

## POLSKI

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia przeczytać uważnie poniższe instrukcje. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.

### OPIS URZĄDZENIA

(Patrz rysunek na stronie 3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- A. Zbiornik wody
- B. Pokrywka
- C. Filtr chloru
- D. Pokrywka kociołka
- E. Kociołek parowy
- F. Pokrętko sterowania parą
- G. Emulgator
- H. Zbiornik na mleko
- K. Dzbanek pomiarowy
- I. Łączka pomiarowa
- L. Osłona chroniąca przed pryskaniem
- M. Wyłącznik kawy cappuccino (kociołek parowy)
- N. Lampka sygnalizacyjna „gotowości pary”
- O. Lampka sygnalizacyjna kawy cappuccino (kociołek parowy)
- P. Główny wyłącznik kawy
- Q. Główna lampka sygnalizacyjna kawy
- R. Filtr
- S. Płyta grzejna
- T. Przełącznik dozownika do przyrządzania kawy po włosku (cappuccino)
- U. Wskaźnik poziomu wody
- V. Karafka
- Z. Uchwyt filtra
- X. Szczoteczka

### UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania kawy espresso i podgrzewania napojów: należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się wodą, parą wodną lub wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- Nie dotykać nigdy gorących części urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Elementów opakowania (woreczki plastikowe, polistyren do wypełnienia itp.) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ są potencjalnym źródłem zagrożenia.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć.
- W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia.
- Użytkownik nie powinien nigdy sam wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego. W trakcie użytkowania nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, lecz używać pokręteł lub uchwytów.

### INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu.
- Podłączać urządzenie tylko do gniazdka o minimalnym natężeniu 10 A, wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel

powinien wymienić gniazdko na właściwy model. W przypadku zniszczenia kabla, o jego wymianę zwracać się wyłącznie do Serwisu Technicznego autoryzowanego przez producenta, ponieważ potrzebny jest w tym celu specjalny sprzęt.

- Nigdy nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0°C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

## FILTR WODNY

Filtr usuwa z wody smak chloru.

Aby go zainstalować, należy wykonać następujące czynności:

- Wyjąć filtr wodny z plastikowego opakowania i optukać go pod bieżącą wodą.
- Podnieść pokrywę pojemnika na kawę, wyjąć pojemnik na filtr pociągając go ku górze (rys. 1).
- Otworzyć pojemnik na filtr naciskając w odpowiednich miejscach zaznaczonych napisem "PUSH" i ostrożnie włożyć filtr na jego miejsce, jak pokazano na rys. 2.
- Zamknąć pojemnik i włożyć na jego miejsce wciskając go w dół.
- Po wykonaniu 80 cykli, a w każdym razie po upływie sześciu miesięcy użytkowania, filtr wodny należy wymienić.

## PRZYGOTOWANIE KAWY

- Napełnić pojemnik zimną wodą do wysokości wskaźnika poziomu wody odpowiadającego ilości filiżanek kawy, które chcemy przygotować (rys. 3).

**UWAGA:** nie należy nigdy przekraczać poziomu 10 filiżanek, w przeciwnym wypadku z otworów znajdujących się z tyłu urządzenia zacznie wypływać woda; ponadto, nie należy używać podgrzanej wody, aby ekspres wcześniej nie sygnalizował zakończenia parzenia kawy.

- Wlać wodę do zbiornika (rys. 4). (Ilość uzyskanej kawy będzie nieco mniejsza niż ilość wody wlanej do zbiornika. Część wody pozostaje w fusach, a część zużywana jest do wytworzenia pary).
- Umieścić dzbanek na płycie grzejnej (S) upewniając się, że założono pokrywkę. Otwory pokrywki służą zachowaniu aromatu kawy, dlatego należy ją unieść od strony uchwytu, aby pozostawała otwarta (rys. 3).
- Wsypać kawę do filtra używając filiżanki pomiarowej (należącej do wyposażenia) i rozprowadzić równomiernie (rys. 5). **Ogólnie zaleca się używanie równej miary kawy (ok. 7g) na każdą filiżankę (np. 10 miar, aby uzyskać 10 filiżanek).** Ilość kawy może się jednak różnić, w

zależności od indywidualnego smaku.

