

## URZĄDZENIE DO PARZENIA ESPRESSO

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze powinny być przestrzegane podstawowe wskazówki bezpieczeństwa, łącznie z poniższymi, aby uniknąć obrażeń ciała:

1. Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni.
3. Nie zanurzać ani kabla ani całego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
4. Urządzenie to nie jest przystosowane do używania przez dzieci, dlatego należy je używać z dala od dzieci.
5. Przed czyszczeniem urządzenia odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.
6. Jeśli kabel lub całe urządzenie jest uszkodzone, należy zanieść urządzenie do naprawy.
7. Nie używać urządzenia do parzenia espresso na wolnym powietrzu.
8. Uważać, aby kabel nie zwisał na żadnych powierzchniach.
9. Nie stawiać urządzenia w pobliżu płyt do gotowania, płomieni ognia lub pieców do pieczenia.
10. Urządzenie zawsze najpierw wyłączać a następnie odłączać od źródła prądu.
11. Urządzenie używać tylko w przewidzianym do tego celu.
12. Urządzenie stawiać na twardej, płaskiej powierzchni.
13. Przed rozpoczęciem używania urządzenia upewnić się, że pokrywa zbiornika na wodę została porządnie zamknięta.
14. Pokrywę otwierać dopiero wtedy, kiedy ulotni się para wodna.
15. **OSTRZEŻENIE:** urządzenie powinno być naprawiane tylko przez wykwalifikowany personel, nigdy przez użytkownika.
16. Jeśli urządzenie ciągle działa, należy podłożyć pustą filiżankę na płytę do skapywania, aby spłynęła resztką wody.
17. Nie poruszać maszyną, gdy jest włączona.
18. Zbiornik na wodę napełniać zimną wodą przed włączeniem urządzenia.
19. Nie używać uszkodzonego lub zepsutego dzbanka.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu!

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA

- Krótki kabel pozwala uniknąć możliwego niebezpieczeństwa wypadku, ponieważ nie jest możliwe zaplątanie się wokół kabla.
- Można użyć przedłużacza, który dostępny jest w sklepach handlowych.
- Jeśli używany jest przedłużacz, musi on być dopasowany do mocy urządzenia. Przeciążony przedłużacz może łatwo się przegrzać i spowodować powstanie pożaru. Ponadto może się taki kabel łatwo gnić i można na niego łatwo nadepnąć. Podczas używania przedłużacza pamiętać o tym, że dzieci mogą się o niego potknąć – w takim przypadku należy używać przedłużacza bardzo ostrożnie.

## UWAGA: CIŚNIENIE

Aby zapobiec poparzeniom, nigdy nie otwierać pokrywy zbiornika, jeśli ciśnienie się jeszcze nie ulotniło.

Aby spuścić ciśnienie optymalnie, należy postępować następująco:

1. Pokręcić przyciskiem na pozycję „OFF-Position” i odłączyć kabel.
2. Wyczyścić pojemnik na filtr.
3. Opróżnić dzbanek i ponownie nałożyć uchwyt na filtr.
4. Rozpocząć przepływ, który oczyści urządzenie z pozostałości pary i wody. Odczekać z wyłączeniem, dopóki nie pojawi się już więcej wody ani pary, a urządzenie nie będzie już wydawać żadnych odgłosów.

## OPIS URZĄDZENIA:

Serdecznie gratulujemy zakupu urządzenia do parzenia espresso! Za pomocą tego urządzenia można wygodnie i szybko przygotować smaczne espresso/cappuccino. Przygotowywanie espresso lub cappuccino w tym urządzeniu wyraźnie różni się od przygotowywania kaw w innych urządzeniach, ponieważ ta maszyna pracuje pod ciśnieniem i dlatego polecana jest szczególna ostrożność. Aby zapewnić pewność i długi czas działania tej maszyny, prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi!

