

ESPRESSIONATA EVO MILK

Ekspres do kawy

10045425 10045426



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu. Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć potencjalnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Opis urządzenia 8
Instrukcja obsługi 9
Czyszczenie i konserwacja 17
Najczęściej zadawane pytania 18
Rozwiązywanie problemów 19
Rodzaje kawy 21
Instrukcja likwidacji 24
Producent 24

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10045425, 10045426
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Moc	1350 watów
Pojemność zbiornika na wodę	1,2 litra
Pojemność zbiornika na mleko	0,6 litrów
Ciśnienie	19 bar

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia ciała, pożaru, porażenia prądem elektrycznym, obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.
- Ekspres jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania kawy espresso. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, jedynie do użytku domowego i tym podobnych. Dotyczy to kuchni w biurach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i pensjonatach.
- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie i umysłowo mogą korzystać z urządzenia wyłącznie, jeśli odpowiedzialna osoba zapoznała ich z funkcjami oraz jeśli zrozumieli jakie są środki bezpieczeństwa oraz przyjęli środki ostrożności, a także wszelkie związane z nimi zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Serwis jest wymagany w przypadku, gdy urządzenie jest w jakikolwiek sposób uszkodzone, na przykład gdy uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, gdy został wylany płyn lub wpadł do niego jakiś przedmiot, urządzenie zostało wystawione na działanie deszczu lub wilgoci albo nie działa prawidłowo .

- Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Nie wolno uszkadzać, zginać lub nadmiernie rozciągać przewodu zasilającego ani umieszczać na nim ciężkich przedmiotów.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów zalecanych przez producenta urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że zbiornik na wodę urządzenia jest zawsze wypełniony wodą w ilości wymaganej dla danego zastosowania, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Trzymać z dala od gorącej pary wydobywającej się z urządzenia. Podczas przenoszenia gorących elementów urządzenia, takich jak dysza pary lub filtr, należy używać wyłącznie uchwytów lub dźwigni przymocowanych do urządzenia lub jego elementów.
- Nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami. Wilgoć z rąk może osadzić się na wtyczce i spowodować niebezpieczne porażenie prądem, jeśli wejdzie w kontakt z gniazdem.
- Nadzoruj urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie i jego komponenty należy przechowywać w suchym, czystym i niedostępnym dla osób nieupoważnionych miejscu.

- Należy nadzorować dzieci bawiące się w pobliżu urządzenia, aby uchronić je przed obrażeniami.
- Podczas czyszczenia lub nieużywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- Nie czyść akcesoriów, dopóki urządzenie nie ostygnie.
- Ekspresu do kawy nie wolno umieszczać w szafce podczas użytkowania.
- Nie wolno otwierać otworu wlewowego podczas użytkowania.
- Podłącz ekspres do kawy do uziemionego gniazdka.
- Nie używaj urządzenia w wysokich temperaturach, w silnych polach magnetycznych lub w wilgotnym otoczeniu. Nie należy umieszczać ekspresu do kawy na gorącej powierzchni, w pobliżu ognia lub innych urządzeń elektrycznych, takich jak lodówka.
- Umieść urządzenie w suchym miejscu.
- Umieść urządzenie na płaskim stole lub na blacie roboczym, upewniając się, że urządzenie znajduje się w odległości co najmniej 5 cm od przedmiotów, a tył urządzenia znajduje się w odległości ponad 20 cm od ściany. Nie należy wieszać przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub blatu.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka żadnych gorących powierzchni urządzenia.
- Podczas obsługi ekspresu do kawy nie należy dotykać metalowej powierzchni urządzenia bezpośrednio dłonią. Użyj pokrętła sterowania i uchwytu.

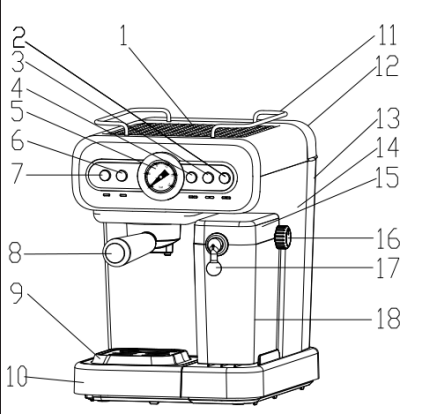
- Podczas korzystania z ekspresu do kawy nie należy dotykać gorących części urządzenia (takich jak przewód pary pod wysokim ciśnieniem, wylot wody itp. Powierzchnia grzejnika jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się rozpryskującą się wodą, parą lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Nie przesuwaj ekspresu do kawy i nie wyłączaj samowolnie zasilania, gdy ekspres do kawy jest używany.
- Regularnie czyść i konserwuj części ekspresu do kawy, aby zapewnić odpowiednią jakość kawy i długą żywotność ekspresu do kawy.



Uwaga

Ryzyko zranienia! Przed czyszczeniem i przenoszeniem urządzenia lub jego części należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Zapobiega to oparzeniom o gorące powierzchnie i obrażeniom spowodowanym przez gorące płyny.

