

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 rys. na str. 3)

Poniższa terminologia będzie stosowana w całej instrukcji.

- 1 Pokrywa zbiornika na wodę
- 2 Zbiornik na wodę
- 3 Pokrętko regulacji emisji pary
- 4 Ubijak do kawy
- 5 Kabel zasilający
- 6 Lampka kontrolna  (ekspres włączony)
- 7 Lampka kontrolna OK
- 8 Uruchamianie parzenia kawy 
- 9 Przełącznik wyboru funkcji
- 10 Lampka kontrolna woda  (ekspres włączony)
- 11 „0” – ekspres wyłączony
- 12 Dozownik kawy
- 13 Podstawka do filiżanek
- 14 Wylot podgrzewacza
- 15 Rurka wytwornicy pary
- 16 Dyfuzor
- 17 Końcówka do cappuccino
- 18 Adapter na filtr do kawy mielonej
- 19 Duży filtr do kawy mielonej 2 porcje
- 20 Mały filtr do kawy mielonej 1 porcja lub do kawy w pastylkach (jeżeli został przewidziany)

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

2. Pierwsze użytkowanie (bez użycia kawy,)

Przed dokonaniem pierwszego parzenia zalecamy uruchomienie ekspresu napełnienia filtra kawą z uściem 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 uście boileru. 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

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego rozdziału, do adaptera włożyć filtr do kawy mielonej upewniając się czy bolce centrujące są prawidłowo umieszczone w odpowiednim miejscu, jak pokazano na rys. 8. W przypadku ekspresów, które wyposażone są w 2 filtry, należy stosować najmniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę i większy, jeżeli przygotowujemy 2 kawy.

2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną kawę, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy - około 7gr (rys. 9). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie kawy, należy wsypać do filtra dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6 + 6 gr). Filtr napełniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się 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.

3. Zmieloną kawę równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć ją ubijakiem (rys. 10). UWAGA: czynność docięnięcia kawy jest bardzo ważna, jeśli chcemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym nacięnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docięnięciu natomiast kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegów adaptera z filtrem, który należy przycisnąć do urządzenia: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 5), aby uniknąć wycieku wody.**

Instrukcja parzenia kawy espresso

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętko znajdujące się na przednim panelu maskownicy na symbol  (rys. 4). 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 znajdującym się po prawej stronie uścia boileru. Usunąć resztki kawy z brzegów filtra.
- Założyć adapter z wypełnionym kawą filtrem na uście boileru (rys. 5).
- 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 ESPRESSO Z UŻYCIEM PASTYLEK (TYLKO W EKSPRESACH WYPOSAŻONYCH W 2 FILTRY)

1. Nagrząć ekspres zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale "NAGRZEWANIE ZESPOŁU PARZENIA KAWY" upewniając się czy adapter z filtrem został przymocowany do urządzenia. W ten sposób uzyskuje się cieplejszą kawę.

UWAGA: używać pastylek zgodnych ze standardem ESE: standard ten podany jest na opakowaniach z następującym oznaczeniem:



Standard ESE to system przyjęty przez największych producentów pastylek i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.

2. W adapterze na filtr umieścić mały filtr na 1 porcję lub pastylki upewniając się czy bolce centrujące zostały prawidłowo włożone w odpowiednim miejscu, jak pokazano na rys. 8.
3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 14). W celu prawidłowego umieszczenia pastylki nad filtrem należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu pastylek.
4. Przymocować adapter z filtrem do ekspresu zawsze maksymalnie go przesuwając (rys. 5)
5. Postępować, jak opisano w punktach 5, 6 i 7 z poprzedniego rozdziału.

Sposób przyrządzania kawy cappuccino

- Włączyć urządzenie przekręcając pokrętkę znajdujące się na przednim panelu maskownicy na symbol  (rys. 4). 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. 5) znajdującym się po prawej stronie ujścia boileru. Usunąć resztki kawy z brzegów filtra.
- Założyć adapter z wypełnionym kawą filtrem na ujście boileru (rys. 5).
- 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 zanurzyć w pojemniku z mlekiem, rys. 18
- Przekręcić maksymalnie (symbol +) pokrętkę znajdujące się na górnym panelu ekspresu (rys. 19). Dyfuzor zanurzony w mleku zacznie wytwarzać piankę (rys. 20).
- Po zakończeniu wytwarzania piany przekręcić pokrętkę znajdujące się na przedniej maskownicy na pozycję z symbolem  . Pokrętkę znajdujące 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 znajdujące się na przednim panelu maskownicy na symbol  (rys. 4). Odczekać do momentu zapalenia się diody kontrolnej przy symbolu OK., oznaczającej gotowość urządzenia do pracy.
- Ustawić naczynie (szkлянkę lub filiżankę) pod dyfuzorem do cappuccino np. w celu zaparzenia herbaty. Pokrętkę wyboru funkcji ustawić na pozycję . Przekręcić pokrętkę (rys. 19) znajdujące 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 ustawić na pozycję „0” – ekspres wyłączony.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA FILTRA

Adapter z filtrem na kawę mieloną należy czyścić mniej więcej co 300 kaw i zawsze gdy kawa wypływa w sposób przerywany lub w ogóle nie wypływa, w następujący sposób:

- Filtr wyjąć z adaptera na filtr.
- Odkręcić pokrywę filtra (rys. 22) w kierunku wskazanym strzałką na pokrywie.
- Z pojemnika wyjąć urządzenie wytwarzające piankę z kawy wyciskając je od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę (rys. 25).
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 23).
Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 24).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 25.
Należy uważać przy wsadzaniu kołka plastikowej tarczy do otworu uszczelki wskazanego strzałką na rysunku 25.
- Otrzymany zestaw włożyć do stalowego adaptera na filtr (rys. 26), upewniając się czy kołek został prawidłowo wsunięty do podstawy (patrz strzałka na rys. 26).
- Na koniec przykręcić pokrywę (fig. 27).

