade do seu café. Selecionar os grãos de café perfeitos é apenas o primeiro passo; a partir daí, entramos numa viagem de precisão e requinte.

Considere as seguintes variáveis: o tamanho da moagem, a quantidade de café, a compressão, a temperatura da água, a pré-infusão, o tempo de extração e a pressão. Cada um destes fatores contribui para o perfil de sabor final da sua bebida. Na Loewe, compreendemos a importância da orientação para navegar neste processo complexo.

A nossa máquina aura.pure está equipada com definições predefinidas, servindo de base para a sua exploração do café. Definimos determinados parâmetros para orientar a sua viagem, mas reconhecemos que a verdadeira mestria está nas mãos de cada um. As preferências pessoais, a qualidade da água e as características do grão desempenham um papel fundamental na elaboração da chávena perfeita.

Embarque nesta viagem de descoberta com paciência e espírito de experimentação. Desfrute da alegria de aperfeiçoar as suas definições, de modo a criar uma bebida que desperte as suas papilas gustativas. E lembre-se, a precisão é fundamental — invista numa balança fiável para garantir a consistência nas suas bebidas.

Conteúdo

Volume de fornecimento	86
Posição da etiqueta de características	86
Utilização prevista	86
1 Instruções de segurança importantes.....	87
2 Principais componentes da unidade	89
3 Passos preliminares antes do primeiro funcionamento	90
4 Instruções de utilização	90
5 Instruções do painel de operação	92
6 Definições	93
7 Orientações de limpeza	94
8 Cuidado e limpeza	94
Eliminação	96
FAQ	97
Dados técnicos	99

Volume de fornecimento

Retire cuidadosamente o dispositivo da embalagem e certifique-se de que todos os acessórios estão presentes:

- Loewe aura.pure
- Cesta de filtro simples
- Cesta de filtro dupla
- Pino e Disco de limpeza de silicone
- Calçador e tapete para calçador
- 2 escovas de limpeza
- Jarro de leite de 350 ml
- Pano de barista
- Peneira cega
- Porta-filtro para dose única
- Porta-filtro para dose dupla
- Filtro de substituição
- Guia exaustivo do utilizador

Posição da etiqueta de características

A etiqueta que contém o número do modelo e a tensão de serviço pode ser encontrada por baixo da bandeja de gotejamento.

Utilização prevista

Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; estabelecimentos de cama e pequeno-almoço.

1 Instruções de segurança importantes

Atenção: leia atentamente esta página, de modo a garantir uma operação segura do dispositivo.

Siga todas as instruções de segurança e de utilização quando utilizar este produto.

As instruções de segurança e de utilização devem ser guardadas para futura consulta.

Deve seguir rigorosamente todos os avisos fornecidos no produto e listados nas instruções de utilização.

Aviso: a utilização incorreta pode resultar em ferimentos.

Explicação dos símbolos



Este símbolo indica riscos provocados pela alta tensão.



Este símbolo serve para alertar o utilizador para outros riscos mais específicos.



Este símbolo indica perigos provocados pela formação de um incêndio.



Este símbolo indica áreas ou superfícies quentes.

Colocar sempre a unidade numa superfície plana e nivelada.

Não utilizar sem água no depósito. Encher o depósito com água limpa e fria. O volume máximo é de 2,5 litros.

Não remover o manípulo do filtro aquando da saída do expresso ou da água, uma vez que a unidade está sob pressão.

A remoção do manípulo do filtro durante a operação acima referida pode provocar queimaduras ou ferimentos.

O tubo de vapor e a torneira de água quente ficam muito quentes durante a texturização do leite e a libertação

de água. Isto pode provocar queimaduras em caso de contacto com a superfície do tubo de vapor ou com a torneira de água quente, pelo que se deve evitar qualquer contacto direto com o tubo de vapor ou com a torneira de água quente.

Antes de limpar a máquina de café expresso, desligue sempre a ficha da tomada eléctrica.

Não permitir que o cabo de alimentação seja colocado perto da máquina, incluindo a torneira de água quente e o tubo de vapor.



Não colocar as mãos diretamente sob o vapor, a água quente ou o café que está a ser servido, uma vez que isso pode provocar queimaduras ou ferimentos.

Desligar sempre o equipamento na tomada eléctrica antes de inserir ou retirar uma ficha. Retirar segurando na ficha — não puxar o cabo.

Desligar o equipamento e retirar a ficha da tomada quando este não estiver a ser utilizado e antes de o limpar.

Não utilizar o equipamento com um cabo de extensão, exceto se este cabo tiver sido verificado e testado por um técnico qualificado ou por um técnico de assistência.

Este equipamento não pode ser utilizado por crianças. Manter o equipamento e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.

Os equipamentos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do equipamento de forma segura e compreen-

dam os riscos envolvidos.

Utilizar sempre o equipamento numa tomada eléctrica com a tensão (apenas CA) indicada no equipamento.

Nunca deixar um equipamento sem vigilância durante a sua utilização.

É necessária uma supervisão atenta quando o equipamento é utilizado perto de crianças ou de pessoas doentes.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o equipamento.

A máquina de café não deve ser colocada num armário quando estiver a ser utilizada.

Não utilizar o equipamento para um fim diferente daquele a que se destina.

Não colocar o equipamento sobre ou perto de uma chama de gás quente, de um elemento eléctrico ou de um forno aquecido.

Não colocar em cima de qualquer outro equipamento. Não permitir que o cabo de alimentação de um equipamento fique pendurado na borda de uma mesa ou bancada, ou toque em qualquer superfície quente.

Por motivos de segurança, assegurar que a manutenção seja realizada por uma pessoa profissional. Alguns equipamentos estão "selados" com parafusos invioláveis. Estes equipamentos devem ser sempre devolvidos ao Centro de Assistência Técnica Loewe mais próximo para ajuste ou reparação, se necessário.

Não utilizar qualquer equipamento eléctrico com um cabo danificado ou depois de o equipamento ter caído ou sido danificado de qualquer forma. Em caso de suspeita de danos, o equipamento deve

ser entregue no Centro de Assistência Técnica Loewe mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.

Para uma proteção adicional, a Loewe recomenda a utilização de um dispositivo diferencial residual (DDR) com uma corrente de desconexão não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia aos seus equipamentos.

Não mergulhar o equipamento em água ou em qualquer outro líquido, exceto se tal for recomendado.

Antes da utilização, verificar a tremonha quanto à presença de objetos estranhos.

Utilizar sempre o moinho com a tremonha corretamente inserida no moinho.

Não colocar a mão dentro ou perto dos trituradores enquanto o moinho estiver em funcionamento.

Não tentar voltar a moer o café moído.

Desligar o equipamento e desconectar da alimentação elétrica antes de tocar em qualquer parte do moinho que se mova durante a utilização.

Os equipamentos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

A temperatura ambiente deve estar entre 5 °C e 35 °C.

A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.



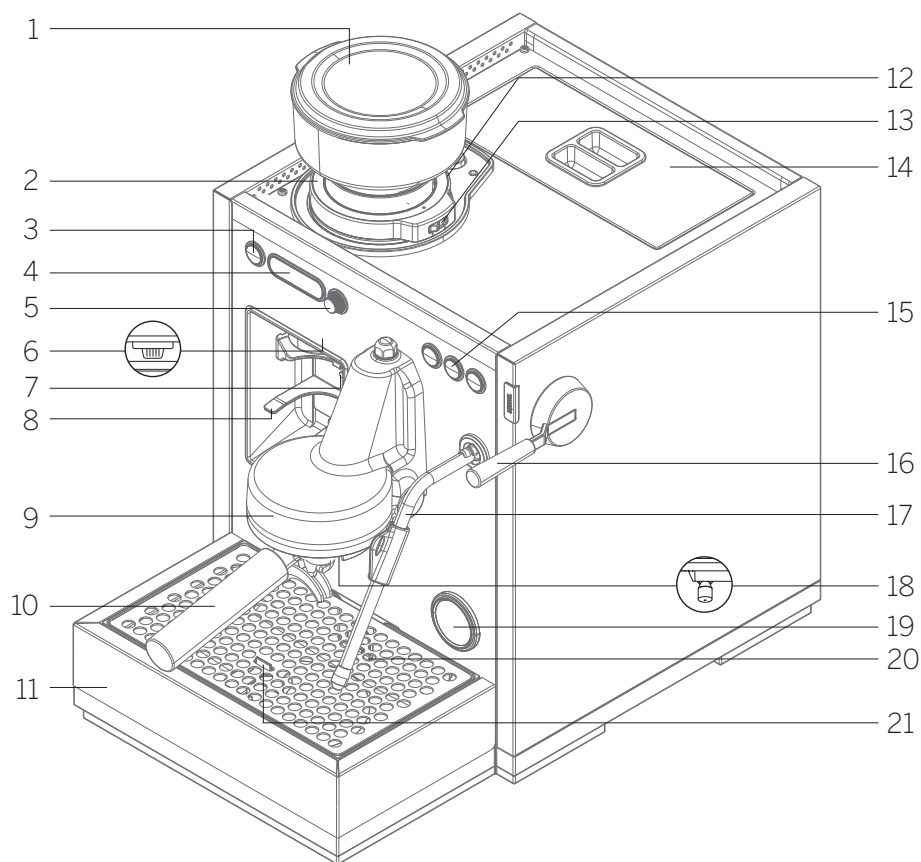
As superfícies podem aquecer durante a utilização.

Desligar sempre o equipamento da corrente elétrica se este for deixado sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.

CUIDADO: para evitar danificar o equipamento, não utilizar produtos de limpeza alcalinos. Para a limpeza, utilizar um pano macio e um detergente suave.

2 Principais componentes da unidade

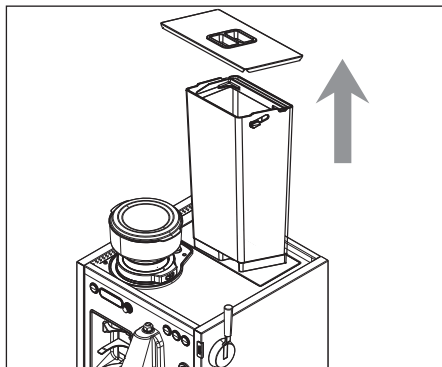
- 1 Tremonha dos grãos e tampa
- 2 Anel de regulação da moagem
- 3 Botão de ligar/desligar
- 4 Ecrã
- 5 Botão rotativo de controlo
- 6 Saída de moagem e ionizador
- 7 Botão tátil
- 8 Garfo do porta-filtros
- 9 Unidade de extração de café
- 10 Porta-filtros
- 11 Bandeja de gotejamento
- 12 Bloqueio do anel de moagem
- 13 Interruptor de bloqueio da balança
- 14 Depósito de água
- 15 Painel de controlo
- 16 Controlo do vapor
- 17 Tubo de vapor
- 18 Saída de água quente
- 19 Manómetro de pressão
- 20 Saída de alívio de pressão
- 21 Indicador do nível de água



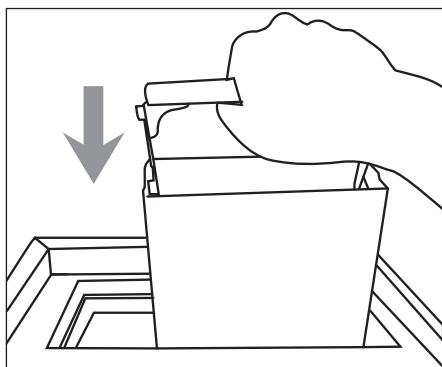
3 Passos preliminares antes do primeiro funcionamento

Nota: Para utilizar a máquina pela primeira vez, executar os seguintes passos:

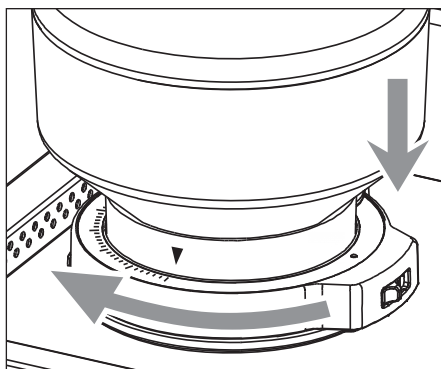
1. Remover a tampa do depósito de água e retirar o depósito de água.



2. Lavar o depósito de água, o manípulo da unidade, a cesta de filtro e a tremonha com água e secar com um pano limpo.
3. Voltar a colocar o depósito de água na máquina.



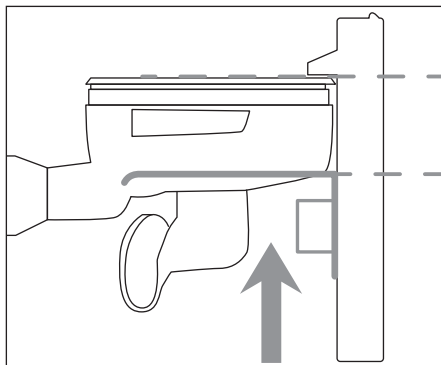
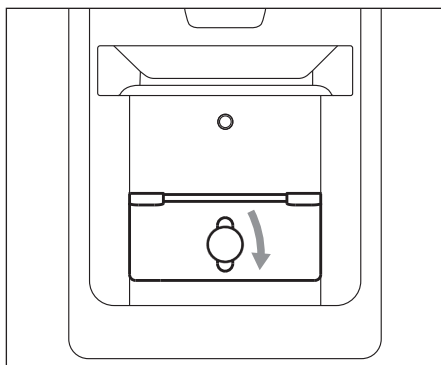
4. Encher o depósito de água com água filtrada à temperatura ambiente até à marcação máx. (MAX) na parte lateral do depósito de água.
5. Para montar a tremonha de grãos, alinhar a seta na tremonha com a seta na parte superior do cartucho de moagem e rodar no sentido horário para bloquear.



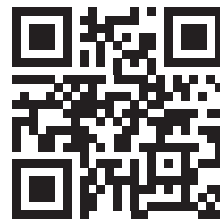
6. Premir o botão Power para ligar a máquina e iniciar o pré-aquecimento.

Nota: a libertação de vapor pela máquina durante o pré-aquecimento é considerada normal.

7. Encher a tremonha de grãos com grãos de café.
8. Se for necessário ajustar a altura da forquilha do porta-filtro para a adaptar ao porta-filtro, desaperte os parafusos que fixam a forquilha do porta-filtro.



4 Instruções de utilização



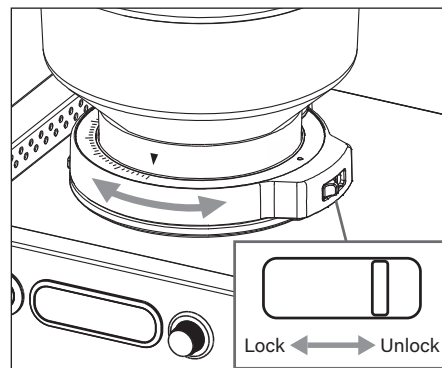
qrco.de/bf7jWU

4.1 Preparação do café

1. Rodar o interruptor de bloqueio da balança para a direita, de modo a desbloquear o anel de regulação da moagem e rodar o anel para a definição de moagem pretendida.

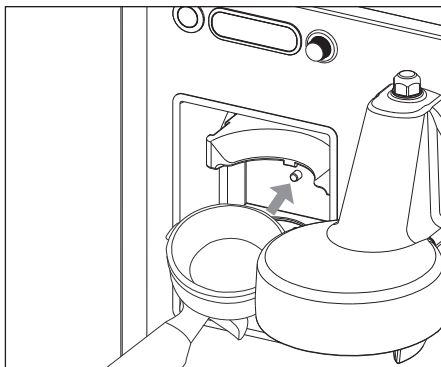
Quanto maior o número, mais grosseiro será o tamanho da moagem. Para uma melhor degustação do expresso, recomenda-se que o grau de moagem esteja entre 2 e 3 (marcado no colarinho). As definições de moagem devem ser ajustadas individualmente para cada tipo de grão de café para obter os melhores resultados. Rodar o interruptor de bloqueio da balança para a esquerda, de modo a bloquear a definição de moagem.

Cuidado: Se o grau de moagem for alterado quando estiver bloqueado, o moinho fica desalinhado e tem de ser reajustado pelo serviço de apoio ao cliente.



Nota: Antes de moer, escolha o porta-filtro para uma ou duas doses, consoante o número de chávenas que vai fazer.

2. Inserir o porta-filtros diretamente entre o garfo do porta-filtros. Premir e manter premido o botão tátil com o porta-filtros para iniciar a moagem.



Modo automático:

Premir longamente o botão tátil para iniciar a moagem; o visor mostrará o tempo de moagem predefinido e começará a contagem decrescente.

Soltar o botão tátil para interromper a moagem; premir novamente o botão tátil de forma longa para retomar a moagem.

A moagem para automaticamente após a contagem decrescente do tempo até zero.

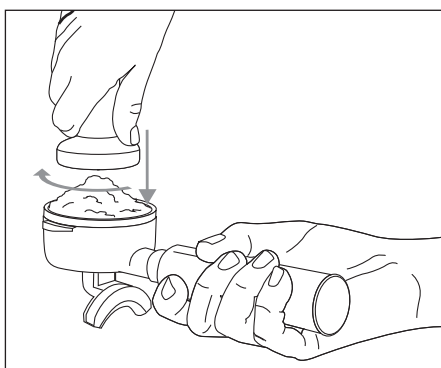
A moagem será reiniciada se o botão tátil continuar a ser premido.

Modo manual:

Premir brevemente o botão tátil para iniciar a moagem; o visor mostrará o tempo de moagem. Premir novamente o botão tátil para parar a moagem.

Quando a moagem para, o visor começa a piscar e a máquina entra novamente no modo standby após 3 segundos.

- Distribua o café uniformemente no porta-filtro e utilize o tamper para bater o café de modo a que a superfície fique lisa e, em seguida, retire o excesso de café da pega.



Nota: A moagem não inicia se a tremonha não for corretamente montada na máquina.

Recomendação: o filtro de dose dupla deve ser enchido com, pelo menos, 18 gramas de pó de café e o filtro de dose simples com, pelo menos, 14 gramas.

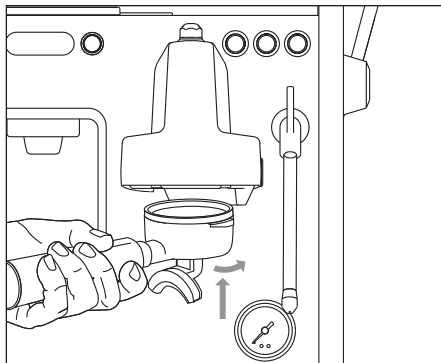
Para obter melhores resultados, deve ser atingida uma pressão entre 8 e 12 bar.



Perigo de queimaduras!

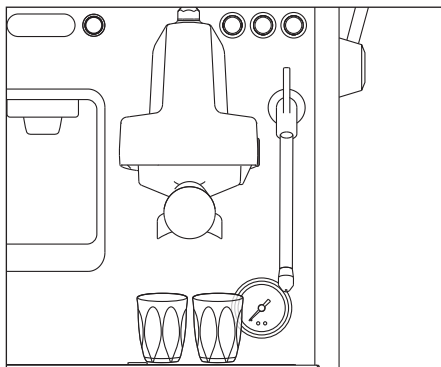
Aviso: executar estes passos com muito cuidado.

Bloquear o manípulo da unidade na unidade de extração.



Colocar a(s) chávena(s) por baixo da saída do porta-filtros.

Nota: Os porta-filtros e filtros de substituição podem não encaixar na unidade da máquina. Recomendamos a utilização de produto Loewe originais.

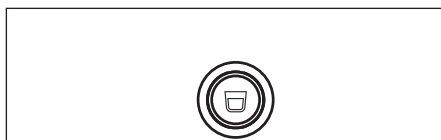


Aviso: Não remover o manípulo antes de a preparação da bebida estar concluída.

Preparação no modo de uma chávena

Iniciar a preparação do café, premindo o botão "Uma chávena".

A preparação terminará assim que estiver extraído o volume predefinido para uma chávena.



Preparação no modo de duas chávenas

Iniciar a preparação do café, premindo o botão "Duas chávenas".

A preparação terminará assim que estiver extraído o volume predefinido para duas chávenas.



Preparação no modo manual

Prima os botões Uma chávena e Duas chávenas ao mesmo tempo para iniciar a infusão e prima novamente o botão Uma chávena ou Duas chávenas para parar a infusão em qualquer altura durante o processo de extração.



4.2 Vapor/água quente

Instruções gerais

O leite é um produto que azeda facilmente e a sua qualidade é afetada pela temperatura. Para consumir o leite durante todo o período de validade, quando o pacote é aberto, o produto tem de ser mantido a uma temperatura não superior a 5 °C (41 °F).

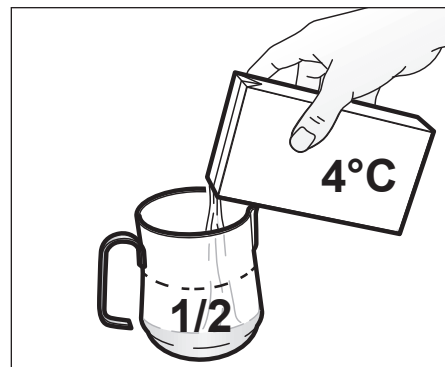


Perigo de queimaduras!

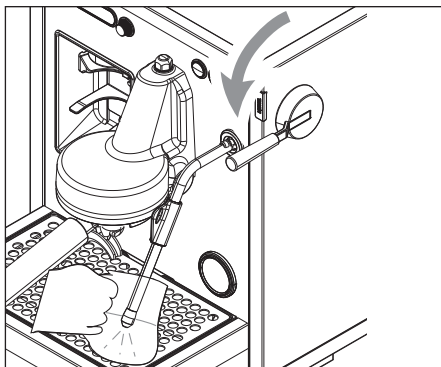
Aviso: executar estes passos com muito cuidado. Utilizar os dispositivos especiais isolados para deslocar os tubos de água e de vapor.

Fazer espuma de leite

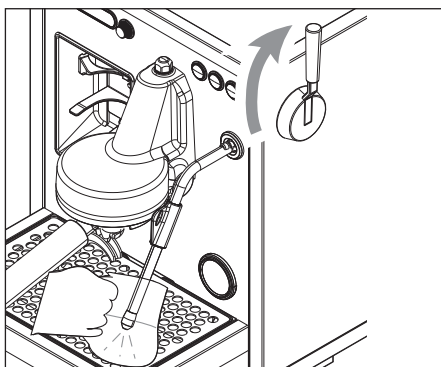
- Deite o leite no jarro até atingir o fundo do bico. Normalmente, o jarro está cerca de um terço a meio cheio.



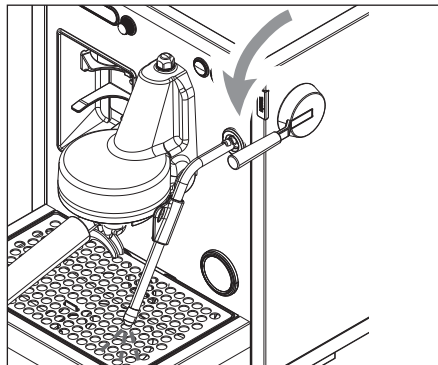
- Colocar o tubo de vapor no jarro, puxar o controlo de vapor para baixo para iniciar a vaporização e o aquecimento do leite.



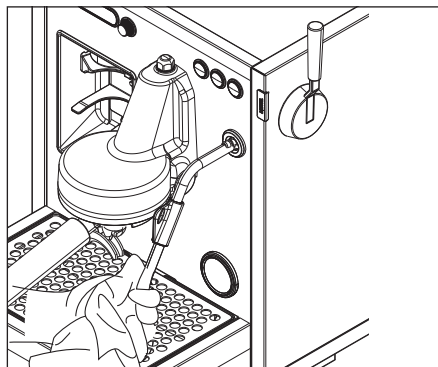
3. Quando a quantidade de espuma de leite e a temperatura do leite corresponderem aos requisitos, puxar o controlo de vapor para cima para parar a vaporização.



4. O tubo de vapor deve ser deslocado em direção à bandeja de gotejamento e ligado para retirar o leite que se encontra no interior do tubo de vapor.



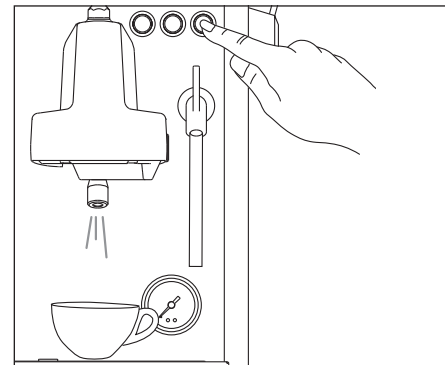
5. Após cada utilização, limpar a superfície do tubo de vapor com um pano.



Aviso: O tubo de vapor nunca pode ser retirado do líquido antes de o vapor estar completamente desligado.

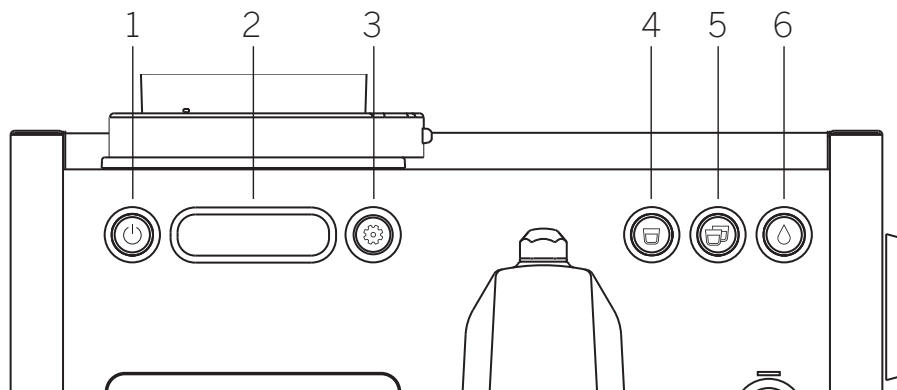
Água quente

1. Coloque o recipiente sob a saída de água quente e prima o botão de água quente para que a água comece a correr.
2. Premir novamente o botão de água quente para parar a saída de água.



5 Instruções do painel de operação

1. Energia
2. Visor
3. Botão rotativo de controlo
4. Uma chávena
5. Duas chávenas
6. Água quente



Modo de pré-aquecimento: mostra "PrEhErE"



Modo standby: mostra o tempo de moagem predefinido; pronto para fazer café.



Modo de café: mostra o tempo de preparação



Modo de água quente: mostra "Hot"



Encher depósito: lembra o utilizador de encher o depósito, mostrando "H2O" a piscar quando o nível de água estiver baixo



Verificar: se "----" for mostrado no ecrã, isto significa que o controlo do vapor pode não voltar à posição desligada.



Definição do volume Uma chávena/Duas chávenas, mostra "P" e tempo de preparação.



Modo de suspensão: a máquina passaria para o modo de suspensão após 30 minutos de inatividade.



6 Definições

No modo standby, manter premido o botão rotativo de controlo durante 3 segundos para entrar no modo de definições. (Sequência: temperatura do termobloco da unidade de extração, caudal de vapor, pré-infusão, iluminação da saída de moagem, modo de arranque rápido, limite de limpeza, repor, sair).

Rodar o botão rotativo no sentido horário para selecionar a definição; premir o botão rotativo para introduzir a definição selecionada. A máquina entra novamente no modo standby após 3 segundos de inatividade.

1. Temperatura do termobloco da unidade de extração (intervalo: 86–98 °C)

Rodar o botão rotativo para alterar a definição e premir o botão rotativo para guardar.



2. Caudal de vapor (intervalo: 01–05)

01 é a definição mais baixa e 05 é a definição mais alta. Rodar o botão rotativo para alterar a definição e premir o botão rotativo para guardar.



3. Perfil de pré-infusão (intervalo: P0–P10)

P0 significa sem pré-infusão;

P1 a P10 significa preparação de 1 a 10 segundos, respetivamente;

Rodar o botão rotativo para selecionar a definição e premir o botão rotativo para guardar.



4. Iluminação da saída de moagem (intervalo: L0–L2)

L0: luz desligada

L1: luz ligada durante a moagem

L2: luz ligada

Rodar o botão rotativo para selecionar a definição e premir para guardar.



5. Modo de arranque rápido (SIM/NÃO)

Selecionar SIM: a máquina entra no modo standby sem esperar pelo pré-aquecimento da unidade de extração.

Selecionar NÃO: A máquina não entra no modo standby até ao pré-aquecimento da unidade de extração.



6. Lembrete de limpeza: definir o limite de utilização de água para o lembrete de limpeza (intervalo: 50 l/100 l/180 l); rodar o botão rotativo para selecionar a definição e premir o botão rotativo para guardar.



7. Repor: repõe todas as definições de fábrica (NÃO/SIM)

Selecionar "NÃO" para sair; selecionar "SIM" para repor a máquina.

Rodar o botão rotativo para selecionar a definição e premir o botão rotativo para confirmar.



8. Sair

Premir o botão rotativo para voltar ao modo standby.



9. Predefinir tempo de moagem (a predefinição é de 8 segundos):

Rodar o botão rotativo para o modo standby para ajustar o tempo de moagem. No modo automático, a moagem para automaticamente após a contagem decrescente do tempo até zero.

10. Ajustar o volume de 1 chávena (o visor mostra a contagem do tempo)

No modo standby, premir e manter premido o botão de 1 chávena durante 3 se-

gundos. Depois, a máquina inicia a preparação. Assim que o volume de café for suficiente, premir novamente o botão de 1 chávena para guardar.

11. Ajustar o volume de 2 chávenas (o visor mostra a contagem do tempo)

No modo standby, premir e manter premido o botão de 2 chávenas durante 3 segundos. Depois, a máquina inicia a preparação. Assim que o volume de café for suficiente, premir novamente o botão de 2 chávenas para guardar.

12. Modo de limpeza:

No modo standby, premir e manter premido o botão de água quente durante 3 segundos. De seguida, escolher função de limpeza da unidade de extração de café (Co) ou do tubo de vapor (St) e premir o botão rotativo para iniciar o processo de limpeza.

Durante a função de limpeza, premir e manter premido o botão de água quente durante 3 segundos para parar e voltar ao modo standby.

*Para mais informações, consultar as Orientações de limpeza na página seguinte.

dos dois serve para limpar os orifícios da cesta de filtro.

8.3 Vedante de borracha da unidade de extração

O vedante da unidade de extração está situado na parte inferior da unidade de extração e cria uma vedação contra o porta-filtros ao servir um café expresso.

Nota: durante longos períodos de não utilização, recomendamos que o manípulo do filtro não seja deixado na unidade de extração, uma vez que isso reduzirá a vida útil do vedante da unidade de extração.

Quando o manípulo apontar diretamente para o utilizador na posição final, está garantido um encaixe firme e seguro.

Com o passar do tempo, o vedante perde a sua elasticidade e tem de ser substituído. Os sinais de que o vedante está a deteriorar-se são quando o manípulo da unidade não consegue criar a vedação necessária e há fuga de vapor e/ou de água à volta da unidade de extração ao servir um café expresso.

Nota: contactar a equipa de pós-venda da Loewe em caso de necessidade de substituição do vedante da unidade de extração.

Não tentar mudar o vedante sem contactar previamente a Loewe.

A limpeza regular com uma escova é suficiente para a remoção geral dos resíduos de pó de café do moinho. Também é possível utilizar um aspirador. Proceder com cuidado para não danificar o moinho ou o aspirador.



8.4 Tubo de vapor

Manter o braço de vapor limpo é essencial para garantir a máxima eficiência da função de vapor.

A acumulação de leite caramelizado/seco no tubo de vapor prejudica a capacidade de vaporização e de texturização da máquina de café expresso.

Importante: limpar o tubo de vapor com um pano húmido imediatamente após a utilização e expelir uma pequena quantidade de vapor. Se o leite secar/caramelizar no tubo de vapor, basta envolver o tubo com um pano limpo e húmido, virar o tubo de vapor sobre a bandeja de gotejamento e ligar o vapor durante cerca de 10 segundos. Com o pano ainda no tubo de vapor, deixá-lo de molho durante cerca de 5 minutos e, após este tempo, o leite seco/caramelizado poderá ser facilmente removido. Se a sujidade persistir, repetir o processo.

8.5 Tremonha dos grãos

1. Feche a cavilha do recipiente para evitar que os feijões caiam e, em seguida, retire o recipiente para feijões.

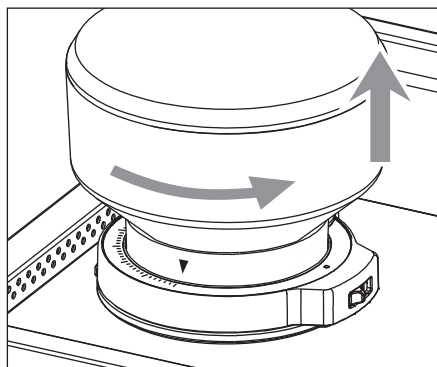
Guardar os grãos não utilizados num recipiente hermético, de modo a preservar a sua qualidade.

2. Lavar a tremonha dos grãos em água morna com sabão e, de seguida, enxaguar e secar.

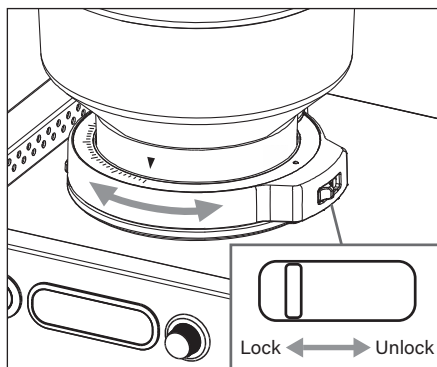
8.6 Anel e trituradores

A limpeza regular ajuda os trituradores a obter resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante na moagem de café para expresso.

1. Fechar a tremonha e purgar o moinho, ligando-o até não sair mais pó.
2. Assegurar que o moinho de café está desligado e desconectado da tomada elétrica. Rodar a tremonha no sentido anti-horário para a remover. Usar as duas mãos.



3. Para retirar o anel de moagem, premir e manter premido o botão "RELEASE" (SOLTAR) na parte superior da base do moinho, segurar as patilhas de aperto do anel e rodar no sentido anti-horário com a outra mão.

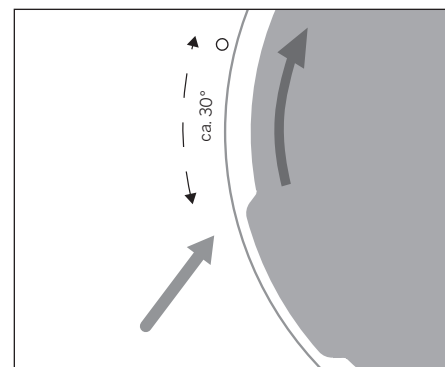


Nota: bloquear o interruptor de bloqueio da balança, para garantir que a definição de moagem se mantém inalterada.

Cuidado: Se o grau de moagem for altera-

do quando estiver bloqueado, o moinho fica desalinhado e tem de ser reajustado pelo serviço de apoio ao cliente.

4. Levantar o anel de moagem para fora da base do moinho.
5. Limpar o anel de moagem e o triturador inferior, utilizando a escova de limpeza (não limpar com água).
6. Assim que os trituradores estiverem limpos, voltar a colocar o anel de moagem na base do moinho. Alinhar a parte saliente na parte inferior do anel com a posição indicada na máquina e rodar no sentido horário para bloquear.



8.7 Forçar funcionamento da bomba

1. Assegurar a existência de água no depósito de água.
2. Desligar a alimentação.
3. Premir e manter premido os botões "Uma chávena" e "Duas chávenas" em simultâneo.
4. Voltar a ligar a alimentação (continuar a premir o botão).
5. Após 5 segundos, o funcionamento da bomba de água e da bomba de vapor é forçado.
6. Quando o tubo de água quente e o tubo de vapor estiverem a deitar água, o enchimento de água está concluído; o visor exibe "FILL".
7. Premir o botão de ligar/desligar para parar o enchimento e ligar novamente a máquina.

8.8 Instruções de limpeza adicionais

A limpeza diária da unidade de extração é absolutamente essencial.

Para o efeito, utilize o crivo cego fornecido. Este é simplesmente inserido no porta-filtros. De seguida, inserir o porta-filtros na unidade de extração tal como descrito e iniciar um processo de extração sem café. Deve ser brevemente alcançada uma pressão de aprox. 6 bar. Se necessário, pode também

ser introduzida uma pastilha de limpeza (contacte o seu revendedor especializado).

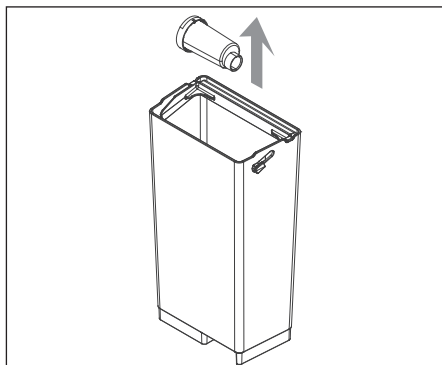
O pino de limpeza tem de ser regularmente utilizado para remover os resíduos de leite da saída de vapor.

Passos recomendados para a limpeza:

1. Retirar o crivo normal e substitua-o pela peneira cega.
2. Colocar meia colher de café expresso de desengordurante (ou uma pastilha de limpeza) na peneira cega.
3. Fixar o porta-filtro e tirar 10 cafés expresso.
4. Após dez extracções, lavar a peneira cega e repetir o procedimento apenas com água.
5. Em seguida, esvazie e limpe o tabuleiro de recolha de água.

Descalcificação

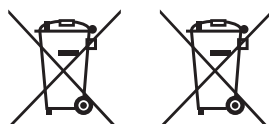
O cartucho do filtro de calcário está situado no fundo do depósito de água. Este está equipado com vedantes de silicone flexíveis e pode ser facilmente removido e substituído. Uma coloração amarelada da massa filtrante indica quando este deve ser substituído. Contacte o seu revendedor especializado para obter a peça sobressalente adequada. Um filtro de substituição está incluído na caixa de boas-vindas.



O cartucho do filtro de calcário tem de ser sempre retirado antes do processo de descalcificação propriamente dito.

De seguida, deitar o líquido descalcificante no depósito de água, de acordo com as instruções da embalagem. Para a descalcificação, seleccionar as definições Co e St para os respetivos sistemas de café e de vapor. A descalcificação de ambos os sistemas elimina a mensagem CLN do visor. A descalcificação demora entre sete a dez minutos por sistema. A interrupção prematura é identificada pela mensagem OP.

Eliminação



Eliminação de equipamentos elétricos e eletrónicos usados e de baterias.

O símbolo do caixote do lixo barrado com uma cruz no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal, devendo ser entregue num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como baterias. Ao ajudar a eliminar corretamente este produto, está a proteger o meio ambiente e a saúde dos seres humanos. A eliminação inadequada ou incorreta coloca em perigo o meio ambiente e a saúde. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, contactar as autoridades locais ou o serviço municipal de eliminação de resíduos.

Atenção: o sinal "Pb" sob o símbolo da bateria indica que esta bateria contém chumbo.

Eliminação da embalagem



FAQ

Em caso de avaria de um dispositivo, recomendamos a consulta da lista abaixo antes de contactar a linha de apoio.

Problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona.	O dispositivo não está atualmente ligado à rede elétrica.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente e se o interruptor está ligado.
	Filtro da unidade de extração entupido.	Limpar o filtro da cabeça de infusão para eliminar eventuais obstruções.
	O dispositivo calcificou.	Iniciar o procedimento de descalcificação de acordo com o manual do utilizador.
Não há fluxo de água.	O dispositivo está seco ou o ar tem de ser purgado após um longo período de não utilização.	Acionar a saída de água quente para purgar o ar do dispositivo.
Bomba com ruído forte.	O dispositivo calcificou.	Iniciar o procedimento de descalcificação para eliminar os depósitos de cálcio.
O expresso está a verter por cima do porta-filtros.	O porta-filtros não foi inserido corretamente.	Inserir o porta-filtros corretamente, de modo a ficar bem encaixado e fechado (bem apertado à mão).
	Há borras de café no bordo do porta-filtros.	Limpar os bordos do porta-filtro.
	A unidade de extração requer limpeza.	Limpar a unidade de extração.
	A junta da unidade de extração pode estar suja ou desgastada.	Contactar o serviço de apoio ao cliente para obter uma substituição ou conselhos de limpeza.
A máquina não dispensa água ou expresso.	O depósito de água está vazio ou o nível de água é demasiado baixo.	Voltar a encher o depósito de água até ao nível adequado.
	O depósito de água não foi inserido corretamente.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente posicionado e fixado.
	O tubo de vapor está aberto.	Fechar o regulador do tubo de vapor.
	O dispositivo está seco ou o ar tem de ser purgado após um longo período de não utilização.	Acionar a saída de água quente para purgar o ar do dispositivo.
Fluxo de água muito rápido	O café moído está demasiado grosseiro.	Ajustar a regulação de moagem para um nível mais fino.
	O café moído não foi calcado com uma pressão suficiente.	Aplicar um pouco mais de força ao calcar o café moído.
	O número de borras de café no porta-filtro é insuficiente.	Adicionar mais café moído.
Fluxo de água muito lento	O café está demasiado moído.	Ajustar a regulação de moagem para um nível mais grosseiro.
	O café moído foi calcado com demasiada pressão.	Calcar o café moído com menos pressão.
A pressão alcançada é muito baixa.	O café moído está demasiado grosseiro.	Ajustar a regulação de moagem para um nível mais fino.
	O número de borras de café no porta-filtro é insuficiente.	Utilizar uma maior quantidade de café moído.
		Aplicar mais pressão com o calcador.
	Pressão do calcador demasiado leve.	Ter em atenção que a pressão do calcador depende muito da moagem: as moagens mais finas requerem menos pressão do que as moagens grosseiras. [Como orientação geral: cerca de 10 a 15 kg de pressão são normalmente considerados ideais].
	Distribuição irregular do café moído no porta-filtros.	Espalhar uniformemente (se necessário, agitar ligeiramente) e aplicar uma pressão regular ao compactar.
	Temperatura da água muito baixa.	Ajustar a temperatura da água em conformidade, nas definições.
	Grãos de café não frescos.	Utilize grãos de café recém-torrados.
	O pó de café não é fresco.	Moa o café fresco e evite deixar o café moído no porta-filtro durante muito tempo antes da preparação.

Problema	Possível causa	Solução
A pressão alcançada é muito alta.	O café moído está demasiado fino.	Assegurar que a moagem do café não é demasiado fina ou grosseira.
	A dosagem é demasiado elevada.	Reduzir a quantidade de café moído.
	Pressão do calcador demasiado alta.	Aplicar menos pressão com o calcador. [Ver acima.]
	Temperatura da água muito alta.	Ajuste a temperatura da água nas definições.
	O café moído foi deixado no porta-filtros durante muito tempo antes da preparação.	Moer sempre o café na hora. Não deixar o café moído no porta-filtros durante muito tempo antes da preparação.

Dados técnicos

Loewe	aura.pure
Design	
Cor	Cinzento basáltico
Superfície	Mate
Material do bocal de espuma de leite	Aço inoxidável
Unidade de extração	E58
Material da unidade de extração	Crómio
Material do suporte para chávenas	Aço inoxidável
Programas e funções	
Tipo de funcionamento	Botões de seleção direta, controlo rotativo
Tamanho do visor em polegadas	1,5"
Tecnologia do visor	Visor LCD
Cor da iluminação do visor	Branco
Intervalo de temperatura	88–96 graus Celsius
Pré-infusão	●
Tubo de vapor para produção de espuma de leite	●
Suporte de chávenas aquecido passivamente	●
Especialidades	
Expresso	●
Expresso duplo	●
Água quente	●
Produção de espuma de leite	●
Padrões de higiene	
Cartucho do filtro	●
Monitorização da bandeja de recolha de água	●
Características técnicas	
Sistema de aquecimento	3 PID termoblocos
Número de circuitos de aquecimento	2
Tipo de bomba	Bomba de vibração
Número de bombas	2
Pressão da bomba de café	15 bar
Pressão da bomba durante alimentação de vapor	4 bar
Manómetro de pressão de extração	●
Depósito de água	●
Capacidade do depósito de água	2,5 l
Depósito de água removível	●
Moinho	
Moinho integrado	●
Número de moinhos	1
Design antiestático/ionizador	●
Tipo de moinho	Aço inoxidável
Número de níveis de moagem	66
Velocidade	1400 rpm.
Discos de moagem	Aço inoxidável, 54 mm
Número de recipientes de grãos	1
Capacidade do recipiente de grãos	200 g
Energia e ambiente	
Tensão de rede AC	220–240 V, 50 Hz
Consumo energético	2350–2850 W
Energia em standby	< 0,5 W
Comprimento do cabo de alimentação	1,1 m
Marca de conformidade	CE
Dimensões da unidade	
Peso (kg aprox.)	22
L* x A x P (cm aprox.)	36,0 x 49,0 x 49,0
Acessórios opcionais	
Base do calçador	●
Depósito de borras de café	●
Nivelador	●

● = disponível — = indisponível

As alterações técnicas e as opções de entrega estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. A gama de produtos pode divergir e variar consoante o país. As questões de assistência técnica são tratadas individualmente.

Dziękujemy

za wybranie produktu marki Loewe. Cieszymy się, że jesteś naszym klientem. W Loewe łączymy najwyższe standardy technologii, wzornictwa i łatwości obsługi. Dotyczy to również naszych ekspresów do kawy.

Ani technologia, ani wzornictwo nie są celem samym w sobie, ale razem powinny zapewniać naszym klientom najwyższą możliwą jakość kawy.

Nasz design nie bazuje na przemijających, chwilowych trendach mody. W końcu zainwestowali Państwo w wysokiej jakości sprzęt, który ma służyć Państwu dziś, jutro i przez wiele kolejnych dni.

Więcej informacji o kolbowych ekspresach do kawy

Witamy w świecie ekspresów kolbowych, czyli w królestwie wyrafinowanej rozkoszy i doskonałego rzemiosła. Ekspresy te wyposażono w wiele opcji, które wpływają na jakość kawy. Wybór doskonałych ziaren to zaledwie pierwszy krok; od tego momentu wszystko zależy od precyzji i wyrafinowania.

Warto uwzględnić pewne kluczowe zmienne: stopień zmielenia ziaren, ilość kawy, ubicie, temperaturę wody, preinfuzję, czas ekstrakcji oraz ciśnienie. Każdy z tych czynników ma wpływ na ostateczny profil smakowy gotowego naparu. W firmie Loewe zdajemy sobie sprawę, jak ważne w tym skomplikowanym procesie są profesjonalne wskazówki.

Nasz ekspres aura.pure wyposażono w ustawienia domyślne jako podstawę do rozpoczęcia przygody z parzeniem kawy. Wprawdzie z góry określiliśmy niektóre parametry, aby pokierować Państwa w tej fascynującej podróży, ale musimy przyznać, że prawdziwe mistrzostwo leży w rękach użytkownika. Idealna filiżanka aromatycznego naparu powstaje jako wynik połączenia osobistych gustów, jakości wody oraz charakterystyki użytych ziaren.

Zachęcamy do wyruszenia w tę podróż pełną odkryć z ciekawością i wytrawnego eksperymentatora. Poczują Państwo radość z modyfikacji ustawień w taki sposób, aby stworzyć napar, który okaże się rozkoszą dla Państwa wyjątkowych kubków smakowych. Podkreślamy: kluczem jest dokładność. Dlatego warto zainwestować w niezawodną wagę, aby zapewnić spójność i powtarzalność poszczególnych kroków rutyny parzenia kawy.

Spis treści

Zakres dostawy	100
Umiejscowienie etykiety znamionowej	100
Przeznaczenie	100
1 Ważne instrukcje bezpieczeństwa	101
2 Główne części urządzenia	103
3 Czynności wstępne przed pierwszym uruchomieniem	104
4 Instrukcja obsługi	104
5 Instrukcja obsługi panelu	106
6 Ustawienia	107
7 Wytyczne dot. czyszczenia	108
8 Pielęgnacja i czyszczenie	108
Utylizacja	110
Najczęściej zadawane pytania	111
Dane techniczne	113

Zakres dostawy

Ostrożnie rozpakować urządzenie i upewnić się, że nie brakuje żadnych akcesoriów:

- Loewe aura.pure
- Koszyk na pojedynczy filtr
- Koszyk na podwójny filtr
- Silikonowa tarcza czyszcząca i sworzeń
- Tamper i mata tampingowa
- 2 szczotki czyszczące
- Dzbane na mleko 350 ml
- Ściereczka baristyczna
- Ślepe sitko
- Portafilter do pojedynczego strzału
- Portafilter do podwójnego strzału
- Wymienny filtr
- Kompleksowa instrukcja obsługi

Umiejscowienie etykiety znamionowej

Etykieta z numerem modelu i wartością napięcia roboczego umieszczono pod tacą ociekową.

Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, np.: w pomieszczeniach socjalnych dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy; w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; w placówkach typu bed and breakfast.

1 Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Uwaga: aby zapewnić bezpieczną obsługę urządzenia, należy uważnie przeczytać tę stronę.

Podczas użytkowania produktu należy przestrzegać wszystkich instrukcji bezpieczeństwa i obsługi.

Instrukcje bezpieczeństwa i obsługi należy zachować do wglądu.

Ścisłe przestrzegać wszelkich ostrzeżeń umieszczonych na produkcie i podanych w instrukcji obsługi.

Ostrzeżenie: niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.

Wyjaśnienie symboli



Ten symbol oznacza ryzyko wynikające z wysokiego napięcia.



Ten symbol ostrzega użytkownika przed innymi, bardziej szczegółowymi zagrożeniami.



Ten symbol oznacza niebezpieczeństwo wynikające z pożaru.



Ten symbol oznacza gorące miejsca lub powierzchnie.

Zawsze stawiać urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.

Nie wolno używać go bez wody w zbiorniku. Zbiornik napełniać wyłącznie czystą i zimną wodą. Pojemność maksymalna wynosi 2,5 litra.

Nie wyjmować uchwytu filtra, gdy espresso lub woda wylewają się z dyszy, a urządzenie znajduje się pod ciśnieniem.

Wyjęcie uchwytu filtra podczas powyższego działania może spowodować poparzenia lub inne obrażenia ciała.

Podczas spieniania mleka i

tłoczenia wody dysza parowa i wylot gorącej wody rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Może to wywołać oparzenia w przypadku dotknięcia powierzchni dyszy parowej lub wylotu gorącej wody, dlatego należy unikać bezpośredniego kontaktu z tymi elementami ekspresu.

Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu do kawy należy zawsze odłączyć wtyczkę od gniazda zasilania.

Nie umieszczać przewodu zasilającego blisko urządzenia, w tym wylotu gorącej wody i dyszy parowej.



Nie podkładać rąk bezpośrednio pod wylot pary, gorącej wody lub kawy, ponieważ może to spowodować poparzenia lub inne obrażenia ciała.

Przed wpięciem lub wypięciem wtyczki zawsze wyłączać zasilanie w gniazdku elektrycznym. Wtyczkę wyjmować, chwytając za nią, a nie ciągnąc za przewód.

Wyłączać zasilanie i wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem.

Nie podpinać urządzenia do przedłużacza, chyba że został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.

To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Osoby z ograniczeniami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub niemające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym poinstruowaniu na temat bezpiecznego korzystania z

ekspresu i potwierdzeniu zrozumienia związanych z tym zagrożeń.

Urządzenie należy zawsze podłączać do gniazda zasilania o napięciu (wyłącznie prądu zmiennego!) podanym na urządzeniu.

Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

Ścisły nadzór jest niezbędny, gdy urządzenie jest użytkowane w pobliżu dzieci lub osób niepełnosprawnych.

Nie dopuszczać do tego, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Podczas użytkowania nie wolno umieszczać ekspresu do kawy w szafce.

Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.

Nie umieszczać urządzenia na gorącym płomieniu gazowym, elektrycznym elemencie grzewczym, rozgrzanej kuchence ani w ich pobliżu.

Nie stawiać ekspresu na innym urządzeniu. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający urządzenia zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał żadnej gorącej powierzchni.

Ze względów bezpieczeństwa unikać konserwacji przez osoby bez odpowiedniej wiedzy. Niektóre urządzenia są specjalnie skręcone śrubami zabezpieczającymi przed nieupoważnionym dostępem. W takim przypadku urządzenia należy zawsze przekazywać do najbliższego autoryzowanego ośrodka serwisowego firmy Loewe w celu ewentualnej niezbędnej regulacji lub naprawy.

Nie używać żadnego urządzenia elektrycznego z uszkodzonym przewodem, po upadku na ziemię lub uszkodzeniu

w jakikolwiek sposób. Jeżeli użytkownik podejrzewa uszkodzenie, powinien zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu firmy Loewe w celu przeglądu, naprawy lub regulacji.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę przez producenta, przedstawiciela serwisowego producenta lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu wykluczenia zagrożenia.

Aby zapewnić dodatkową ochronę, firma Loewe zaleca stosowanie w obwodzie zasilającym urządzenia wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o prądzie załączającym poniżej 30 mA.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach, o ile nie jest to zalecane.

Przed użyciem sprawdzić, czy w zbiorniku na ziarna nie ma żadnych ciał obcych.

Młynek zawsze obsługiwać po odpowiednim włożeniu do niego zbiornika na ziarna kawy.

Podczas pracy młynka nie wkładać ani nie zbliżać dłoni do żaren.

Nie mielić zmielonej kawy ponownie.

Przed dotknięciem dowolnej części młynka, która porusza się podczas użytkowania, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Urządzenia te nie są przeznaczone do eksploatacji z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego układu zdalnego sterowania.

Temperatura w pomieszczeniu musi pozostawać w zakresie od 5°C do 35°C.

Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na gro-

madzenie się ciepła reszkowego po użyciu.



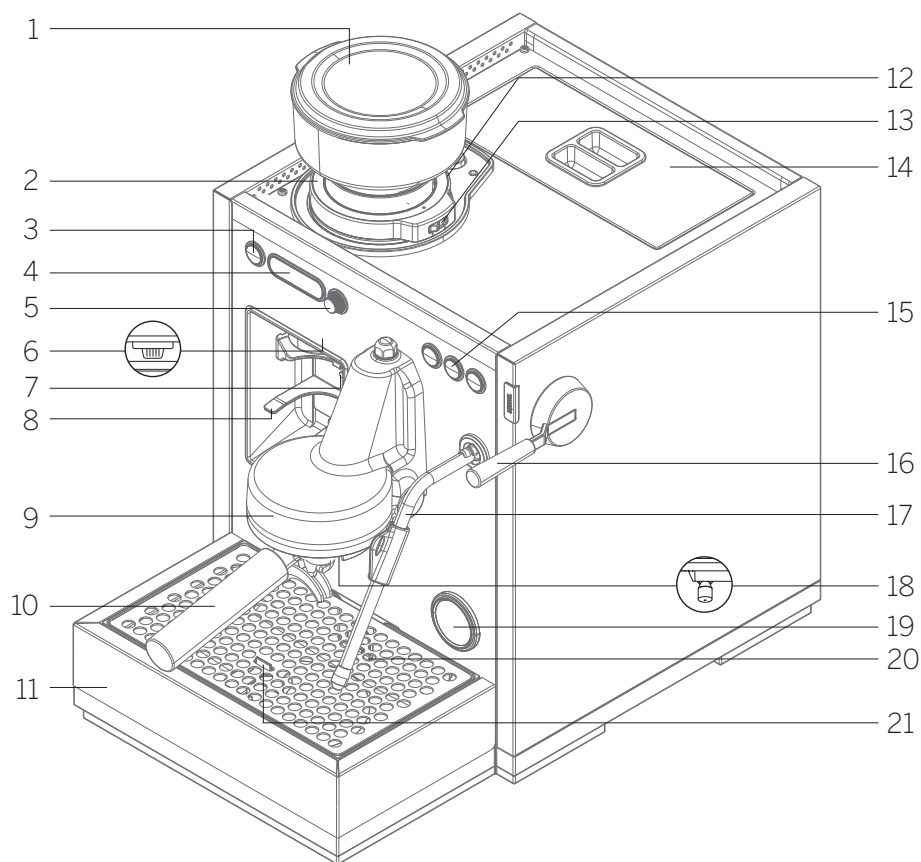
Podczas użytkowania powierzchnie mogą się rozgrzewać.

Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiamy je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem czy czyszczeniem.

UWAGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, do czyszczenia zamiast alkalicznych środków czyszczących używać miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu.

2 Główne części urządzenia

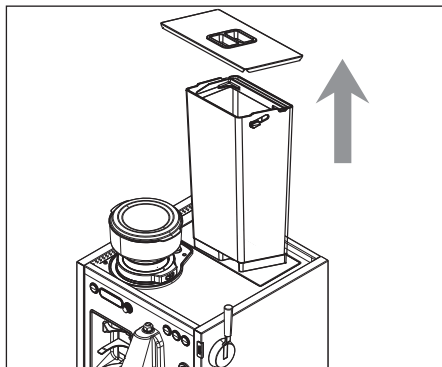
- 1 Zbiornik na ziarna z pokrywą
- 2 Kołnierz do regulacji mielenia
- 3 Przycisk zasilania
- 4 Ekran wyświetlacza
- 5 Pokrętko obsługowe
- 6 Wylot młynka i jonizator
- 7 Przetącznik dotykowy
- 8 Mocowanie widłowe kolby
- 9 Głowica zasobnikowa kawy
- 10 Kolba
- 11 Taca ociekowa
- 12 Blokada kołnierza młynka
- 13 Przetącznik blokady wagi
- 14 Zbiornik na wodę
- 15 Panel sterowania
- 16 Regulacja pary
- 17 Dysza parowa
- 18 Wylot gorącej wody
- 19 Ciśnieniomierz
- 20 Wylot nadciśnienia
- 21 Wskaźnik poziomu wody



3 Czynności wstępne przed pierwszym uruchomieniem

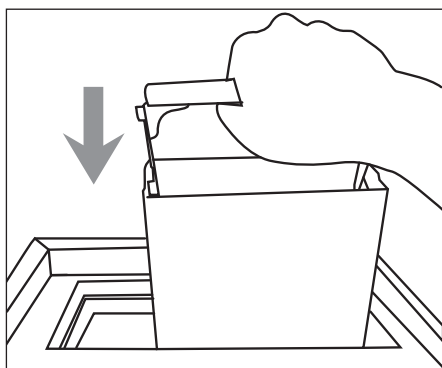
Uwaga: Podczas pierwszego korzystania z ekspresu wykonać następujące czynności:

1. Zdjąć pokrywę ze zbiornika na wodę i wyjąć go z urządzenia.

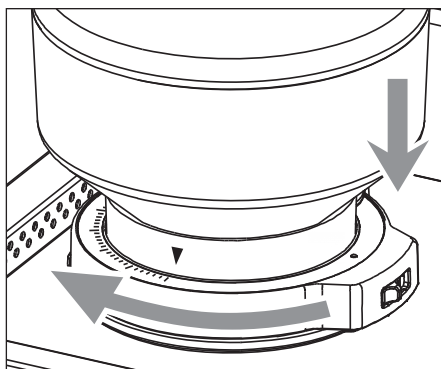


2. Przepłukać zbiornik na wodę, uchwyt głowicy zasobnikowej, koszyk z filtrem oraz zbiornik na ziarna wodą, a następnie osuszyć czystym ręcznikiem.

3. Ponownie włożyć zbiornik na wodę do ekspresu.



4. Napełnić zbiornik na wodę wodą filtrowaną o temperaturze pokojowej aż do oznaczenia MAX z boku zbiornika.
5. Aby zamontować pojemnik na ziarna, ustawić strzałkę na pojemniku równo ze strzałką na górze kasety mielącej i obrócić w prawo, aby zablokować.