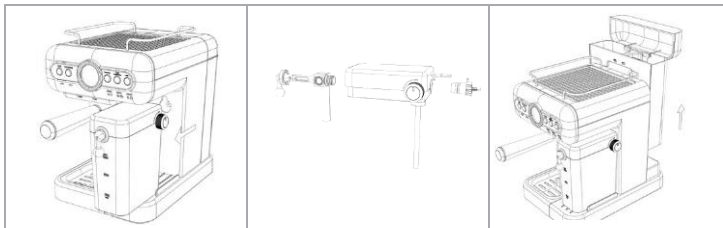
OPIS PRODUKTU

			
1	Miejsce na podgrzanie kubka	12	Pokrywa zbiornika na wodę
2	Przycisk "Latte".	13	Zbiornik wodny
3	Przycisk "Cappuccino" (naciśnij przycisk i przytrzymaj do spienienia mleka)	14	Korpus maszyny
4	Przycisk "Espresso".	15	Pokrywa zbiornika na mleko
5	Miernik ciśnienia	16	Pokrętko do regulacji spieniania mleka
6	Przycisk "Czyszczenie/ Odkamienianie".	17	Przycisk do wytwarzania pianki mlecznej
7	Wyłącznik	18	Zbiornik na mleko
8	Uchwyt lejka	19	Łyżka
9	Pokrywa tacy ociekowej	20	Mały filtr na 1 filiżankę ziemi kawa
10	Miska	21	Duży filtr na 2 filiżanki kawy mielonej
11	Ozdobny pierścień na górnej pokrywie	22	Uchwyt lejka

OBSŁUGA

ZACZYNAAMY

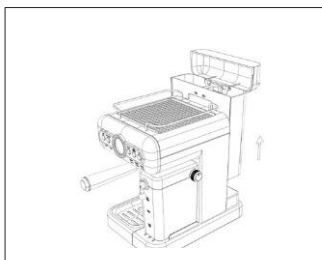
- Wyjmij ekspres do kawy z kartonu i sprawdź, czy akcesoria są kompletne.
- Wyczyść wszystkie zdejmowane części.



- W zależności od przygotowywanej kawy wyczyść ekspres do kawy 2-3 razy czystą wodą. Podczas czyszczenia ekspresu do kawy należy upewnić się, że w urządzeniu nie znajduje się kawa w proszku.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu produkt może nie wytwarzać wody, przez co przejdzie w stan ochronny. W tym momencie można przejść do trybu czyszczenia systemu spieniania mleka, naciskając przycisk "Clean/Descale". Dioda przycisku "Clean/Descale" będzie migać przez około 30 sekund po automatycznym zatrzymaniu.

Napełnianie zbiornika na wodę

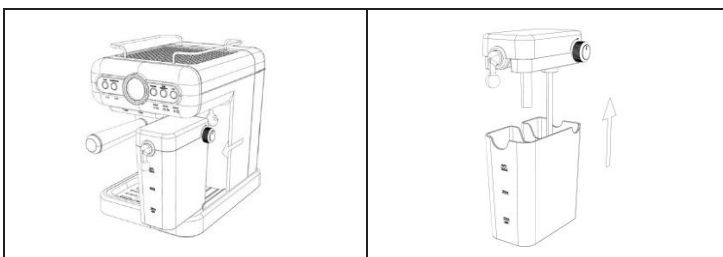


1. Otwórz pokrywę zbiornika wody i podnieś zbiornik wody.
2. Napełnij zbiornik świeżą, czystą wodą, uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX. Załóż zbiornik, delikatnie naciskając zawór znajdujący się w dolnej części zbiornika.
3. Łatwiej jest napełnić zbiornik bez jego wyjmowania, wlewając do niego wodę prosto z dzbanka.

Uwaga: Woda w obszarze pod zbiornikiem jest zjawiskiem normalnym. Dlatego też należy ją regularnie osuszać czystą gąbką. Nie używaj urządzenia, gdy w zbiorniku nie ma wody. Dodawaj wodę w odpowiednim czasie, gdy poziom wody spadnie poniżej minimum.

Wlewanie mleka do zbiornika na mleko

1. Wyjmij zbiornik na mleko w kierunku pokazanym na poniższej ilustracji.
2. Delikatnie podnieś pokrywę zbiornika na mleko, aby wlać 3% pełnego mleka o temperaturze 8°C do zbiornika na mleko i zamknij pokrywę zbiornika na mleko, aby włożyć zbiornik na mleko do ekspresu do kawy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, który oznacza, że zbiornik na mleko został zamontowany na miejscu.



Uwaga: Zbiornik na mleko musi być zamontowany na miejscu. Zbiornik na mleko zostanie wyciśnięty z powodu zbyt dużego ciśnienia wewnętrznego w procesie spieniania, jeśli nie zostanie zmontowany.

Wybór odpowiednich filiżanek kawy

Przed zaparzeniem należy wybrać odpowiedni rozmiar filiżanki zgodnie z poniższą tabelą.