Należy używać wysokiej jakości kawy średnio mielonej przeznaczonej dla ekspresów do kawy.

- Zamknij pokrywkę i wciśnij wyłącznik „kawy” (rys. 6). Czerwona lampka "ON" po lewej stronie wyłącznika oznacza pracę urządzenia. Kawa zacznie spływać po kilku sekundach. Spływanie kawy zakończy się wraz z charakterystycznym dźwiękiem bulgotania, oznaczającym, że parzenie dobiegło końca.

**Wytwarzanie pary podczas parzenia kawy jest zjawiskiem zupełnie normalnym, podobnie jak osadzanie się niewielkiej ilości rosy wokół pokrywki.** Pozostawienie wyłącznika „kawy” wciśniętego po zakończeniu parzenia sprawia, że płyta grzejna (S) będzie utrzymywała kawę w dzbanku w odpowiednio wysokiej temperaturze.

## Kolejne napełnianie podgrzewacza wodą

- Kolejne napełnianie podgrzewacza należy wykonać zgodnie ze wskazówkami podanymi w poprzednim rozdziale i **DOPIERO wtedy, gdy w podgrzewaczu nie będzie już wody.**

## Przygotowanie kawy dla kaw cappuccino

- Najpierw należy wcisnąć przycisk "cappuccino" (rys. 8), aby podgrzewacz pary nagrzał się w trakcie przygotowywania kawy.
- Upewnić się czy pojemnik na mleko jest prawidłowo zamocowany.
- Do pojemnika na mleko wlać mleko półtłuste prosto z lodówki. Ze zbiornikiem napełnionym do poziomu MAX można uzyskać od 2 do 3 kaw cappuccino. **Nie należy nigdy przekraczać kreski znajdującej się ponad napisem MAX (rys. 9). W przeciwnym wypadku może się zdarzyć, że po zakończeniu przygotowywania kawy cappuccino, mleko w dalszym ciągu będzie wypływać z przewodu.**
- Przed przystąpieniem do przygotowywania mleka, należy zawsze poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK." (rys. 10), która informuje, że osiągnięta została temperatura idealna do spieniania mleka.
- Kiedy kawa jest gotowa, wlać trochę kawy (około 60 cl, 2 fl.oz.) do wystarczająco dużej filiżanki i umieścić ją pod przewodem zbiornika na mleko (rys. 8).
- Przekręcić pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara **przynajmniej jeden raz** (rys. 8). Spienione mleko zacznie wypływać z przewodu zbiornika na mleko. W przypadku użycia niewielkich filiżanek w celu uniknięcia rozpryskiwania się mleka, należy założyć na przewód zbiornika na mleko osłonę zabezpieczającą przed

- rozpryskiwaniem się mleka (rys. 12)
- Napełnić filiżankę żądaną ilością spienionego mleka.

*Zalecenie: aby uzyskać idealne cappuccino zaleca się następujące proporcje: 1/3 kawy i 2/3 spienionego mleka.*

Aby przerwać wyptywanie mleka, należy przesunąć pokrętko pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

**WAŻNE: Aby spienianie mleka było prawidłowe, przed wykonaniem kolejnej kawy cappuccino należy zawsze odczekać aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 11).**

- Po zakończeniu przygotowywania ostatniej kawy cappuccino, przed wyłączeniem ekspresu należy unieść przewód zbiornika powyżej poziomu pozostałego ewentualnie mleka (jak pokazano na rys. 13) i przekręcić pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pozwolić by przez kilka sekund wydostawała się z niego para wodna, a następnie zakręcić pokrętko z przewodem w ten sposób wyjętym. **Ze względu na higienę zaleca się wykonywanie tej czynności zawsze w taki sposób, by mleko nie gromadziło się w wewnętrznych przewodach urządzenia.**
- Wreszcie, aby zapobiec osadzaniu się mleka należy natychmiast umyć zbiornik na mleko zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale „Czyszczenie zespołu spieniania mleka”.