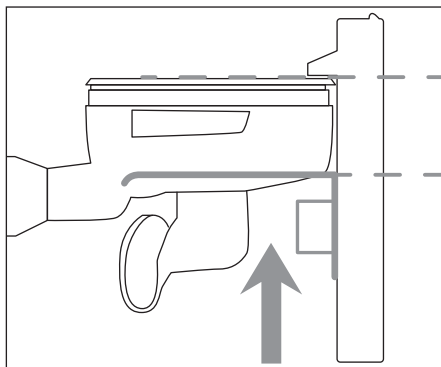
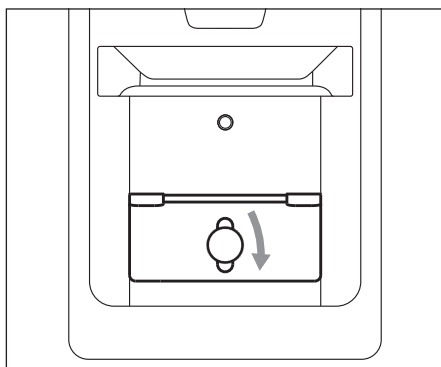


6. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie i rozpocząć podgrzewanie.

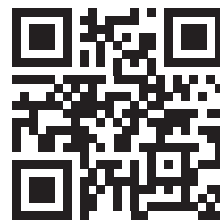
Uwaga: to normalne, że urządzenie wypuszcza parę podczas podgrzewania.

7. Napełnić pojemnik na ziarna kawy.

8. Jeśli konieczna jest regulacja wysokości widełek portafiltera, aby dopasować je do portafiltera, odkręć śruby mocujące widełki portafiltera.



4 Instrukcja obsługi



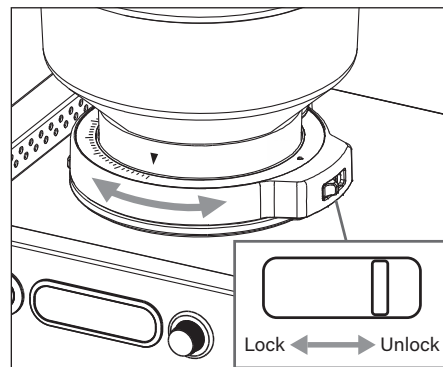
qrco.de/bf7jWU

4.1 Parzenie kawy

1. Obrócić przełącznik blokady wagi w prawo, aby odblokować kotłownię do regulacji mielenia, a następnie obrócić kotłownię, aby wybrać odpowiednie ustawienie mielenia.

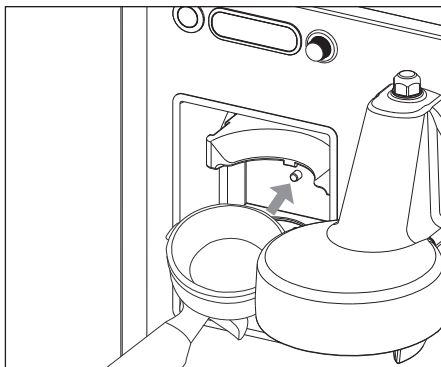
Im większa liczba oznaczająca ustawienie, tym grubsze mielenie. Aby uzyskać lepszy smak espresso, zaleca się ustawienie mielenia między 2 a 3 (oznaczone na kotłowni). Ustawienia mielenia należy dostosować indywidualnie dla każdego rodzaju ziaren kawy, aby uzyskać optymalne rezultaty. Obrócić przełącznik blokady wagi w lewo, aby zablokować ustawienie mielenia.

Przeostroga: Jeśli stopień mielenia zostanie zmieniony po zablokowaniu, młynek zostanie źle ustawiony i musi zostać ponownie wyregulowany przez obsługę klienta.



Uwaga: Przed przystąpieniem do mielenia wybierz filtr pojedynczy lub podwójny, w zależności od liczby przygotowywanych filiżanek.

2. Wsunąć kolbę w linii prostej pomiędzy widły mocujące. Nacisnąć i przytrzymać przełącznik dotykowy kolbą, aby rozpocząć mielenie.



Tryb automatyczny:

Nacisnąć i przytrzymać przełącznik dotykowy, aby rozpocząć mielenie. Na wyświetlaczu pojawi się zadany czas mielenia i rozpocznie się odliczanie.

Puścić przełącznik dotykowy, aby przerwać mielenie. Następnie nacisnąć go ponownie, aby wznowić mielenie.

Mielenie zatrzyma się automatycznie po odliczeniu zadanego czasu do zera.

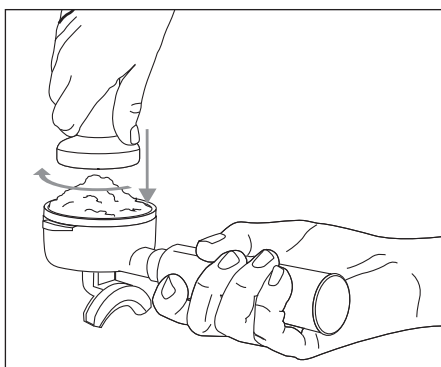
Urządzenie wznowi mielenie, jeśli użytkownik będzie nadal przytrzymywać przełącznik dotykowy.

Tryb ręczny:

Krótko nacisnąć przełącznik dotykowy, aby rozpocząć mielenie. Na wyświetlaczu pojawi się czas mielenia. Ponownie nacisnąć przełącznik dotykowy, aby przerwać mielenie.

Po zatrzymaniu mielenia wyświetlacz zacznie migać, a po 3 sekundach ekspres ponownie przejdzie do trybu gotowości.

3. Rozprowadź kawę równomiernie w portafiltrze i użyj tampera, aby ubić kawę tak, aby powierzchnia była gładka, a następnie usuń nadmiar kawy z uchwytu.



Uwaga: Urządzenie nie rozpocznie mielenia, jeżeli w ekspresie nie zostanie założony zbiornik na ziarno.

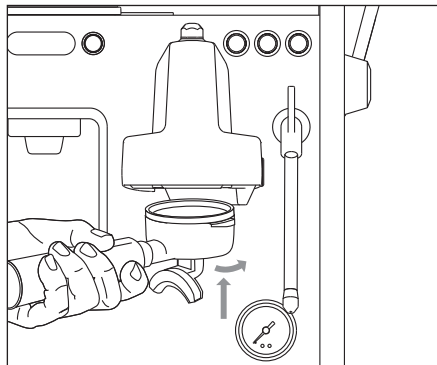
Zalecenie: do filtra na dwie porcje espresso (double shot) należy wsypać przynajmniej 18 gramów zmielonej kawy, a do filtra na jedną porcję (single shot) przynajmniej 14 gramów.

Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy uzyskać ciśnienie w zakresie od 8 do 12 barów.

Niebezpieczeństwo poparzeń!

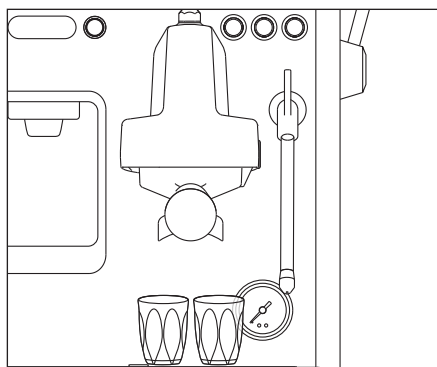
Ostrzeżenie: poniższe czynności należy wykonywać bardzo ostrożnie.

Zablokować uchwyt zasobnikowy w głowicy.



Podstawić filiżankę/filiżanki pod wylot kolby.

Uwaga: Kolby i filtry dostępne na rynku wtórnym mogą nie pasować do głowicy zaparząjącej. Zaleca się stosowanie oryginalnych produktów firmy Loewe.

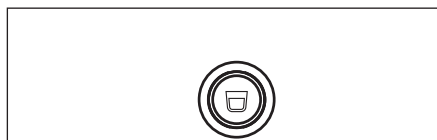


Ostrzeżenie: Nie wyjmować uchwytu przed zakończeniem parzenia kawy.

Parzenie kawy w trybie jednej filiżanki (One Cup Mode)

Rozpocząć parzenie kawy, naciskając przycisk z jedną filiżanką (One Cup).

Parzenie zakończy się po uzyskaniu ilości naparu odpowiadającej objętości pojedynczej filiżanki.



Parzenie kawy w trybie dwóch filiżanek (Two Cups Mode)

Rozpocząć parzenie kawy, naciskając przycisk z dwiema filiżankami (Two Cups).

Parzenie zakończy się po uzyskaniu ilości naparu odpowiadającej objętości dwóch filiżanek.



Parzenie kawy w trybie ręcznym

Naciśnij jednocześnie przyciski Jedna filiżanka i Dwie filiżanki, aby rozpocząć parzenie, i naciśnij ponownie przycisk Jedna filiżanka lub Dwie filiżanki, aby zatrzymać parzenie w dowolnym momencie procesu ekstrakcji.



4.2 Para / gorąca woda

Wskazania ogólne

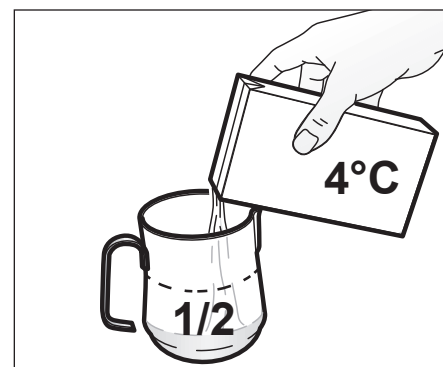
Mleko to produkt, który może łatwo skwaśnieć, a jego jakość zależy od temperatury. Aby móc bezpiecznie spożywać mleko przez cały okres przydatności do spożycia po otwarciu kartonu, trzeba je przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 5°C (41°F).

Niebezpieczeństwo poparzeń!

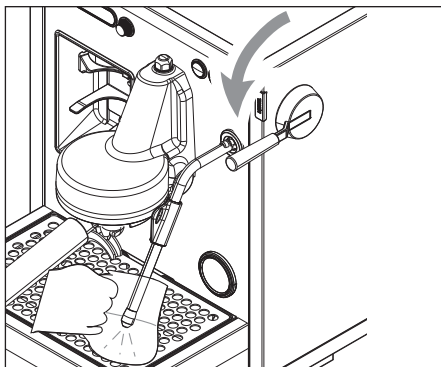
Ostrzeżenie: poniższe czynności należy wykonywać bardzo ostrożnie. Do przesuwania dysz wody i pary stosować specjalne izolowane narzędzia.

Spienianie mleka

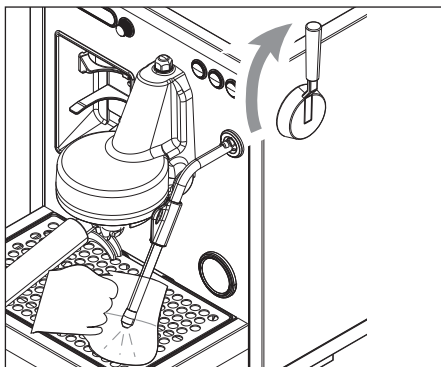
1. Wlej mleko do dzbanka, aż osiągnie dno wylewki. Zazwyczaj jest to około jednej trzeciej do połowy.



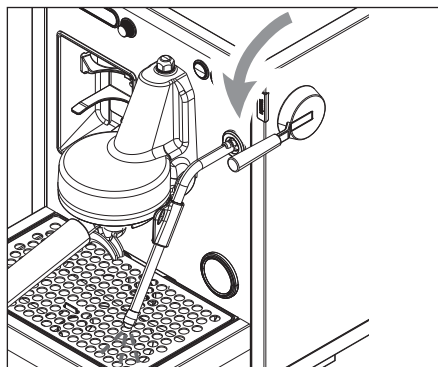
2. Włożyć dyszę parową do dzbanka i pociągnąć regulator pary w dół, aby rozpocząć tłoczenie pary i podgrzewanie mleka.



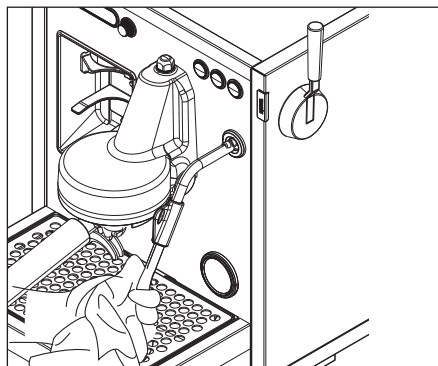
3. Po uzyskaniu wymaganej ilości spienionego mleka i temperatury mleka podnieść regulator pary, aby przerwać spienianie.



4. Dyszę parową przesunąć nad tacę ociekową i włączyć, aby usunąć ze środka resztki mleka.



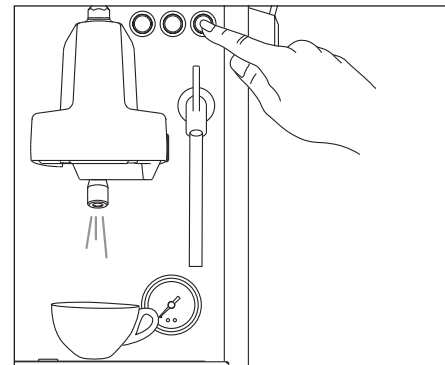
5. Po każdym użyciu przetrzeć powierzchnię dyszy parowej ściereczką.



Ostrzeżenie: Dyszy parowej nie wolno wyjmować z cieczy przed całkowitym wyłączeniem dopływu pary.

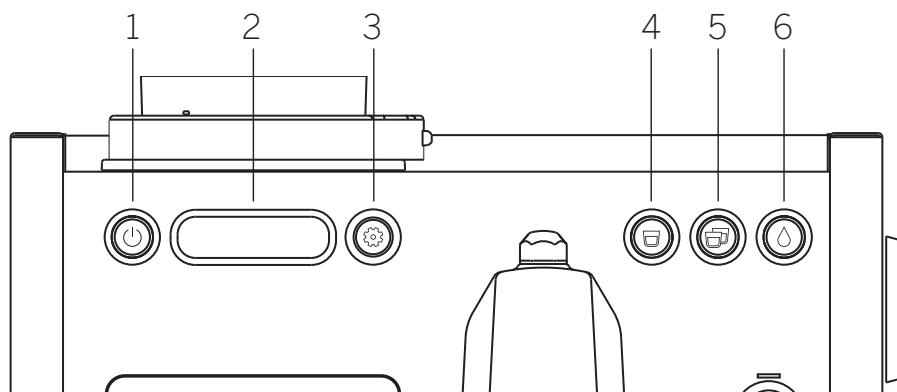
Gorąca woda

- Umieść pojemnik pod wylotem gorącej wody i naciśnij przycisk gorącej wody, aby rozpocząć przepływ wody.
- Ponownie naciśnij przycisk gorącej wody, aby zatrzymać przepływ wody.



5 Instrukcja obsługi panelu

- Zasilanie
- Wyświetlacz
- Pokrętło obsługowe
- Jedna filiżanka
- Dwie filiżanki
- Gorąca woda



Tryb podgrzewania: wyświetlacz: „PREHEAT”



Tryb gotowości: ekspres wyświetla zadany czas mielenia; gotowy do parzenia kawy



Tryb kawy: ekspres wyświetla czas parzenia



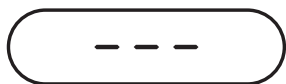
Tryb gorącej wody: wyświetlacz: „Hot”



Napełnij zbiornik: gdy poziom wody jest niski, ekspres przypomina użytkownikowi o konieczności napełnienia zbiornika migającym wskazaniem „H2O”



Sprawdź: gdy na ekranie pojawia się symbol „---”, oznacza to, że regulator pary nie może powrócić do położenia o.



Ustawienie objętości jednej filiżanki / dwóch filiżanek. Ekspres wyświetla „P” i czas parzenia



Tryb uśpienia: ekspres przejdzie w tryb uśpienia po 30 minutach bezczynności



6 Ustawienia

W trybie czuwania nacisnąć i przytrzymać pokrętło obsługowe przez 3 sekundy, aby przejść do trybu ustawień. (Kolejność ustawień: temperatura termobloku głowicy zasobnikowej, natężenie przepływu pary, preinfuzja, oświetlenie wylotu młynka, tryb szybkiego rozruchu, wartość graniczna czyszczenia, resetowanie, wyjście.)

Obrócić pokrętło w prawo, aby wybrać ustawienie, nacisnąć pokrętło, aby wprowadzić wybrane ustawienie. Ekspres powróci do trybu gotowości po 3 sekundach bezczynności.

1. Temperatura termobloku głowicy zasobnikowej (zakres: 86–98°C)

Obrócić pokrętło, aby zmienić ustawienie i nacisnąć je, aby zapisać.



2. Natężenie przepływu pary (zakres: 01–05)

01 to ustawienie najniższe, a 05 najwyższe. Obrócić pokrętło, aby zmienić ustawienie i nacisnąć je, aby zapisać.



3. Czas preinfuzji (zakres: P0–P10)

P0 oznacza brak preinfuzji.

Ustawienia od P1 do P10 oznaczają parzenie kawy odpowiednio przez 1 sekundę aż do 10 sekund.

Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie i nacisnąć je, aby zapisać.



4. Oświetlenie wylotu młynka (zakres: L0–L2)

L0: oświetlenie wyłączone

L1: oświetlenie włączone podczas mielenia

L2: oświetlenie włączone

Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie i nacisnąć je, aby zapisać.



5. Tryb szybkiego rozruchu (YES/NO, TAK/NIE)

Wybrana opcja YES (TAK): ekspres przejdzie w tryb gotowości bez czekania na podgrzanie głowicy zasobnikowej.

Wybrana opcja NO (NIE): ekspres przejdzie w tryb gotowości po podgrzaniu głowicy zasobnikowej.



6. Przypomnienie o czyszczeniu: ustawienie wartości granicznej zużytej wody, po której urządzenie wyświetli przypomnienie o czyszczeniu (zakres: 50 l / 100 l / 180 l). Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie i nacisnąć je, aby zapisać.



7. Reset: całkowite przywrócenie ustawień fabrycznych (NO/YES, NIE/TAK)

Wybrać opcję NO (NIE), aby wyjść, wybrać opcję YES (TAK), aby zresetować urządzenie.

Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie i nacisnąć je, aby potwierdzić.



8. Wyjście

Nacisnąć pokrętło, aby powrócić do trybu gotowości.



9. Zadany czas mielenia (wartość domyślna wynosi 8 sekund):

Obrócić pokrętło w trybie gotowości, aby ustawić czas mielenia. W trybie automatycznym mielenie zatrzyma się automatycznie po odliczeniu zadanego czasu do zera.

10. Ustawienie objętości 1 filiżanki (na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu)

W trybie gotowości nacisnąć i przytrzy-

mać przycisk z 1 filiżanką przez 3 sekundy. Ekspres rozpocznie parzenie; gdy objętość kawy będzie wystarczająca, ponownie nacisnąć przycisk z 1 filiżanką, aby zapisać ustawienie.

11. Ustawienie objętości 2 filiżanek (na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu)

W trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać przycisk z 2 filiżankami przez 3 sekundy. Ekspres rozpocznie parzenie, gdy objętość kawy będzie wystarczająca, ponownie nacisnąć przycisk z 2 filiżankami, aby zapisać ustawienie.

12. Tryb czyszczenia:

W trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać przycisk gorącej wody przez 3 sekundy, a następnie wybrać funkcję czyszczenia głowicy zasobnikowej () lub przewodów pary () i nacisnąć pokrętło, aby rozpocząć czyszczenie.

Podczas czyszczenia nacisnąć i przytrzymać przycisk gorącej wody przez 3 sekundy, aby zatrzymać czyszczenie i powrócić do trybu gotowości.

*Szczegółowe informacje na ten temat podano w „Wytłacznych dot. czyszczenia” na następnej stronie.

7 Wytyczne dot. czyszczenia

W trybie gotowości nacisnąć i przytrzymać przycisk gorącej wody, aby przejść do trybu czyszczenia.

Wykonywać kolejne czynności zgodnie z procedurami czyszczenia.

System	Procedury	Przypomnienie o czyszczeniu
CO CLEAN	Obrócić pokrętkę obsługową, aby wybrać głowicę zasobnikową (☐) w trybie czyszczenia, a następnie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć czyszczenie głowicy. Ekspres automatycznie powróci do trybu gotowości, jeśli użytkownik nie naciśnie pokrętki w ciągu 3 sekund. Cały proces potrwa ok. 7 minut.	Ekspres wyświetli napis „☐ ☐ ☐” po osiągnięciu zadanego poziomu zużycia wody, aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności oczyszczenia głowicy zasobnikowej.
ST CLEAN	Obrócić pokrętkę, aby wybrać parę (☐) w trybie czyszczenia, a następnie nacisnąć pokrętkę: na wyświetlaczu pojawi się „☐ ☐”. Pociągnąć regulator pary w dół, aby rozpocząć czyszczenie dyszy parowej. Ekspres automatycznie powróci do trybu gotowości, jeśli użytkownik nie naciśnie pokrętki w ciągu 3 sekund. Cały proces potrwa ok. 10 minut. Na wyświetlaczu pojawi się „---”, aby przypomnieć użytkownikowi o wyłączeniu regulatora pary.	Ekspres wyświetli „☐ ☐ ☐”, gdy dysza parowa zostanie użyta 300 razy, aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności jej oczyszczenia. Po 400 użyciach dyszy parowej nie można używać ekspresu do czasu jej oczyszczenia.
PRZYPOMNIENIE	1. Przytrzymać i nacisnąć przycisk gorącej wody przez 3 sekundy, aby zatrzymać trwającą procedurę czyszczenia. 2. Podczas czyszczenia ekspres wyświetli komunikat „H2O”, jeżeli w zbiorniku brakuje wody. Po napełnieniu zbiornika ekspres wyświetli „☐ ☐ ☐”; nacisnąć przycisk gorącej wody, aby kontynuować czyszczenie. 3. Podczas czyszczenia konieczne upewnić się, że w zbiorniku jest woda.	Gdy zarówno zadany poziom zużycia wody, jak i poziom użycia dyszy parowej spełniają wymagania dot. przypomnienia o czyszczeniu, ekspres będzie wyświetlał na przemian komunikaty „☐ ☐ ☐” i „☐ ☐ ☐”.

8 Pielęgnacja i czyszczenie

Parzenie kawy polega na ekstrakcji olejków z ziaren, aby uzyskać espresso. Z czasem osady gromadzą się i wpływają na smak kawy oraz działanie ekspresu.

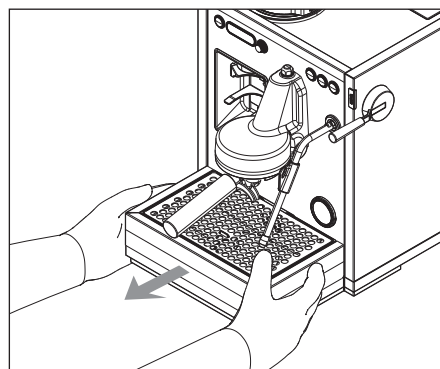
Niezbędne jest regularne czyszczenie w celu usunięcia olejków. Pozwoli ono utrzymać jakość kawy z ekspresu oraz umożliwi ograniczenie niezbędnej konserwacji urządzenia. Czyszczenie jest bardzo proste. Wystarczy wykonać kilka szybkich i łatwych czynności po każdym parzeniu kawy.

1. Przepuścić wodę przez głowicę zasobnikową.
2. Przedmuchać dyszę parową gorącą parą.
3. Niezwłocznie po użyciu przetrzeć dyszę parową wilgotną ściereczką.
4. Wyjąć koszyk z filtrem z kolby i usunąć z niego nagromadzone olejki kawowe.
5. Opróżnić i przepłukać tacę ociekową.

Ważne: nie wolno myć żadnych części ani akcesoriów ekspresu do kawy w zmywarce..

8.1 Taca i kratka ociekowa

W regularnych odstępach czasu wyjmować kratkę i tacę ociekową, aby je opróżnić. Wyczłścić je wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń bez właściwości ściernych, a następnie wypłukać i osuszyć.



8.2 Głowica zasobnikowa, kolb i koszyki z filtrami

Koszyki z filtrami i kolby należy po każdym użyciu płukać ciepłą wodą, a następnie dokładnie suszyć.

Ważne: Nie próbuj odkręcać wylotu na

spodzie portafiltera. Jest on przyklejony i jeśli zostanie usunięty na siłę, nie będzie można go ponownie zamontować, co spowoduje, że portafiltr stanie się bezużyteczny.

Aby oczyścić głowicę zasobnikową z resztek zmielonej kawy, należy przepuścić przez nią wodę, a następnie przetrzeć głowicę wraz z jej wewnętrzną krawędzią wilgotną ściereczką. Jeżeli zmielona kawa zatka otwory w koszykach z filtrami, należy ją usunąć szczoteczką o drobnym włosiu.

W tym celu można również skorzystać ze szpilki do czyszczenia dołączonej do ekspresu. Szpilkę do czyszczenia przymocowano do spodniej strony pokrywy wlewu górnego, która znajduje się na górze ekspresu. Szpilka ma dwa końce. Krótszy służy do czyszczenia otworów w koszyku z filtrami.

8.3 Uszczelka gumowa głowicy zasobnikowej

Uszczelkę głowicy zasobnikowej umieszcza się na spodzie głowicy. Uszczelnia ona kolbę podczas nalewania espresso.

Uwaga: podczas długich okresów nieużywania zaleca się, aby nie pozostawiać uchwyty filtra na głowicy zasobnikowej, ponieważ skró-

ci to okres sprawności użytkowej uszczelki głowicy.

Ciasne, zablokowane dopasowanie jest zapewnione, gdy uchwyt w pozycji końcowej jest skierowany prosto w stronę użytkownika.

Z czasem uszczelka traci elastyczność i wymaga wymiany. Oznaki pogorszenia właściwości uszczelki pojawiają się, gdy uchwyt głowicy zasobnikowej nie może zapewnić niezbędnej szczelności, a podczas nalewania espresso para lub woda wycieka w pobliżu głowicy.

Uwaga: w przypadku konieczności wymiany uszczelki głowicy zasobnikowej należy skontaktować się z zespołem obsługi posprzedażowej Loewe.

Nie wolno samodzielnie wymieniać uszczelki bez wcześniejszej konsultacji z Loewe.

Okresowe czyszczenie szczotką wystarczy do ogólnego usunięcia z młynka pozostałości zmielonej kawy. W tym celu można również użyć odkurzacza. Jednak należy postępować ostrożnie, aby nie uszkodzić młynka ani odkurzacza.



8.4 Dysza parowa

Utrzymywanie czystości dyszy parowej jest niezbędne, aby zapewnić maksymalną wydajność funkcji tłoczenia pary.

Nagromadzenie się skarmelizowanego/zaschniętego mleka na dyszy parowej pogorszy jakość tłoczenia pary i spieniania.

Ważne: Niezwłocznie po każdym użyciu przetrzeć dyszę parową wilgotną ściereczką i przedmuchać niewielką ilością pary. Jeśli mleko zaschnie/skarmelizuje się na dyszy parowej, wystarczy owinać ją czystą wilgotną ściereczką, obrócić dyszę nad tacę ociekową i na ok. 10 sekund włączyć przepływ pary. Pozostawić ściereczkę na ok. 5 minut. Po upływie tego czasu zaschnięte/skarmelizowane mleko można z łatwością zetrzeć. Jeżeli dysza nadal jest brudna, czynność należy powtórzyć.

8.5 Pojemnik na ziarna

1. Zamknij zawleczkę pojemnika, aby zapobiec wypadnięciu ziaren, a następnie wyjmij pojemnik na ziarna.

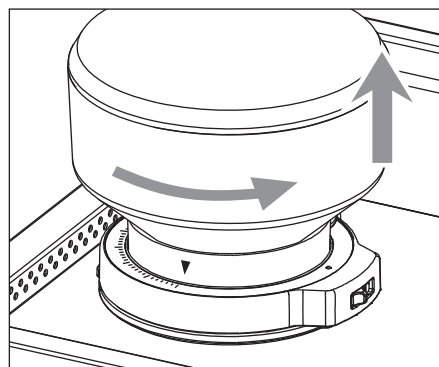
Niewykorzystane ziarna kawy przechowywać w szczelnym pojemniku, aby zachowały świeżość.

2. Umyć pojemnik w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie optukać i wysuszyć.

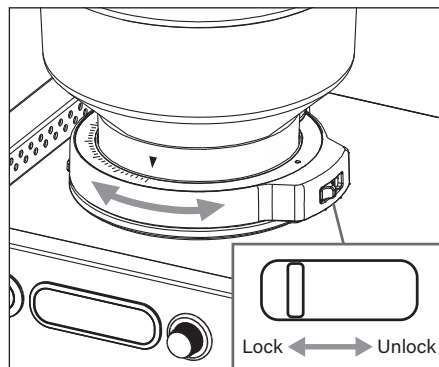
8.6 Kołnierz i żarna

Regularne czyszczenie żaren pomaga uzyskać równomierne mielenie, co ma znaczenie szczególnie w przypadku mielenia kawy na espresso.

1. Zamknąć zamknięcie pojemnika na ziarna i oczyścić młynek, włączając go i pozostawiając do chwili, aż przestanie się z niego wysypywać zmielona kawa.
2. Sprawdzić, czy młynek jest wyłożony i odłączony od gniazdka zasilającego. Wyjąć pojemnik na ziarna, obracając go w lewo. Wykonać czynność dwiema rękami.



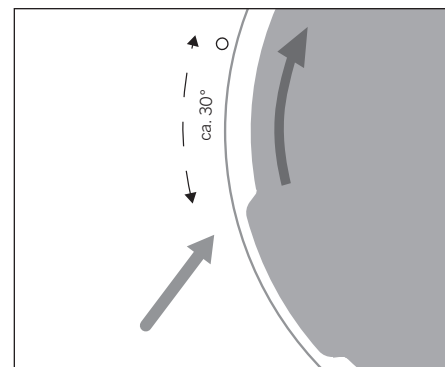
3. Aby zdjąć kołnierz młynka, nacisnąć i przytrzymać przycisk zwalniający „RELEASE” na górze podstawy młynka, a następnie przytrzymać wypustki uchwytu kołnierza i obrócić go drugą ręką w lewo.



Uwaga: zablokować przełącznik blokady wagi, aby upewnić się, że żadne ustawienie mielenia nie ulegnie zmianie.

Przestroga: Jeśli stopień mielenia zostanie zmieniony po zablokowaniu, młynek zostanie źle ustawiony i musi zostać ponownie wyregulowany przez obsługę klienta.

4. Podnieść kołnierz młynka z podstawy młynka.
5. Wyczyścić kołnierz młynka i żarno dolne szczoteczką czyszczącą (nie wodą!).
6. Po wyczyszczeniu obu żaren ponownie włożyć kołnierz do podstawy młynka. Wyrównać wystającą część na dole kołnierza z miejscem oznaczonym na ekspresie i obrócić kołnierz w prawo, aby zablokować.



8.7 Wymuszane napełnianie obiegu wody w ekspresie

1. Sprawdzić, czy w zbiorniku jest woda.
2. Odłączyć zasilanie.
3. Nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przyciski jednej filiżanki (One Cup) i dwóch filiżanek (Two Cups).
4. Ponownie podłączyć zasilanie (nie puszczać przycisków).
5. Po 5 sekundach załączą się pompy wody i pary.
6. Gdy z dyszy gorącej wody i dyszy pary zacznie wypływać woda, napełnianie wodą dobiegnie końca, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FILL”.
7. Nacisnąć przycisk zasilania, aby przerwać napełnianie i ponownie włączyć ekspres.

8.8 Dodatkowe instrukcje dot. czyszczenia

Warto pamiętać, że codzienne czyszczenie głowicy zaparzącej jest bezwzględnie konieczne.

W tym celu należy użyć dołączonego ślepego sitka. Uszczelkę wystarczy włożyć do kolby. Następnie włożyć kolbę do głowicy zaparzącej zgodnie z opisem w instrukcji i rozpocząć parzenie bez kawy. Należy na chwilę uzyskać ciśnienie ok. 6 barów. W razie konieczności można dodatkowo włożyć tabletkę czyszczącą (prosimy o kontakt z wyspecjalizowanym sprzedawcą).

Należy również regularnie używać szpilki do czyszczenia, aby usunąć pozostałości mleka z wylotu dyszy parowej.

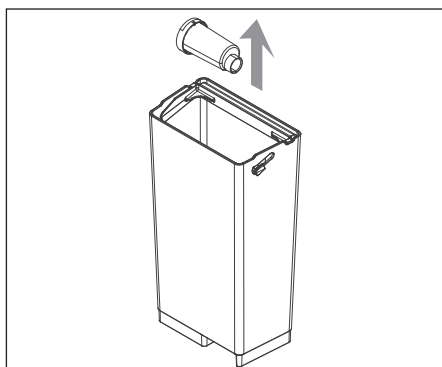
Zalecane kroki czyszczenia:

1. Wyjąć standardowe sitko i zastąpić je sitkiem zaślepiającym.
2. Nałóż pół łyżeczki do espresso środka do usuwania tłuszczu (lub tabletki czyszczącej) na ślepe sitko.
3. Zaciśnij portafiltr i zaparzyć 10 filiżanek espresso.

- Po dziesięciu ekstrakcjach wypłucz żaluzyjne sitko i powtórz procedurę, używając wyłącznie wody.
- Następnie opróżnij i wyczyść tackę ociekową.

Odkamienianie

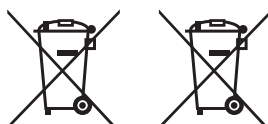
Wkład filtra kamienia umieszczono na dole zbiornika na wodę. Filtr wyposażono w elastyczne silikonowe uszczelki i można go łatwo demontować i wymieniać. Żółtawe zabarwienie masy do filtrowania oznacza konieczność wymiany filtra. Aby nabyć odpowiednią część zamienną, należy skontaktować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą. Wymienny filtr znajduje się w opakowaniu powitalnym.



 Wkład filtra kamienia należy zawsze wyjąć przed odkamienianiem.

Następnie włąć odkamieniacz w płynie do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Aby odkamienić urządzenie, wybrać ustawienia Co i St odpowiednio dla obiegów kawy i pary. Odkamienienie obu układów pozwala skutecznie usunąć komunikat przypominający o czyszczeniu (CLN) z wyświetlacza. Odkamienienie każdego obiegu trwa od siedmiu do dziesięciu minut. Przedwczesne anulowanie procesu potwierdza komunikat OP.

Utylizacja



Utylizacja zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii/akumulatorów.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach umieszczony na produkcie lub na jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jak zwykłego odpadu komunalnego. Należy koniecznie oddać go do punktu zbiórki odpadów zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii/akumulatorów. Gdy pomagasz w prawidłowej utylizacji tego produktu, chronisz środowisko i zdrowie innych osób. Nieprawidłowa lub niewłaściwa utylizacja stwarza zagrożenie dla środowiska i zdrowia. Dalszych informacji o temat recyklingu tego produktu udzielią władze lokalne lub zakład utylizacji odpadów komunalnych. **Uwaga:** znak „Pb” pod symbolem baterii oznacza, że bateria/akumulator zawiera ołów.

Utylizacja opakowania



Najczęściej zadawane pytania

W przypadku awarii urządzenia i przed skontaktowaniem się z infolinią zaleca się przeczytanie poniższej listy.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Obecnie urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do zasilania, a przełącznik zasilania jest włączony.
	Zablokowany filtr głowicy zaparzającej.	Wyczyść filtr głowicy zaparzającej, aby usunąć wszelkie zatory.
	W urządzeniu osadził się kamień.	Rozpocznij procedurę odkamieniania zgodnie z instrukcją obsługi.
Brak przepływu wody.	W urządzeniu skończyła się woda lub ekspres wymaga odpowietrzenia po długim okresie nieużywania.	Uruchomić wylot gorącej wody, aby odpowietrzyć urządzenie.
Pompa głośno hałasuje.	W urządzeniu osadził się kamień.	Rozpocznij procedurę odkamieniania, aby usunąć osady wapnia.
Espresso wycieka z kolby.	Kolba nie została włożona właściwie.	Włóż kolbę prawidłowo, tak aby była mocno osadzona i szczelnie domknięta (mocno dokręcona ręcznie).
	Na krawędzi kolby znajdują się pozostałości zmielonej kawy.	Wyczyść krawędzie portafiltera.
	Głowica zaparzająca wymaga czyszczenia.	Oczyszczyć głowicę zaparzającą.
	Uszczelka głowicy zaparzającej może być brudna lub zużyta.	Skontaktuj się z obsługą klienta w celu wymiany lub uzyskania porady dotyczącej czyszczenia.
Ekspres nie dozuje wody lub espresso.	Zbiornik na wodę jest pusty lub poziom wody jest zbyt niski.	Napełnij zbiornik na wodę do odpowiedniego poziomu.
	Zbiornik na wodę nie został włożony właściwie.	Upewnij się, że zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony i zabezpieczony.
	Dysza parowa jest otwarta.	Zamknąć regulator dopływu pary do dyszy.
	W urządzeniu skończyła się woda lub ekspres wymaga odpowietrzenia po długim okresie nieużywania.	Uruchomić wylot gorącej wody, aby odpowietrzyć urządzenie.
Zbyt szybki przepływ wody.	Kawę zmielono zbyt grubo.	Ustawić drobniejsze mielenie ziaren.
	Zmielona kawa nie została ubita wystarczająco mocno.	Ubić zmieloną kawę trochę mocniej.
	Niewystarczająca ilość fusów w filtrze.	Dosypać zmielonej kawy.
Zbyt wolny przepływ wody.	Kawę zmielono zbyt drobno.	Ustawić grubsze mielenie ziaren.
	Zmielona kawa została nadmiernie ubita.	Ubić zmieloną kawę z mniejszym naciskiem.
Uzyskane ciśnienie jest zbyt niskie.	Kawę zmielono zbyt grubo.	Ustawić drobniejsze mielenie ziaren.
	Niewystarczająca ilość fusów w filtrze.	Użyć większej ilości zmielonej kawy.
		Nacisnąć mocniej na tamper.
	Zbyt słabe ubicie tamperem.	Uwaga: odpowiedni nacisk tampera zależy w dużej mierze od stopnia zmielenia ziaren. Kawa zmielona drobniej wymaga lżejszego nacisku niż zmielona grubo. [Wskazówka orientacyjna: za optymalny zwykle uważa się nacisk ok. 10 do 15 kg].
	Zmieloną kawę rozprowadzono nierównomiernie w kolbie.	Rozprowadzić kawę równomiernie (w razie konieczności lekko wstrząsając kolbą) i równomiernie naciskać tamperem podczas ubijania.
	Zbyt niska temperatura wody.	Wybrać odpowiednią temperaturę wody w ustawieniach.
	Ziarna kawy są nieświeże.	Używaj świeżo palonych ziaren kawy.
	Zmielona kawa jest nieświeża.	Zmiel kawę na świeżo i unikaj pozostawiania zmielonej kawy w portafiltrze na zbyt długo przed przygotowaniem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Uzyskane ciśnienie jest zbyt wysokie.	Kawę zmielono zbyt drobno.	Upewnij się, że fusy kawy nie są zbyt drobno lub grubo zmielone.
	Dozowanie jest zbyt wysokie.	Zmniejsz ilość zmielonej kawy.
	Zbyt mocne uciśnięcie tamperem.	Nacisnąć słabiej na tamper. (Patrz powyżej.)
	Zbyt wysoka temperatura wody.	Dostosuj temperaturę wody w ustawieniach.
	Zmieloną kawę pozostawiono w kolbie zbyt długo przed przygotowaniem.	Zawsze mieć kawę bezpośrednio przed zaparzeniem. Nie zostawiać zmielonej kawy w kolbie zbyt długo przed przygotowaniem.

Dane techniczne

Loewe	aura.pure
Design	
Kolor	szary bazaltowy
Powierzchnia	mat
Materiał dyszy do spieniania mleka	stal nierdzewna
Zespół zaparzący	E58
Materiał zespołu zaparzącego	chrom
Materiał uchwytu na filiżankę	stal nierdzewna
Programy i funkcje	
Sposób obsługi	przyciski bezpośredniego wyboru, pokrętko
Przekątna wyświetlacza w calach	1,5"
Technologia wyświetlacza	wyświetlacz LCD
Kolor podświetlenia wyświetlacza	biały
Zakres temperatury	88–96 stopni Celsjusza
Preinfuzja	•
Dysza parowa do spieniania mleka	•
Podstawa pod filiżankę z pasywnym podgrzewaniem	•
Napoje i dodatki	
Espresso	•
Espresso doppio	•
Gorąca woda	•
Spienione mleko	•
Normy higieny	
Wkład filtra	•
Monitorowanie tacki do wody	•
Funkcje techniczne	
Układ ogrzewania	3 termobloki PID
Liczba obwodów grzewczych	2
Typ pompy	pompa wibracyjna
Liczba pomp	2
Ciśnienie pompy kawy	15 barów
Zasilanie pompy parą pod ciśnieniem	4 bary
Miernik ciśnienia parzenia	•
Zbiornik na wodę	•
Pojemność zbiornika na wodę	2,5 l
Wyjmowany zbiornik na wodę	•
Młynek	
Wbudowany młynek	•
Liczba młynków	1
Jonizator / konstrukcja antystatyczna	•
Rodzaj młynka	stal nierdzewna
Liczba stopni mielenia	66
Prędkość	1400 obr./min
Tarcze mielące	stal nierdzewna, 54 mm
Liczba pojemników na ziarna	1
Pojemność pojemnika na ziarna	200 g
Energia i środowisko	
Napięcie sieciowe AC	220–240 V, 50 Hz
Pobór energii	2350–2850 W
Zasilanie w trybie gotowości	< 0,5 W
Długość przewodu zasilającego	1,1 m
Oznaczenie zgodności	CE
Wymiary urządzenia	
Masa (ok., w kg)	22
Szer.* x wys. x gł. (ok., w cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Akcesoria opcjonalne	
Podstawa do odstawiania tampera	•
Pudełko do opróżniania kolby	•
Dystrybutor	•

● = dostępny — = niedostępny

Zmiany techniczne i opcie dostawy mogą zostać wprowadzone i ulec zmianie bez powiadomienia. Oferta produktów może się różnić w zależności od kraju. Kwestie dot. serwisowania rozpatrujemy indywidualnie.

Děkujeme Vám,

že jste si vybrali výrobek Loewe. Jsme rádi, že jste naším zákazníkem. Ve společnosti Loewe spojujeme nejvyšší standardy technologie, designu a uživatelské přívětivosti. To platí i pro naše kávovary a espressa.

Ani technologie, ani design nedosahují cíle samy o sobě, ale společně by měly našemu zákazníkovi usnadnit ten nejvyšší možný zážitek z kávy.

Náš design se neřídí pomíjivými módními trendy. Investovali jste proto do vysoce kvalitního zařízení, z kterého budete mít radost nejen dnes, ale také zítra a po mnoho dalších nadcházejících dnů.

O přístrojích na espresso portafilter

Ponoříme se do světa přístrojů portafilter – království důmyslnosti a jemného zpracování. Tyto přístroje nabízejí množství možností, které ovlivňují kvalitu vaší kávy. Výběr dokonalé zrnkové kávy je pouhým prvním krokem; od něho začíná cesta plná přesnosti a jemnosti.

Vezměte v úvahu různé proměnné: jemnost mletí, množství kávy, kompresi, teplotu vody, preinfuzi, dobu extrakce a tlak. Každý z těchto faktorů přispívá ke konečnému profilu chuti vašeho nápoje. Ve společnosti Loewe chápeme význam nápovědy během procházení tímto komplikovaným procesem.

Náš přístroj aura.pure se dodává s výchozími nastaveními, která slouží jako základ pro vaše zkoumání kávy. Určujeme přitom určité parametry, které vás povedou po cestě, ale přitom si uvědomujeme, že skutečné mistrovství leží v rukách každého jedince. Stěžejní úlohu při přípravě dokonalého šálku hrají osobní preference, kvalita vody a charakteristiky zrnkové kávy.

Vydejte se na tuto cestu objevování s trpělivostí a duchem experimentátora. Užijte si radosti z jemného ladění svých nastavení a vytvořte nápoj, který bude rezonovat s vašimi jedinečnými chuťovými pohárky. A nezapomeňte, že hlavním klíčem je přesnost – investujte do spolehlivé váhy, abyste zaručili konzistenci svých pokusů o vaření.

Obsah

Obsah dodávky	114
Umístění typového štítku	114
Zamýšlené použití	114
1 Důležité bezpečnostní pokyny.....	115
2 Hlavní součásti jednotky	117
3 Přípravné úkony před prvním spuštěním	118
4 Návod k obsluze.....	118
5 Návod k obsluze panelu	120
6 Nastavení	121
7 Návod k čištění	122
8 Péče a čištění	122
Likvidace.....	124
Často kladené otázky	125
Technické údaje	127

Obsah dodávky

Opatrně vybalte zařízení a ujistěte se, že máte všechny součásti příslušenství:

- Loewe aura.pure
- Jednoduchý filtrační koš
- Dvojitý filtrační koš
- Silikonový čistící kotouč a kolík
- Pěch plus podložka pěchu
- 2 čistící kartáčky
- 350ml džbán na mléko
- Baristická utěrka
- Slepé síto
- Portafiltr pro jednu dávku
- Portafiltr pro dvojitou dávku
- Náhradní filtr
- Kompletní uživatelská příručka

Umístění typového štítku

Štítek s číslem modelu a provozním napětím lze najít pod odkapávací miskou.

Zamýšlené použití

Tento přístroj je určený k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou: kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, pokoje v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, nebo v ubytovacích zařízeních typu bed and breakfast.

1 Důležité bezpečnostní pokyny

Pozor: Přečtěte si pozorně tuto stránku, aby bylo zaručeno bezpečné fungování přístroje.

Během používání tohoto výrobku dodržujte všechny bezpečnostní a pracovní pokyny.

Bezpečnostní a pracovní pokyny si musíte uložit pro budoucí použití.

Musíte striktně dodržovat všechna varování uvedená na výrobku a v návodu k obsluze.

Varování: Při nesprávném použití může dojít k úrazu.

Vysvětlení symbolů



Tento symbol upozorňuje na nebezpečí vyplývající z vysokého napětí.



Tento symbol varuje uživatele před jinými, specifitějšími riziky.



Tento symbol upozorňuje na hrozící nebezpečí vypuknutí požáru.



Tento symbol upozorňuje na horké plochy nebo povrchy.

Vždy umístěte přístroj na plochy rovný povrch.

Nepoužívejte bez vody ve vodní nádržce. Vodní nádržku plňte jen čistou studenou vodou. Maximální objem je 2,5 litru.

Neodstraňujte rukojeť filtru, když vytéká espresso nebo voda, protože je přístroj pod tlakem.

Odstranění rukojeti filtru během výše uvedené fáze může vést k opaření nebo jinému zranění.

Parní trubka a ventil horké vody se během texturování mléka a výdeje vody silně zahřívají. To může v případě dotyku povrchu parní trubky nebo ventilu horké vody způsobit popáleniny, a proto se

vyhněte jakémukoli přímému dotyku parní trubky nebo ventilu horké vody.

Před čištěním kávovaru vždy odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.

Nevedte napájecí kabel v blízkosti přístroje, včetně ventilu horké vody a parní trubky.



Nesahejte rukama přímo pod proud páry, horké vody nebo kávy, protože by to mohlo vést k opaření nebo jinému zranění.

Před zapojením nebo odpojením zástrčky vždy vypněte napájení síťové zásuvky. Odpojení provádějte uchopením zástrčky – ne tahem za kabel.

Když se přístroj nepoužívá nebo ho budete čistit, vypněte napájení a odpojte zástrčku.

Nepoužívejte přístroj s prodlužovacím kabelem, pokud nebyl zkontrolován a vyzkoušen kvalifikovaným technikem nebo servisním pracovníkem.

Tento přístroj nesmí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.

Přístroj smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez zkušeností či znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou související rizika.

Vždy používejte přístroj s napětím z napájecí zásuvky (jen střídavým) vyznačeným na přístroji.

Během použití nenechte přístroj nikdy bez dozoru.

Při použití přístroje v blízkosti dětí nebo nemohoucích osob je zapotřebí důkladný dozor.

Děti musí být pod dozorem, aby bylo jisté, že si nebudou s přístrojem hrát.

Kávovar nesmí být během použití umístěn ve skříni.

Přístroj nepoužívejte k žádné jiné účel než k jeho zamýšlenému účelu.

Nestavte přístroj na plynový plamen, elektrický článek nebo na vyhřátou troubu ani do jejich blízkosti.

Nestavte na žádný jiný přístroj. Nenechte napájecí kabel přístroje viset přes okraj stolu nebo lavice ani se dotýkat žádného horkého povrchu.

Z bezpečnostních důvodů nedovolte provádět údržbu neodborným osobám. Některé přístroje jsou 'uzavřené' zajištěnými šrouby; takové přístroje musí být při potřebě nastavení nebo opravy vždy předány nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku společnosti Loewe.

Žádný elektrický přístroj nepoužívejte, pokud má poškozený kabel, nebo poté, co spadl nebo se jakýmkoli způsobem poškodil. Budete-li mít podezření na poškození, předejte přístroj nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku společnosti Loewe k prozkoumání, opravě nebo nastavení.

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby bylo vyloučeno jakékoli nebezpečí.

Pro zvýšenou ochranu doporučuje společnost Loewe používat v elektrickém obvodu přivádějícím energii do přístroje proudový chránič (RCD) se spínacím proudem nejvýše 30 mA.

Neponořujte přístroj do vody ani žádné jiné kapaliny, pokud to není výslovně doporučeno.

Před použitím zkontrolujte, jestli v násypce nejsou cizí materiály.

Mlýnek spouštějte vždy jen s násypkou správně vloženou v mlýnku.

Pokud je mlýnek v provozu, nesahejte rukama do břitů nebo jejich blízkosti.

Nepokoušejte se znovu mlít již namletou kávu.

Než se dotknete jakékoli části mlýnku, která se během použití pohybuje, vypněte přístroj a odpojte ho od elektrického napájení.

Přístroje nejsou určeny k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.

Teplota v místnosti musí být mezi 5 °C a 35 °C.

Na povrchu topného článku zůstává po použití zbytkové teplo.



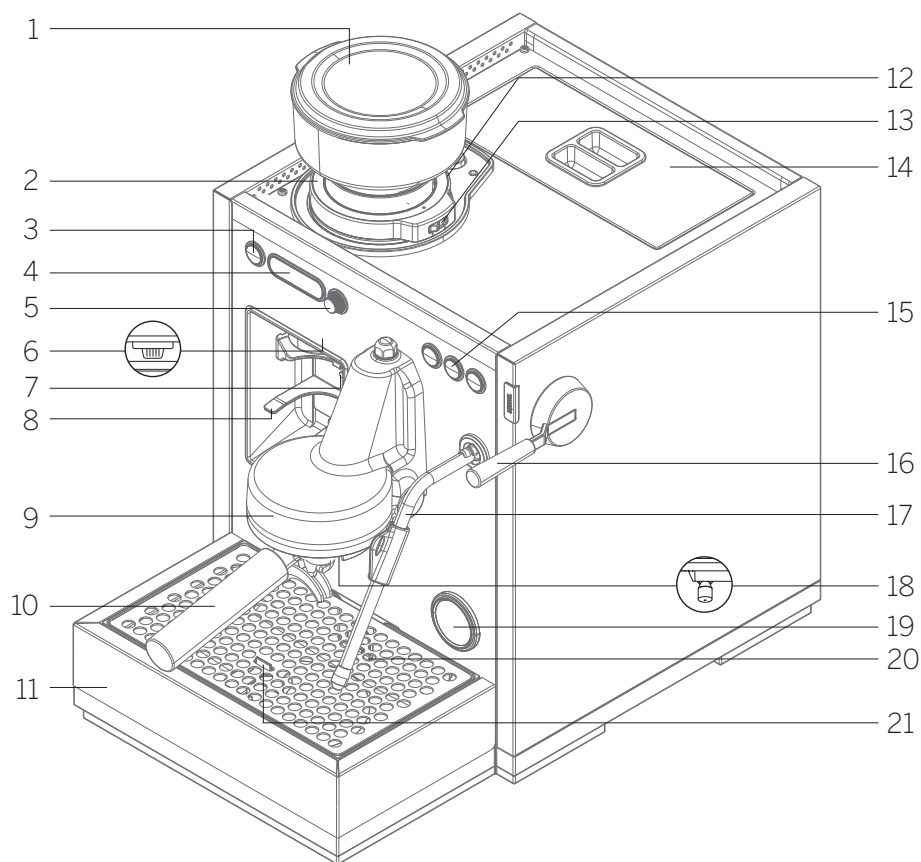
Povrchy se během používání silně zahřívají.

Zůstane-li přístroj bez dozoru, odpojte ho vždy od elektrického napájení; totéž platí také před demontáží, montáží nebo čištěním.

UPOZORNĚNÍ: Abyste předešli poškození přístroje, nepoužívejte alkalické čisticí prostředky; při čištění používejte měkký hadr a jemný saponát.

2 Hlavní součásti jednotky

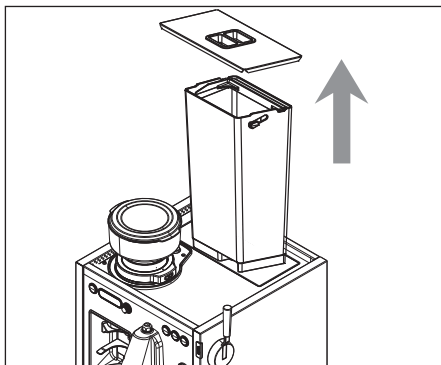
- 1 Násypka zrnkové kávy a víko
- 2 Kroužek pro nastavení mletí
- 3 Vypínač
- 4 Displej
- 5 Ovládací knoflík
- 6 Výstup mlýnku a ionizátor
- 7 Mikrospínač
- 8 Vidlice portafiltru
- 9 Hlava skupiny kávy
- 10 Portafilter
- 11 Odkapávací miska
- 12 Pojistka kroužku mletí
- 13 Pojistný spínač váhy
- 14 Vodní nádržka
- 15 Ovládací panel
- 16 Ovládací páčka páry
- 17 Parní trubka
- 18 Výdej horké vody
- 19 Tlakoměr
- 20 Výstup uvolnění přetlaku
- 21 Ukazatel hladiny vody



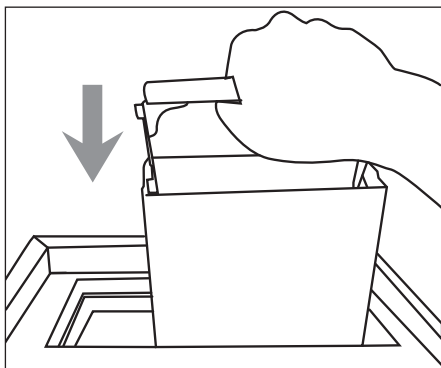
3 Přípravné úkony před prvním spuštěním

Poznámka: Při prvním použití stroje musíte provést tyto úkony:

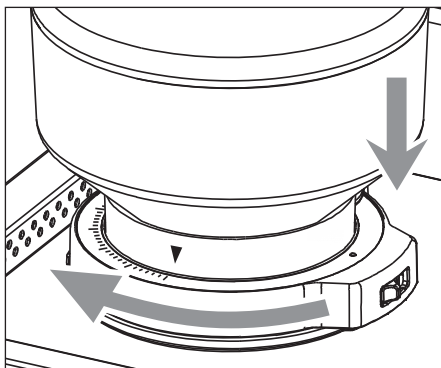
1. Odstraňte víko vodní nádržky a vyjměte vodní nádržku.



2. Propláchněte vodní nádržku, rukojeť skupiny, filtrační koš a násypku vodou a osušte čistou utěrkou.
3. Vložte vodní nádržku zpět do stroje.



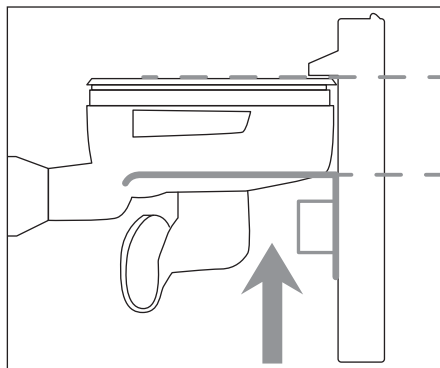
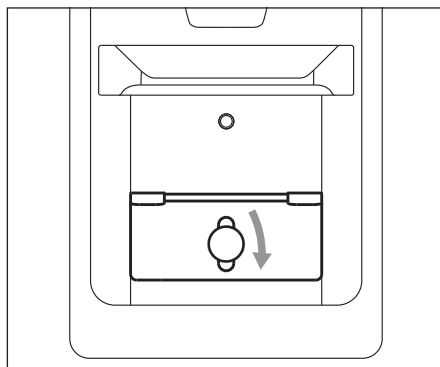
4. Naplňte vodní nádržku filtrovanou vodou o teplotě místnosti po rysku maximální hladiny (MAX) na straně vodní nádržky.
5. Při montáži násypky zrnkové kávy vyrovnejte šipku na násypce se šipkou na horní straně mlecí kazety a otočením po směru hodinových ručiček zajistěte.



6. Stisknutím tlačítka Power zapnete přístroj a spustíte předehřívání.

Poznámka: Je normální, pokud z přístroje během předehřívání uchází pára.

7. Naplňte násypku zrnkovou kávou.
8. Pokud je nutné upravit výšku vidlice portafiltru tak, aby odpovídala portafiltru, vyšroubujte šrouby zajišťující vidlici portafiltru.



4 Návod k obsluze



qrco.de/bf7JWU

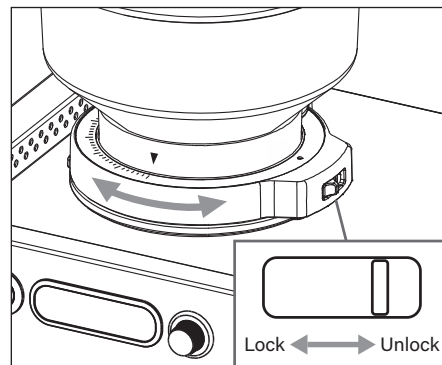
4.1 Příprava kávy

1. Otočte pojistný spínač váhy doprava, aby se odjistil kroužek pro nastavení mletí, a otočte kroužek do polohy požadovaného nastavení mletí.

Čím větší číslo, tím hrubší je mletí. Pro lepší chuť espresso se doporučuje nastavení mletí mezi 2 a 3 (vyznačeno na kroužku). Nastavení mletí je třeba upravit individuálně pro každý typ kávových zrn, aby bylo dosaženo optimálních výsledků. Otočením pojistného spínače váhy doleva zajistěte nastavení mletí.

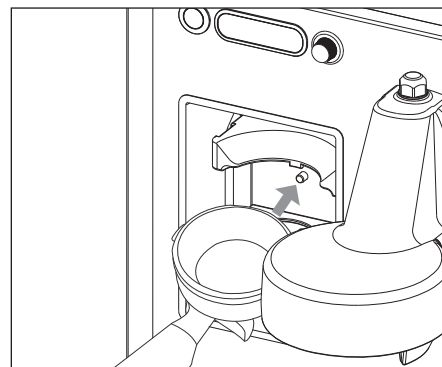
Varování: Při změně stupně broušení v

zablokovaném stavu dojde ke špatnému seřízení brusky, které musí být znovu provedeno zákaznickým servisem.



Poznámka: Před mletím zvolte portafiltr pro jednoduchou nebo dvojitou dávku v závislosti na počtu připravovaných šálků.

2. Vložte portafiltr rovněž do vidlice portafiltru. Stiskněte a přidržte mikrospínač s portafilterem, aby se spustilo mletí.



