

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 stosowana będzie w całym podręczniku użytkowania.

1. Kabel zasilający
2. Rurka wylotu pary
3. Osłona zabezpieczająca przed pryskaniem
4. Zbiorniczek na krople
5. Wylot bojlera do kawy espresso
6. Płyta grzewcza
7. Przycisk włączony/wyłączony kawy espresso i kawy cappuccino
8. Przycisk włączony/wyłączony kawy filtrowanej
9. Lampka kontrolna zapalona dla kawy filtrowanej
10. Lampka kontrolna zapalona dla kawy espresso i kawy cappuccino
11. Mała karafka na kawę espresso
12. Adapter na dwie filiżanki kawy espresso
13. Dozownik
14. Adapter na filtr do kawy espresso
15. Filtr do kawy espresso
16. Adapter na filtr do kawy filtrowanej
17. Duża karafka na kawę filtrowaną
18. Pokrętko wyboru aromatu kawy espresso "Vario system"
19. Pokrętko wyboru aromatu kawy filtrowanej "Flavour system"
20. Zbiornik na wodę do kawy filtrowanej (wysuwany)
21. Pokrywa zbiornika na wodę
22. Boiler do kawy espresso
23. Zatyczka bojlera
24. Pokrętko pary
25. Flavor savor
26. Filtr do kawy filtrowanej

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze 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.
- 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.
- W trakcie działania nie dotykać nigdy gorących części urządzenia. Stosować uchwyty lub rączki.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać bez

odpowiedniego nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.

- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć odłączając wtyczkę kabla zasilającego. W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

INSTALOWANIE

- 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.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów, zlewozmywaków i źródeł ciepła.
- Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy między ściankami ekspresu i tylnymi ścianami jego otoczenia jest około 5 cm odległości oraz co najmniej 20 cm odległości nad urządzeniem.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu. Podłączyć urządzenie tylko do gniazdka wtyczkowego o minimalnym natężeniu 10 A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- W razie niezgodności między gniazdkiem wtyczkowym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model.
- 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 do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ

- Zdjąć pokrywę i wyjąć zbiornik na wodę (rys. 1).
- Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą do wysokości zaznaczonego poziomu wskazującego ilość filiżanek kawy, które pragniemy przygotować (rys. 2). Zbiornik można też zostawić w urządzeniu i napełnić go przy pomocy karafki na kawę filtrowaną, która posiada wskaźniki poziomu (rys. 3).
- Ponownie włożyć zbiornik delikatnie go dociskając.
- Otworzyć adapter na filtr przesuwając go w prawo (rys. 4) i pociągając za specjalny uchwyt.
- Umieścić filtr w adapterze na filtr (rys. 5).
- Do filtra wsypać kawę mieloną używając w tym celu dozownika dostarczanego wraz z urządzeniem i rozprowadzić ją równomiernie (rys. 6).
Według ogólnej zasady stosować jeden płaski dozownik kawy mielonej (około 7 g) na każdą filiżankę (przykład 10 dozowników na 10 filiżanek). Jednakże, ilość mielonej kawy, którą chcemy wykorzystać, może się zmieniać w zależności od osobistych upodobań.
Stosować kawę mieloną dobrej jakości, o średnim stopniu zmielenia i przygotowanej dla ekspresów kawy filtrowanej.
- Zamknąć adapter na filtr i ustawić karafkę z założoną pokrywą na płycie grzewczej.
- Wybrać żądany aromat kawy zgodnie ze wskazówkami z rozdziału "JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ".
- Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej (rys. 7). Zapali się lampka kontrolna (9) nad włącznikiem.
- Kawa zacznie wypływać po kilku sekundach. Jest rzeczą całkowicie normalną, że w trakcie parzenia kawy urządzenie wytwarza niewielką ilość pary.
- Jeżeli po zakończeniu parzenia przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej pozostanie wciśnięty, a karafka pozostanie na płycie grzewczej, kawa będzie utrzymywana w idealnej temperaturze.

W JAKI SPOSÓB WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ

Ekspres można ustawić w celu uzyskania kawy o mocnym (pozycja STRONG) lub o łagodnym aromacie (pozycja LIGHT) za pomocą pokrętki Flavour System (rys. 8)

Urządzenie Flavour System zmienia tylko aromat kawy, mocniejszy lub słabszy, natomiast jej właściwy

smak pozostaje niezmieniony.

