

STAL PRESSO SLIM

Ekspres do kawy

10046328 10046330 10046331



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane na skutek nieprzestrzegania instrukcji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Opis produktu	6
Działanie	8
Czyszczenie i konserwacja	13
Rozwiązywanie problemów	15
Instrukcja likwidacji	16
Producent i Importer (UK)	16

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046328, 10046330, 10046331
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1350 W
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	15.6x31x31.7cm
Waga całkowita	3,6 kg

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne bezpieczeństwo

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na przyszłość.
- Z urządzenia i akcesoriów należy korzystać wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem i nie używać ich do celów innych niż określone w instrukcji.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część lub akcesoria są uszkodzone lub wadliwe. Jeśli część lub akcesorium jest uszkodzone lub wadliwe, musi zostać wymienione przez producenta lub przedstawiciela autoryzowanego serwisu.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Korzystanie z tego urządzenia przez dzieci lub osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną, umysłową lub ruchową, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, może prowadzić do zagrożeń. Osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo powinny dostarczyć instrukcje obsługi lub nadzorować bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanien, pryszniców, zlewów lub innych zbiorników zawierających wodę.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Jeśli urządzenie jest zanurzone w wodzie lub innych płynach, nie należy wyciągać go rękami. Natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego. Jeśli urządzenie zostanie zanurzone w wodzie lub innych płynach, nie należy go ponownie używać.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak zaplecze kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwa rolne; klientów w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych; zakwaterowanie ze śniadaniem.

Bezpieczeństwo podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenia nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka. W razie potrzeby należy użyć uziemionego przedłużacza o odpowiedniej średnicy (co najmniej 3 x 1 mm²).
- Upewnić się, że woda nie przedostanie się do wtyczek przewodu zasilającego i przedłużacza.
- Kabel sieciowy lub przedłużacz nie mogą być splecione.
- Upewnij się, że kabel sieciowy nie zwisa ponad krawędź blatu roboczego i nie może zostać przypadkowo pociągnięty lub zakopnięty.
- Kabel sieciowy należy trzymać z dala od źródeł ciepła, oleju i ostrych krawędzi.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jakkolwiek jego część lub akcesoria są uszkodzone lub wadliwe. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

- Aby odłączyć wtyczkę sieciową od zasilania, nie ciągnij za kabel sieciowy.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem i konserwacją należy odłączyć wtyczkę sieciową od zasilania.

Instrukcje bezpieczeństwa dla ekspresów do kawy

- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym środowisku.
- Jeśli urządzenie jest napętnione wodą, należy go używać wyłącznie w środowisku wolnym od mrozu.
- Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Umieść urządzenie na odpornej na wysoką temperaturę i niezwilżalnej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na płycie grzewczej.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia.
- Upewnij się, że urządzenie nie ma kontaktu z substancjami łatwopalnymi.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła.
- Należy uważać na gorącą wodę i parę, aby uniknąć poparzeń.
- Nieużywane urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu. Upewnij się, że dzieci nie mają dostępu do przechowywanych urządzeń.

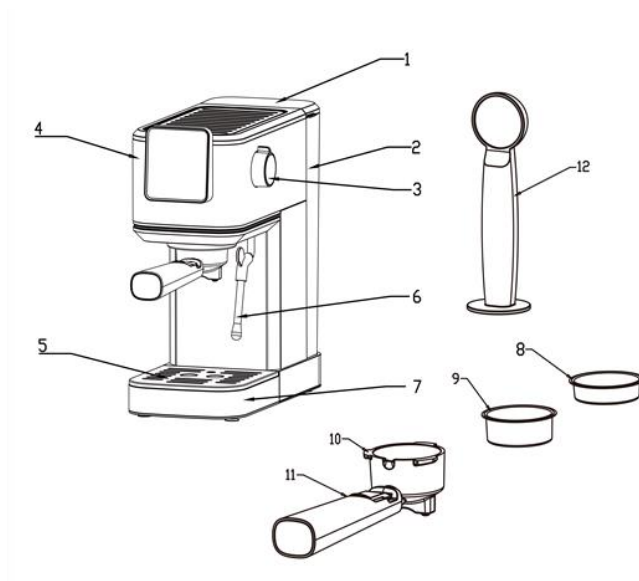
Zutylizować opakowanie.