Automatický režim:

Dlouhým stisknutím mikrospínače spustíte mletí; na displeji se zobrazí přednastavená doba mletí a začne odpočítávání.

Při uvolnění mikrospínače se pozastaví mletí, opětovným stisknutím mikrospínače se mletí zase obnoví.

Když odpočítávání času doběhne do nuly, mletí se automaticky zastaví.

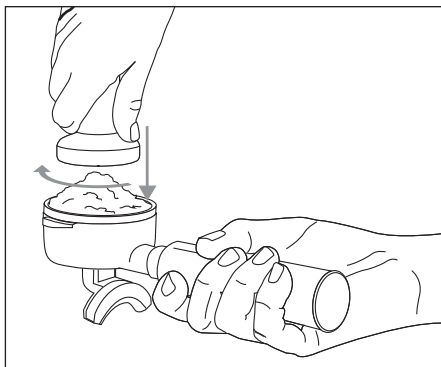
Pokud dál přidržíte stisknutý mikrospínač, mletí se opět spustí.

Ruční režim:

Krátkým stisknutím mikrospínače spustíte mletí; na displeji se zobrazí doba mletí. Opětovným stisknutím mikrospínače mletí zastavíte.

Když se zastaví mletí, začne blikat displej a přístroj se po 3 sekundách vrátí do pohotovostního režimu.

3. Rovnoměrně rozdělte kávu v portafiltru a pomocí pěchovadla ji utlučte tak, aby byl povrch hladký, poté odstraňte přebytečnou kávu na rukojeti.



Poznámka: Mletí se nespustí, pokud ve stroji není vložena násypka.

Doporučení: Dvojitý filtr musí být naplněn alespoň 18 gramy namleté kávy, jednoduchý filtr alespoň 14 gramy.

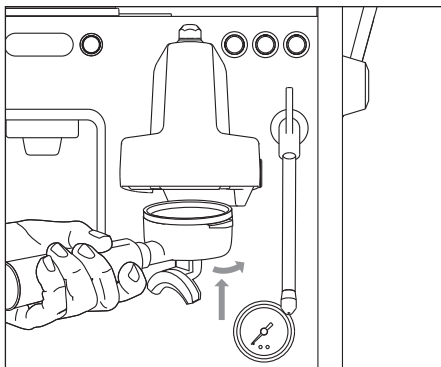
Pro nejlepší výsledky je nutné dosáhnout tlaku od 8 do 12 barů.



Nebezpečí opaření!

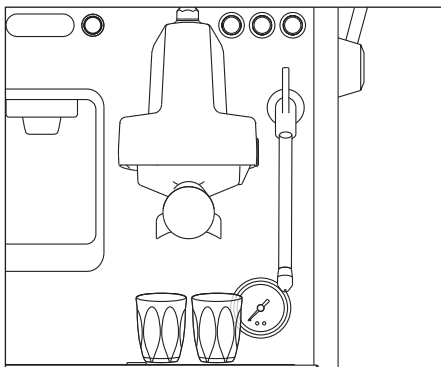
Varování: Tyto úkony provádějte velice pečlivě.

Zajistěte rukojeť skupiny na hlavě skupiny.



Vložte šálek, resp. šálky pod výdej portafiltru.

Poznámka: Portafiltry a filtry z poprodejšího trhu se nemusí vejít do spařovací hlavy. Doporučujeme používat originální výrobky Loewe.

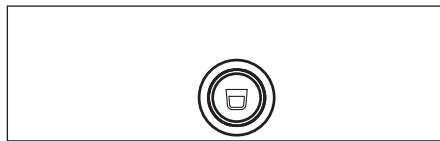


Varování: Neodstraňujte rukojeť předtím, než skončí spařování.

Příprava v režimu jednoho šálku

Spusťte přípravu kávy stisknutím tlačítka jednoho šálku.

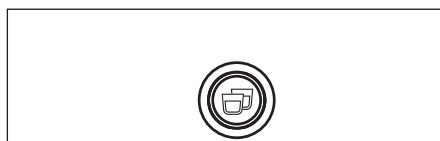
Příprava se zastaví po vydání přednastaveného objemu jednoho šálku.



Příprava v režimu dvou šálků

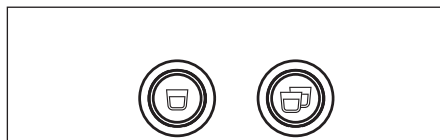
Spusťte přípravu kávy stisknutím tlačítka dvou šálků.

Příprava se zastaví po vydání přednastaveného objemu dvou šálků.



Příprava v ručním režimu

Stisknutím tlačítek One Cup a Two Cups současně zahájíte spařování a dalším stisknutím tlačítka One Cup nebo Two Cups kdykoli během procesu extrakce spařování zastavíte.



4.2 Pára / horká voda

Všeobecné pokyny

Mléko je produkt, který snadno zkysne, a jeho kvalita je ovlivňována teplotou. Když otevřete karton s mlékem, abyste zkonsumovali veškeré mléko do data spotřeby, musíte ho uchovávat při teplotě nepřekračující 5 °C (41 °C).

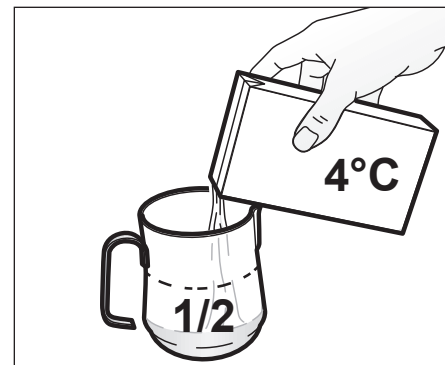


Nebezpečí opaření!

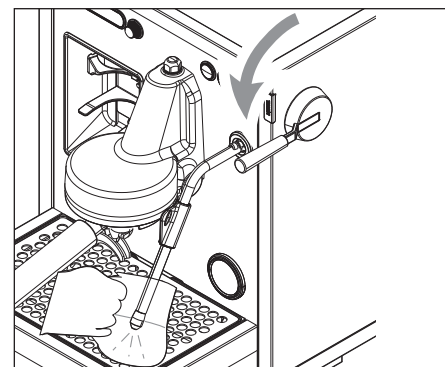
Varování: Tyto úkony provádějte velice pečlivě. Pro manipulaci s vodními a parními trubkami používejte speciální izolované pomůcky.

Příprava mléčné pěny

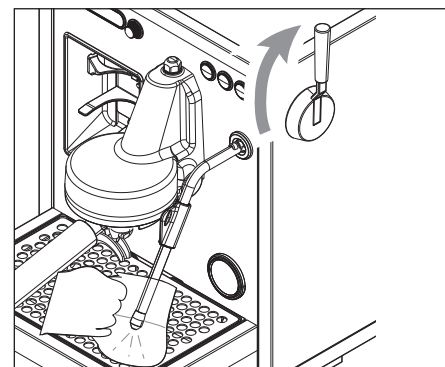
1. Nalijte mléko do džbánu, dokud nedosáhne na dno výlevky. To je obvykle asi do jedné třetiny až poloviny.



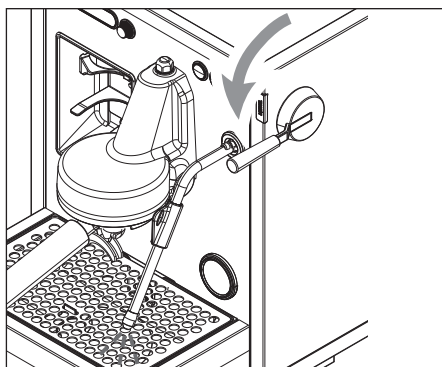
2. Vložte do konvičky parní trubku a zatážením za ovládací páčku páry směrem dolů spusťte napařování a ohřívání mléka.



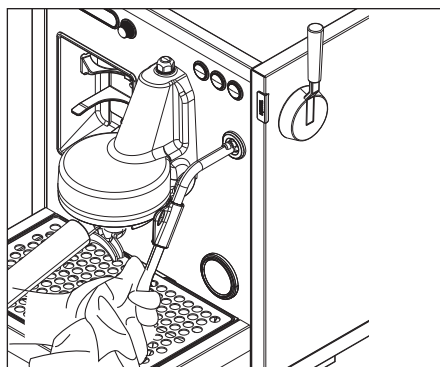
3. Až bude množství mléčné pěny i teplota mléka odpovídat požadavkům, zatáhněte za ovládací páčku páry nahoru, abyste zastavili napařování.



4. Parní trubka musí být přemístěna do odkapávací misky a zapnuta, aby vyteklo mléko uvnitř parní trubky.



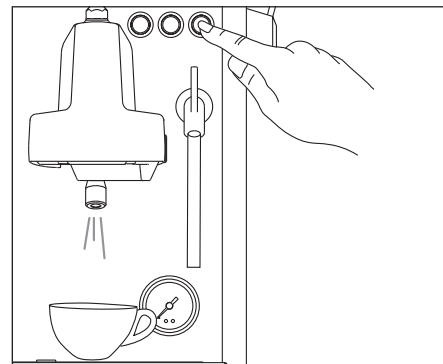
5. Po každém použití očistěte povrch parní trubky hadrem.



Varování: Parní trubka nesmí být nikdy vyjmuta z kapaliny, dokud není pára úplně vypnutá.

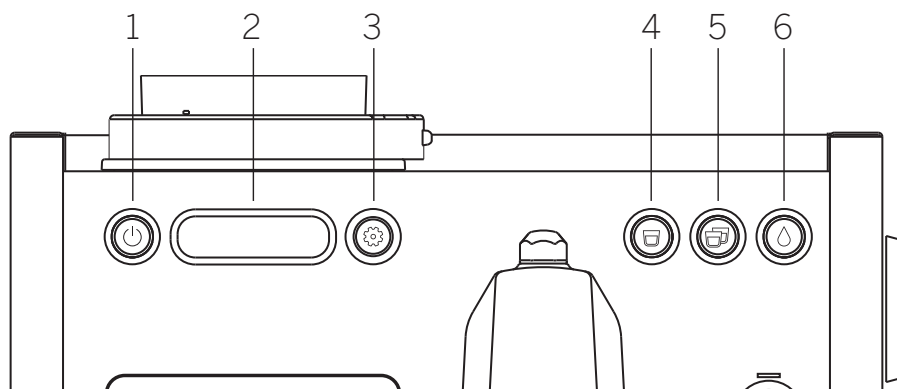
Horká voda

1. Umístěte nádobu pod výpuště horké vody a stisknutím tlačítka horké vody spusťte průtok vody.
2. Opětovným stisknutím tlačítka horké vody proud vody zastavíte.



5 Návod k obsluze panelu

1. Napájení
2. Displej
3. Ovládací knoflík
4. Jeden šálek
5. Dva šálky
6. Horká voda



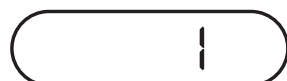
Režim předehřívání: Zobrazení „PREHEAT“



Pohotovostní režim: Zobrazení přednastavené doby mletí, připraveno k přípravě kávy



Režim kávy: Zobrazení doby spařování



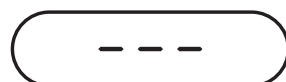
Režim horké vody: Zobrazení „HOT“



Plnění nádrže: Připomenutí uživateli, aby naplnil nádrž, blikáním hlášení „H2O“ při nízké hladině vody



Kontrola: Když je na displeji zobrazeno „---“, znamená to, že se ovládací páčka páry nemůže vrátit do vypnuté polohy.



Nastavení objemu jednoho šálku / dvou šálků, zobrazení „P“ a doby spařování



Režim spánku: Příklad: Přístroj se přepíná do režimu spánku po 30 minutách nečinnosti.



6 Nastavení

V pohotovostním režimu přidržte na 3 sekundy stisknutý ovládací knoflík, abyste přešli do režimu nastavení (pořadí: teplota termobloku hlavy skupiny, průtok páry, preinfuze, osvětlení výdeje mlýnku, režim rychlého spuštění, limit čištění, reset, konec).

Otáčením knoflíku se vybírá nastavení a stisknutím knoflíku se vybrané nastavení potvrzuje. Po 3 sekundách nečinnosti se přístroj vrátí do pohotovostního režimu.

1. Teplota termobloku hlavy skupiny (rozsah: 86-98 °C)

Otáčením knoflíku se mění nastavení a stisknutím knoflíku se uloží.

Co

2. Průtok páry (rozsah: 01-05)

01 je nejmenší nastavení a 05 je největší. Otáčením knoflíku se mění nastavení a stisknutím knoflíku se uloží.

St

3. Rychlost preinfuze (rozsah: P0-P10)

P0 znamená žádnou preinfuzi;

P1 až P10 jsou doby spařování 1 sekunda až 10 sekund;

Otáčením knoflíku se vybírá nastavení a stisknutím knoflíku se uloží.

P1

4. Osvětlení výdeje mlýnku (rozsah: L0-L2)

L0: Světlo vypnuté

L1: Světlo zapnuté během mletí

L2: Světlo zapnuté

Otáčením knoflíku se vybírá nastavení a stisknutím se uloží.

LEd

5. Režim rychlého spuštění (ANO / NE)

Volba ANO: Stroj přejde do pohotovostního režimu bez čekání na předehřátí hlavy skupiny.

Volba NE: Stroj přejde do pohotovostního režimu, dokud není předehřáta hlava skupiny.

FAS

6. Připomenutí čištění: nastavte limit spotřeby vody pro připomenutí čištění (rozsah: 50 l / 100 l / 180 l); otáčením knoflíku se vybírá nastavení a stisknutím knoflíku se uloží.

CLN

7. Reset: vrácení všech nastavení zpět na nastavení od výrobce (NE / ANO)

Volbou „NE“ ukončíte, volbou „ANO“ resetujete přístroj.

Otáčením knoflíku se vybírá nastavení a stisknutím knoflíku se potvrzuje.

rSt

8. Konec

Stisknutím knoflíku se vrátíte do pohotovostního režimu.

bYE

9. Přednastavená doba mletí (výchozí je 8 sekund):

Otáčením knoflíku v pohotovostním režimu nastavte dobu mletí. V automatickém režimu se mletí zastaví automaticky, když odpočítávání času doběhne do nuly.

10. Nastavení objemu 1 šálku (na displeji se zobrazí počítání času)

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko 1 šálku a přidržte 3 sekundy, přístroj pak začne spařovat; až bude objem kávy dostatečný, stiskněte znovu tlačítko 1 šálku pro uložení.

11. Nastavení objemu 2 šálků (na displeji se zobrazí počítání času)

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko 2 šálků a přidržte 3 sekundy, přístroj pak začne spařovat; až bude objem kávy dostatečný, stiskněte znovu tlačítko 2 šálků pro uložení.

12. Režim čištění:

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko horké vody a přidržte 3 sekundy, potom zvolte funkci čištění hlavy skupiny kávy (Co) nebo potrubí páry (St) a stisknutím knoflíku spusťte čisticí proces.

V průběhu čisticí funkce stiskněte tlačítko horké vody a přidržte 3 sekundy pro zastavení a návrat do pohotovostního režimu.

* Podrobnosti najdete v kapitole Návod k čištění na další straně.

7 Návod k čištění

V pohotovostním režimu stiskněte a přidržte tlačítko „Horká voda“, abyste spustili režim čištění.

Dodržujte postupy čištění.

Systém	Postupy	Připomenutí čištění
CO CLEAN	Otočením ovládacího knoflíku vyberte hlavu skupiny kávy (☐) v režimu čištění a pak stisknutím knoflíku spusťte čištění hlavy skupiny. Pokud nestisknete knoflík během 3 sekund, vrátí se přístroj automaticky do pohotovostního režimu. Kompletní proces trvá okolo 7 minut.	Když přístroj dosáhne přednastavené úrovně spotřeby vody, zobrazí se na displeji hlášení „☐ ☐ L N“, které upozorňuje uživatele na vyčištění hlavy skupiny.
ST CLEAN	Otočením ovládacího knoflíku vyberte páru v režimu čištění (☐) a pak stiskněte knoflík; na displeji se zobrazí „☐ P“. Zatáhnete za ovládací páčku páry dolů, aby se spustilo čištění parní trubky. Pokud nestisknete knoflík během 3 sekund, vrátí se přístroj automaticky do pohotovostního režimu. Kompletní proces trvá okolo 10 minut. Na displeji se zobrazí „---“, což připomíná uživateli, aby otočil ovládací páčku páry do vypnuté polohy.	Když parní trubka dosáhne úrovně 300 použití, zobrazí se na displeji přístroje hlášení „☐ ☐ L N“, které upozorňuje uživatele na vyčištění parní trubky. Pokud parní trubka dosáhne úrovně 400 použití, nelze použít přístroj, dokud nebude parní trubka vyčištěna.
PŘIPOMENUTÍ	1. Stiskněte tlačítko horké vody a přidržte 3 sekundy, aby se zastavil probíhající čisticí proces. 2. Během čisticích procesů se zobrazí „H2O“, pokud ve vodní nádrži není voda. Po doplnění nádržky se zobrazí „☐ on“; stisknutím tlačítka horké vody pokračujete v čištění. 3. Dbejte na to, aby během čisticích procesů byla ve vodní nádrži voda.	Pokud jak přednastavená úroveň spotřeby vody, tak úroveň použití parní trubky splní požadavky na připomenutí čištění, zobrazí se na displeji střídavě „☐ ☐ L N“ a „☐ ☐ L N“.

8 Péče a čištění

Proces přípravy kávy zahrnuje extrakci olejů z namleté kávy pro přípravu espresso. Usazeniny těchto olejů se časem hromadí a ovlivňují chuť kávy a fungování přístroje na espresso.

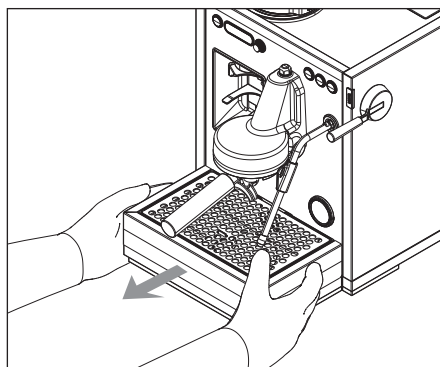
Je nezbytné odstraňovat tyto oleje pravidelným čištěním, které zachovává kvalitu kávy připravované přístrojem na espresso a snižuje potřebu údržby přístroje. Toto čištění se snadno provádí v několika rychlých a jednoduchých úkonech po každé přípravě kávy.

1. Nechte cirkulovat vodu skrze hlavu skupiny.
2. Propláchněte parní trubku párou.
3. Bezprostředně po každém použití vyčistěte parní trubku otřením vlhkým hadříkem.
4. Vyjměte filtrační koš z portafiltru a očistěte ho od veškerých starých kávových olejů.
5. Vyprázdněte odkapávací misku a vypláchněte ji.

Důležité: Nikdy nemyjte žádné části nebo příslušenství přístroje na espresso v myčce na nádobí.

8.1 Odkapávací miska a mřížka

V pravidelných intervalech odstraňte mřížku a odkapávací misku a vyprázdněte je. Vyčistěte vodou s trochou nedrhnoucího tekutého čisticího prostředku, opláchněte a osušte.



8.2 Hlava skupiny, portafilter a filtrační koše

Filtrační koše a portafiltry je třeba opláchnout po každém použití teplou vodou a potom důkladně osušit.

Důležité: Nepokoušejte se odšroubovat vý-

stupní otvor ve spodní části portafiltru. Je přilepený a pokud jej odstraníte silou, nebude možné jej znovu namontovat, což způsobí, že portafilter bude nepoužitelný.

Při čištění hlavy skupiny od staré namleté kávy nechte cirkulovat vodu skrz a otřete hlavu skupiny a okolí vnitřní obruby vlhkým hadříkem. Jestliže se otvory ve filtračních koších zanesou namletou kávou, vyčistěte je kartáčem s jemnými štětinami.

Můžete také použít čisticí kolík, který se dodává s přístrojem na espresso. Čisticí kolík je připevněn k vnitřní straně horního plnicího víka, umístěného na horní straně přístroje na espresso. Čisticí kolík má na každém konci dva kolíky – kratší z nich je určený k čištění otvorů ve filtračním koši.

8.3 Pryžové těsnění hlavy skupiny

Těsnění hlavy skupiny je umístěno na spodní straně hlavy skupiny a slouží jako těsnění vůči portafiltru během nalévání espresso.

Poznámka: Během dlouhých období nepoužívání doporučujeme nenechat rukojeť filtru na hlavě skupiny, protože by se tím zkrátila životnost těsnění hlavy skupiny.

Utěsnění, bezpečné upevnění je zaručeno, když je rukojeť v koncové poloze otočena přímo k uživateli.

V průběhu času ztrácí těsnění svou elasticitu a potřebuje vyměnit. Zhoršení kvality těsnění se projevuje tím, že hlava skupiny nemůže dosáhnout potřebného utěsnění a během nalévání espresso uniká pára a/nebo voda okolo hlavy skupiny.

Poznámka: Budete-li potřebovat vyměnit těsnění hlavy skupiny, kontaktujte poprodejní tým společnosti Loewe.

Nepokoušejte se vyměnit těsnění bez předchozí porady s Loewe.

Pro všeobecné odstranění zbytků namleté kávy z mlýnku postačuje pravidelné čištění kartáčem. Je rovněž možné použít vysavač. Postupujte opatrně, abyste nepoškodili mlýnek nebo vysavač.



8.4 Parní trubka

Udržování parní trubky v čistotě je nezbytné pro zajištění maximální účinnosti funkce páry.

Hromadění karamelizovaného/zaschlého mléka na parní trubce zhoršuje schopnost naparování a texturování přístroje na espresso.

Důležité: Bezprostředně po každém použití vyčistěte parní trubku otřením vlhkým hadříkem a propláchněte ji malým množstvím páry. Pokud na parní trubce zaschne nebo karamelizuje mléko, omotejte trubku jednoduše čistým vlhkým hadříkem, otočte parní trubku nad odkapávací misku a asi na 10 sekund zapněte páru. S hadříkem stále na parní trubce nechte asi 5 minut nasáknout; po této době zjistíte, že lze suché/karamelizované mléko snadno otřít. V případě odolného znečištění postup opakujte.

8.5 Násypka zrnkové kávy

1. Zavřete dělicí kolík násypky, abyste zabránili vypadnutí zrn, a poté násypku vyjměte.

Nepoužitou zrnkovou kávu uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě, aby si udržela čerstvost.

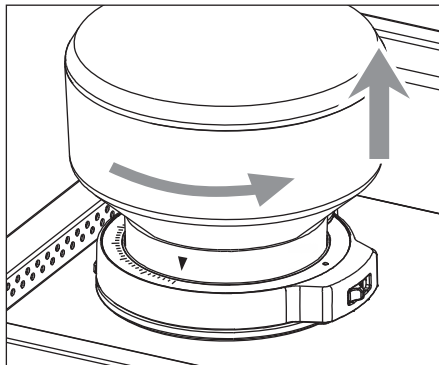
2. Umyjte násypku zrnkové kávy v teplé mýdlové vodě, pak ji opláchněte a osušte.

8.6 Kroužek a břity

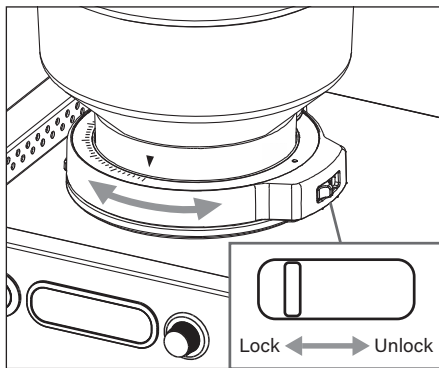
Pravidelné čištění pomáhá břitům dosahovat konzistentních výsledků mletí, což je obzvlášť důležité při mletí kávy na espresso.

1. Uzavřete přívod zrnkové kávy ze zásobníku do násypky a zapněte mlýnek, dokud nepřestane vycházet namletá káva.

2. Ujistěte se, že je mlýnek na kávu vypnutý, a odpojte ho ze síťové zásuvky. Otočte násypku proti směru hodinových ručiček a odstraňte ji. Používejte obě ruce.



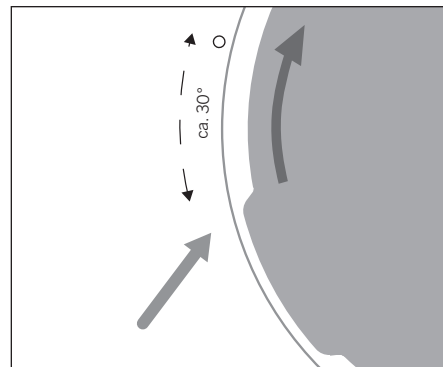
3. Chcete-li odstranit kroužek mletí, stiskněte a přidržte tlačítko „UVOLNIT“ na horní straně podstavce mlýnku, přidržte úchyty kroužku a druhou rukou otočte proti směru hodinových ručiček.



Poznámka: Zajistěte pojistný spínač váhy, aby bylo zaručeno, že se nezmění nastavení mletí.

Varování: Při změně stupně broušení v zablokovaném stavu dojde ke špatnému seřízení brusky, které musí být znovu provedeno zákaznickým servisem.

4. Zvedněte kroužek mletí z podstavce mlýnku.
5. Vyčistěte kroužek mletí a spodní břit čistícím kartáčem (nečistěte vodou).
6. Až budou vyčištěny oba břity, vraťte kroužek mletí do podstavce mlýnku. Slícujte vyčnívající část na spodní straně kroužku s vyznačenou polohou na stroji a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte.



8.7 Nucené plnění

1. Ujistěte se, že je ve vodní nádržce voda.
2. Odpojte elektrické napájení.
3. Stiskněte a přidržte současně tlačítka jednoho a dvou šálků.
4. Zapněte opět elektrické napájení (dál držte tlačítko).
5. Po 5 sekundách se nuceně rozběhne čerpadlo vody a čerpadlo páry.
6. Jakmile skrze trubku horké vody a skrze parní trubku začne protékat voda, je plnění vodou hotové a na displeji se zobrazí „FILL“.
7. Stisknutím vypínače zastavte plnění a zapněte opět přístroj.

8.8 Další pokyny pro čištění

Pamatujte si, že je nezbytně nutné denně čistit spařovací hlavu.

K tomuto účelu použijte dodané slepé sítko. Jednoduše ho vložte do portafiltru. Potom vložte portafiltr do spařovací hlavy, jak je popsáno, a spusťte spařovací proces bez kávy. Je nutné krátce dosáhnout tlaku asi 6 barů. V případě potřeby je možné vložit také čistící tabletu (kontaktujte svého specializovaného prodejce).

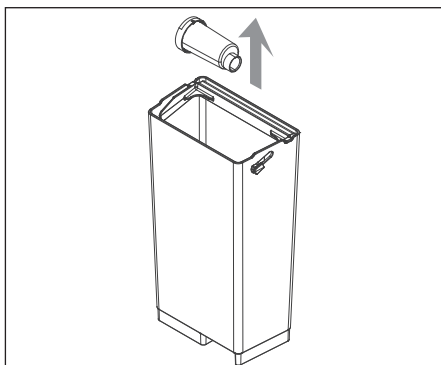
Pravidelně je nutné s použitím čistícího kolíku odstraňovat zbytky mléka z výstupu parní trysky.

Doporučené kroky pro čištění:

1. Vyjměte standardní sítko a nahraďte ho slepým sítkem.
2. Na slepé sítko dejte půl kávové lžičky odstraňovače mastnoty (nebo čistící tabletu).
3. Upněte portafiltr a připravte 10 šálků espresso.
4. Po deseti extrakcích slepé sítko vypláchněte a postup opakujte pouze s vodou.
5. Poté vyprázdněte a vyčistěte odkapávací misku.

Odstraňování vodního kamene

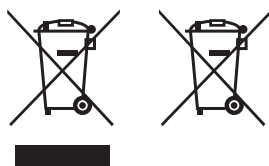
Vložka filtru vodního kamene je umístěna na dně vodní nádržky. Je opatřena pružnými silikonovými těsněními a lze ji snadno vyjmout a vyměnit. Potřebu výměny naznačuje nažloutlé zbarvení filtrační hmoty. Vyžádejte si u svého specializovaného prodejce vhodný náhradní díl. Náhradní filtr je součástí uvítací krabice.



 Vložka filtru vodního kamene musí být vždy vyjmuta před zahájením procesu odstranění vodního kamene.

Potom nalijte odstraňovač vodního kamene do vodní nádržky podle pokynů na obalu. Při odstraňování vodního kamene zvolte nastavení Co a St pro příslušné systémy kávy a páry. Po odstranění vodního kamene z obou systémů zmizí z displeje hlášení CLN. Odstranění vodního kamene z každého systému trvá mezi sedmi a deseti minutami. Předčasné zrušení je potvrzeno hlášením OP.

Likvidace



Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení a baterií.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách na výrobku nebo jeho obalu znamená, že se s tímto výrobkem nesmí nakládat jako s normálním komunálním odpadem, nýbrž je nutné ho odevzdat na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení a baterií. Tím, že pomůžete správně zlikvidovat tento výrobek, chráníte životní prostředí a zdraví ostatních lidských bytostí. Nevhodná nebo nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Další informace o recyklaci tohoto výrobku můžete získat od místních úřadů nebo od služby likvidace komunálního odpadu. **Pozor:** Značka „Pb“ pod symbolem baterie znamená, že tato baterie obsahuje olovo.

Likvidace obalu



Často kladené otázky

V případě závady přístroje doporučujeme nejprve provést kontroly podle následujícího seznamu a potom teprve volat zákaznickou linku.

Problém	Možná příčina	Náprava
Přístroj není funkční.	Přístroj právě není připojený k elektrické síti.	Ujistěte se, že je přístroj zapojen do sítě a vypínač je zapnutý.
	Ucpaný filtr spařovací hlavy.	Vyčistěte filtr spařovací hlavy, abyste odstranili případné ucpávky.
	Přístroj je zanesený vodním kamenem.	Spusťte postup odstraňování vodního kamene podle návodu k použití.
Není k dispozici žádný proud vody.	Přístroj běží nasucho nebo potřebuje odvzdušnit po dlouhé době nepoužívání.	Otevřete výdej horké vody, aby se přístroj odvzdušnil.
Hlasitý hluk z čerpadla.	Přístroj je zanesený vodním kamenem.	Spusťte postup odstraňování vodního kamene, abyste odstranili vápenaté usazeniny.
Espresso uniká nad portafilterem.	Portafilter není správně vložený.	Vložte portafilter správně tak, aby byl pevně usazený a řádně utěsněný (dobře utáhněte rukou).
	Na okraji portafilteru je namletá káva.	Vyčistěte okraje portafilteru.
	Spařovací hlava potřebuje vyčistit.	Vyčistěte spařovací hlavu.
	Těsnění spařovací hlavy může být znečištěné nebo opotřebované.	Obraťte se na zákaznický servis a požádejte o výměnu nebo radu ohledně čištění.
Přístroj nedávkuje vodu nebo espresso.	Zásobník na vodu je prázdný nebo je hladina vody příliš nízká.	Doplňte nádržku na vodu na odpovídající úroveň.
	Vodní nádržka není správně vložená.	Ujistěte se, že je nádržka na vodu správně umístěna a zajištěna.
	Parní trubka je otevřená.	Zavřete páčku parní trubky.
	Přístroj běží nasucho nebo potřebuje odvzdušnit po dlouhé době nepoužívání.	Otevřete výdej horké vody, aby se přístroj odvzdušnil.
Průtok vody příliš rychlý	Namletá káva je příliš hrubá.	Upravte nastavení mletí na jemnější úroveň.
	Namletá káva nebyla dostatečně silně stlačena.	Napěchujte namletou kávu o něco silněji.
	Nedostatečné množství kávové sedliny v portafiltru.	Naplňte větším množstvím namleté kávy.
Průtok vody příliš pomalý	Namletá káva je příliš jemná.	Upravte nastavení mletí na hrubší úroveň.
	Namletá káva byla příliš silně napěchována.	Mletou kávu pěchujte menším tlakem.
Dosažený tlak je příliš nízký.	Namletá káva je příliš hrubá.	Upravte nastavení mletí na jemnější úroveň.
	Nedostatečné množství kávové sedliny v portafiltru.	Použijte větší množství namleté kávy.
		Dosáhněte s použitím pěchovadla vyššího tlaku.
	Tlak pěchování je příliš lehký.	Pamatujte si, že tlak napěchování závisí do značné míry na namletí: jemnější namletí vyžaduje nižší tlak než namletí hrubé. [Přibližné vodítko: za ideální se obvykle považuje tlak asi 10 až 15 kg.]
	Nerovnoměrné rozložení namleté kávy v portafiltru.	Rozložte rovnoměrně (v případě potřeby lehkým protřepáním) a při zhutňování vyvíjejte stejnoměrný tlak.
	Teplota vody příliš nízká.	Upravte vhodně teplotu vody v nastaveních.
	Zrnková káva není čerstvá.	Používejte čerstvě upražená kávová zrna.
	Namletá káva není čerstvá.	Mletou kávu melte čerstvou a nenechávejte mletou kávu v portafiltru příliš dlouho před přípravou.

Problém	Možná příčina	Náprava
Dosažený tlak je příliš vysoký.	Namletá káva je příliš jemná.	Ujistěte se, že mletá káva není příliš jemně nebo hrubě namletá.
	Dávkování je příliš vysoké.	Použijte menší množství namleté kávy.
	Tlak přechování je příliš silný.	Vyvíjejte přechovadlem nižší tlak. [Viz výše.]
	Teplota vody příliš vysoká.	Upravte teplotu vody v nastavení.
	Namletá káva zůstala před přípravou příliš dlouho v portafilteru.	Vždy melte čerstvou kávu. Nenechávejte namletou kávu před přípravou příliš dlouho v portafilteru.

Technické údaje

Loewe	aura.pure
Provedení	
Barva	čedičově šedá
Povrch	matná
Materiál trysky pro šlehání mléka	nerezová ocel
Spařovací skupina	E58
Materiál spařovací skupiny	chrom
Materiál držáku šálku	nerezová ocel
Programy a funkce	
Typ provozu	tlačítka přímého výběru, ovládání otáčením
Velikost displeje v palcích	1,5"
Technologie displeje	LCD displej
Barva osvětlení displeje	bílá
Rozsah teplot	88-96 °C
Preinfuze	●
Parní trubka pro přípravu mléčné pěny	●
Pasivně vyhřívaná podpora šálku	●
Speciality	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Horká voda	●
Příprava mléčné pěny	●
Hygienické standardy	
Vložka filtru	●
Sledování sběrné misky na vodu	●
Technické vlastnosti	
Systém ohřevu	3 PID termobloky
Počet topných okruhů	2
Typ čerpadla	vibrační čerpadlo
Počet čerpadel	2
Tlak čerpadla kávy	15 bar
Tlak čerpadla při extrakci páry	4 bar
Tlakoměr spařování	●
Vodní nádržka	●
Kapacita vodní nádržky	2,5 l
Vyjímatelná vodní nádržka	●
Mlýnek	
Integrovaný mlýnek	●
Počet mlýnků	1
Ionizátor / antistatické provedení	●
Typ mlýnku	nerezová ocel
Počet stupňů mletí	66
Otáčky	1400 ot./min
Mlecí kotouče	nerezová ocel, 54 mm
Počet nádob na zrnkovou kávu	1
Kapacita nádoby na zrnkovou kávu	200 g
Energie a životní prostředí	
Síťové napětí střídavé	220-240 V, 50 Hz
Spotřeba energie	2350-2850 W
Pohotovostní příkon	<0,5 W
Délka napájecího kabelu	1,1 m
Značka shody	CE
Rozměry přístroje	
Hmotnost (cca kg)	22
Š* x V x H (cca cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Volitelné příslušenství	
Pěchovací stanice	●
Odklepávač	●
Pěchovadlo	●

● = k dispozici — = není k dispozici

Technické údaje a možnosti dodávek se mohou změnit bez předchozího upozornění. Nabídka výrobků může být odlišná a může se lišit v různých zemích. Veškeré servisní práce se zpracovávají individuálně.

Tak,

fordi du har valgt et Loewe-produkt. Vi er glade for at have dig som kunde. Hos Loewe kombinerer vi de højeste standarder for teknologi, design og brugervenlighed. Det gælder også for vores espresso- og kaffemaskiner.

Hverken teknologi eller design er et mål i sig selv, men sammen skal de gøre det muligt for vores kunder at få den bedst mulige kaffeeoplevelse.

Vores design dikteres ikke af flygtige mode-trends. Med dit køb har du trods alt investeret i førsteklasses udstyr, som skal kunne nydes både i dag, i morgen og mange dage fremover.

Om portafilter-espressomaskiner

Lad os se nærmere på portafilter-maskiner – et helt univers af sofistikerede maskiner, der håndværksmæssigt er smukt udført. Disse maskiner tilbyder et overflødigshorn af muligheder, der har indflydelse på kvaliteten af din kaffe. At vælge de perfekte kaffebønner er kun det indledende trin – derfra er det en rejse i præcision og forfinelse.

Her er nogle af faktorerne: formalingsgrad, kaffemængde, sammenpresning, vandtemperatur, præinfusion, ekstraktionstid og tryk. Hver eneste af disse faktorer bidrager til, at du finder frem til din ultimative smagsprofil. Hos Loewe ved vi, at det er vigtigt at blive guidet i denne komplicerede proces.

Vores aura.pure-maskine er udstyret med standardindstillinger, der danner fundamentet for din kaffeudforskning. Vi definerer nogle parametre for at guide dig på din rejse, men vi er klar over, at den ægte virtuose kaffebrygning finder sted, når du som person får håndlaget for det. Personlige præferencer, vandkvalitet og bønnernes egenskaber spiller alt sammen en afgørende rolle for at brygge den perfekte kop kaffe.

Tag med på en rejse, hvor du tålmodigt kan eksperimentere og finde frem til dit mål. Udnyt finjusteringen i dine indstillinger for at skabe en bryg, som dine unikke smagsløg tager imod med velbehag. Og husk, at præcision er vejen frem – anskaf dig en pålidelig vægt, så du kan sikre konsistens, når du afprøver brygninger.

Indhold

Leveringsomfang	128
Placering af typeskiltet	128
Beregnet brug	128
1 Vigtige sikkerhedsanvisninger	129
2 De vigtigste komponenter	131
3 Indledende trin før første brug	132
4 Betjeningsvejledning	132
5 Betjeningsvejledning til kontrolpanel	134
6 Indstilling	135
7 Rengøringsvejledning	136
8 Pleje og rengøring	136
Bortskaffelse	138
Ofte stillede spørgsmål	139
Tekniske specifikationer	141

Leveringsomfang

Pak forsigtigt apparatet ud, og tjek, at alle tilbehørsdele er til stede:

- Loewe aura.pure
- Enkeltfilterkurv
- Dobbeltfilterkurv
- Rengøringskive i silikone og -pind
- Tamper plus tampermåtte
- 2 rengøringsbørster
- 350 ml mælkekande
- Barista-klud
- Blindfilter
- Portafilter til enkelt shot
- Portafilter til dobbelt shot
- Udsiftningsfilter
- Omfattende brugervejledning

Placering af typeskiltet

Mærkat med modelnummer og driftsspænding kan findes under drypbakken.

Beregnet brug

Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende brug som f.eks. personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; på hoteller, moteller og andre beboelseslignende omgivelser; bed and breakfast-lignende omgivelser.

1 Vigtige sikkerhedsanvisninger

Bemærk: Læs denne side omhyggeligt for at sørge for, at du betjener apparatet på sikker vis.

Følg alle sikkerheds- og drifts-anvisninger, når du bruger dette produkt.

Opbevar sikkerheds- og drifts-anvisningerne til senere brug.

Du bør nøje følge alle de advarsler, der er angivet på produktet og i betjeningsvejledningen.

Advarsel: Der kan potentielt ske skader, hvis apparatet bruges forkert.

Forklaring på symboler



Dette symbol indikerer risici som følge af høje spændinger.



Dette symbol advarer brugeren om andre, mere specifikke risici.



Dette symbol indikerer farer som følge af udvikling af brand.



Dette symbol indikerer varme områder eller flader.

Placer altid apparatet på en jævn og vandret flade.

Undlad at betjene apparatet med tom vandbeholder. Vandbeholderen må kun fyldes med rent og koldt vand. Den maksimale mængde er 2,5 liter.

Undgå at fjerne filterhåndtaget, når espressoen eller vandet strømmer ud, da apparatet så står under tryk.

Hvis filterhåndtaget fjernes i løbet af ovenstående trin, kan det medføre skoldning eller skade.

Damprøret og varmtvandsudtaget bliver meget varme, når mælk skummes, og vand slippes ud. Dette kan medføre forbrændinger, hvis du kommer i

kontakt med overfladen på damprøret eller varmtvandsudtaget, så undgå direkte kontakt med damprøret eller varmtvandsudtaget.

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør espressomaskinen.

Strømledningen må ikke ligge i nærheden af maskinen, herunder varmtvandsudtaget og damprøret.



Undgå at holde hænderne direkte under dampen, det varme vand eller kaffestrålen, da det kan medføre skoldning eller skade.

Sluk altid for strømmen på stikkontakten, før du sætter et stik i eller tager et stik ud. Tag stikket ud ved at tage fat om stikket og ikke ved at trække i ledningen.

Sluk for strømmen, og tag stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.

Brug ikke apparatet sammen med en forlængerledning, medmindre forlængerledningen er blevet tjekket og testet af en kvalificeret elektriker eller serviceperson.

Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.

Apparatet kan bruges af folk med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner og mangel på erfaring og viden, hvis de har været under opsyn eller modtaget instruktioner om brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, det indebærer.

Forsyn altid dit apparat med strøm fra en stikkontakt, der giver den effekt (kun vekselstrøm/AC), der er angivet på apparatet.

Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug.

Det er nødvendigt med nøje overvågning, når apparatet bruges i nærheden af børn eller svagelige personer.

Hold opsyn med børn, så du er sikker på, at de ikke leger med apparatet.

Kaffemaskinen må ikke stilles i et skab, når den er i brug.

Undgå at bruge apparatet til andre formål end det tilsigtede.

Undgå at placere apparatet på eller i nærheden af en varm gasflamme, el-radiatorer eller en varm ovn.

Undgå at placere apparatet oven på andre apparater. Lad ikke apparatets strømledning hænge ud over kanten på et bord eller en bordplade eller berøre nogen som helst varm flade.

Af sikkerhedsårsager må apparatet ikke vedligeholdes af andre end fagfolk. Nogle apparater er 'forseglede' ved hjælp af manipulationssikrede skruer, og sådanne apparater bør altid returneres til nærmeste Loewe-servicecenter for justering eller reparation efter behov.

Betjen ikke et elektrisk apparat, hvis dets ledning er ødelagt, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Hvis du har mistanke om, at apparatet har fået skader, skal du indlevere det til nærmeste Loewe-servicecenter for undersøgelse, reparation eller justering.

Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

For at sikre yderligere beskyttelse anbefaler Loewe at bruge en fejlstrømsafbryder (RCD) med en aktiveringsstrøm på maks. 30 mA i det elektriske

kredsløb, der forsyner dine apparater.

Nedsæk ikke apparatet i vand eller nogen anden form for væske, medmindre det er anbefalet.

Tjek tragten for fremmedlegemer før brug.

Betjen altid kværnen med tragten korrekt sat på kværnen.

Undlad at have hænderne i eller i nærheden af knivene, når kværnen er i brug.

Forsøg ikke at omkværne allerede malet kaffe.

Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du berører dele af kværnen, som bevæger sig, når den er i brug.

Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt sammen med et eksternt timer-ur eller et separat fjernkontrollsystem.

Den omgivende temperatur skal være mellem 5 °C og 35 °C.

Overfladen på varmeelementet kan være varmt efter brug.



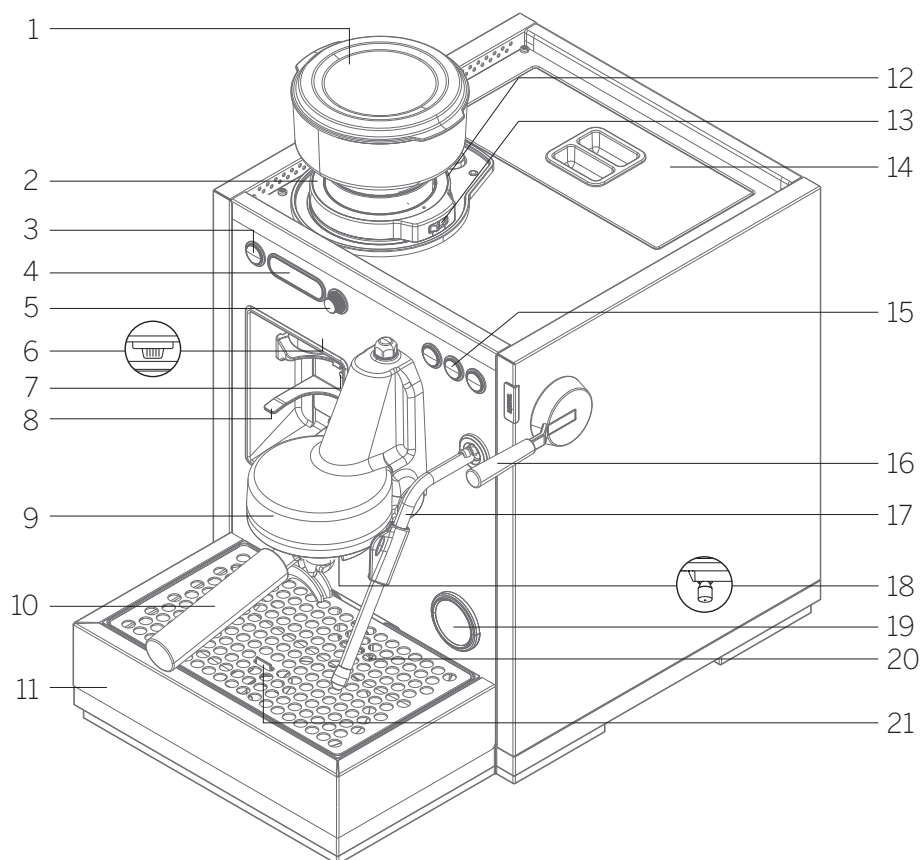
Overfladerne kan blive varme under brug.

Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke er under opsyn, og før det skal samles, skilles ad eller rengøres.

FORSIGTIG: Undgå at bruge basiske rengøringsmidler på apparatet, når det rengøres; brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

2 De vigtigste komponenter

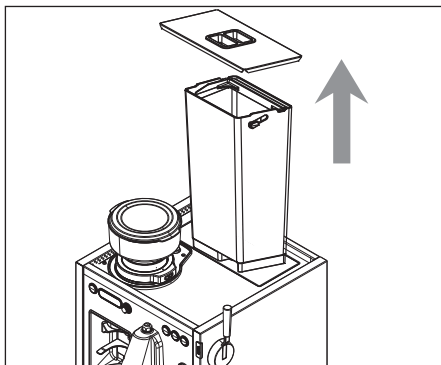
- 1 Bønnetragt og tragtlåg
- 2 Justerbar ring på kværn
- 3 Tænd-sluk-knap
- 4 Display
- 5 Betjeningsdrejeknap
- 6 Kværnudgang og ionisator
- 7 Berøringsafbryder
- 8 Portafilter-gaffel
- 9 Bryghoved
- 10 Portafilter
- 11 Drypbakke
- 12 Lås til kværnring
- 13 Skallalåseknop
- 14 Vandbeholder
- 15 Kontrolpanel
- 16 Dampkontrolhåndtag
- 17 Damprør
- 18 Varmtvandsudtag
- 19 Trykmåler
- 20 Trykudligningsventil
- 21 Vandstandsindikator



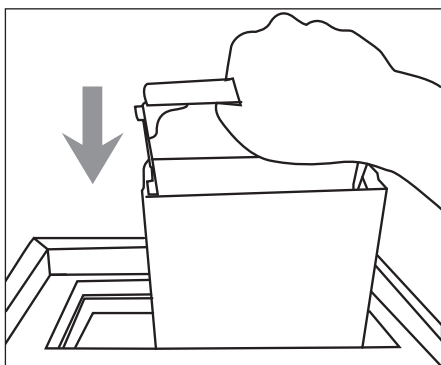
3 Indledende trin før første brug

Bemærk: Når maskinen skal i brug første gang, skal du udføre følgende trin:

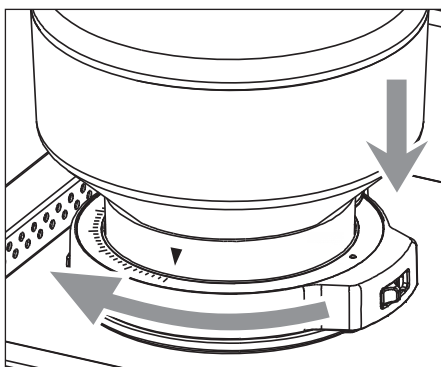
1. Tag låget til vandbeholderen af, og tag vandbeholderen ud.



2. Rens vandbeholderen, håndtaget til udløbsenheden, filterkurven og tragten med vand, og tør dem godt med et rent viskestykke.
3. Sæt vandbeholderen tilbage i maskinen.



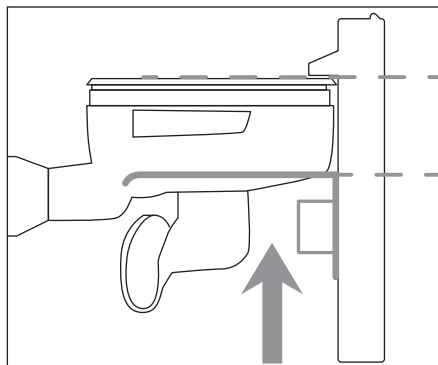
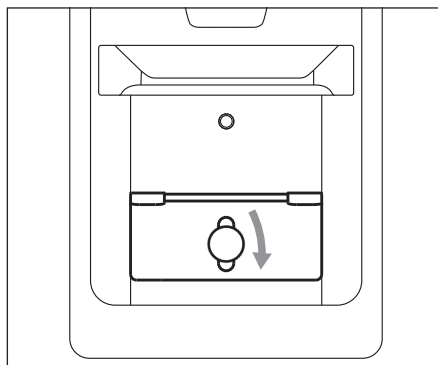
4. Fyld vandbeholderen med vand fra hanen (stuetemperatur) op til maks.-markeringen (MAX) på siden af vandbeholderen.
5. Sæt bønnetragten på ved at placere pilen på tragten over for pilen på toppen af kværnpatronen, og drej med uret for at låse.



6. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde maskinen og starte forvarmningen.

Bemærk: Det er helt normalt, hvis maskinen afgiver damp under forvarmning.

7. Fyld bønnetragten med kaffebønner.
8. Hvis det er nødvendigt at justere højden på portafiltergaflen, så den passer til portafilteret, skal du løsne skrueene, der fastgør portafiltergaflen.



4 Betjeningsvejledning



qrco.de/bf7jWU

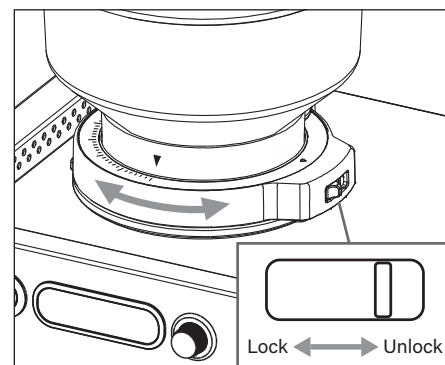
4.1 Sådan brygger du kaffe

1. Drej skalalåseknappen mod højre for at låse op for den justerbare ring på kværnen, og drej ringen til den ønskede formalingsgrad.

Jo højere tallet er, jo grovere formalingsgrad. For at få en bedre smag af espresso anbefales en kværnindstilling mellem 2 og 3 (markeret på kraven). Kværnindstillingerne skal justeres individuelt for hver type kaffebønner for at opnå optimale resultater. Drej skalalåseknappen mod venstre for at låse formalingsgraden.

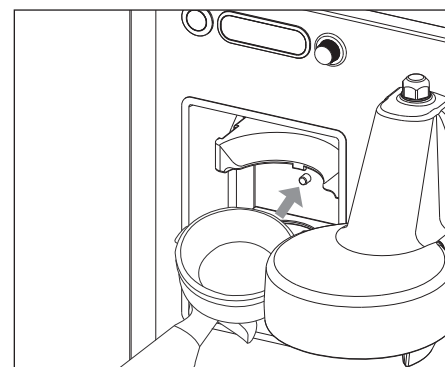
Vær opmærksom: Hvis slibegraden ændres, mens den er låst, bliver kværnen

forskudt og skal justeres igen af kundeservice.



Bemærk: Før du kværner, skal du vælge portafilter til enkelt eller dobbelt shot afhængigt af antallet af kopper, du laver.

2. Sæt portafilteret lige ind i portafiltergaflen. Tryk på berøringsafbryderen med portafilteret og hold den inde for at begynde at kværne.



Automatisk tilstand:

Et langt tryk på berøringsafbryderen starter kværningen; displayet viser den forindstillede kværnetid og begynder at tælle ned.

Slip berøringsafbryderen for at sætte kværningen på pause, og tryk med et langt tryk på berøringsafbryderen igen for at fortsætte kværningen.

Kværningen stopper automatisk, når den forindstillede tid er nået ned til nul.

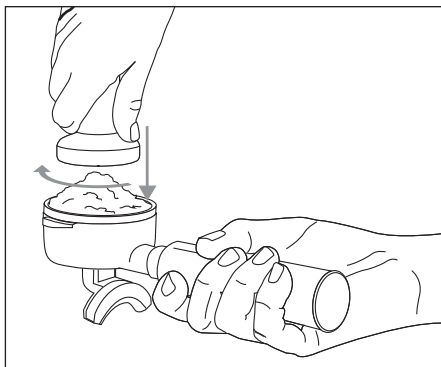
Kværningen starter igen, hvis du holder berøringsafbryderen inde.

Manuel tilstand:

Et kort tryk på berøringsafbryderen starter kværningen; displayet viser kværnetiden. Tryk på berøringsafbryderen igen for at stoppe kværningen.

Når kværningen stopper, begynder displayet at blinke, og maskinen vender tilbage til standbytilstand efter 3 sekunder.

3. Fordel kaffen jævnt i portafilteret, og brug tamperen til at stampe kaffen, så overfladen bliver glat, og fjern derefter overskydende kaffe på håndtaget.



Bemærk: Kværningen begynder ikke, hvis tragten ikke er monteret på maskinen.

Anbefaling: Dobbeltshotfilteret bør fyldes med mindst 18 gram kaffepulver og enkelt-shotfilteret med mindst 14 gram.

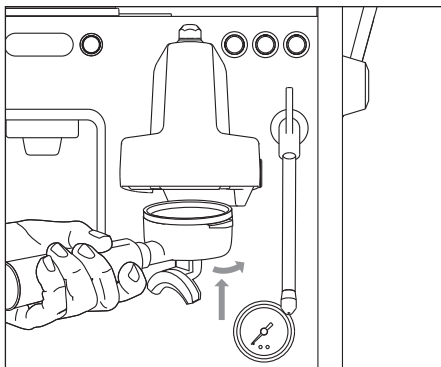
Du opnår det bedste resultat med et tryk på mellem 8 og 12 bar.



Fare for skoldning!

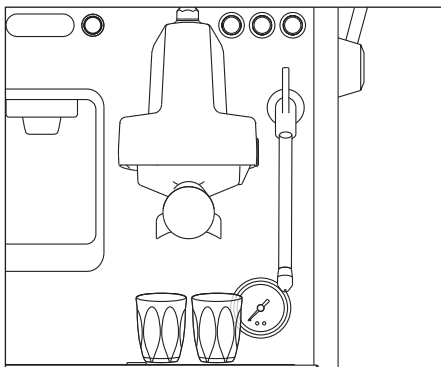
Advarsel: Udfør følgende trin meget omhyggeligt.

Lås udløbshåndtaget på bryghovedet.



Stil koppen/kopperne under udløbet på portafilteret.

Bemærk: Portafiltre og filtre, der er købt separat, passer muligvis ikke til bryghovedet. Vi anbefaler at bruge de originale Loewe-produkter.

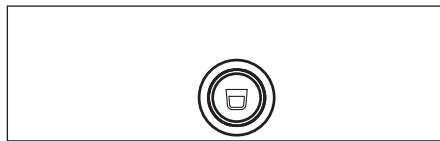


Advarsel: Undlad at fjerne håndtaget, før brygningen er færdig.

Sådan brygger du 1 kop

Begynd at brygge kaffe ved at trykke på knappen til 1 kop.

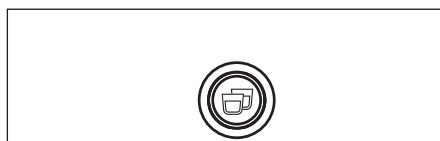
Brygningen stopper, når den forindstillede kaffemængde til 1 kop er løbet igennem.



Sådan brygger du 2 kopper

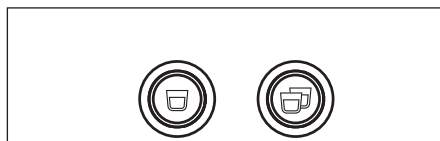
Begynd at brygge kaffe ved at trykke på knappen til 2 kopper.

Brygningen stopper, når den forindstillede kaffemængde til 2 kopper er løbet igennem.



Sådan brygger du med manuel indstilling

Tryk på knapperne One Cup og Two Cups på samme tid for at starte brygningen, og tryk på knappen One Cup eller Two Cups igen for at stoppe brygningen når som helst under ekstraktionsprocessen.



4.2 Damp/varmt vand

Generelle anvisninger

Mælk er et produkt, der nemt bliver surt, og kvaliteten af mælken påvirkes af temperaturen. Når mælkekartonen er åbnet, skal mælken opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger 5 °C, hvis mælken skal kunne indtages i hele bedst før-perioden.

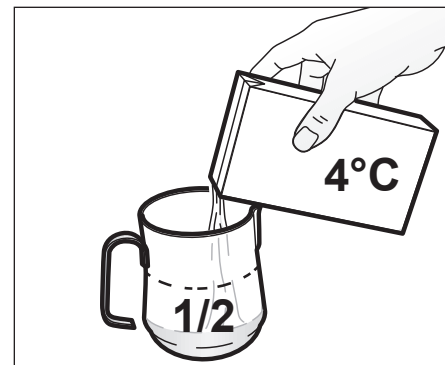


Fare for skoldning!

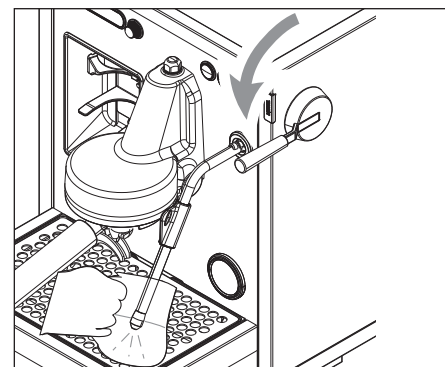
Advarsel: Udfør følgende trin meget omhyggeligt. Brug det specialiserede udstyr til at flytte på vand- og dampprørene.

Sådan laver du mælkeskum

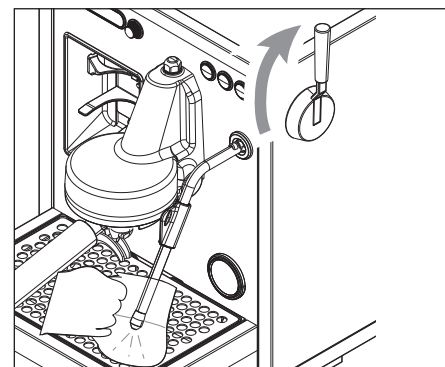
1. Hæld mælken i kanden, indtil den når bunden af tuden. Dette er typisk omkring en tredjedel til halvdelen.



