

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 str.3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

1. Powierzchnia grzewcza na filiżanki
2. Pokrętko emisji pary
3. Wskaźnik poziomu wody
4. Kabel zasilania elektrycznego
5. Zbiornik na wodę
6. Dysza do kawy cappuccino
7. Rurka wylotu pary
8. Przycisk włączony/ wyłączony
9. Przycisk wytwarzania kawy/ gorącej wody
10. Przycisk pary
11. Lampka kontrolna przycisku włączony/wyłączony
12. Lampka kontrolna OK wykonanego podgrzania
13. Lampka kontrolna pary
14. Mały filtr do kawy mielonej 1 porcja lub do kawy w pastylkach (jeżeli został przewidziany)
15. Duży filtr do kawy mielonej 2 porcje
16. Adapter na filtr do kawy
17. Dociskacz kawy
18. Wylot bojlera
19. Miarka
20. Zbiorniczek na krople
21. Kratka na filiżanki
22. Obrazowanie podstawek na filiżanki (tylko w niektórych modelach)

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.
- Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia należy go wyłączyć i nie demontować. 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.
- 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.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- 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.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).
- **Nie zanurzać urządzenia w wodzie.**

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Wyjąć zbiornik na wodę pociągając go z boku i wyjmując z wody przewody (rys. 1).

Wyplukać go i napełnić świeżą wodą (rys. 2). Kontrolę poziomu wody ułatwia pływak wskaźnika. Włożyć zbiornik na właściwe miejsce dbając aby zanurzyć przewody.

Zbiornik może zostać napełniony o wiele prościej poprzez wyjęcie go na tyle, aby wystarczyło wlać wodę bezpośrednio do zbiornika.

NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę z ekspresu o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) co najmniej 15 minut przed przystąpieniem do robienia kawy **upewniając się, że uchwyt na filtr został przymocowany do urządzenia** (należy się zawsze upewnić, że pokrętko pary wodnej jest zamknięte).

Aby przymocować uchwyt na filtr, należy umieścić go pod wylotem bojlera z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 4), unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo; aby uniknąć rozlania wody, należy **obracać go zdecydowanie**. Po upływie 15 minut przygotować kawę według wskazówek podanych w następnym rozdziale.

Ewentualnie, aby podgrzewanie wykonać szybciej, można postępować również w następujący sposób:

1. Nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) i zamocować w urządzeniu uchwyt na filtr **nie napełniając go zmieloną kawą**.
2. Pod uchwytem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Począć aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 5) i natychmiast nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6), pozwolić płynąć wodzie aż do zgaszenia lampki kontrolnej OK, a następnie przerwać zaparzanie poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wytwarzania kawy (rys. 6).
4. Opróżnić filiżankę, odciąć uchwyt na filtr i wylać ciepłą wodę, którą zawiera.

(Normalną rzeczą jest, że w trakcie czynności odciągania uchwyty na filtr wydostaje się niewielka i niegroźna ilość pary wodnej).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z UCHWYTEM NA FILTR NA KAWĘ MIELONĄ

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. 7. W przypadku ekspresów, które wyposażone są w 2 filtry, należy stosować najmniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę i większy, jeżeli przygotowujemy 2 kawy.

WAŻNE: w celu prawidłowego działania urządzenia, przed wsypaniem zmieloną kawę do uchwytu na filtr należy się zawsze upewnić, czy w filtrze nie znajdują się resztki kawy z poprzedniego parzenia.

3. Zmieloną kawę rozprowadzić równomiernie i lekko docisnąć dociskaczem kawy (rys. 9).

UWAGA: czynność docięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Przy zbyt mocnym docięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docięciu natomiast, kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu uchwytu na filtr. Uchwyt należy założyć na urządzenie: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 4), aby uniknąć wycieku wody**.

5. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotami uchwytu na filtr (rys. 10). Przed przystąpieniem do robienia kawy, zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez wypłukanie ich w małej ilości gorącej wody lub poprzez umieszczenie ich na wyższym poziomie na około 15- 20 minut (rys. 27).

6. Upewnić się, że lampka kontrolna OK (rys. 5) jest włączona (jeśli jest zgaszona, poczekać na jej włączenie się), a następnie nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6). Po otrzymaniu żądanej ilości kawy, aby zatrzymać, należy nacisnąć powtórnie ten sam przycisk (rys. 6).

7. Aby odciąć uchwyt na filtr, należy przekręcić jego uchwyt w lewą stronę.

UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odciąć nigdy uchwytu w czasie parzenia kawy.