#### **Przepis**

##### **Przygotowanie cappuccino z włoskiej kawy**

*Aby uzyskać cappuccino o bardziej intensywnym smaku, należy przygotować kawę w następujący sposób:*

- Napełnić dzbanek zimną wodą w ilości podanej w tabeli na końcu rozdziału.

**UWAGA: nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości wody podanej w tabeli, ponieważ w trakcie działania kawa mogłaby się wydostawać z urządzenia.**

- Włączyć wodę do zbiornika (rys. 4) i **NIE** umieszczać dzbanka na płycie grzewczej.
- Wsypać do filtra dwie miarki kawy (7+7g) na każde cappuccino, które chcemy przygotować. Można używać kawy typu kawa filtrowana lub mokka (ta ostatnia pozwala uzyskać dobre włoskie cappuccino).
- Zamknąć pokrywę zbiornika na kawę i nacisnąć przycisk „COFFEE” (rys. 6).
- Jeżeli pojawi się odgłos wrzenia oznaczający koniec parzenia, należy ustawić filiżankę (nie plastikową, ponieważ mogłaby się zdeformować pod wpływem ciepła) na środku płytki grzewczej (rys. 14). Uważać, aby się nie poparzyć: płytka grzewcza jest bardzo gorąca.
- Napełnić filiżankę kawą (około 60 cl, 2 fl.oz.)

przesuwając przycisk parzenia kawy w prawo (rys. 14).

- Przygotować cappuccino według wskazówek podanych w rozdziale "Przygotowanie kawy cappuccino".

**Uwaga: przy pierwszym użyciu urządzenia aby usunąć zapach nowości i przede wszystkim, aby ekspres działał prawidłowo, należy wykonać kilka cykli parzenia kawy bez kawy mielonej i umyć podgrzewacz pary w następujący sposób: napełnić podgrzewacz wodą, wyjąć zbiornik na mleko, nacisnąć przycisk cappuccino i po 5 minutach odkręcić pokrętko pary i poczekać aż woda zostanie całkowicie usunięta (około 15 minut).**

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż ekspres ostygnie.

##### **Czyszczenie zespołu spieniania mleka**

Czyszczenie zespołu spieniania mleka należy wykonywać każdorazowo natychmiast po użyciu urządzenia. Postępować w podany niżej sposób:

- Wyjąć zbiornik na mleko po naciśnięciu dźwigni "PRESS" równocześnie pociągając go do góry: zbiornik umyć w ciepłej wodzie.
- Wyjąć emulgator w kolorze czerwonym naciskając na blokadę (A) równocześnie pociągając go w górę (rys. 15). Wyjąć gumowe mieszadło, umyć je i wyczyścić przy użyciu ciepłej wody, zwłaszcza cztery otwory pokazane na rysunku 16 (oczyścić je przy pomocy szpilki). Upewnić się czy otwór wskazany strzałką B nie jest zatkany.
- Po oczyszczeniu wszystkich elementów należy je ponownie prawidłowo zamontować. Należy się zwłaszcza upewnić, że gumowe mieszadło jest dobrze założone, a emulgator w kolorze czerwonym został dokładnie wciśnięty (powinno nastąpić kliknięcie).

**Uwaga:** w celu ułatwienia czyszczenia przewodu zbiornika na mleko można użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia.

**Jeżeli powyższych czynności czyszczenia nie będziemy wykonywać po każdym użyciu ekspresu, spienianie mleka może się nie udać, mleko nie będzie zasysane lub będzie spływać z przewodu zbiornika na mleko.**

##### **Pozostałe czynności czyszczenia**

- Należy regularnie czyścić również dzbanek, pokrywę pojemnika na filtr oraz filtr stały.
- Do czyszczenia plastikowych elementów urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy miękka i wilgotna szmatka.
- Wyjąć zbiorniczek na skropliny, opróżnić go i okresowo czyścić.