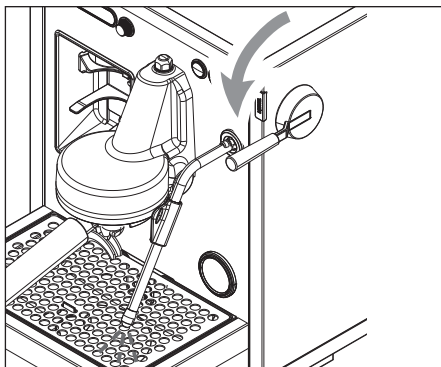
2. Stik dampprøret ned i kanden, træk dampkontrolhåndtaget ned for at begynde at skumme og opvarme mælken.



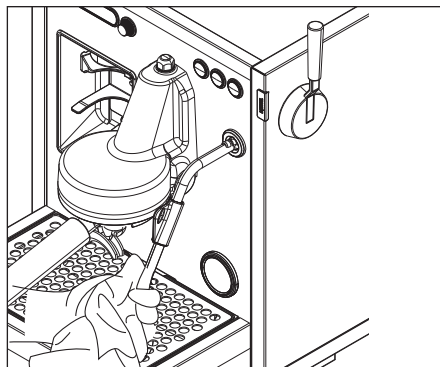
3. Når du har opnået det ønskede mælkeskum og den ønskede temperatur på mælken, skal du trække dampkontrolhåndtaget op for at stoppe med at skumme.



4. Dampprøret bør skubbes hen til drypbakken og tændes for at fjerne den mælk, der sidder inde i dampprøret.



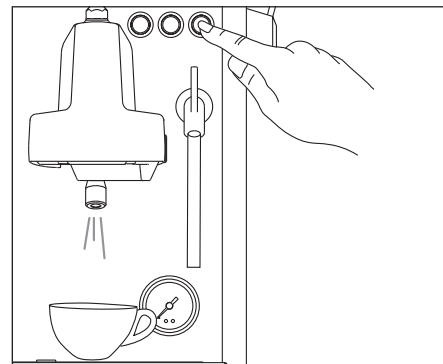
5. Rengør dampprørets overflade med en klud efter hver brug.



Advarsel: Dampprøret må aldrig tages op af væsken, før der er slukket fuldstændigt for dampfunktionen.

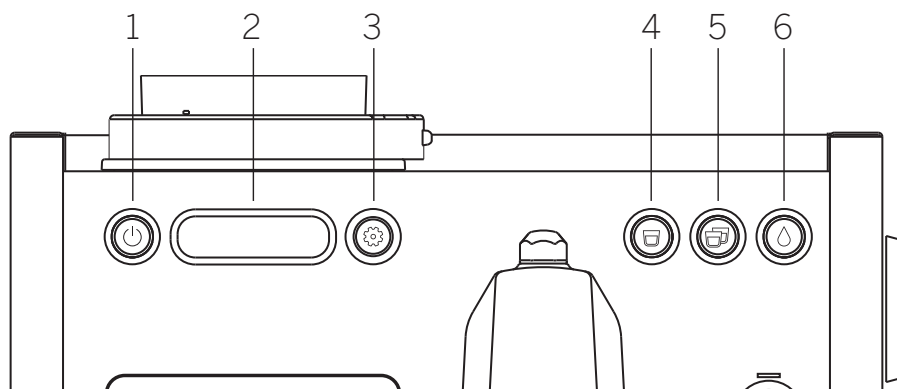
Varmt vand

1. Placer beholderen under varmtvandsudløbet, og tryk på varmtvandsknappen for at starte vandgennemstrømningen.
2. Tryk på knappen til varmt vand igen for at lukke for vandet.



5 Betjeningsvejledning til kontrolpanel

1. Tænd/sluk
2. Display
3. Betjeningsdrejeknap
4. 1 kop
5. 2 kopper
6. Varmt vand



Forvarmningstilstand: Displayet viser "PrEHErE".



Standbytilstand: Displayet viser den forindstillede kværnetid, klar til at lave kaffe.



Kaffetilstand: Displayet viser bryggetid.



Varmtvandstilstand: Displayet viser "Hot".



Påfyld beholder: Påmindelse til brugeren om at fylde beholderen; blinker "H2O", når vandstanden er lav.



Tjek: Når "---" vises på displayet, betyder det, at dampkontrolhåndtaget muligvis ikke vender tilbage til off-position.



Indstilling af 1 kop/2 kopper, og displayet viser "P" og bryggetid.



Slumretilstand: Maskinen skifter til slumretilstand efter 30 minutters inaktivitet.



6 Indstilling

I standbytilstand skal du blive ved med at trykke på betjeningsdrejeknappen i 3 sekunder for at komme til indstillingstilstand. (rækkefølgen er: bryghovedets termobloktemperatur, dampflowhastighed, præinfusion, lys ved kværnudgang, hurtig opstartstilstand, rengøringsgrænse, nulstilling, forlad menu).

Drej drejeknappen med uret for at vælge indstillingen, tryk på drejeknappen for at gå ind i den valgte indstilling. Maskinen vender tilbage til standbytilstand efter 3 sekunders inaktivitet.

1. Bryghovedets termobloktemperatur (område: 86-98 °C)

Drej drejeknappen for at ændre indstillingen, og tryk på drejeknappen for at gemme.

Co

2. Dampflowhastighed (område: 01-05)

01 er den laveste og 05 er den højeste indstilling. Drej drejeknappen for at ændre indstillingen, og tryk på drejeknappen for at gemme.

SE

3. Præinfusionshastighed (område: P0-P10)

P0 betyder ingen præinfusion.

P1 til P10 er brygning i 1 sekund hhv. 10 sekunder.

Drej drejeknappen for at vælge indstillingen, og tryk på drejeknappen for at gemme.

P1

4. Lys ved kværnudgang (område: L0-L2)

L0: Lys slukket.

L1: Lys tændt, når kværner.

L2: Lys tændt.

Drej drejeknappen for at vælge indstillingen, og tryk for at gemme.

LEd

5. Hurtig opstartstilstand (YES/NO)

Vælg YES: Maskinen skifter til standbytilstand uden at vente på, at bryghovedet forvarmer.

Vælg NO: Maskinen skifter til standbytil-

stand, indtil bryghovedet er forvarmet.

FAS

6. Påmindelse om rengøring: Indstil vandforbrugsgrænsen for at få en påmindelse om rengøring (muligheder: 50 l, 100 l, 180 l). Drej drejeknappen for at vælge indstillingen, og tryk på drejeknappen for at gemme.

CLN

7. Nulstil: Nulstil alle indstillinger til fabriksindstillinger (NO/YES).

Vælg "NO" for at forlade menuen, vælg "YES" for at nulstille maskinen.

Drej drejeknappen for at vælge indstillingen, og tryk på drejeknappen for at bekræfte.

rSE

8. Forlad menuen.

Tryk på drejeknappen for at vende tilbage til standbytilstand.

bYE

9. Forindstil kværnetid (standardindstilling er 8 sekunder):

Drej drejeknappen i standbytilstand for at justere kværnetiden. I automatisk tilstand stopper kværningen automatisk, når den forindstillede tid er nået ned til nul.

10. Juster mængden til 1 kop (displayet viser tiden, der tæller ned).

I standbytilstanden skal du holde inde på knappen til 1 kop i 3 sekunder, hvorefter maskinen begynder at brygge. Når den ønskede kaffemængde er nået, skal du trykke på knappen til 1 kop igen for at gemme.

11. Juster mængden til 2 kopper (displayet viser tiden, der tæller ned).

I standbytilstanden skal du holde inde på knappen til 2 kopper i 3 sekunder, hvorefter maskinen begynder at brygge. Når den ønskede kaffemængde er nået, skal du trykke på knappen til 2 kopper igen for at gemme.

12. Rengøringstilstand:

I standbytilstand skal du holde inde på knappen til varmt vand i 3 sekunder, herefter vælge rengøringsfunktionen for bryghovedet (Co) eller dampprøret (SE), og derefter trykke på drejeknappen for at starte rengøringen.

I rengøringsfunktionen skal du holde inde

på knappen til varmt vand i 3 sekunder for at stoppe rengøringen og vende tilbage til standbytilstand.

*Se flere oplysninger under Rengøringsvejledning på næste side.

7 Rengøringsvejledning

I standbytilstand skal du holde inde på knappen til varmt vand for at skifte til rengøringstilstand.

Følg vejledningen for at rengøre maskinen.

System	Fremgangsmåde	Påmindelse om rengøring
CO CLEAN (kafferengøring)	Drej drejeknappen for at vælge bryghoved (☐) i rengøringstilstand, og tryk så på drejeknappen for at starte rengøringen af bryghovedet. Maskinen vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke trykkes på drejeknappen i 3 sekunder. Hele rengøringen tager omkring 7 minutter.	Displayet viser "☐ ☐ ☐", når det forindstillede vandforbrugsniveau nås, for at minde brugeren om at rengøre bryghovedet.
ST CLEAN (damprengøring)	Drej drejeknappen for at vælge damp (☐) i rengøringstilstand, og tryk så på drejeknappen. Displayet viser "☐ ☐". Træk ned i dampkontrolhåndtaget for at starte rengøringen af dampprøret. Maskinen vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke trykkes på drejeknappen i 3 sekunder. Hele rengøringen tager omkring 10 minutter. Displayet viser "----" for at minde brugeren om at slukke for dampkontrolhåndtaget.	Displayet viser "☐ ☐ ☐", når dampprøret når 300 timers brug, for at minde brugeren om at rengøre dampprøret. Når dampprøret når 400 timers brug, kan maskinen ikke bruges, før dampprøret er blevet rengjort.
PÅMINDELSE	1. Hold inde på knappen til varmt vand i 3 sekunder for at stoppe den igangværende rengøring. 2. I løbet af rengøringen vises "H2O", hvis der ikke er noget vand i vandbeholderen. Når beholderen er blevet fyldt, vises "☐ ☐ ☐". Tryk på knappen til varmt vand for at fortsætte rengøringen. 3. Sørg for, at der er vand i vandbeholderen i løbet af rengøringen.	Når både det forindstillede vandforbrugsniveau og dampprørsforbrugsniveau er nået, vises rengøringspåmindelserne "☐ ☐ ☐" og "☐ ☐ ☐" på skift.

8 Pleje og rengøring

Kaffebrygning finder sted, ved at der trækkes olier ud af malet kaffe for at brygge espresso. Med tiden aflejres der derfor olier, og det påvirker kaffens smag og espressomaskinens funktionalitet.

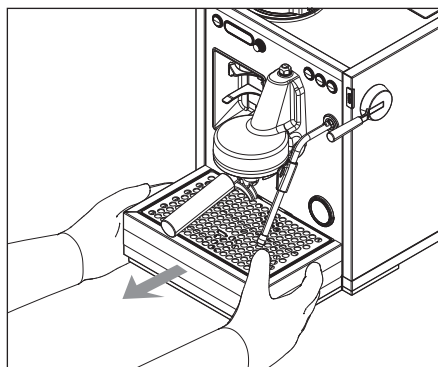
Det er afgørende at rengøre maskinen regelmæssigt for at fjerne disse olier, og det vil bibeholde kaffens brygkvalitet og kræve mindre vedligeholdelse. Det gøres nemt ved at følge en række hurtige og nemme rengøringsstrin efter hver kaffebrygning.

1. Kør vand igennem bryghovedet.
2. Kør damp gennem dampprøret.
3. Tør dampprøret rent med en hårdt opvredet klud umiddelbart efter brug.
4. Fjern filterkurven fra portafilteret, og rengør den for eventuelle kaffeolieaflejringer.
5. Tøm drypbakken, og skyl den.

Vigtigt: Hverken komponenterne i espressomaskinen eller tilbehøret må vaskes i opvaskemaskine.

8.1 Drypbakke og rist

Fjern risten og drypbakken regelmæssigt, og tøm dem. Rengør med vand og en smule ikke-slibende opvaskemiddel, skyl og tør af.



8.2 Bryghoved, portafilter og filterkurve

Filterkurvene og portafiltrene skal skylles med varmt vand efter hver brug og derefter tørres grundigt af.

Vigtigt: Forsøg ikke at skrue udløbet i bunden af portafilteren af. Det er limet fast, og hvis det fjernes med magt, kan det ikke samles igen, hvilket gør portafilteren ubrugelig.

Rengør bryghovedet for eventuelt kaffegrums ved at køre vand igennem det og tørre bryghovedet af med en hårdt opvredet klud samt tørre rundt på indersiden af kanten. Hvis hullerne i filterkurvene stopper til med kaffegrums, skal du fjerne det med en børste med små hår.

Du kan også bruge den rengøringspind, der følger med espressomaskinen. Rengøringspinden sidder på indersiden af påfyldningsslåget oven på espressomaskinen. Rengøringspinden har to spidser i hver ende – den korte af de to er til at rense hullerne i filterkurven.

8.3 Gummiforsegling på bryghovedet

Forseglingen på bryghovedet sidder på undersiden af bryghovedet og danner en tætning omkring portafilteret, når der brygges espresso.

Bemærk: Hvis der er lange perioder, hvor maskinen ikke bliver brugt, anbefaler vi, at portafilteret ikke sidder i bryghovedet, fordi forseglingsens levetid så bliver reduceret.

Portafilteret sidder godt og tæt, når håndtaget peger lige ud mod brugeren i endepositionen.

Med tiden bliver forseglingen mindre elastisk og skal udskiftes. Det tyder på, at forseglingen er slidt, hvis håndtaget til bryghovedet ikke kan slutte tæt nok, og der står damp og/eller vand ud omkring bryghovedet, når der brygges espresso.

Bemærk: Kontakt Loewe's salgsserviceteam, når bryghovedets forsegling trænger til at blive udskiftet.

Lad være med at prøve selv uden først at kontakte Loewe.

Regelmæssig rengøring med en børste er nok til at fjerne kafferester fra kværnen. Du kan også bruge en støvsuger. Vær forsigtig, så du ikke skader kværnen eller støvsugeren.



8.4 Damprør

Det er essentielt at holde damprøret rent, så den kan fungere maksimalt.

Hvis der sidder indtørret/karamelliseret mælk på damprøret, forringes espresso-maskinens skummerfunktion.

Vigtigt: Tør damprøret rent med en hårdt opvredet klud umiddelbart efter hver brug, og kød lidt damp igennem. Hvis mælken tørre ind/karamelliserer på damprøret, skal du blot vikle en ren, fugtig klud om røret, skubbe damprøret hen over drypbakken, og tænde for dampen i ca. 10 sekunder. Lad kluden sidde på damprøret i ca. 5 minutter, hvorefter den indtørrede/karamelliserede mælk nemt kan tørres af. Gentag trinene, hvis damprøret stadig ikke er rent.

8.5 Bønnetragt

1. Luk bønnetragtens split for at forhindre, at bønnerne falder ud, og fjern derefter bønnetragten.

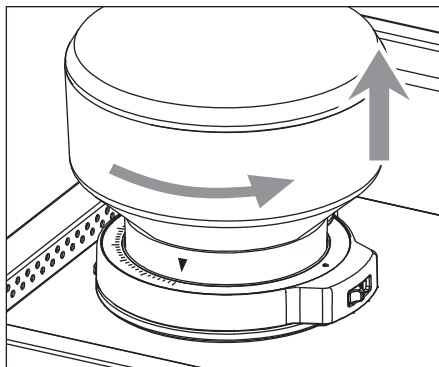
Opbevar ubrugte bønner i en lufttæt beholder, så de forbliver friske.

2. Vask bønnetragten i varmt sæbevand, skyl og tør.

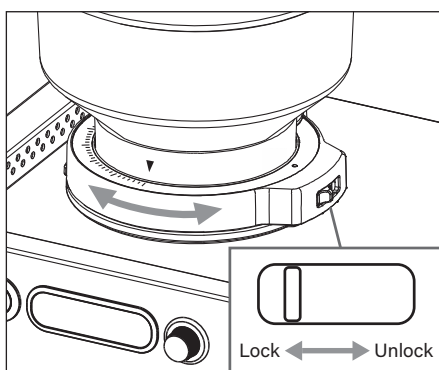
8.6 Ring og knive

Hvis knivene rengøres regelmæssigt, kværner de mere konsistent, hvilket især er vigtigt, når der kværnes kaffe til espresso.

1. Luk tragtens lukkemekanisme, og rens kværnen ved at lade den være tændt, indtil der ikke kommer mere malet kaffe ud.
2. Sørg for, at kaffekværnen er slukket og stikket taget ud af stikkontakten. Drej tragt mod uret for at tage den af. Brug begge hænder.



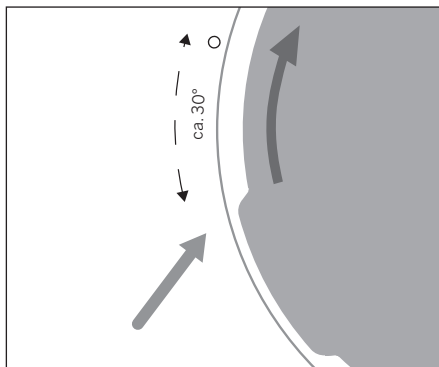
3. Tag kværnringen af ved at holde udløserknappen "RELEASE" inde øverst på kværnfoden, hold på ringens greb, og drej mod uret med den anden hånd.



Bemærk: Lås skalalåseknappen for at sikre, at indstillingen af formalingsgraden ikke ændres.

Vær opmærksom: Hvis slibegraden ændres, mens den er låst, bliver kværnen forskudt og skal justeres igen af kundeservice.

4. Løft kværnringen af kværnfoden.
5. Rens kværnringen og bundkniven med rensbørsten (skyl ikke med vand).
6. Sæt kværnringen tilbage på kværnfoden, når begge knive er rene. Sørg for, at den del af ringen, der stikker ud forneden, passer med markeringen på maskinen, og drej med uret for at låse.



8.7 Indvendig rensning

1. Sørg for, at der er vand i vandbeholderen.
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Hold de to knapper for 1 kop og 2 kopper inde samtidig.
4. Sæt stikkontakten i igen (mens du holder knapperne inde).
5. Efter 5 sekunder tvinges vandpumpen og damppumpen i gang.
6. Når der kommer vand ud af varmtvandsudtaget og damprøret, er vandpåfyldningen færdig, og displayet viser "FILL".
7. Tryk på tænd-sluk-knappen for at stoppe påfyldningen, og tænd maskinen igen.

8.8 Yderligere rengøringsanvisninger

Det er absolut nødvendigt at rengøre bryghovedet hver dag.

Brug det medfølgende blindfilter til dette formål. Sæt så portafilteret ind i bryghovedet som beskrevet, og sæt brygningen i gang uden kaffe. Der bør kortvarigt opnås et tryk på ca. 6 bar. Hvis det er nødvendigt, kan der indsættes en rensetablet (kontakt din specialforhandler).

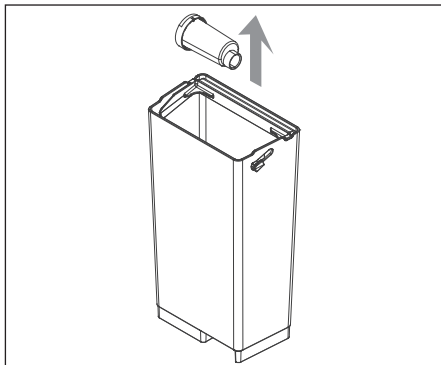
Rengøringsspinden skal bruges regelmæssigt for at fjerne mælkerester fra damprøret.

Anbefalede trin til rengøring:

1. Fjern standardsigten, og erstat den med blindfilteret.
2. Kom en halv espressoskefuld fedtjern (eller en rensetablet) på blindfilteret.
3. Spænd portafilteret fast, og lav 10 espressoshots.
4. Skyl blindfilteret efter ti udtrækninger, og gentag proceduren med kun vand.
5. Tøm og rengør derefter drypbakken.

Afkalkning

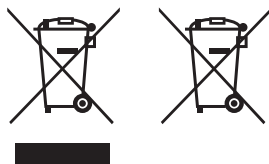
Kalkfilterpatronen sidder i bunden af vandbeholderen. Den er udstyret med fleksible silikoneforseglinger og kan nemt fjernes og udskiftes. Når filteret er gulligt, skal det udskiftes. Kontakt din specialforhandler og bed om den rigtige reservedel. Et erstatningsfilter er inkluderet i velkomstboksen.



 Kalkfilterpatronen skal altid tages ud, før selve afkalkningen gennemføres.

Hæld så afkalkningsmiddel i vandbeholderen i henhold til anvisningerne på emballagen. Vælg ved afkalkning indstillingerne Co og St for kaffe- og dampsystemet. Hvis du afkalker begge systemer, sikres det, at CLN-beskeden på displayet forsvinder. Afkalkning varer mellem 7 og 10 minutter pr. system. Hvis der afbrydes før tid, fremkommer beskeden OP.

Bortskaffelse



Bortskaffelse af brugt elektrisk og elektronisk udstyr og batterier.

Den overstregede skraldespand på hjul på produktet eller på emballagen viser, at dette produkt ikke må håndteres som normalt husholdningsaffald, men skal afleveres på et indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr og batterier. Når du hjælper med at bortskaffe dette produkt korrekt, bidrager du til at beskytte miljøet og dine medmenneskers sundhed og sikkerhed. Ukorrekt bortskaffelse skader miljøet og folks sundhed. Få flere oplysninger om genanvendelse af dette produkt ved at kontakte den lokale myndighed eller din kommunes affaldsindsamling. **Bemærk:** Bogstaverne "Pb" under batterisymbolet viser, at dette batteri indeholder bly.

Bortskaffelse af emballage



Ofte stillede spørgsmål

Hvis der sker fejl på apparatet, anbefaler vi, at du tjekker nedenstående liste, før du ringer til servicelinjen.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke sluttet til stikkontakten.	Sørg for, at apparatet er sat i stikkontakten, og at afbryderen er tændt.
	Tilstoppet bryghovedfilter.	Rengør bryggehovedets filter for at fjerne eventuelle blokeringer.
	Apparatet er kalket til.	Start afkalkningsproceduren i henhold til brugervejledningen.
Vandet strømmer ikke.	Apparatet er løbet tør eller skal udluftes efter en lang periode uden brug.	Betjen varmtvandsudtaget for at udlufte apparatet.
Høje lyde fra pumpen.	Apparatet er kalket til.	Start afkalkningsproceduren for at fjerne kalkaflejringer.
Der løber espresso ud oven over portafilteret.	Portafilteret er ikke sat korrekt i.	Sæt portafilteret korrekt i, så det sidder tæt og godt til (strammet med hånden).
	Der ligger malet kaffe på kanten af portafilteret.	Rengør kanterne på portafilteret.
	Bryghovedet trænger til at blive rengjort.	Rengør bryghovedet.
	Bryghovedpakningen er snavset eller slidt.	Kontakt kundeservice for udskiftning eller råd om rengøring.
Maskinen afgiver hverken vand eller espresso.	Vandtanken er tom, eller vandniveauet er for lavt.	Fyld vandtanken op til et passende niveau.
	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandtanken er korrekt placeret og fastgjort.
	Damprøret er åbent.	Luk dampørshåndtaget.
	Apparatet er løbet tør eller skal udluftes efter en lang periode uden brug.	Betjen varmtvandsudtaget for at udlufte apparatet.
Vandflowet er for højt.	Kaffen er formalet for groft.	Juster formalingsgraden til et finere niveau.
	Den malede kaffe er ikke blevet presset godt nok sammen.	Tamp den malede kaffe lidt tættere sammen.
	Der er ikke nok kaffegrums i portafilteret.	Fyld mere malet kaffe på.
Vandflowet er for lavt.	Kaffen er formalet for fint.	Juster formalingsgraden til et grovere niveau.
	Den malede kaffe er presset for hårdt.	Stamp den malede kaffe med mindre tryk.
Det opnåede tryk er for lavt.	Kaffen er formalet for groft.	Juster formalingsgraden til et finere niveau.
	Der er ikke nok kaffegrums i portafilteret.	Brug en større mængde malet kaffe.
	Tampertrykket er for lille.	Tryk hårdere med tamperen. Bemærk, at tampertrykket i høj grad afhænger af formalingen: En finere formaling kræver mindre tryk end en grovere formaling. [En huskeregel er, at et tryk på 10-15 kg som regel er passende.]
	Ujævn fordeling af den malede kaffe i portafilteret.	Fordel jævnt (ryst eventuelt let), og tryk jævnt, når du presser det sammen.
	Vandtemperaturen er for lav.	Juster vandtemperaturen i henhold til indstillingerne.
	Kaffebønnerne er ikke friske.	Brug friskristede kaffebønner.
	Den malede kaffe er ikke frisk.	Kværn kaffen frisk, og undgå at lade den malede kaffe stå i portafilteret for længe før tilberedning.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Det opnåede tryk er for højt.	Kaffen er formalet for fint.	Sørg for, at kaffegrumset ikke er for fint eller groft malet.
	Doseringen er for høj.	Reducer mængden af malet kaffe.
	Tampertrykket er for stort.	Tryk mindre hårdt med tamperen. [Se ovenfor].
	Vandtemperaturen er for høj.	Juster vandtemperaturen i indstillingerne.
	Malet kaffe har ligget for længe i portafilteret før brug.	Kværn altid kaffen frisk. Lad ikke malet kaffe ligge for længe i portafilteret, før du skal bruge det.

Tekniske specifikationer

Loewe	aura.pure
Design	
Farve	basaltgrå
Overflade	mat
Materiale, mælkeskummerdyse	rustfrit stål
Bryghoved	E58
Materiale, bryghoved	krom
Materiale, kopholder	rustfrit stål
Programmer og funktioner	
Betjeningstype	knapper til direkte valg, drejeknap
Displaystørrelse i tommer	1,5"
Displayteknologi	LCD-display
Farve på displaybelysning	hvid
Temperaturområde	88-96 grader Celsius
Præinfusion	●
Damprør til fremstilling af mælkeskum	●
Passivt opvarmet kopstøtte	●
Specialiteter	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Varmt vand	●
Fremstilling af mælkeskum	●
Hygiejnestandarder	
Filterpatron	●
Overvågning, vandopsamlingsbakke	●
Tekniske funktioner	
Varmesystem	3 PID-termoblokke
Antal varmekredsløb	2
Pumpetype	vibrationspumpe
Antal pumper	2
Kaffepumpetryk	15 bar
Pumpetryk ved dampforsyning	4 bar
Brygtrykmåler	●
Vandbeholder	●
Vandbeholderkapacitet	2,5 l
Udtagelig vandbeholder	●
Kværn	
Indbygget kværn	●
Antal kværne	1
Ionisator/antistatisk design	●
Kværntype	rustfrit stål
Antal formalingsgrader	66
Hastighed	1400 o/min.
Formalingsskiver	rustfrit stål, 54 mm
Antal bønnebeholdere	1
Bønnebeholderkapacitet	200 g
Energi og miljø	
Netspænding vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz
Energiforbrug	2350-2850 W
Standbyeffekt	< 0,5 W
Længde på strømledning	1,1 m
Overensstemmelsesmærkning	CE
Apparatets dimensioner	
Vægt (ca. kg)	22
B* x H x D (ca. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Tilbehør, der kan tilkøbes	
Tamperholder	●
Knockbox	●
Udjævner	●

- = fås — = fås ikke

Tekniske ændringer og ændringer i leveringsmuligheder kan ske uden varsel. Produktporteføljen kan være anderledes og variere afhængigt af land. Alle servicesager håndteres individuelt.

Tack

för att du valt en produkt från Loewe. Vi är glada över att ha dig som kund. På Loewe kombinerar vi de högsta standarderna för teknik, design och användarvänlighet. Detta gäller även för våra espresso- och kaffemaskiner.

Varken teknik eller design är ett självändamål, men tillsammans ska de bidra till högsta möjliga kaffeupplevelse för våra kunder.

Vår design anpassas inte utifrån kortvariga trender. När allt kommer omkring har du investerat i en högkvalitativ utrustning som är avsedd att komma till glädje inte bara idag, utan också imorgon och i många dagar framöver.

Om portafilter espressomaskiner

Låt oss utforska portafiltermaskinernas värld – en värld av elegans och fint hantverk. De här maskinerna erbjuder en uppsjö av alternativ för att påverka kvaliteten på ditt kaffe. Att välja de perfekta kaffebönorna är bara det första steget – därifrån följer en resa av precision och förfining.

Tänk på alla faktorer som spelar roll: malningsstorleken, mängden kaffe, kompressionen, vattentemperaturen, förinfusionen, extraktionstiden och trycket. Var och en av dessa faktorer bidrar till den ultimata smakprofilen för din brygd. På Loewe förstår vi vikten av vägledning för att kunna navigera i denna komplicerade process.

Vår aura.pure-maskin levereras med standardinställningar, vilka fungerar som en grund när du utforskar dina preferenser gällande kaffe. Vi definierar vissa parametrar som en vägledning för din resa, men vi medger att verklig skicklighet endast kan uppnås av varje enskild person. Personliga preferenser, vattenkvalitet och egenskaperna hos bönorna spelar alla en avgörande roll för att skapa den perfekta koppen.

Ge dig ut på denna upptäcktsresa med tålamod och experimentlusta. Omfamna glädjen i att finjustera dina inställningar för att skapa en brygd som svarar mot dina unika smaker. Och kom ihåg att precision är nyckeln – investera i en pålitlig väg för att säkerställa konsekvens i dina strävanden efter den optimala brygden.

Innehåll

Leveransens omfattning.....	142
Placering av märketiketten	142
Avsedd användning	142
1 Viktiga säkerhetsanvisningar.....	143
2 Komponenter i huvudenheten.....	145
3 Preliminära steg före första uppstart.....	146
4 Bruksanvisning	146
5 Anvisning för användning av panelen.....	148
6 Inställning.....	149
7 Riktlinjer för rengöring	150
8 Skötsel och rengöring	150
Bortskaffande	152
VANLIGA FRÅGOR	153
Tekniskt datablad.....	155

Leveransens omfattning

Packa försiktigt upp enheten och se till att alla tillbehör finns med:

- Loewe aura.pure
- Enkel filterkorg
- Dubbel filterkorg
- Rengöringsskiva av silikon och -stift
- Tamper plus tampermatta
- 2 rengöringsborstar
- 350 ml mjölkkan
- Barista-duk
- Blindfilter
- Portafilter för en kopp
- Portafilter för dubbelkopp
- Utbytesfilter
- Omfattande användarhandbok

Placering av märketiketten

Etikett med modellnummer och driftspänning finns under droppbrickan.

Avsedd användning

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer, samt i miljöer av bed and breakfast-typ.

1 Viktiga säkerhetsanvisningar

Notera: Läs denna sida noggrant för att säkerställa säker användning av enheten.

Följ alla säkerhets- och användningsanvisningar när du använder denna produkt.

Du bör spara säkerhets- och bruksanvisningarna för framtida referens.

Du bör noggrant följa alla varningar som finns på produkten och som anges i bruksanvisningen.

Varning: Potentiell personskada kan uppstå vid felaktig användning.

Förklaring av symboler



Den här symbolen anger risker som orsakas av höga spänningar.



Den här symbolen är till för att uppmärksamma användaren på andra, mer specifika risker.



Den här symbolen anger faror som orsakas av brandutveckling.



Den här symbolen anger heta områden eller ytor.

Placera alltid enheten på en plan, jämn yta.

Hantera inte enheten utan vatten i vattentanken. Fyll vattentanken med enbart rent och kallt vatten. Maxvolymen är 2,5 liter.

Ta inte bort filterhandtaget när espresson eller vattnet rinner ut eftersom enheten är under tryck.

Att ta bort filterhandtaget vid ovanstående situation kan leda till skällning eller annan personskada.

Ångstaven och varmvattenkranen blir mycket varma under texturering av mjölk och vatten. Detta kan orsaka brännskador vid kontakt med

ytan på ångstaven eller varmvattenkranen – undvik därför direktkontakt med ångstaven eller varmvattenkranen.

Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget innan du rengör espressomaskinen.

Låt inte nätsladden placeras nära maskinen, inklusive varmvattenkranen och ångstaven.



Placera inte händerna direkt under ångan, det heta vattnet eller kaffet eftersom det kan leda till skällning eller annan personskada.

Stäng alltid av strömmen i eluttaget innan du sätter i eller tar ur en kontakt. Frånkoppla genom att ta tag i kontakten – dra inte i sladden.

Stäng av strömmen och dra ur kontakten när apparaten inte används, samt före rengöring.

Använd inte din apparat med en förlängningssladd om inte denna sladd har kontrollerats och testats av en kvalificerad tekniker eller serviceperson.

Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.

Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har fått anvisningar angående användning av apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de risker som är involverade.

Använd alltid din apparat från ett eluttag med den spänning (endast växelspänning) som är märkt på apparaten.

Lämna aldrig en apparat utan uppsikt när den används.

Noggrann övervakning krävs när apparaten används nära barn eller personer med funktionsnedsättning.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Kaffebryggaren får inte vara placerad i ett skåp när den används.

Använd inte en apparat för något annat ändamål än den användning den är avsedd för.

Placera inte en apparat på eller nära en het gaslåga, ett element eller på en uppvärmd ugn.

Placera inte apparaten ovanpå någon annan apparat. Låt inte nätsladden till en apparat hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva, eller vidröra någon het yta.

Av säkerhetsskäl ska du undvika att låta någon som inte är professionell utföra underhåll. Vissa apparater är "förseglade" med manipuleringssäkra skruvar – sådana apparater ska alltid återlämnas till närmaste Loewe-utvalda servicecenter för justering eller reparation vid behov.

Använd inte någon elektrisk apparat om sladden är skadad, eller efter att apparaten har tappats eller skadats. Vid misstanke om skador, lämna tillbaka apparaten till närmaste Loewe-utvalda serviceverkstad för undersökning, reparation eller justering.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

För ytterligare skydd, rekommenderar Loewe användning av en jordfelsbrytare med en utlösningsström som inte överstiger 30 mA i den elektriska krets som förser dina apparater med ström.

Sänk inte ner apparaten i vatten eller annan vätska om det inte rekommenderas.

Kontrollera före användning att behållaren inte innehåller några främmande föremål.

Kör alltid kvarnen med behållaren korrekt insatt i kvarnen.

Placera inte handen i eller nära diskarna medan kvarnen är i drift.

Försök inte att mala om kaffe som redan malts.

Stäng av apparaten och koppla från strömförsörjningen innan du vidrör någon del av kvarnen som rör sig under användning.

Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Rumstemperaturen måste ligga mellan 5 °C och 35 °C.

Värmeelementets yta utsätts för restvärme efter användning.



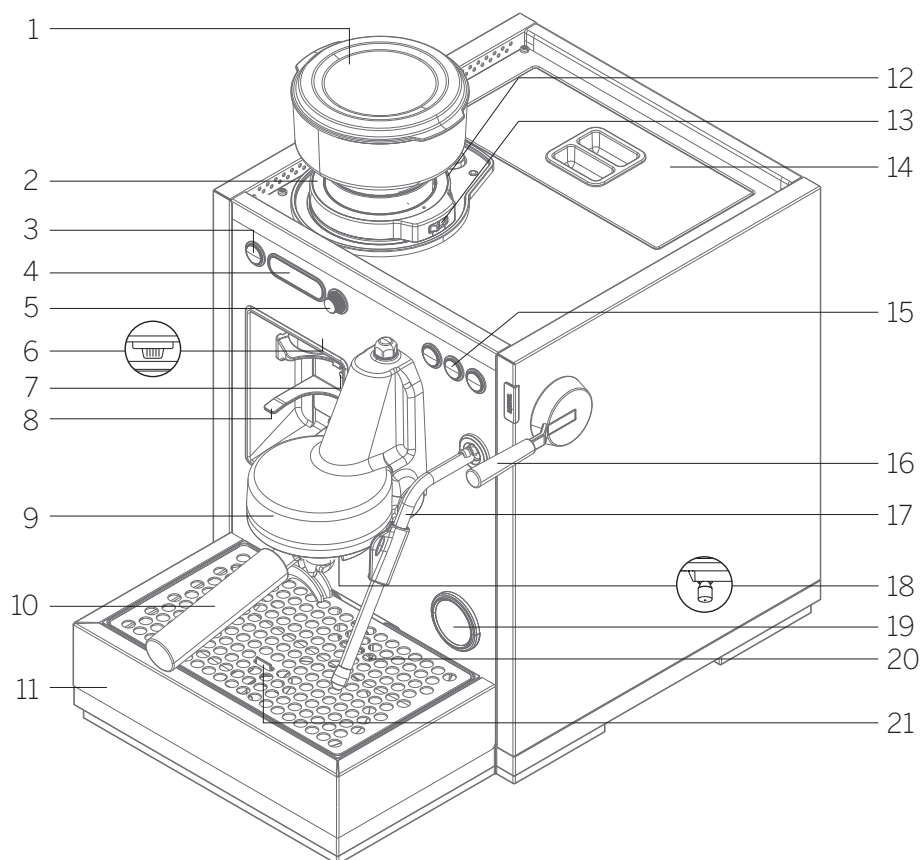
Ytorna kan bli varma vid användning.

Frånkoppla alltid apparaten från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.

FÖRSIKTIGHET: För att förhindra skador på apparaten ska inga alkaliska rengöringsmedel användas vid rengöring. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

2 Komponenter i huvudenheten

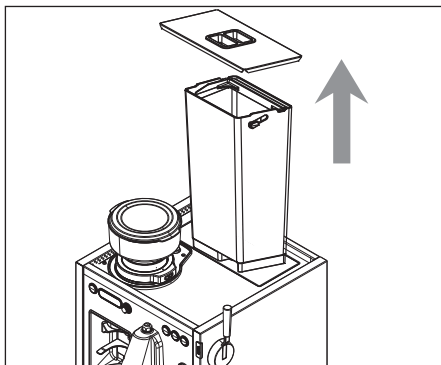
- 1 Bönbehållare och lock
- 2 Malningsjusteringskrage
- 3 Strömknapp
- 4 Visningsskärm
- 5 Funktionsratt
- 6 Malningsutlopp och joniserare
- 7 Taktbrytare
- 8 Portafiltergaffel
- 9 Kaffegrupphuvud
- 10 Portafilter
- 11 Droppskål
- 12 Lås till malningskrage
- 13 Låsbrytare till våg
- 14 Vattentank
- 15 Kontrollpanel
- 16 Ångreglage
- 17 Ångstav
- 18 Utlopp för varmvatten
- 19 Tryckmätare
- 20 Utlopp för tryckavlastning
- 21 Vattennivåindikator



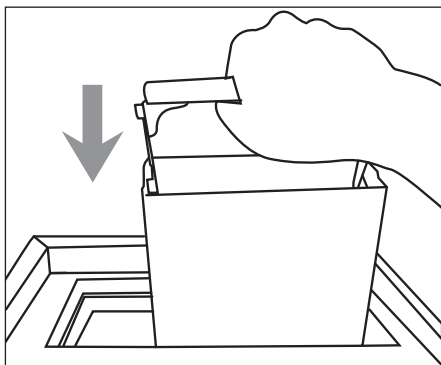
3 Preliminära steg före första uppstart

Observera: När du använder maskinen för första gången måste du utföra dessa steg:

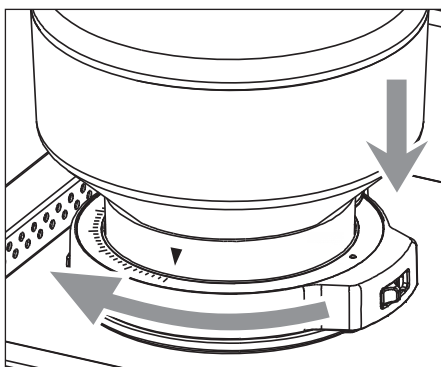
1. Ta av locket på vattentanken och ta ut vattentanken.



2. Skölj vattentanken, grupphandtaget, filterkorgen och behållaren med vatten och torka av med en ren handduk.
3. Sätt tillbaka vattentanken i maskinen.



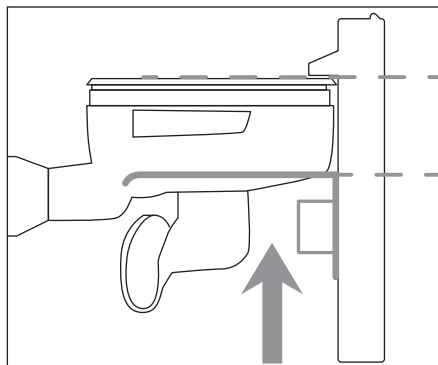
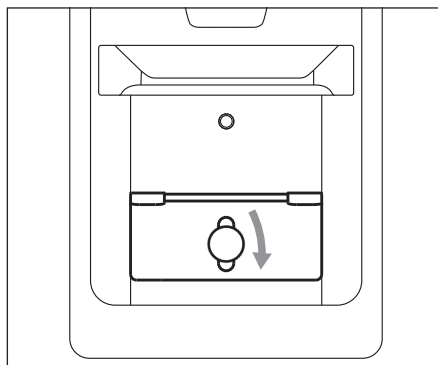
4. Fyll vattentanken med rumstempererat filtervatten till maxmarkeringen (MAX) på sidan av vattentanken.
5. Montera bönbehållaren genom att rikta in pilen på behållaren med pilen på toppen av malningspatronen och vrid medurs för att låsa.



6. Tryck på strömbrytaren för att slå på maskinen och starta förvärmningen.

Observera: Det är normalt om maskinen släpper ut ånga under förvärmningen.

7. Fyll bönbehållaren med kaffebönor.
8. Om det är nödvändigt att justera höjden på portafiltergaffeln så att den passar portafiltern, skruva då loss skruvarna som håller fast portafiltergaffeln.



4 Bruksanvisning



qrco.de/bf7jWU

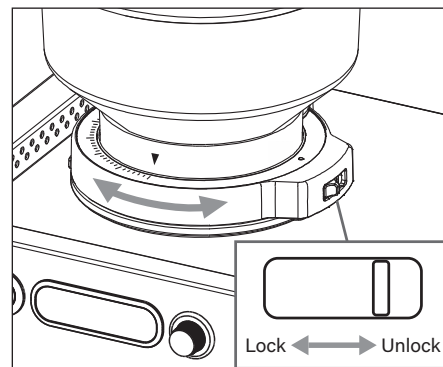
4.1 Brygga kaffe

1. Vrid låset till vägen åt höger för att låsa upp malningsjusteringskragen och vrid kragen till önskad malningsinställning.

Ju högre nummer, desto grövre malningsstorlek. För bättre smak på espresso rekommenderas en malningsgrad på mellan 2 och 3 (markerat på kragen). Malningsinställningarna bör justeras individuellt för varje typ av kaffebönor för att uppnå optimala resultat. Vrid låsbrytaren till vägen åt vänster för att låsa malningsinställningen.

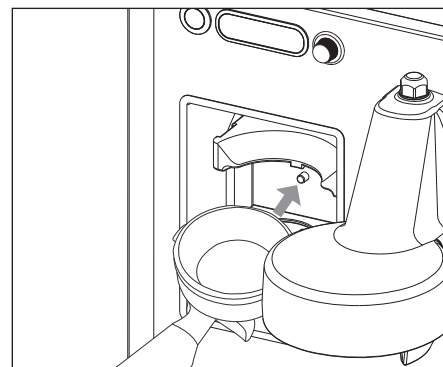
Varning för felaktig inställning: Om slipgraden ändras när kvarnen är låst kommer kvarnen att bli felriktad och måste justeras

om av kundtjänst.



Observera: Innan du börjar mala ska du välja portafilter för enkel eller dubbel shot beroende på hur många koppar du ska göra.

2. För in portafiltret rakt in mellan portafiltergaffeln. Tryck på och håll in taktbrytaren med portafiltret för att börja mala.



Autoläge:

Utför en lång tryckning på taktbrytaren för att börja mala, displayen visar då den förinställda malningstiden och börjar räkna ned.

Släpp taktbrytaren för att pausa malningen, och tryck länge på taktbrytaren igen för att återuppta malningen.

Malningen avbryts automatiskt när tiden har räknats ner till noll.

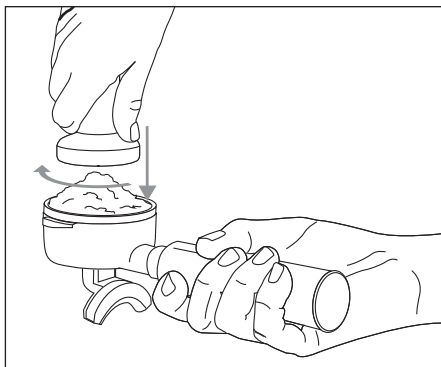
Malningen kommer att starta om om du fortsätter att hålla ner taktbrytaren.

Manuellt läge:

Utför en kort tryckning på taktbrytaren för att börja mala, displayen visar då malningstiden. Tryck på taktbrytaren igen för att stoppa malningen.

När malningen upphör börjar displayen att blinka, och maskinen återgår till standbyläge efter tre sekunder.

3. Fördela kaffet jämnt i portafiltern och använd tampen för att stampa kaffet så att ytan blir slät, ta sedan bort överflödigt kaffe på handtaget.



Observera: Malningen startas inte om behållaren inte monterats med maskinen.

Rekommendation: Dubbelshotfiltret ska fyllas med minst 18 gram kaffepulver, enkelshotfiltret med minst 14 gram.

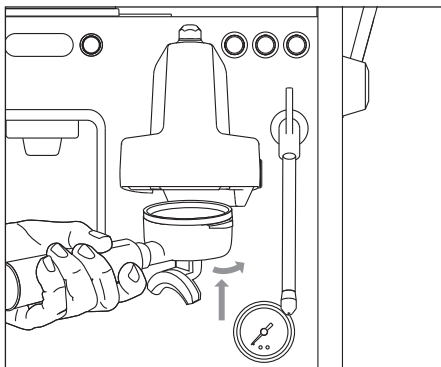
För bästa resultat bör ett tryck från 8 till 12 bar uppnås.



Risk för skällning!

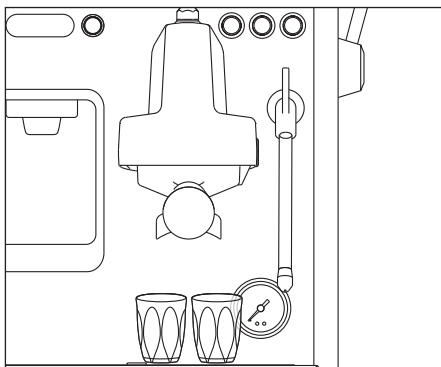
Varning: Utför dessa steg mycket noggrant.

Lås grupphandtaget på grupphuvudet.



Ställ koppen/kopparna under portafiltrets utlopp.

Observera: Portafilter och andra filter från eftermarknaden kanske inte passar in i brygg-huvudet. Vi rekommenderar användning av originalprodukter från Loewe.

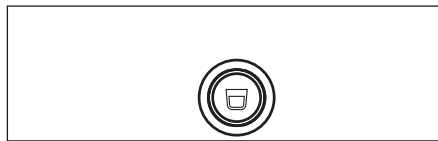


Varning: Ta inte bort handtaget innan bryggningen är klar.

Bryggning i enkoppsläge

Börja brygga kaffe genom att trycka på knappen för en kopp.

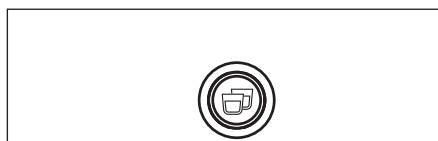
Bryggningen avbryts efter att den förinställda volymen för en kopp har extraherats.



Bryggning i tvåkoppsläge

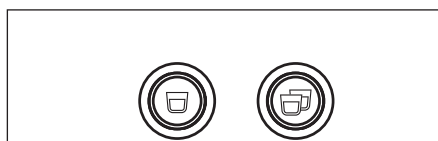
Börja brygga kaffe genom att trycka på knappen för två koppar.

Bryggningen avbryts efter att den förinställda volymen för två koppar har extraherats.



Bryggning i manuellt läge

Tryck på knapparna One Cup och Two Cups samtidigt för att starta bryggningen och tryck på knappen One Cup eller Two Cups igen för att stoppa bryggningen när som helst under extraktionsprocessen.



4.2 Ånga/varmt vatten

Allmänna anvisningar

Mjölk är en produkt som lätt blir sur och dess kvalitet påverkas av temperaturen. För att konsumera produkten under hela bäst-före-perioden när mjölkkartongen öppnats, måste mjölken förvaras vid en temperatur som inte överstiger 5°C (41°F).

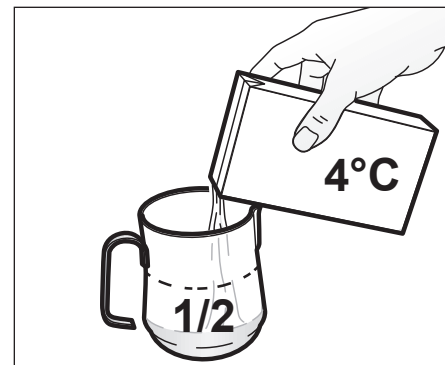


Risk för skällning!

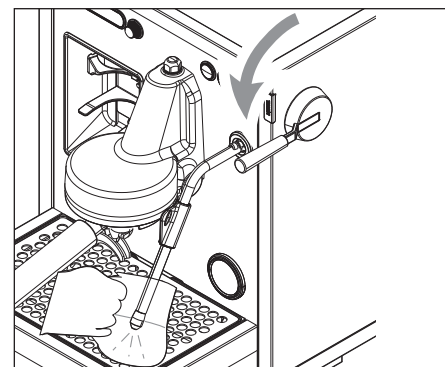
Varning: Utför dessa steg mycket noggrant. Använd de speciella isolerade enheterna för att flytta vatten- och ångstavarna.

Göra en mjölkform

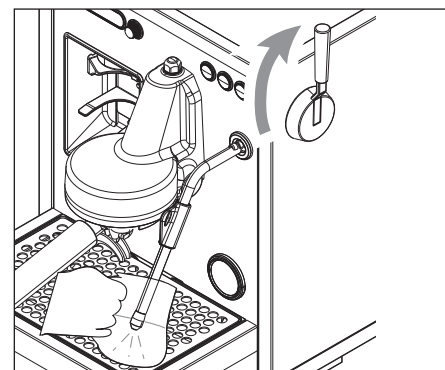
1. Häll mjölken i kannan tills den når upp till pipens botten. Detta är vanligtvis ungefär en tredjedel till hälften fullt.



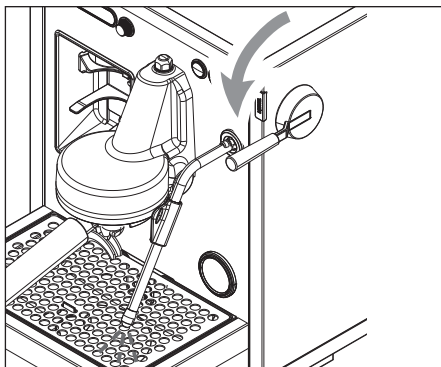
2. Placera ångstaven i kannan, dra sedan ned ångreglaget för att börja ånga och värma mjölken.



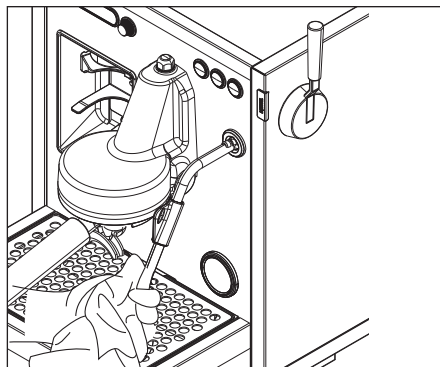
3. När både mängden mjölkskum och mjölk-temperaturen uppfyller kraven drar du upp ångreglaget för att sluta ånga.



4. Ångstaven ska flyttas till droppbrickan och slås på för att mjölken inuti ångstaven ska avlägsnas.



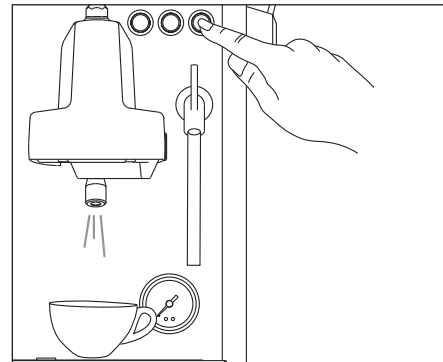
5. Rengör ångstavens yta med en trasa efter varje användning.



Varning: Ångstaven får aldrig avlägsnas från vätskan innan ångan har stängts av helt.

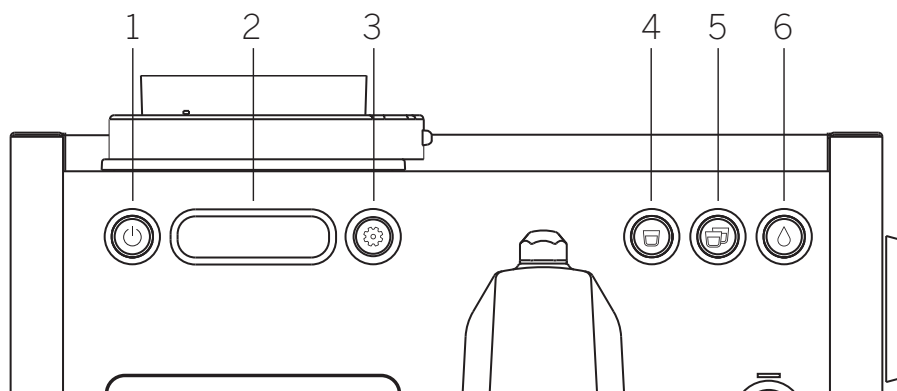
Varmvatten

1. Placera behållaren under varmvattenutloppet och tryck på varmvattenknappen för att starta vattenflödet.
2. Tryck på varmvattenknappen igen för att stoppa rinnande vatten.



5 Anvisning för användning av panelen

1. Ström
2. Display
3. Funktionsratt
4. En kopp
5. Två koppar
6. Varmvatten



Förvärmningsläge: Display "PrEhEAL"



Standby-läge: Visa den förinställda malningstiden, redo att göra kaffe.



Kaffeläge: Displayen bryggtid



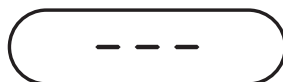
Varmvattenläge: Displayen "Hot"



Fylla på tanken: Påminn användaren om att fylla på tanken genom att blinka "H2O" när vattennivån är låg



Kontrollera: När "---" visas på skärmen vilket betyder att ångreglaget kanske inte återgår till o-läget.



Inställning av volym för en kopp/två koppar display "P" och bryggtid.



Viloläge: Maskinen skulle ställas om till viloläge efter 30 minuters inaktivitet.



6 Inställning

I standbyläge: Håll nere funktionsratten i tre sekunder för att gå in i inställningsläget. (sekvens: grupp huvudets termoblocktemperatur, ångflödes hastighet, förinfusion, malningsutlopps belysning, snabbstartsläge, rengöringsgräns, återställning, avsluta).

Vrid ratten medurs för att välja inställning, och tryck på ratten för att gå in i den valda inställningen. Maskinen återgår till standbyläge efter tre sekunders inaktivitet.

1. Grupp huvudets termoblocktemperatur (intervall: 86–98 °C)

Vrid ratten för att ändra inställningen och tryck på ratten för att spara.

Co

2. Ångflödes hastighet (intervall: 01–05)

01 är den minsta och 05 är den största inställningen. Vrid ratten för att ändra inställningen och tryck på ratten för att spara.

St

3. Förinfusions hastighet (intervall: P0–P10)

P0 betyder ingen förinfusion

P1 till P10 bryggs i en sekund respektive till 10 sekunder

Vrid ratten för att välja inställningen och tryck på ratten för att spara.

P1

4. Malningsuttags belysning (intervall: L0–L2)

L0: Lampan släckt

L1: Lampan tänd under malning

L2: Lampan tänd

Vrid ratten för att välja inställningen och tryck på ratten för att spara.

LEd

5. Snabbstartsläge (JA/NEJ)

Om du väljer JA: Maskinen går in i standbyläge utan att vänta på förvärmningen av grupp huvudet.

Om du väljer NEJ: Maskinen går in i standbyläge tills grupp huvudet har förvärmats.

FAS

6. Rengöringspåminnelse: Ställ in vattenförbrukningsgränsen för rengöringspåminnelse (intervall: 50 l/100 l/180 l). Vrid ratten för att välja inställningen och tryck på ratten för att spara.

CLN

7. Återställning: Återställ alla inställningar till fabriksinställning (NEJ/JA)

Välj "NEJ" för att avsluta, välj "JA" för att återställa maskinen.

Vrid ratten för att välja inställningen och tryck på ratten för att bekräfta.

rSt

8. Avsluta

Tryck på ratten för att återgå till standbyläge.

bYE

9. Förinställd malningstid (förvalt värde är åtta sekunder):

Vrid ratten i standbyläge för att justera malningstiden. I autoläge avbryts malningen automatiskt när tiden har räknats ner till noll.

10. Justera volymen för en kopp (displayen visar tiden som räknas)

I standbyläge: Tryck och håll in knappen för en kopp i tre sekunder, så börjar maskinen brygga. När kaffevolymen är tillräcklig trycker du återigen på knappen för en kopp för att spara.

11. Justera volymen för två koppar (displayen visar tiden som räknas)

I standbyläge: Tryck och håll in knappen för två koppar i tre sekunder, så börjar maskinen brygga. När kaffevolymen är tillräcklig trycker du återigen på knappen för två koppar för att spara.

12. Rengöringsläge:

I standbyläge: Tryck och håll ned varmvattenknappen i tre sekunder och välj sedan kaffegrupp huvudet (Co) eller rengöringsfunktionen för ångrör (St) och tryck på ratten för att starta rengöringsprocessen.

Under rengöringsfunktionen: Tryck och håll ned varmvattenknappen i tre sekunder för att stoppa och återgå till standbyläge.

*Se riktlinjerna för rengöring på nästa sida för mer ingående information.

7 Riktlinjer för rengöring

I standby-läge: Tryck och håll ned varmvattenknappen för att gå in i rengöringsläget.

Vänligen följ rutinerna för rengöring.

System	Förfaranden	Rengöringspåminnelse
RENGÖRING AV KAFFE-GRUPPHUVUDET	Vrid på funktionsratten för att välja kaffegrupphuvud (☐) i rengöringsläge, och tryck sedan på ratten för att starta rengöringen av grupphuvudet. Maskinen återgår automatiskt till standby-läge om ratten inte trycks ned inom tre sekunder. Hela processen kommer att pågå i cirka sju minuter.	“☐ ☐” kommer att visas av maskinen när den når den förinställda vattenförbrukningsnivån för att påminna användaren om att rengöra grupphuvudet.
RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN	Vrid på funktionsratten för att välja ånga (SE) i rengöringsläge och tryck på ratten. Displayen kommer då att visa “OP”. Dra ned ångreglaget för att påbörja rengöringen av ångstaven. Maskinen återgår automatiskt till standby-läge om ratten inte trycks ned inom tre sekunder. Hela processen kommer att pågå i cirka tio minuter. Displayen kommer att visa “---” för att påminna användaren om att slå på ångreglaget.	“SE ☐” kommer att visas av maskinen när ångstaven den når den förinställda nivån på 300 gångers användning för att påminna användaren om att rengöra ångstaven. När ångstaven når en användningsnivå på 400 gånger kan maskinen inte användas förrän ångstaven har rengjorts.
PÅMINNELSE	1. Håll ned och tryck på varmvattenknappen i tre sekunder för att stoppa den pågående rengöringen. 2. Under rengöringen kommer “H2O” att visas om det inte finns något vatten i vattentanken. Efter att ha fyllt på tanken kommer “☐” att visas, tryck då på varmvattenknappen för att fortsätta rengöringen. 3. Se till att det finns vatten i vattentanken under rengöringen.	När både den förinställda vattenförbrukningsnivån och användningsnivån för ångstaven uppfyller kraven för rengöringspåminnelse, kommer “SE ☐” alternativt “☐ ☐” att visas.

