

PL**OPIS URZĄDZENIA**

Poniższa terminologia będzie stosowana w całej instrukcji.

- 1 Adapter z filtrem
- 2 Filtr do wytwarzania pianki w kawie
- 3 Filtr do kawy w saszetkach (jako opcja, tylko w modelu EC 200)
- 4 Adapter z filtrem na kawę w saszetkach (jako opcja, tylko w modelu EC 200)
- 5 Pokrętko regulacji emisji pary
- 6 Ubijak do kawy
- 7 Podstawka do filiżanek
- 8 Kabel zasilający
- 9 Lampka kontrolna OK (kawa / woda lub para)
- 10 Lampka kontrolna  (ekspres włączony)
- 11 Przetłącznik wyboru funkcji
- 12 Uruchamianie parzenia kawy 
- 13 „0” – ekspres wyłączony
- 14 Pozycja wyboru pary 
- 15 Dozownik kawy
- 16 Wylot podgrzewacza
- 17 Rurka wytwornicy pary
- 18 Końcówka do cappuccino
- 19 Zbiornik na wodę
- 20 Pokrywa zbiornika na wodę

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania, należy sprawdzić czy parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie można podłączyć do gniazda uziemionego o wytrzymałości przynajmniej 16 A.
- W przypadku niezgodności wtyczki z gniazdem sieciowym, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu w celu wymiany.
- Nie należy używać ekspresu bez wody
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- Nie należy dotykać gorących części ekspresu: rurka pary, obszar wokół uchwytu filtra, filtr – niebezpieczeństwo poparzeń.
- Nie należy wyjmować uchwytu adaptera podczas pracy urządzenia
- Po każdorazowym zaparzeniu kawy, należy usunąć fusy z filtra.

- Urządzenie przeznaczone jest do parzenia włoskiej kawy espresso (**prawdziwa włoska kawa to około 100 ml kawy**) oraz kawy cappuccino.
- Nie należy stosować przedłużaczy lub rozgałęziaczy.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne oraz czy nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **Jakiegokolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez serwisy nieautoryzowane przez East Trading Company Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwej lub błędnej obsługi i instalacji urządzenia.

Uwagi ogólne

- Nie należy dotykać urządzenia podłączonego do sieci zasilającej mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia urządzenia od sieci zasilającej.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych: deszcz, słońce, mróz itp.
- Nie zostawiać dzieci w pobliżu urządzenia bez opieki dorosłych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia ekspresu, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany powinien dokonać technik z autoryzowanego przez ETC serwisu.
- W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej

Instalacja

- Ustawić urządzenie w wybranym miejscu, z daleka od zlewozmywaka,
- Sprawdzić czy parametry sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu odpowiadają parametrom z tabliczki znamionowej urządzenia,
- W przypadku niezgodności pomiędzy wtyczką a gniazdem sieciowym, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu z prośbą o wymianę.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

1. Napełnienie zbiornika na wodę

- Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę (rys. 2), wyjąć zbiornik na wodę, lekko pociągając go do góry (rys. 3),
- Dokładnie opłukać, napełnić świeżą wodą aż do ostatniego nacięcia na podziałce (rys. 4),
- Włożyć zbiornik na miejsce, lekko dociskając.

2. Pierwsze użytkowanie (bez użycia kawy,)

Przed dokonaniem pierwszego parzenia zalecamy uruchomienie ekspresu napełnienia filtra kawą z ujęciem samej wody.

- Podłączyć ekspres do sieci zasilającej,
- Pokrętko znajdujące się na przednim panelu urządzenia należy ustawić na pozycję . Urządzenie zacznie nagrzewać się, Zalecamy pozostawienie ekspresu na około 15 minut, tak aby dobrze rozgrzało się,
- Zapalenie się diody kontrolnej przy symbolu OK. oznacza gotowość urządzenia do pracy,
- Założyć adapter z filtrem do kawy (bez napełniania kawą) na ujęcie boileru (16). Podłożyć pod adapter pustą filiżankę. Przesunąć pokrętko znajdujące się na przednim panelu urządzenia na pozycję . Ekspres zacznie pompować wodę.