- **NIGDY nie zanurzać urządzenia w wodzie.**

### **ODWAPNIANIE**

Wapń znajdujący się w wodzie z biegiem czasu zakłóca prawidłowe działanie ekspresu do kawy powodując wzrost czasu niezbędnego do przygotowania kawy. Odkładanie się kamienia wapiennego zależy od stopnia twardości wody oraz czasu użytkowania ekspresu. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy co jakiś czas przeprowadzać odwapnianie urządzenia. Ekspres do kawy posiada system kontroli ilości kamienia wapiennego. Należy zatem przynajmniej co 40 cykli usuwać kamień.

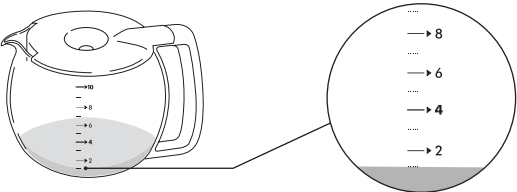
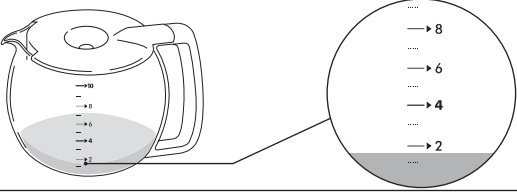
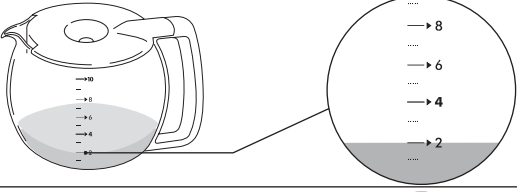
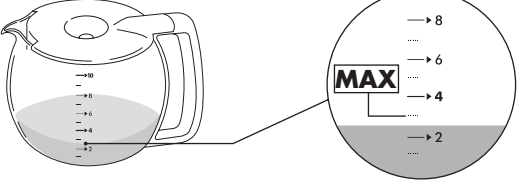
Kamień usuwać przy użyciu specjalnych preparatów do ekspresów do kawy, dostępnych w sklepach.

W tym celu należy wykonać następujące czynności:  
wyjąć z ekspresu filtr wodny i filtr stały (aby ich nie zanieczyścić);

- do dzbanka wlać 4 filiżanki wody;
- rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii) i wlać roztwór do pojemnika na wodę;
- umieścić dzbanek na płytce grzewczej i pojemnik na filtr bez kawy mielonej;
- nacisnąć przycisk "COFFEE", przepuścić ilość roztworu odpowiadającą dwóm filiżankom, a następnie wyłączyć urządzenie;
- pozostawić roztwór na godzinę,
- ponownie włączyć ekspres i przepuścić resztę roztworu;
- wypłukać urządzenie przepuszczając jedynie wodę co najmniej trzy razy (za każdym razem 1 pełny dzbanek).

### **SERWIS I NAPRAWY**

W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia należy się zwrócić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego. Naprawy wykonane przez nieupoważniony personel powodują unieważnienie gwarancji. Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy dotyczących problemów z osadzaniem się kamienia wapiennego, jeżeli nie wykonuje się regularnie powyżej opisanych czynności odwapniania.

ABY PRZYGOTOWAĆ	ILOŚĆ WODY W DZBANKU
1 FILIŻANKĘ WŁOSKIEJ KAWY	
2 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	
3 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	
4 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas filtrowania kawy filtrowanej uległ wydłużeniu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przeprowadzić odwapnianie jak opisano w rozdziale "ODWAPNIANIE"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kawa ma cierpki smak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przepłukać urządzenie jak opisano w rozdziale "ODWAPNIANIE"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie powstaje para do przygotowania kawy cappuccino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W podgrzewaczu nie ma wody</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napełnić podgrzewacz pary jak podano w rozdziale "Napełnianie podgrzewacza pary"</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• W trakcie przygotowywania cappuccino mleko się nie spienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mleko nie jest wystarczająco zimne.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Używać zawsze mleka częściowo odtuszczonego prosto z lodówki</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Końcówka do cappuccino jest brudna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, przede wszystkim otwór wskazany literą B na rys. 16.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mleko wydostaje się ze zbiornika na mleko nawet wtedy, gdy pokrętko pary jest zakręcone.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Końcówka do cappuccino jest brudna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, przede wszystkim otwór wskazany literą B na rys. 16.</li> </ul>