CREATE

THERA ADVANCE



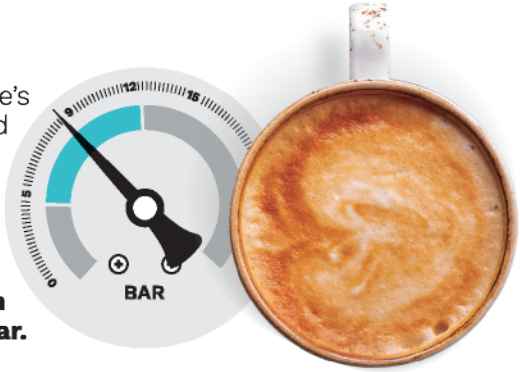
ESPRESSO COFFEE MACHINE

QUICKSTART GUIDE

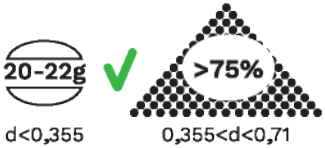
CREATE

ENGLISH

Your coffee's taste and result **will be better** if it is brewed at a **pressure between 5 and 12 bar.**



GRINDING PROCESS



GROUND COFFEE SIZE:
d<0.355 - should be less than 5 %
0.355<d<0.71 - should be more than 75 %



PRESSURE FOR GROUND COFFEE IN THE FILTER:
15 - 20 kg

IMPORTANT: To avoid damage to the valve, do not use wet ground coffee in the filter.

RECOMMENDED AMOUNTS



1 CUP
Amount of ground coffee:
13-15 g



2 CUPS
Amount of ground coffee:
20-22 g

FILLING TIMES



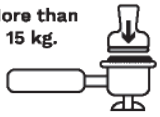
INSUFFICIENT PRESSURE?



If the pressure gauge shows **0 to 5 Bar**, the pressure **is not enough** to make good coffee.
Consider the following **measures:**



1. Check that the coffee beans you are going to use are fresh.



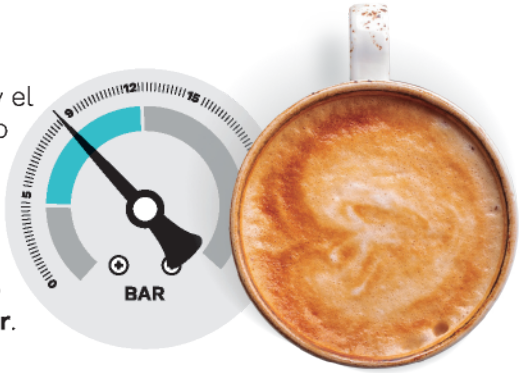
2. You can increase the strength to press the coffee powder properly.



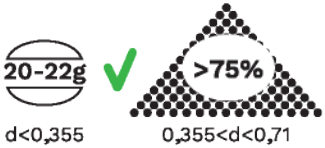
3. Select a finer grind setting and try again.

ESPAÑOL

El sabor y el resultado de **su café mejorará** si se prepara a una **presión de entre 5 y 12 bar**.



PROCESO DE MOLIENDA



TAMAÑO DEL CAFÉ MOLIDO:
d<0,355 - debería ser menor al 5 %
0,355<d<0,71 debería ser más del 75 %



PRESIÓN PARA EL CAFÉ MOLIDO EN EL FILTRO:
15 - 20 kg

IMPORTANTE: Para evitar daños en la válvula, no utilice café molido húmedo en el filtro.

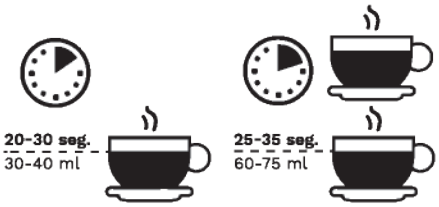
CANTIDADES RECOMENDADAS



1 TAZA
Cantidad de café molido:
13-15 g

2 TAZAS
Cantidad de café molido:
20-22 g

TIEMPOS DE LLENADO



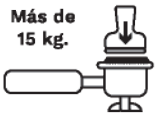
¿PRESIÓN INSUFICIENTE?