Funkcja	Przycisk	Ilość espresso/ kawa (ml)	Rozmiar kubka (ml)
Espresso	małe	30-50	80-100
Espresso	duże	70-90	120-150
Cappuccino	małe	50-120	200-250
Cappuccino	duże	110-210	300-350
Latte	małe	90-200	300-350
Latte	duże	190-290	400-450

Wstępne podgrzewanie ekspresu do kawy

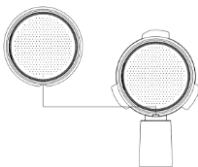
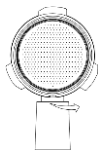
Podłącz przewód zasilający ekspresu do kawy do gniazdka elektrycznego. Gdy wszystkie kontrolki zapalą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Naciśnij główny wyłącznik zasilania jeden raz, kontrolka "On/Off" pozostanie włączona, a ekspres wejdzie w program autotestu, aby sprawdzić, czy NTC jest w porządku. Jeśli NTC jest w normie, zacznie się nagrzewać, a trzy kontrolki "Espresso", "Froth/Cappuccino" i "Latte" zaczną migać. Gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość, ogrzewanie zatrzyma się, a wszystkie kontrolki pozostaną włączone, wskazując, że ekspres do kawy jest gotowy do użycia.

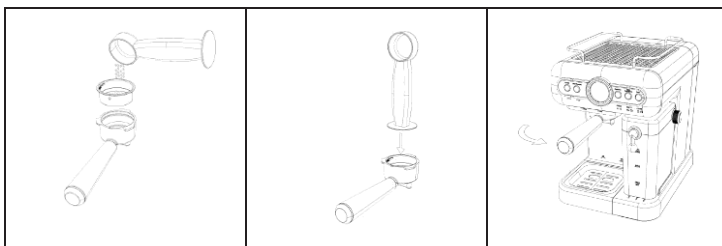
Uwaga: Gdy uruchomiony zostanie program autotestu w celu oceny nieprawidłowego działania NTC, odpowiednie lampki kontrolne (szczegółowe informacje znajdują się w zasadach ochrony) będą migać jednocześnie z sygnałem dźwiękowym przez 5 sekund, gdy ekspres do kawy nie działa. W tym stanie przycisk nie działa, a urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 30 sekundach od wystąpienia alarmu, przy czym wszystkie lampki kontrolne gasną.

Przygotowanie espresso

Po podgrzaniu ekspresu do kawy, wsyp żądaną ilość kawy w proszku (7-8 g na małą filiżankę, około 14-15 g na dużą filiżankę) i wciśnij proszek z siłą 150 N do filiżanki. Umieść pojemnik na filtr ze sprasowaną kawą w proszku w wyznaczonej pozycji lejka, a następnie obróć lejek do wyznaczonej pozycji ekspresu do kawy. Naciśnij przycisk "Espresso" jeden raz i odczekaj 5 sekund. Następnie lampka kontrolna "Espresso" w małej filiżance zacznie migać, a lampki kontrolne pozostałych funkcji kawy zaświecą się do połowy. W tym czasie ekspres rozpocznie przygotowywanie małej filiżanki kawy.

Alternatywnie można dwukrotnie nacisnąć przycisk „Espresso” i odczekać 5 sekund. Następnie kontrolka „Espresso” w dużej filiżance zacznie migać, a kontrolki pozostałych funkcji kawy zgasną do połowy. W tym momencie ekspres do kawy rozpocznie przygotowywanie dużej filiżanki kawy. Po zaparzeniu kawy włączy się alarm.

	
Upewnij się, że małe wgłębienie na małym filtrze (20) lub dużym filtrze (21) znajduje się powyżej wgłębienia na uchwycie lejka (22) po włożeniu.	Następnie delikatnie przekręć mały filtr (20) lub duży filtr (21), aby zabezpieczyć go przed wypadnięciem.



- Czas parzenia wynosi około 25 sekund dla małej filiżanki i 38 sekund dla dużej filiżanki. (Ekspres do kawy ma miernik przepływu, a czas będzie za każdym razem nieco inny)
- Proces parzenia kawy można zatrzymać, ponownie naciskając przycisk parzenia.

Uwaga: Aby zapobiec rozlaniu kawy, nie wyjmuj lejka na kawę, gdy urządzenie pobiera kawę.

Regulacja liczby filiżanek kawy

Ilość kawy ustawiona przez urządzenie podczas produkcji jest standardową ilością kawy w filiżance. Jeśli chcesz zmienić liczbę filiżanek kawy, wykonaj poniższe czynności:

1. Umieść jedną lub dwie filiżanki pod wylotem kawy.
2. Dostosuj ilość jednej filiżanki kawy. Po nagrzaniu urządzenia naciśnij przycisk "Espresso" jeden raz, a następnie naciskaj przycisk "Espresso" przez 3 sekundy. Następnie kontrolka „Espresso” w małej filiżance natychmiast zmieni kolor na migający, natomiast kontrolki pozostałych funkcji kawy zgasną w połowie. Ekspres do kawy rozpoczyna parzenie kawy i po 3 sekundach alarm wyda sygnał dźwiękowy, aby wprowadzić własny program. Przed zwolnieniem przycisku "Espresso" należy go nacisnąć i przytrzymać przez ponad 3 sekundy. Gdy w filiżance znajduje się żądana ilość kawy, naciśnięcie przycisku "Espresso" zatrzymuje proces parzenia kawy, a odpowiednia kontrolka miga trzykrotnie, wskazując, że ustawianie ilości kawy zostało zakończone.
3. Ustawić ilość podwójnej filiżanki kawy. Po podgrzaniu ekspresu należy dwukrotnie nacisnąć przycisk „Espresso”, następnie wcisnąć i przytrzymać przycisk „Espresso” przez 3 sekundy. Następnie kontrolka „Espresso” w dużej filiżance natychmiast zacznie migać, a kontrolki pozostałych funkcji kawy zgasną. Ekspres rozpocznie parzenie kawy, a po 3 sekundach brzęczyk wyda sygnał dźwiękowy, wprowadzając własny program. Przed zwolnieniem przycisku "Espresso" należy go nacisnąć i przytrzymać przez ponad 3 sekundy. Gdy w filiżance znajduje się żądana ilość kawy, naciśnięcie przycisku "Espresso" zatrzymuje proces parzenia kawy, a odpowiednia kontrolka miga trzykrotnie, wskazując, że ustawianie ilości kawy zostało zakończone.