## OPIS CZĘŚCI (Ilustracja numer 1):

- |                                       |                        |                         |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1. Pokrywa zbiornika na wodę          | 4. Uchwyt na filtr     | 8. Pokrywa dzbanka      |
| 2. Włącznik pary i przycisk kontrolny | 5. Dzbanek na kawę     | 9. Zbiornik na wodę     |
| 3. Światło kontrolne                  | 6. Główna do sparzania | 10. Zbiornik            |
|                                       | 7. Dysza do spieniania | 11. Podstawa urządzenia |

## PRZYGOTOWANIE ESPRESSO LUB CAPUCCINO:

## Kawa:

Kawa powinna być ciemno uprażona i świeżo zmielona. Kawa mielona zatrzymuje swój aromat 7-8 dni, pod warunkiem, że będzie przechowywana w chłodnym, ciemnym miejscu w szczelnym opakowaniu. Nie stawiać jej do lodówki. Poleca się zmielić całe ziarna dopiero wtedy, kiedy kawa będzie pita. Jeśli ziarna kawy przechowywane są w szczelnym pojemniku, zachowują one swój aromat co najmniej przez 4 tygodnie.

## Mielenie kawy:

Jest to decydujący krok podczas przygotowywania espresso. Kawa musi być zmielona drobno, ale nie za drobno.

- Zmielona kawa jest wtedy dobra, jeśli jest ziarnista, jak np. sól lub piasek.
- Jeśli kawa jest za drobna, przepływa para pomimo ciśnienia następuje za wolno. Kawa taka wygląda jak proszek, a w dotyku jest jak mąka, jeśli potrzebie się ją palcami.
- Jeśli kawa jest jednak za bardzo ziarnista, woda przepływa za szybko, tak że nie rozwinię się pełny aromat.

Dlatego należy używać jakościowo wysokiej wartości młynka do kawy. Nie poleca się używania owalnych ziaren kawy, ponieważ podczas mielenia nie zostaną one zmielone jednakowo.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

1. Usunąć każde opakowanie.
2. Dokładnie umyć dzbanek, pokrywę i uchwyt na filtr.
3. Obudowę wytrzeć wilgotną ściereczką.
4. Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, rozpocząć proces próbny z samą wodą, bez kawy.

## JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO

1. Zdejmij pokrywę pojemnika, przekręcając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara. Wlej odpowiednią ilość wody do pojemnika używając do tego karafki. Nie przekrocz maksymalnej pojemności.

## Uwaga:

- Na karafce znajdują się oznaczenia w filiżankach, maksymalna pojemność pojemnika jest równa 4 filiżankom wody. Minimalna pojemność pojemnika jest równa 2 filiżankom wody.
- Przed waniem wody do pojemnika, upewnij się, że kabel zasilania jest wyjęty z gniazdka, a pokrętko pary jest w pozycji (patrz il. 2/3).
- 2. Zakryj pokrywą pojemnik, obracając ją zgodnie ze wskazówkami zegara, aż się zablokuje w miejscu.
- 3. Włóż stalowe sitko do metalowego lejka, wsyp kawę mieloną do sitka, odmierzając proszek łyżeczką; łyżeczka kawy mielonej daje około filiżanki doskonałej kawy. Następnie mocno kawę ubij.

**Uwaga:** Wybierz żadaną kawę mieloną w celu zaparzenia odpowiednich filiżanek kawy, na stalowym sitku są oznaczenia 2 i 4 filiżanek.

4. Upewnij się, że wypustki na lejku odpowiadają rowkom w urządzeniu, następnie wsuń lejek w miejsce „INSERT”, wtedy można pewnie umocować lejek w ekspresie do kawy, przekręcając do w stronę przeciwną do wskazówek zegara, aż zablokuje się w pozycji „LOCK”.
5. Postaw karafkę na ruchomej półeczce.
6. Podłącz kabel zasilania do gniazdka. Przekręć pokrętko pary do pozycji (patrz il. 2/1), zapali się wskaźnik, czekaj przez około 2 minuty, zacznie kapać kawa.
7. Gdy zaparzy się już wystarczająca ilość kawy, przekręć pokrętko pary do pozycji (il. 2/2), wskaźnik zgaśnie, a ekspres przestanie pracować. Twoja kawa jest już gotowa. Następnie zdejmij karafkę i przekręć pokrętko kontroli do pozycji (il. 2/3), uwalniając pozostającą w pojemniku parę.