8 Skötsel och rengöring

Processen när man gör kaffe innebär att oljor extraheras ur det malda kaffet för att göra espressokaffe. Avlagringar av dessa oljor byggs upp med tiden och påverkar såväl smaken på kaffet som espressomaskinens funktion.

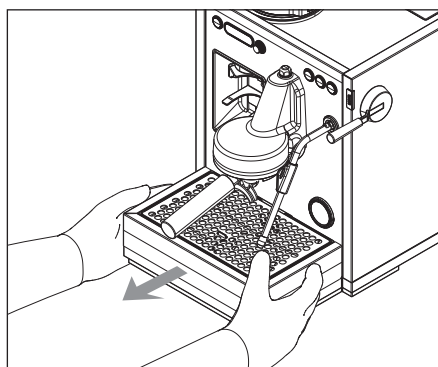
Regelbunden rengöring för att avlägsna dessa oljor är avgörande och kommer att bibehålla kvaliteten på kaffet som espressomaskinen producerar och resultera i att mindre underhåll behövs. Detta är lätt att göra genom att följa några snabba och enkla rengöringssteg efter varje tillfälle du gjort kaffe:

1. Låt vatten cirkulera genom grupphuvudet.
2. Rensa ut ånga genom ångstaven.
3. Torka ångstaven ren med en fuktig trasa omedelbart efter användning.
4. Ta bort filterkorgen från portafiltret och rensa bort alla gamla kaffeoljor.
5. Töm droppskålen och skölj.

Viktigt: Tvätta aldrig någon av espressomaskinens delar eller tillbehör i diskmaskinen.

8.1 Droppskål och galler

Ta bort gallret och droppskålen med jämna mellanrum för att tömma dem. Rengör med vatten och lite icke-slipande diskmedel, skölj och torka.



8.2 Grupphuvud, portafilter och filterkorgar

Filterkorgarna och portafiltren ska sköljas med varmt vatten efter varje användning och sedan torkas noggrant.

Viktigt: Försök inte skruva loss utloppet längst ner på portafiltret. Det är fastlimmat och om det avlägsnas med våld kan det inte

monteras tillbaka, vilket gör portafiltret oanvändbart.

För att rengöra grupphuvudet från gammalt malt kaffe, låt vatten cirkulera igenom och torka av grupphuvudet samt runt den inre kanten med en fuktig trasa. Om hålen i filterkorgarna skulle bli igensatta av malet kaffe ska du använda en borste med fina borst för att ta bort dessa rester.

Du kan också använda rengöringsstiftet som medföljer espressomaskinen. Rengöringsstiftet är fäst på insidan av det övre påfyllningsslocket som sitter på ovensidan av espressomaskinen. Rengöringsstiftet har två stift i vardera änden – det kortaste av dem är till för att rensa hålen i filterkorgen.

8.3 Grupphuvudets gummitätning

Grupphuvudets tätning är placerad på undersidan av grupphuvudet och skapar en tätning mot portafiltret vid upphällningen av espresso.

Observera: Under längre perioder när maskinen inte används rekommenderar vi att filterhandtaget inte lämnas på grupphuvudet eftersom detta kommer att minska livslängden på grupphuvudtätningen.

En stram låsande passform garanteras när handtaget pekar rakt mot användaren i ändläget.

Med tiden kommer tätningen att förlora sin elasticitet och behöva bytas ut. Tecken på att tätningen försämrats är när grupphandtaget inte kan skapa den nödvändiga tätningen och ånga och/eller vatten rinner ut runt grupphuvudet under upphållningen av espresso.

Observera: Kontakta Loewe eftermarknadsteam när grupphuvudtätningen behöver bytas ut.

Försök inte ändra tätningen utan att först rådfråga Loewe.

Regelbunden rengöring med en borste är tillräcklig för allmän borttagning av rester av kaffepulver från kvarnen. Det är också möjligt att använda en dammsugare. Gå försiktigt fram för att inte skada kvarnen eller dammsugaren.



8.4 Ångstav

Det är viktigt att hålla ångarmen ren för att säkerställa maximal effektivitet av ångfunktionen.

En ansamling av karamelliserad/torkad mjölk på ångstaven försämrar espressomaskinens förmåga att ånga och texturera.

Viktigt: Torka ångstaven ren med en fuktig trasa omedelbart efter varje användning och rensa en liten mängd ånga. Om mjölken skulle torka/karamellisera på ångstaven lindar du bara in staven med en ren fuktig trasa, vänder ångstaven över droppskålen och sätter på ångan i cirka tio sekunder. Låt trasan sitta kvar på ångstaven och låt den blötas upp i ca fem minuter. Efter denna tid kommer den torra/karamelliserade mjölken vara lätt att torka bort. Upprepa processen om ångstaven fortfarande är smutsig.

8.5 Bönbehållare

1. Stäng bönbehållarens delade stift för att förhindra att böror faller ut och ta sedan bort bönbehållaren.

Förvara oanvända böror i en lufttät behållare för att bevara färskheten.

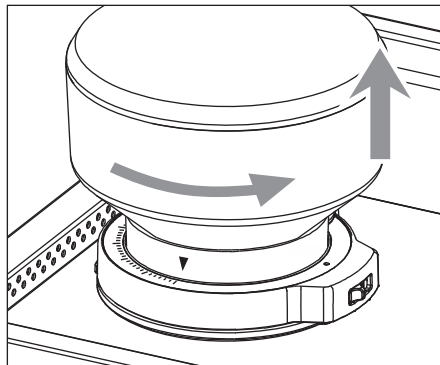
2. Tvätta bönbehållaren i varmt tvålatten, skölj sedan av och torka den.

8.6 Krage och diskar

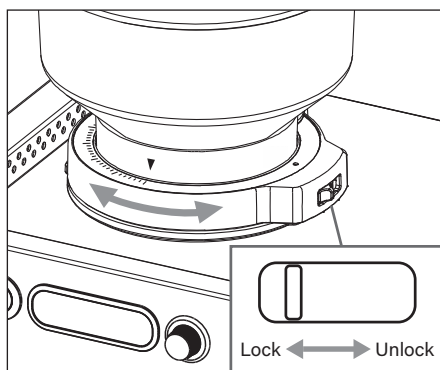
Regelbunden rengöring gör att diskarna lättare uppnår konsekventa malningsresultat, vilket är särskilt viktigt vid malning av kaffe till espresso.

1. Stäng behållarens stängningsarm och rensa kvarnen genom att slå på den tills inga fler malningsrester kommer ut.

2. Se till att kaffekvarnen är avstängd och urkopplad från eluttaget. Vrid behållarens moturs för att lyfta av den. Använd båda händerna.



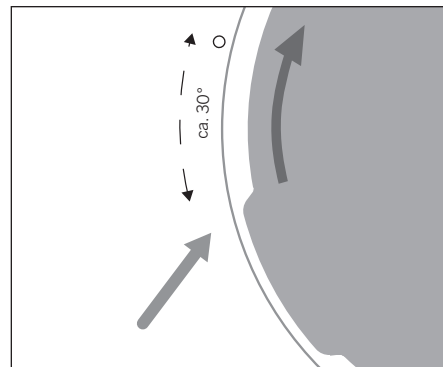
3. Borttagning av malningskragen: Tryck och håll nere frigöringsknappen på ovensidan av kvarnens fundament och håll i kragens greppflikar, och vrid moturs med den andra handen.



Observera: Lås låsbrytaren till vågen för att säkerställa att ingen malningsinställning ändras.

Varning för felaktig inställning: Om slipgraden ändras när kvarnen är låst kommer kvarnen att bli felriktad och måste justeras om av kundtjänst.

4. Lyft bort malningskragen från kvarnens fundament.
5. Rengör malningskragen och bottendisken med rengöringsborsten (rengör inte med vatten).
6. När båda diskarna är rengjorda sätter du tillbaka malningskragen på kvarnens fundament. Rikta in den utskjutande delen i botten av kragen med det angivna läget på maskinen och vrid medurs för att låsa.



8.7 Forcera priming

1. Se till att det finns vatten i vattentanken.
2. Frånkoppla strömmen.
3. Tryck och håll ned knapparna för en kopp respektive två koppar samtidigt.
4. Koppla på strömmen igen (fortsätt att hålla ned knappen).
5. Efter fem sekunder kommer vattenpumpen och ångpumpen att tvingas till drift.
6. När det flödar vatten ur varmvattenstaven och ångstaven är vattenpåfyllningen klar, och displayen visar då "FILL".
7. Tryck på strömknappen för att stoppa påfyllningen och slå på maskinen igen.

8.8 Ytterligare rengöringsanvisningar

Observera att daglig rengöring av bryggghuvudet är absolut nödvändigt.

Använd det medföljande blindfiltret för detta ändamål. Denna sätts helt enkelt in i portafiltret. Sätt sedan in portafiltret i bryggghuvudet enligt beskrivningen och starta en bryggprocess utan kaffe. Ett tryck på ca 6 bar bör uppnås inom kort. Vid behov kan även en rengöringstablett sättas in (kontakta din återförsäljare).

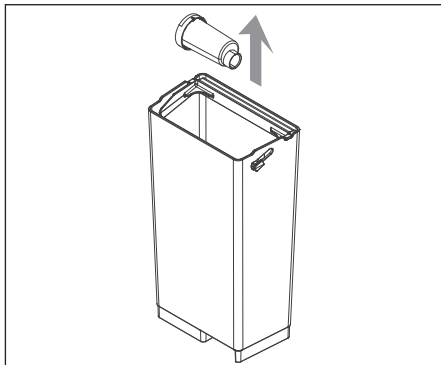
Rengöringsstiftet måste användas regelbundet för att avlägsna mjölkrester från ångans utlopp.

Rekommenderade steg för rengöring:

1. Ta bort standardsiktet och byt ut det mot blindfiltret.
2. Lägg en halv espressosked med fettborttagningsmedel (eller en rengöringstablett) på blindfiltret.
3. Kläm fast portafiltret och gör 10 espressoshots.
4. Skölj ur blindfiltret efter tio extraktioner och upprepa proceduren med enbart vatten.
5. Töm och rengör sedan droppbrickan.

Avkalkning

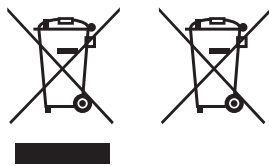
Kalkfilterpatronen är placerad i botten av vattentanken. Den är försedd med smidiga silikontätningar och kan enkelt tas bort och bytas ut. En gulaktig färgning av filtermassan anger när den behöver bytas ut. Kontakta din återförsäljare för att hitta en lämplig reservdel. Ett ersättningsfilter ingår i välkomstlådan.



 Kalkfilterpatronen måste alltid tas bort före själva avkalkningsprocessen.

Håll sedan avkalkningsvätskan i vattentanken enligt anvisningarna på förpackningen. Vid avkalkning väljer du inställningarna för rengöring av kaffegrupphuvudet och ångstaven för respektive kaffe- och ångsystem. Avkalkning av båda systemen säkerställer att meddelandet om rengöring försvinner från displayen. Avkalkning tar mellan sju och tio minuter per system. För tidigt avbrytande kvitteras med meddelandet OP.

Bortskaffande



Kassering av använd elektrisk och elektronisk utrustning samt batterier.

Den överkryssade soptunnan på produkten eller dess förpackning anger att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning och batterier. Genom att hjälpa till att kassera denna produkt på rätt sätt skyddar du miljön och dina medmänniskors hälsa. Felaktig kassering innebär risker för både miljö och hälsa. För mer information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala myndighet eller din kommunala avfallshanteringsservice.

Notera: Tecknet "Pb" under batterisymbolen anger att detta batteri innehåller bly.

Kassering av förpackningarna



VANLIGA FRÅGOR

I händelse av ett fel på enheten rekommenderar vi att du kontrollerar listan nedan innan du ringer hjälplinjen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten fungerar inte.	Enheten är för närvarande inte ansluten till nätströmmen.	Kontrollera att apparaten är ansluten till elnätet och att strömbrytaren är påslagen.
	Igensatt brygg huvudfilter.	Rengör brygg huvudets filter för att avlägsna eventuella blockeringar.
	Enheten har blivit förkalkad.	Starta avkalkningsproceduren enligt användarhandboken.
Det finns inget vattenflöde.	Enheten har körts torr eller behöver ventileras efter en lång period då den inte använts.	Använd varmvattenutloppet för att ventilerare enheten.
Högt ljud från pumpen.	Enheten har blivit förkalkad.	Starta avkalkningsproceduren för att avlägsna kalkavlagringar.
Espresson läcker ovanför portafiltret.	Portafiltret har inte satts i korrekt.	Sätt i portafiltret korrekt så att det sitter stadigt och tätt. (väl åtdraget för hand)
	Det finns kaffesump på kanten av portafiltret.	Rengör portafilterets kanter.
	Brygg huvudet kräver rengöring.	Rengör brygg huvudet.
	Brygg huvudets packning kan vara smutsig eller sliten.	Kontakta kundtjänst för att få ett nytt filter eller rengöringsråd.
Maskinen tappar inte upp vatten eller espresso.	Vattentanken är tom eller vattennivån är för låg.	Fyll på vattentanken till rätt nivå.
	Vattentanken har inte satts i korrekt.	Kontrollera att vattentanken är korrekt placerad och säkrad.
	Ångstaven är öppen.	Stäng ångstavsregulatorn.
	Enheten har körts torr eller behöver ventileras efter en lång period då den inte använts.	Använd varmvattenutloppet för att ventilerare enheten.
Vattnet rinner för snabbt	Det malda kaffet är för grovt.	Justera malningsinställningen till en finare nivå.
	Det malda kaffet pressades inte ner tillräckligt hårt.	Packa det malda kaffet lite hårdare.
	Det finns för lite kaffesump i portafiltern.	Fyll på med mer malet kaffe.
Vattnet rinner för långsamt	Det malda kaffet är för finmalt.	Justera malningsinställningen till en grövre nivå.
	Det malda kaffet packades för hårt.	Stampa det malda kaffet med mindre tryck.
Det uppnådda trycket är för lågt.	Det malda kaffet är för grovt.	Justera malningsinställningen till en finare nivå.
	Det finns för lite kaffesump i portafiltern.	Använd en större mängd malet kaffe.
		Applicera mer tryck med tampen.
	Tampertrycket är för lågt.	Observera att tampertrycket är starkt beroende av malningen: finmalning kräver mindre tryck än grovmalning. [Som en ungefärlig riktlinje: Ca 10 till 15 kg tryck anses vanligtvis vara idealiskt.]
	Ojämn fördelning av det malda kaffet i portafiltret.	Fördela jämnt (vid behov genom att skaka lätt) och applicera ett jämnt tryck vid sammanpackningen.
	Vattentemperaturen är för låg.	Justera vattentemperaturen följdriktigt i inställningarna.
	Kaffebönorna är inte färska.	Använd nyrostade kaffebönor.
	Det malda kaffet är inte färskt.	Mal kaffet färskt och undvik att låta det malda kaffet ligga kvar i portafiltern för länge före tillredningen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det uppnådda trycket är för högt.	Det malda kaffet är för fint.	Se till att kaffesumpen inte är för fin- eller grovmald.
	Doseringen är för hög.	Minska mängden malet kaffe.
	Tampertrycket är för högt.	Applicera mindre tryck med tampern. [Se ovan.]
	Vattentemperaturen är för hög.	Justera vattentemperaturen i inställningarna.
	Malet kaffe har lämnats kvar i portafiltret för länge före beredning.	Mal alltid kaffe färskt. Lämna inte malet kaffe i portafiltret för länge innan beredning.

Tekniskt datablad

Loewe	aura.pure
Design	
Färg	basaltgrå
Yta	matt
Material i mjölkskumningsmunstycket	rostfritt stål
Bryggrupp	E58
Material i bryggruppen	krom
Kopphållarmaterial	rostfritt stål
Program och funktioner	
Typ av operation	direktvalsknappar, vridreglage
Displaystorlek i tum	1,5 tum
Displayteknik	LCD-display
Färg på displayens belysning	vit
Temperaturintervall	88–96 grader Celsius
Förinfusion	•
Ångstav för mjölkskumproduktion	•
Passivt uppvärmt koppstöd	•
Specialiteter	
Espresso	•
Espresso Doppio	•
Varmvatten	•
Mjölkskumproduktion	•
Hygienstandarder	
Filterpatron	•
Övervakning av vattenuppsamlingsbricka	•
Tekniska egenskaper	
Uppvärmningssystem	3 PID termoblock
Antal värmekretsar	2
Typ av pump	vibrationspump
Antal av pumpar	2
Kaffepumptryck	15 bar
Pumptryck vid ångtillförsel	4 bar
Tryckmätare vid bryggning	•
Vattentank	•
Vattentankens kapacitet	2,5 l
Avtagbar vattentank	•
Kvarn	
Integrerad kvarn	•
Antal av kvarnar	1
Joniserare/antistatisk design	•
Typ av kvarn	rostfritt stål
Antal av grader vid malning	66
Hastighet	1 400 rpm
Malningsdiskar	rostfritt stål, 54 mm
Antal bönbehållare	1
Bönbehållares kapacitet	200 g
Energi och miljö	
Nätspänning AC	220–240 V, 50 Hz
Energiförbrukning	2 350–2 850 W
Standby-ström	< 0,5 W
Strömkabelns längd	1,1 m
Överensstämmelsemärke	CE
Enhetens mått	
Vikt (ca kg)	22
B* x H x D (ca cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Valfria tillbehör	
Tamperstation	•
Knockbox	•
Utjämnare	•

● = tillgänglig — = inte tillgänglig

Tekniska ändringar och leveransalternativ kan komma att ändras utan föregående meddelande. Produktportföljen kan vara annorlunda och kan variera beroende på land. Serviceärenden hanteras alla individuellt.

Kiitos,

että valitsit Loewen tuotteen. Olemme iloisia, että olet asiakkaamme. Loewe yhdistää tekniikan, muotoilun ja käyttäjäystävällisyyden korkeimmat standardit. Tämä koskee yhtä lailla espresso- ja kahvinkeittimistä.

Tekniikka tai muotoilu eivät ole itsetarkoitusta, mutta yhdessä niiden pitäisi mahdollistaa asiakkaalle mahdollisimman hyvä kahvin kokemus.

Muotoilumme ei ole ohimenevien muotitrendien sanelemaa. Olet sijoittanut laadukkaan laitteeseen, josta sinun on tarkoitus nauttia tänään, huomenna ja vielä pitkään tulevaisuudessa.

Tietoa portafilter-espressokeitimistä

Sukelletaanpa portafilter-kahvinkeitimien maailmaan, jolle on leimallista hienostunut käsityötaito. Keittimissä on tarjolla lukuisia vaihtoehtoja, joilla voit vaikuttaa kahvin laatuun. Täydellisten kahvipapujen valitseminen on vain ensimmäinen vaihe; siitä eteenpäin kahvinkeitto on tarkkaa ja hienostunutta työtä.

On otettava huomioon erilaiset muuttujat: jauhatuksen koko, kahvin määrä, puristus, veden lämpötila, esi-infuusio, uuttamisaika ja paine. Jokainen näistä tekijöistä vaikuttaa kahvin makuun. Me Loewella ymmärrämme, miten tärkeää ohjeistus on näin monimutkaisessa prosessissa.

aura.pure-keittimessä on oletusasetukset, joiden avulla voit lähteä tutustumaan kahvimakujen maailmaan. Määrittelemme tietyt parametrit, jotka ohjaavat matkaasi, mutta todellinen mestaruus on yksilön käsissä. Henkilökohtaisilla mieltymyksillä, veden laadulla ja papujen ominaisuuksilla on ratkaiseva merkitys täydellisen kahvin valmistuksessa.

Lähde tälle matkalle kärsivällisin mielin ja valmiina kokeilemaan jotain uutta. Nauti asetusten hienosäätämisestä ja loihdi makunystyröitäsi miellyttävä juoma. Ja muista, että on tärkeää olla tarkka – panosta luotettavaan vaakaan, jotta voit varmistaa, että käytät aina samaa määrää kahvijauhoa kahvia keittäessäsi.

Sisältö

Toimituksen laajuus	156
Arvokilven sijainti	156
Määräystenmukainen käyttö	156
1 Tärkeät turvallisuusohjeet	157
2 Laitteen pääosat	159
3 Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttöä	160
4 Käyttöohjeet	160
5 Paneelin käyttöohjeet	162
6 Asetus	163
7 Puhdistusohjeet	164
8 Hoito ja puhdistus	164
Hävittäminen	166
UKK	167
Tekniset tiedot	169

Toimituksen laajuus

Pura laite varovasti pakkauksesta. Varmista, että kaikki varusteet ovat mukana:

- Loewe aura.pure
- Yksittäinen suodatinkori
- Kaksinkertainen suodatinkori
- Silikoninen puhdistuslevy ja puhdistusnasta
- Tampperi ja tampperimatto
- 2 puhdistusharjaa
- 350ml maitokannu
- Barista liina
- Sokea suodatin
- Portafilter yhdelle kupille
- Portafilter kaksinkertaiselle kupille
- Vaihtosuodatin
- Kattava käyttöopas

Arvokilven sijainti

Mallinumeron ja käyttöjännitteen ilmaiseva merkintä on sijoitettu alas tippakaukaloon.

Määräystenmukainen käyttö

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttöpaikoissa, kuten henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työympäristöt, hotellit, motellit ja muut asuin ympäristöt sekä bed and breakfast -majoitukset.

1 Tärkeät turvallisuusohjeet

Huomio: Lue tämä sivu huolellisesti, jotta osaat käyttää laitetta turvallisesti.

Noudata kaikkia turvallisuus- ja käyttöohjeita tätä tuotetta käyttäessäsi.

Säilytä turvallisuus- ja käyttöohjeet myöhempiä lukemista varten.

Sinun on noudatettava kaikkia tuotteessa ja käyttöohjeissa annettuja varoituksia.

Varoitus: Väärinkäytöstä voi syntyä vaurio.

Symboleiden selitys



Tämä symboli osoittaa korkeajännitteestä aiheutuvia riskejä.



Tällä symbolilla käyttäjää varoitetaan muista erityisistä riskeistä.



Tämä symboli osoittaa tulipalon syntymisen aiheuttaman vaaran.



Tämä symboli osoittaa kuumat alueet tai pinnat.

Aseta laite aina tasaiselle, vaakatasoiselle pinnalle.

Älä käytä laitetta ilman vettä vesisäiliössä. Täytä vesisäiliöön ainoastaan raikasta kylmää vettä. Enimmäistilavuus on 2,5 litraa.

Älä poista suodattimen kahvaa, kun kahvia tai vettä tulee ulos, sillä laite on paineistettu.

Suodattimen kahvan poistaminen edellä mainitun toiminnan aikana voi aiheuttaa palovamman tai loukkaantumisen.

Höyrysauva ja kuumavesihanat muuttuvat erittäin kuumiksi maidon vaahdotuksen ja veden laskun aikana. Tämä voi aiheuttaa palovammoja, jos käyttäjä joutuu kosketuksiin höyrysauvan tai kuumavesihanat pinnan kanssa, joten vältä suoraa kosketusta höy-

rysauvan tai kuumavesihanat kanssa.

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen espressokoneen puhdistamista.

Älä aseta virtajohtoa laitteen lähelle, mukaan lukien kuumavesihanat ja höyrysauva.



Älä aseta käsiäsi suoraan höyryyn, kuuman veden tai kahvin alle, sillä se voi aiheuttaa palovamman tai loukkaantumisen.

Katkaise aina virta pistorasiasta ennen pistokkeen asettamista tai irrottamista. Poista johto tarttumalla pistokkeesta. Älä vedä johdosta.

Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, kun et käytä laitetta ja ennen kuin puhdistat laitteen.

Älä käytä laitetta jatkojohdolla, ellei pätevä teknikko tai huoltoasiantuntija ole tarkastanut ja testannut jatkojohtoa.

Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.

Henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Käytä laitetta aina laitteeseen merkityn jännitteen mukaisesta pistorasiasta (vain vaihtovirta).

Älä koskaan jätä laitetta valvomatta laitteen ollessa käytössä.

Tarkka valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten tai heikkokuntoisten henkilöiden läheisyydessä.

Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he leiki laitteella.

Kahvinkeitintä ei saa laittaa

kaappiin kahvinkeitimen ollessa käytössä.

Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen määräysten mukaiseen käyttöön.

Älä laita laitetta kuumien kaasu- ja sähköelementtien tai lämmitetyn uunin päälle tai niiden läheisyyteen.

Älä laita laitetta mihinkään muun laitteen päälle. Älä anna laitteen johdon roikkua pöydän tai tuolin reunan yli, äläkä anna sen koskea kuumiin pintoihin.

Turvallisuussyistä älä anna maallikon huoltaa laitetta. Jotkin laitteet on sinetöity peukalointia estävillä ruuveilla. Tällaiset laitteet on aina palautettava lähimpään Loewe-huoltokeskukseen, jossa niitä voidaan tarvittaessa säätää tai korjata.

Älä käytä sähkölaitetta, jos sen johto on vahingoittunut taikka jos laite on pudonnut tai vahingoittunut jollain tapaa. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, palauta laite lähimpään Loewe-huoltokeskukseen, jossa se voidaan tarkastaa, korjata tai säätää.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai muun vastaavasti pätevän tahon on vaihdettava se, jotta vaaratilanteet voidaan välttää.

Loewe suosittelee laitteen lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkintä (RCD), jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Se on sijoitettava sähkövirtapiiriin, joka syöttää virtaa laitteillesi.

Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin, ellei tätä suositella.

Tarkasta säiliö vierasesineiden varalta ennen käyttöä.

Käytä myllyä aina siten, että säiliö on asetettu kunnolla myllyyn.

Älä laita kättäsi jauhantakiviin tai lähelle niitä, kun mylly on käynnissä.

Älä yritä jauhaa kahvijauhoja uudelleen.

Sammuta laite ja irtikytke se virransyötöstä ennen kuin kosket mihinkään myllyn osaan, joka liikkuu käytön aikana.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.

Huoneen lämpötilan on oltava 5–35 °C.

Lämmityselementin pinnalle jää jäännöslämpöä käytön jälkeen.



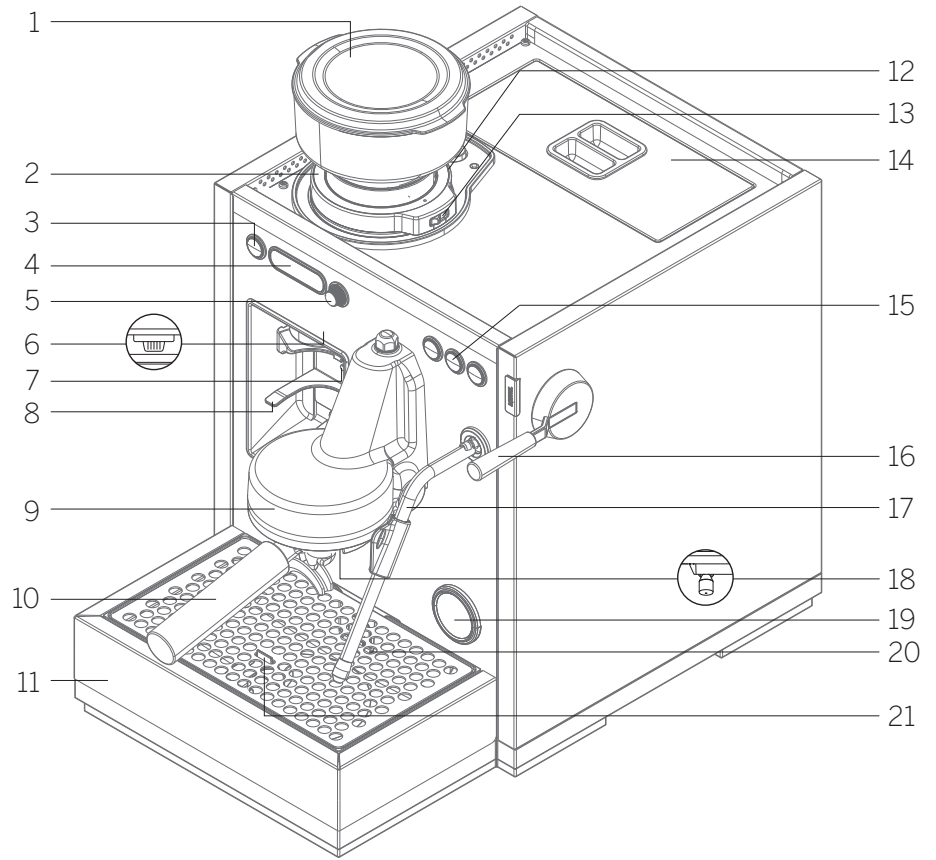
Pinnat kuumenevat käytön aikana.

Kytke laite aina irti virransyötöstä, kun sitä ei valvota, sekä aina ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

VARO: Laitteen vaurioitumisen estämiseksi älä käytä puhdistuksessa emäksisiä puhdistusaineita, vaan käytä pehmeää liinaa ja mietoa pesuainetta.

2 Laitteen pääosat

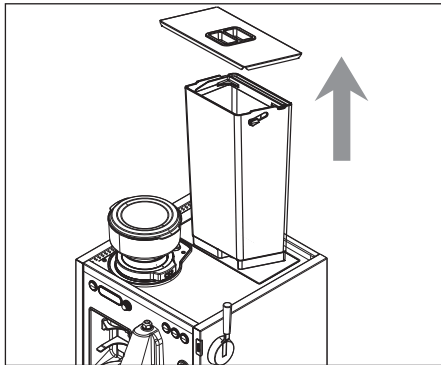
- 1 Papusäiliö ja kansi
- 2 Jauhatuksen säätörengas
- 3 Virtapainike
- 4 Näyttö
- 5 Toimintovalitsin
- 6 Myllyn poistoaukko ja ionisaattori
- 7 Kosketuskytkin
- 8 Portafilter-suodattimen pidike
- 9 Kahvin suodatuspää
- 10 Portafilter-suodatin
- 11 Tippakaukalo
- 12 Jauhatusrenkaan lukko
- 13 Asteikon lukituskytkin
- 14 Vesisäiliö
- 15 Ohjauspaneeli
- 16 Höyrynohjaus
- 17 Höyrysauva
- 18 Kuuman veden poistoaukko
- 19 Painemittari
- 20 Paineenpurkuaukko
- 21 Vedenpinnan osoitin



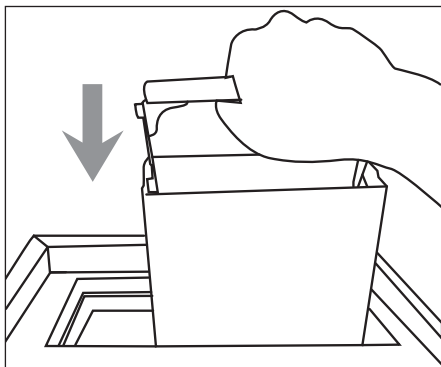
3 Toimenpiteet ennen ensimmäistä käyttöä

Huomautus: Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, sinun on tehtävä seuraavat toimet:

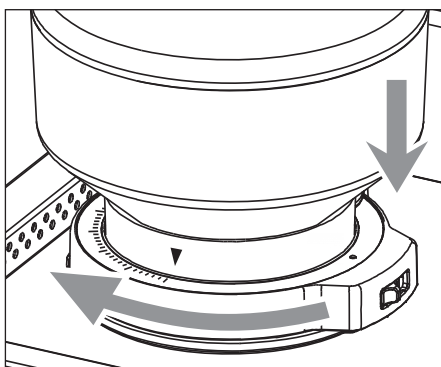
1. Poista vesisäiliön kansi ja poista vesisäiliö.



2. Huuhtelee vesisäiliö, kahva, suodatinkori ja papusäiliö vedellä ja kuivaa puhtaalla pyyhkeellä.
3. Aseta vesisäiliö takaisin laitteeseen.



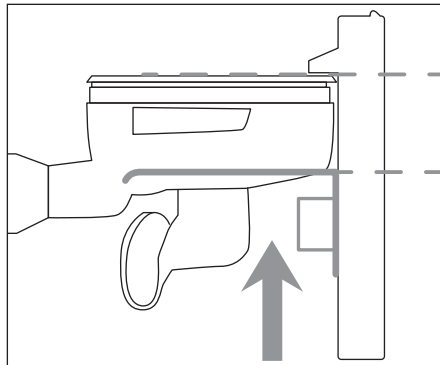
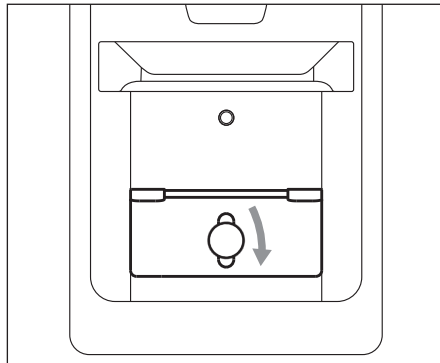
4. Täytä vesisäiliöön huoneenlämpöistä suodatinvedettä vesisäiliön sivussa olevaan maksimimerkintään (MAX) asti.
5. Asenna papusäiliö kohdistamalla säiliön nuoli jauhatuspatruunan yläosassa olevan nuolen kanssa, ja lukitse säiliö kiertämällä sitä myötäpäivään.



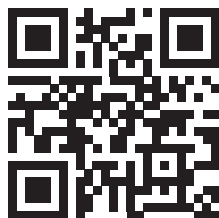
6. Paina virtapainiketta kytkeäksesi koneen päälle ja aloittaaksesi esilämmityksen.

Huomaa: On normaalia, että laite päästää höyryä esilämmityksen aikana.

7. Täytä papusäiliö kahvipavuilla.
8. Jos suodatinhaarukan korkeutta on tarpeen säätää suodattimen mukaan, kierrä suodatinhaarukan kiinnitysruuvit irti.



4 Käyttöohjeet



qrco.de/bf7jWU

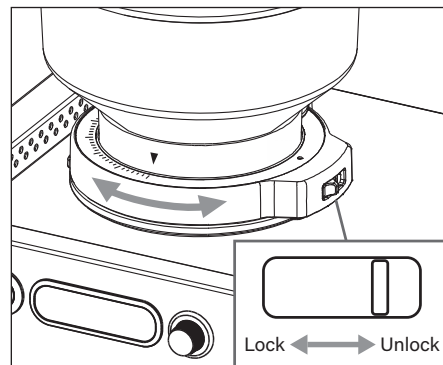
4.1 Kahvin keittäminen

1. Avaa jauhatuksen säätörenkaan lukitus kääntämällä asteikon lukituskytkintä oikealle, ja käännä rengas haluttuun jauhatusasetukseen.

Mitä suurempi numero on, sitä karkeampaa jauhatus on. Paremman espresson maun saamiseksi suositellaan, että jauhatusasetus on välillä 2 ja 3 (merkitty kaulukseen). Jauhatusasetukset on säädettävä erikseen kullekin kahvipaputyypille optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi. Lukitse jauhatusasetus kääntämällä asteikon lukituskytkintä vasemmalle.

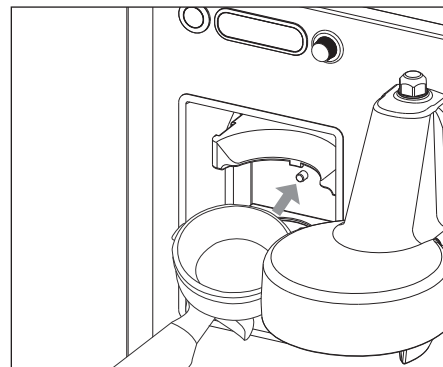
Varoitus: Jos hionta-astetta muutetaan

lukittuna, hiomakone asettuu väärin ja se on säädettävä uudelleen asiakaspalvelun toimesta.



Huomautus: Valitse ennen jauhamista portafilter yhden tai kahden paukun suodatin sen mukaan, kuinka monta kuppia valmistat.

2. Aseta portafilter-suodatin suoraan portafilter-suodattimen pidikkeeseen. Aloita jauhaminen painamalla kosketuskytkintä portafilter-suodattimella ja pitämällä sitä painettuna.



Automaattinen tila:

Käynnistä jauhatusta painamalla kosketuskytkintä pitkään, näyttö osoittaa esiasetetun jauhatusajan ja alkaa laskemaan aikaa alaspäin.

Keskeytä jauhatusta päästämällä kosketuskytkimestä irti. Käynnistä jauhatusta jälleen painamalla kosketuskytkintä pitkään.

Jauhatusta loppuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

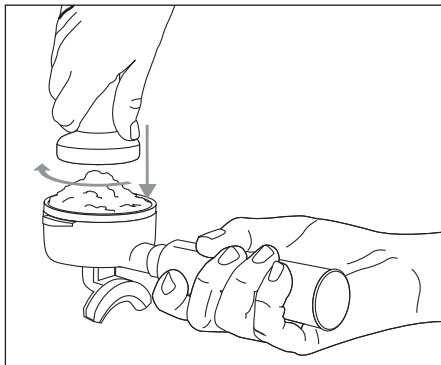
Jauhatusta käynnistyy uudelleen, jos painat kosketuskytkintä edelleen painettuna.

Manuaalinen tila:

Käynnistä jauhatusta painamalla kosketuskytkintä lyhyesti, näyttö osoittaa jauhatusajan. Pysäytä jauhatusta jälleen painamalla kosketuskytkintä.

Kun jauhatusta loppuu, näyttö alkaa vilkkua. Laite siirtyy takaisin valmiustilaan 3 sekunnin kuluttua.

3. Jaa kahvi tasaisesti portafilteriin ja tampo-
paa kahvi tamperilla niin, että pinta on ta-
sainen, ja poista sitten ylimääräinen kahvi
kahvasta.



Huomaa: Jauhatus ei käynnisty, jos säiliötä ei
ole asennettu laitteeseen.

Suositus: Kahden kupin suodatin on täytet-
tävä vähintään 18 grammalla kahvijauhetta ja
yhdessä kupin suodatin vähintään 14 grammal-
la.

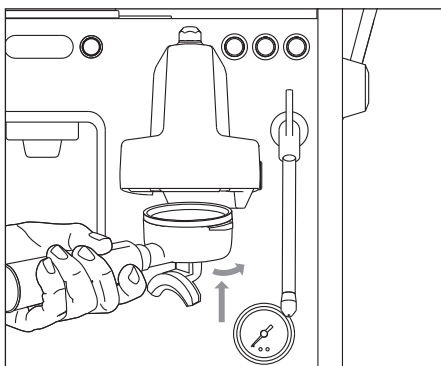
Parhaan lopputuloksen saat 8–12 baarin
paineella.



Palovammojen vaara!

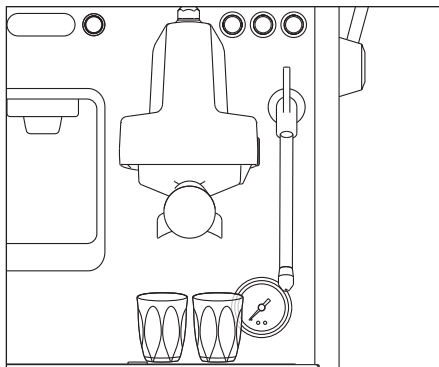
Varoitus: Tee nämä toimet erittäin varovais-
esti.

Lukitse kahva suodatuspään.



Aseta kuppi (kupit) portafilter-suodattimen
poistoaukon alle.

Huomaa: Varaosina hankitut portafilter-su-
odattimet ja suodatinkorit eivät välttämättä
sovi suodatuspään. Suosittelemme käyttä-
mään alkuperäisiä Loewe-tuotteita.

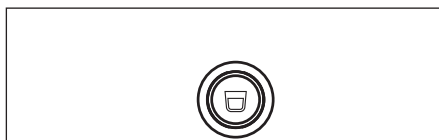


Varoitus: Älä poista kahvia, ennen kuin kah-
vin suodattaminen on päättynyt.

Keittäminen yhden kupin tilassa

Aloita kahvin keittäminen painamalla yhden
kupin painiketta.

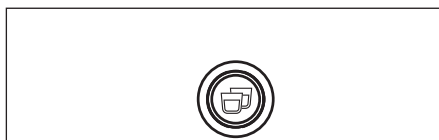
Keittäminen pysähtyy, kun esiasetettu yhden
kupin määrä on uutettu.



Keittäminen kahden kupin tilassa

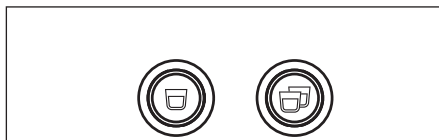
Aloita kahvin keittäminen painamalla kahden
kupin painiketta.

Keittäminen pysähtyy, kun esiasetettu kah-
den kupin määrä on uutettu.



Keittäminen manuaalisessa tilassa

Paina yhtä aikaa yhden kupin ja kahden kupin
painikkeita aloittaaksesi valmistuksen, ja pai-
na yhden kupin tai kahden kupin painiketta
uudelleen lopettaaksesi valmistuksen milloin
tahansa uuttamisprosessin aikana.



4.2 Höyry / kuuma vesi

Yleiset ohjeet

Maito happanee helposti, ja lämpötila vaiku-
taa sen laatuun. Kun maitopurkki avataan,
maitoa on säilytettävä alle 5 °C:n lämpötilas-
sa, jotta tuotetta voidaan käyttää koko paras-
ta ennen -ajanjakson ajan.

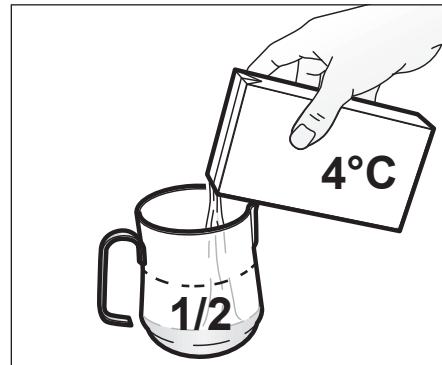


Palovammojen vaara!

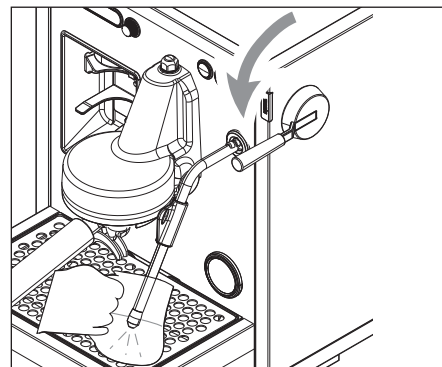
Varoitus: Tee nämä toimet erittäin varovais-
esti. Siirrä vesi- ja höyrysauvoja käyttämällä
erityisesti eristettyjä laitteita.

Maidon vaahdottaminen

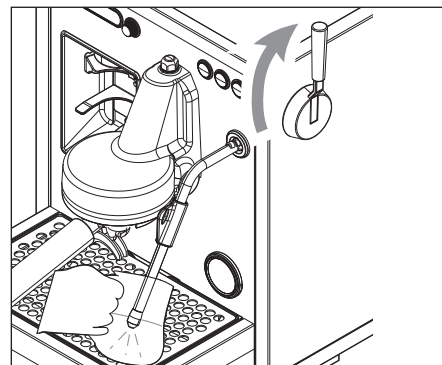
1. Kaada maitoa kannuun, kunnes se ulottuu
suuttimen pohjaan asti. Tämä on tyypillis-
esti noin kolmanneksesta puoleen täyteen.



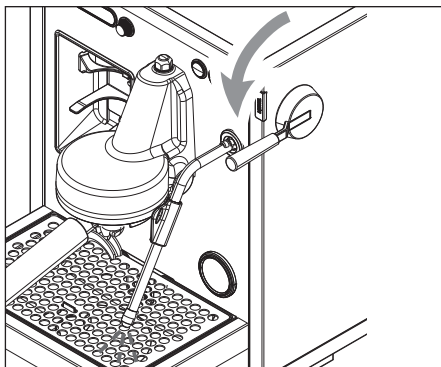
2. Laita höyrysauva kannuun, ja aloita mai-
don höyryttäminen ja kuumentaminen
vetämällä höyrysäädintä alaspäin.



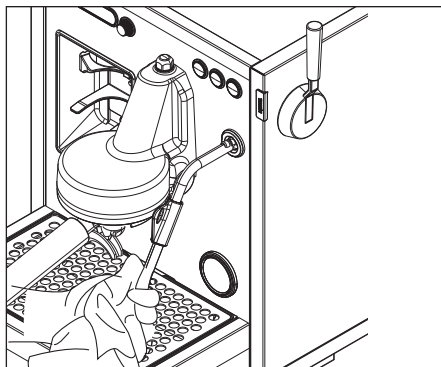
3. Kun sekä maitovaahdon määrä että mai-
don lämpötila täyttävät vaatimukset, lope-
ta höyryttäminen vetämällä höyrysäädin
ylös.



4. Höyrysauva on siirrettävä tippakaukaloon ja
kytkettävä päälle, jotta höyrysauvan sisällä
oleva maito poistuu.



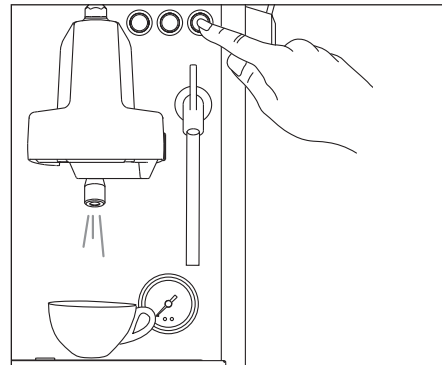
5. Puhdista höyrysauvan pinta liinalla jokaisen käytön jälkeen.



Varoitus: Höyrysauvaa ei saa koskaan poistaa nesteestä ennen kuin höyryntuotto on kokonaan sammutettu.

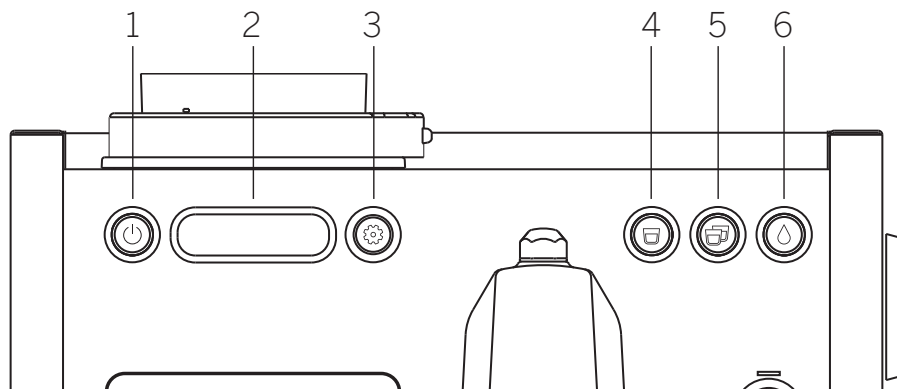
Kuuma vesi

1. Aseta astia kuuman veden ulostuloaukon alle ja paina kuuman veden painiketta käynnistääksesi veden virtauksen.
2. Pysäytä veden virtaaminen painamalla kuuman veden painiketta uudelleen.



5 Paneelin käyttöohjeet

1. Virta
2. Näyttö
3. Toimintovalitsin
4. Yksi kuppi
5. Kaksi kuppia
6. Kuuma vesi



Esilämmitystila: Näyttö "PrEhEAL"



Valmiustila: Näyttää esiasetetun jauhatustajan, valmiuden kahvin valmistukseen.



Kahvitila: Näyttää keittämisaajan



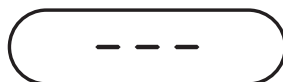
Kuuman veden tila: Näyttö "Hot"



Täytä säiliö: Muistuttaa käyttäjää täyttämään säiliön vilkuttamalla "H2O", kun veden taso on alhainen



Tarkasta: Kun näytöllä näkyy "---", höyrynohjaus ei välttämättä palaa pois päältä -sijaintiin.



Yhden kupin / kahden kupin määrän asettaminen, näyttö "P" ja keittämisaika.



Lepotila: Laite siirretään lepotilaan, kun se on ollut 30 minuuttia käyttämättä.



6 Asetus

Siirry asetustilaan painamalla valmiustilassa toimintovalitsinta 3 sekunnin ajan. (Järjestys: suodatuspään lämpölohkoon lämpötila, höyryn virtausnopeus, esi-infuusio, jauhatuksen poistoaukon valaistus, nopea käynnistystila, puhdistusraja, nollaus, poistuminen).

Valitse asetetus kääntämällä valitsinta myötapäivään, ja syötä valittu asetetus painamalla valitsinta. Laite siirtyy takaisin valmiustilaan, kun sitä ei ole käytetty 3 sekuntiin.

1. Suodatuspään lämpölohkoon lämpötila (alue: 86–98 °C)

Muuta asetusta kääntämällä valitsinta, ja tallenna asetetus painamalla valitsinta.

Co

2. Höyryn virtausnopeus (alue: 01–05)

01 on pienin asetetus ja 05 suurin. Muuta asetusta kääntämällä valitsinta, ja tallenna asetetus painamalla valitsinta.

SE

3. Esi-infuusionopeus (alue: P0–P10)

P0 tarkoittaa ei esi-infuusiota,

P1–P10 tarkoittaa keittämistä 1 sekunnista 10 sekuntiin vastaavasti.

Valitse asetetus kääntämällä valitsinta, ja tallenna asetetus painamalla valitsinta.

P1

4. Jauhatuksen poistoaukon valaistus (alue: L0–L2)

L0: Valo pois päältä

L1: Valo päällä jauhatuksen aikana

L2: Valo päällä

Valitse asetetus kääntämällä valitsinta, ja tallenna asetetus painamalla valitsinta.

LEd

5. Nopea käynnistystila (KYLLÄ/EI)

Valitse KYLLÄ: Laite siirtyy valmiustilaan odottamatta suodatuspään esilämpämistä.

Valitse EI: Laite siirtyy valmiustilaan, kun suodatuspää on esilämmitetty.

FAS

6. Muistutus puhdistuksesta: Aseta veden käyttöraja puhdistusmuistutukselle (alue: 50 l / 100 l / 180 l). Valitse asetetus kääntämällä valitsinta, ja tallenna asetetus painamalla valitsinta.

CLN

7. Nollaus: Palauta kaikki asetukset takaisin tehdasasetuksiin (EI/KYLLÄ)

Poistu valitsemalla EI, nollaa laite valitsemalla KYLLÄ.

Valitse asetetus kääntämällä valitsinta, ja vahvista asetetus painamalla valitsinta.

rSE

8. Poistu

Palaa takaisin valmiustilaan painamalla valitsinta.

bYE

9. Esiaseta jauhatusaika (oletusaika on 8 sekuntia):

Säädä jauhatusaikaa kääntämällä valitsinta valmiustilassa. Automaattisessa tilassa jauhatus loppuu automaattisesti, kun aika on kulunut umpeen.

10. Säädä yhden kupin tilavuus (näyttö näyttää ajan laskemisen)

Paina valmiustilassa yhden kupin painiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan, jotta laite aloittaa keittämisen. Kun kahvin määrä on riittävä, tallenna asetetus painamalla yhden kupin painiketta uudelleen.

11. Säädä kahden kupin tilavuus (näyttö näyttää ajan laskemisen)

Paina valmiustilassa kahden kupin painiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan, jotta laite aloittaa keittämisen. Kun kahvin määrä on riittävä, tallenna asetetus painamalla kahden kupin painiketta uudelleen.

12. Puhdistustila:

Pidä kuuman veden painiketta painettuna 3 sekunnin ajan valmiustilassa, valitse sitten suodatuspään (Co) tai höyrysauvan (SE) puhdistustoiminto, ja käynnistä puhdistaminen valitsinta painamalla.

Pysäytä puhdistustoiminto ja palaa takaisin valmiustilaan painamalla puhdistustoiminnon aikana kuuman veden painiketta ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.

*Lue lisää ohjeita seuraavan sivun puhdistusohjeista.

7 Puhdistusohjeet

Siirry puhdistustilaan painamalla valmiustilassa kuuman veden painiketta ja pitämällä sitä painettuna.

Noudata puhdistusohjeita.

Järjestelmä	Toimenpiteet	Muistutus puhdistuksesta
CO CLEAN	Valitse suodatuspää (☐) puhdistustilassa kääntämällä toimintavalitsinta, ja käynnistä suodatuspään puhdistaminen valitsinta painamalla. Laite palaa automaattisesti takaisin valmiustilaan, jos valitsinta ei paineta 3 sekunnin aikana. Koko prosessi kestää noin seitsemän minuuttia.	Laitteessa näkyy "☐ ☐L", kun esiasetettu vedenkulutustaso on saavutettu. Se muistuttaa käyttäjää puhdistamaan suodatuspään.
ST CLEAN	Valitse höyrysauva (S) puhdistustilassa kääntämällä toimintavalitsinta ja paina valitsinta. Näytössä näytetään "OP". Aloita höyrysauvan puhdistaminen vetämällä höyrysäädintä alaspäin. Laite palaa automaattisesti takaisin valmiustilaan, jos valitsinta ei paineta 3 sekunnin aikana. Koko prosessi kestää noin kymmenen minuuttia. Näytössä näytetään "----", joka muistuttaa käyttäjää kääntämään höyrynohjauksen pois päältä.	Laitteessa näkyy "S ☐L", kun höyrysauvaa on käytetty 300 kertaa. Se muistuttaa käyttäjää puhdistamaan höyrysauvan. Kun höyrysauvaa on käytetty 400 kertaa, laitetta ei voida käyttää, ennen kuin höyrysauva on puhdistettu.
MUISTUTUS	1. Pysäytä nykyinen puhdistus painamalla kuuman veden painiketta ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. 2. Jos vesisäiliössä ei ole vettä, puhdistuksen aikana näytetään "H2O". Kun vettä on lisätty säiliöön, näytetään "☐OP". Jatka puhdistusta painamalla kuuman veden painiketta. 3. Varmista, että vesisäiliössä on vettä puhdistuksen aikana.	Kun sekä esiasetettu vedenkulutuksen taso ja höyrysauvan käytön taso saavuttavat muistutukselle asetetut vaatimukset, "S ☐L" ja "☐ ☐L" näytetään vuorotellen.

8 Hoito ja puhdistus

Kahvia keitetessä kahvijauhoista uutetaan öljyjä espressokahvin valmistamiseksi. Öljyjäämiä kertyy ajan mittaan, ja ne vaikuttavat kahvin makuun ja espressokeittimen toimintaan.

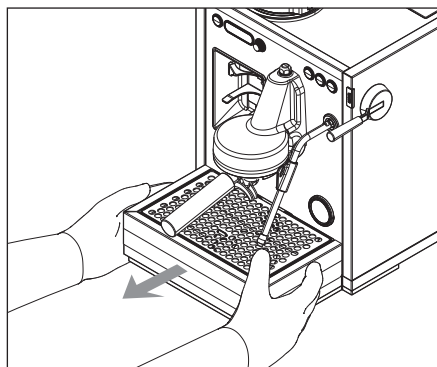
Säännöllinen puhdistus näiden öljyjen poistamiseksi on tärkeää, sillä näin espressokeittimen tuottaman kahvin laatu säilyy ja huoltotarve pienenee. Puhdistaminen on helppoa. Sinun on tehtävä vain muutama nopea ja yksinkertainen toimenpide jokaisen kahvinkeitokerran jälkeen.

1. Laske vettä suodatuspään läpi.
2. Päästä höyryä höyrysauvan läpi.
3. Pyyhi höyrysauva puhtaaksi kostealla liinalla heti käytön jälkeen.
4. Poista suodatinkori portafilter-suodatimesta, ja poista mahdolliset kahviöljyjen jäämät.
5. Tyhjennä tippakaukalo ja huuhtelee se.

Tärkeää: Älä koskaan pese espressokeittimen osia tai lisävarusteita astianpesukoneessa.

8.1 Tippakaukalo ja ritalä

Poista ja tyhjennä tippakaukalo ja ritalä säännöllisesti. Puhdista miedolla saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa.



8.2 Suodatuspää, portafilter-suodatin ja suodatinkori

Suodatinkori ja portafilter-suodatin on huuhdeltava lämpimällä vedellä jokaisen käyttöerran jälkeen ja kuivattava lopuksi huolellisesti.

Tärkeää: Älä yritä avata portafilterin pohjassa olevaa ulostuloaukkoa. Se on liimattu pai-

kalleen, ja jos se irrotetaan väkisin, sitä ei voi asentaa takaisin, jolloin portafilteristä tulee käyttökelvoton.

Puhdista suodatuspää vanhoista kahvijauhejäämistä laskemalla sen läpi vettä. Pyyhi suodatuspää ja sisäreunan ympäriltä kostealla liinalla. Jos suodatinkorin reiät tukkeutuvat kahvijauhosta, poista tukkeumat hienolla harjalla.

Voit käyttää myös puhdistusnastaa, joka toimitetaan espressokeittimen mukana. Puhdistusnasta on kiinnitetty täyttökannen alle, espressokeittimen yläosaan. Puhdistusnastassa on kaksi tappia molemmissa päissä – lyhyempi tappi on tarkoitettu suodatinkorin reikien puhdistamiseen.

8.3 Suodatuspään kumitiiviste

Suodatuspään tiiviste sijaitsee suodatuspään alla. Se muodostaa tiivisteeseen portafilter-suodatinta vasten espresson kaatamisen aikana.

Huomaa: Kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, suosittelemme, että suodatintimen kahvaa ei jätetä suodatuspään, sillä se alentaa suodatuspään tiivisteiden käyttöikää.

Kahva on tiiviisti lukittuna, kun kahva osoittaa pääteasennossa suoraan kohti käyttäjää.

Tiiviste menettää joustavuutensa ajan mitaan, ja se on vaihdettava uuteen. Merkkejä tiivisteiden heikkenemisestä on se, kun suodatuspää ei pysty muodostamaan tarvittavaa tiivistettä ja höyryä ja/tai vettä karkaa suodatuspään ympäriltä espresson valmistamisen aikana.

Huomaa: Ota yhteyttä Loewe:n jälkimerkkinointitiimiin, kun suodatuspään tiiviste on vaihdettava.

Älä yritä vaihtaa tiivistettä kysymättä ensin ohjetta Loewe:ltä.

Säännöllinen puhdistaminen harjalla riittää yleisesti kahvijauhajäämien poistamiseksi myllystä. Myös imuria voidaan käyttää. Toimi varovasti, jotta mylly tai imuri ei vahingoitu.



8.4 Höyrysauva

Höyrysauvan puhtaana pitäminen on erittäin tärkeää, jotta höyrytoiminto pysyy mahdollisimman tehokkaana.

Karamellisoituneen/kuivuneen maidon keriyminen höyrysauvaan haittaa espressokeittimen höyrystämis- ja teksturointikykyä.

Tärkeää: Pyyhi höyrysauva puhtaaksi kostealla liinalla heti käytön jälkeen ja päästä pieni määrä höyryä ulos. Jos maitoa kuivuu/karamellisoituu höyrysauvaan, kääri sauva puhtaaseen kosteaan liinaan, käännä höyrysauva tippaukalon päälle ja käynnistä höyry noin 10 sekunniksi. Kun liina on edelleen höyrysauvan päällä, anna liota noin 5 minuuttia. Voit huomata, että tämän ajan kuluttua kuivunut/karamellisoitunut maito pyyhkiytyy helposti pois. Jos höyrysauva on edelleen likainen, toista toimenpide.

8.5 Papusäiliö

1. Sulje suppilon halkaistu tappi, jotta pavut eivät pääse putoamaan ulos, ja poista sitten papusuppilo.

Säilytä käyttämättömiä papuja ilmatiiviissä säiliössä, jotta pavut säilyvät tuoreina.

