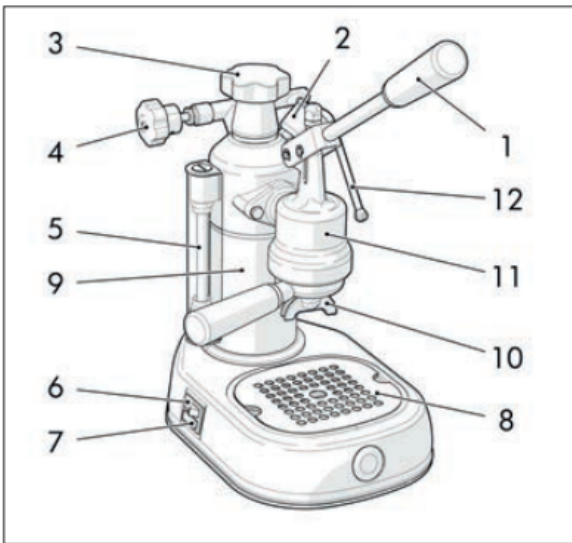




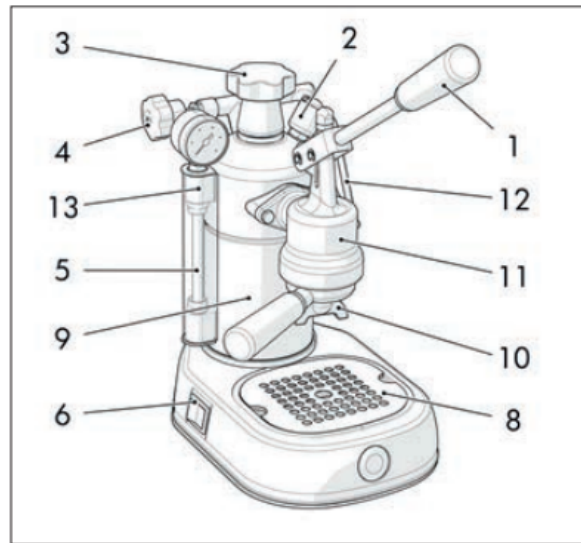
# La Pavoni dźwigniowy ekspres do kawy

Instrukcja obsługi

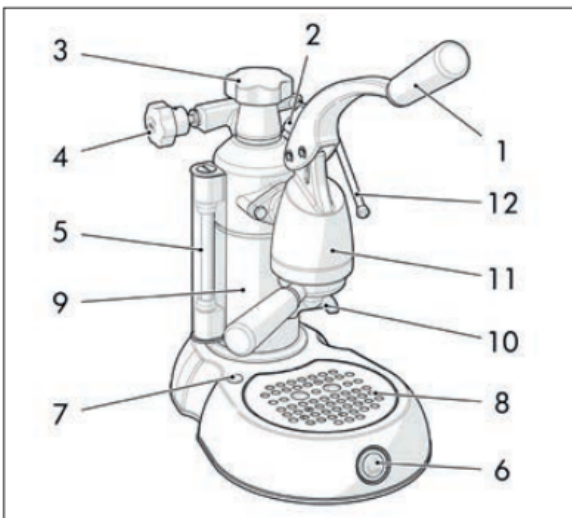