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwignienki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym filtrem (rys. 11).

9. Aby wyłączyć ekspres do kawy, nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3).

UWAGA: przy pierwszym użyciu ekspresu należy umyć wszystkie akcesoria i przewody wewnętrzne zaparzając co najmniej pięć kaw, lecz nie używając w tym celu kawy mielonej.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z UŻYCIEM PASTYLEK (TYLKO W EKSPRESACH WYPOSAŻONYCH W 2 FILTRY)

1. Nagrażać 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. 7.
3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 12). 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. 4)
5. Postępować, jak opisano w punktach 5, 6 i 7 z poprzedniego rozdziału.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich rozdziałów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.
2. Nacisnąć przycisk pary (rys. 14) i poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej pary (rys. 5). Zapalona lampka kontrolna OK wskazuje, że boiler osiągnął temperaturę idealną do wytwarzania pary.
3. Równocześnie, włączyć do naczynia około 100g mleka na każdą kawę cappuccino, którą pragniemy przygotować. Mleko powinno być chłodne, z lodówki (nie ciepłe!). Wybierając naczynie należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzykrotnie.

UWAGA: zaleca się używanie mleka półtłustego o temperaturze lodówki.

4. Naczynie z mlekiem umieścić bezpośrednio pod dyszą do kawy cappuccino.
5. Umieścić dyszę do kawy cappuccino w pojemniku zawierającym mleko (rys. 15) uważając aby nie zanurzyć wystającej rurki dyszy do kawy cappuccino (wskazanej przez strzałkę na rys. 16). Przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 17 na co najmniej pół obrotu. Z dyszy do kawy cappuccino uchodzi para, która nadaje spienioną postać mleku i

zwiększa jego objętość. Aby otrzymać bardziej spienioną piankę należy zanurzyć dyszę do kawy cappuccino w mleku i przekręcać pojemnik powolnymi ruchami z dołu do góry.

6. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wartość to 60°C), należy przerwać dopływ pary przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara jednocześnie naciskając przycisk pary (rys. 14).
7. Spienione mleko włączyć do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić ją według uznania i jeśli chcemy, posypać piankę odrobiną czekolady w proszku.

Uwaga: jeżeli mamy przygotować więcej filiżanek kawy cappuccino, najpierw należy zrobić wszystkie kawy i dopiero na końcu dla wszystkich filiżanek cappuccino przygotować spienione mleko.

WAŻNE: po użyciu zawsze oczyścić końcówkę do cappuccino. Postępować w następujący sposób:

1. Przekręcając pokrętkę pary wypuścić trochę pary (rys. 17). Poprzez tą operację, rurka pary wodnej zostanie oczyszczona z resztek mleka, które mogły pozostać w jej wnętrzu.
- WAŻNE:** ze względów higienicznych zaleca się zawsze przeprowadzać tę czynność aby uniknąć pozostawiania mleka w wewnętrznych obwodach urządzenia.
2. Jedną ręką unieruchomić górną część dyszy do kawy cappuccino a drugą ręką odkręcić samą dyszę do kawy cappuccino przekręcając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara a następnie wyjąć ją od dołu (rys. 18).
3. Wyjąć dyszę wylotową pary z rurki wylotu pary pociągając ją w dół (rys 19).
4. Dyszę do kawy cappuccino i dyszę wylotową pary przy pomocy letniej wody dokładnie umyć.
5. Sprawdzić czy oba otwory pokazane przez strzałki na rys. 20 nie są zatkane. Jeśli to konieczne, należy wyczyścić je przy użyciu szpilki.
6. Przymocować z powrotem dyszę wylotową pary wkładając ją mocno ku górze w rurkę pary.
7. Przymocować z powrotem dyszę do kawy cappuccino wkładając ją ku górze i kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć urządzenie naciskając przycisk włączony/wyłączony (rys. 3). Poczekać aż lampka kontrolna "OK" zapali się (rys. 5).
2. Umieścić naczynie pod dyszą do kawy cappuccino;
3. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6) i równocześnie otworzyć pokrętkę ujścia pary: gorąca woda wypłynie z dyszy do kawy cappuccino.
4. Aby przerwać wypływ gorącej wody, należy zamknąć kręcąc zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara pokrętkę pary i na nowo nacisnąć przycisk uruchamiania parzenia kawy (rys. 6).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka wtyczkowego i pozwolić ostygnąć urządzeniu.