4. Jeśli czas parzenia kawy jest ustawiony na mniej niż 15 sekund, czas bezczynności urządzenia wynosi około 21 sekund. Jeśli nie naciśniesz przycisku podczas parzenia kawy, zatrzyma się ono automatycznie po 75 sekundach.

Domyślne ustawienia fabryczne (reset)

Ta operacja przywraca domyślną wartość fabryczną ustawionej ilości kubków. Aby przywrócić domyślne ustawienia fabryczne, wykonaj następujące kroki:

Po nagrzanii urządzenia naciśnij i przytrzymaj przyciski "Espresso" i "Froth/Cappuccino" przez 3 sekundy, a wszystkie kontrolki migną pięć razy. Obecnie przywracane są domyślne ustawienia fabryczne urządzenia.

Przygotowanie cappuccino

1. Po podgrzaniu ekspresu do kawy, wsyp pożądaną ilość kawy w proszku do filtra (7-8 g na małą filiżankę, 14-15 g na dużą filiżankę, dociskając proszek do 150 N). Po zagęszczeniu kawy w proszku należy włożyć filtr do wyznaczonej pozycji lejka i przykręcić lejek do wyznaczonej pozycji ekspresu do kawy.
2. Umieść odpowiedniej wielkości filiżankę pod wylotem kawy, obróć pokrętko spieniania mleka, aby wyrównać wylot spieniania mleka z brzegiem filiżanki (długość wylotu spieniania mleka można regulować, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do określonej pozycji, obrócić pokrętko regulacji spieniania mleka do żądanej pozycji, pociągając je w kierunku brzegu filiżanki, ustawić je w odpowiedniej pozycji, a następnie obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w celu zamocowania).
3. Naciśnij jeden raz przycisk „Piana/Cappuccino” i odczekaj 5 sekund. Następnie kontrolka Cappuccino w małej filiżance zacznie migać, kontrolki pozostałych funkcji kawy zgasną do połowy i ekspres do kawy zacznie się nagrzewać przez pewien czas (4-30 sekund). Gdy osiągnie ustawioną temperaturę, generator spieniający mleko wytworzy piankę mleczną. Po utworzeniu się mlecznej piany kawa wypływa z lejka. Po zaparzeniu kawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Piana/Cappuccino” i odczekaj 5 sekund. Następnie kontrolka Cappuccino w dużej filiżance zacznie migać, kontrolki pozostałych funkcji kawy zgasną do połowy i ekspres do kawy zacznie się nagrzewać przez pewien czas (4-30 sekund). Gdy osiągnie ustawioną temperaturę, generator spieniający mleko wytworzy piankę mleczną. Po utworzeniu się mlecznej piany kawa wypływa z lejka. Po zaparzeniu kawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
5. W procesie parzenia kawy fantazyjnej możesz zatrzymać kawę, ponownie naciskając przycisk kawy fantazyjnej.

Przygotowanie latte

1. Po podgrzaniu ekspresu do kawy, wsyp pożądaną ilość kawy w proszku do filtra (7-8 g na małą filiżankę, 14-15 g na dużą filiżankę, dociskając proszek do 150 N). Po zageęszczeniu kawy w proszku należy włożyć filtr do wyznaczonej pozycji lejka i przykręcić lejek do wyznaczonej pozycji ekspresu do kawy.
2. Umieść odpowiedniej wielkości filiżankę pod wylotem kawy, obróć pokrętko spieniania mleka, aby wyrównać wylot spieniania mleka z brzegiem filiżanki (długość wylotu spieniania mleka można regulować, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do określonej pozycji, obrócić pokrętko regulacji spieniania mleka do żądanej pozycji, pociągając je w kierunku brzegu filiżanki, ustawić je w odpowiedniej pozycji, a następnie obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w celu zamocowania).
3. Naciśnij raz przycisk „Latte” i poczekaj 5 sekund. Następnie kontrolka Latte w małej filiżance zacznie migać, pozostałe kontrolki funkcji kawy zgasną do połowy, a ekspres do kawy zacznie się nagrzewać przez określony czas (4-30 sekund). Gdy osiągnie ustawioną temperaturę, generator spieniający mleko wytworzy piankę mleczną. Po utworzeniu się piany mlecznej kawa wypływa z lejka. Po zaparzeniu kawy włączy się alarm.
4. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Latte” i poczekaj 5 sekund. Następnie kontrolka Latte w dużej filiżance zacznie migać, pozostałe kontrolki funkcji kawy zgasną do połowy, a ekspres do kawy zacznie się nagrzewać przez określony czas (4-30 sekund). Gdy osiągnie ustawioną temperaturę, generator spieniający mleko wytworzy piankę mleczną. Po utworzeniu się piany mlecznej kawa wypływa z lejka. Po zaparzeniu kawy włączy się alarm.
5. W procesie parzenia kawy fantazyjnej możesz zatrzymać kawę, ponownie naciskając przycisk kawy fantazyjnej.