Si el indicador de presión muestra de **0 a 5 Bar**, la presión **no es suficiente** para preparar un buen café.
Tenga en cuenta las siguientes **medidas**:



1. Compruebe que los granos de café que va a utilizar están frescos.



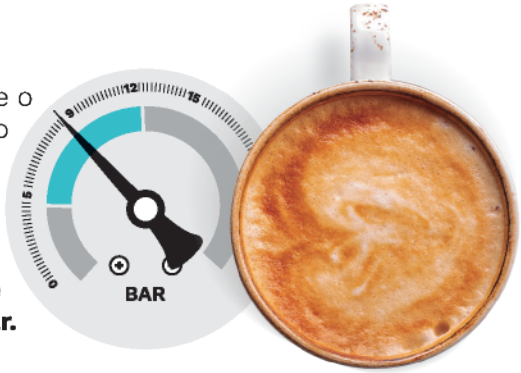
2. Puede aumentar la fuerza para prensar el café molido de manera apropiada.



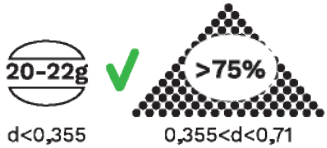
3. Seleccione un ajuste de molido más fino e inténtelo de nuevo.

PORTUGUÊS

O sabor e o resultado do **seu café vai melhorar** se preparado a uma **pressão entre 5 e 12 bar.**



PROCESSO DE MOAGEM DO CAFÉ



TAMANHO DO CAFÉ MOÍDO:
d<0,355 - deve ser inferior a 5 %
0,355<d<0,71 - deve ser superior a 75 %



PRESSÃO PARA CAFÉ MOÍDO NO FILTRO:
15 - 20 kg

IMPORTANTE: Para evitar danos à válvula, não use café moído úmido no filtro.

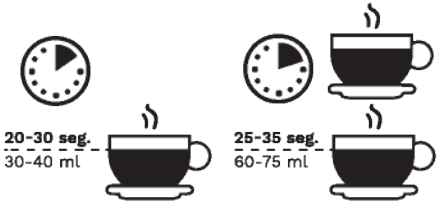
QUANTIDADES RECOMENDADAS



1 XÍCARA
Quantidade de café moído: 13-15 g

2 XÍCARAS
Quantidade de café moído: 20-22 g

TEMPOS DE ENCHIMENTO



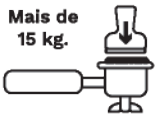
PRESSÃO INSUFICIENTE?



Se o manômetro mostrar **0 a 5 Bar**, a pressão **não é suficiente** para fazer um bom café.
Considere as seguintes **medidas**:



1. Verifique se os grãos de café que vai usar são frescos.



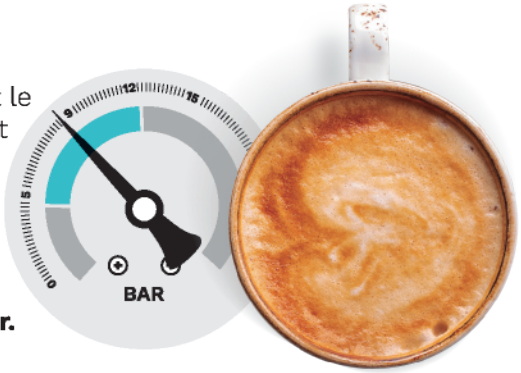
2. Você pode aumentar a força para pressionar o café em pó corretamente.



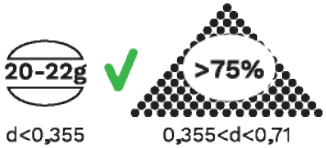
3. Selecione uma configuração de moagem mais fina e tente novamente.

