

CREATE

THERA ADVANCE

TIPS FOR A PERFECT ESPRESSO
CONSEJOS PARA UN ESPRESSO PERFECTO

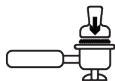
Tips for a perfect espresso in your Thera Advance



1. Use mineral water and fresh, quality coffee (neither dry nor wet).



3. Use 13-15g for 1 cup and 20-22g for 2.



5. Press the coffee with the tamper until it is well compacted, just up to the maximum line.



7. The ideal pressure is between 5 and 12 bar (green area of the barometer). If the gauge overshoots or falls short, recalibrate steps 4 and 5 one way or the other.



2. Preheat the machine from the side regulator before brewing the coffee.



4. The degree of grinding of the coffee must be fine (grinder level 4) almost powder. A little more than commercial ground coffee.



6. The time to make a good espresso (1 or 2 cups) should be between 20 and 30 seconds.

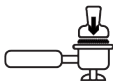
Consejos para un espresso perfecto en tu Thera Advance



1. Utiliza agua mineral y un café fresco y de calidad (ni seco ni húmedo).



3. Utiliza entre 13 y 15 g para una taza y entre 20 y 22 g para 2.



5. Prensas el café con el tamper hasta que quede bien compactado, justo hasta la línea de máximo.



7. La presión ideal está entre 5 y 12 bar (zona verde del barómetro). Si el indicador se pasa o se queda corto, recalibra en un sentido u otro los pasos 4 y 5.



2. Precalienta la máquina desde el regulador lateral antes de elaborar el café.



4. El grado de molienda del café ha de ser fino (nivel 4 del molinillo) casi en polvo. Un poco más que el café molido comercial.



6. El tiempo de elaboración de un buen espresso (1 o 2 tazas) debe de estar entre los 20 y 30 segundos.

Dicas para um expresso perfeito em seu Thera Advance



1. Use água mineral e café fresco de qualidade (nem seco nem úmido).



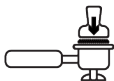
2. Pré-aqueça a máquina com o regulador lateral antes de preparar o café.



3. Use 13-15g para 1 xícara e 20-22g para 2.



4. O grau de moagem do café deve ser fino (moedor nível 4) quase em pó. Um pouco mais do que café moído comercial.



5. Pressione o café com o tamper até que fique bem compactado, apenas até a linha máxima.



6. O tempo para fazer um bom expresso (1 ou 2 xícaras) deve ficar entre 20 e 30 segundos.



7. A pressão ideal está entre 5 e 12 bar (área verde do barômetro). Se o medidor ultrapassar ou ficar aquém, recalibre as etapas 4 e 5 de uma forma ou de outra.

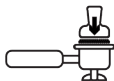
Conseils pour un espresso parfait dans votre Thera Advance



1. Utilisez de l'eau minérale et du café frais et de qualité (ni sec ni humide).



3. Utilisez 13-15g pour 1 tasse et 20-22g pour 2.



5. Appuyez sur le café avec le piston jusqu'à ce qu'il soit bien compacté, jusqu'à la ligne maximale.



7. La pression idéale est comprise entre 5 et 12 bars (zone verte du baromètre). Si la jauge dépasse ou tombe en deçà, recalibrez les étapes 4 et 5 dans un sens ou dans l'autre.



2. Préchauffez la machine à partir du régulateur latéral avant de préparer le café.



4. Le degré de mouture du café doit être fin (niveau 4 du moulin) presque en poudre. Un peu plus que du café moulu commercial.



6. Le temps de préparation d'un bon espresso (1 ou 2 tasses) doit être compris entre 20 et 30 secondes.

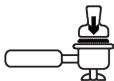
Suggerimenti per un espresso perfetto nel tuo Thera Advance



1. Usa acqua minerale e caffè fresco e di qualità (né secco né umido).



3. Usa 13-15 g per 1 tazza e 20-22 g per 2.



5. Premere il caffè con il pressino fino a quando non è ben compatto, solo fino alla linea massima.



7. La pressione ideale è compresa tra 5 e 12 bar (area verde del barometro). Se l'indicatore supera i limiti o è inferiore, ricalibrare i passaggi 4 e 5 in un modo o nell'altro.



2. Preriscaldare la macchina dal regolatore laterale prima di erogare il caffè.



4. Il grado di macinatura del caffè deve essere fine (livello macinacaffè 4) quasi in polvere. Un po' più di caffè macinato commerciale.



6. Il tempo per fare un buon espresso (1 o 2 tazze) dovrebbe essere compreso tra 20 e 30 secondi.

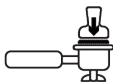
Tipps für einen perfekten Espresso in Ihrem Thera Advance



1. Verwenden Sie Mineralwasser und frischen Qualitätskaffee (weder trocken noch nass).



3. Verwenden Sie 13-15 g für 1 Tasse und 20-22 g für 2.



5. Drücken Sie den Kaffee mit dem Stampfer, bis er gut verdichtet ist, bis zur maximalen Linie.



7. Der ideale Druck liegt zwischen 5 und 12 bar (grüner Bereich des Barometers). Wenn das Messgerät überschreitet oder zu kurz kommt, kalibrieren Sie die Schritte 4 und 5 auf die eine oder andere Weise neu.



2. Heizen Sie die Maschine vom Seitenregler vor, bevor Sie den Kaffee brühen.



4. Der Mahlgrad des Kaffees muss fein (Mahlgrad 4) fast pulverförmig sein. Ein bisschen mehr als handelsüblicher gemahlener Kaffee.



6. Die Zeit für einen guten Espresso (1 oder 2 Tassen) sollte zwischen 20 und 30 Sekunden liegen.

Tips voor een perfecte espresso in uw Thera Advance



1. Gebruik mineraalwater en verse kwaliteitskoffie (niet droog of nat).



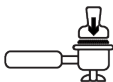
2. Verwarm de machine voor met de regelaar aan de zijkant voordat u koffie gaat zetten.



3. Gebruik 13-15 g voor 1 kopje en 20-22 g voor 2.



4. De maalgraad van de koffie moet fijn zijn (maalgraad 4) bijna poeder. Iets meer dan in de handel verkrijgbare gemalen koffie.



5. Druk op de koffie met de stamper totdat deze goed is samengeperst, net tot aan de maximale streep.



6. De tijd om een goede espresso te maken (1 of 2 kopjes) moet tussen de 20 en 30 seconden zijn.



7. De ideale druk ligt tussen 5 en 12 bar (groen gebied van de barometer). Als de meter doorschiet of tekort schiet, moet u stap 4 en 5 op de een of andere manier opnieuw kalibreren.

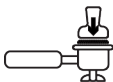
Wskazówki dotyczące idealnego espresso w Thera Advance



1. Używaj wody mineralnej i świeżej, dobrej jakości kawy (ani suchej, ani mokrej).



3. Użyj 13-15 g na 1 filiżankę i 20-22 g na 2.



5. Wciskaj kawę ubijakiem, aż będzie dobrze ubita, aż do linii maksymalnej.



7. Idealne ciśnienie wynosi od 5 do 12 barów (zielony obszar barometru). Jeśli miernik przekroczy lub spadnie, ponownie skalibruj kroki 4 i 5 w jedną lub w drugą stronę.



2. Przed zaparzeniem kawy podgrzej ekspres za pomocą bocznej gałki regulatora.



4. Stopień zmielenia kawy musi być drobny (stopień mielenia 4) prawie proszkowy. Nieco więcej niż komercyjna kawa mielona.



6. Czas przygotowania dobrego espresso (1 lub 2 filiżanki) powinien wynosić od 20 do 30 sekund.

CREATE