## EUROPICCOLA



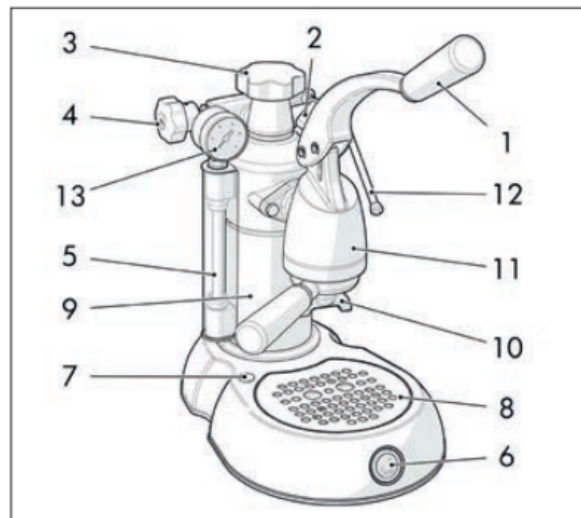
## PROFESSIONAL



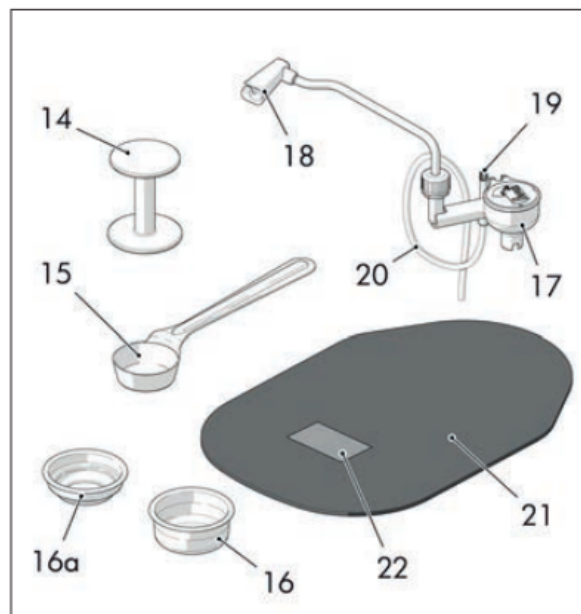
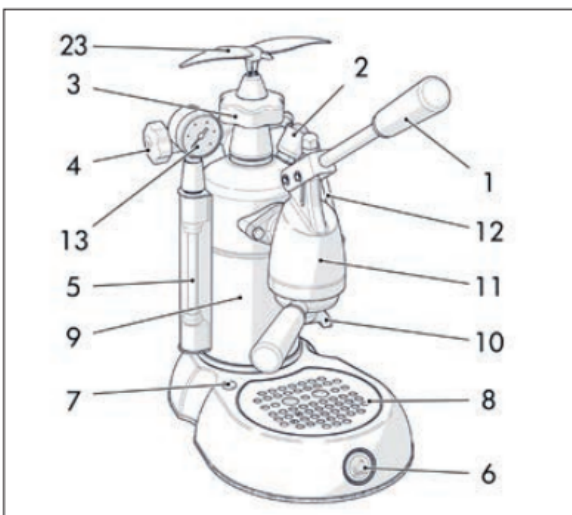
## STRADIVARI