**OSTRZEŻENIE:** Gdy ekspres do kawy pracuje, nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdyż czasami trzeba go obsługiwać ręcznie!

8. Przed wyjęciem stalowej siatki, lub otwarciem pokrywy pojemnika, upewnij się, że ciśnienie w pojemniku jest wyrównane. Należy to zrobić przekręcając pokrętko pary do pozycji (il. 2/3), a para w pojemniku zostanie wydmuchana z urządzenia tworzącego pianę. Po wyrównaniu ciśnienia odczekaj, aż stalowe sitko ostygnie, wtedy możesz je wyjąć, lub otworzyć pokrywę pojemnika.
9. Po zakończeniu parzenia kawy możesz wyjąć metalowy lejek, przekręcając go zgodnie ze wskazówkami zegara, a następnie wylać pozostałości kawy z sitka, ściśniętego przez dźwignię. Pozwól częściom wystygnąć, następnie przepłucz pod bieżącą wodą. (Podczas ponownego składania sitka powinieneś przekręcić dźwignię do pozycji wyjściowej)

**PIANKA Z MLEKA/PARZENIE CAPPUCCINO**

Cappuccino otrzymujesz, gdy na kawie espresso znajduje się spienione mleko.

**Sposób przygotowania:**

1. Najpierw zaparz espresso w wystarczająco dużym pojemniku, zgodnie z częścią „JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO”.
2. Napełnij dzbanek odpowiednią ilością mleka dla każdego przygotowywanego cappuccino, zaleca się użycie całego mleka prosto z lodówki (nie gorącego!).

**Uwaga:** Przy wyborze dzbanka zaleca się nie używanie mniejszego, niż  $70 \pm 5$  mm, oraz należy pamiętać, że mleko zwiększy swą objętość, czyli trzeba się upewnić, że wysokość dzbanka jest wystarczająca.

3. Przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/4), wskaźnik się zapali.
4. Zanurz urządzenie do spieniania mleka na około dwa centymetry, po około 2 minutach z urządzenia wydobędzie się para. Spienione mleko będzie przesuwac pojemnik dookoła z góry na dół.
5. Gdy zostanie uzyskana odpowiednia ilość, możesz przekręcić pokrętko pary do pozycji (Il. 2/2), aby zatrzymać spienianie. Następnie zdejmij dzbanek i przekręć pokrętko kontroli do pozycji (Il. 2/3), uwalniając pozostającą w pojemniku parę.

**Uwaga:** Wyciąć wylot pary wilgotną gąbką natychmiast po tym, jak para przestanie się tworzyć, ale uważaj, by się nie poparzyć!

6. Wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe. Możesz posłodzić do smaku, lub posypać pianę odrobiną sypkiego kakao.

**Uwaga:** Zaleca się, by przed kolejnym parzeniem kawy urządzenie ostygło. W przeciwnym razie kawa może mieć zapach spalenizny.