Uwaga: Funkcja czyszczenia systemu spieniania mleka musi zostać użyta co najmniej raz aby zapobiec zablokowaniu kanału spieniania mleka po zakończeniu jego produkcji.

Czyszczenie systemu spieniania mleka

1. Po zaparzeniu kawy lub wytworzeniu pianki mlecznej kontrolka przycisku "Czyścić/Odkamienić" pozostanie włączona, aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wyczyszczenia systemu spieniania mleka. Umieść filiżankę odpowiedniej wielkości (200 ml) pod wylotem kawy, obróć pokrętko regulacji spieniania mleka do pozycji dużej pianki mlecznej i naciśnij raz przycisk "Czyścić/Odkamienić". Ekspres przechodzi wówczas w tryb czyszczenia systemu spieniania mleka. W tym momencie kontrolka przycisku "Czyścić/Odkamienić" zacznie migać i wyłączy się automatycznie po około 30 sekundach.

2. Podczas czyszczenia nie można używać żadnego przycisku funkcyjnego.



Ostrzeżenie: ryzyko poparzenia

Generator piany mlecznej wytwarza dużo gorącej wody i pary podczas procesu czyszczenia.

Spienianie mleka

4. Podczas spieniania mleka włóż filiżankę (200 ml) odpowiedniej wielkości do wylotu kawy. Obróć pokrętko generatora spieniacza mleka, aby wyrównać wylot spienionego mleka z brzegiem filiżanki, a następnie obróć regulowane pokrętko spieniacza mleka do odpowiedniej pozycji.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "Froth/Cappuccino" przez ponad 3 sekundy. W tym momencie kontrolka przycisku "Froth/Cappuccino" zacznie migać wraz z pojedynczym sygnałem dźwiękowym alarmu, podczas gdy kontrolki innych funkcji kawy będą w połowie podświetlone, a wylot spienionego mleka będzie emitował spienione mleko. Po osiągnięciu żądanej ilości można ponownie nacisnąć przycisk "Piana/Cappuccino", aby zatrzymać tworzenie się mlecznej pianki.
6. Jeśli nic nie zrobisz podczas przygotowywania mleka, spieniacz automatycznie przestanie działać po około 30 sekundach. (Ekspres do kawy ma miernik przepływu, a czas będzie za każdym razem nieco inny)

Tryb oszczędzania energii

1. Jeśli po zakończeniu pracy ekspresu do kawy nie zostanie wykonana żadna operacja, ekspres do kawy przełączy się w tryb czuwania po około 29 minutach, a wszystkie kontrolki zgasną.
2. Jeśli ekspres do kawy znajduje się w trybie gotowości, naciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wznowienie podgrzewania.

Ochrona

1. Jeśli w dowolnym momencie wystąpi błąd NTC (np. zwarcie, przerwanie obwodu itp.), urządzenie musi przejść w stan ochronny. Jeśli układ NTC do pomiaru temperatury kawy ulegnie awarii, kontrolki "Espresso" małej i dużej filiżanki będą nadal migać. Jeśli układ NTC do pomiaru temperatury pianki mlecznej ulegnie awarii, kontrolki "Froth/Cappuccino" na małych i dużych filiżankach oraz "Latte" na małych i dużych filiżankach będą nadal migać. Ekspres będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 5 sekund, a wszystkie przyciski funkcyjne będą w tym stanie nieaktywne. Po 30 sekundach alarmu urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości i wszystkie lampki zgasną. urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości i wszystkie lampki zgasną.
2. Jeśli w zbiorniku na wodę nie ma wody, ekspres do kawy pracuje przez pewien czas, aż zatrzyma się i włączy się "Clean/Clean" -> „Espresso“ ->

"Pena/Cappuccino" -> „Latte“ -> "Sprzątanie". /Odkamienianie" będzie wyświetlane w cyklu bez żadnych operacji. Po 15 sekundach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Po napełnieniu zbiornika wody ekspres do kawy będzie ponownie gotowy do pracy.

Uwaga: Gdy ekspres do kawy znajduje się w stanie ochrony z powodu braku wody w zbiorniku wody, kawę można zaparzyć dopiero po napełnieniu zbiornika wody. Jeśli podczas tego procesu nie wypływa pianka mleczna lub kawa, należy natychmiast przerwać parzenie kawy. Możesz spróbować nacisnąć przycisk "Wyczyścić/Odkamieniać" jeden raz, aby przejść do trybu czyszczenia systemu spieniania mleka.

3. Jeśli zbiornik na mleko nie zostanie zainstalowany na swoim miejscu lub mikroprzełącznik okaże się zwarty lub otwarty, kontrolki przycisków "Froth/Cappuccino" i "Latte" zgasną.