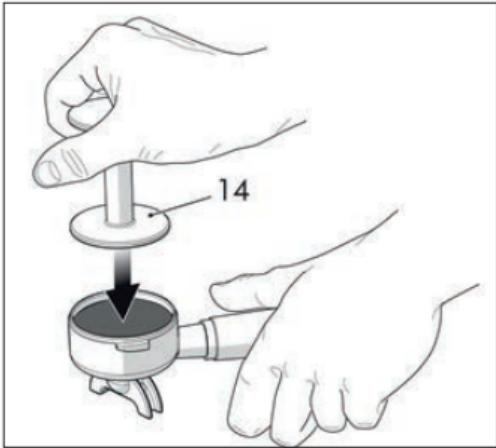


## STRADIVARI PROFESSIONAL

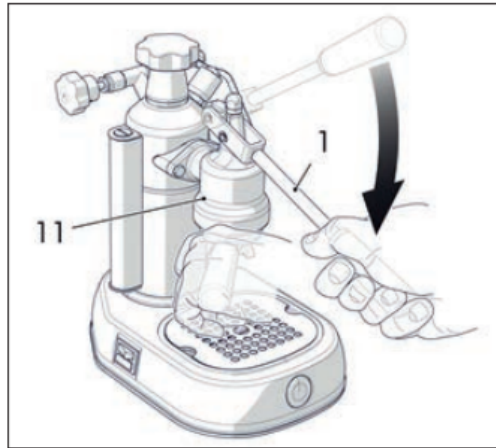


## EXPO

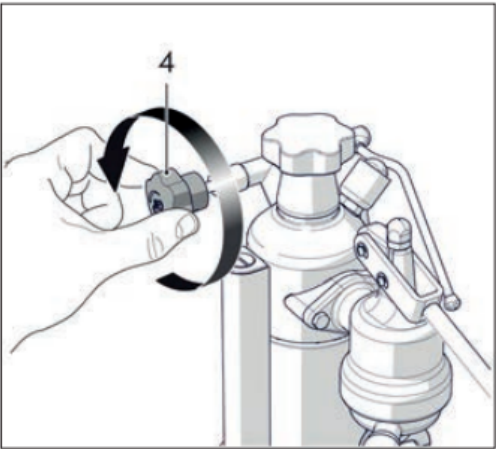




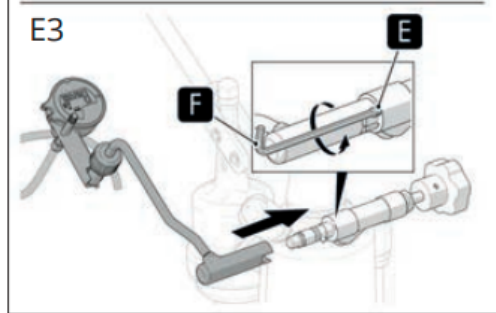
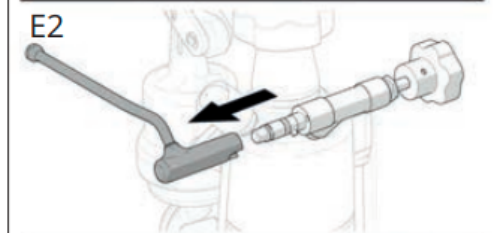
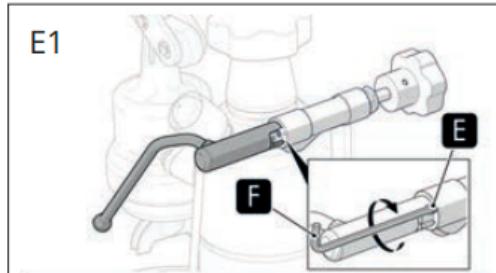
**A**



**D**



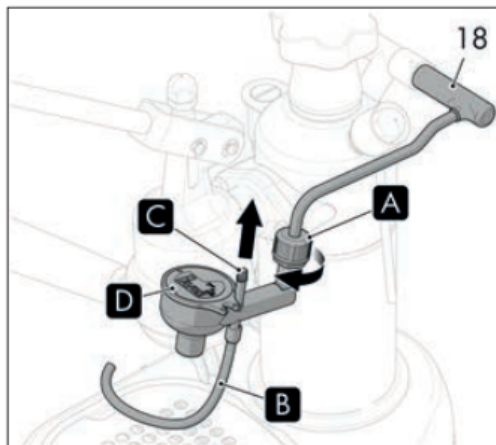
**B**



**E**



**C**



**F**

# **Instrukcja obsługi modeli Europiccola / Professional / STRADIVARI STRADIVARI Professional / EXPO**

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup jednego z naszych produktów, wyprodukowanych z wykorzystaniem najnowszych innowacji technologicznych. Przestrzegając ściśle kilku prostych instrukcji dotyczących prawidłowego użytkowania produktu, zgodnie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa zawartymi w niniejszej instrukcji, będą Państwo mogli cieszyć się najwyższą wydajnością i wyjątkową niezawodnością produktu przez lata. W przypadku usterek prosimy o kontakt z jednym z naszych Centrów Serwisowych, które od tej pory będą do Państwa dyspozycji.

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI PRODUKTU DOTYCZĄCA KOŃCA ŻYCIA**

Urządzenia elektryczne nie mogą być wyrzucane razem z odpadami domowymi. Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE. Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych i przekazywać do autoryzowanych punktów utylizacji odpadów. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji zużytego sprzętu, prosimy o kontakt z lokalnymi władzami, działem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

### **1. WSTĘP DO INSTRUKCJI**

#### **1-1. WSTĘP**

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia. Należy ją uważnie przeczytać i przechowywać w łatwo dostępnym miejscu przez cały okres użytkowania urządzenia.