**BŁĘDY I MOŻLIWE PRZYCZYNY:**

Błąd	Przyczyna
Kawa nie przelatuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak wody w zbiorniku</li> <li>• Zmielona kawa jest za drobna</li> <li>• Za dużo kawy w filtrze</li> <li>• Pokrywa zbiornika nie jest dobrze zamknięta, para się ulotniła</li> <li>• Urządzenie nie jest włączone lub podłączone</li> </ul>
Kawa przelatuje za szybko	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmielona kawa jest za gruba</li> <li>• Mało kawy w filtrze</li> </ul>
Kawa przelewa się poza kanty uchwytu na filtr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uchwyt nie został prawidłowo nasadzony na główkę do parzenia</li> <li>• Rant uchwytu jest zabrudzony</li> <li>• Za dużo kawy w filtrze</li> <li>• Kawa została za mocno ściśnięta</li> </ul>
Brak pary	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik na wodę jest pusty</li> <li>• Za dużo wody w zbiorniku</li> <li>• Urządzenie nie jest włączone</li> </ul>
Kawa spływa kroplami	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbiornik jest pusty lub prawie pusty</li> </ul>
Mleko nie jest spienione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za mało pary</li> </ul>

**CZYSZCZENIE URZĄDZENIA DO PARZENIA ESPRESSO**

1. Odłączyć kabel.
2. Rurę czyścić bezpośrednio po użyciu, odczekując jeszcze ok. 1-2 sekundę po odparowaniu. Jeśli otwór na parę jest zatkany, należy go wyczyścić igłą. Jeśli to konieczne rura do odparowywania może być również odkręcona za pomocą miarki w kształcie łyżki (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i przeczyszczona. Następnie przymocować dyszę z powrotem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Dzbanek, pokrywa dzbanka, filtr oraz filiżanka do okapywania mogą być czyszczone za pomocą wody z płynem do naczyń lub w zmywarce (na górnej półce). Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Nie otwierać zamknięcia zbiornika, jeśli w urządzeniu znajduje się jeszcze ciśnienie.
4. Jeśli tylko para wodna się ulotni, otworzyć zamknięcie i usunąć pozostałą część wody z urządzenia. Następnie ponownie zamknąć pokrywę.
5. Zbiornik opróżniać zawsze pomiędzy jednym a drugim użytkowaniem.

6. Obudowę czyścić wilgotną ściereczką, ale przedtem pozostawić do ostygnięcia. Nie czyścić za pomocą druciaków.
7. Uchwyt czyścić podczas nieużywania i nie pozostawiać do zatrzaśniętego w urządzeniu, tylko przechowywać osobno.

**CZYSZCZENIE OSADU Z KAMIENIA**

1. Aby Twój ekspres do kawy dobrze działał, wewnętrzna instalacja rur była czysta, a smak kawy doskonały, należy czyścić ekspres z osadów kamienia co 2-3 miesiące.
2. Wypełnij pojemnik wodą i odkamieniaczem do poziomu MAX (w proporcji woda do odkamieniacza 4:1, proszę też przeczytać instrukcję odkamieniacza. Proszę użyć „odkamieniacza do zastosowań domowych”, albo kwasu cytrynowego (dostępnego w sklepach z chemią lub drogeriach), zamiast odkamieniacza (jedna setna część wody na trzy części kwasu cytrynowego).
3. Zgodnie z programem parzenia espresso, włóż metalowy lejek (bez kawy) i karafkę (dzbanek) na miejsce. Zagotuj wodę jak w „JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO”.
4. Przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/1), wskaźnik się zaświeci, zrób dwie filiżanki kawy (około 62ml). Następnie przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/3) i czekaj 5 sekund.
5. Przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/4) i wytwarzaj parę przez 2 minuty, następnie przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/3), by natychmiast wyłączyć urządzenie. Odkamieniacz powinien pozostać w urządzeniu na przynajmniej 15 minut.
6. Ponownie uruchom urządzenie i powtórz kroki 4-5 przynajmniej 3 razy.
7. Następnie przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/1), by gotować wodę aż odkamieniacz zniknie.
8. Następnie napełnij pojemnik wodą do poziomu MAX i ją zagotuj (bez wsypywania kawy), powtarzając kroki 4-5 3 razy (nie jest konieczne czekanie 15 minut w kroku 5). Woda powinna się całkowicie wygotować.
9. Powtórz krok 8 przynajmniej 3 razy, upewniając się, że rury są czyste.

**DANE TECHNICZNE:**

230V • 50Hz • 800W