FRANÇAIS

Le goût et le résultat de **votre café s'améliorera** si préparé à une **pression entre 5 et 12 bar.**



PROCESSUS DE BROYAGE DU CAFÉ



TAILLE DU CAFÉ MOULU:
d<0,355 - devrait être inférieur à 5 %
0,355<d<0,71 - devrait être supérieur à 75 %



PRESSION DU CAFÉ MOULU DANS LE FILTRE:
15 - 20 kg

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la vanne, n'utilisez pas de café moulu humide dans le filtre.

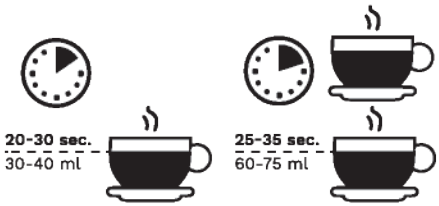
QUANTITÉS RECOMMANDÉES



1 TASSE
Quantité de café moulu:
13-15 g

2 TASSES
Quantité de café moulu:
20-22 g

TEMPS DE REMPLISSAGE



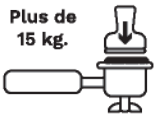
PRESSION INSUFFISANTE?



Si le manomètre indique **0 à 5 bar**, la pression **n'est pas suffisante** pour faire un bon café.
Considérez les mesures **suivantes:**



1. Vérifiez que les grains de café que vous allez utiliser sont frais.



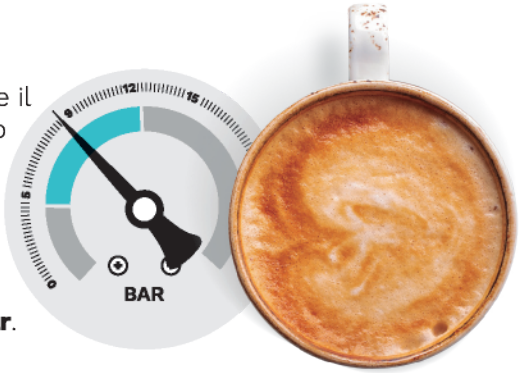
2. Vous pouvez augmenter la force pour presser correctement la poudre de café.



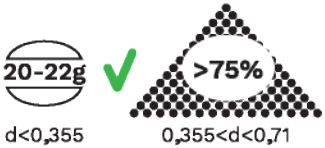
3. Sélectionnez un réglage de mouture plus fin et réessayez.

ITALIANO

Il gusto e il risultato del **tuo caffè migliorerà** se preparato a una **pressione tra 5 e 12 bar**.



PROCESSO DI MACINAZIONE DEL CAFFÈ



DIMENSIONE DEL CAFFÈ MACINATO:
d<0,355 - dovrebbe essere inferiore al 5 %
0,355<d<0,71 - dovrebbe essere superiore al 75 %



PRESSIONE PER CAFFÈ MACINATO NEL FILTRO:
15 - 20 kg

IMPORTANTE: Per evitare danni alla valvola, non utilizzare caffè macinato umido nel filtro.

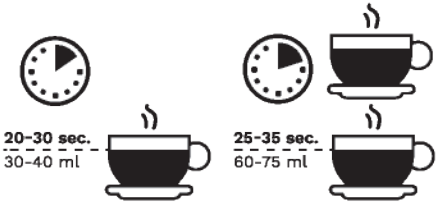
QUANTITÀ CONSIGLIATE



1 TAZZA
Quantità di caffè macinato:
13-15 g

2 TAZZE
Quantità di caffè macinato:
20-22 g

TEMPI DI RIEMPIMENTO



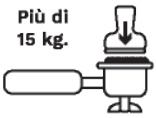
PRESSIONE INSUFFICIENTE?