Jeśli instrukcja zaginęła lub uległa uszkodzeniu, możesz zwrócić się o jej wymianę do autoryzowanego CENTRUM SERWISOWEGO.

Instrukcja zawiera informacje dotyczące prawidłowego użytkowania maszyny, jej czyszczenia i konserwacji. Zawiera również informacje o czynnościach wymagających szczególnej uwagi oraz o możliwych zagrożeniach resztkowych.

Niniejsza instrukcja odzwierciedla innowacje technologiczne z momentu jej sporządzenia. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych modyfikacji technicznych w swoich produktach oraz do aktualizacji instrukcji, bez obowiązku rewizji poprzednich wersji.

Firma LA PAVONI SpA nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia, które mogą zostać spowodowane bezpośrednio lub pośrednio osobom lub mieniu z powodu:

- niespełnienie wszystkich wymagań obowiązujących przepisów bezpieczeństwa;
- nieprawidłowa instalacja,
- wadliwy zasilacz;
- niewłaściwe lub nieprawidłowe użycie
- maszyna;
- zastosowań innych niż określone w niniejszym podręczniku;
- brak lub nieprawidłowa konserwacja,
- nieautoryzowanych modyfikacji lub napraw,
- stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub części nie przeznaczonych do konkretnego modelu;
- całkowitego lub częściowego nieprzestrzegania instrukcji,
- wydarzenia wyjątkowe.

### 1–2. FUNKCJA MASZYNY

Ekspres ten został zaprojektowany do domowego przygotowywania kawy espresso z mieszanek kawy, wytwarzania gorącej wody i/lub pary, a także przygotowywania gorącego mleka.

Aby móc prawidłowo korzystać z urządzenia, użytkownik powinien uważnie przeczytać i zrozumieć instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji.

### 1–3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Modele LEVA mogą dozować:

- napoje z mielonej kawy
- gorąca woda i para do przygotowywania i podgrzewania napojów
- ciepłe mleko
- napoje mleczne i kawowe.

### 1–4. TABLICZKA IDENTYFIKACYJNA

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i nazwę marki urządzenia. Pod żadnym pozorem nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