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

1. Odkręcić zatyczkę bojlera przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Napełnić małą karafkę na kawę espresso ilością wody (rys. 9) odpowiadającą ilości filiżanek, które pragniemy przygotować wykorzystując w tym celu wskaźniki poziomu zaznaczone na stronie WATER LEVEL karafki (zob. tabela na końcu niniejszej instrukcji).
3. Wlać wodę do bojlera (rys. 10).
4. Założyć zatyczkę bojlera przekręcając ją zdecydowanie zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Do adaptera włożyć filtr do kawy espresso (rys. 11).
6. Wsypać do filtra kawę mieloną przestrzegając ilości podanych w tabeli na końcu niniejszej instrukcji i rozprowadzić ją równomiernie nie dociskając (rys. 12). Istotną sprawą jest stosowanie kawy doskonałej jakości i o średnim stopniu zmielenia, aby zapobiec zatkaniu filtra w trakcie parzenia kawy.
7. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu filtra (rys. 13).
8. Aby ponownie przymocować adapter na filtr, należy go umieścić pod bojlerem z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 14) i popchnąć do góry obracając równocześnie uchwyt w prawo.
Obracać zawsze maksymalnie do końca.
9. Umieścić małą karafkę na kawę espresso pod adapterem z filtrem (rys. 15). Upewnić się czy wyloty adaptera z filtrem znajdują się w otworze pokrywy karafki.
10. Przekręcić pokrętkę Vario System w zależności od typu kawy, który pragniemy uzyskać: "LIGHT" dla łagodnej kawy lub "STRONG" dla mocnej kawy (rys. 16).
11. Upewnić się czy pokrętkę pary jest zakręcone przesuwając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
12. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy espresso. Zapalona lampka kontrolna nad przyciskiem informuje, że ekspres do kawy espresso działa (rys. 17).
13. Po około dwóch minutach kawa espresso zacznie wypływać z otworów adaptera z filtrem (rys. 18).
UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odczepiać nigdy adaptera z filtrem w trakcie parzenia kawy.
14. Gdy kawa przestanie wypływać z adaptera z filtrem, nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy espresso w celu wyłączenia ekspresu (rys. 7).
15. Wlać kawę do filiżanek.
16. Aby usunąć użytą kawę, wyjąć adapter z filtrem. Zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej

dźwigienki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym adapterem z filtrem (rys. 19).

UWAGA: Przed wyjęciem adaptera na filtr, aby uniknąć podmuchów pary, należy zawsze usunąć parę pozostałą w boilerze spuszczać ją w całości poprzez przesunięcie pokrętła pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 20).

UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa, gdy boiler jest gorący, nie można otworzyć zatyczki, ponieważ obraca się, lecz nie odkręca. Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny zatyczka powinna być wyjęta, najpierw należy spuścić całą parę znajdującą się w boilerze używając w tym celu pokrętło pary, jak opisano w poprzednim punkcie.

W JAKI SPOSÓB UŻYWAĆ ADAPTER NA DWIE FILIŻANKI

Adapter należy zawsze używać, jeżeli chcemy przygotować kawę bezpośrednio do filiżanek zamiast do małej karafki.

Aby zamontować adapter, wystarczy przymocować go do dolnej części adaptera na filtr (rys. 21).

UWAGA: Przy pierwszym użyciu ekspresu należy umyć wszystkie akcesoria i przewody wewnętrzne w następujący sposób:

- W PRZYPADKU EKSPRESU DO KAWY FILTROWANEJ: zaparzyć co najmniej dwie karafki kawy, lecz nie używając w tym celu kawy mielonej (zgodnie ze wskazówkami z rozdziału W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ).
- W PRZYPADKU EKSPRESU DO KAWY ESPRESSO: wykonać co najmniej cztery kawy cappuccino nie używając w tym celu kawy mielonej a zamiast mleka stosując wodę (zgodnie ze wskazówkami z rozdziału W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO).