Powyższa operacja pozwala na oczyszczenia wewnętrznych elementów ekspresu z zanieczyszczeń nagromadzonych podczas procesu produkcyjnego.

1. PARZENIE WŁOSKIEJ KAWY ESPRESSO I CAPPUCCINO

- Zaleca się częstą wymianę wody w zbiorniku oraz dbanie o jego czystość,
- Pokrętko znajdujące się na przednim panelu urządzenia należy ustawić na pozycję . Urządzenie zacznie nagrzewać się,
- Przed przystąpieniem do parzenia kawy należy zawsze odczekać parę minut, aż do momentu zapalenia się diody kontrolnej przy symbolu OK. oznaczającej gotowość urządzenia do pracy,
- Nie zaleca się używania plastikowych lub papierowych kubków,
- Aby zaparzyć kawę dobrej jakości zalecamy podgrzanie filiżanek np. płuczac je w gorącej wodzie,
- Zalecamy używanie specjalnej kawy przeznaczonej do parzenia kawy espresso (kawy najwyższej jakości, dobrze paloną i odpowiednio zmieloną), np. kawa Arabica

- Po wstępnym nagrzeniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego paragrafu, filtr do kawy mielonej wraz z urządzeniem do wytwarzaniaa piaki umieścić w adapterze z filtrem upewniając się, że zaciskacz został umieszczony prawidłowy, jak pokazano na rys. 9.
- **Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy,** należy wysypać do filtra jedną miarkę zmielonej kawy, około 7g (rys. 10). Natomiast jeżeli chcemy przygotować dwie filiżanki kawy, należy założyć filtr i wysypać dwie niepełne miarki zmielonej kawy (około 6+6 g). Filtr należy napełniać powoli, aby uniknąć wysypiania się zmielonej kawy.

WAŻNE: w celu prawidłowego działania urządzenia przed wsypaniem kawy do adaptera z filtrem należy się zawsze upewnić czy w filtrze nie znajdują się resztki zmielonej kawy z poprzedniego parzenia.

- Zmieloną kawę równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć ją ubijakiem (rys. 11).

UWAGA: czynność docisnięcia kawy jest bardzo ważna, jeśli chcemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym naciśnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docisnięciu natomiast kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

- Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegów adaptera z filtrem, który należy przymocować do urządzenia: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 6), aby uniknąć wycieku wody.**

Instrukcja parzenia kawy espresso

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętko znajdujące się na przednim panelu maskownicy na symbol  (rys. 5). Odczekać do momentu zapalenia się diody kontrolnej przy symbolu OK., oznaczającej gotowość urządzenia do pracy.
- Napełnić filtr (w zależności od potrzeby na 1 lub 2 filiżanki kawy) kawą. Docisnąć kawę w filtrze ubijakiem (6) znajdującym się po prawej stronie ujęcia boileru. Usunąć resztki kawy z brzegów filtra.
- Założyć adapter z wypełnionym kawą filtrem na ujęcie boileru (rys. 6).
- Przekręcić pokrętko na symbol  . Kawa zacznie spływać do filiżanek
- Parzenie kawy należy zakończyć w momencie zgaśnięcia diody kontrolnej przy symbolu OK.
- Po zaparzeniu kawy, należy przekręcić pokrętko z powrotem na symbol  .
- Przypominamy, że ilość kawy espresso przy jednorazowym parzeniu nie powinna przekraczać 100 ml

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ W ADAPTERZE Z FILTREM DO KAWY W SASZETKACH (jako opcja, tylko w modelu EC 200)

1. Rozgrzać urządzenie, jak opisano w rozdziale "ROZGRZEWANIE EKSPRESU DO KAWY". Upewnić się, czy adapter z filtrem został wsadzony i dokręcony. W ten sposób otrzymuje się kawę o wyższej temperaturze. Ponadto wstępne podgrzewanie zapewnia lepszą szczelność uszczelki adaptera z filtrem.
2. Wcisnąć przycisk adaptera z filtrem i umieścić saszetkę, na środku filtra (rys. 15). Zawsze należy przestrzegać instrukcji umieszczonych na opakowaniu saszetek w celu ich prawidłowego włożenia do filtra.