Uwagi

- Podczas parzenia kawy wymagany jest ścisły nadzór.
- Nie wyjmuj lejka ekspresu do kawy podczas zaparzania kawy, aby zapobiec rozsypaniu się kawy.
- Krawędź wylotu spienionego mleka nie może być umieszczona na powierzchni mleka, aby go nie spalić, co spowoduje rozpryskiwanie mleka.
- Funkcja czyszczenia systemu spieniania mleka powinna być używana w odpowiednim czasie, a generator spieniania mleka powinien być czyszczony wilgotną szmatką, aby po spienieniu mleko nie przywierało do wylotu spieniania mleka.
- Funkcji czyszczenia systemu pianowego należy użyć co najmniej raz po spienieniu.

Odkamienianie

1. Po pewnym czasie użytkowania urządzenia kontrolka przycisku "Wyczyścić/Odkamieniać" zacznie szybko migać, wskazując, że urządzenie wymaga odkamienienia. (Domyślne odkamienianie: odkamienianie po 1000. cykli parzenia kawy)
2. Gdy urządzenie zgłosi alarm, użytkownicy powinni dodać roztwór odkamieniający do zbiornika wody. Roztwór odkamieniający należy rozcieńczyć zgodnie z instrukcjami na opakowaniu (stosunek wody do środka odkamieniającego) wynosi około 4:1 lub zgodnie z instrukcją obsługi. Jeśli odkamieniacz nie jest dostępny, zamiast niego można użyć "kwasu cytrynowego" o stosunku wody do kwasu cytrynowego wynoszącym około 100:3. Dodaj 0,5 l wody do zbiornika na wodę, napełnij zbiornik na mleko wodą i umieść odpowiedniej wielkości pojemnik pod wylotem spienionego mleka. Po wstępnym nagrzanu urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk "Wyczyścić/Odkamieniać" przez co najmniej 3 sekundy, a urządzenie przejdzie w tryb odkamieniania. Kontrolka przycisku

"Wyczyścić/Odkamieniać" zacznie migać. Ekspres cyrkuluje wodę z generatora spienionego mleka i wylotu kawy i automatycznie wychodzi z trybu odkamieniania po około 5 minutach.

3. W trybie odkamieniania można wyjść z trybu odkamieniania, naciskając przycisk "Wyczyścić/Odkamieniać".

Uwaga: Należy uważać, aby woda w szklance nie przelała się. Jeśli woda w szklance jest prawie pełna, wylej ją, aby woda nie przelewała się ze szklanki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę zasilania i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Czyszczenie po użyciu

- Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących. Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki
- Wyjmij tackę ociekową, opróżnij ją i regularnie płucz.
- Regularnie czyść zbiornik na wodę.
- Obróć filtr w lewo, aby wyjąć go wraz z ekranem filtra z urządzenia. Wyrzuć fusy z kawy, a następnie wyczyść filtr i sitka za pomocą płynu do mycia naczyń i miękkiej ściereczki. Następnie spłukać czystą wodą.
- Wyczyść wszystkie zdejmowane części czystą wodą i dokładnie je wysusz.

Regularne czyszczenie i konserwacja

- Aby zapewnić czysty smak kawy, należy przeprowadzać odkamienianie, czyszczenie i konserwację ekspresu do kawy co 2-3 miesiące.
- Użyj odkamieniacza, aby usunąć kamień z urządzenia (stosunek wody do odkamieniacza wynosi około 4:1); przeczytaj i postępuj zgodnie z instrukcjami odkamieniania). Jeśli nie masz odkamieniacza, możesz zamiast niego użyć kwasu cytrynowego (stosunek wody do kwasu cytrynowego wynosi około 100:3).
- Podczas czyszczenia ekspresu należy zwrócić uwagę, aby w ekspresie nie pozostała kawa mielona.
- Wyczyść wylot wody i wężyk pary, wykonując czynności podane dla przygotowania cappuccino (patrz "Czyszczenie po przygotowaniu pianki mlecznej"). Opisaną powyżej procedurę czyszczenia należy przeprowadzić 3 razy przy użyciu czystej wody, aby upewnić się, że urządzenie jest czyste. Pozostawić ekspres do kawy na dłużej niż 3 minuty w celu powtórnego czyszczenia.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Która kawa w proszku jest odpowiednia do ekspresu do kawy?

Prawidłowy proszek można rozpoznać po kształcie proszku po wyciśnięciu na sicie:

- Jeśli proszek jest papkowaty, jest zbyt drobny.
- Jeśli proszek kruszy się, jest zbyt gruboziarnisty.
- Jeśli proszek mocno się skleja, jest odpowiedni.

Jaka jest odpowiednia ilość proszku?

- Aby zaparzyć 1 filiżankę espresso, dodaj łyżkę stołową (ok. 7-8 g) espresso w proszku na drobnym sitku.
- Aby zaparzyć 2 filiżanki espresso, umieść dwie miarki (ok. 14-15 g) espresso w proszku w dużym sitku.

Jaka jest funkcja małego haczyka na filtrze?

Hak zapobiega wypadnięciu siatki filtra z filtra, podczas opróżniania proszku.

Jaka jest funkcja obszaru podgrzewania kubka?