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

- Aby przygotować dwie kawy cappuccino, należy zrobić kawę espresso zgodnie z opisem w paragrafie "Jak przygotować kawę espresso" od punktu 1 do punktu 11: używając jednak ilości wody niezbędnej do otrzymania 2 kaw cappuccino, jak pokazuje tabela na końcu instrukcji. Należy pamiętać, że do zrobienia cappuccino potrzeba większej ilości wody niż w przypadku zwykłej kawy: dodatkowa ilość wykorzystywana jest do wytworzenia pary wodnej służącej do uzyskania kremowej konsystencji mleka.
- Przepuścić kawę do małego dzbanka.
Kiedy kawa ciemniejszego koloru (która znajduje

się pod śmietanką w jaśniejszym kolorze) osiągnie poziom 2 z boku "COFFEE LEVEL" (poziom kawy) umieszczonym na małym dzbanku (rys. 22), przesunąć przełącznik Vario System do pozycji "cappuccino" (rys. 16).

Czynność tę należy wykonać bardzo ostrożnie: jeżeli kawa bowiem przekroczy poziom 2, na końcu nie będzie już wystarczającej ilości pary wodnej służącej do uzyskania kremowej konsystencji mleka.

- Włączyć kawę do dwóch odpowiedniej wielkości filiżanek. Włączyć do naczynia około 100g mleka na każde cappuccino, które chcemy przygotować. Należy używać świeżego nie zagotowanego i przede wszystkim nie ciepłego mleka. Wybierając rozmiar naczynia należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy dwu- lub trzykrotnie
- Dyszę do cappuccino zanurzyć w mleku na około 5 mm (rys. 23) i przesunąć pokrętło pary wodnej w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 20) (przekręcając lekko pokrętło można zmieniać ilość pary wodnej, która wyjdzie z dyszy do cappuccino). W tym momencie mleko zaczyna zwiększać swoją objętość i przybierać postać kremu.
- Kiedy objętość mleka podwoi się, zanurzyć głębiej dyszę do cappuccino, aby kontynuować podgrzewanie (rys. 24). Zamknąć pokrętło dopiero po całkowitym wyczerpaniu pary wodnej w podgrzewaczu: w ten sposób mleko nie pozostanie wewnątrz przewodu doprowadzającego parę.
- Nacisnąć przełącznik ON/OFF espresso/cappuccino w celu wyłączenia urządzenia.
- Powoli wlewać zgęstniałe mleko do kawy pomagając sobie łyżką, a następnie posypać całość odrobiną kakao w proszku, aby otrzymać idealne cappuccino.
- Aby zrobić 4 kawy cappuccino, należy powtórzyć powyższe czynności zwracając uwagę na ilość wody i mielonej kawy podane w tabeli na końcu instrukcji. Ponadto, przed ustawieniem przełącznika Vario System w pozycji Cappuccino, należy przepuścić kawę do dzbanka aż do uzyskania poziomu 4 na "COFFEE LEVEL" (poziom kawy), jak pokazuje rysunek 25.

WAŻNE: zawsze po użyciu dyszę do cappuccino należy oczyścić zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Odkręcić dyszę do cappuccino przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 26) i umyć dokładnie w letniej wodzie.
- Sprawdzić czy trzy otwory dyszy do cappuccino pokazane na rys. 28 nie zostały zatkane. W razie konieczności oczyścić je używając w tym celu szpilki.

- Oczyszczyć przewód doprowadzający parę uważając by się nie oparzyć.
- Dyszę do cappuccino ponownie przykręcić.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy poczekać aż ekspres ostygnie i odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać nigdy ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.
- Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 28). Sprawdzić czy otwory filtra metalowego nie są zatkane, jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 29).
- Okresowo sprawdzać Flavor savor wyjmując go adaptera na filtr pociągając go w górę (rys. 30). Po dokładnym wyczyszczeniu należy go ponownie założyć (rys. 30).

ODWAPNIANIE

Ze względu na nagrzewanie wody stosowanej do przygotowania kawy, rzeczą normalną jest, że wraz z upływem czasu wewnętrzne przewody urządzenia pokrywają się osadem wapniowym.

Zaleca się więc odwapnianie ekspresu do kawy espresso mniej więcej co 2-6 miesięcy (w zależności od twardości wody i częstotliwości użycia urządzenia).