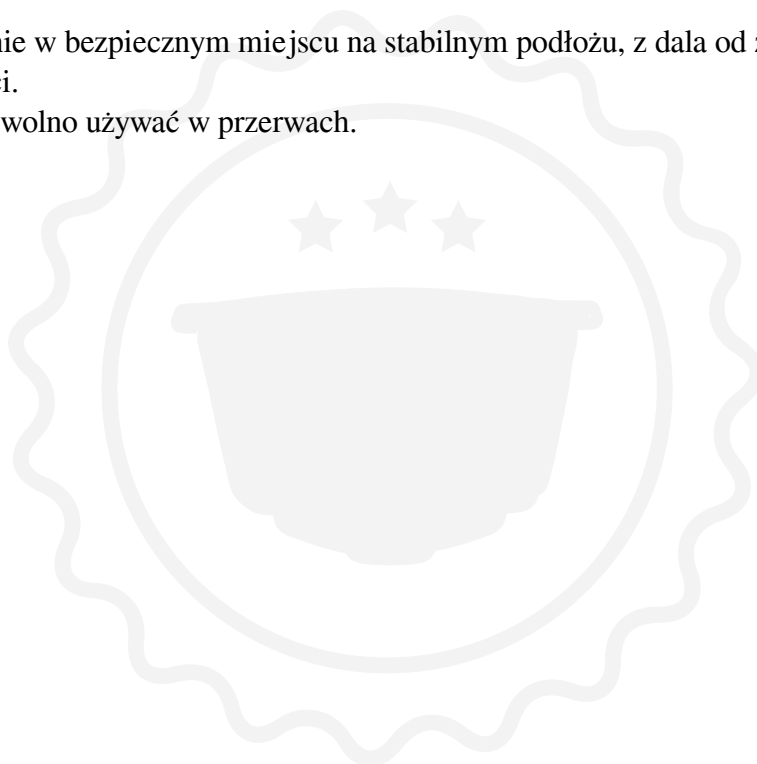
## 2. INSTRUKCJA

### 2–1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Ponadto nie może być używane:

- w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach rolnych/obiektach agroturystycznych
- przez gości hoteli, moteli i ośrodków mieszkalnych;
- w pensjonatach.

- Użytkownik zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w kraju, w którym korzysta z urządzenia, a także do kierowania się zdrowym rozsądkiem i instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i jego długą żywotność, zalecamy upewnienie się, że warunki otoczenia są odpowiednie (temperatura pokojowa powinna wynosić od 5°C do 35°C). Unikaj użytkowania urządzenia w miejscach, w których stosuje się strumienie wody lub na zewnątrz, narażonych na działanie warunków atmosferycznych (słońce, deszcz itp.).
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy upewnić się, że jest ono nienaruszone i nie uległo uszkodzeniu.
- Opakowanie należy oddać do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów. W żadnym wypadku nie należy pozostawiać go bez nadzoru w miejscu, w którym dzieci, zwierzęta lub osoby nieupoważnione mogą mieć do niego dostęp.
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że parametry zasilania podane na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod podstawą urządzenia, są takie same, jak te używane w danym kraju.
- Ustaw urządzenie w bezpiecznym miejscu na stabilnym podłożu, z dala od źródeł ciepła i poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie wolno używać w przerwach.



- Przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że przełącznik WŁ./WYŁ. jest w pozycji WYŁ.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem, nie ciągnąc za kabel zasilający.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo lub jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone; jeśli zasilanie jest uszkodzone, skontaktuj się z autoryzowanym CENTRUM SERWISOWYM.
- Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni (bojlera, głowicy grupy, uchwytu filtra, dyszy doprowadzającej parę).
- Powierzchnie (bojler, głowica grupy, uchwyt filtra, dysza pary) pozostają bardzo gorące po użyciu z powodu ciepła resztkowego. Nie dotykaj gorących powierzchni, aby uniknąć oparzeń.
- Aby uniknąć poparzenia, nie należy wyjmować uchwytu filtra podczas parzenia kawy.
- Nie otwieraj korka bojlera, gdy urządzenie pracuje lub jest nadal pod ciśnieniem, aby uniknąć oparzeń. Najpierw wyłącz urządzenie, a następnie powoli odkręć pokrętko pary i poczekaj, aż cała para zostanie wypuszczona przez odpowiedni przewód. Następnie zdejmij korek.
- W żadnym wypadku nie należy umieszczać rąk pod głowicą grupy ani dyszą doprowadzającą parę, ponieważ dostarczane płyny lub para są gorące i mogą spowodować oparzenia.
- Nie wyjmuj uchwytu filtra od razu po zaparzeniu kawy. Odczekaj kilka sekund, aby uwolnić resztki ciśnienia i uniknąć poparzenia.
- Przed włączeniem ekspresu do kawy należy upewnić się, że w zbiorniku jest woda, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy stosować wyłącznie akcesoria i części zamienne zatwierdzone przez producenta.
- W przypadku usterek lub awarii należy wyłączyć maszynę. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy. W celu wymiany zużytych lub uszkodzonych części należy skontaktować się z autoryzowanym SERWISEM.
- Nieautoryzowane naprawy lub użycie nieoryginalnych części zamiennych spowodują utratę gwarancji i zwolnią producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

- Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani żadnych innych elementów elektrycznych w wodzie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik ON/OFF w pozycji OFF i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, nie ciągnąc za kabel zasilający.
- Ten ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie prace serwisowe i naprawy, z wyjątkiem standardowego czyszczenia i konserwacji, muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis.
- Nie napełniaj zbiornika ciepłą ani gorącą wodą. Używaj wyłącznie zimnej wody.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Dzieci od 8 roku życia mogą używać tego urządzenia pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Czynności związane ze sprzątaniem i konserwacją urządzenia mogą być wykonywane przez dzieci od 8 roku życia pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia, jeżeli będą nadzorowane lub poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i będą świadome związanych z tym zagrożeń.

## 2-2. NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

Jakiegolwiek niewłaściwe użycie urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji i zwolni producenta z wszelkiej odpowiedzialności za szkody materialne i/lub obrażenia osób.

Niewłaściwe użycie obejmuje:

- jakiegolwiek użycie inne niż określone w instrukcji obsługi;
- jakakolwiek ingerencja w maszynę, która nie jest zgodna z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji;
- jakiegolwiek użycie po nieautoryzowanych modyfikacjach podzespołów lub urządzeń zabezpieczających;
- używanie urządzenia na zewnątrz.

## 2-3. RYZYKA RESZTKOWE

Nie ma możliwości zabezpieczenia użytkownika przed bezpośrednim strumieniem pary lub gorącej wody. Dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć oparzeń.

- Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia osób lub zwierząt spowodowane ingerencją w maszynę przez osoby niewykwalifikowane lub nieupoważnione.

## 2-4. INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KABLA ZASILAJĄCEGO

W celu zmniejszenia ryzyka skrócenia lub potknięcia się, dołączono krótki kabel zasilający.

Wszelkie przedłużacze należy stosować z dużą ostrożnością. W przypadku użycia przedłużacza należy upewnić się, że:

- Napięcie podane na przedłużaczu musi być co najmniej równe napięciu urządzenia.
- Wyposażony jest w wtyczkę z trzema bolcami uziemiającymi (jeśli kabel urządzenia jest tego typu).
- Kabel nie zwisa ze stołu, aby uniknąć ryzyka zaplątania się w niego.

Mata bazowa jest przymocowana do maszyny specjalną śrubą Torx, co zapobiega ingerencji w części elektryczne. W przypadku konieczności konserwacji lub wymiany kabla zasilającego prosimy o kontakt z autoryzowanym SERWISEM.

## 2–5. WAŻNE INSTRUKCJE

Podczas korzystania z domowych urządzeń elektrycznych należy zachować szereg środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub wypadków.

1. Nie dotykaj gorących powierzchni.
2. Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj kabla zasilającego, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
3. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z ekspresu do kawy w obecności dzieci.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
5. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo, a także jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Zleć sprawdzenie lub naprawę urządzenia w najbliższym serwisie.
6. Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez producenta może spowodować uszkodzenie sprzętu lub obrażenia ciała.
7. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony. Aby go wyłączyć, upewnij się, że odpowiedni przełącznik nie został wciśnięty (przycisk zlicowany z ramką).
8. Używając pary należy zachować szczególną ostrożność.
9. Po wyłączeniu i ostygnięciu urządzenia dźwignia może samoczynnie przesunąć się w górę. Jest to spowodowane podciśnieniem tworzącym się wewnątrz kotła.
10. Jeżeli urządzenie nie będzie używane zbyt często, należy je wyłączyć, ustawiając przełącznik ON/OFF w pozycji OFF, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka, nie ciągnąc za kabel.

## 3. OPIS

### 3–1. OPIS PRODUKTU

1. Dźwignia
2. Zawór bezpieczeństwa – zbiornik kondensatu

3. Nakrętka kotła
4. Pokrętło pary
5. Wskaźnik poziomu wody
6. Przełącznik WŁ./WYŁ.
7. Lampka kontrolna
8. Kratka i tacka ociekowa
9. Kocioł
10. Uchwyt filtra
11. Lider grupy
12. Rura parowa
13. Manometr
14. Ubijak do kawy
15. Miarka do odmierzenia jednej filiżanki kawy
16. Koszyk filtracyjny na 2 filiżanki, 16a Koszyk filtracyjny na 1 filiżankę - kapsułki
17. Automatyczny ekspres do cappuccino
18. Obsługa automatycznego ekspresu do cappuccino
19. Automatyczny regulator do cappuccino
20. Rurka silikonowa do automatycznego ekspresu do cappuccino
21. Pokrycie maty bazowej
22. Tabliczka znamionowa
23. Okładka orła

## **4. UŻYTKOWANIE**

### **4-1. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie w sieci zasilającej jest takie samo, jak podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia.