Podgrzewając filiżankę kawy w tym obszarze, można uzyskać lepszy smak kawy, ponieważ różnica temperatur podczas nalewania kawy do filiżanki jest mniejsza.

Jaka jest funkcja przyłącza pary na rurze parowej?

Dzięki temu mleko wiruje pod wpływem pary. Dzięki temu mleczna pianka staje się jędrniejsza i bardziej miękka.

Dlaczego mleko się nie pieni?

- Upewnij się, że używasz zimnego mleka.
- Nie spieniaj mleka zbyt długo. Jeśli będzie zbyt gorący, mleczna pianka nie utworzy się.

Co zrobić, jeśli bąbelki w mlecznej piance są nierównej wielkości?

Stuknij szklanką mleka, aby usunąć duże pęcherzyki powietrza. Następnie obracać dzbanek z mlekiem poziomo, aby całkowicie wymieszać mleko i piankę mleczną.

Jaki rodzaj mleka nadaje się do spieniania?

Mleko o niskiej zawartości tłuszczu łatwo się spienia, ale bąbelki i piana są nieco większe i bardziej puszyste. Pełne mleko jest trudniejsze do spienienia, ale mleczna pianka jest przyjemna i gęsta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

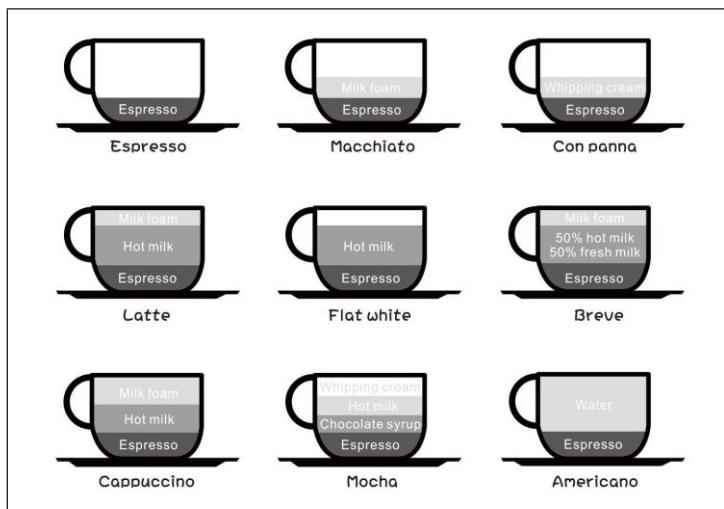
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kawa jest nalewana przez szczelinę lejka.	Na uszczelce znajduje się brud.	Wyczyść drobne zabrudzenia wewnątrz
	Kawa w proszku jest zbyt drobna.	Zastąp ją odpowiednio zmieloną kawą w proszku.
	Kawa w proszku była zbyt ubita.	Ciśnienie kawy powinno wynosić około 15 kg.
	Pierścień uszczelniający jest stary.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym centrum serwisowym.
	Na uszczelce filtra znajduje się kawa w proszku.	Wyczyść górną część pojemnika filtra przed jego włożeniem
Dźwigni nie można przełączyć do pozycji zablokowanej.	Ilość kawy w proszku przekroczyła maksymalną pojemność.	Zmniejsz ilość kawy w proszku.
	Nie dodano kawy w proszku, a dźwignia nie została umieszczona we właściwym miejscu.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Zimna kawa.	Kontrolka nie świeci się.	Urządzenie działa, gdy wskaźnik jest włączony.
	Zaparzacz ekspresu do kawy jest uszkodzony.	Prosimy o kontakt z autoryzowanym centrum serwisowym.
Pompa jest zbyt głośna	Brak wody w zbiorniku wody	Wlej wodę do zbiornika na wodę.
	Zbiornik wody jest nieprawidłowo zainstalowany.	Prawidłowo ustawić zbiornik wody.
Słaba kawa.	Kawa w proszku nie jest prawidłowo wciśnięta.	Ustaw kawę w proszku w pozycji poziomej.
	Mała kawa w proszku	Dodaj kawę w proszku
	Kawa mielona jest zbyt gruba	Użyj kawy mielonej do espresso.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Kolor kawy jest zbyt ciemny	Proszek na sicie był naciśnięty zbyt mocno.	Nie naciskaj proszku tak mocno.
	Za dużo proszku.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często zadawane pytania)
	Sito jest zbyt brudne.	Wyczyść sito.
	Proszek jest zbyt drobny.	Użyj grubszego proszku.
	Wylot wody jest zatkany.	Wyczyść wylot wody.
Kawa parzy się normalnie, ale wylot spienionego mleka nie wytwarza spienionego mleka.	System spieniania mleka jest zablokowany	Dodaj odpowiednią ilość octu do zbiornika na wodę i spróbuj użyć funkcji czyszczenia systemu spieniania mleka.
Mleko nie ma pianki po spienieniu.	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Lodowate mleko
Nie można prawidłowo włożyć filtra.	Za dużo proszku.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często zadawane pytania)
	Wspornik jest uszkodzony.	Skontaktuj się ze specjalistą.
„Wyczyścić/Odkamienić” –>”Espresso”->”Piana/Cappuccino”->”Latte”-> w cyklu wyświetlany jest komunikat ”Wyczyścić/Odkamienić”	W zbiorniku nie ma wody.	Wlej wodę do zbiornika na wodę
Kontrolka przycisku ”Wyczyścić/Odkamienić” zacznie szybko migać	Alarm odkamieniania przypomina użytkownikowi o konieczności odkamienienia urządzenia.	Odkamień urządzenie zgodnie z instrukcjami.
Przy pierwszym uruchomieniu kawa i pianka kawowa nie są wytwarzane w znacznym stopniu.	W pompie wody zaczyna brakować wody, co uniemożliwia zaparzenie kawy.	Naciśnij przycisk ”Wyczyścić/Odkamienić” jeden raz, aby przejść do trybu czyszczenia. systemu spieniania mleka