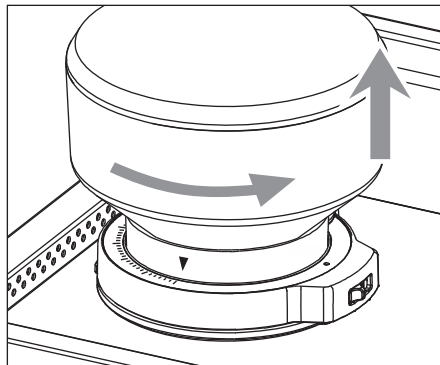
2. Pese papusäiliö lämpimässä saippuvedessä, huuhtelee ja kuivaa.

8.6 Rengas ja jauhantakivet

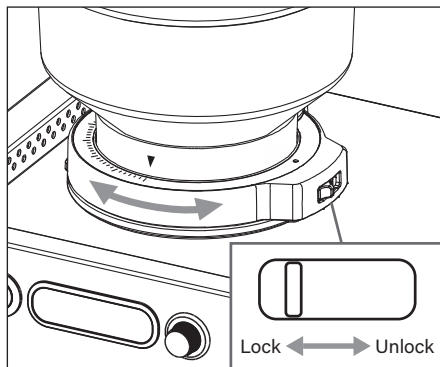
Säännöllisen puhdistuksen avulla jauhantakivet saavuttavat tasaisen jauhastuloksen, mikä on erityisen tärkeää jauhettaessa kahvia espressoa varten.

1. Sulje papusäiliö ja puhdista mylly käynnistämällä se, kunnes jauhetta ei enää tule ulos.

2. Varmista, että kahvimylly on sammutettu ja johto on irrotettu pistorasiasta. Poista säiliö kääntämällä sitä vastapäivään. Käytä molempia käsiä.



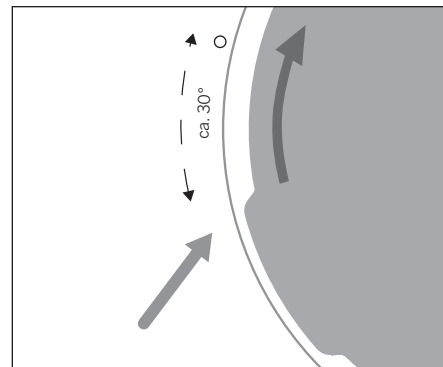
3. Poista myllyn rengas painamalla myllyn jalustan päällä olevaa RELEASE-painiketta ja pitämällä sitä painettuna. Pidä kiinni renkaan tartuntakielekkeistä, ja käännä toisella kädellä vastapäivään.



Huomaa: Lukitse asteikon lukituskytkin, jotta voit varmistua, ettei jauhatuksen asetus muutu.

Varoitus: Jos hionta-astetta muutetaan lukittuna, hiomakone asettuu väärin ja se on säädettävä uudelleen asiakaspalvelun toimesta.

4. Nosta myllyn rengas pois myllyn jalustasta.
5. Puhdista myllyn rengas ja pohjassa oleva jauhantakivi käyttämällä puhdistusharjaa (älä käytä puhdistamiseen vettä).
6. Kun molemmat jauhantakivet on puhdistettu, kiinnitä myllyn rengas takaisin myllyn jalustaan. Kohdista renkaan alareunassa oleva ulkoneva osa laitteessa osoitettuun kohtaan ja lukitse kiertämällä myötäpäivään.



8.7 Käynnistäminen

1. Varmista, että vesisäiliössä on vettä.
2. Katkaise virransyöttö.
3. Paina yhden kupin ja kahden kupin painikkeita samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina.
4. Kytke virta takaisin päälle (paina painiketta edelleen).
5. Viiden sekunnin kuluttua vesipumpun ja höyrypumpun toiminta käynnistetään.
6. Kun kuuman veden sauvasta ja höyrysauvasta virtaa vettä, veden täyttäminen on saatu päätökseen, ja näytöllä näytetään "FILL".
7. Pysäytä täyttäminen painamalla virtapainikkeesta ja käynnistä laite uudelleen.

8.8 Muut puhdistusohjeet

Huomaathan, että suodatuspään päivittäinen puhdistaminen on erittäin tärkeää.

Käytä tähän tarkoitukseen mukana toimitettua sokkosuodatinta. Se on portafilter-suodattimessa. Laita sen jälkeen portafilter-suodatin suodatuspään kuvattulla tavalla, ja käynnistä kahvin keittäminen ilman kahvijauhoa. Paineen pitäisi nousta nopeasti noin 6 baariin. Tarvittaessa voit käyttää puhdistustablettia (ota yhteys alan erikoisliikkeeseen).

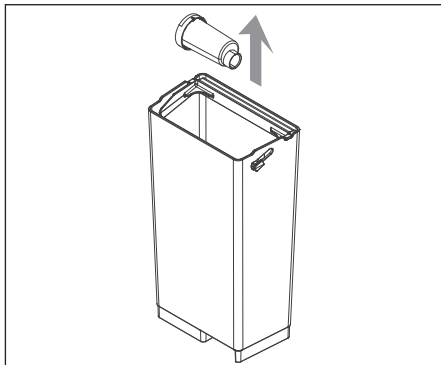
Puhdistusnastaa on käytettävä säännöllisesti maitojäämien poistamiseen höyrysauvan poistoaukosta.

Suosittelut puhdistusvaiheet:

1. Poista vakiosuodatin ja vaihda se sokkosuodattimeen.
2. Laita puoli espressolusikallista rasvanpoistainetta (tai puhdistustablettia) sokkosuodattimeen.
3. Kiinnitä porttisuodatin ja tee 10 espressolaukausta.
4. Huuhtelee sokkosuodatin kymmenen uuton jälkeen ja toista toimenpide pelkällä vedellä.
5. Tyhjennä ja puhdista sen jälkeen tippa-alusta.

Kalkinpoisto

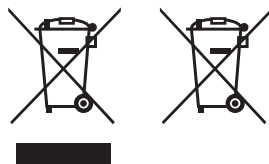
Suodatinpatruuna kalkinpoistoon on vesisäiliön pohjalla. Se on kiinnitetty joustavilla silikonitiivisteillä, ja se voidaan helposti poistaa ja vaihtaa. Suodatinmassan kellertävä väri kertoo, milloin se on vaihdettava. Ota yhteys alan erikoisliikkeeseen, kun tarvitset sopivan varaosan. Vaihtosuodatin sisältyy tervetuliaislaatikkoon.



 Suodatinpatruuna on aina poistettava ennen varsinaista kalkinpoistoa.

Kaada sitten kalkinpoistonestettä vesisäiliöön pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Valitse kalkinpoistoa varten Co- ja St-asetukset kahvi- ja höyryjärjestelmälle vastaavasti. Molempien järjestelmien kalkinpoisto varmistaa, että CLN-viesti poistuu näytöltä. Kalkinpoisto kestää seitsemästä kymmeneen minuuttia järjestelmää kohden. Ennenaikainen peruutus osoitetaan OP-viestillä.

Hävittäminen



Käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden sekä paristojen hävittäminen.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva ylivirtavirta roskakorisymboli osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä, vaan se on palautettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden ja paristojen kierrätykseen tarkoitettuun keräyspisteeseen. Kun autat hävittämään tämän tuotteen asianmukaisesti, suojelet ympäristöä ja lähimmäisesi terveyttä. Epäasianmukainen tai virheellinen hävittäminen vaarantaa ympäristön ja terveyden. Saat lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä paikalliselta viranomaiselta tai asuinpaikkasi jätehuollosta. **Huomio:** Pb-merkki pariston symboli alla kertoo, että kyseisessä paristossa on lyijyä.

Pakkauksen hävittäminen



UKK

Jos laitteessa ilmenee häiriö, suosittelemme tarkastamaan jäljempänä annetun vianetsintäluettelon, ennen kuin soitat asiakastukeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Laite ei toimi.	Laite ei ole sillä hetkellä liitetty verkkovirtaan.	Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan ja virtakytkin on päällä.
	Suodatuspään suodatin on tukossa.	Puhdista keittopään suodatin mahdollisten tukosten poistamiseksi.
	Laitteeseen on kertynyt kalkkia.	Aloita kalkinpoisto käyttöohjeen mukaisesti.
Vesi ei virtaa.	Laite on kuivunut, tai se on ilmattava oltuaan pitkään käyttämättömänä.	Käytä kuuman veden poistoaukkoa laitteen ilmaamiseksi.
Pumpusta kuuluu kova ääni.	Laitteeseen on kertynyt kalkkia.	Aloita kalkinpoistomenettely kalkkisaostumien poistamiseksi.
Espressoa vuotaa portafilter-suodattimen yläpuolelta.	Portafilter-suodatin ei ole oikein paikoillaan.	Aseta portafilter-suodatin paikoilleen siten, että se on tiukasti paikoillaan ja tiivistetty. (Kirstä hyvin käsin.)
	Portafilter-suodattimen reunalla on kahvinpurua.	Puhdista porttisuodattimen reunat.
	Suodatuspää on puhdistettava.	Puhdista suodatuspää.
	Suodatuspään tiiviste voi olla likainen tai kulunut.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihtoa tai puhdistusneuvoja varten.
Laite ei annostele vettä tai espresso.	Vesisäiliö on tyhjä tai vedenpinta on liian alhainen.	Täytä vesisäiliö uudelleen sopivalle tasolle.
	Vesisäiliö ei ole oikein paikoillaan.	Varmista, että vesisäiliö on asetettu ja kiinnitetty oikein.
	Höyrysauva on auki.	Sulje höyrynsäätövipu.
	Laite on kuivunut, tai se on ilmattava oltuaan pitkään käyttämättömänä.	Käytä kuuman veden poistoaukkoa laitteen ilmaamiseksi.
Vettä virtaa liian nopeasti	Jauhettu kahvi on liian karkeaa.	Säädä myllyn asetusta hienommalle tasolle.
	Kahvijauhoja ei ole tampattu tarpeeksi tiiviisti.	Tamppaa kahvijauhot tiiviimmin.
	Portaansuodattimessa ei ole riittävästi kahvinporoja.	Lisää kahvijauhoja.
Vettä virtaa liian hitaasti	Kahvi on jauhettu liian hienoksi.	Säädä myllyn asetusta karkeammalle tasolle.
	Kahvijauhot on tampattu liian tiiviisti.	Tamppaa jauhettua kahvia pienemmällä paineella.
Paine on liian matala.	Jauhettu kahvi on liian karkeaa.	Säädä myllyn asetusta hienommalle tasolle.
	Portaansuodattimessa ei ole riittävästi kahvinporoja.	Käytä suurempaa määrää kahvijauhoja.
		Käytä tampperissa enemmän painetta.
	Tampperin paine on liian kevyt.	Huomaa, että tampperin paine riippuu suuresti jauhatuksesta: hienommat jauhot vaativat vähemmän painetta kuin karkeat jauhot. (Peukalosääntö: noin 10–15 kg:n paine on yleensä ihanteellinen.)
	Kahvijauhot ovat jakautuneet epätasaisesti portafilter-suodattimeen.	Levitä jauhot tasaisesti (tarvittaessa ravistelemalla kevyesti) ja paina jauhoja tasaisesti.
	Veden lämpötila on liian alhainen.	Säädä veden lämpötilaa vastaavasti asetuksissa.
	Kahvipavut eivät ole tuoreita.	Käytä vastapaahdettuja kahvipapuja.
	Kahvijauhot eivät ole tuoreita.	Jauha kahvi tuoreeksi ja vältä jättämästä jauhettua kahvia portafilteriin liian pitkäksi aikaa ennen valmistusta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Paine on liian korkea.	Jauhettu kahvi on liian hienoa.	Varmista, että kahvinporoja ei ole jauhettu liian hienoksi tai karkeaksi.
	Annostus on liian suuri.	Vähennä jauhetun kahvin määrää.
	Tamperin paine on liian korkea.	Käytä tamperissa vähemmän painetta. (Katso edellä.)
	Veden lämpötila on liian korkea.	Säädä veden lämpötilaa asetuksissa.
	Kahvijauhot on jätetty portafilter-suodattimeen liian pitkäksi aikaa ennen kahvinkeittoa.	Jauha kahvipavut aina juuri ennen kahvinkeittoa. Älä jätä jauhettua kahvia portafilter-suodattimeen liian pitkäksi aikaa ennen kahvinkeittoa.

Tekniset tiedot

Loewe	aura.pure
Muotoilu	
Väri	basaltinharmaa
Pinta	matta
Maidon vaahdotussuuttimen materiaali	ruostumaton teräs
Suodatuspää	E58
Suodatuspään materiaali	kromi
Kupin pidikkeen materiaali	ruostumaton teräs
Ohjelmat ja toiminnot	
Toiminnon tyyppi	suorat valintapainikkeet, kiertosäädin
Näytön koko tuumissa	1,5"
Näytön teknologia	LCD-näyttö
Näytön valaistuksen väri	valkoinen
Lämpötila-alue	88–96 celsiusastetta
Esi-infuusio	●
Maidonvaahdotuksen höyrysauva	●
Passiivisesti lämmitetty kupin pidike	●
Erityistoiminnot	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Kuuma vesi	●
Maidonvaahdotus	●
Hygieniastandardit	
Suodatinpatruuna	●
Tippakaukalon valvonta	●
Tekniset ominaisuudet	
Lämmitysjärjestelmä	3 PID-lämpölohkoa
Lämmityspiirien lukumäärä	2
Pumpun tyyppi	tärinäpumppu
Pumppujen lukumäärä	2
Kahvipumpun paine	15 bar
Pumpun paine höyrynsyötön aikana	4 bar
Keittämisen painemittari	●
Vesisäiliö	●
Vesisäiliön tilavuus	2,5 l
Irrotettava vesisäiliö	●
Mylly	
Integroitu mylly	●
Myllyjen lukumäärä	1
Ionisaattori / antistaattinen muotoilu	●
Myllyn tyyppi	ruostumaton teräs
Jauhantatasojen lukumäärä	66
Nopeus	1 400 rpm
Jauhantalevyt	ruostumaton teräs, 54 mm
Papusäiliöiden lukumäärä	1
Papusäiliön tilavuus	200 g
Energia ja ympäristö	
Verkkovirta AC	220–240 V, 50 Hz
Energian kulutus	2 350–2 850 W
Valmiustilan virta	< 0,5 W
Virtajohdon pituus	1,1 m
Vaatimustenmukaisuusmerkki	CE
Laitteen mitat	
Paino (noin, kg)	22
L* x K* S (noin, cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Lisävarusteet	
Tampperiasema	●
Knockbox	●
Tasoitin	●

● = saatavilla — = ei saatavilla

Teknisiin tietoihin ja toimitusvaihtoehtoihin saatetaan tehdä muutoksia ilman etukäteisilmoitusta. Tuoteportfolio saattaa olla erilainen ja vaihdella kulloisessakin maassa. Huoltoasiat käsitellään yksilöllisesti.

Takk

for at du har valgt et Loewe-produkt. Vi er glade for å ha deg som kunde. Hos Loewe kombinerer vi de høyeste standarder for teknologi, design og brukervennlighet. Dette gjelder også for våre espresso- og kaffe-maskiner.

Verken teknologi eller design er et mål i seg selv, men sammen skal de legge til rette for den best mulige kaffeopplevelsen for kunden vår.

Vårt design dikteres ikke av flyktige, mote-trender. Tross alt har du investert i utstyr av høy kvalitet, som skal nytes ikke bare i dag, men også i morgen og i lang tid fremover.

Om portafilter-espressomaskiner

La oss se på verdenen av portafilter-maskiner – et område med sofistikert og førsteklasses håndverk. Disse maskinene tilbyr mange alternativer for å påvirke kvaliteten på kaffen. Å velge de perfekte kaffebønnene er bare det første trinnet; derfra går veien videre med presisjon og raffinement.

Vurder variablene: kvernegraden, kaffe-mengden, komprimeringen, vanntemperaturren, pre-infusjonen, ekstraksjonstiden og trykket. Hver eneste av disse faktorene bidrar til den ultimate smaksprofilen til kaffen. I Loewe forstår vi hvor viktig det er med veiledning for å navigere i denne intrikate prosessen.

Vår aura.pure-maskin er utstyrt med standardinnstillinger, og den fungerer som et grunnlag for kaffeutforskningen din. Vi definerer bestemte parametere for å veilede deg, men vi forstår at ekte mestring ligger i hendene til den enkelte. Personlige preferanser, vannkvalitet og bønneegenskaper spiller alle en sentral rolle i å lage den perfekte kaffen.

Legg ut på oppdagelsesreisen med tålmodighet og et ønske om å eksperimentere. Opplev gleden ved å finjustere innstillingene og lage et brygg som passer med dine unike smaksløker. Og husk at presisjon er nøkkelen – invester i en pålitelig vekt for å sikre konsistens i traktearbeidet.

Innhold

Leveringsomfang	170
Plassering av klassifiseringsetiketten	170
Beregnet bruk	170
1 Viktige sikkerhetsinstruksjoner...	171
2 Hovedenhetskomponenter.....	173
3 Innledende trinn før første oppstart.....	174
4 Brukerhåndbok.....	174
5 Paneldriftsinstruksjon.....	176
6 Innstilling.....	177
7 Rengjøringsretningslinjer.....	178
8 Pleie og rengjøring.....	178
Avfallsbehandling	180
Vanlige spørsmål.....	181
Tekniske data	183

Leveringsomfang

Pakk enheten forsiktig ut og kontroller at alt tilbehøret er til stede:

- Loewe aura.pure
- Enkel filterkurv
- Dobbel filterkurv
- Rengjøringssskive i silikon og bolt
- Tamper plus tampermatte
- 2 rengjøringsbørster
- 350 ml melkekanne
- Barista-klut
- Blindfilter
- Portafilter for enkel kopp
- Portafilter for dobbel kopp
- Erstatningsfilter
- Detaljert bruksanvisning

Plassering av klassifiseringsetiketten

Etikett med modellnummer og driftsspenning finner du under dryppskålen.

Beregnet bruk

Denne enheten er beregnet til bruk i husholdninger og lignende bruksområder som: personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer; miljøer av typen bed and breakfast.

1 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

OBS! Les denne siden grundig for å sørge for sikker funksjon på enheten.

Følg alle sikkerhets- og driftsinstruksjoner når du bruker produktet.

Du må oppbevare sikkerhets- og bruksanvisningen som fremtidig referanse.

Du må følge alle advarsler som er angitt på produktet og oppført i bruksanvisningen.

Advarsel: Potensiell personskade kan oppstå ved feil bruk.

Forklaring av symboler



Dette symbolet angir risiko forårsaket av høye spenninger.



Dette symbolet er for å varsle brukeren om andre, mer spesifikke risikoer.



Dette symbolet angir farer forårsaket av utvikling av brann.



Dette symbolet angir varme områder eller overflater.

Plasser alltid enheten på en flat, jevn overflate.

Må ikke brukes uten vann i vanntanken. Fyll vanntanken kun med rent og kaldt vann. Maksimalt volum er 2,5 liter.

Ikke fjern filterhåndtaket når espressoen eller vannet renner ut, siden enheten står under trykk.

Fjerning av filterhåndtaket under driften angitt over kan føre til skålding eller personskade.

Damprøret og varmtvannskranen blir meget varme under teksturering av melk og vann. Dette kan forårsake forbrenninger ved kontakt med overflaten på damprøret eller varmtvannskranen, derfor må du unngå direkte kontakt med damprøret og varmtvannskranen.

Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før du rengjør espressomaskinen.

Ikke la strømledningen plasseres i nærheten av maskinen, inkludert varmtvannskranen og damprøret.



Ikke plasser hendene direkte under damp-, varmtvanns- eller kaffeutløpet, siden dette kan føre til skålding eller annen personskade.

Slå alltid av strømmen ved strømuttaket før du setter inn eller tar ut en plugg. Fjernes ved å gripe tak i støpselet – ikke trekk i ledningen.

Slå av strømmen og trekk ut støpselet når enheten ikke er i bruk og før rengjøring.

Ikke bruk enheten med skjøteledning med mindre denne ledningen er kontrollert og testet av en kvalifisert tekniker eller serviceperson.

Denne enheten skal ikke brukes av barn. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn.

Enhetene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av enheten på en sikker måte og forstår de involverte farene.

Bruk alltid enheten fra et strømuttak med spenningen (kun AC) som er merket på enheten.

La aldri en enhet stå uten tilsyn mens den er i bruk.

Nøye tilsyn er nødvendig når enheten brukes i nærheten av barn eller bevegelseshemmede personer.

Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med enheten.

Kaffetrakteren skal ikke plasseres i et skap når den er i bruk.

Ikke bruk en enhet til andre formål enn den beregnede bruken.

Ikke plasser en enhet på eller i nærheten av en varm gassflamme, elektrisk element eller på en oppvarmet ovn.

Ikke plasser enheten oppå andre enheter. Ikke la strømledningen til en enhet henge over kanten av et bord eller en benkplate eller berøre en varm overflate.

Av sikkerhetsmessige grunner må du unngå vedlikehold som utføres av en person uten fagkunnskaper. Enkelte enheter er "forseglet" med skruer som er sikret mot inngrep, slike enheter skal alltid returneres til nærmeste autoriserte Loewe-servicesenter for justering eller reparasjon om nødvendig.

Ikke bruk elektriske enheter med en skadet ledning eller etter at enheten har blitt mistet eller skadet på noen måte. Ved mistanke om skader må du returnere enheten til nærmeste autoriserte Loewe-servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

For ytterligere beskyttelse anbefaler Loewe bruk av en jordfeilbryter (RCD) med en utløsningsstrøm på maks. 30 mA i den elektriske kretsen som forsyner enheter med strøm.

Ikke senk enheten i vann eller annen væske med mindre det er anbefalt.

Sjekk beholderen for fremmedlegemer før bruk.

Bruk alltid kvernen med beholderen riktig satt inn i kvernen.

Ikke plasser hånden i eller i

nærheten av grader i metallet mens kvernen er i drift.

Ikke prøv å kverne kvernet kaffe på nytt.

Slå av enheten og koble fra strømforsyningen før du berører noen del av kvernen som beveger seg under bruk.

Enhetene er ikke beregnet til å betjenes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.

Romtemperaturen må ligge mellom 5 °C og 35 °C.

Varmeelementets overflate er utsatt for restvarme etter bruk.



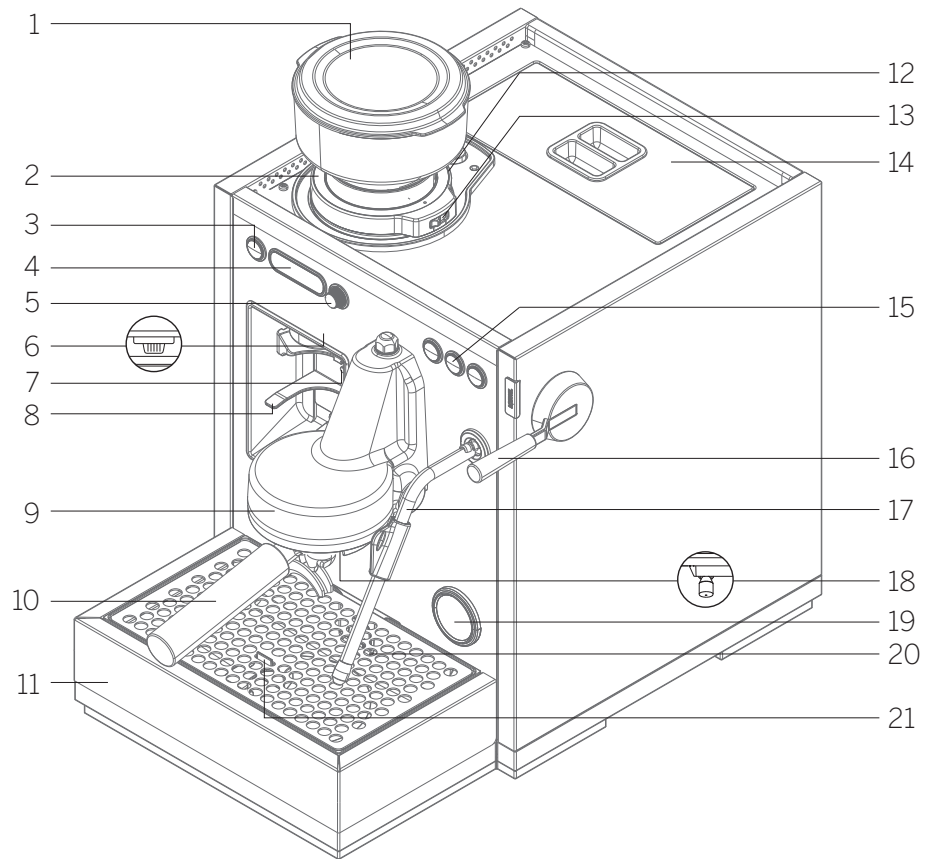
Overflatene kan bli varme under bruk.

Koble alltid enheten fra strømforsyningen hvis den blir stående uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring

FORSIKTIG: For å unngå skade på enheten må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring, bruk en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel.

2 Hovedenhetskomponenter

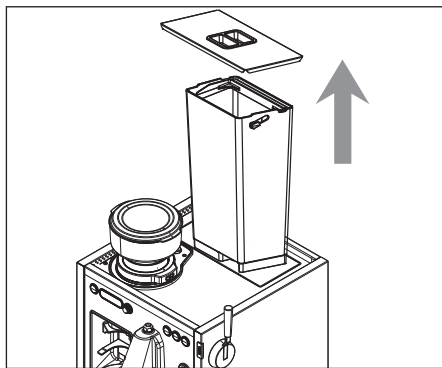
- 1 Bønnebeholder og lokk
- 2 Kvernjusteringskrage
- 3 Strømknapp
- 4 Displayskjermer
- 5 Funksjonsbryter
- 6 Kvernuttak og ionisator
- 7 Taktbryter
- 8 Portafiltergaffel
- 9 Leder for kaffegruppe
- 10 Portafilter
- 11 Dryppskål
- 12 Kvernkrangelås
- 13 Vektlås bryter
- 14 Vanntank
- 15 Kontrollpanel
- 16 Dampkontroll
- 17 Dampstav
- 18 Varmtvannsutttak
- 19 Trykkmåler
- 20 Trykkavlastningsuttak
- 21 Vannnivåindikator



3 Innledende trinn før første oppstart

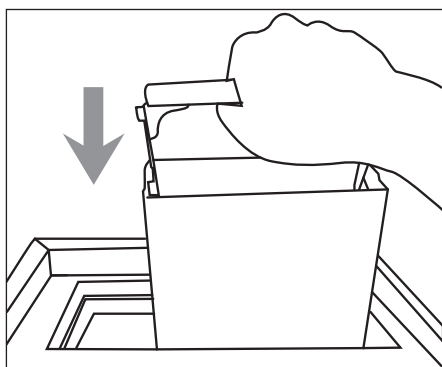
Merk: Når du bruker maskinen for første gang, må du utføre disse trinnene:

1. Fjern vanntankklokken og ta ut vanntanken.



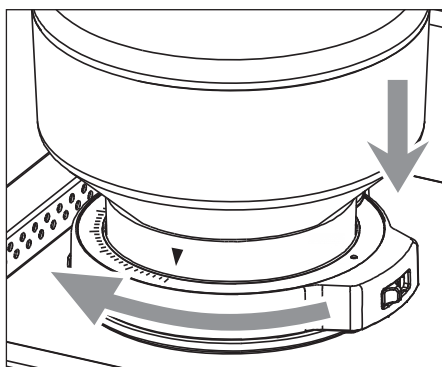
2. Skyll vanntanken, gruppehåndtaket, filterkurven og beholderen med vann og tørk med et rent håndkle.

3. Sett vanntanken tilbake i maskinen.



4. Fyll vanntanken med filtervann ved romtemperatur til maks.-merket (MAX) på siden av vanntanken.

5. For å montere bønnebeholderen justerer du pilen på beholderen med pilen på toppen av kvernkassetten og dreier med urviseren for å låse.

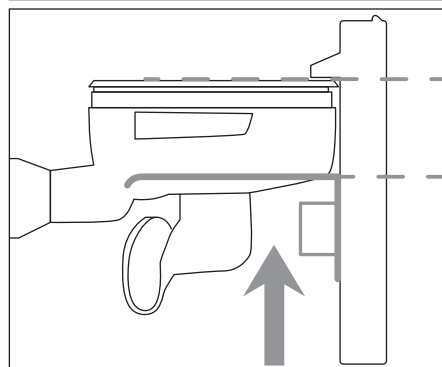
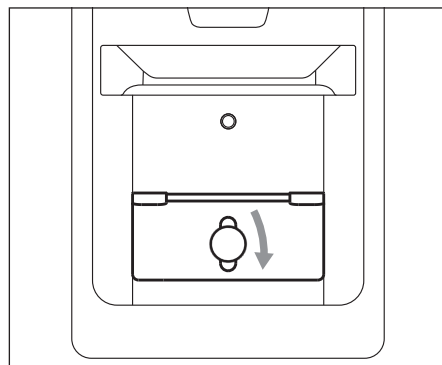


6. Trykk på Power-knappen for å slå på maskinen og starte forvarmingen.

Merk: Det er normalt at maskinen slipper ut damp under forvarming.

7. Fyll bønnebeholderen med kaffebønner.

8. Hvis det er nødvendig å justere høyden på portafiltergaffelen slik at den passer til portafilteret, løsner du skruene som fester portafiltergaffelen.



4 Brukerhåndbok



qrco.de/bf7jWU

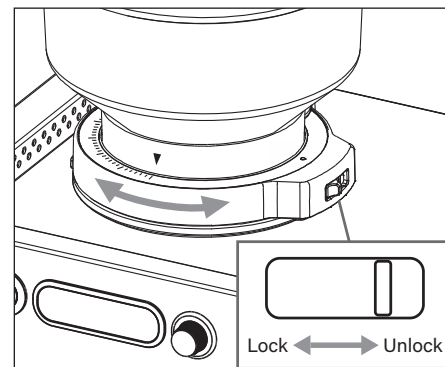
4.1 Trakting av kaffe

1. Drei vektlåsbryteren til høyre for å låse opp kvernjusteringskragen, og drei kragen til ønsket kvernnstilling.

Jo høyere tall, desto grovere kverning. For å få en bedre espresso anbefales det at malingsgraden er mellom 2 og 3 (markert på kragen). Malingsinnstillingene bør justeres individuelt for hver type kaffebønner for å oppnå optimale resultater. Drei vektlåsbryteren til venstre for å låse kvernnstillingen.

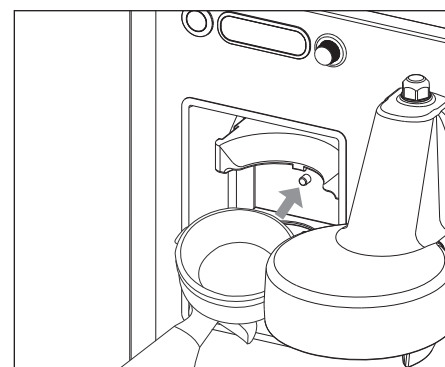
Forsiktig! Hvis slipegraden endres når kvernen er låst, vil kvernen bli feilinnrettet

og må justeres på nytt av kundeservice.



Merk: Før du kverner, velger du portafilter for enkelt eller dobbelt shot, avhengig av hvor mange kopper du skal lage.

2. Sett portafilteret rett inn mellom portafiltergaffelen. Trykk og hold nede taktbryteren med portafilteret for å starte kverningen.



Automodus:

Trykk lenge på taktbryteren for å starte kverning, displayet viser den forhåndsinnstilte kverningstiden og begynner å telle ned.

Slipp taktbryteren for å pause kverningen, trykk lenge på taktbryteren igjen for å gjenoppta kverningen.

Kverning stopper automatisk etter at tiden har talt ned til null.

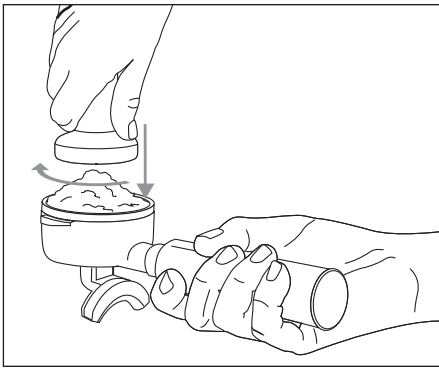
Kverning vil starte på nytt hvis du fortsetter å holde taktbryteren nede.

Manuell modus:

Trykk kort på taktbryteren for å starte kverning, displayet vil vise kverningstiden. Trykk på taktbryteren igjen for å stoppe kverningen.

Når kverningen stopper, begynner displayet å blinke, maskinen går tilbake til stand-by-modus etter 3 sekunder.

3. Fordel kaffen jevnt i portafilteret og bruk tamperen til å stampe kaffen slik at overflaten blir jevn, og fjern deretter overflødig kaffe på håndtaket.



Merk: Kverning starter ikke hvis beholderen ikke monteres sammen med maskinen.

Anbefaling: Dobbel shot-filteret skal fylles med minst 18 gram kaffepulver, enkel shot-filteret med minst 14 gram.

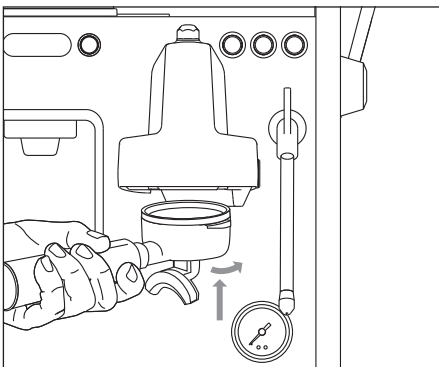
For best resultat skal et trykk fra 8 til 12 bar oppnås.



Forbrenningsfare!

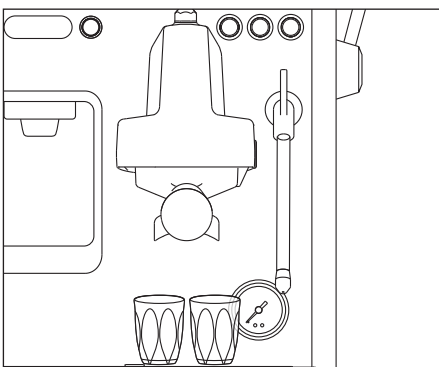
Advarsel: Utfør disse trinnene nøye.

Lås gruppehåndtaket på gruppehodet.



Sett koppen(e) under utløpet på portafilteret.

Merk: Ettermarkeds-portafiltre og filtre passer kanskje ikke inn i traktehodet. Vi anbefaler bruk av originale Loewe-produkter.

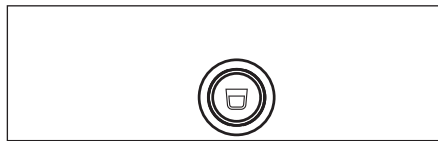


Advarsel: Ikke fjern håndtaket før traktingen er fullført.

Trakting med One Cup-modus

Begynn å trakte kaffe ved å trykke på One Cup-knappen.

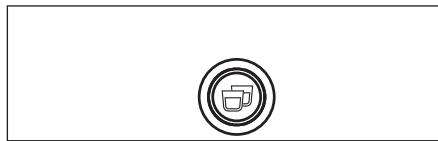
Traktingen vil stoppe etter at det forhåndsinnstilte volumet på én kopp er trukket ut.



Trakting med Two Cups-modus

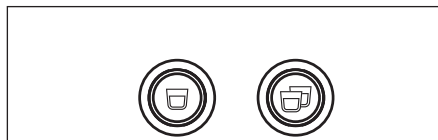
Begynn å trakte kaffe ved å trykke på knappen Two Cups.

Traktingen vil stoppe etter at det forhåndsinnstilte volumet på to kopper er trukket ut.



Trakting i manuell modus

Trykk på One Cup- og Two Cups-knappene samtidig for å starte bryggingen, og trykk på One Cup- eller Two Cups-knappen igjen for å stoppe bryggingen når som helst i løpet av ekstraksjonsprosessen.



Merk: Under uttrekkingen trykker du på knappen One Cup eller Two Cups for å stoppe traktingen når som helst under uttrekingsprosessen.

4.2 Damp / varmt vann

Generelle instruksjoner

Melk er et produkt som lett blir surt, og kvaliteten avhenger av temperaturen. Når melkekartongen åpnes, for å konsumere produktet i hele best-før-perioden, må melken oppbevares ved en temperatur som ikke overstiger 5 °C (41 °F).

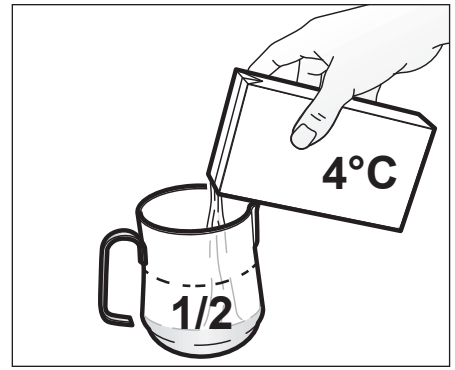


Forbrenningsfare!

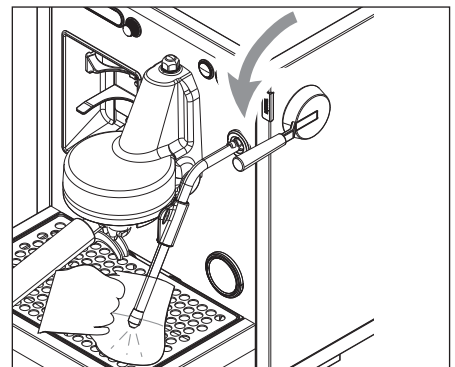
Advarsel: Utfør disse trinnene nøye. Bruk de spesielle isolerte enhetene for å bevege vann- og dampstaven.

Lage en melkeform

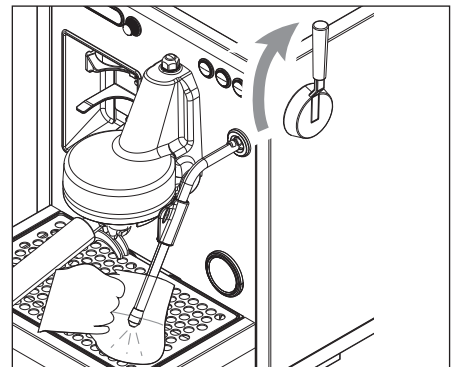
1. Hell melken i kannen til den når bunnen av tuten. Dette er vanligvis omtrent en tredjedel til halvparten full.



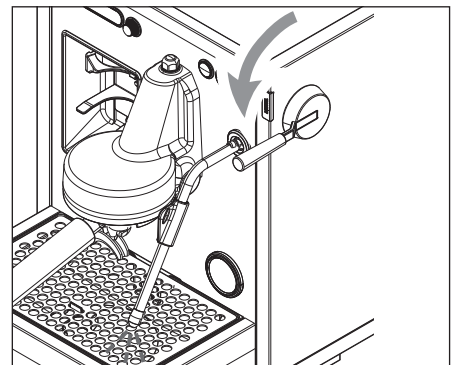
2. Sett Steam-staven i muggen, trekk damphendelen ned for å begynne å dampe og varme opp melken.



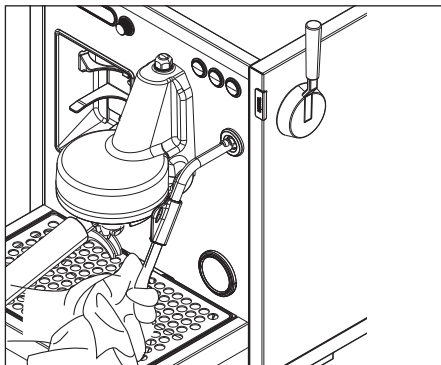
3. Når både melkeskummengden og melketemperaturen oppfyller kravene, trekker du opp damphendelen for å stoppe dampingen.



4. Dampstaven skal flyttes til dryppskålen og slås på for å fjerne melken inni dampstaven.



5. Rengjør dampprørets overflate med en klut etter hver bruk.

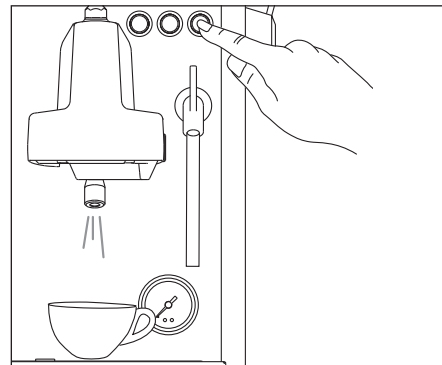


Advarsel: Dampprøret må aldri fjernes fra væsken før dampen er helt slått av.

Varmt vann

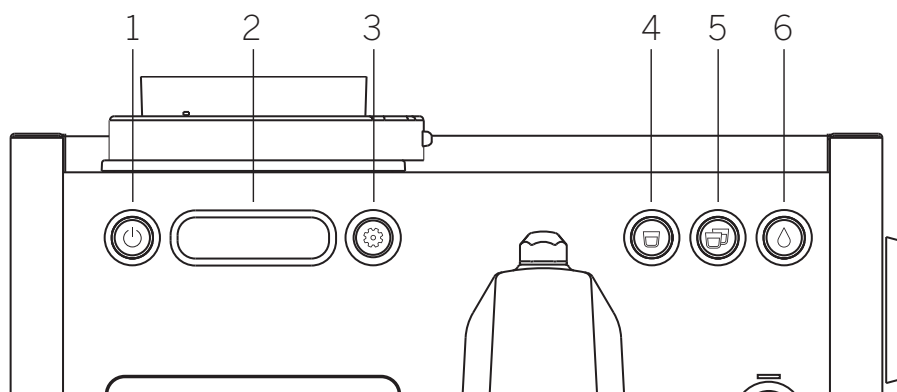
1. Plasser beholderen under varmtvannsuttaget, og trykk på varmtvannsknappen for å starte vanntilførselen.

2. Trykk på varmtvannsknappen igjen for å stoppe vannstrømmen.



5 Paneldriftsinstruksjon

1. Strøm
2. Display
3. Funksjonsbryter
4. One Cup
5. Two Cups
6. Varmt vann



Forvarmingsmodus: Display "PrEhEAt"



Standby-modus: Vis den forhåndsinnstilte kverningstiden, klar til å lage kaffe.



Kaffemodus: Vis traktetid



Varmtvannsmodus: Display "Hot"



Fyll tank: Minn brukeren på å fylle tanken ved å blinke "H2O" når vannstanden er lav



Kryss av: Når "---" vises på skjermen, betyr det at damphendelen kanskje ikke går tilbake til 0-posisjon.



Innstilling av volumsdisplay for One Cup / Two Cup "P" og traktetid.



Hvilemodus: Maskinen vil gå over til hvilemodus etter 30 minutter uten aktivitet.



6 Innstilling

I standby-modus holder du nede betjeningsbryteren i 3 sekunder for å gå inn i innstilling-smodus. (sekvens: termoblokktemperatur for gruppehode, dampstrømningshastighet, pre-infusjon, belysning av kvernutløp, hurtig-startmodus, rengjøringsgrense, tilbakestilling, avslutt).

Drei bryteren med urviseren for å velge innstillingen, trykk på bryteren for å gå inn i valgt innstilling. Maskinen går tilbake til standby-modus etter 3 sekunder med inaktivitet.

1. Termoblokktemperatur for gruppehode (område: 86-98 °C)

Drei på bryteren for å endre innstillingen og trykk på hjulet for å lagre.

Lo

2. Dampstrømningshastighet (område: 01-05)

01 er den minste og 05 er den høyeste innstillingen. Drei på bryteren for å endre innstillingen og trykk på hjulet for å lagre.

5E

3. Pre-infusjonshastighet (område: P0-P10)

P0 betyr ingen pre-infusjon;

P1 til P10 traktes i henholdsvis 1 sekund til 10 sekunder;

Drei på bryteren for å velge innstillingen og trykk på hjulet for å lagre.

P1

4. Kvernuttaksbelysning (område: L0-L2)

L0: Lys av

L1: Lys på under kverning

L2: Lys på

Drei bryteren for å velge innstillingen og trykk for å lagre.

LEd

5. Hurtigstartsmodus (JA / NEI)

Velg JA: Maskinen går til standby-modus uten å vente på forvarming av gruppehodet.

Velg NEI: Maskinen går til standby-modus til gruppehodet er forvarmet.

FAS

6. Rengjøringspåminnelse: still inn vannforbruksgrensen for rengjøringspåminnelse (område: 50L / 100L / 180L); Drei på bryteren for å velge innstillingen og trykk på bryteren for å lagre.

CLN

7. Tilbakestilling: tilbakestill alle innstillinger til fabrikkinnstilling (NEI / JA)

Velg "NEI" for å avslutte, velg "JA" for å tilbakestille maskinen.

Drei bryteren for å velge innstillingen og trykk på bryteren for å bekrefte.

rSE

8. Gå ut

Trykk på bryteren for å gå tilbake til standby-modus.

bYE

9. Forhåndsinnstilt kvernetid (standard er 8 sekunder):

Drei bryteren til standby-modus for å justere kvernetiden. I automodus stopper kverningen automatisk etter at tiden har talt ned til null.

10. Juster volumet på 1 kopp (skjermen viser tiden som teller)

I standby-modus trykker og holder du 1 kopp-knappen i 3 sekunder så begynner maskinen å trakte, når kaffevolumet er nok, trykker du igjen 1 kopp-knappen for å lagre.

11. Juster volumet på 2 kopper (skjermen viser tiden som teller)

I standby-modus trykker og holder du 2 kopper-knappen i 3 sekunder, så begynner maskinen å trakte, når kaffevolumet er tilstrekkelig, trykker du igjen 2 kopper-knappen for å lagre.

12. Rengjøringsmodus:

I standby-modus trykker og holder du varmtvannsknappen i 3 sekunder, og velger deretter kaffegruppehodet (Lo) eller dampbrøret (5E) rengjøringsfunksjon og trykker på bryteren for å starte rengjøringsprosessen.

Under rengjøringsfunksjonen trykker og holder du varmtvannsknappen i 3 sekunder for å stoppe og gå tilbake til standby-modus.

* Se retningslinjene for rengjøring på neste side for detaljer.

håndtaket peker rett mot brukeren i endeposisjon.

Over tid vil pakningen miste elastisiteten og kreve utskifting. Tegn på at pakningen blir dårligere er når gruppehåndtaket ikke kan skape den nødvendige tetningen og damp og/eller vann slipper ut rundt gruppehodet under espresso-tappingen.

Merk: Kontakt Loewe ettersalgsteam når gruppehodepakningen må skiftes.

Ikke forsøk å skifte pakningen uten først å konsultere Loewe.

Regelmessig rengjøring med en børste er tilstrekkelig for generell fjerning av kaffepulverrester fra kvernen. Det er også mulig å bruke støvsuger. Utføres med forsiktighet for ikke å skade kvernen eller støvsugeren.



8.4 Dampstav

Å holde damparmen ren er avgjørende for å sikre maksimal effektivitet på dampfunksjonen.

En opphopning av karamellisert/tørket melk på dampprøret vil svekke dampings- og tekstureringsvevnen til espressomaskinen.

Viktig: Tørk av dampprøret med en fuktig klut umiddelbart etter hver bruk og rens ut med en liten mengde damp. Dersom melken skulle tørke/karamellisere på dampprøret, pakker du ganske enkelt inn staven med en ren fuktig klut, snur dampprøret over dryppskålen og slår på dampen i ca. 10 sekunder. Med kluten fortsatt på dampprøret lar du den trekke i ca. 5 minutter og du vil oppdage at etter denne tiden vil den tørre/karamelliserte melken lett tørkes bort. Gjenta prosessen hvis den fortsatt er skitten.

8.5 Bønnebeholder

1. Lukk splittpinnen på beholderen og fjern bønnebeholderen.

Oppbevar ubrukte bønner i en lufttett beholder for å bevare friskheten.

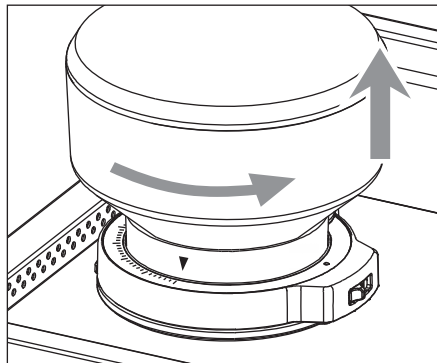
2. Vask bønnebeholderen i varmt såpevann, skyll og tørk.

8.6 Krage og grader

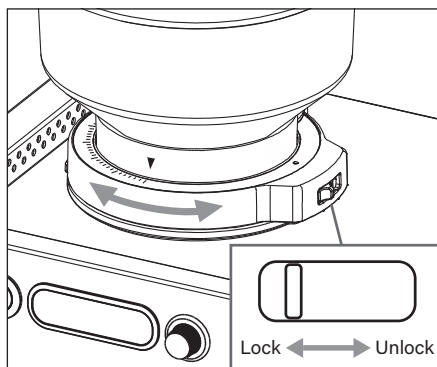
Regelmessig rengjøring hjelper gradene til å oppnå konsistente kverningsresultater, noe som er spesielt viktig når du maler kaffe til espresso.

1. Lukk beholderlukkearmen og tøm kvernen ved å slå den på til det ikke kommer mer pulver ut.

2. Sørg for at kaffekvernen er slått av og koblet fra strømuttaket. Drei beholderen mot urviseren for å fjerne den. Bruk begge hendene.



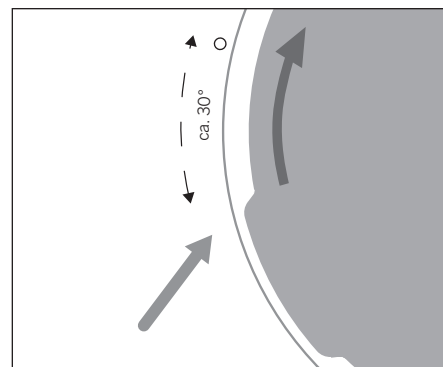
3. For å fjerne slipekragen trykker og holder du "UTLØSNING"-knappen nede på toppen av kvernbasen og holder kragegrebene og dreier mot urviseren med den andre hånden.



Merk: Lås vekt-låsbryteren for å sikre at ingen kvernninnstillinger endres.

Forsiktig! Hvis slipegraden endres når kvernen er låst, vil kvernen bli feilinnrettet og må justeres på nytt av kundeservice.

4. Løft kvernkragen bort fra kvernbasen.
5. Rengjør kvernkragen og bunnggraden med rengjøringsbørsten (Ikke rengjør med vann).
6. Når begge gradene er rengjort, setter du kvernkragen tilbake på kvernbasen. Juster den utstikkende delen nederst på kragen med den angitte posisjonen på maskinen og dreier mot urviseren for å låse.



8.7 Tvangspriming

1. Sørg for at det er vann i vanntanken.
2. Koble fra strømmen.
3. Trykk og hold One Cup og Two Cup-knappene samtidig.
4. Koble til strømmen igjen (fortsett å holde knappene nede).
5. Etter 5 sekunder vil vannpumpen og damp-pumpen bli tvunget til å fungere.
6. Når varmtvannsrøret og dampprøret flyter med vann, er vannpåfyllingen fullført, displayet vil vise "FILL".
7. Trykk på strømknappen for å stoppe fyllingen og slå på maskinen igjen.

8.8 Ytterligere rengjøringsinstruksjoner

Vær oppmerksom på at daglig rengjøring av traktehodet er helt avgjørende.

Bruk det medfølgende blindfilteret til dette formålet. Dette settes ganske enkelt inn i portafilteret. Sett deretter portafilteret inn i traktehodet som beskrevet og start en trakteprosess uten kaffe. Et trykk på ca. 6 bar bør nås i løpet av kort tid. Ved behov kan også en rensetablett settes inn (kontakt din fagforhandler).

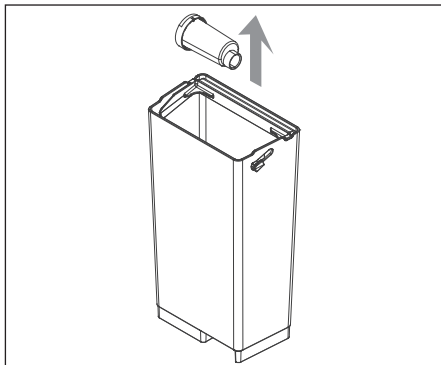
Rensepinnen må brukes regelmessig for å fjerne melkerester fra damplanseutløpet.

Anbefalte trinn for rengjøring:

1. Fjern standard silen og bytt den ut med blindfilteret.
2. Ha en halv espressoskje med fettfjerner (eller en rengjøringsstablet) på blindfilteret.
3. Klem fast portafilteret og lag 10 espresso-shots.
4. Skyll ut blindfilteret etter ti ekstraksjoner, og gjenta prosedyren med kun vann.
5. Tøm og rengjør deretter dryppbrettet.

Avkalking

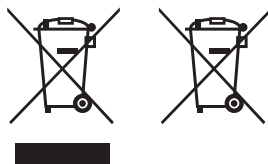
Kalkfilterpatronen er plassert i bunnen av vanntanken. Denne er utstyrt med fleksible silikonpakninger og kan enkelt tas av og skiftes ut. En gulaktig farge på filtermassen indikerer når den må skiftes. Kontakt din fagforhandler for riktig reservedel. Et erstatningsfilter er inkludert i velkomstesken.



 Kalkfilterpatronen må alltid fjernes før selve avkalkingsprosessen.

Hell deretter avkalkingsvæsken i vanntanken i henhold til instruksjonene på pakken. Til avkalking velger du Co- og St-innstillingene for de respektive kaffe- og dampsystemene. Avkalking av begge systemene sikrer at CLN-meldingen forsvinner fra displayet. Avkalking tar mellom syv og ti minutter per system. For tidlig kansellering kvitteres med meldingen OP.

Avfallsbehandling



Avfallsbehandling av brukt elektrisk og elektronisk utstyr og batterier.

Symbolet med en søppeldunk med kryss over på produktet eller emballasjen angir at dette produktet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men må returneres til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr og batterier. Ved å hjelpe til med å kaste dette produktet på riktig måte beskytter du miljøet og helsen til dine medmennesker. Ufullstendig eller feil avfallsbehandling setter miljø og helse i fare. For mer informasjon om resirkulering av dette produktet kan du kontakte din lokale myndighet eller din kommunale renovasjonstjeneste. **OBS!** "Pb"-tegnet under batterisymbolet indikerer at dette batteriet inneholder bly.

Avfallsbehandling av emballasje



Vanlige spørsmål

Ved en enhetsfeil anbefaler vi at du sjekker listen nedenfor før du ringer hjelpelinjen.

Problem	Mulig årsak	Utbedring
Enheten fungerer ikke.	Enheten er for øyeblikket ikke koblet til strømmettet.	Kontroller at enheten er koblet til strømmettet og at strømbryteren er slått på.
	Tilstoppet traktehodefilter.	Rengjør bryggehodefilteret for å fjerne eventuelle blokkeringer.
	Enheten har blitt tilstoppet av kalk.	Start avkalkingsprosedyren i henhold til brukerhåndboken.
Det er ingen vannføring.	Enheten har gått tørr eller må luftes etter en lang periode uten bruk.	Betjen varmtvannsutttaket for å lufte enheten.
Høy lyd fra pumpen.	Enheten har blitt tilstoppet av kalk.	Start avkalkingsprosedyren for å fjerne kalsiumavleiringer.
Espressoer lekker fra over portafilteret.	Portafilteret er ikke satt inn riktig.	Sett inn portafilteret riktig slik at det sitter godt og tett. (godt håndstramt)
	Det er kaffegrut på kanten av portafilteret.	Rengjør kantene på portafilteret.
	Traktehodet krever rengjøring.	Rengjør traktehodet.
	Traktehodepakningen kan være skitten eller slitt.	Kontakt kundeservice for å få råd om utskifting eller rengjøring.
Maskinen leverer ikke vann eller espresso.	Vanntanken er tom eller vannivået er for lavt.	Fyll vanntanken til riktig nivå.
	Vanntanken er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vanntanken er riktig plassert og sikret.
	Dampstaven er åpen.	Lukk dampstavregulatoren.
	Enheten har gått tørr eller må luftes etter en lang periode uten bruk.	Betjen varmtvannsutttaket for å lufte enheten.
Vannet strømmer for raskt	Kaffegruten er for grov.	Juster kverninnstillingen til et finere nivå.
	Kaffegruten ble ikke trykket godt nok ned.	Stamp den kvernede kaffen litt fastere.
	Det er for lite kaffegrut i portafilteret.	Fyll på med mer kvernet kaffe.
Vannet strømmer for sakte	Den kvernede kaffen er for finmalt.	Juster kverninnstillingen til et grovere nivå.
	Den kvernede kaffen ble presset for hardt.	Stamp den malte kaffen med mindre trykk.
Det oppnådde trykket er for lavt.	Kaffegruten er for grov.	Juster kverninnstillingen til et finere nivå.
	Det er for lite kaffegrut i portafilteret.	Bruk en større mengde kvernet kaffe.
		Legg mer press med stamperen.
	Stampetrykket er for lavt.	Vær oppmerksom på at stampetrykket er sterkt avhengig av kvernegraden: finere kverning krever mindre trykk enn grov kverning. [Som grov veiledning: ca. 10–15 kg trykk anses vanligvis som ideelt.]
	Ujevn fordeling av malt kaffe i portafilteret.	Fordel jevnt (om nødvendig ved lett risting) og trykk jevnt når du komprimerer.
	Vanntemperaturen er for lav.	Juster vanntemperaturen tilsvarende i innstillingene.
	Kaffebønner ikke ferske.	Bruk nybrente kaffebønner.
	Kaffepulveret er ikke ferskt.	Mal kaffen fersk, og unngå å la kaffen stå for lenge i portafilteret før tilberedning.

Problem	Mulig årsak	Utbedring
Det oppnådde trykket er for høyt.	Kaffepulveret er for fint.	Sørg for at kaffegruten ikke er for fint eller grovt malt.
	Doseringen er for høy.	Reduser mengden malt kaffe.
	Stampetrykket er for høyt.	Påfør mindre trykk med stamberen. [Se ovenfor.]
	Vanntemperaturen er for høy.	Juster vanntemperaturen i innstillingene.
	Kaffegrut liggende i portafilteret for lenge før tilberedning.	Kvern alltid fersk kaffe. Ikke la kvernet kaffe ligge i portafilteret for lenge før tilberedning.

Teknische data

Loewe	aura.pure
Design	
Farge	basaltgrå
Overflate	matt
Materiale melkeskummemunnstykke	rustfritt stål
Traktegruppe	E58
Materiale i traktegruppen	krom
Koppholdermateriale	rustfritt stål
Programmer og funksjoner	
Type operasjon	direkte valgknapper, dreiekontroll
Displaystørrelse i tommer	1,5"
Displayteknologi	LCD-skjerm
Farge på displaybelysningen	hvit
Temperaturområde	88–96 grader Celsius
Preinfusjon	●
Damprør til produksjon av melkeskum	●
Passivt oppvarmet koppstøtte	●
Spesialiteter	
Espresso	●
Espresso Doppio	●
Varmt vann	●
Produksjon av melkeskum	●
Hygienestandarder	
Filterpatron	●
Overvåking av vannoppsamlingsbrett	●
Tekniske funksjoner	
Varmesystem	3 PID termoblokker
Antall varmekretser	2
Type pumpe	vibrasjonspumpe
Antall pumper	2
Kaffepumpetrykk	15 bar
Pumpetrykk damptilførsel	4 bar
Traktetrykkmåler	●
Vanntank	●
Vanntankkapasitet	2,5 l
Avtakbar vanntank	●
Kvern	
Integrert kvern	●
Antall kverner	1
Ionisator/antistatisk design	●
Type kvern	rustfritt stål
Antall kverningsgrader	66
Hastighet	1400 o/min.
Slipeskiver	rustfritt stål, 54 mm
Antall bønnebeholdere	1
Kapasitet bønnebeholder	200 g
Energi og miljø	
Nettspenning AC	220–240 V, 50 Hz
Energiforbruk	2350–2850W
Standby-strøm	<0,5 W
Lengde på strømkabel	1,1 m
Samsvarsmerke	CE
Enhetsdimensjoner	
Vekt (ca. kg)	22
B* x H x D (ca. cm)	36,0 x 49,0 x 49,0
Valgfritt tilbehør	
Stampetasjon	●
Stampeboks	●
Avstryker	●

● = tilgjengelig — = utilgjengelig

Tekniske endringer og leveringsalternativer kan endres uten varsel. Produktporteføljen kan være forskjellig og kan variere avhengig av land. Servicesaker håndteres individuelt.