UWAGA: Stosować saszetki zgodne z normą ESE: jest to zaznaczone na opakowaniu następującym symbolem:



Norma ESE jest stosowana przez największych producentów saszetek i umożliwia przygotowanie kawy espresso w sposób prosty i estetyczny.

3. Założyć adapter z filtrem na urządzenie, obracając go do oporu (rys. 6).
- WAŻNE:** Jeśli używa się adaptera z filtrem do kawy w saszetkach, po użyciu tego do kawy mielonej, należy najpierw usunąć ewentualne pozostałości zmielonej kawy przyklejone do wylotu podgrzewacza. W przeciwnym razie, w trakcie przygotowywania kawy może dojść do wycieków wody po bokach adaptera z filtrem do kawy w saszetkach
4. Postępować zgodnie z punktem 4, 5 i 6 poprzedniego paragrafu.
5. Aby usunąć użytą saszetkę, należy wcisnąć przycisk pojemnika z filtrem i wyjąć ją.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić przełącznik w położenie „O” (rys. 14).

Sposób przyrządzania kawy cappuccino

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętkę znajdującą się na przednim panelu maskownicy na symbol (rys. 5). Odczekać do momentu zapalenia się diody kontrolnej przy symbolu OK., oznaczającej gotowość urządzenia do pracy.
- Napełnić filtr kawą (na jedną lub dwie filiżanki-w zależności od potrzeb). Docisnąć kawę w filtrze ubijakiem (rys. 6) znajdującym się po prawej stronie ujścia boileru. Usunąć resztki kawy z brzegów filtra.
- Założyć adapter z wypełnionym kawą filtrem na ujście boileru (rys. 6).
- Przekręcić pokrętkę na symbol . Kawa zacznie spływać do filiżanek.
- Parzenie kawy należy zakończyć w momencie zgaśnięcia diody kontrolnej przy symbolu OK.
- Po zaparzeniu kawy, należy przekręcić pokrętkę na symbol .
- Wlać mleko (1/3 naczynia na jedno cappuccino) do osobnego pojemnika (najlepiej wysokie, metalowe naczynie o małej średnicy). Należy pamiętać, iż mleko podczas podgrzewania powiększy swą objętość.
- Wytwornicę pary do cappuccino (18) zanurzyć w pojemniku z mlekiem, rys. 17
- Przekręcić maksymalnie (symbol +) pokrętkę znajdującą się na górnym panelu ekspresu (rys. 18). Dyfuzor zanurzony w mleku zacznie wytwarzać piankę (rys. 19).
- Po zakończeniu wytwarzania piany przekręcić pokrętkę znajdującą się na przedniej maskownicy na pozycję z symbolem . Pokrętkę znajdującą się na górze ekspresu zamknąć (przekręcić do pozycji -).
- Wlać spienione mleko do filiżanki z kawą, utworzoną piankę przełożyć łyżeczką do filiżanki z kawą.

1. Wytwarzanie gorącej wody

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętkę znajdującą się na przednim panelu maskownicy na symbol (rys. 5). Odczekać do momentu zapalenia się diody kontrolnej przy symbolu OK., oznaczającej gotowość urządzenia do pracy.
- Ustawić naczynie (szklankę lub filiżankę) pod dyfuzorem do cappuccino (18) np. w celu zaparzenia herbaty. Pokrętkę wyboru funkcji (11) ustawić na pozycję . Przekręcić pokrętkę (rys. 18) znajdującą się na górze urządzenia na pozycję maksimum (+).

- Gorąca woda zacznie spływać z dyfuzora.
- Po osiągnięciu żądanej ilości gorącej wody zamknąć górne pokrętkę doprowadzając je na pozycję (-), zaś pokrętkę wyboru funkcji (11) ustawić na pozycję „0” – ekspres wyłączony.