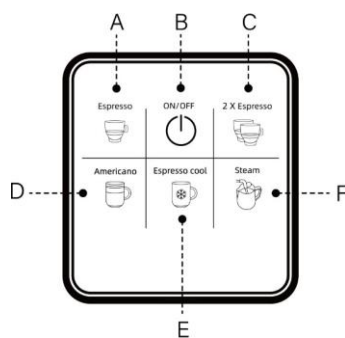
OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo uduszenia się! Plastikowe opakowania należy natychmiast usuwać, aby dzieci nie odniosły obrażeń.

OPIS PRODUKTU



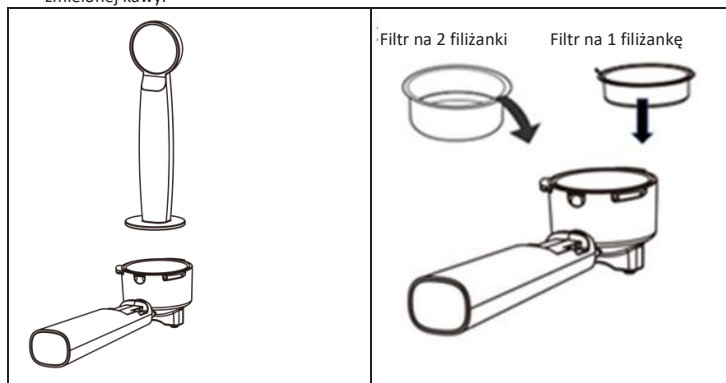
Panel sterowania



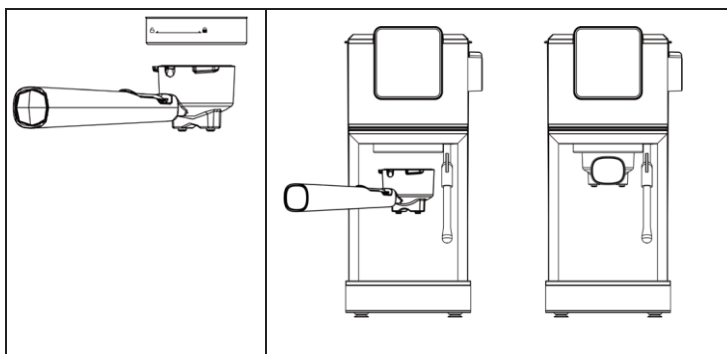
1	Pokrywa zbiornika	A	1-shot gorące espresso
2	Zbiornik wodny	B	ON/OFF
3	Pokrętko pary	C	2-shot gorące espresso
4	Panel sterowania	D	Americano
5	Filiżanka	E	Zimne Espresso
6	Dysza parowa	F	Para
7	Miska		
8	Filtr na 1 filiżankę		
9	Filtr na 2 filiżankę		
10	Portafiltr		
11	Uchwyt filtra		
12	Odmiararka i ubijak		

OBŚŁUGA

1. Upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony i odłączony od zasilania.
2. Chwyć uchwyt zbiornika wody i wyjmij zbiornik wody.
3. Napełnij zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą.
Nie przekraczaj znaku maximum.
4. Ponownie włóż zbiornik wody, aby upewnić się, że jest prawidłowo umieszczony.
5. Włóż filtr do portafiltera. Wsyp proszek espresso do zaparacza za pomocą dołączonej miarki. Ciśnienie filtra jest tak samo ważne dla dobrego espresso, jak rodzaj kawy i stopień mielenia. Zawsze upewnij się, że filtr jest czysty i wolny od pozostałości zmielonej kawy.



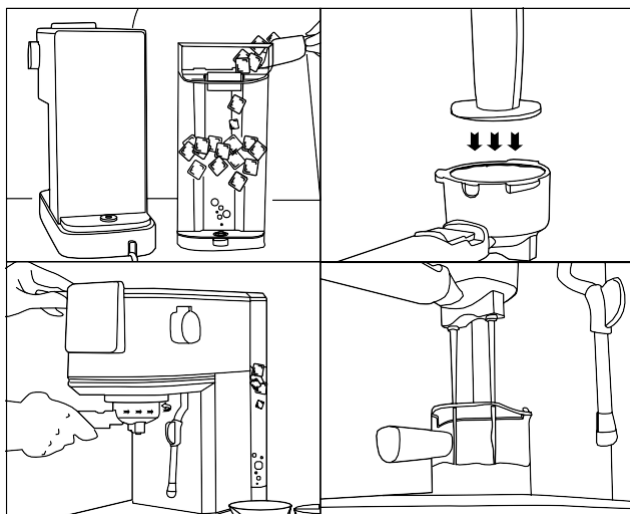
- Jeśli mielenie jest zbyt drobne, wystąpi nadmierna ekstrakcja i goryczka, tworząc nierówny krem na wierzchu.
 - Jeśli mielenie jest zbyt grube, woda przeleje się zbyt szybko, a na wierzchu espresso nie będzie wystarczającej ilości pianki.
 - W razie potrzeby dodaj więcej espresso w proszku, aby wypełnić filtr.
 - Ponownie wyciśnij proszek espresso za pomocą ubijaka.
 - Wytrzyj nadmiar kawy z obręczy, aby zapewnić dobre dopasowanie pod obręczą głowicy zaparzającej i zapobiec wyciekom.
 - Zagęszczanie proszku do espresso jest ważną częścią procesu przygotowywania espresso.
 - Jeśli proszek espresso jest mocno sprasowany, espresso będzie płynąć powoli i będzie więcej piany.
 - Jeśli proszek do espresso nie jest mocno sprasowany, espresso będzie przeciekać szybciej i będzie mniej piany.
6. Podłącz portafiltr do głowicy parzenia. Przesuń uchwyt w lewo, a następnie obróć go w prawo, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Zwolnij uchwyt, portafiltr powinien być pewnie osadzony w głowicy i skierowany do przodu pod kątem 90°.



7. Umieść jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod wylotem kawy.
8. Po podłączeniu, naciśnij przycisk ON/OFF, wszystkie wskaźniki będą stabilne.

Zimne Espresso

Wrzuć kostki lodu do zbiornika wody, naciśnij przycisk "Espresso Cool", aby uzyskać zimne espresso, najdłuższy czas to 19 sekund.



Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj lodowej wody.

Jednorazowe gorące espresso

- Naciśnij przycisk "Hot espresso", a wskaźnik zacznie migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.
- Zapalenie się wskaźnika oznacza, że elementy wewnętrzne są nagrzane i gotowe do zaparzenia kawy, a najdłuższy czas to 17 sekund.

Podwójne gorące espresso

- Naciśnij przycisk "Hot espresso", a wskaźnik zacznie migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.
- Zapalenie się kontrolki oznacza, że elementy wewnętrzne są nagrzane i gotowe do zaparzenia kawy, a najdłuższy czas to 25 sekund.

Wskazówka:

- Idealna kawa ma ciemny, karmelowy kolor z czerwonymi refleksami.
- Po zaparzeniu gorącego espresso należy odczekać 15 minut, aż urządzenie ostygnie przed przygotowaniem zimnego espresso.
- Przekręć pokrętkę pary do pozycji "ON", aby wypuścić gorącą wodę i schłodzić urządzenie. Po pewnym czasie ustaw regulator pary w pozycji "OFF". Ekspres do kawy jest ponownie gotowy do użycia.

Americano

- Po naciśnięciu przycisku "Americano" lampka kontrolna zacznie migać, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.
- Gdy wskaźnik przestanie migać i pozostanie włączony, urządzenie jest gotowe do pracy do zaparzenia kawy, najdłuższy czas to 41 sekund.

Funkcja pary

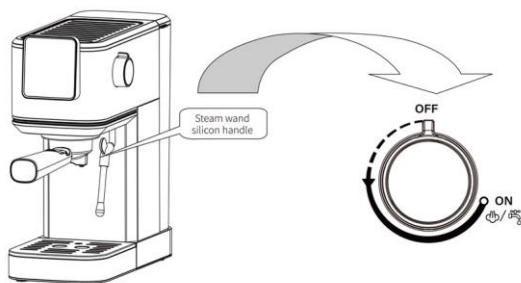
Z "parą" można zrobić dwie rzeczy. Możesz podgrzać mleko lub wymieszać powietrze z mlekiem, aby uzyskać piankową konsystencję. Jeśli jednak chcesz, aby konsystencja mleka była idealna, musisz uzbroić się w cierpliwość.

1. Określ ilość potrzebnego mleka na podstawie liczby przygotowywanych filiżanek.

Uwaga: Należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się podczas tego procesu.

2. Wlej zimne, schłodzone mleko do pojemnika do spieniania ze stali nierdzewnej mniej więcej do 1/3.
3. Po naciśnięciu przycisku pary zacznie on migać. Ustabilizuje się, gdy będzie gotowy do użycia.
4. Wyczyść pozostałości na dyszy parowej. Funkcję pary włącza się, obracając pokrętkę regulacji pary do pozycji włączonej. Gdy nie ma już wody, można obrócić pokrętkę sterowania do pozycji OFF.