Se il manometro indica da **0 a 5 Bar**, la pressione **non è sufficiente** per fare un buon caffè.
Considera le seguenti misure:



1. Controlla che i chicchi di caffè che intendi utilizzare siano freschi.



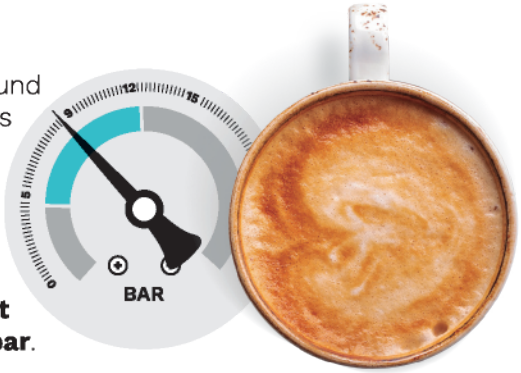
2. È possibile aumentare la forza per pressare correttamente la polvere di caffè.



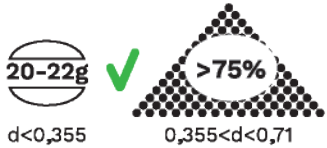
3. Seleziona un'impostazione di macinatura più fine e riprova.

DEUTSCH

Der Geschmack und das Ergebnis von **Ihrem Kaffee wird sich verbessern**, wenn bei einem Druck zwischen **vorbereitet 5 und 12 bar**.



KAFFEEMAHLPROZESS



GEMAHLENE KAFFEEGRÖSSE:
d<0,355 - sollte weniger als 5% betragen
0,355<d<0,71 - debe ser superior al 75%



DRUCK FÜR GEMAHLENEN KAFFEE IM FILTER:
15 - 20 kg

WICHTIG: Verwenden Sie keinen nassen gemahlenen Kaffee im Filter, um eine Beschädigung des Ventils zu vermeiden.

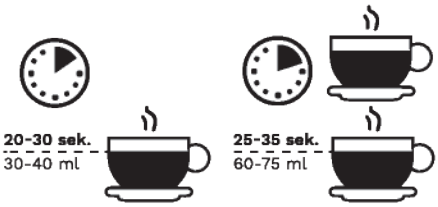
EMPFOHLENE MENGEN



1 TASSE
Menge gemahlenen Kaffees:
13-15 g

2 TASSEN
Menge gemahlenen Kaffees:
20-22 g

FÜLLZEITEN



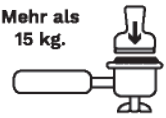
UNZUREICHENDER DRUCK?



Wenn das Manometer **0 bis 5 bar** anzeigt, **reicht der Druck nicht aus**, um guten Kaffee zuzubereiten.
Beachten Sie die folgenden Maßnahmen:



1. Überprüfen Sie, ob die Kaffeebohnen, die Sie verwenden möchten, frisch sind.



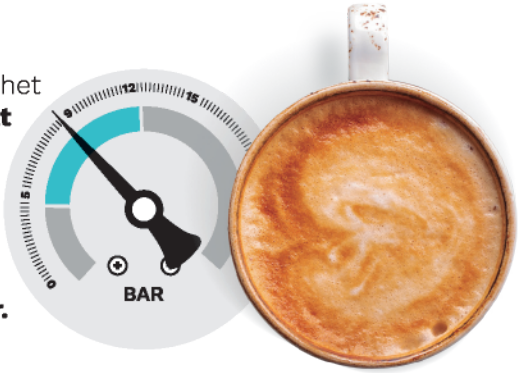
2. Sie können die Festigkeit erhöhen, um das Kaffeepulver richtig zu pressen.



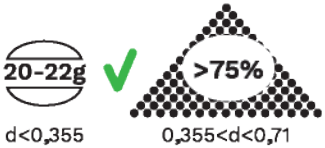
3. Wählen Sie eine feinere Mahlstufe und versuchen Sie es erneut.