تعليمات هامة للسلامة

تنبيه: اقرأ هذه الصفحة جيداً لضمان التشغيل الآمن للماكينة.

اتبع جميع إرشادات السلامة والتشغيل عند استخدام الماكينة.

يجب الاحتفاظ بإرشادات السلامة والتشغيل للرجوع إليها مستقبلاً.

يجب اتباع جميع التحذيرات الموجودة على المنتج والمدرجة في تعليمات التشغيل بدقة.

تحذير: قد تحدث إصابات نتيجة سوء الاستخدام.

شرح الرموز

يشير هذا الرمز إلى المخاطر التي تسببها الفولتية العالية.

يهدف هذا الرمز إلى تنبيه المستخدم إلى مخاطر أخرى أكثر تحديداً.

يشير هذا الرمز إلى الأخطار الناجمة عن نشوب حرائق.

يشير هذا الرمز إلى مناطق أو أسطح ساخنة.

ضع الماكينة دائماً على سطح مستوي.

يمنع التشغيل بدون وجود ماء في خزان المياه. يملأ خزان المياه بماء نظيف وبارد فقط. أقصى كمية ماء هي 2.5 لتر.

يمنع إزالة مقبض المرشح عند سكب الإسبريسو أو الماء حيث تكون الماكينة تحت الضغط.

قد يؤدي إزالة مقبض المرشح أثناء التشغيل الموضح أعلاه إلى حروق أو إصابات.

تصبح عصا البخار وصبور الماء الساخن ساخنين للغاية أثناء مزج الحليب والماء. قد يتسبب هذا في حدوث حروق في حالة ملامسة سطح عصا البخار أو صبور الماء الساخن، لذلك، يرجى تجنب أي ملامسة مباشرة لهما.

احرص دائماً على فصل القابس من مأخذ الطاقة قبل تنظيف ماكينة الإسبريسو.

يمنع وضع سلك الطاقة بالقرب من الماكينة وصبور الماء الساخن وعصا البخار.



يمنع وضع يديك تحت البخار أو الماء الساخن أو القهوة مباشرة، فقد ينتج عن ذلك حروق أو إصابات.

احرص دائماً على فصل الطاقة من المأخذ قبل إدخال أو إزالة القابس. أخرج القابس بالإسكاف به - ومنع سحب السلك.

قم بإيقاف تشغيل الماكينة، وإزالة القابس عندما لا تكون الماكينة قيد الاستخدام وقبل التنظيف.

يمنع استخدام الماكينة مع سلك تمديد ما لم يتم فحص هذا السلك واختباره بواسطة فني مؤهل أو فني صيانة.

يمنع استخدام الأطفال لهذه الماكينة. ضع الماكينة وسلوكها بعيداً عن متناول الأطفال.

يمكن لمن يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة استخدام هذه الماكينة في حال الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات بشأن استخدام الماكينة بطريقة آمنة، وإدراكهم للمخاطر المحتملة.

استخدم الماكينة دائماً مع مأخذ طاقة بالجهد (التيار المتردد فقط) الموضح عليها.

يمنع ترك الماكينة بدون مراقبة أثناء الاستخدام. ينبغي متابعة الماكينة بدقة عند استخدامها بالقرب من الأطفال أو المعاقين.

يجب مراقبة الأطفال عند تواجدهم بالقرب من الماكينة، وذلك للتأكد من عدم عبثهم بها.

يمنع وضع ماكينة صنع القهوة في خزانة أثناء الاستخدام.

يمنع استخدام الماكينة لأي غرض آخر غير الغرض المقصود منها.

يمنع وضع الماكينة على، أو بالقرب من، مصدر لهب غاز ساخن أو جهاز كهربائي أو على فرن ساخن.

يمنع وضع الماكينة فوق أي جهاز آخر. يمنع ترك سلك الطاقة الخاص بالماكينة معلقاً على حافة طاولة أو سطح منضدة، أو ملامساً لأي سطح ساخن.

لأسباب تتعلق بالسلامة يمنع إجراء الصيانة من قبل شخص غير متخصص. يتم "إغلاق" بعض الأجهزة باستخدام براغي مقاومة للعبث، ويجب دائماً أخذ هذه الأجهزة إلى أقرب مركز خدمة معتمد من Loewe للتعديل، أو الإصلاح إذا لزم الأمر.

يمنع تشغيل أي جهاز كهربائي بسلك تالف، أو بعد سقوطه أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. عند الشك في وجود تلف تؤخذ الماكينة إلى أقرب مركز خدمة معتمد من Loewe للفحص أو الإصلاح أو التعديل.

إذا تعرض كبل إمداد الطاقة للتلف فيجب استبداله بآخر من قبل الجهة المصنعة، أو وكيل خدمة تابع لها، أو فني مؤهل، وذلك تجنباً لأيّة مخاطر.

لمزيد من الحماية توصي Loewe باستخدام جهاز تيار متبقي (RCD) بتيار فصل لا يتجاوز 30 ملي أمبير في الدائرة الكهربائية التي تزود الأجهزة الموجودة بالطاقة.

يمنع غمر الماكينة في الماء أو أي سائل آخر ما لم يُنصح بذلك.

تحقق من القادوس للتحقق من عدم وجود أجسام غريبة قبل الاستخدام.

احرص دائماً على تشغيل المطحنة بإدخال القادوس بشكل صحيح في المطحنة.

يمنع وضع اليدين في، أو بالقرب من، نتوءات الطحن أثناء تشغيل المطحنة.

يمنع محاولة إعادة طحن البن المطحون.

أوقف تشغيل الماكينة، وافصلها عن مصدر الطاقة قبل لمس أي جزء من المطحنة يتحرك أثناء الاستخدام.

هذه الماكينة غير مُعدة للتشغيل عبر مؤقت خارجي، أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

يجب أن تتراوح درجة حرارة الغرفة بين 5 و 35 درجة مئوية.

يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

شكرا

لاختيار منتج Loewe، ويسعدنا انضمامكم لعملائنا. نحرص في Loewe على الجمع بين أعلى معايير التكنولوجيا والتصميم وسهولة الاستخدام. وينطبق هذا أيضًا على ماكينات صنع الإسبريسو والقهوة لدينا.

فلا يمكن الاعتماد على التكنولوجيا ولا التصميم وحده لتحقيق الغايات المنشودة، ولكن ينبغي الجمع بينهما للحصول على أفضل تجربة لعملائنا.

التصميم لا يملئه الاتجاهات العابرة في الأذواق، ففي النهاية، لقد استثمرت في ماكينة عالية الجودة يفترض أن تستمتع بها ليس اليوم فقط، ولكن أيضًا غدًا ولعدة أيام قادمة.

حول ماكينات الإسبريسو مبرشح قهوة

لنتعمق في عالم ماكينات مرشح القهوة — إنه عالم من الرقي والحرفية الدقيقة. تقدم هذه الماكينات مجموعة كبيرة من الخيارات للتأثير على جودة القهوة. إن اختيار حبوب البن المثالية ليس سوى الخطوة الأولى، وعندها تبدأ رحلة الدقة والتحسين.

ضع في اعتبارك المتغيرات التالية: حجم الطحن، وكمية البن، والضغط، ودرجة حرارة الماء، والنقع المسبق، ووقت الاستخلاص، والضغط. تساهم هذه العوامل في تحديد النكهة النهائية للمشروب. إننا في Loewe ندرك أهمية التوجيه في التعامل مع هذه العملية المعقدة.

تأتي ماكينة aura.pure بإعدادات افتراضية لتكون بمثابة أساس لاستكشاف مختلف أدوات القهوة. نحدد معايير معينة لتوجيه تجربتك مع الماكينة، ومع ذلك ندرك أن الإتيقان الحقيقي يكمن في أيدي الفرد. تلعب التفضيلات الشخصية، وجودة المياه، وخصائص حبوب البن دورًا محوريًا في صنع كوب القهوة المثالي.

انطلق في رحلة الاكتشاف هذه، وتحلى بالصبر وروح التجربة. استمتع بضبط الإعدادات لإنشاء مشروب يتناغم مع براعم التذوق الفريدة لديك. وتذكر أن الدقة هي المفتاح - استثمر في مقياس موثوق به لضمان الاتساق في جهودك في تخمير القهوة.

المحتوى

نطاق التسليم.....	185
مكان ملصق التصنيف.....	185
الاستخدام المقصود	185
1 تعليمات هامة للسلامة.....	184
2 مكونات الوحدة الرئيسية.....	186
3 الخطوات الأولية قبل التشغيل لأول مرة.....	189
4 إرشادات التشغيل.....	189
5 إرشادات تشغيل اللوحة.....	191
6 الإعداد.....	190
7 إرشادات التنظيف	193
8 العناية والتنظيف.....	193
التخلص من المكونات	195
الأسئلة الشائعة.....	194
البيانات الفنية.....	196

نطاق التسليم

قم بإخراج الماكينة من عبوتها بحرص، وتأكد من وجود جميع الملحقات:

- ماكينة Loewe aura.pure
- سلة مرشح فردية
- سلة مرشح مزدوجة
- قرص تنظيف سيليكون وإبرة
- مكبس وفرشة له
- فرشاثان للتنظيف
- إبريق حليب 350 مل
- قطعة قماش باريستا
- غرابال ناعم
- مرشح قهوة لجرعة واحدة
- مرشح قهوة لجرعتين
- مرشح بديل
- دليل الاستخدام الشامل

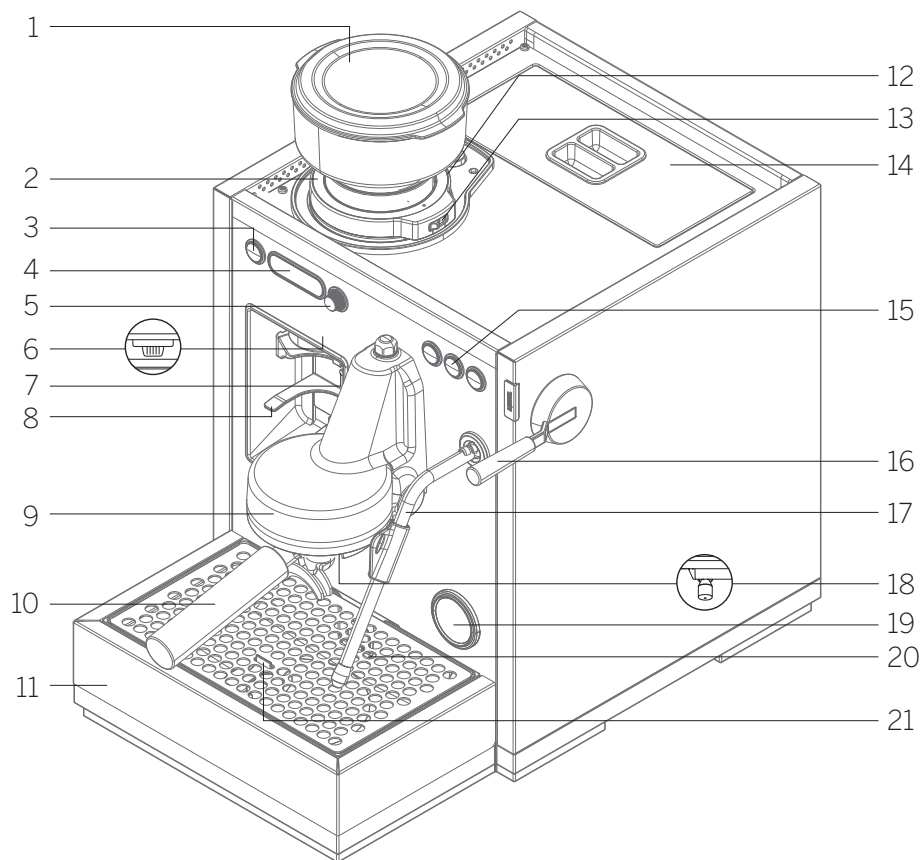
مكان ملصق التصنيف

يوجد الملصق برقم الطراز وجهد التشغيل تحت صينية التنقيط.

الاستخدام المقصود

هذه الماكينة معدة للاستخدام المنزلي أو الاستخدامات المماثلة مثل: مناطق المطبخ للعاملين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل، والفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية، وفي بيئات المبيت مع الإفطار.

2 مكونات الوحدة الرئيسية



1 وعاء الحبوب والغطاء

2 طوق ضبط الطحن

3 زر التشغيل

4 شاشة العرض

5 قرص التشغيل

6 مخرج الطحن والمؤين

7 المفتاح الممسي

8 شوكية مرشح القهوة

9 رأس مجموعة القهوة

10 مرشح القهوة

11 صينية التنقيط

12 قفل طوق الطحن

13 مفتاح قفل الميزان

14 خزان المياه

15 لوحة التحكم

16 تحكم البخار

17 عصا البخار

18 مخرج الماء الساخن

19 مقياس الضغط

20 مخرج تخفيف الضغط

21 مؤشر مستوى المياه



قد تسخن الأسطح أثناء الاستخدام.

احرص دائماً على فصل الماكينة عن مصدر الطاقة عند تركها دون مراقبة وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.

تنبيه! لمنع تلف الماكينة يمنع استخدام مواد التنظيف القلوية عند التنظيف، بل تستخدم قطعة قماش ناعمة ومنظف خفيف.

4.2 البخار/الماء الساخن

إرشادات عامة

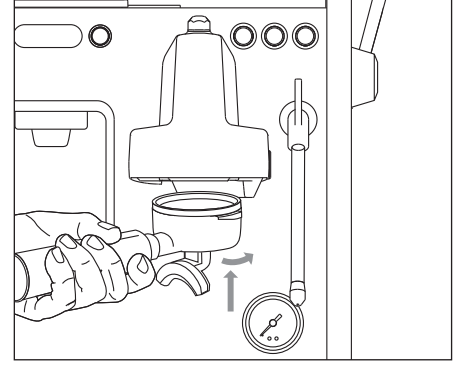
الحليب منتج يفسد بسهولة، وتتأثر جودته بدرجة الحرارة. عندما تكون علبة الحليب مفتوحة، لاستهلاك الحليب طوال فترة صلاحيته يجب حفظه في درجة حرارة لا تتجاوز 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت).

⚠️ خطر الحروق!

تحذير: قم بهذه الخطوات بعناية شديدة. استخدم أجهزة معزولة خاصة لتحريك الماء وعمي البخار.

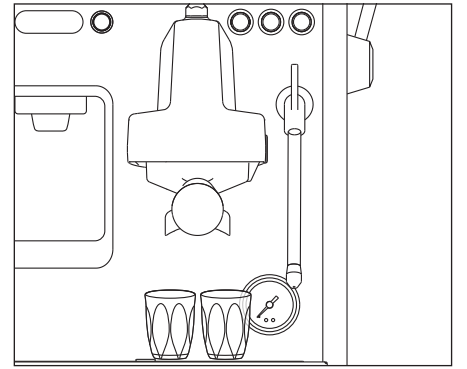
عمل رغوة حليب

1. اسكب الحليب في إبريق حتى يصل إلى أسفل الفوهة. عادةً ما يكون هذا حوالي الثلث إلى النصف ممتلئًا.



ضع الكوب أسفل مخرج مرشح القهوة.

ملاحظة: قد لا تتناسب مرشحات القهوة والمرشحات غير الأصلية مع رأس التخمير. يوصى باستخدام منتجات Loewe الأصلية فقط.

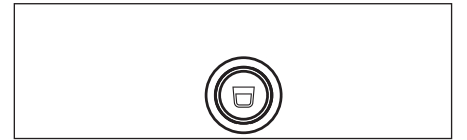


تحذير: يمنع إزالة المقيض قبل اكتمال عملية التخمير.

التخمير في وضع الكوب الواحد

ابدأ تخمير القهوة بالضغط على زر One Cup.

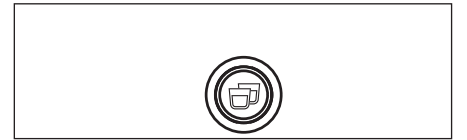
يتوقف التخمير بعد استخلاص مقدار الكوب الواحد المحدد مسبقًا.



التخمير في وضع الكوبين

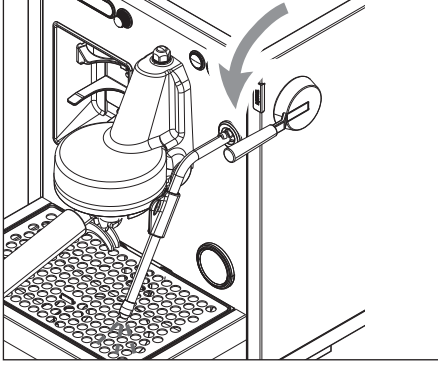
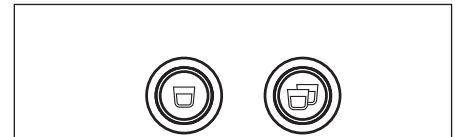
ابدأ تخمير القهوة بالضغط على زر Two Cups.

يتوقف التخمير بعد استخلاص مقدار الكوبين المحدد مسبقًا.

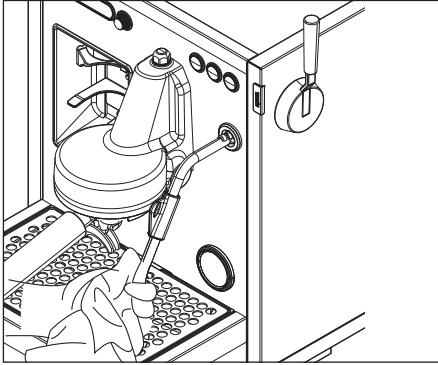


التخمير في الوضع اليدوي

اضغط على زر One Cup و Two Cups في نفس الوقت لبدء التخمير، واضغط على زر One Cup أو Two Cups مرة أخرى لإيقاف التخمير في أي وقت أثناء عملية الاستخلاص.



5. نظف سطح عصا البخار بقطعة قماش بعد كل استخدام.

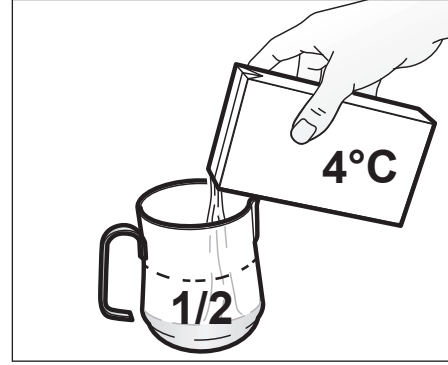
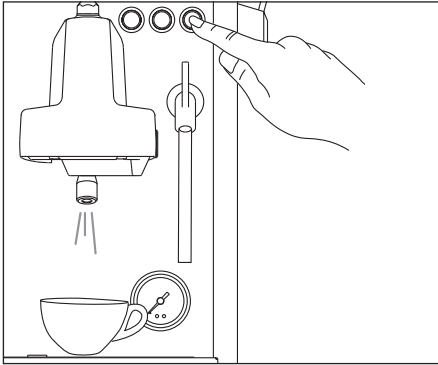


تحذير: يجب عدم إزالة عصا البخار من السائل قبل إيقاف البخار تمامًا.

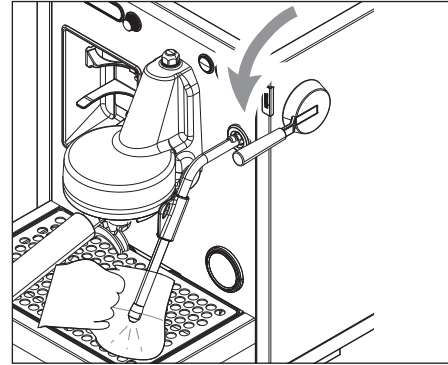
الماء الساخن

1. ضع الحاوية أسفل مخرج الماء الساخن، واضغط على الزر المعني لبدء تدفق الماء.

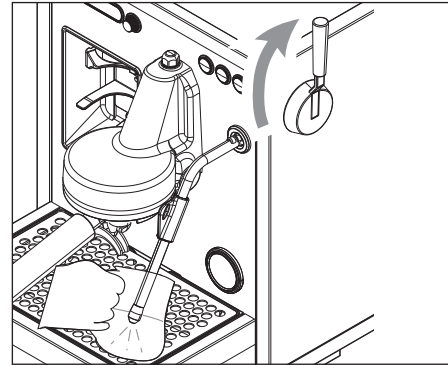
2. اضغط على زر الماء الساخن مرة أخرى لإيقاف تدفق الماء.



2. ضع عصا البخار في إبريق، واسحب عنصر تحكم البخار لأسفل لبدء التبخير وتسخين الحليب.



3. عند تحقيق كمية الرغوة ودرجة حرارة الحليب المطلوبتين ارفع عنصر تحكم البخار لإيقاف التبخير.

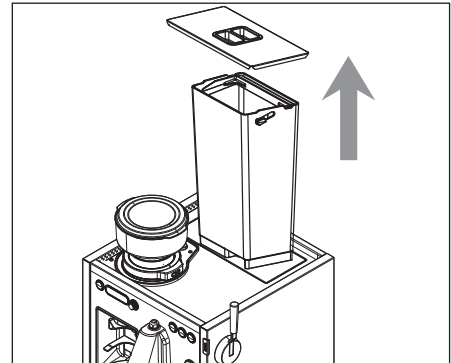


4. يجب نقل عصا البخار إلى صينية التنقيط وتشغيلها لإزالة الحليب داخل العصا.

3 الخطوات الأولية قبل التشغيل لأول مرة

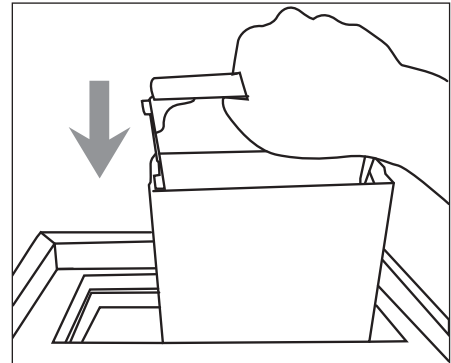
ملاحظة: عند استخدام الماكينة لأول مرة يجب تنفيذ الخطوات التالية:

1. قم بإزالة غطاء خزان المياه، وإخراج الخزان.



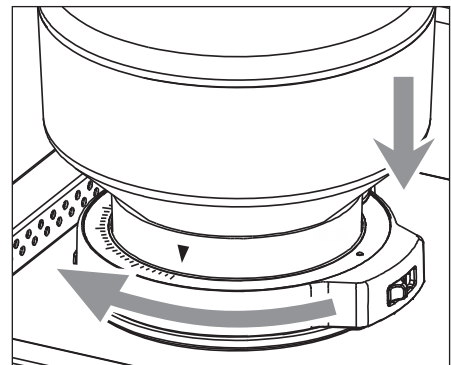
2. اشطف خزان المياه ومقبض المجموعة وسلة المرشح والقادوس بالماء، وجففه بمنشفة نظيفة.

3. أعد تركيب خزان المياه في الماكينة.



4. املاً خزان المياه بمياه مرشحة بدرجة حرارة الغرفة حتى علامة الحد الأقصى (MAX) الموجودة على جانب خزان المياه.

5. لتركيب قادوس الحبوب قم بمحاذاة السهم الموجود على القادوس مع السهم الموجود أعلى خرطوشة الطحن، وأدره في اتجاه عقارب الساعة لقفله.



6. اضغط على زر Power لتشغيل الماكينة، وبدء التسخين المسبق.

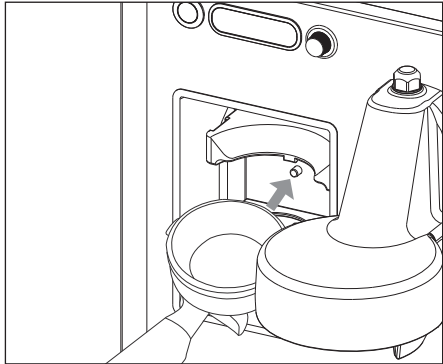
ملاحظة: من الطبيعي أن ينبعث من الماكينة بخار أثناء عملية التسخين المسبق.

7. املاً قادوس الحبوب بحبوب البن.

8. إذا لزم ضبط ارتفاع شوكة مرشح القهوة لتناسب مع المرشح، فقم بتركيب شوكة المرشح.

ملاحظة: قبل الطحن اضبط مرشح القهوة لجرعة واحدة أو جرعتين حسب عدد الأكواب المراد تحضيرها.

2. أدخل مرشح القهوة مباشرة بين شوكة المرشح. اضغط مع الاستمرار على المفتاح اللمسي مع مرشح القهوة لبدء الطحن.



الوضع التلقائي:

اضغط لفترة طويلة على المفتاح اللمسي لبدء الطحن، وستعرض الشاشة مدة الطحن المحددة مسبقًا، وتبدأ العد التنازلي.

حرر المفتاح اللمسي لإيقاف الطحن مؤقتًا، واضغط لفترة طويلة عليه مرة أخرى لاستئناف الطحن.

تتوقف عملية الطحن تلقائيًا بعد انتهاء العد التنازلي للمدة، ويصل إلى صفر.

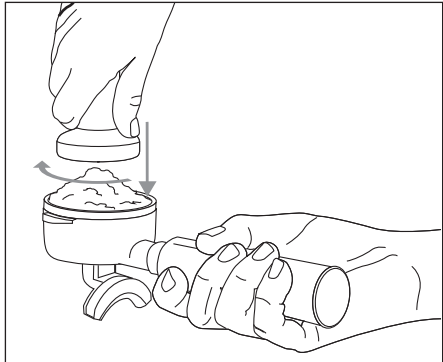
تبدأ عملية الطحن مرة أخرى إذا استمرت في الضغط على المفتاح اللمسي.

الوضع اليدوي:

اضغط لفترة قصيرة على المفتاح اللمسي لبدء الطحن، وستعرض الشاشة مدة الطحن. اضغط على المفتاح اللمسي مرة أخرى لإيقاف الطحن.

عند توقف الطحن تبدأ الشاشة في الوميض، وتعود الماكينة إلى وضع الاستعداد بعد 3 ثوانٍ.

3. وزع البن بالتساوي في مرشح القهوة، واستخدم المكبس لكبس القهوة حتى يصبح السطح مستويًا، ثم قم بإزالة البن الزائد على المقبض.



ملاحظة: لن تبدأ عملية الطحن إذا لم يتم تركيب القادوس في الماكينة.

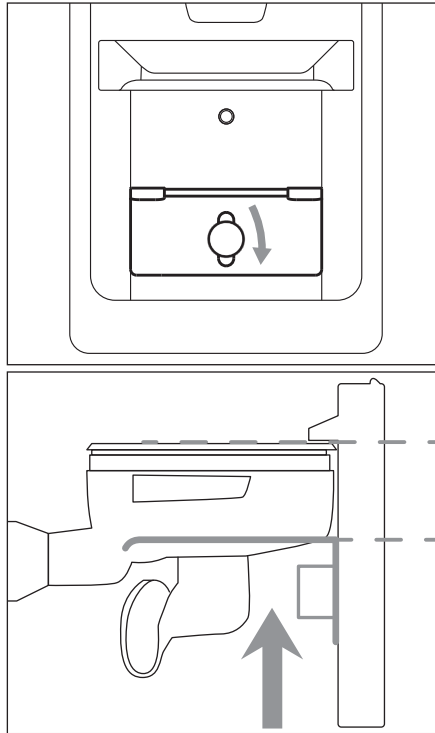
توصية: يجب ملء مرشح الجرعة المزدوجة بما لا يقل عن 18 جرامًا من مسحوق البن، ومرشح الجرعة الواحدة بما لا يقل عن 14 جرامًا.

للحصول على أفضل النتائج يجب الضغط من 8 إلى 12 بارًا.

⚠ خطر الحروق!

تحذير: قم بهذه الخطوات بعناية شديدة.

اقفل مقبض المجموعة في الرأس.



4 إرشادات التشغيل



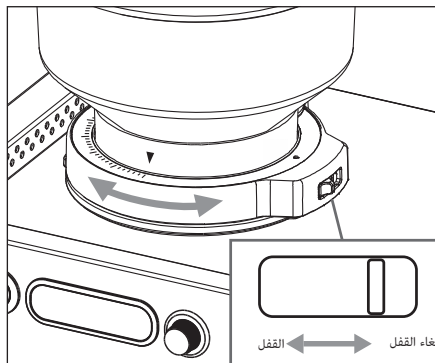
qrco.de/bf7jWU

4.1 تحضير القهوة

1. أدر مفتاح قفل الميزان إلى اليمين لفتح طوق ضبط الطحن، وأدر الطوق إلى إعداد الطحن المراد.

كلما زاد الرقم كلما كان حجم الطحن أكثر خشونة. للحصول على مذاق أفضل للإسبريسو يوصى بأن يكون إعداد الطحن بين 2 و3 (موضح على الطوق). يجب تعديل إعدادات الطحن كل على حدة لكل نوع من حبوب البن للوصول إلى نتائج مثالية. أدر مفتاح قفل الميزان تجاه اليسار لقفّل إعداد الطحن.

تحذير: إذا تغيرت درجة الطحن عند القفل تصبح المطحنة غير محاذية، ويجب إعادة ضبطها بالاستعانة بخدمة العملاء.



6 الإعداد

في وضع الاستعداد استمر في الضغط على قرص التشغيل لمدة 3 ثوانٍ للدخول إلى وضع الإعداد. (التسلسل: درجة حرارة كتلة الحرارة لرأس المجموعة، معدل تدفق البخار، النقع المسبق، إضاءة مخرج الطحن، وضع التشغيل السريع، حد التنظيف، إعادة الضبط، الخروج).

أدر القرص باتجاه عقارب الساعة لتحديد الإعداد، واضغط على القرص للدخول إليه. تعود الماكينة إلى وضع الاستعداد بعد 3 ثوانٍ من عدم النشاط.

1. درجة حرارة كتلة الحرارة لرأس المجموعة (المدى: 86-98 درجة مئوية)

أدر القرص لتغيير الإعداد، واضغط عليه للحفاظ.

2. معدل تدفق البخار (المدى: 01-05)

01 هو أصغر إعداد، و05 هو أكبر إعداد. أدر القرص لتغيير الإعداد، واضغط عليه للحفاظ.

3. معدل النقع المسبق (المدى: P0-P10)

P0 يعني عدم النقع المسبق.

يتم تخمير P1 إلى P10 لمدة تتراوح من 1 ثانية إلى 10 ثوانٍ على التوالي.

أدر القرص لتحديد الإعداد، واضغط عليه للحفاظ.

4. إضاءة مخرج الطحن (المدى: L0-L2)

L0: إيقاف الإضاءة

L1: تشغيل الإضاءة أثناء الطحن

L2: تشغيل الإضاءة

أدر القرص لتحديد الإعداد، واضغط عليه للحفاظ.

5. وضع بدء التشغيل السريع (YES / NO)

حدد Yes (نعم): تنتقل الماكينة إلى وضع الاستعداد دون انتظار تسخين رأس المجموعة مسبقًا.

حدد NO (لا): تنتقل الماكينة إلى وضع الاستعداد حتى يتم تسخين رأس المجموعة مسبقًا.

6. تذكير التنظيف: اضبط حد استخدام المياه لتذكير التنظيف (النطاق: 50 / 100 ل / 180 ل): أدر القرص لتحديد الإعداد، واضغط عليه للحفاظ.

7. إعادة التعيين: إعادة تعيين جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع (NO / YES)

حدد NO (لا) للخروج، وحدد YES (نعم) لإعادة تعيين الماكينة.

أدر القرص لتحديد الإعداد، واضغط عليه للتأكيد.

8. الخروج

اضغط على القرص للعودة إلى وضع الاستعداد.

9. مدة الطحن المحددة مسبقًا (الإعداد الافتراضي هو 8 ثوانٍ):

أدر القرص في وضع الاستعداد لضبط مدة الطحن. في الوضع التلقائي تتوقف عملية الطحن تلقائيًا بعد انتهاء العد التنازلي للمدة، وتصل إلى صفر.

10. اضبط حجم كوب واحد (تعرض الشاشة المدة مع العد)

في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر كوب واحد لمدة 3 ثوانٍ، بعدها تبدأ الماكينة في التخمير، وعندما يكون مقدار البن كافيًا، اضغط مرة أخرى على زر كوب واحد لحفظ المدة.

11. اضبط حجم كوبين (تعرض الشاشة المدة مع العد)

في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر كوبين لمدة 3 ثوانٍ، بعدها تبدأ الماكينة في التخمير، وعندما يكون مقدار البن كافيًا، اضغط مرة أخرى على زر كوبين لحفظ المدة.

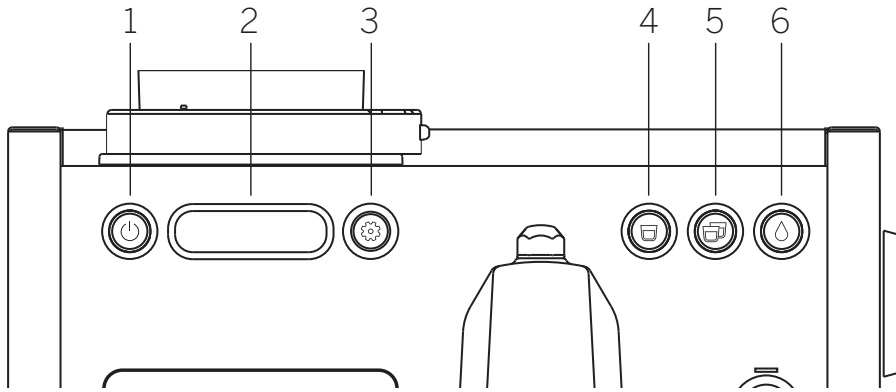
12. وضع التنظيف:

في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر Hot Water لمدة 3 ثوانٍ، ثم اختر وظيفة تنظيف رأس مجموعة القهوة () أو أنابيب البخار ()، واضغط على القرص لبدء عملية التنظيف.

أثناء عمل وظيفة التنظيف اضغط مع الاستمرار على زر Hot Water لمدة 3 ثوانٍ للتوقف، والعودة إلى وضع الاستعداد.

*يرجى الرجوع إلى إرشادات التنظيف في الصفحة التالية للتعرف على التفاصيل.

5 إرشادات تشغيل اللوحة



1. التشغيل
2. الشاشة
3. قرص التشغيل
4. كوب واحد
5. كوبان
6. الماء الساخن

وضع الماء الساخن: الشاشة "Hot"

Hot

ملء الخزان: تذكير المستخدم بملء الخزان من خلال وميض "H2O" عندما يكون مستوى الماء منخفضًا.

H2O

تحقق: عند عرض "---" على الشاشة، مما يعني أن عنصر تحكم البخار قد لا يعود إلى وضع 0.

ضبط مقدار الكوب الواحد / الكوبين، عرض "P" ومدة التخمير.

P 1

وضع السكون: تتحول الماكينة إلى وضع السكون بعد 30 دقيقة من عدم النشاط.

وضع التسخين المسبق: الشاشة "PreHeat"

Pre

وضع الاستعداد: عرض وقت الطحن المحدد مسبقًا، وهذا يعني أن الماكينة جاهزة لصنع القهوة.

8.0

وضع القهوة: عرض مدة التخمير

1

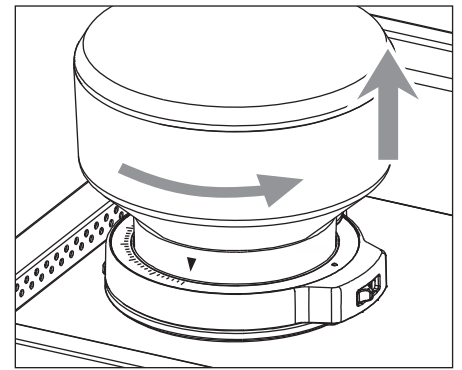
8.5 قادوس الحبوب

1. أغلق الدبوس الخابوري في القادوس لمنع سقوط الحبوب، ثم قم بإزالة القادوس.
2. قم بتخزين حبوب البن غير المستخدمة في وعاء محكم الغلق للحفاظ على نضارتها.
2. اغسل قادوس الحبوب بماء دافئ وصابون، ثم اشطفه وجففه.

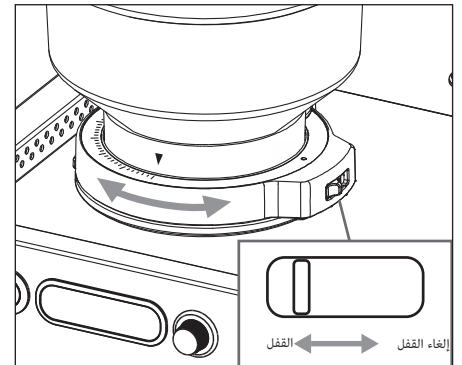
8.6 الطوق وشفرات الطحن

إن التنظيف المنتظم يجعل الشفرات تحقق نتائج طحن متسقة، وهو أمر مهم بشكل خاص عند طحن البن للإسبريسو.

1. أغلق ذراع إغلاق القادوس، ونظف المطحنة بتشغيلها حتى يتوقف خروج البن المطحون.
2. تأكد من أن المطحنة مطفأة ومفصولة عن مصدر الطاقة. أدر القادوس عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته، استخدم كلتا يديك لإجراء ذلك.

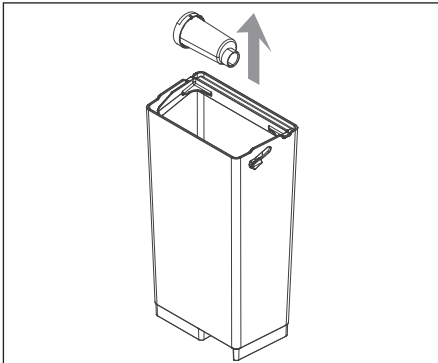


3. لإزالة طوق الطحن اضغط مع الاستمرار على زر RELEASE الموجود أعلى قاعدة المطحنة، وأمسك بلساني قبضة الطوق، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة باليد الأخرى.



إزالة الترسبات الجيرية

توجد خرطوشة مرشح الترسبات الجيرية في الجزء السفلي من خزان المياه. وهي مزودة بحشيات سيليكون مرنة، ويمكن إزالتها واستبدالها بسهولة. يشير اللون المصفر لكثلة المرشح إلى ضرورة استبدالها. اتصل بالوكيل المتخصص للحصول على قطعة الغيار السليمة. يوجد مرشح بديل في صندوق التحجب.



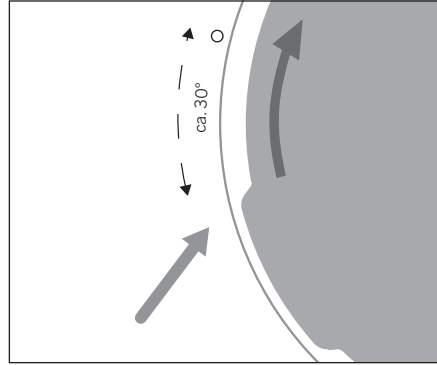
يجب إزالة خرطوشة مرشح الترسبات الجيرية دائمًا قبل العملية الفعلية لإزالة الترسبات.

ثم صب سائل إزالة الترسبات في خزان المياه بحسب الإرشادات الموجودة على العبوة. لإزالة الترسبات حدد إعدادات St و Co لنظامي القهوة والبخار المعنيتين. تضمن إزالة الترسبات من النظامين اختفاء رسالة CLN من الشاشة. تستغرق إزالة الترسبات من سبع إلى عشر دقائق لكل نظام. يتم تأكيد الإلغاء المبكر من خلال رسالة OP.

ملاحظة: اقفل Scale Lock Switch للتأكد من عدم تغيير إعداد الطحن.

تحذير: إذا تغيرت درجة الطحن عند القفل تصبح المطحنة غير محاذية، ويجب إعادة ضبطها بالاستعانة بخدمة العملاء.

4. ارفع طوق الطحن بعيدًا عن قاعدة المطحنة.
5. نظف طوق الطحن وشفرة الطحن السفلية باستخدام فرشاة التنظيف (يمنع التنظيف بالماء).
6. بعد تنظيف الشفرتين أعد طوق الطحن إلى القاعدة. قم بمحاذاة الجزء البارز أسفل الطوق مع الموضع المشار إليه على الماكينة، ولفه في اتجاه عقارب الساعة لقفله.



8.7 التحضير القسري

1. يرجى التأكد من وجود ماء في خزان المياه.
2. أفضل الطاقة.
3. اضغط مع الاستمرار على زر Two Cup One Cup في نفس الوقت.
4. أعد توصيل الطاقة (استمر في الضغط على الزر).
5. بعد 5 ثوانٍ يتم تشغيل مضخة المياه ومضخة البخار قسراً.
6. عند تدفق الماء من عصا الماء وعصا البخار يكتمل ملء الماء، وتعرض الشاشة "FILL".
7. اضغط على زر Power لإيقاف الماء، وتشغيل الماكينة مرة أخرى.

8.8 إرشادات التنظيف الإضافية

يرجى ملاحظة أن التنظيف اليومي لرأس التخمير ضروري للغاية.

استخدم الغريبال الناعم المصاحب للمنتج لهذا الغرض. يتم إدخال الغريبال ببساطة في مرشح القهوة، ثم أدخل مرشح القهوة في رأس التخمير كما هو موضح، وابدأ عملية تخمير بدون بن. يتم الوصول إلى ضغط لحوالي 6 بار خلال فترة وجيزة. إذا لزم الأمر، يمكن أيضًا إدخال قرص تنظيف (اتصل بوكيل متخصص في هذا الأمر).

يجب استخدام إبرة التنظيف بانتظام لإزالة بقايا الحليب من مخرج عصا البخار.

الخطوات الموصى بها للتنظيف:

1. قم بإزالة الغريبال القياسي، واستبدله بغريبال ناعم.
2. ضع نصف ملعقة إسبريسو من مزيج شحوم (أو قرص تنظيف) على الغريبال الناعم.
3. اربط مرشح القهوة، وحضر 10 جرعات إسبريسو.
4. اشطف الغريبال الناعم بعد عشر مرات استخراج، وكرر الإجراء مستخدمًا الماء فقط.
5. ثم قم بتفريغ صينية التفتيق وتنظيفها.

7 إرشادات التنظيف

في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر Hot Water للدخول إلى وضع التنظيف.

يرجى اتباع الإجراءات الموضحة لإتمام عملية التنظيف.

النظام	الإجراءات	تذكير التنظيف
CO CLEAN	لف قرص التشغيل لاختيار رأس مجموعة القهوة (C) في وضع التنظيف، ثم اضغط على القرص لبدء تنظيفها. تعود الماكينة إلى وضع الاستعداد تلقائيًا إذا لم يتم الضغط على القرص لمدة 3 ثوانٍ. تستغرق العملية الكاملة حوالي 7 دقائق.	تعرض الماكينة "Co CLEAN" عندما تصل إلى مستوى استهلاك المياه المحدد مسبقًا لتذكير المستخدم بتنظيف رأس المجموعة.
ST CLEAN	لف قرص التشغيل لاختيار البخار (St) في وضع التنظيف، واضغط على القرص، وستعرض الشاشة "OP". اسحب عنصر تحكم البخار لأسفل لبدء تنظيف عصا البخار. تعود الماكينة إلى وضع الاستعداد تلقائيًا إذا لم يتم الضغط على القرص لمدة 3 ثوانٍ. تستغرق العملية الكاملة حوالي 10 دقائق. تعرض الشاشة "----" لتذكير المستخدم بإيقاف تشغيل عنصر تحكم البخار.	تعرض الماكينة "St CLEAN" عندما يصل عصا البخار إلى مستوى الاستخدام 300 مرة لتذكير المستخدم بتنظيف العصا. عندما يصل عصا البخار إلى مستوى استخدام 400 مرة لا يمكن استخدام الماكينة حتى يتم تنظيف العصا.
تذكير	1. اضغط مع الاستمرار على زر Hot Water لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف عملية التنظيف الحالية. 2. أثناء إجراء التنظيف يتم عرض "H2O" إذا لم يوجد ماء في خزان المياه. بعد إعادة تعبئة الخزان يتم عرض "Com"، اضغط على زر Hot Water لمواصلة التنظيف. 3. يرجى التأكد من وجود ماء في خزان المياه أثناء إجراء عملية التنظيف.	عندما يفني مستوى استهلاك المياه المحدد مسبقًا ومستوى استخدام عصا البخار بمتطلبات التذكير بالتنظيف، يتم عرض "Co CLEAN" و "St CLEAN" بالتناوب.

8 العناية والتنظيف

تستلزم عملية عمل القهوة استخراج الزيوت من حبيبات البن لصنع قهوة الإسبريسو. تترامك رواسب هذه الزيوت بمرور الوقت، وتؤثر على طعم القهوة، وعلى تشغيل ماكينة الإسبريسو.

يلزم التنظيف الدوري لإزالة هذه الزيوت، ويحافظ التنظيف على جودة القهوة التي تنتجها ماكينة الإسبريسو، ويؤدي إلى تقليل الحاجة إلى صيانة الماكينة. من السهل القيام بذلك باتباع بضع خطوات سريعة وسهلة للتنظيف بعد كل جلسة عمل قهوة.

1. قم بتدوير الماء عبر رأس المجموعة.

2. قم بتطهير البخار من خلال عصا البخار.

3. امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة فور الاستخدام.

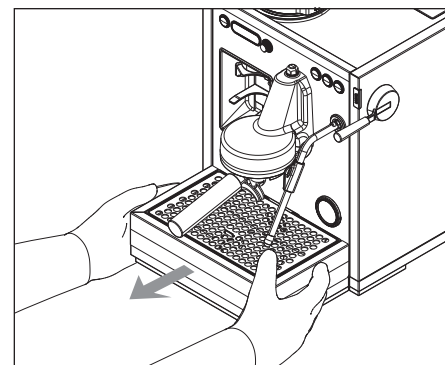
4. أخرج سلة المرشح من مرشح القهوة، ونظف أي زيوت قهوة قديمة.

5. أفرغ صينية التنقيط، واشطفها.

هام: يمنع غسل أيًا من أجزاء ماكينة الإسبريسو أو ملحقاتها في غسالة الأطباق.

8.1 صينية التنقيط والشواية

قم بإزالة الشواية وصينية التنقيط على فترات منتظمة لتفريغها. قم بتنظيفها بالماء وقليل من سائل غسيل الأطباق غير الكاشط، ثم اشطفها وجففها.



8.2 رأس المجموعة ومرشح القهوة وسلال المرشحات

يجب شطف السلال ومرشحات القهوة بالماء الدافئ بعد كل استخدام، ثم تجفيفها جيدًا.

هام: لا تحاول فك المخرج الموجود في الجزء السفلي من مرشح القهوة. فهو مثبت في مكانه بالغراء، وإذا تم إزالته بالقوة، فلن يمكن إعادة تجميعه، مما يجعل مرشح القهوة غير قابل للاستخدام.

لتنظيف رأس المجموعة من أي بقايا قهوة قديمة، قم بتدوير الماء خلالها، وامسح رأس المجموعة وحول الحافة الداخلية بقطعة قماش مبللة. في حالة انسداد الفتحات الموجودة في سلال المرشحات ببقايا القهوة استخدم فرشاة ذات شعيرات ناعمة لإزالتها.

يمكن أيضًا استخدام إبرة التنظيف المرفق مع ماكينة الإسبريسو لإجراء ذلك. إبرة التنظيف موجودة في الجزء الداخلي لغطاء الملأ العلوي الموجود في الجزء العلوي من ماكينة الإسبريسو. إبرة التنظيف بها إبرتان في كل طرف - الإبرة الأقصر مخصصة لتنظيف الفتحات الموجودة في سلة المرشح.

8.3 الحشية المطاطية لرأس المجموعة

توجد حشية رأس المجموعة على الجانب السفلي للرأس، وتعمل كسدادة مقابلة لمرشح القهوة أثناء صب الإسبريسو.

ملاحظة: أثناء فترات عدم الاستخدام الطويلة يوصى بعدم ترك مقبض المرشح على رأس المجموعة لأن هذا يقلل من عمر حشية رأس المجموعة.

يتم ضمان ملامحة وإحكام القفل عندما يشير المقبض مباشرة نحو المستخدم في الموضع النهائي.

مع مرور الوقت، تفقد السدادة مرونتها، ويلزم استبدالها. تكمن علامات تدهور السدادة في عدم إمكانية مقبض المجموعة من إجراء السد اللازم، وتسرب البخار أو الماء من حول رأس المجموعة أثناء صب الإسبريسو.

ملاحظة: اتصل بفريق خدمة ما بعد البيع في Loewe عند الحاجة إلى استبدال سدادة رأس المجموعة.

يرجى عدم محاولة تغيير السدادة دون استشارة Loewe أولاً.

يكفي التنظيف الدوري بالفرشاة لإزالة بقايا مسحوق القهوة من المطحنة بشكل عام. يمكن أيضًا استخدام مكنسة كهربائية. يرجى توخي الحذر لعدم إتلاف المطحنة أو المكنسة الكهربائية.



8.4 عصا البخار

يلزم الحفاظ على عصا البخار نظيفًا لضمان أقصى قدر من كفاءة وظيفة البخار.

إن تراكم الحليب المتكثف/المجفف على عصا البخار يؤثر سلبيًا على قدرة التبخير وتكوين الرغوة في ماكينة الإسبريسو.

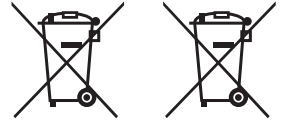
هام: امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة فورًا بعد كل استخدام، وقم بتطهير كمية صغيرة من البخار. إذا جف الحليب/تكثف على عصا البخار فما عليك سوى لف العصا بقطعة قماش مبللة نظيفة، ثم قلب العصا فوق صينية التنقيط، وتشغيل البخار لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا. مع بقاء قطعة القماش على عصا البخار، اتركها منقوعة لمدة 5 دقائق تقريبًا لتجد أنه بعد هذه المدة يتم مسح الحليب الجاف/المكثف بسهولة. كرر العملية إذا كانت لا تزال متسخة.

الأسئلة الشائعة

في حالة وجود مشكلة في الماكينة يوصى بمراجعة القائمة أدناه قبل الاتصال بخط المساعدة.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الماكينة لا تعمل.	الماكينة غير موصلة بالتيار الكهربائي حاليًا.	تأكد من توصيل الماكينة وتشغيل مفتاح الطاقة.
	مرشح رأس التخمير مسدود.	نظف مرشح رأس التخمير لإزالة أي انسدادات.
	أصبحت الماكينة متكدسة.	ابدأ إجراء إزالة الترسبات الجيرية بحسب الإرشادات الواردة في دليل المستخدم.
لا يوجد تدفق مياه.	الماكينة جافة، أو تحتاج إلى التهوية بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام.	قم بتشغيل مخرج الماء الساخن لتهوية الماكينة.
صدور ضوضاء عالية من المضخة.	أصبحت الماكينة متكدسة.	ابدأ إجراء إزالة الترسبات الجيرية لإزالة رواسب الكالسيوم.
يتسرب الإسبريسو من أعلى مرشح القهوة.	لم يتم إدخال مرشح القهوة بشكل صحيح.	أدخل مرشح القهوة بشكل صحيح بحيث يكون مثبتًا ومغلقًا بإحكام. (محكم الإغلاق جيدًا)
	توجد بقايا قهوة على حافة مرشح القهوة.	نظف حواف مرشح القهوة.
	رأس التخمير بحاجة إلى تنظيف.	نظف رأس التخمير.
	قد تكون حشية رأس التخمير متسخة أو مهترئة.	اتصل بخدمة العملاء للحصول على نصيحة بخصوص الاستبدال أو التنظيف.
لا تقوم الماكينة بتوزيع الماء أو الإسبريسو.	خزان المياه فارغ، أو مستوى الماء منخفض للغاية.	أعد ملء خزان المياه إلى المستوى المناسب.
	لم يتم إدخال خزان المياه بشكل صحيح.	تأكد من وضع خزان المياه بشكل صحيح وثبتيته.
	عصا البخار مفتوحة.	أغلق منظم عصا البخار.
	الماكينة جافة، أو تحتاج إلى التهوية بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام.	قم بتشغيل مخرج الماء الساخن لتهوية الماكينة.
تدفق الماء سريع للغاية.	حبيبات البن خشنة للغاية.	اضبط إعداد الطحن على مستوى أنعم.
	لم يتم الضغط على حبيبات القهوة بقوة كافية.	اضغط على البن المطحون بقوة أكبر قليلًا.
	حبيبات البن غير كافية في مرشح القهوة.	املاً بالمزيد من البن المطحون.
	البن مطحون بشكل ناعم للغاية.	اضبط إعداد الطحن على مستوى أكثر خشونة.
تدفق الماء بطيء للغاية.	تم كبس البن المطحون بقوة شديدة.	اضغط على البن المطحون بقوة أقل قليلًا.
	حبيبات البن خشنة للغاية.	اضبط إعداد الطحن على مستوى أنعم.
	حبيبات البن غير كافية في مرشح القهوة.	استخدم كمية أكبر من البن المطحون.
	ضغط المكبس خفيف للغاية.	اضغط بقوة أكبر باستخدام المكبس.
الضغط الذي تم إجراؤه منخفض للغاية.		يرجى ملاحظة أن ضغط المكبس يعتمد بشكل كبير على الطحن: تتطلب الطحنات الدقيقة ضغطًا أقل من الطحنات الخشنة. [كدليل تقريبي: يعتبر الضغط الذي يتراوح من 10 إلى 15 كجم تقريبًا مثاليًا عادةً.]
	توزيع غير متساو للبن المطحون في مرشح القهوة.	انثر البن بالتساوي (بالرجل الخفيف إذا لزم الأمر)، وقم بالضغط المتساوي عند الدك.
	درجة حرارة الماء منخفضة للغاية.	اضبط درجة حرارة الماء وفقًا لذلك في الإعدادات.
	حبوب البن ليست طازجة.	استخدم حبوب بن محمصة حديثًا.
	بقايا البن ليست طازجة.	اطحن البن طازجًا، وتجنب ترك البن المطحون في مرشح القهوة لفترة طويلة قبل التحضير.

التخلص من المكونات



التخلص من البطاريات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة.

يشير رمز الحاوية ذات العجلات التي عليها علامة خطأ على المنتج أو عبوته إلى عدم إمكانية التعامل مع هذا المنتج كنفايات منزلية عادية، بل يجب إعادته إلى نقطة تجميع خاصة بإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية والبطاريات. يؤدي التخلص من مكونات هذا المنتج بصورة سليمة إلى حماية البيئة وصحة غيرك من البشر. فبما يتسبب عدم التخلص منه بصورة ملائمة في تعريض البيئة وصحة الإنسان للخطر. للمزيد من المعلومات حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالجهات المعنية أو خدمة التخلص من النفايات البلدية في منطقتك. تنبيه: تشير علامة "Pb" الموجودة أسفل رمز البطارية إلى أن هذه البطارية تحتوي على مادة الرصاص.

التخلص من العبوة



البيانات الفنية

Loewe	aura.pure
التصميم	
اللون	رمادي بازلي
السطح	غير لامع
مادة فوهة رغوة الحليب	حديد مقاوم للصدأ
مجموعة التخمير	E58
مادة مجموعة التخمير	الكروم
مادة حامل الكوب	حديد مقاوم للصدأ
البرامج والوظائف	
نوع التشغيل	أزرار الاختيار المباشر، عنصر التحكم الدوار
حجم الشاشة بالبوصة	1,5 بوصة
تقنية الشاشة	شاشة LCD
لون إضاءة الشاشة	أبيض
نطاق درجة الحرارة	88 -96 درجة مئوية
التنعيم المسبق	●
عصا البخار لإنتاج رغوة الحليب	●
دعامة الكوب المسخنة سلبياً	●
الاختصاصات	
اسبريسو	●
اسبريسو دوبيو	●
الماء الساخن	●
إنتاج رغوة الحليب	●
معايير النظافة	
خرطوشة المرشح	●
مراقبة صينية تجميع المياه	●
الخصائص الفنية	
نظام التدفئة	3 كتل PID حرارية
عدد دوائر التدفئة	2
نوع المضخة	مضخة اهتزاز
عدد المضخات	2
ضغط مضخة القهوة	15 بار
إمداد بخار ضغط المضخة	4 بار
مقياس ضغط التخمير	●
خزان المياه	●
سعة خزان المياه	2,5 لتر
خزان مياه قابل للفك والتركيب	●
المطحنة	
مطحنة مدمجة	●
عدد المطاحن	1
تصميم مؤين/مضاد للكهرباء الساكنة	●
نوع المطحنة	حديد مقاوم للصدأ
عدد درجات الطحن	66
السرعة	1400 لفة في الدقيقة
أقراص الطحن	فولاذ مقاوم للصدأ، 54 مم
عدد حاويات الحبوب	1
سعة حاوية الحبوب	200 جرام
الطاقة والبيئة	
الجهد الكهربائي تيار متردد	220-240 فولت، 50 هرتز
استهلاك الطاقة	2350-2850 وات
الطاقة في وضع الاستعداد	>0,5 وات
طول كابل الطاقة	1,1 ملم
علامة المطابقة	CE
أبعاد الوحدة	
الوزن (كجم تقريباً)	22
عرض x ارتفاع x عمق (سم تقريباً)	36,0 x 49,0 x 49,0
الملحقات الاختيارية	
محطة المكبس	●
صندوق الطرق	●
أداة التسوية	●

● = متاح — = غير متاح

التغيرات الفنية وخصائص التسليم عرضة للتغيير دون إشعار مسبق. قد تختلف مخططة المنتج حسب البلد. يتم التعامل مع الأمور المتعلقة بالخدمة حسب الحالة.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الضغط الذي تم إجراؤه مرتفع للغاية.	حبيبات البن ناعمة للغاية.	تأكد من عدم طحن بقايا البن بشكل ناعم أو خشن للغاية.
	الجرعة عالية للغاية.	قلل من كمية البن المطحون.
	ضغط المكبس مرتفع للغاية.	اضغط بقوة أقل باستخدام المكبس. [انظر أعلاه.]
	درجة حرارة الماء مرتفعة للغاية.	اضبط درجة حرارة الماء في الإعدادات.
	بقايا بن متروكة في مرشح القهوة لفترة طويلة قبل التحضير.	اطحن البن دائماً وهو طازج. يمنع ترك البن المطحون في مرشح القهوة لفترة طويلة قبل التحضير.

הוראות בטיחות חשובות

שימו לב: קראו דף זה בקפידה כדי להפעיל את המכשיר באופן בטיחותי.

יש למלא אחר כל הוראות הבטיחות והתפעול בעת השימוש במוצר זה.

שמרו על הוראות הבטיחות והתפעול לעיון נוסף בעתיד.

הקפידו לפעול בהתאם לכל האזהרות שמופיעות במוצר ומפורטות בהוראות ההפעלה.

אזהרה: שימוש לא נכון עלול לגרום לפציעות.

הסבר הסמלים

סמל זה מצייין סיכונים הנגרמים על ידי מתח גבוה.