5. Obróć dyszę pary na bok urządzenia.
6. Umieść dyszę pary w mleku tak, aby dysza znajdowała się około 1 cm pod powierzchnią i włącz funkcję pary, naciskając przycisk PARA i obracając pokrętkę STEAM do pozycji ON.
7. Obróć kubek tak, aby dysza pary stykała się z dyszą i przechylił kubek, aż końcówka dyszy pary znajdzie się tuż poniżej poziomu mleka. Rozpocznie się proces spieniania mleka.



Uwaga: Nie należy dopuszczać do nierównomiernego rozpylania pary, ponieważ powoduje to powstawanie napowietrzonej piany/pęcherzyków. Jeśli tak się stanie, podnieś kubek, aby obniżyć dyszę pary głębiej do mleka.

8. Gdy para podgrzewa i dostosowuje teksturę mleka, poziom mleka w filiżance zaczyna rosnąć. W takim przypadku należy kontrolować poziom mleka, przechylając kubek, zawsze utrzymując końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią.
9. Gdy utworzy się piana, podnieś filiżankę, aż dysza pary znajdzie się na środku mleka.

Uwaga: Każdy napój wymaga innej ilości piany. Na przykład cappuccino wymaga więcej pianki niż latte.

10. Aby natychmiast zatrzymać parę, należy ustawić pokrętkę pary w pozycji "OFF".

Uwaga: Nie gotować mleka.

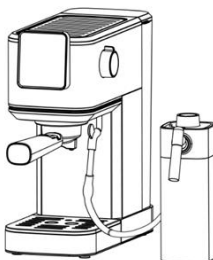
11. Zdejmij kubek, przetrzyj dyszę pary i dyszę czystą wilgotną ściereczką i natychmiast wypuść niewielką ilość pary.

Przygotowanie cappuccino/spienionego mleka

Filiżankę cappuccino uzyskuje się po dodaniu spienionego mleka do filiżanki espresso.

1. Przygotuj espresso, używając wystarczająco dużego pojemnika, jak opisano w sekcji "Gorące espresso", upewniając się, że pokrętko pary znajduje się w pozycji OFF.
2. Naciśnij przycisk pary, wskaźnik przycisku kawy zgaśnie, poczekaj, aż wskaźnik przycisku pary zaświeci się.
3. Napełnij pojemnik na mleko około 200 ml mleka do przygotowania cappuccino, zaleca się użycie pełnego mleka o temperaturze z lodówki (nie gorącego!).

Uwaga: Pamiętaj, że mleko podwoi swoją objętość, więc upewnij się, że wysokość pryzmy mleka nie przekracza pojemnika.



Uwaga: Pojemnik na mleko nie wchodzi w skład zestawu i można go nabyć osobno (numer produktu: 10046331).

4. Powoli przekręć pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, para zacznie wydobywać się ze spieniacza.

Uwaga: Nie należy szybko przekręcać pokrętki pary, ponieważ w krótkim czasie dojdzie do nagromadzenia pary, co zwiększy ryzyko poparzenia.

5. Włóż dyszę pary do gumowej rurki i spień mleko, przesuwając pojemnik w górę i w dół.
6. Po osiągnięciu pożądanego rezultatu należy ustawić regulator pary w pozycji OFF.

Uwaga: Natychmiast po zatrzymaniu pary wyczyść wylot pary wilgotną gąbką, ale uważaj, aby się nie zranić!

7. Wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe. Posłodź do smaku i w razie potrzeby posypać kakao w proszku.
8. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania. Wszystkie wskaźniki zgasną.

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować kawę natychmiast po przygotowaniu pary

Wskaźnik kawy zacznie migać po naciśnięciu przycisku kawy. W tym momencie należy obrócić pokrętkę regulacji pary do pozycji ON, aby pobrać gorącą wodę i umożliwić ostygnięcie urządzenia.

Funkcja chłodzenia

Jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę po spienieniu mleka lub bezpośrednio po spienieniu mleka lub wyczyszczeniu rurki pary, musisz poczekać, aż urządzenie ostygnie.

W przeciwnym razie kawa będzie przypalona. Po ostygnięciu urządzenia można kontynuować parzenie kawy.

Po wyczyszczeniu rurki parowej i spienieniu mleka temperatura będzie wyższa. Aby zatrzymać funkcję pary, naciśnij specjalny przycisk. Przekręć pokrętkę pary do pozycji "ON", aby wypuścić gorącą wodę i schłodzić urządzenie. Po pewnym czasie ustaw regulator w pozycji "OFF".

Ekspres do kawy jest ponownie gotowy do użycia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Podczas czyszczenia urządzenie musi być wyłączone, a wtyczka musi być wyjęta z gniazdka.

Zdecydowanie zalecamy, aby nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Do czyszczenia wystarczy przetrzeć czystą, wilgotną szmatką i wysuszyć przed przechowywaniem.

Czyszczenie filtrów, uchwytu filtra i głowicy parowej

Filtry ze stali nierdzewnej muszą być dokładnie czyszczone. Uchwyt filtra należy przepłukać pod bieżącą wodą natychmiast po użyciu, aby usunąć pozostałości kawy. Okresowo przepuszczaj wodę przez urządzenie z zamontowanym uchwytem filtra, ale bez mielonej kawy, aby wypłukać wszelkie pozostałości kawy.

Do czyszczenia należy użyć wilgotnej, czystej szmatki i dokładnie wytrzeć wewnątrz głowicy parującej, aby usunąć resztki kawy.

Czyszczenie zewnętrznej pokrywy/płyty grzewczej kubków

Do czyszczenia pokrywy zewnętrznej nie należy używać konwencjonalnych lub agresywnych środków czyszczących. Użyj miękkiej, wilgotnej ściereczki do wyczyszczenia zewnętrznej powłoki i płyty do podgrzewania kubków.

Czyszczenie tacy ociekowej

Mała podstawka musi być często wyjmowana, czyszczona i opróżniana, zwłaszcza gdy taca ociekowa jest pełna. Stojak można umyć i dokładnie wypłukać w ciepłej wodzie z mydłem. Używaj nieściernych środków czyszczących (nie używaj ściernych środków czyszczących, padów ani ściereczek, które mogą porysować powierzchnię).

Czyszczenie tacy ociekowej

Tacka ociekowa musi zostać usunięta po zdjęciu podstawy. Następnie wyczyść części miękką wilgotną szmatką (nie używaj ściernych środków czyszczących ani materiałów ściernych).

Uwaga: Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie dyszy parowej

Po ugotowaniu mleka na parze należy wyczyścić dyszę parową. Za pomocą wilgotnej szmatki wytrzyj dyszę pary, a następnie obróć dyszę pary z powrotem do tacki ociekowej, po czym na chwilę włącz pokrętko regulacji pary. Spowoduje to uwolnienie pozostałego mleka z dyszy parowej. Upewnij się, że pokrętko dyszy parowej znajduje się w pozycji OFF. Wyłącz urządzenie, odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu ostygnąć. Jeśli dysza pary pozostaje zablokowana, użyj narzędzia do przekłuwania, aby oczyścić otwór.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Proponowane rozwiązanie
Z otworu nie wydobywa się kawa.	W zbiorniku brak wody.	Napełnij zbiornik wodą i przepuść ją przez ekspres bez filtra do kawy, aby upewnić się, że jest całkowicie napełniony
	Fusy kawy są zbyt drobne lub zbyt mocno ubite	Opróżnij filtr i wyczyść go pod bieżącą wodą. Przetrzyj filtr ściereczką. Napełnij filtr kawą i wytrzymaj.
Z dyszy parowej nie wydobywa się para	Rurka dyszy parowej jest zablokowana	Sprawdź "Jeśli wylot pary jest zablokowany".
	W zbiorniku brak wody.	Napełnić zbiornik wodą, przepuścić gorącą wodę przez dyszę parową, aby zapewnić przepływ wody.
Wyciek wody z dolnej części urządzenia	Zbyt dużo wody w tacy ociekowej.	Wyczyść tackę ociekową.
Woda wypływa na zewnątrz filtra	Kawa pozostawiona na krawędzi filtra	Wyczyść go
Kawa źle smakuje	Zbyt stara woda, nieprawidłowo wyczyszczony sprzęt	Czyszczenie i odkamienianie sprzętu
Słaba para lub jej brak z dyszy parowej	Dysza pary jest zatkana	Czyszczenie i odkamienianie sprzętu
Słabe spienianie mleka	Zastosowano mleko odtłuszczone	Najlepiej używać pełnotłustego mleka

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zamiast tego należy oddać go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich sąsiadów przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT I IMPORTER (UK)

Producent:

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

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

Londyn, W8 6ND Wielka

Brytania



KLARSTEIN