CZYSZCZENIE UCHWYTU NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

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

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, że ekspres do kawy nie jest gorący i że wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śruby mocujące wylot bojlera kawy espresso (rys. 26);
- Bojler oczyścić wilgotną ściereczką (rys. 13);
- Wylot dokładnie oczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć go szczoteczką. Sprawdzić czy otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je wyczyścić przy pomocy szpilki (rys. 23).
- Oplukać wylot pod bieżącą wodą i zawsze wytrzeć.
- Ponownie zamontować wylot bojlera kawy espresso uważając, aby uszczelka została poprawnie założona.

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

INNE CZYNNOŚCI CZYSZCZENIA

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników czy detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Regularnie czyścić obudowę uchwytu na filtr, filtry, zbiorniczek na krople i zbiornik na wodę.

UWAGA: w trakcie czyszczenia nie zanurzać ekspresu w wodzie – jest to urządzenie elektryczne.

ODWAPNIANIE

Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 200 kaw.

Używać środka odwapniającego należącego do wyposażenia urządzenia; odwapnianie należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Włączyć do zbiornika na wodę około 1 litra wody;
2. Włączyć do zbiornika na wodę zawartość buteleczki (250 ml) z środkiem odwapniającym (załączony do wyposażenia urządzenia). Do kolejnych czynności odwapniających możliwe jest nabycie środka odwapniającego w autoryzowanym przez producenta Serwisie Technicznym.
3. Nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.
4. Upewnić się, że uchwyt na filtr nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy, opróżnić do połowy zbiornik na wodę i od czasu do czasu przekręcić pokrętkę pary, aby wylać trochę roztworu. Następnie przerwać czynność poprzez ponowne naciśnięcie przycisku.
6. Pozostawić roztwór na około 15 minut, po czym powrócić do czynności aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i osadu wapiennego, należy zbiornik dokładnie wypłukać, napęlnić go czystą wodą i włożyć na jego miejsce. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy i pozwolić działać ekspresowi aż do zupełnego opróżnienia się zbiornika na wodę;
8. Ponownie nacisnąć przycisk i powtórzyć ostatnią czynność jeszcze raz.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami z osadem wapiennym, jeżeli powyżej opisane odwapnianie przeprowadzono w sposób nieprawidłowy

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.

42. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

MOŻLIWE PRZYCZYNY

ROZWIĄZANIA

Kawa espresso nie wypływa.	• Brak wody w zbiorniku • Otwory wylotów uchwyty na filtr są zatkane • Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany	• Napełnić pojemnik • Napełnić pojemnik na wodę • Wykonać czyszczenie jak wskazano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera"
Kawa espresso wypływa z brzegów uchwyty filtra zamiast z otworów.	• Uchwyt na filtr jest nieprawidłowo założony; • Uszczelka bojlera kawy espresso straciła swą elastyczność. • Otwory wylotów kawy uchwyty na filtr są zatkane	• Prawidłowo umocować uchwyt na filtr i zdecydowanie go dokręcić. • Wymienić uszczelkę bojlera kawy espresso w Serwisie Technicznym. • Wyczyścić otwory wylotów kawy
Kawa espresso jest zimna	• Lampka kontrolna OK espresso nie zapala się w momencie, w którym naciska się przycisk uruchomienia parzenia kawy • Nagrzewanie nie zostało wykonane • Filizanki nie zostały podgrzane.	• Począć na zapalenie się lampki kontrolnej OK; • Wykonać podgrzewanie jak wskazano w rozdziale "Podgrzewanie urządzenia"; • Podgrzać filizanki przepływając je gorącą wodą.
Pompka pracuje zbyt głośno	• Pojemnik na wodę jest pusty	• Napełnić pojemnik
Pianka kawy jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu)	• Zmielona kawa jest słabo docięnięta. • Mała ilość mielonej kawy • Kawa zbyt grubo zmielona.	• Mocniej docisnąć zmieloną kawę. • Zwiększyć ilość kawy • Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu)	• Zmielona kawa jest zbyt mocno docięnięta • Duża ilość mielonej kawy • Wylot bojlera jest zatkany • Kawa jest zbyt drobno zmielona	• Mniej dociskać kawę. • Zmniejszyć ilość mielonej kawy. • Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera kawy espresso" • Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso
Kawa ma kwaśny smak	• Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające	• Po odwapnieniu, przepłukać urządzenie, jak opisano w rozdziale "Odwapnianie".
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Dysza do kawy cappuccino jest brudna	• Zawsze używać mleka o temperaturze lodówki. • Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić.