

**Przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można uzyskać najlepsze wyniki oraz maksymalne bezpieczeństwo obsługi.**

### 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 wymienić wtyczkę na nową.
- Nie należy użytkować urządzenia bez wody.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, wszelkie inne użytkowanie jest niedozwolone.
- Nie należy dotykać gorących części ekspresu: rurka pary, obszar wokół uchwytu filtra, filtr – możliwość poparzeń.
- Nie należy wyjmować uchwytu filtra kiedy urządzenie pracuje.
- Po każdorazowym zaparzeniu kawy, należy usunąć fusy z filtra.
- Urządzenie przeznaczone jest do parzenia włoskiej kawy espresso (prawdziwa włoska kawa to około 50 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 obce serwisy nie autoryzowane 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 dłuższego nie użytkowania urządzenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej

**OPIS URZĄDZENIA**

- A. Tablica sterownicza.
- B. Pokrętko otwierania pary.
- C. Zbiornik wody (w niektórych modelach wymiowany).
- D. Pokrywa ruchoma.
- E. Przewód sieciowy.
- F. Rurka wylotu pary i gorącej wody.
- G. Dysza do „cappuccino” (jako opcja, jeśli znajduje się w wyposażeniu).
- H. Tacka ściekowa.
- I. Wylot bojlera.
- L. Ubijak (jako opcja, jeśli znajduje się w wyposażeniu).
- M. Łyzeczka pomiarowa/ubijak.
- N. Uchwyt filtra.
- O. Dźwignia blokująca filtr.
- P. Filtr na jedną filiżankę.
- Q. Filtr na dwie filiżanki.
- R. Lampka kontrolna OK.
- S. Przycisk włączone/wyłączone ON/OFF
- T. Przycisk uruchamiania pary
- U. Przycisk uruchomienia parzenia kawy

**JAK NALEŻY URUCHOMIĆ URZĄDZENIE PO RAZ PIERWSZY.**

Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy wyjąć torebkę zawierającą akcesoria. Jeżeli urządzenie jest nowe, poniższe akcesoria muszą zostać umyte w letniej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie wypłukane: uchwyt filtra, miarka, oba filtry. Wewnętrzny obieg ekspresu musi być poddany wstępnemu myciu w następujący sposób:

Napełnienie zbiornika

Podnieść ruchomą pokrywę zbiornika i nalać do niego świeżej wody (rys. 1). W modelach z wymiowanym zbiornikiem, w celu ułatwienia tej operacji zbiornik może być wyjęty przez podciągnięcie go do góry (rys. 2). Należy uważać aby rurki zostały zanurzone w wodzie podczas ponownego nakładania zbiornika.

Pierwsze użytkowanie na pusto ( bez napełniania kawą ):

- a) Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka pamiętając o zaleceniach dotyczących bezpieczeństwa.
- b) B. Nacisnąć klawisz ON/OFF (S), odczekać do zapalenia się lampki gotowości. OK. ( rys. 4 ) Zapalenie się lampki kontrolnej OK. ( R ) oznacza, że woda (w boilerze) osiągnęła właściwą temperaturę i ekspres jest gotowy do użytkowania. Podstawić pod wylot boileru naczynie np. filiżankę. Wcisnąć klawisz

wyptywania kawy (U). Pompa rozpocznie „pompowanie wody”, gorąca woda zacznie spływać do filiżanki. Poczekać do momentu zgaśnięcia lampki kontrolnej OK. (R), następnie wyłączyć wyłącznik wypływu kawy (U).

- c) W celu prawidłowego wnętrza ekspresu należy powtórzyć opisane czynności pięć, sześć razy.

W tym momencie urządzenie jest gotowe do użytku.

**Zamocowanie uchwytu filtra**

W celu umieszczenia uchwytu filtra w urządzeniu należy przyłożyć uchwyt filtra pod wlot bojlera (rys. 6). Popchnąć uchwyt filtra do góry, obracając go w tym samym momencie w prawo. Popychać zawsze, aż do oporu.

**PARZENIE KAWY ESPRESSO**

1. Należy zawsze używać świeżą wodę i dbać o czystość zbiornika.
2. Po włączeniu urządzenia, należy zawsze odczekać do zapalenia się lampki kontrolnej OK. ( R ), jednakże dla zapewnienia lepszego aromatu kawy zalecamy odczekać około 10 –15 minut przed przystąpieniem do parzenia kawy. Po około 10-15 minutach woda w boilerze osiąga właściwą temperaturę do parzenia kawy.
3. Filiżanki, uchwyt filtra oraz filtry muszą być podgrzane przed przystąpieniem do parzenia kawy. Akcesoria mogą być podgrzane pod bieżącą gorącą wodą z kranu, lub w następujący sposób:
  - Włączyć urządzenie wciskając wyłącznik ON/OFF (S).
  - Umieścić filtr na 1 lub 2 filiżanki (w zależności od potrzeb) w uchwycie filtra (rys. 7).
  - Zaczekać, aż zapali się lampka sygnalizacyjna OK, następnie wcisnąć klawisz wypływu kawy (U) i poczekać, aż wypływająca woda podgrzeje akcesoria.
  - Wyłączyć wyłącznik wypływu kawy, zdjąć i osuszyć uchwyt filtra, filtr i filiżanki. Radzimy wykonać tę operację (wydawanie gorącej wody bez kawy w uchwycie filtra), również kiedy ma się zamiar zaparzyć kawę po użyciu samej pary. Przeprowadzenie cyklu „na pusto” ma za zadanie doprowadzenie urządzenia do temperatury idealnej do zaparzenia doskonałej kawy.

W celu uzyskania najlepszych wyników, należy stosować kawę najwyższej jakości, dobrze paloną i odpowiednio zmieloną.

### Instrukcja parzenia

1. Włączyć urządzenie wciskając wyłącznik ON/OFF i odczekać około 10-15 minut.
2. Jeśli z wylotu bojlera kapie woda, jest to zupełnie normalne zjawisko a nie spowodowane wadą urządzenia.
3. Włożyć filtr na 1 lub 2 filiżanki w zależności od potrzeb (rys. 7).
4. Wsypać 1-2 łyżeczki pomiarowe mielonej kawy do filtra i rozprowadzić ją równomiernie lekko dociskając.
5. W urządzeniach wyposażonych w ubijak, ta operacja może być wykonana przy pomocy tego ubijaka, który znajduje się obok wylotu bojlera (rys. 8), gwarantuje on równomierne ubicie kawy i tym samym uzyskanie lepszej jakości. Usunąć nadmiar kawy z brzegów filtra.
6. Założyć uchwyt filtra w sposób powyżej opisany.
7. Ustawić na tacy ściekowej już ogrzaną filiżankę lub filiżanki, dokładnie pod wylotami uchwytów filtra. Po zapaleniu się lampki naciśnąć wyłącznik parzenia kawy ( U ). Wyłącznik parzenia kawy ( U ) wyłącza po nalaniu do filiżanki około 50 ml kawy (rys. 9).
8. Odczekać kilka sekund przed zdjęciem uchwytu filtra, poczym obrócić uchwyt w kierunku od prawej strony do lewej.
9. W celu usunięcia fusów, pozostawić filtr zamocowany w uchwycie i usunąć kawę lub pastylkę uderzając odwróconym uchwytem filtra o twardą powierzchnię (rys. 10).
10. Jeśli urządzenie ma pozostać nieużywane przez dłuższy czas, należy wyłączyć urządzenie z sieci i opróżnić zbiornik wody. Przed kolejnym uruchomieniem, należy wykonać wstępne mycie tak jak to opisano powyżej.

### JAK ZAPARZYĆ DOBRE CAPPUCCINO

1. Do przygotowania mleka na cappuccino, należy używać wysokiego, metalowego naczynia o małej średnicy. Napełnić naczynie do około 1/3 pojemności tak, aby mleko nie wykładało podczas gotowania.
2. Włączyć urządzenie wciskając wyłącznik sieciowy ON/OFF.
3. Odczekać około 10-15 minutach, aż zapali się lampka „OK” oznaczająca, że maszyna osiągnęła optymalną temperaturę do wytwarzania pary (rys. 11).
4. Wcisnąć wyłącznik pary (T).
5. Uwaga! Bardzo możliwe, że w tym momencie z bojlera zacznie kapkać woda, jest to zupełnie normalne; należy uważać aby się nie oparzyć.