NEDERLANDS

De smaak en het **resultaat van uw koffie** zal verbeteren indien voorbereid bij een druk **tussen 5 en 12 bar.**



KOFFIE MAALPROCES



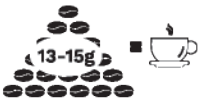
GROOTTE GEMALEN KOFFIE:
d<0,355 - moet minder zijn dan 5 %
0,355<d<0,71 - moet groter zijn dan 75%



DRUK VOOR GEMALEN KOFFIE IN HET FILTER:
15 - 20 kg

BELANGRIJK: Gebruik geen natgemalen koffie in het filter om schade aan de klep te voorkomen.

AANBEVOLEN BEDRAGEN

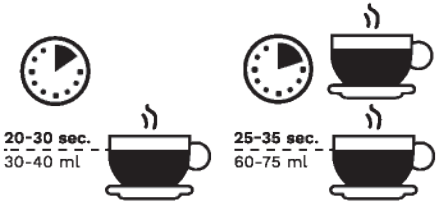


1 KOFFIEKOPJE
Hoeveelheid gemalen koffie: 13-15 g



2 KOFFIEKOPJES
Hoeveelheid gemalen koffie: 20-22 g

VULTIJDEN



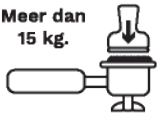
ONVOLDOENDE DRUK?



Als de manometer **0 tot 5 Bar** aangeeft, **is de druk niet voldoende** om goede koffie te zetten.
Overweeg de volgende **maatregelen**:



1. Controleer of de koffiebonen die u gaat gebruiken vers zijn.



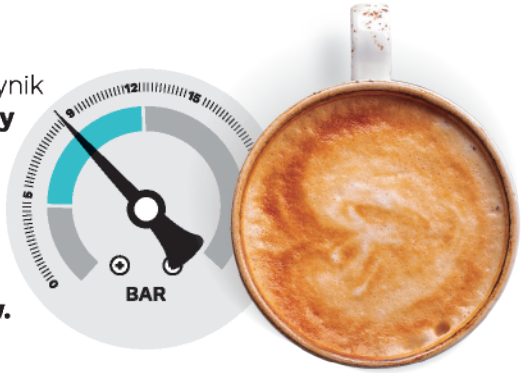
2. U kunt de kracht vergroten om het koffiepoeder goed te persen.



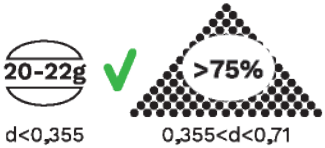
3. Kies een fijnere maalgraad en probeer het opnieuw.

POLSKI

Smak i wynik **kawy poprawi się**, jeśli zostanie przygotowany pod ciśnieniem **między 5 i 12 barów.**



PROCES MIELENIA KAWY



WIELKOŚĆ KAWY MIELONEJ:
d<0,355 - powinno być mniejsze niż 5%
0,355<d<0,71 - powinno być wyższy niż 75%



CIŚNIENIE KAWY MIELONEJ W FILTRZE:
15 - 20 kg

WAŻNY: Aby uniknąć uszkodzenia zaworu, nie używaj mokrej kawy mielonej do filtra.

ZALECANE ILOŚCI



1 FILIŻANKA
Ilość mielonej kawy:
13-15 g



2 FILIŻANKI
Ilość mielonej kawy:
20-22 g

CZASY NAPEŁNIANIA



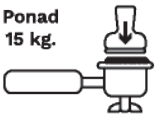
NIEWYSTARCZAJĄCE CIŚNIENIE?



Jeśli manometr pokazuje od **0 do 5 barów**, **ciśnienie nie jest wystarczające** do zrobienia dobrej kawy.
Rozważ następujące **środki:**



1. Sprawdź, czy ziarna kawy, których zamierzasz użyć, są świeże.



2. Możesz zwiększyć siłę, aby prawidłowo wycisnąć kawę mieloną.



3. Wybierz drobniejsze ustawienie mielenia i spróbuj ponownie.

CREATE

CREATE

CE RoHS

Made in P.R.C.