Postępować według poniższych wskazówek:

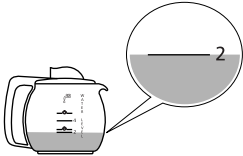
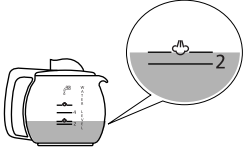
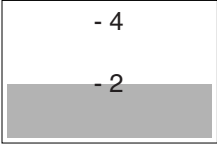
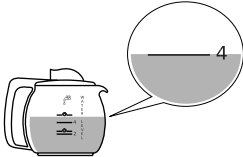
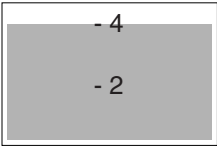
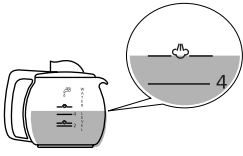
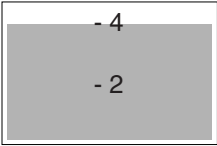
1. Napełnić wodą małą karafkę na kawę espresso do wysokości poziomu 4 na stronie WATER LEVEL.
2. Rozpuścić w niej 1 łyżkę (około 15-20 g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptece).
3. Włączyć roztwór do bojlera i przykręcić zatyczkę.
4. Upewnić się czy pokrętko pary jest zamknięte i przymocować adapter na filtr.
5. Umieścić małą karafkę pod adapterem na filtr do kawy espresso.
6. Ustawić pokrętko Vario System w pozycji "LIGHT" i włączyć ekspres.
7. Po kilku minutach roztwór zacznie wypływać do karafki. Od czasu do czasu przekręcić pokrętko pary i spuścić niewielką ilość roztworu z rurki zbiornika na mleko.
8. Po wypłynięciu całego roztworu, wyłączyć ekspres i poczekać aż ostygnie.
9. W celu usunięcia pozostałości roztworu powtórzyć co najmniej dwa razy czynności od punktu 1 do punktu 8 używając jedynie wodę (nie rozpuszczając w niej kwasu cytrynowego).

Zaleca się odwapnianie ekspresu do kawy filtrowanej każdorazowo po zaparzeniu 40 karafek (w zależności od twardości wody i częstotliwości użycia ekspresu).

Postępować według poniższych wskazówek:

1. Napełnić karafkę świeżą i czystą wodą do wysokości poziomu odpowiadającego czterem filiżankom.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30 g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptece).
3. Włączyć roztwór do zbiornika i włożyć zbiornik do ekspresu.
4. Wyjąć filtr z adaptera na filtr (aby go nie zabrudzić).
5. Ustawić karafkę z pokrywą na płycie grzewczej.
6. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej i poczekać aż roztwór wypłynie do karafki, a następnie wyłączyć urządzenie.
7. Pozostawić roztwór na godzinę.
8. Ponownie włączyć urządzenie i przepuścić pozostałą część roztworu.
9. W celu przepłukania włączyć urządzenie tylko z wodą (bez kawy mielonej) co najmniej trzykrotnie (3 pełne zbiorniki wody).

Naprawy ekspresu do kawy związane z problemami spowodowanymi osadem wapiowym nie będą objęte gwarancją, jeżeli wyżej opisane odwapnianie nie będzie regularnie przeprowadzane.

Aby wykonać	Ilość kawy w małej karafce, którą należy wlać do bojlera pary (strona WATER LEVEL)	Ilość kawy, którą należy wsypać do filtra
2 kawy		
2 kawy cappuccino		
4 kawy		
4 kawy cappuccino		

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Kawa espresso nie wypływa.	• Kawa zbyt drobno zmielona. • Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane. • Filtr jest zatkany.	• Stosować kawę o średnim stopniu zmielenia lub typu moka. • Oczyszczyć otwory wylotów. • Starannie oczyścić filtr i jego otwory przy pomocy szpilki (zob. rys. 29).
Mleko się nie spienia w trakcie przygotowywania kawy cappuccino	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Dysza do kawy cappuccino jest brudna.	• Stosować mleko częściowo odtuszczone (lepiej mleko odtuszczone) i z lodówki. • Starannie oczyścić filtr dyszy do kawy cappuccino.
Czas parzenia kawy filtrowanej wydłużył się.	• Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	• Wykonać odwapnianie zgodnie z opisem w rozdziale "Odwapnianie".
Kawa ma cierpki smak.	• Płukanie było niewystarczające.	• Przepłukać urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale "Odwapnianie".