RODZAJE KAWY - WARIANTY KAWY

Przygotowanie kawy premium

Wszystkie rodzaje luksusowej kawy espresso są przygotowywane na bazie espresso. Dodanie mleka może nie tylko nadać kawie mleczny smak, ale także stworzyć różne smaki poprzez dodanie mleka, pianki mlecznej i śmietanki w różnych proporcjach, otwierając wiele możliwości. Poniższy rysunek przedstawia różne warianty kawy z różną zawartością mleka:



Espresso ma charakterystyczny smak i może być nazywane oryginalną kawą. Po zmieszaniu z mlekiem lub innymi składnikami zachowuje swój smak. Typowe przygotowanie espresso obejmuje następujące przepisy:

Cappuccino

Metoda przygotowania cappuccino polega na podgrzaniu mleka w filiżance do temperatury 66°C za pomocą dyszy parowej ekspresu do kawy i wytworzeniu grubej warstwy bąbelków na mleku. Następnie wlej espresso do filiżanki, a potem mleko. Espresso, mleko i mleczna pianka stanowią 1/3 filiżanki. W rezultacie powstaje kawa, której górna część jest biała, a dolna jasnobrązowa. Cappuccino można pić z cukrem, mielonym cynamonem lub kakao w proszku.

Caffè latte

Słowo "latte" oznacza "mleko". Składa się z gorącego mleka i espresso. Powoli wlej filiżankę gorącego mleka i espresso do filiżanki kawy z obu stron jednocześnie w proporcji 6:1. (Tradycyjna latte ma tylko gorące mleko i nie ma mlecznej pianki)

Espresso macchiato

Słowo "macchiato" oznacza "nakrapiany". Aby ją przygotować, wystarczy dodać odrobinę mlecznej pianki do filiżanki zwykłego espresso. Na espresso wylewana jest tylko niewielka ilość pianki, a nie dużo mleka.

Latte macchiato

Latte macchiato to rodzaj kawy zalewanej gorącym mlekiem. Najpierw przygotuj filiżankę z gorącym mlekiem i mleczną pianką i umieść ją w szklance. Następnie przelej do filiżanki espresso. Dzięki temu espresso ma intensywny kolor na górze i jasny kolor na dole. Wlej espresso przez krawędź do filiżanki. Dzięki różnym prędkościom przepływu kawy, atrakcyjne wizualnie różnice w wyglądzie filiżanki są widoczne z zewnątrz.

Caffè mocha

Kawa Mocha składa się z espresso, gorącego mleka z mleczną pianką i sosu czekoladowego, z których każdy zajmuje 1/3 filiżanki. Sos czekoladowy można powoli wylewać z krawędzi szklanki, tworząc formację przypominającą wodospad.

Espresso con panna

W klasycznym espresso con panna do espresso dodaje się odrobinę bitej śmietany. Obecnie istnieje wiele różnych smaków, które są bardzo popularne. Dostępne są różne syropy do aromatyzowania, niektóre wytwarzane z wina, inne z miodu, a jeszcze inne z mleka sojowego.

Różnorodność smaku kawy

Nie tylko wybór ekspresu do kawy determinuje smak kawy, aromat kawy również różni się w zależności od rodzaju ziaren kawy. Poniżej znajduje się możliwa klasyfikacja smaku różnych ziaren kawy:

Kwaśny smak	Mocha, kwaśna kawa z Hawajów, Meksyku, Gwatemali, kawa górską z Kostaryki, Kilimandżaro, Kolumbii, Zimbabwe, Salwadoru, nowe mokre ziarna półkuli zachodniej.
Gorzki smak	Wszystkie rodzaje starych ziaren z Jawy, Medellín, Bogoty, Angola, Kongo, Uganda.
Słodki smak	Kolumbia Mandheling, stare ziarna z Wenezueli, Blue Mountain, Kilimanjaro, Mocha, Gwatemala, Meksyk, Kenia, Santos, Haiti
Neutralny smak	Brazylia, Salwador, nizinna Kostaryka, Wenezuela, Honduras, Kuba
Kwaśny i delikatny smak	Columbia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Gwatemala, Kostaryka

Niezależnie od tego, gdzie ziarna kawy są produkowane, palenie, mielenie i parzenie są ważnymi elementami, które mogą wpływać na smak kawy. Zaparz sobie filiżankę kawy, ciesz się przyjemnym i relaksującym czasem i poczuj pikantny i delikatny posmak.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać w punkcie zbiórki i urządzeniach elektronicznych. Pozbywając się tego produktu zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi skutkami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub służbami utylizacji odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN