

ESPRESSIONATA EVO

Ekspres do kawy

10045423 10045424



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwą obsługą. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszych instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4
Przegląd urządzeń 8
Obsługa 9
Rodzaje kawy 13
Czyszczenie i pielęgnacja 16
Często zadawane pytania 17
Rozwiązywanie problemów 18
Utylizacja urządzenia 20
Producent 20

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10045423, 10045424
Zasilanie	220-240 V~ 50/60 Hz
Moc	950 W
Pojemność zbiornika na wodę	1,2 L
Ciśnienie	19 Bar

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć ryzyka uszkodzeń fizycznych, pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i szkód materialnych.
- Ekspres jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania kawy espresso. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, lecz wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach. Dotyczy to kuchni w biurach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i pensjonatach.
- Dzieci od 8 roku życia oraz osoby z niepełnosprawnościami fizyczną, sensoryczną i umysłową mogą korzystać z urządzenia tylko wtedy, gdy osoba odpowiedzialna zapoznała je z jego funkcjami i zrozumiała obowiązujące środki bezpieczeństwa oraz wszystkie związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno wykonywać czyszczenia ani konserwacji, 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. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny w żadnym wypadku być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Naprawa jest wymagana, jeśli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, na przykład uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeśli na urządzenie został rozlany płyn lub dostał się do niego jakiś przedmiot, jeśli urządzenie zostało wystawione na działanie deszczu lub wilgoci, lub jeśli nie działa normalnie.

- Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innym płynie. Nie wolno uszkodzać, zginać lub nadmiernie rozciągać przewodu zasilającego ani umieszczać na nim ciężkich przedmiotów.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, technika obsługi klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta tego urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że zbiornik na wodę urządzenia jest zawsze napełniony odpowiednią ilością wody do zamierzonego użycia, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Nie zbliżaj się do gorącej pary wydobywającej się z urządzenia. Podczas przenoszenia gorących części urządzenia, takich jak spieniacz lub filtr, należy używać wyłącznie uchwytów lub dźwigni przymocowanych do urządzenia lub jego części.
- Nie zanurzaj urządzenia, wtyczki ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.
- Nie podłączaj urządzenia do prądu, jeśli masz wilgotne lub mokre ręce. Wilgoć z rąk może osadzać się na wtyczce i w przypadku kontaktu z gniazdkiem spowodować niebezpieczne porażenie prądem.
- Nie przesuwaj urządzenia w trakcie pracy.
- Urządzenie i jego elementy 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.
- Podczas pracy ekspresu do kawy nie wolno umieszczać w szafce.
- Otwór do napełniania nie może być otwierany podczas pracy.
- Podłącz ekspres do kawy do uziemionego gniazdka.
- Nie używaj urządzenia w wysokich temperaturach, w silnym polu magnetycznym lub w wilgotnym środowisku. Nie umieszczaj ekspresu do kawy na gorącej powierzchni, w pobliżu ognia lub innych urządzeń elektrycznych, np. lodówka.
- Umieść urządzenie w suchym miejscu.
- Umieść ekspres do kawy na płaskim stole lub blacie, upewniając się, że urządzenie znajduje się w odległości co najmniej 5 cm od otaczających przedmiotów i że tył ekspresu znajduje się w odległości większej niż 20 cm od ściany. Nie należy wieszać przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub blatu.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie dotyka gorących powierzchni podczas pracy.
- Nie dotykaj ręką metalowej powierzchni urządzenia, gdy ekspres pracuje. Proszę używać pokrętki sterującego i uchwytu.

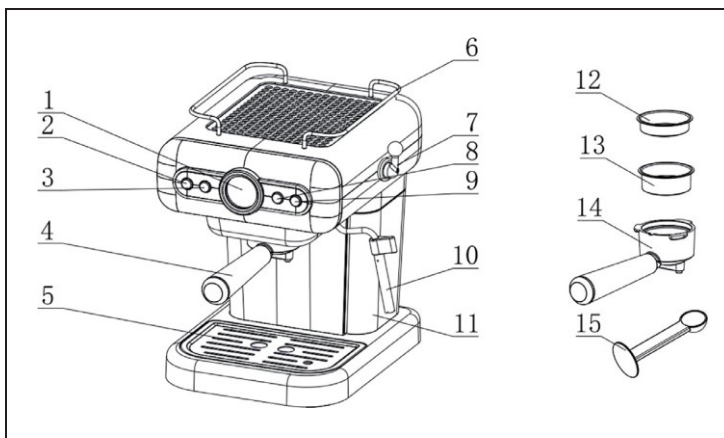
- Podczas korzystania z ekspresu do kawy nie należy dotykać gorących części urządzenia (takich jak przewód pary pod wysokim ciśnieniem, wylot wody itp. Nawet po użyciu na powierzchni elementu grzejnego pozostaje ciepło resztkowe.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się wodą lub parą, a także niewłaściwą obsługą urządzenia.
- Nie należy przenosić ekspresu do kawy ani samowolnie wyłączać zasilanie, gdy ekspres jest włączony.
- Regularnie czyścić i konserwuj poszczególne części ekspresu do kawy, aby zapewnić wysoką jakość kawy i żywotność ekspresu.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko zranienia! Przed czyszczeniem i przeniesieniem urządzenia lub jego części należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Zapobieganie to oparzeniom o gorące powierzchnie i obrażeniom spowodowanym przez gorącą ciecz.

PRZEGLĄD URZĄDZEŃ



1	Termometr	9	Przycisk pary
2	Przycisk włączania/wyłączania	10	Rurka parowa
3	Przycisk na jedną filiżankę kawy	11	Zbiornik wodny
4	Portafiltr	12	Mały filtr na 1 filiżankę filtrowanej kawy
5	Pokrywa tacki ociekowej	13	Duży filtr na 2 filiżanki filtrowanej kawy
6	Ozdobna górna ramka	14	Portafiltr
7	Regulator pary	15	Łyzeczka do herbaty
8	Przycisk na dwie filiżanki kawy		

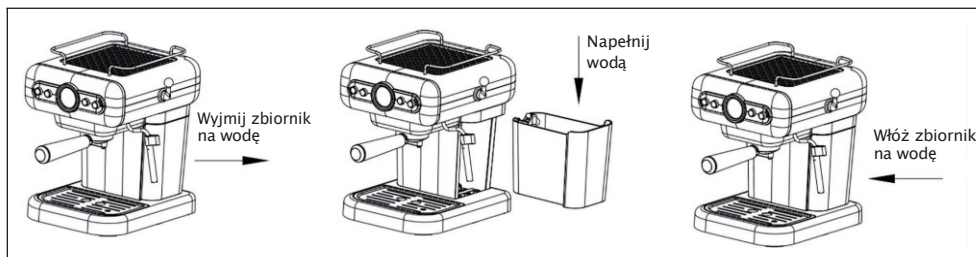
OBSŁUGA

Zaczynamy

- Wyjmij ekspres do kawy z kartonu i sprawdź, czy akcesoria są kompletne.
- Wyczyść wszystkie zdejmowane części.
- W zależności od przygotowania kawy, przeczyszć espresso 2–3 razy czystą wodą. Podczas czyszczenia ekspresu należy upewnić się, że w ekspresie nie pozostała kawa mielona.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia woda może nie wypłynąć. Obróć regulator pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go całkowicie otworzyć, i naciśnij przycisk jednej filiżanki (3) lub dwóch filiżanek (8). Gdy woda wypłynie z otworu pary, naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki (3) lub przycisk dwóch filiżanek (8), aby zatrzymać wypływ wody i obróć pokrętko pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć.

Napełnianie zbiornika na wodę



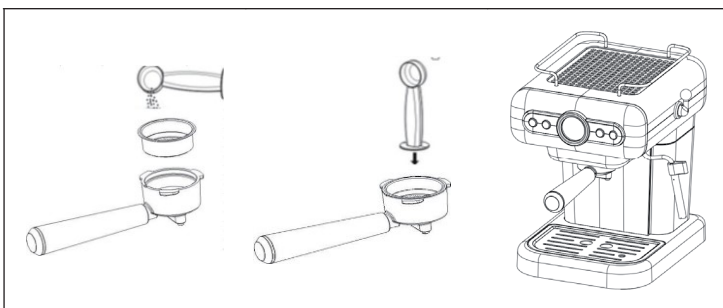
1. Wyjmij zbiornik na wodę znajdujący się po prawej stronie urządzenia.
2. Napełnij zbiornik świeżą, czystą wodą, uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX. Ostrożnie włóż zbiornik na wodę z powrotem do ekspresu.
3. Zbiornik na wodę można także łatwo napełnić bez wyjmowania go, nalewając go bezpośrednio z czajnika.

Uwaga: gromadzenie się wody w obszarze pod zbiornikiem wody jest zjawiskiem normalnym. Miejsce to należy zatem regularnie wycierać do sucha czystą gąbką.

Wstępne podgrzewanie ekspresu do kawy

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego i wciśnij przycisk zasilania „On/Off”. Gdy świeci się czerwona kontrolka włączania/wyłączania i miga kontrolka kawy, ekspres do kawy zaczyna się nagrzewać. Kiedy termometr wskazuje pomiędzy 80 a 120 °C (pozycja symbolu kawy) i świeci się lampka kontrolna kawy, proces wstępnego podgrzewania jest zakończony. Aby wyłączyć ekspres, naciśnij ponownie przycisk zasilania „On/Off”.
2. Umieść sitko filtra w kolbie, włóż kolbę do ekspresu w pozycji „włóż”, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji „zablokowane”.
3. Umieść filiżankę pod filtrem i naciśnij przycisk „jedna filiżanka” (3), aby podgrzać ekspres do kawy i filiżankę espresso gorącą wodą.

Przygotowanie włoskiej kawy espresso



1. Filtr napełnij mieloną kawą, wygładź i mocno wciśnij mieloną kawę do filtra.
2. Umieść sitko filtra w kolbie, włóż kolbę do ekspresu w pozycji „włóż”, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji „zablokowane”.
3. Gdy kontrolka kawy przestanie migać, umieść filiżankę kawy pod kolbą, a następnie naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki (3) lub przycisk podwójnej filiżanki (8), aby zaparzyć kawę.
4. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po przygotowaniu jednej lub dwóch filiżanek.

Uwaga: Nie pozostawiaj używanego ekspresu bez nadzoru.

- Po zaparzeniu kawy poczekaj 5 minut, aż ekspres ostygnie. Obróć kolbę w lewo i wyjmij ją.
- Po całkowitym ostygnięciu umyj kolbę i sitko filtra czystą wodą, a obudowę i tackę ociekową wyczyść wilgotną szmatką.

Ustawienia czasu przygotowania kawy:

- Przycisk dwóch filiżanek wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.
- Przycisk pojedynczej filiżanki wyłączy się automatycznie po 15 sekundach.
- Brak działania: ekspres do kawy wyłączy się po 29 minutach.

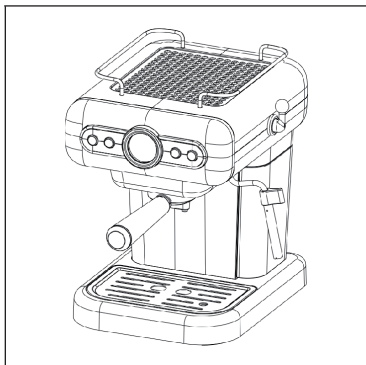
Niestandardowe ustawienie czasu przygotowania kawy:

Ustawione czasy dla funkcji jednej filiżanki i dwóch filiżanek wynoszą odpowiednio 15 sekund i 30 sekund. Aby zmienić godzinę, wykonaj następujące kroki:

- Naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki (3) lub przycisk podwójnej filiżanki (8) na dłużej niż 3 sekundy. Kiedy lampka zacznie migać, pompa zacznie pracować i rozpocznie się odliczanie.
- Jeśli ponownie naciśniesz przycisk jednej filiżanki (3) lub dwóch filiżanek (8), odliczanie czasu zatrzyma się. Po kolejnym naciśnięciu przycisku na jedną filiżankę (3) lub przycisku na dwie filiżanki (8) ekspres do kawy uruchomi się zgodnie z ostatnio ustawionym czasem. Jeżeli wyjmiesz wtyczkę z gniazdka na dłużej niż 3 sekundy, program PCB zresetuje się do czasu ustawionego fabrycznie.

Uwaga: Aby uniknąć rozpryskiwania, nigdy nie wyjmuj kolby podczas parzenia kawy.

Przygotowanie cappuccino lub innych specjałów kawowych



Cappuccino przygotowywane jest z espresso i spienionego mleka. Dlatego najpierw musisz przygotować espresso. Poniższy opis wyjaśnia głównie proces spieniania mleka.

Uwaga: Podczas wytwarzania pary należy założyć filtr .

1. Najpierw przygotuj espresso i upewnij się, że filiżanki są wystarczająco duże.
2. Następnie naciśnij przycisk pary. Gdy kontrolka pary miga, oznacza to, że ekspres wchodzi w tryb wstępnego podgrzewania pary. Gdy zaświeci się kontrolka pary, proces wstępnego podgrzewania jest zakończony.
3. Po przegrzaniu pary wlej do dzbanka czyste, pełne mleko.
4. Kiedy para zacznie się wydobywać, wypuść ją w powietrze, aby usunąć resztki gorącej wody z rurki, a następnie obróć pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, gdy rura przestanie działać.

5. Zanurz górną część dyszy pary w 1/3 głębokości mleka i ustaw pokrętkę na „MAX”. Stopniowo przesuwaj górną część dyszy pary do punktu, w którym znajduje się tuż poniżej, ale nie powyżej poziomu mleka. Usłyszysz dźwięk bulgotania, a mleko zacznie wirować w pojemniku, wprowadzając powietrze do mleka.
6. Gdy wytworzy się wystarczająca ilość piany z mleka, włóż rurkę parową głęboko do mleka i pozwól, aby temperatura mleka wzrosła do około 66 °C, a proces spieniania mleka zostanie zakończony. Zatrzymaj dopływ pary, obracając pokrętkę pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, jednocześnie naciskając przycisk pary.
7. Najpierw wlej espresso do filiżanki, a następnie zalej spienionym mlekiem. Twoje cappuccino jest gotowe. Dodać żądaną ilość cukru lub kakao do smaku.

Uwaga: Dyszy parowej nie wolno stawiać na powierzchni mleka, aby uniknąć poparzenia, co może spowodować rozpryskiwanie się mleka.

Wskazówki dotyczące przygotowania cappuccino:

- Jeżeli w pianie mlecznej widoczne są pęcherzyki, należy postukać pojemnikiem z mlekiem, aby usunąć duże pęcherzyki. Następnie obróć kubek z mlekiem poziomo, aby całkowicie wymieszać mleko i mleczną piankę.
- Jeśli chcesz przygotować więcej niż jedno cappuccino, najpierw przygotuj kawę na wszystkie filiżanki, a następnie piankę mleczną na wszystkie cappuccino.
- Jeśli chcesz ponownie przygotować kawę po spienieniu mleka, najpierw ostudź czajnik, w przeciwnym razie kawa się spali.

Uwagi: Po wytworzeniu pary zaleca się nie używać espresso, dopóki nie ostygnie przez co najmniej 10 minut. Alternatywnie można go chłodzić ręcznie wodą z pompy. W przeciwnym razie Twoja włoska kawa może mieć smak „spalony”.

Ręczne chłodzenie ekspresu wodą poprzez pompę

- Jeśli ekspres do kawy znajduje się w stanie alarmu przegrzania, kontrolki włączania/wyłączania, kontrolki jednej filiżanki i kontrolki dwóch filiżanek będą migać jednocześnie. Obróć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki (3) lub przycisk dwóch filiżanek (8), aby uruchomić ekspres. Z rury parowej wypływa gorąca woda. Kiedy termometr opadnie i pokaże wartość pomiędzy 80–120 °C (pozycja symbolu kawy), urządzenie jest gotowe do ponownego przygotowania kawy.

Czyszczenie po przygotowaniu pianki mlecznej

1. Po przygotowaniu pianki mlecznej należy jak najszybciej wyczyścić rurkę parową wilgotną szmatką, aby zapobiec przyklejeniu się resztek mleka do rurki parowej.

2. Włączaj i wyłączaj regulator pary, aby ekspres mógł przez kilka sekund wypuszczać parę. Następnie włącz ponownie regulator pary i wyczyść otwór pary, jeśli jest zablokowany przez pozostałości mleka.

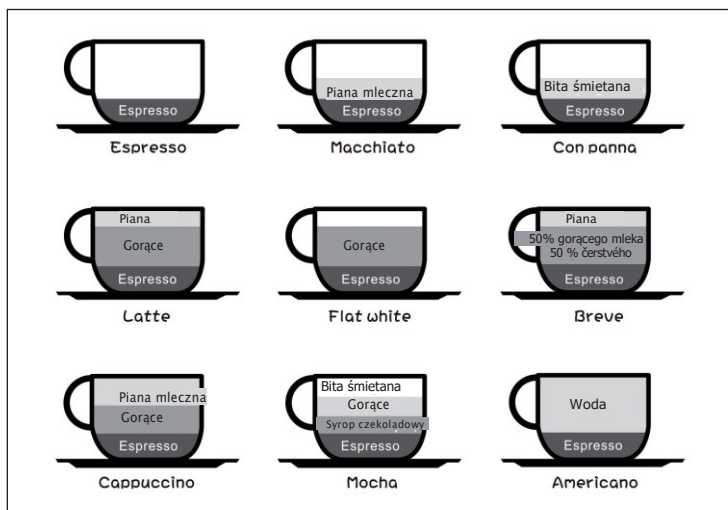
Przygotowanie gorącej wody

1. Włącz urządzenie naciskając przycisk zasilania „On/Off”. Poczekaj, aż woda będzie gorąca.
2. Umieść pojemnik pod rurą parową.
3. Naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki (3) lub przycisk dwóch filiżanek (8) i jednocześnie obróć regulator pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Z rury parowej wypływa woda.
4. Aby przerwać nalewanie gorącej wody, naciśnij ponownie przycisk jednej filiżanki (3) lub przycisk dwóch filiżanek (8) i zamknij pokrętko pary, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

RODZAJE KAW

Przygotowanie kawy premium

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



Espresso

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

Sposób przygotowania cappuccino polega na podgrzaniu mleka w kubku na mleko do temperatury 66°C za pomocą dyszy parowej ekspresu do kawy i utworzeniu na mleku grubej warstwy bąbelków. Następnie wlej espresso do filiżanki, a potem mleko. Espresso, mleko i pianka mleczna stanowią oddzielnie 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 „cętkowany”. 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 szklankę gorącego mleka i pianki mlecznej i wlej ją do szklanki. 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 strumieni 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 syropu czekoladowego, przy czym każdy składnik zajmuje 1/3 szklanki. Można powoli wylewać syrop czekoladowy z krawędzi szklanki tak, aby powstał efekt przypominający 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 winą, inne z miodu, a jeszcze inne z mleka sojowego.

Różnorodność smaku kawy

Nie tylko wybór ekspresu do kawy decyduje o smaku kawy, ale także jej aromat zależy od rodzaju ziaren kawy. Poniżej znajduje się możliwa klasyfikacja smaków różnych ziaren kawy:

Kwaśny smak	Mokka, kwaśna kawa z Hawajów, Meksyku, Gwatemali, kawa górską z Kostaryki, Kilimandżaro, Kolumbii, Zimbabwe, Salwadoru, mokre młode ziarna z półkuli zachodniej.
Gorzki smak	Wszelkiego rodzaju stara fasola z Jawy, Medellin, Bogoty, Angoli, Kongo, Ugandy.
Słodki smak	Kolumbia Mandheling, wenezuelskie stare zboża, Błękitna Góra, Kilimandżaro, Mocha, Gwatemala, Meksyk, Kenia, Santos, Haiti
Neutralny smak	Brazylia, Salwador, nizinna Kostaryka, Wenezuela, Honduras, Kuba
Kwaśny i delikatny smak	Kolumbia Mandheling, Mocha, Błękitna Góra, Gwatemala, Kostaryka

Niezależnie od tego, gdzie ziarna kawy są produkowane, palenie, mielenie i parzenie są ważnymi elementami, które mogą wpływać na smak kawy. Zaparz filiżankę kawy, ciesz się przyjemnym i relaksującym czasem i poczuj pikantną i delikatną reakcję smakową.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie: Przed jakimkolwiek czyszczeniem lub konserwacją urządzenia wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Czyszczenie po użyciu

- Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących. Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki
- Regularnie wyjmuj tackę ociekową, opróżniaj ją i płucz.
- Regularnie czyść zbiornik na wodę.
- Obróć kolbę w lewo, aby wyjąć ją wraz z siateczką filtra z urządzenia. Wyrzuć fusy po kawie, a następnie wyczyść kolbę i sitka filtra mydłem do naczyń i miękką szmatką. Następnie spłukać czystą wodą.
- Oplucz 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 upewnić się, że 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. Przy każdym wielokrotnym czyszczeniu należy odczekać co najmniej 3 minuty, aby kawa espresso odpoczęła.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Jaki proszek jest odpowiedni do ekspresu espresso?

Właściwy proszek można rozpoznać po wielkości jego ziaren po przecięnięciu przez sito:

- Jeśli proszek jest papkowaty, jest zbyt drobny.
- Jeśli proszek kruszy się, jest zbyt gruboziarnisty.
- Jeśli proszek ściśle przylega do siebie, jest odpowiedni.

Jaka jest odpowiednia ilość proszku?

- Jeśli chcesz przygotować 1 filiżankę espresso, wsyp łyżkę (ok. 7–8 g) espresso w proszku do małego sitka.
- Jeśli chcesz przygotować 2 filiżanki espresso, na duże sitko wsyp dwie miarki (ok. 14–15 g) espresso w proszku.

Jaka jest funkcja małego haczyka na kolbie?

Hak zapobiega wypadaniu siateczki filtra z kolby 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 niemu mleko będzie zawirowane parą. Dzięki temu mleczna pianka staje się jędrniejsza i bardziej miękka.

Dlaczego mleko nie może się spienić?

- 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 szklankę mleka, aby usunąć duże bąbelki. Następnie obróć kubek z mlekiem poziomo, aby całkowicie wymieszać mleko i mleczną piankę.

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. Mleko pełne trudniej się spienia, ale pianka mleczna jest twarda i gęsta.

Co zrobić, jeśli z nasadki parowej nie wydobywa się para?

- W większości przypadków przyczyną jest to, że rurka parowa i nasadka pary nie zostały oczyszczone po spienieniu mleka, a pozostałości mleka zatykają rurkę parową.
- Spróbuj wyczyścić rurkę małą szczoteczką do czyszczenia.
- Jeśli to nie pomoże, do zbiornika na wodę wlej ocet i wodę w stosunku 1:1. Następnie uruchom funkcję pary, aby oczyścić przewód pary. Następnie dopełnij świeżą wodą i ponownie uruchom funkcję pary.
- Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z obsługą klienta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyciek cieczy z podłączonej kolby.	Pozostałości na uszczelce.	Usuń pozostałości.
	Proszek jest zbyt drobny.	Użyj grubszego proszku.
	Proszek był zbyt sprasowany.	Nie wciskaj proszku na sito zbyt mocno.
	Zużyta uszczelka.	Skontaktuj się ze specjalistyczną firmą.
Kolby nie można prawidłowo zamknąć i z górnej części dołączonej kolby wycieka ciecz.	Za dużo proszku na sicie.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często Zadawane Pytania).
	Pozostałości na uszczelce.	Usuń pozostałości.
	Proszek jest zbyt drobny.	Użyj grubszego proszku.
Zimne espresso.	Wskaźnik pary nie świeci się.	Przygotowanie kawy rozpoczyna się po zaświeceniu się kontrolki.
	Urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane.	Przed przygotowaniem kawy poczekaj, aż urządzenie się nagrzeje.
	Filiżanka do kawy nie została podgrzana.	Rozgrzej filiżankę kawy.
Pompa wydaje nietypowe dźwięki.	Pompa wydaje nietypowe dźwięki.	Napełnij zbiornik wodą.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo zainstalowany.	Zainstaluj prawidłowo zbiornik na wodę.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Espresso jest zbyt rzadkie.	Proszek na sicie nie został sprasowany.	Następnym razem dobrze dociśnij puder
	Za mało proszku.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często Zadawane Pytania).
	Proszek jest zbyt gruboziarnisty.	Użyj drobniejszego proszku.
Espresso jest zbyt ciemne.	Proszek na sicie został zbyt mocno wyciśnięty.	Następnym razem nie dociskaj proszku tak mocno.
	Za dużo proszku.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często Zadawane Pytania).
	Sitko jest brudne.	Wyczyścić sitko.
	Proszek jest zbyt drobny.	Użyj grubszego proszku.
	Wylot wody jest zablokowany.	Oczyszczyć wylot wody.
Nie można prawidłowo zablokować kolby.	Za dużo proszku.	Dostosuj ilość proszku (patrz: Często Zadawane Pytania).
	Uchwyt jest uszkodzony.	Skontaktuj się ze specjalistyczną firmą.
Kawę można przygotować normalnie, ale nie tworzy się pianka mleczna.	Wylot pary jest zablokowany.	Oczyszczyć wylot pary za pomocą małej szczoteczki do czyszczenia.
		Wyczyścić rurkę parową, dodając do zbiornika na wodę roztwór octu i wody (patrz: Często zadawane pytania).
Pompa nie pompuje wody.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo zainstalowany.	Włóż pojemnik na mleko do urządzenia.
	Zainstaluj prawidłowo zbiornik na wodę	Kiedy pompa pracuje, obróć pokrętkę, aby spuścić odpowiednią ilość wody.

Uwaga: Jeżeli nie możesz znaleźć przyczyny awarii, skontaktuj się ze specjalistyczną

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. Zapewnianie odpowiedniej utylizacji urządzenia pomoże uniknąć potencjalnych negatywnych konsekwencji dla środowiska oraz życia ludzi, które są możliwe w przeciwnym wypadku. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.



KLARSTEIN