Gwarancja będzie nieważna, jeśli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

CZYSZCZENIE WYLOTU BOJLERA

Wylot bojlera należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Upewnić się czy ekspres do kawy nie jest gorący i czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego.
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę mocującą filtr wylotu bojlera kawy espresso (rys. 28).

- Filtr bojlera dokładnie oczyścić wilgotną ściereczką i przetrzeć szczoteczką.

Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki.

Gwarancja będzie nieważna, jeśli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

INNE OPERACJE CZYSZCZENIA

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Wyjąć zbiorniczek na krople, opróżnić go i często myć.
3. Okresowo czyścić pojemnik na wodę.

UWAGA: w trakcie czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.

ODWAPNIANIE

Po wykonaniu około 200 kaw zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia.

Zaleca się stosowanie specjalnych produktów do odwapniania ekspresów do kawy espresso, które są dostępne na rynku.

Jeżeli produkty te są niedostępne, można wykonać następujące czynności:

1. Włączyć do zbiornika na wodę około 1 l wody.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptekach lub sklepach spożywczych).
3. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.
4. Upewnić się czy adapter z filtrem nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 8) i pozwolić by wypłynęła połowa roztworu znajdującego się w pojemniku.
Następnie przerwać działanie urządzenia przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji „0” (rys. 14).
6. Pozwolić działać roztworowi przez około 15 minut, a następnie pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i wapnia, należy dobrze wypłukać zbiornik, napełnić go świeżą wodą i włożyć na jego miejsce.
8. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 8) i pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
9. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 5) i raz jeszcze powtórzyć czynności 7 i 8.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami wywołanymi przez osady wapniowe, jeżeli wyżej opisane czynności odwapniania nie są regularnie przeprowadzane.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Kawa espresso nie wypływa	- Kawa mielona jest wilgotna i/lub zbyt docięnięta. - Brak wody w zbiorniku na wodę. - Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtr jest zatkany. - Zbiornik jest nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	- Ponownie zaparzyć kawę mniej ją dociskając i/lub zmieniając rodzaj kawy mielonej. - Napełnić zbiornik na wodę. - Oczyszczyć otwory wylotów kawy. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera". - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie filtra". - Delikatnie docisnąć zbiornik w taki sposób, by zawór na jego dnie został otwarty.
Kawa espresso wypływa z brzegów adaptera z filtrem zamiast z otworów.	- Adapter z filtrem jest nieprawidłowo założony. - Uszczelka podgrzewacza kawy espresso straciła swą elastyczność. - Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane.	- Adapter z filtrem prawidłowo umocować i zdecydowanie go dokręcić. - Wymienić uszczelkę podgrzewacza kawy espresso w Serwisie Technicznym. - Wyczyścić otwory wylotów kawy.
Kawa espresso jest zimna	- Lampka kontrolna OK kawy espresso nie jest włączona w momencie wciśnięcia przycisku parzenia kawy. - Podgrzewanie nie zostało wykonane. - Filiżanki nie zostały podgrzane.	- Począkać aż włączy się lampka kontrolna OK. - Wykonać nagrzewanie, jak opisano w rozdziale "Nagrzewanie ekspresu". - Podgrzać filiżanki.
- Pompka pracuje zbyt głośno	• Zbiornik na wodę jest pusty. • Zbiornik został nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	• Napełnić zbiornik na wodę. • Delikatnie docisnąć zbiornik w taki sposób, by zawór na jego dnie został otwarty.
Pianka kawy jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu).	- Zmielona kawa jest słabo docięnięta. - Mała ilość mielonej kawy. - Kawa zbyt grubo zmielona. - Nieodpowiednia ilość mielonej kawy.	- Mocnie docisnąć zmieloną kawę (rys. 10). - Zwiększyć ilość mielonej kawy. - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso. - Zmienić rodzaj kawy mielonej.
- Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu).	- Zmielona kawa jest zbyt mocno docięnięta. - Duża ilość mielonej kawy. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtr jest zatkany. - Kawa jest zbyt drobno zmielona. - Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna. - Nieodpowiednia ilość mielonej kawy.	- Mniej dociskać kawę. - Zmniejszyć ilość mielonej kawy. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera kawy espresso". - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie filtra". - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso. - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso i nie wilgotnej. - Zmienić rodzaj kawy mielonej.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Dysza do kawy cappuccino jest brudna.	• Zawsze używać mleka z lodówki. • Dokładnie oczyścić końcówki dyszy do kawy cappuccino, zwłaszcza te wskazane na rysunku 19.