סמל זה נועד להתרעך בפני המשתמש על סיכונים אחרים וספציפיים יותר.



סמל זה מצייין סכנות הנגרמות כתוצאה מהתלקחות אש.



סמל זה מצייין אזורי או משטחים חמים.



הציבו תמיד את היחידה על משטח ישר ושטוח.

אסור להפעיל את המכונה ללא מים במיכל המים. יש למלא את מיכל המים במים נקיים וקרים בלבד. הנפח המקסימלי הוא 2.5 ליטר.

אין להסיר את ידית החליטה כאשר האספרסו או המים זורמים החוצה בזמן שהיחידה פועלת בלחץ.

הסרת ידית החליטה במהלך הפעולה שלעיל עלולה לגרום לכוויות או לפציעה.

צינור הסטימר וברז המים החמים מתחממים מאוד במהלך הקצפת

החלב ושחרור המים. זה עלול לגרום לכוויות במקרה של מגע עם פני השטח של צינור הסטימר או ברז המים החמים, לכן, יש להימנע מכל מגע ישיר עם צינור הסטימר או עם ברז המים החמים.

לפני ניקוי מכונת האספרסו, נתקו תמיד את התקע משקע החשמל.

אין להניח את כבל החשמל ליד המכונה, ליד ברז המים החמים או ליד צינור הסטימר.

אין להניח את הידיים ישירות מתחת לאדים, למים החמים או לזרם הקפה כי זה יכול לגרום לכוויות או לפציעה.



אם יש מתג בשקע החשמל, יש לכבות תמיד את החשמל באמצעות המתג לפני הכנסת או הוצאת התקע. את התקע יש לנתק תמיד באמצעות אחיזה בגוף התקע ולא למשוך את הכבל.

יש לכבות את החשמל ולנתק את התקע כאשר המכשיר אינו בשימוש ולפני הניקוי.

אין להשתמש במכשיר עם כבל מאריך, אלא אם כן כבל זה נבדק ואושר על ידי טכנאי מוסמך או איש שירות.

אין להרשות לילדים להשתמש במכשיר. יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים.

במכשיר יכולים להשתמש אנשים בעלי מגבלות פיזיות, תחושתיות או מנטליות, או חסרי ניסיון וידע, אם ניתנו להם הוראות לגבי השימוש במכשיר בצורה בטוחה והם הבינו את הסיכונים הכרוכים בכך, או בפיקוח של אדם אחראי

תמיד יש להשתמש במכשיר כשהוא מחובר לשקע חשמל שהמתח שלו זהה למתח המסומן

במכשיר (AC בלבד).

לעולם אין להשאיר מכשיר ללא השגחה בזמן השימוש בו.

יש צורך בהשגחה צמודה כאשר המכשיר נמצא בשימוש בקרבת ילדים או אנשים חולים.

יש לפקח על הילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המכשיר.

אסור להשתמש במכונת הקפה כשהיא נמצאת בתוך ארון.

אין להשתמש במכשיר לכל מטרה אחרת מלבד השימוש המיועד בו.

אין להניח את המכשיר על או ליד להבת גז דולקת, כירה חשמלית חמה או תנור חם.

אין להציב על כל מכשיר אחת. אין להניח לכבל החשמל של המכשיר להיתלות מעל לשולחן או לספסל או לגעת במשטח חם כלשהו.

מטעמי בטיחות, אדם לא מקצועי לא יבצע פעולות תחזוקה במכשיר. מכשירים מסוימים "אטומים" באמצעות ברגים שאסור לפתוח. מכשירים כאלה תמיד צריך להחזיר למרכז השירות המוסמך הקרוב ביותר של Loewe לכוונן או לתקן במידת הצורך.

אין להפעיל מכשיר חשמלי עם כבל פגום או לאחר שהמכשיר הושלך או נפגע בכל צורה שהיא. אם יש חשד לנזק, יש להחזיר את המכשיר למרכז השירות המוסמך הקרוב ביותר של Loewe לבדיקה, לתקן או לכוונן.

אם כבל המתח ניזוק, רק היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים בעלי כישורים דומים מורשים להחליפו כדי למנוע סכנה.

לשיפור רמת ההגנה, Loewe ממליצה לחבר את המכשיר

תודה

שבחרתם במוצר של Loewe. אנו שמחים שאתם הלקוחות שלנו. Loewe משלבת את הסטנדרטים הגבוהים ביותר של טכנולוגיה, עיצוב וידידותיות למשתמשים. הדבר נכון גם לגבי מכוונות הקפה והאספרסו שלנו.

הטכנולוגיה או העיצוב אינם יעד בפני עצמו, אבל ביחד הם מספקים ללקוחות שלנו את חוויית הקפה האיכותית ביותר.

העיצוב שלנו אפילו לא מוכתב על ידי מגמות אופנתיות חולפות. בסופו של דבר, השקעתם בציווד איכותי, שנועד לשרת אתכם בהצלחה לא רק היום אלא במשך שנים רבות.

מכוונות אספרסו עם ידית חליטה

בואו נתעמק קצת בעולם של מכוונות עם ידית חליטה – עולם של תחכום ואומנות משובחת. מכוונות אלה מציעות שפע של אפשרויות להשפיע על האיכות והטעם של הקפה. בחירת פולי הקפה המושלמים היא רק הצעד הראשוני; משם, זהו מסע של דיוק ועידון.

קחו בחשבון את המשתנים: דרגת הטחינה, כמות הקפה, הדחיסה, טמפרטורת המים, חליטה מוקדמת, זמן המיצוי והלחץ. כל אחד מהגורמים הללו תורם לפרופיל הטעם האולטימטיבי של המשקה. ב-Loewe, אנו מבינים את החשיבות של הדרכה בתפעול התהליך המורכב הזה.

מכוונות aura.pure שלנו מצוידות בהגדרות ברירת מחדל שיכולות להיות נקודת ההתחלה של המסע שלכם ליצירת הקפה האיכותי והמושלם. אנו מגדירים פרמטרים מסוימים להדרכה, אך ברור לנו שבסופו של דבר האדם שמכין את הקפה הוא זה שקובע. העדפות אישיות, איכות המים ומאפייני הפולים, לכולם יש תפקיד מרכזי בהכנת כוס הקפה המושלמת.

צאו למסע זה של גילוי בסבלנות ומתוך נכונות לנסות ולהתנסות. הכוונון העדין של ההגדרות של המכונה הוא תענוג מעניין שיאפשר להכין את הקפה הייחודי שמתאים בדיוק לבלוטות הטעם שלכם. זכרו, דיוק הוא המפתח - צריך להשקיע רמה סבירה של תשומת לב כדי להבטיח עקביות בדרך להכנת הקפה המושלם.

תוכן

מה כלול באריזה.....	199
מיקום לוחית הדירוג.....	199
ייעוד המכשיר.....	199
1 הוראות בטיחות חשובות.....	198
2 רכיבי היחידה הראשית.....	200
3 פעולות מקדימות לפני הפעלה ראשונה.....	203
4 הוראות הפעלה.....	203
5 הוראות שימוש בלוח כפתורי התפעול.....	205
6 הגדרות.....	204
7 הנחיות ניקוי.....	207
8 טיפול וניקוי.....	207
השלכה.....	209
שאלות נפוצות.....	208
נתונים טכניים.....	210

מה כלול באריזה

הוציאו בהירות את המכשיר מהאריזה וודאו שכל האביזרים נמצאים:

- Loewe aura.pure
- סלסלת סינון לכוס אחת
- סלסלת סינון לשתי כוסות
- דיסק ופין ניקוי מסיליקון
- דוחסן ומשטח דחיסה
- 2 מברשות ניקוי
- קנקן חלב 350 מ"ל
- מטלית בריסט
- מסנן עיוור
- ידית חליטה לכוס אחת
- ידית חליטה לשתי כוסות
- מסנן חלופי
- מדריך שימוש מקיף

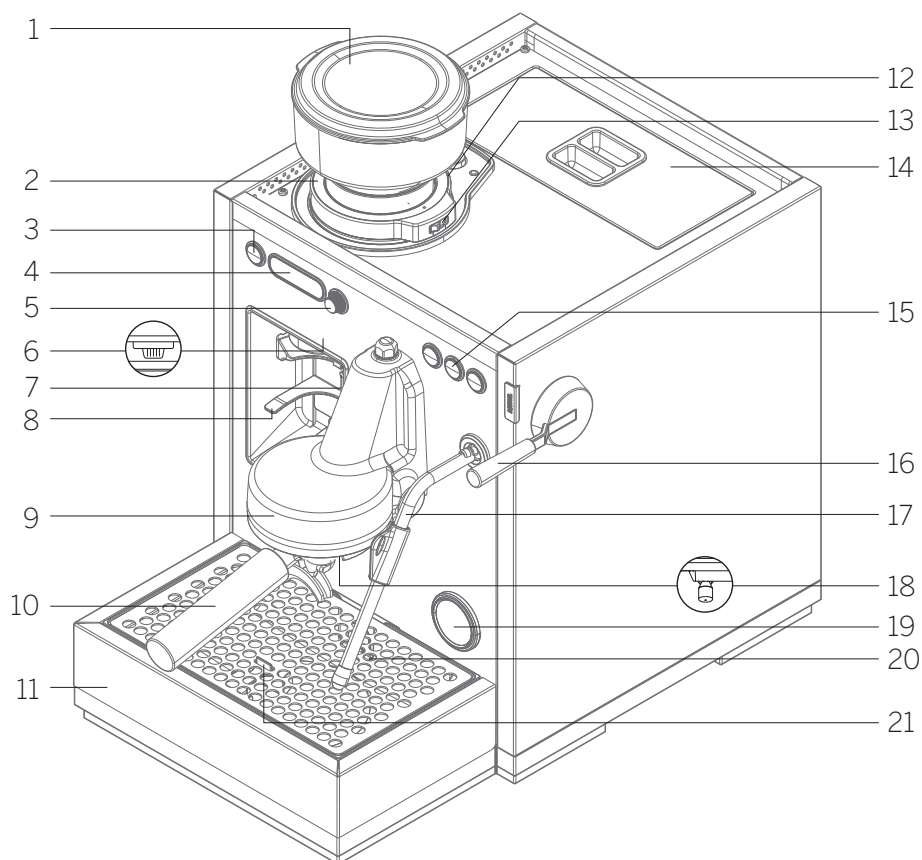
מיקום לוחית הדירוג

ניתן למצוא את התווית עם מספר הדגם ומתח ההפעלה מתחת למגש הטפטוף.

ייעוד המכשיר

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי או לשימוש דומה אחר, כגון: אזורי מטבח לעובדים בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות; במלונות, במוטלים ובסביבות מגורים אחרות; בסביבות אירוח של לינה וארוחת בוקר.

2 רכיבי היחידה הראשית



- 1 מטחנת פולים ומכסה
- 2 טבעת כוונן דרגת הטחינה
- 3 כפתור הפעלה
- 4 מסך תצוגה
- 5 כפתור תפעול
- 6 פתח יציאת הקפה הטחון וסילוק יונים שליליים
- 7 מתג קפיצי להפעלת המטחנה
- 8 מזלג להנחת ידית החליטה
- 9 ראש יציאת הקפה הטחון
- 10 ידית החליטה
- 11 מגש טפטוף
- 12 נעילת טבעת דרגת הטחינה
- 13 מתג נעילת דרגת הטחינה
- 14 מיכל מים
- 15 לוח הבקרה
- 16 ידית הפעלת הסטימר
- 17 צינור אדים
- 18 פתח יציאת מים חמים
- 19 מד לחץ
- 20 פתח שחרור לחץ
- 21 מחוון מפלס מים

למעגל שיש בו מפסק פחת (RCD), שהזרם בו אינו עולה על 30mA.

אין לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר, אלא אם כן זה נדרש באופן מפורש.

לפני השימוש חשוב לוודא שאין אובייקטים זרים במכל הפולים.

תמיד יש להפעיל את המטחנה כשמכל הפולים מחובר אליה היטב.

אין לקרב את הידיים ללהבי הטחינה בזמן שהמטחנה פועלת.

אסור לטחון שוב קפה טחון.

יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מאספקת החשמל לפני מגע עם חלקים של המטחנה שנעים בזמן השימוש.

מכשירי חשמל אינם מיועדים להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת נפרדת לתפעול מרחוק.

טמפרטורת החדר צריכה להיות בין 5°C ל-35°C.

המשטח של גוף החימום ימשיך להיות חם זמן מה לאחר השימוש.

המשטחים עלולים להתחמם במהלך השימוש.

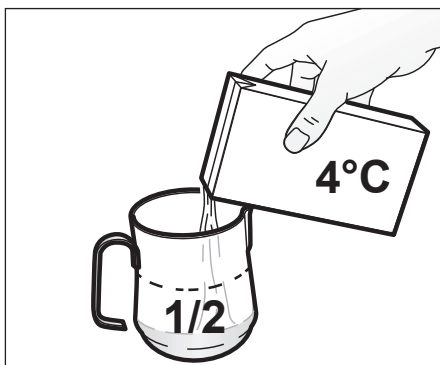


יש לנתק תמיד את המכשיר מהחשמל אם הוא נשאר ללא השגחה ולפני הרכבה, פירוק או ניקוי

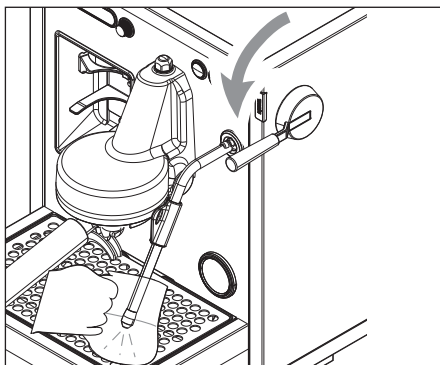
זהירות: כדי למנוע נזק למכשיר, אין להשתמש בחומרי ניקוי אלקליניים אלא במטלית רכה ובחומר ניקוי עדין.

יצירת קצף חלב

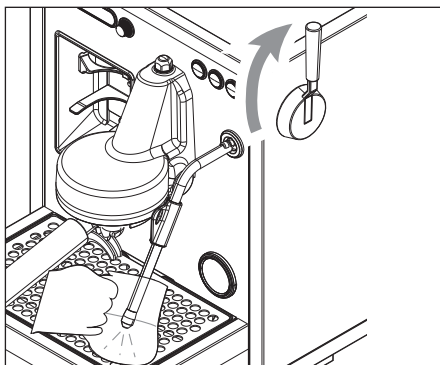
1. יוצקים את החלב לתוך הקנקן עד שהוא מגיע לתחתית הזרבובית. בדרך כלל ממלאים עד גובה שליש או חצי קנקן.



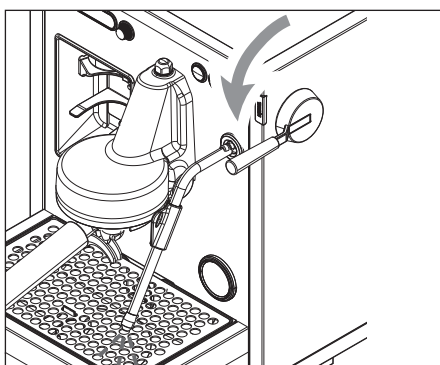
2. מכניסים את צינור האדים לתוך הקנקן, דוחפים את ידית הסטימור כלפי מטה כדי להתחיל לה-קציף ולחמם את החלב באמצעות אדים.



3. כאשר כמות קצף החלב וטמפרטורת החלב מגיעות לרמה הרצויה, מרימים את ידית הסטימור חזרה כדי להפסיק את האידוי.



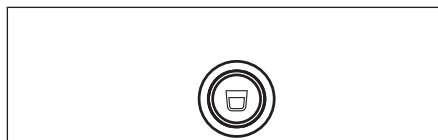
4. לאחר מכן צריך להזיז את צינור האדים אל מגש הטפטוף ולהפעיל שוב כדי לנקות את החלב מתוך צינור האדים.



חליטה במצב של כוס אחת

התחילו את חליטת הקפה על ידי לחיצה על כפתור כוס אחת.

החליטה תיפסק אחרי שהנפח המוגדר מראש של כוס אחת יזרום החוצה.



חליטה במצב של שתי כוסות

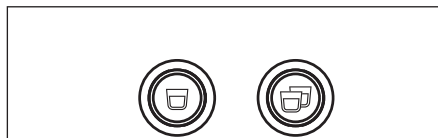
התחילו את חליטת הקפה על ידי לחיצה על כפתור שתי הכוסות.

החליטה תיפסק אחרי שהנפח המוגדר מראש של שתי כוסות יזרום החוצה.



חליטה במצב דיני

לחצו על כפתורי הכוס האחת ושתי הכוסות בו-זמנית כדי להתחיל את החליטה, ולחצו על הכפתור של הכוס האחת או שתי הכוסות שוב כדי להפסיק את החליטה בכל עת בזמן שהקפה זורם החוצה.



4.2 מים חמים / אדים

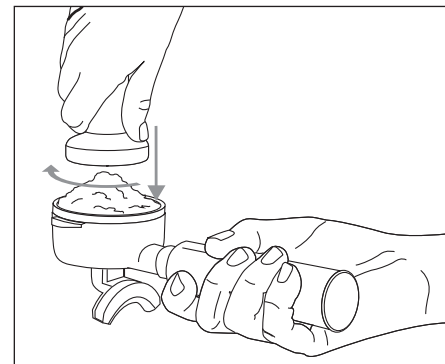
הוראות כלליות

חלב הוא מוצר שמחמץ בקלות, ואיכותו מושפעת מהטמפרטורה. לאחר שפותחים קרטרון החלב צריך לאחסן את החלב בטמפרטורה שאינה עולה על 5 מעלות צלזיוס כדי שיחזיק מעמד עד התאריך האחרון לשימוש.

⚠ סכנת כוויה!

אזהרה: בצעו את הפעולות הללו בזהירות רבה. השתמש באביזרים מבודדים מיוחדים כדי להזיז את צינור המים והאדים.

3. פזרו את הקפה באופן אחיד בידיית החליטה והשתמשו בדוחסן כדי לדחוס את הקפה כך שפני השטח יהיו חלקים, ולאחר מכן הסירו את עודפי הקפה מהידיה.



הערה: הטחינה לא תתחיל אם מסחנת הקפה לא מחוברת למכונה.

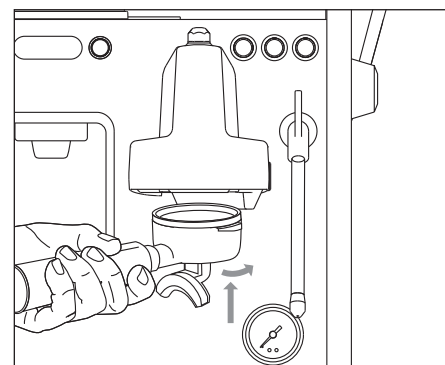
המלצה: במסנן של שתי הכוסות צריך לשים לפחות 18 גרם של קפה טחון, ובמסנן של הכוס האחת לפחות 14 גרם.

לקבלת התוצאות הטובות ביותר צריך להמתין עד שהלחץ במכונה יהיה 8 עד 12 בר.

⚠ סכנת כוויה!

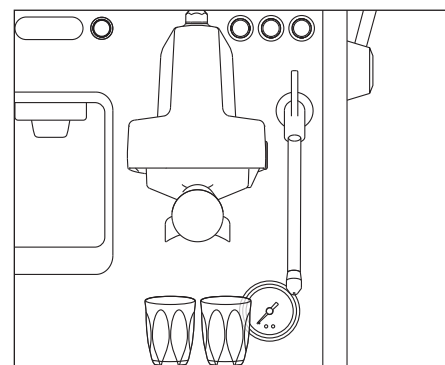
אזהרה: בצעו את הפעולות הללו בזהירות רבה.

נעלו את ידיית החליטה לתוך ראש החליטה.



הניחו את הכוס או הכוסות מתחת לפתח היציאה של המסנן.

הערה: מסננים וידיית חליטה שנקנו בנפרד עשויים שלא להתאים לראש החליטה. אנו ממליצים להשתמש במוצרים מקוריים של Loewe.

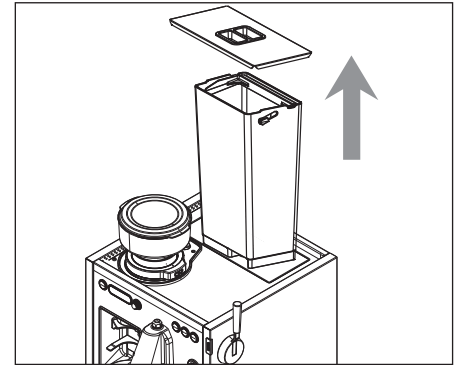


אזהרה: אל תנתקו את הידיית לפני סיום החליטה.

3 פעולות מקדימות לפני הפעלה ראשונה

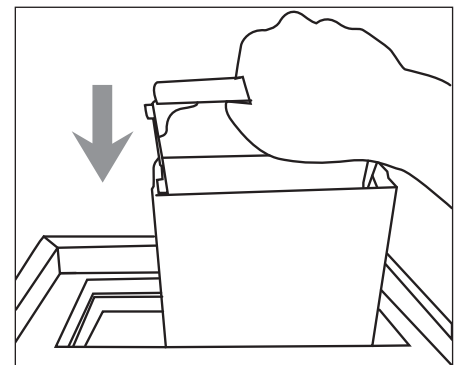
הערה: בעת שימוש במכונה בפעם הראשונה, צריך לבצע את הפעולות הבאות:

1. הסירו את מכסה מיכל המים ולהציא את מיכל המים.



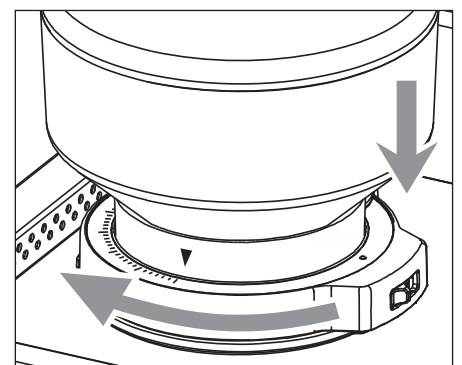
2. שטפו את מיכל המים, ידית החליטה, סלסלת הסינון והמסחנה במים, ולייבש במגבת נקיה.

3. החזירו את מיכל המים למכונה.



4. מלאו את מיכל המים במים מסוננים בטמפרטורת החדר עד לקו הסימן המרבי (MAX) שבצד מיכל המים.

5. כדי להרכיב את מסחנת הפולים, כוונו את החץ שעל המסחנה אל החץ שבחלק העליון של מחסנית המסחנה וסובבו בכיוון השעון כדי לנעול.

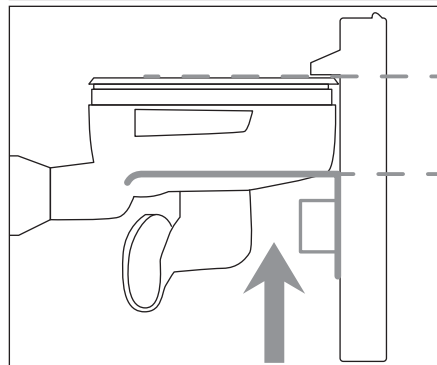
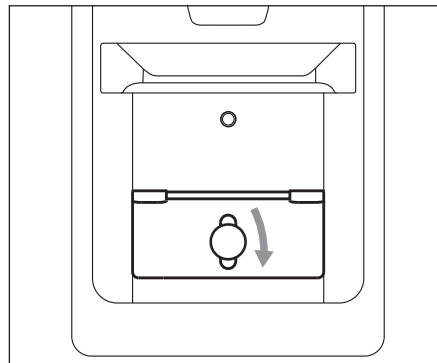


6. לחצו על לחצן ההפעלה כדי להפעיל את המכונה ולהתחיל את החימום המקדים.

הערה: המכונה משחררת לפעמים קיטור במהלך החימום המקדים וזו תופעה נורמלית.

7. מלאו את מסחנת הפולים בפולי קפה.

8. אם יש צורך לכוונו את הגובה של מולג הנחת ידית החליטה כדי שיתאים לגובה המסנן, אפשר לשחרר מעט את הברגים שמחזיקים את מולג הנחת הידית.



4 הוראות הפעלה



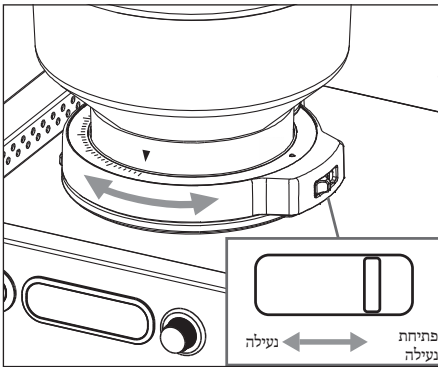
qrco.de/bf7jWU

4.1 הכנת קפה

1. סובבו את מתג נעילת דרגת הטחינה ימינה כדי לפתוח את טבעת כונון דרגת הטחינה, וסובבו את הטבעת לגודל הרצוי של גרגרים טחונים.

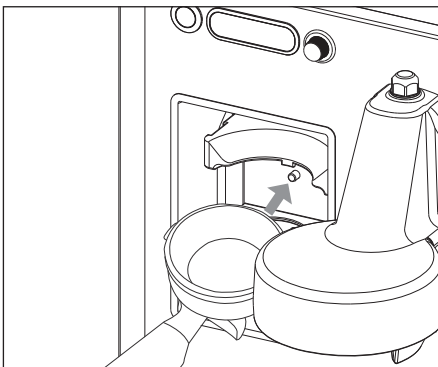
ככל שהמספר גדול יותר, הגרגרים הטחונים יהיו גדולים יותר. ההגדרות המומלצות לדרגת הטחינה כדי להכין אספרסו טעים הן 2 ו-3 (הסימון נמצא על הטבעת). יש להתאים את הגדרות הטחינה באופן אישי לכל סוג של פולי קפה כדי להשיג תוצאות אופטימליות. סובבו את מתג נעילת דרגת הטחינה שמאלה כדי לנעול את הגדרת דרגת הטחינה.

אזהרה: אם משנים את דרגת הטחינה כאשר היא נעולה, הכוונון של המסחנה ישתבש ויהיה צורך להעביר את המכונה לשירות הלקוחות כדי לכוון אותה מחדש.



הערה: לפני הטחינה, בחרו את ידית החליטה המתאימה ללכוס אחת או לשתי כוסות בהתאם למספר הכוסות שאתם מכינים.

2. הכניסו את המסנן ישר בין שני מולג התושבת לידית החליטה. לחצו לחיצה ארוכה על מתג הפעלת המסחנה באמצעות ידית החליטה כדי להתחיל בטחינה.



מצב אוטומטי:

לחצו לחיצה ארוכה על מתג הפעלת המסחנה כדי להתחיל בטחינה, בצג יופיע משך זמן הטחינה שנקבע מראש ותתחיל ספירה לאחור.

שחררו את מתג הפעלת המסחנה כדי להשהות את הטחינה, לחצו שוב על מתג הפעלת המסחנה כדי לחדש את הטחינה.

הטחינה תיפסק באופן אוטומטי כאשר ספירת הזמן תתאפס.

הטחינה תופעל מחדש אם תמשיכו ללחוץ על מתג הפעלת המסחנה.

מצב ידני:

לחצו לחיצה קצרה על מתג הפעלת המסחנה כדי להתחיל בטחינה, בצג יופיע משך זמן הטחינה. לחצו שוב על מתג הפעלת המסחנה כדי להפסיק את הטחינה.

כאשר הטחינה מפסיקה, התצוגה תתחיל להבהב, המכשיר יחזור למצב המתנה לאחר 3 שניות.

6 הגדרות

במצב המתנה, לחצו ברצף במשך 3 שניות כדי לעבור למצב ההגדרות. (סדר ההגדרות: טמפרטורת גוף החימום של ראש החליטה, קצב זרימת האדים, קדם חליטה, תאורת פתח היציאה של הטחינה, מצב הפעלה מהיר מגבלת ניקוי, איפוס, יציאה).

סובבו את החוגה בכיוון השעון כדי לבחור את ההגדרה, הקישו על החוגה כדי לאשר את ההגדרה שנבחרה. המכשיר יחזור למצב המתנה לאחר 3 שניות של חוסר פעילות.

1. טמפרטורת גוף החימום של ראש החליטה
סה (טווח: 86-98 מעלות צלזיוס)

סובבו את החוגה כדי לשנות את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לשמור.

Co

2. קצב זרימת האדים (טווח: 01-05)

01 הוא הקטן ביותר ו-05 הוא הגדול ביותר. סובבו את החוגה כדי לשנות את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לשמור.

St

3. משך קדם-חליטה (טווח: Po-P10)

Po פירושו ללא קדם-חליטה;

P1 עד P10 חליטה למשך שנייה אחת עד 10 שניות בהתאמה;

סובבו את החוגה כדי לבחור את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לשמור.

P 1

4. תאורת פתח היציאה של טחינה (טווח: Lo-L2)

Lo: התאורה כבירה

L1: האור דולק בזמן הטחינה

L2: האור דולק

סובבו את החוגה כדי לבחור את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לשמור.

LED

5. מצב הפעלה מהיר (YES / NO)

בחרו YES (לא): המכונה תעבור למצב המתנה מבלי להמתין לחימום מראש של ראש החליטה.

בחרו NO (לא): המכונה תעבור למצב המתנה עד שראש החליטה יתחמם מראש.

FAS

6. תזכורת לניקוי: הגדירו את מגבלת השימוש במים לתזכורת לניקוי (טווח: 50 ליטר / 100 ליטר / 180 ליטר); סובבו את החוגה כדי לבחור את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לשמור.

CLN

7. איפוס: אפסו את כל ההגדרות חזרה להגדרות היצרן (YES/NO) (לא / כן)

בחרו NO ליציאה, בחרו YES כדי לאפס את המכונה.

סובבו את החוגה כדי לבחור את ההגדרה ולחצו על החוגה כדי לאשר.

St

8. יציאה

לחצו על החוגה כדי לחזור למצב המתנה.

bYE

9. הגדרת משך זמן הטחינה (ברירת המחדל היא 8 שניות):

סובבו את החוגה במצב המתנה כדי לכוון את משך זמן הטחינה. במצב אוטומטי, הטחינה תיפסק באופן אוטומטי לאחר ספירה לאחר של משך הזמן עד לאפס.

10. הגדרת כמות הנחל לכוס אחת (בצג תופיע ספירת הזמן)

במצב המתנה, לחצו לחיצה ארוכה על כפתור כוס אחת למשך 3 שניות ואז המכונה תתחיל לחלוט, כאשר כמות הקפה מספיקה, לחצו שוב על כפתור כוס אחת כדי לשמור.

11. הגדרת כמות הנחל לשתי כוסות (חצג יציג את ספירת הזמן)

במצב המתנה, לחצו לחיצה ארוכה על כפתור שתי הכוסות למשך 3 שניות ואז המכונה תתחיל לחלוט, כאשר כמות הקפה מספיקה, לחצו שוב על כפתור שתי הכוסות כדי לשמור.

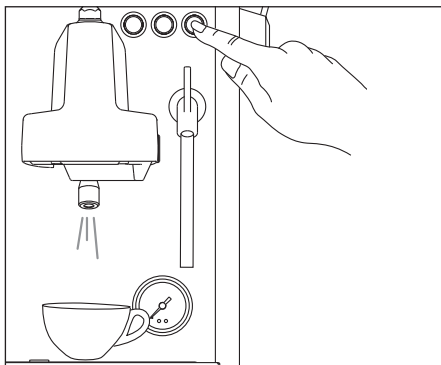
12. מצב ניקוי:

במצב המתנה, לחצו לחיצה ארוכה על כפתור המים החמים למשך 3 שניות, לאחר מכן בחרו את פונקציית הניקוי של ראש חליטת הקפה (Co) או של צנרת האדים (St) ולחצו על החוגה כדי להתחיל את תהליך הניקוי.

במהלך פעולת הניקוי, לחצו לחיצה ארוכה על כפתור המים החמים למשך 3 שניות כדי לעצור ולחזור למצב המתנה.

*עיינו בהנחיות הניקוי בעמוד הבא לקבלת פרטים.

2. לחצו שוב על כפתור המים החמים כדי להפסיק את זרימת המים.

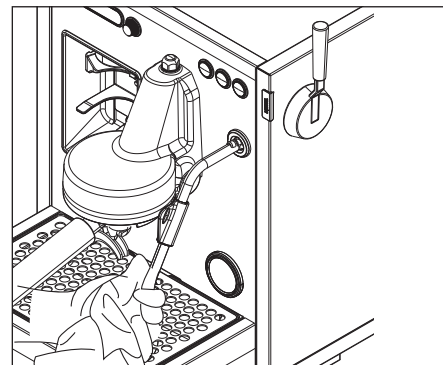


אזהרה: אסור להוציא את צינור האדים מהנוזל לפני שיציאת האדים פסקה לחלוטין.

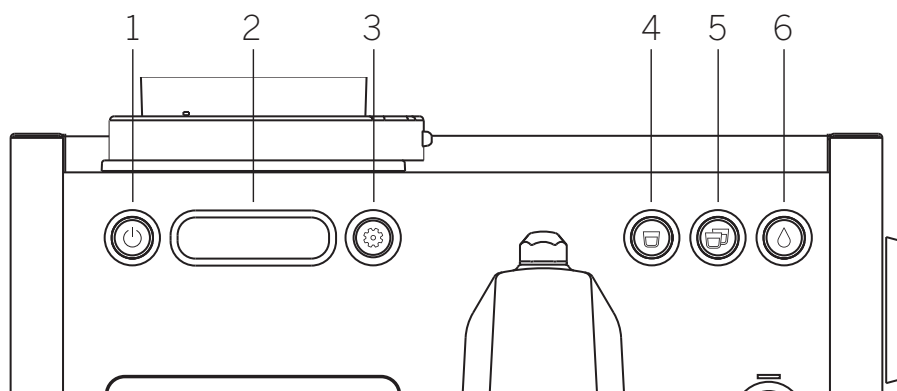
מים חמים

1. הניחו את המכל מתחת לפתח יציאת המים החמים ולחצו על כפתור המים החמים כדי להתחיל להזרים מים.

5. נקו את הצד החיצוני של צינור האדים עם מטלית לאחר כל שימוש.



5 הוראות שימוש בלוח כפתורי התפעול



מילוי מיכל: מזכיר למשתמשים למלא את המכל על ידי כיתוב "H2O" מהבהב כאשר מפלס המים נמוך

H2O

בדיקה: הסימון "---" מוצג על המסך כאשר ידית הסטימור לא חזרה למצב O.

תצוגת הגדרת נפח של כוס אחת / שתי כוסות "P" ומשך זמן החליטה.

P 1

מצב שינה: המכונה תעבור למצב שינה לאחר 30 דקות של חוסר פעילות.

1. הפעלה וכיבוי

2. צג

3. כפתור תפעול

4. כוס אחת

5. שתי כוסות

6. מים חמים

מצב חימום מקדים: בצג מופיע "Pre-Heat"

Pre-Heat

מצב המתנה: בצג מופיע משך זמן הטחינה שנקבע מראש, מוכן להכנת קפה.

8.0

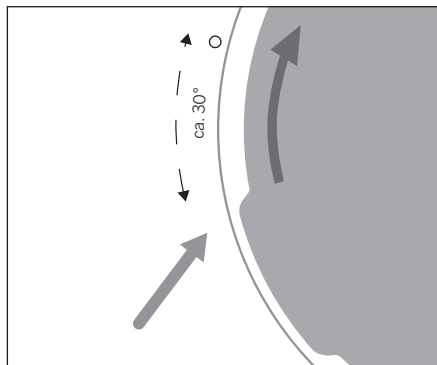
מצב קפה: בצג מופיע משך זמן החליטה

1

מצב מים חמים: בצג מופיע "Hot"

Hot

4. הרימו את טבעת הטחינה מבסיס המטחנה.
5. נקו את טבעת הטחינה ואת הלהב התחתון באמצעות מברשת הניקוי (אין לנקות עם מים).
6. לאחר ניקוי שני הלהבים, החזירו את טבעת הטחינה לבסיס המטחנה. כווננו את החלק הבולט שבתחתית הטבעת למיקום המצוין על המכונה וסובבו אותה בכיוון השעון כדי לנעול.



8.7 הזרמת ניקוי מאולצת

1. ודאו שיש מים במיכל המים.
2. נתקו את החשמל.
3. לחצו והחזיקו את כפתורי הכוס האחת ושתי הכוסות ב-2 זמנית.
4. חברו מחדש את אספקת החשמל (המשיכו להחזיק את הכיפתורים לחצים).
5. לאחר 5 שניות, משאבת המים ומשאבת האדים יתחילו לפעול באופן מואץ.
6. כאשר יזרמו מים מצינור המים החמים ומצינור הסטימה, מילוי המים מסתיים ובצג יופיע הכיתוב "FILL".
7. לחצו על לחצן ההפעלה כדי להפסיק את המילוי ולהפעיל שוב את המכונה.

8.8 הוראות ניקוי נוספות

- חשוב מאוד לנקות את ראש החליטה מדי יום.
- השתמשו במסננת העיוורת המסופקת למטרה זו. פשוט מכניסים אותה לתוך ידית החליטה. לאחר מכן מחברים את ידית החליטה לראש החליטה כמתואר ומפעילים תהליך חליטה ללא קפה. צריך להגיע ללחץ של 6 בר למשך פרק זמן קצר במידת הצורך, ניתן להכניס גם טבלית ניקוי (פנו לספק המתמחה בצידוד להכנת קפה).
- יש להשתמש בסיכת הניקוי באופן סדיר כדי להסיר שאריות חלב מפתח צינור הסטימה
- תהליך מומלץ לניקוי:
1. הוציאו את המסננת הסטנדרטית והחליפו אותה במסננת העיוורת.
 2. שימו מסיר שומן בכמות של חצי כפית אספרסו (או טבלית ניקוי) במסננת העיוורת.
 3. חברו את ידית החליטה והכינו 10 כוסות אספרסו.
 4. שטפו את המסננת העיוורת לאחר 10 חליטות וחזרו על התהליך עם מים בלבד.
 5. לאחר מכן רוקנו ונקו את מגש הספטון.

לחה ונקייה, לכוון את צינור הסטימה למגש הספטון ולהוציא אדים במשך כ-10 שניות. יש להשאיר את הברד עדיין על צינור הסטימה במשך כ-5 דקות ולאחר מכן יהיה קל יותר לנגב ולנקות את שאריות החלב מייבש. חזרו על התהליך אם הצינור לא התנקה לגמרי.

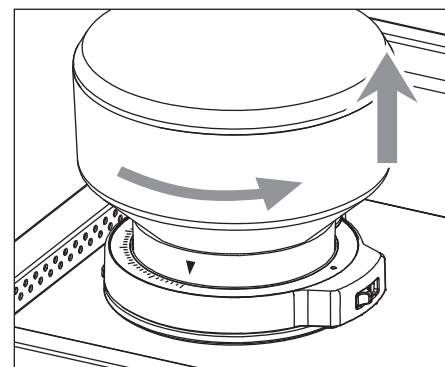
8.5 מטחנת הקפה

1. סגרו את הסיכה המפוצלת של המטחנה כדי למנוע נפילת פור לים, ולאחר מכן הרימו את מטחנת הפולים.
- אחסנו את הפולים שאינם בשימוש במיכל אטום כדי לשמור על טריותם.
2. שטפו את מטחנת הפולים במים חמים סבון, ולאחר מכן שטפו וייבשו.

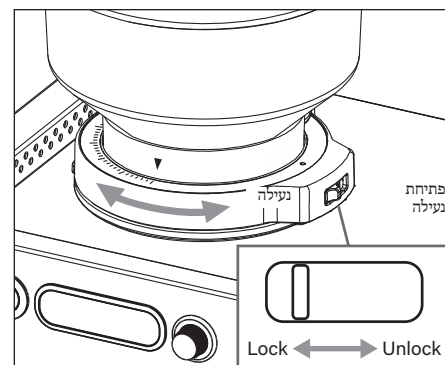
8.6 הטבעת וסכיני הטחינה

ניקוי סדיר יעזור לשמור על תקינות להבי הטחינה ולקבל קפה טחון בגודל עקבי. גודל גרגרי הקפה הטחונים חשוב מאד כאשר רוצים להכין קפה אספרסו איכותי.

1. סגרו את זרוע ההידוק והפעילו את המטחנה כדי לרוקן אותה מכל שאריות הקפה.
2. ודא שמטחנת הקפה כבויה ומנותקת משקע החשמל. סובבו את המטחנה כנגד כיוון השעון כדי להרים אותה ממקומה. השתמשו בשתי הידיים.



3. כדי להסיר את טבעת המטחנה, לחצו לחיצה ממושכת על כפתור השחרור בחלק העליון של בסיס המטחנה ובאמצעות לשוניות האחיזה של הטבעת סובבו עם היד השנייה נגד כיוון השעון.



הערה: נעלו את מתג נעילת הגודל כדי להבטיח שהגדרת גודל הטחינה לא תשתנה.

אזהרה: אם משנים את דרגת הטחינה כאשר היא נעולה, הכוונון של המטחנה ישתבש ויהיה צורך להעביר את המכונה לשירות הלקוחות כדי לכוון אותה מחדש.

7 הנחיות ניקוי

במצב המתנה, לחצו לחיצה ארוכה על כפתור המים החמים כדי לעבור למצב ניקוי.

פעלו בהתאם להליכי הניקוי.

מערכת	הליכים	תזכורת לניקוי
CO CLEAN	לחצו על חוגת הפעולה כדי לבחור את ראש חליטת הקפה (C) במצב ניקוי ולאחר מכן לחצו על החוגה כדי להתחיל לנקות את ראש החליטה. המכשיר יחזור למצב המתנה באופן אוטומטי אם לא לוחצים על החוגה בתוך 3 שניות. התהליך כולו ימשך כ-7 דקות.	הכיתוב "CO CLEAN" יופיע במכונה כאשר צינור הסטימור יגיע ל-300 שימושים כדי להזכיר למשתמש לנקות את צינור הסטימור. שנקבעה מראש כדי להזכיר למשתמשים לנקות את ראש החליטה.
ST CLEAN	סובבו את חוגת ההפעלה כדי לבחור אדים (S) במצב ניקוי ולחצו על החוגה, בצג יופיע הכיתוב "ST". הורידו את ידיה האדים כדי להתחיל לנקות את צינור הסטימור. המכשיר יחזור למצב המתנה באופן אוטומטי אם לא לוחצים על החוגה בתוך 3 שניות. התהליך כולו ימשך כ-10 דקות. בצג יופיע הכיתוב "ST" כדי להזכיר למשתמשים לסגור את ידיה האדים.	הכיתוב "ST CLEAN" יופיע במכשיר כאשר צינור הסטימור יגיע ל-300 שימושים כדי להזכיר למשתמש לנקות את צינור הסטימור. כאשר צינור הסטימור מגיע לרמת של 400 שימושים, לא ניתן להשתמש במכשיר עד לניקוי צינור הסטימור.
תזכורת	1. לחצו לחיצה ממושכת על כפתור המים החמים למשך 3 שניות כדי לעצור את הליך הניקוי הנוכחי. 2. במהלך הניקוי יופיע הכיתוב "H2O" אם אין מים במיכל המים. לאחר מילוי המכל, יופיע בצג הכיתוב "CO". לחצו על כפתור המים החמים כדי להמשיך בניקוי. 3. יש לוודא שיש מים במיכל המים בזמן תהליך הניקוי.	כאשר רמת צריכת המים שנקבעה מראש ורמת השימוש בצינור הסטימור מגיעות לרמה שנקבעה לצורך תזכורת הניקוי, הכיתובים "ST CLEAN" ו-"CO CLEAN" יוצגו לסירוגין.

8 טיפול וניקוי

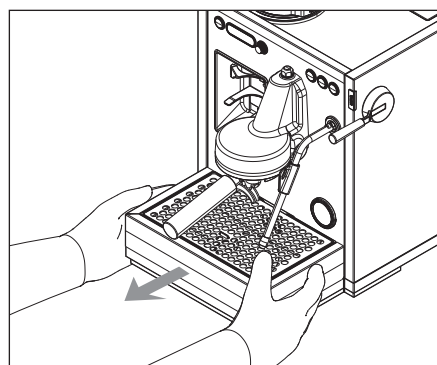
תהליך הכנת הקפה כולל חילוף שמנים מהקפה הטחון להכנת קפה אספרסו. משקעים של שמנים אלה מצטברים לאורך זמן ומשפיעים על הטעם של הקפה ועל הפעולה של מכונת האספרסו. ניקוי קבוע להסרת שמנים אלה הוא חיוני וישמור על איכות הקפה שמכונת האספרסו מכינה וקטין את כמות העבודה שנדרשת לתחזוקה. קל לעשות את זה באמצעות כמה פעולות מהירות וקלות לניקוי לאחר כל הכנת קפה;

1. הזרמת מים דרך ראש החליטה.
2. הוצאת קיטור דרך צינור הסטימור.
3. ניקוי צינור הסטימור בעזרת מטלית לחה מיד לאחר השימוש.
4. הוצאת סלסלת הסינון מידית החליטה וניקוי כל שאריות שמני הקפה הישנות.
5. ריקון מגש הספטוף ושטיפתו.

חשוב: לעולם אין לשטוף את חלקי מכונת האספרסו או את האברורים במדיח הכלים.

8.1 מגש ורשת טפטוף

הוציאו את הרשת ואת מגש הטפטוף במרווחי זמן קבועים כדי לרוקן אותם. נקו עם מים ומעט נזל כלים לא שוחק, שטפו וייבשו.



8.2 ראש החליטה, ידית החליטה וסלסלות הסינון

יש לשטוף את סלסלות הסינון ואת ידיה החליטה במים חמים לאחר כל שימוש ולאחר מכן לייבש אותם ביסודיות.

חשוב: אל תנסו לפתוח את השקע בתחתית מסנן הקפה. הוא מודבק למקומו, ואם תסירו אותו בכוח, לא תוכלו להרכיבו מחדש, מה שיגרם למסנן הקפה להיות בלתי שמיש.

כדי לנקות את ראש החליטה משאריות קפה ישנות יש להזרים דרכו מים ולנגב אותו וסביב השפה הפנימית עם מטלית לחה. אם החורים בסלסלות הסינון נסתמים באבקת קפה, השתמשו במברשת דקה כדי להסיר אותה.

כמו כן, ניתן להשתמש בסיכת הניקוי המסופקת עם מכונת האספרסו. סיכת הניקוי מחוברת לחלק הפנימי של מכסה המילוי העליון, בחלק העליון של מכונת האספרסו. לסיכת הניקוי יש שני פנינים - אחת בכל קצה - הקצר מבין השניים מיועד לניקוי החורים בסלסלת הסינון.

8.3 אטם גומי של ראש החליטה

האטם ראש החליטה נמצא בחלק התחתון של ראש החליטה ואוטם את החיבור עם ידיה החליטה בזמן ההזרמה של האספרסו.

הערה: כאשר לא משתמשים במכשיר במשך פרק זמן ארוך, אנו ממליצים לא להשאיר את ידיה החליטה מחוברת לראש החליטה, שכן זה יקצר את משך זמן השימוש התקין באטם.

הידיה צריכה להיות מכוונת לעבר המשתמש כדי להבטיח שידית החליטה מהודקת ותפוסה היטב בראש החליטה.

עם הזמן, האטם יאבד את הגמישות שלו והיה צורך להחליף אותו. הסימנים לכך שמצב האטם מתדרדר הם כאשר ידיה החליטה לא יוצרת איטום והאדים או המים ניתזים מראש החליטה בזמן הכנת האספרסו.

הערה: כאשר צריך להחליף את אטם הראש יש לפנות לצוות המכירות של Loewe.

נא לא לנסות להחליף את האטם מבלי להתייעץ תחילה עם Loewe.

בדרך כלל מספיק ניקוי רגיל עם מברשת כדי להסיר שאריות אבקת קפה מן המטחנה. ניתן גם להשתמש בשואב אבק. כדאי להזהר כדי לא לפגוע במטחנה או בשואב האבק.



8.4 צינור הסטימור

חשוב מאוד שצינור הסטימור יהיה נקי כדי להבטיח יעילות מקסימלית של פעולת האדים.

הצטברות של חלב מיובש/מקורמל על צינור הסטימור תפגע ביכולת האידי וההקצפה של מכונת האספרסו.

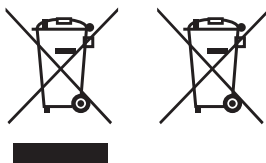
חשוב: נקו את צינור הסטימור בעזרת מטלית לחה מיד לאחר כל שימוש ושחררו כמות קטנה של אדים. אם החלב מתייבש/מתקמל על צינור הסטימור, צריך פשוט לעטוף את הצינור במטלית

שאלות נפוצות

במקרה של תקלה במכשיר, מומלץ לבדוק את הרשימה שבהמשך לפני פנייה למוקד התמיכה.

הבעיה	גורמים אפשריים	פתרון
המכשיר לא פועל.	המכשיר לא מחובר לחשמל.	ודאו שהמכשיר מחובר לחשמל ושמתג ההפעלה מופעל.
	מסנן ראש החליטה סתום.	נקו את מסנן ראש החליטה כדי להסיר את מה שסותם אותו.
	המכשיר התמלא באבנית.	הפעילו את תהליך הסרת האבנית בהתאם הוראות שבמדריך השימוש.
אין זרימת מים.	המכשיר התייבש, או שצריך לאורר אותו לאחר תקופה ארוכה של חוסר שימוש.	פתחו את יציאת המים החמים כדי לאוורר את המכשיר.
רעש חזק מהמשאבה.	המכשיר התמלא באבנית.	הפעילו את תהליך הסרת האבנית כדי לסלק את משקעי הסידן.
האספרסו דולף מהחלק העליון של ידית החליטה.	ידית החליטה לא הוכנסה כראוי.	הכניסו את ידית החליטה לראש החליטה כמו שצריך כדי שהאטימה תהיה מלאה. (הידוק ידני חזק)
	יש שאריות קפה טחון על שולי ידית הטחינה.	נקו את השוליים של ידית החליטה.
	צריך לנקות את ראש החליטה.	נקו את ראש החליטה.
המכונה לא מוציאה מים או אספרסו.	יכול להיות שהאטם של ראש החליטה מלוכלך או שחוק.	פנו לשיירות הלקוחות כדי לרכוש אטם חלופי או כדי לקבל ייעוץ איך לנקות.
	מיכל המים ריק או שמפלט המים נמוך מדי.	מלאו את מיכל המים עד גובה המפלט המתאים.
	מיכל המים לא הוכנס כראוי.	ודאו שמיכל המים ממוקם ומחובר היטב.
המים זורמים מהר מדי	צינור הסטימור פתוח.	סגרו את ידית הברו של צינור הסטימור.
	המכשיר התייבש, או שצריך לאורר אותו לאחר תקופה ארוכה של חוסר שימוש.	פתחו את יציאת המים החמים כדי לאוורר את המכשיר.
	הקפה טחון גס מדי.	כוונו הגדרת הטחינה לרמה עדינה יותר.
המים זורמים לאט מדי	הקפה לא דחוס מספיק בידיית החליטה.	הפעילו יותר לחץ בדחיסת הקפה הטחון.
	אין מספיק קפה טחון בידיית החליטה.	הוסיפו יותר קפה טחון.
	הקפה טחון דק מדי.	כוונו הגדרת הטחינה לרמה גסה יותר.
הלחצו שהמכונה מגיעה אליו נמוך מדי.	הקפה היה דחוס מדי בידיית החליטה.	תדחסו את הקפה קצת פחות חזק.
	הקפה טחון גס מדי.	כוונו הגדרת הטחינה לרמה עדינה יותר.
	אין מספיק קפה טחון בידיית החליטה.	השתמש בכמות גדולה יותר של קפה טחון.
הקפה לא דחוס מספיק.	הקפה לא דחוס מספיק.	תדחסו קצת יותר חזק.
	הקפה לא דחוס מספיק.	שימו לב שרמת הלחץ שמפעילים עם הדוחסן תלויה במידה רבה בגודל הטחינה: קפה טחון דק דורש פחות לחצו מאשר קפה שטחון גס. [הנחייה כללית: הלחץ האידיאלי הוא כ-10 עד 15 ק"ג].
	הקפה לא דחוס מספיק.	פזרו באופן אחיד (במידת הצורך על ידי טלטול קל) והפעילו לחץ אחיד בעת הדחיסה.
הקפה לא טרי.	הקפה לא טרי.	יש לטחון קפה טרי ולא להשאיר קפה טחון בידיית הטחינה זמן רב מדי לפני ההכנה.
	הקפה לא טרי.	השתמשו בפולי קפה קלוי טריים.
	הקפה לא טרי.	השתמשו בפולי קפה קלוי טריים.

השלכה



השלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש וסוללות.

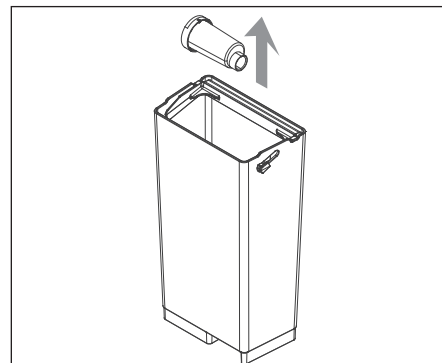
אין להתייחס למוצר זה כפסולת ביתית רגילה, אלא יש להחזיר אותו לנקודת איסוף לצורך מיחזור של ציוד חשמלי, אלקטרוני וסוללות. על ידי השלכה נאותה של מוצר זה, אתם מגנים על הסביבה והבריאות של כל בני האדם. השלכה לא נאותה או לא נכונה מסכנת את הסביבה והבריאות. לקבלת מידע נוסף אודות אפשרויות המיחזור של מוצר זה, יש לפנות לרשות המקומית או לשירות פינוי הפסולת העירונית. שימו לב: הסימון "Pb" מתחת לסמל הסוללה מצייין כי סוללה זו מכילה עופרת.

השלכת האריזה



הסרת אבנית

המחסנית של מסנן הסרת האבנית נמצאת בתחתית מיכל המים. יש לה אטמי סיליקון גמישים ואפשר להוציא ולהחזיר אותה בקלות. כאשר המסנן מקבל צבע צהבהב הגיע הזמן להחליף אותו. פנו לספק מתמחה של ציוד למכונות קפה כדי לרכוש מסנן חלופי. מכונת הקפה מגיעה עם מסנן חלופי אחד.



יש להסיר תמיד את המחסנית של מסנן הסרת האבנית לפני ביצוע תהליך הסרת האבנית.



לאחר מכן יוצקים את נוזל הסרת האבנית למיכל המים על פי ההוראות שעל האריזה. להפעלת תהליך הסרת האבנית יש לבחור באפשרויות ST-1 CO במערכות הקפה והאדים בהתאמה. הסרת האבנית בשתי המערכות מבטיחה שהודעת ה-CLN תיעלם מהתצוגה. תהליך הסרת האבנית נמשך בין שבע לעשר דקות לכל מערכת. עצירת התהליך לפני סיומו תגרום להצגת ההודעה OP.

נתונים טכניים

Loewe	aura.pure
עיצוב	
צבע	אפור בזלת
פני השטח	מט
החומר שממנו עשויה פיית ההקצפה	נירוסטה
ראש החליטה	E58
החומר שממנו עשוי ראש החליטה	כרום
החומר שממנו עשויה תושבת הכוס	נירוסטה
תוכניות ופונקציות	
סוג הפעולה	כפתורי בחירה ישירה, כפתור חוגה
גודל הצג באינץ'ים	1.5 אינץ'
טכנולוגיית התצוגה	צג LCD
צבע התאורה של התצוגה	לבן
טווח טמפרטורה	88-96 מעלות צלזיוס
קדם-חליטה	●
צינור סטימר להקצפת חלב	●
תושבת כוס עם חימום פסיבי	●
התמחויות	
אספרסו	●
אספרסו כפול	●
מים חמים	●
הקצפת חלב	●
אמצעים לשמירת היגיינה	
מחסנית מסנן	●
ניטור מגש איסוף המים	●
תכונות טכניות	
מערכת חימום	גופי חימום PID 3
מספר מעגלי חימום	2
סוג המשאבה	משאבת רטט
מספר המשאבות	2
לחץ משאבת הקפה	15 בר
אספקת קיטור לחצו משאבה	4 בר
מד לחץ החליטה	●
מיכל מים	●
קיבולת מיכל המים	2.5 ליטר
מיכל מים נשלף	●
מסחנה	
מסחנה משולבת	●
מספר הלהבים	1
עיצוב המיועד למנוע יונים שליליים	●
סוג המסחנה	נירוסטה
מספר דרגות הטחינה	66
מהירות	1400 סל"ד
להבי טחינה	נירוסטה, 54 מ"מ
מספר מכלי הפולים	1
קיבולת מכל הפולים	200 גרם
אנרגיה וסביבה	
מתח החשמל (AC)	220-240 וולט, 50 הרץ
צריכת אנרגיה	2350-2850 ואט
צריכה במצב המתנה	> 0.5 ואט
אורך כבל החשמל	1.1 מטר
סימון תאימות	CE
ממדי המכשיר	
משקל (בערך בק"ג)	22
רוחב* x גובה x עומק (בערך בס"מ)	49.0 x 49.0 x 36.0
אבזורים אופציונליים	
עמדת דחיסה	●
מכל ריקון	●
כלי פילוס	●

i = זמן | h = לא זמן

שערים טכניים ואפשרויות המשולח כפופים לשנויים ללא הודעה מראש. מנוון המוצגים עשוי להיות שונה ועשוי להשתנות בהתאם למדינה. כל ענייני השירות מסופקים בגפרה.

הבעיה	גורמים אפשריים	פתרון
הלחץ במכונה גבוה מדי.	הקפה טחון דק מדי.	ודאו שהקפה לא טחון גס מדי או עדין מדי.
	כמות גדולה מדי של קפה.	הקטינו את כמות הקפה הטחון.
	הדחיסה חזקה מדי.	הפעילו פחות לחץ עם הדוחסן. [כמו בהנחיות הקודמות.]
	טמפרטורת המים גבוהה מדי.	כוונו את טמפרטורת המים בהגדרות.
	הקפה נשאר בידית החליטה זמן רב מדי לפני ההכנה.	תמיד יש לטחון קפה טרי. אין להשאיר את הקפה הטחון בידית החליטה במשך זמן רב מדי לפני ההכנה.

Local Loewe Service partner



37369001



loewe.tv



Loewe Technology GmbH

Customer Care Center

Industriestraße 11

96317 Kronach, Deutschland

Tel +49 9261 99-500

Fax +49 9261 99-515

E-mail: ccc@loewe.de

Printed in China

Edition 5, 02.26 MJ/JK/LC

Änderungen vorbehalten

Subject to modifications

Onder voorbehoud van wijzigingen

Sous réserve de modifications

Soggetto a modifiche

Con sujeción a modificaciones

Sujeito a alterações

Može podležati modifikacijom

Změny vyhrazeny

Zmeny vyhradené

Var tikt mainits

Gali keistis

Toodet võidakse muuta

Med forbehold for ændringer

Med förbehåll för ändringar

Oikeus muutoksiin pidätetään

Kan endres

Podložno izmjenama

Predmet sprememb

Sub rezerva modificărilor

Υπόκειται σε τροποποιήσεις

Возможно внесение изменений

Компанія залишає за собою право вносити зміни

خاص للتغييرات

Değişiklik yapılabilir

Өлчөшү өлчөсү

Подлежи на промени

Módosulhat

Može da se izmeni

Zadržavamo pravo na izmjene

Уақыт өте келе өзгертiлуi мүмкiн

ამ დოკუმენტის ტექსტი შეიძლება შეიცვალოს

Dayışikliklere tabedir

Ենթակա է փոփոխությունների