1. Konserwacja i czyszczenie

- Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Nie używać rozpuszczalników, detergentów lub produktów mogących spowodować zarysowania na powierzchni ekspresu. Myć urządzenie miękką wilgotną ściereczką.
- Regularnie należy czyścić filtr do kawy, adapter, dyfuzor do cappuccino.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE ADAPTERA Z FILTREM DO KAWY MIELONEJ

Mniej więcej po zrobieniu 300 kolejnych kaw, należy oczyścić adapter z filtrem do kawy mielonej w następujący sposób:

- Wyjąć filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki.
- Wyczyścić wnętrze adaptera z filtrem. Nigdy nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Odkręcić pokrywę urządzenia do wytwarzania pianki (rys. 24) w kierunku, który wskazuje strzałka na pokrywie.
- Wyjąć z adaptera urządzenie do wytwarzania pianki naciskając je od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę.
- Wypłukać wszystkie części i dokładnie wyczyścić metalowy filtr przy użyciu ciepłej wody i przecierając go szczoteczką (rys. 25). Sprawdzić czy dziurki metalowego filtra nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je wyczyścić przy pomocy igły (zob. rys. 26).
- Założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazuje rys. 27, zwracając uwagę aby umieścić wypustkę w otworze uszczelki, który pokazuje strzałka na rys. 27.
- Włożyć całość do adaptera z filtrem na filtr (rys. 28) upewniając się czy wypustka została umieszczona w otworze podstawowym (zob. strzałka na rys. 28).
- Na końcu dokręcić pokrywę.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie zostaną prawidłowo przeprowadzone

CZYSZCZENIE ADAPTERA Z FILTREM NA KAWĘ W SASZETKACH (jako opcja, tylko w modelu EC 200)

Mniej więcej po zrobieniu 300 kaw należy wyczyścić adapter z filtrem na kawę w saszetkach w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk adaptera z filtrem i wyjąć filtr (rys. 29). Wyczyścić wnętrze adaptera z filtrem. Nigdy nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Wyczyścić dokładnie filtr przy użyciu ciepłej wody i przecierając go szczoteczką. Sprawdzić czy dziurki metalowego filtra nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je oczyścić przy pomocy igły (zob. rys. 26).
- Włożyć ponownie filtr.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie zostaną prawidłowo przeprowadzone.

CZYSZCZENIE PODSTAWY PODGRZEWACZA

Mniej więcej po zrobieniu 300 kaw należy wyczyścić podstawę podgrzewacza espresso w następujący sposób:

- Upewnić się czy ekspres do kawy nie jest gorący, a wtyczka wyjęta z gniazdka;
- Przy pomocy śrubokręta odkręcić śrubki mocujące podstawę podgrzewacza espresso (rys. 30);
- Oczyszczyć podgrzewacz wilgotną szmatką (rys. 17);
- Wyczyścić dokładnie podstawę przy użyciu ciepłej wody i przecierając szczoteczką. Sprawdzić czy otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku oczyścić je przy pomocy igły.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie zostaną prawidłowo przeprowadzone.

Czyszczenie dyfuzora cappuccino

Zalecane jest czyszczenie dyfuzora do cappuccino po każdym użytkowaniu.

- Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej,
- Odczekać, aż ekspres ostygnie,
- Odkręcić końcówkę do cappuccino (18),
- Końcówkę umyć pod bieżącą wodą (rys. 20),
- Otwórki w końcówce (rys.21) przeczyszczyć np. szpilką lub igłą

1. Serwis

Ekspresy do kawy posiadają gwarancję 12 miesięcy od daty zakupu. Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji oraz podstemplowanej przez punkt sprzedaży karty gwarancyjnej.

Nieposiadanie wymaganych dokumentów powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

- **Jakiegokolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez serwisy nie autoryzowane przez East Trading Company Sp. z o.o. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.**
- **Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe w skutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania ekspresu powodują utratę praw gwarancyjnych.**