6. Zanurzyć dyszę pary głęboko w mleku (rys. 12), otworzyć powoli parę, obracając pokrętką pary ( B ) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pokrętką można regulować ilość pary wychodzącej z dyszy.
7. Opuścić pojemnik w taki sposób, aby końcówka dyszy muskała powierzchnię mleka, tylko co jakiś czas i na kilka sekund zanurzać dyszę w mleku (rys. 13).  
Na samym początku wytwarzana para, wylatuje zmieszana z wodą, w celu uzyskania suchej pary należy odczekać chwilę z otwartym pokrętką pary.
8. Natychmiast po użyciu, należy odkręcić i wyfukać dyszę pary, ponieważ zaschnięte mleko może być bardzo trudne do usunięcia (rys. 15).

Co jakiś czas, za pomocą szpilki, należy oczyścić otwory dyszy do cappuccino.

### WYTWARZANIE PARY W CELU PODGRZEWANIA PŁYNÓW

(Do przygotowania herbaty, bulionu, itd.)

Funkcja pary przydaje się do podgrzewania płynów.

- Naciśnąć wyłącznik ON/OFF i wyłącznik pary. Po kilku minutach zapali się lampka OK. oznaczając, że temperatura osiągnęła optymalną temperaturę do wykonania zadanej funkcji.
- Zanurzyć dyszę pary w płynie do podgrzania i obracać pokrętką pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Za pomocą pokrętki można zmieniać ilość wychodzącej z dyszy pary.
- Kiedy płyn jest już wystarczająco gorący, należy zamknąć pokrętkę pary i wyłączyć wyłącznik pary.

### WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

(w celu przygotowania herbaty, bulionu, itd.)

- Włączyć urządzenie wciskając wyłącznik ON/OFF i zaczekać aż zapali się lampka „OK”.
- Ustawić szklanę lub filiżankę pod dyszą wytwarzania pary.
- Naciśnąć wyłącznik wytwarzania pary otwierając jednocześnie pokrętkę otwierania pary.
- Gorąca woda wyleci z dyszy, po uzyskaniu żądanej ilości, zamknąć pokrętkę, wyłączyć wyłącznik wytwarzania pary oraz wyłącznik ON/OFF.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności czyszczenia czy konserwacji, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
2. Nie używać rozpuszczalników, detergentów lub produktów mogących spowodować zarysowania na powierzchni ekspresu. Myć urządzenie miękką wilgotną szmatką.
3. Regularnie należy czyścić filtr do kawy, uchwyt filtra, rynienkę ściekową i zbiornik wody.
4. Nie należy myć części składowych urządzenia w zmywarce do naczyń.
5. Nie zanurzać całego urządzenia w wodzie – jest to urządzenie elektryczne!

## USUWANIE KAMIENIA

Częstotliwość odkamieniania urządzenia jest uzależniona od stopnia twardości wody oraz od częstotliwości z jaką urządzenie jest używane. Radzimy usuwać kamień, wodą z octem, w następujący sposób:

1. Przed przeprowadzeniem czynności czyszczących należy odłączyć urządzenie od sieci.
2. Napełnić zbiornik wodą, dodając osiem łyżek stołowych octu.
3. Uruchomić urządzenie tak jak do parzenia kawy, aż do opróżnienia zbiornika po czym dokładnie go wypłukać.
4. Powtórzyć tę operację z samą wodą, napełniając 2 –3 razy zbiornik. W ten sposób pozbędziemy się wszelkich pozostałości octu.

**Nie usuwanie osadzającego się kamienia może spowodować złe funkcjonowanie urządzenia a nawet nieodwracalne uszkodzenia.**

**Stosowanie innych środków do przeprowadzenia tej operacji może być niebezpieczne.**

## 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.

Nie posiadanie wymaganych dokumentów powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

Jakiegolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce 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.

W przypadku konieczności skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numery (połączenie bezpłatne):

- East Trading Company Bydgoszcz – infolinia 0800 154 035
- East Trading Company Dębno Lubuskie – infolinia 0800 162 729
- East Trading Company Gdańsk – infolinia 0800 150 045
- East Trading Company Jarosław – infolinia 0800 135 012
- East Trading Company Konin – infolinia 0800 162 306
- East Trading Company Łomża – infolinia 0800 127 066
- East Trading Company Olsztyn – infolinia 0800 127 064
- East Trading Company Racibórz – infolinia 0800 163 088
- East Trading Company Radom – infolinia 0800 137 069
- East Trading Company Sosnowiec – infolinia 0800 163 087
- East Trading Company Wrocław – infolinia 0800 166 059s
- East Trading Company Warszawa – infolinia 0800 120 099