#### 4–2. MONTAŻ KOMPONENTÓW

- Umieść kratkę (8) na podstawie produktu, upewniając się, że wycięcie jest skierowane w stronę korpusu urządzenia.
- Przykręć pokrętło do dźwigni, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

#### 4–3. PIERWSZE URUCHOMIENIE MASZYNY

- Odkręć korek kotła (3) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Przygotuj roztwór wody i dwóch łyżeczek sody oczyszczonej w pojemniku. Poczekaj, aż soda oczyszczona całkowicie się rozpuści, a następnie wlej roztwór do kotła (9). Alternatywnie, zamiast sody oczyszczonej, przygotuj roztwór wody z jedną łyżką białego octu w pojemniku i wlej go do kotła.
- Upewnij się, że dźwignia (1) jest opuszczona; w razie potrzeby pociągnij ją całkowicie w dół.
- Nakręć nakrętkę kotła (3) na kocioł, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i upewnij się, że nakrętka i pokrętło pary (4) są prawidłowo zamknięte.
- Umieść uchwyt filtra (10) w głowicy grupy (11) i zabezpiecz go, przesuwając go z prawej do lewej strony.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
- Ustaw przełącznik (6) w pozycji ON i poczekaj, aż urządzenie osiągnie wymagane ciśnienie (około 5 minut).
- Podstawij pojemnik pod głowicę grupy (11) i powoli unosić dźwignię (1) aż do jej całkowitego podniesienia. Przytrzymaj ją w tej pozycji, aby spuścić całą wodę z kotła.
- Następnie wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Obróć pokrętło pary (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i poczekaj, aż cała para ulotni się z przewodu parowego (12).
- Napełnij ponownie bojler czystą wodą i przepłucz wnętrze urządzenia, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu.

#### 4–4. URUCHOMIENIE MASZYNY

- Napełnij bojler (9) odpowiednią ilością wody, odpowiadającą ilości kawy, którą chcesz zaparzyć (modele Europiccola i Stradivari: pojemność ekspresu 0,8 litra, co odpowiada 8 filiżankom kawy espresso; modele Professional i Stradivari Professional: pojemność ekspresu 1,6 litra, co odpowiada 16 filiżankom kawy espresso).

Poziom wody nie powinien przekraczać górnej krawędzi poziomicy (5) i nie powinien spadać poniżej dolnej krawędzi poziomicy.

EUROPICCOLA / Stradivari MODEL

- Naciśnij włącznik (6). Zaświeci się, sygnalizując, że urządzenie jest zasilane. Jednocześnie zaświeci się również kontrolka (7), sygnalizując aktywację elementu grzejjego.
- Poczekaj, aż lampka (7) zgaśnie. Po jej zgaśnięciu powoli otwórz pokrętko pary (4), obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć „fałszywe ciśnienie” spowodowane przez powietrze pozostałe w bojlerze. Następnie zamknij je, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Lampka kontrolna ponownie się zapali i poczekaj, aż zgaśnie.
- Ekspres osiągnął teraz odpowiednie ciśnienie i jest gotowy do przygotowywania kawy i pary.

#### MODEL PROFESJONALNY / STRADIVARI, Professional / EXPO

- Naciśnij włącznik (6). Zaświeci się, sygnalizując, że urządzenie jest zasilane. Jednocześnie zaświeci się również kontrolka (7), sygnalizując aktywację elementu grzejjego.
- Gdy wskazówka manometru (13) osiągnie zieloną strefę, powoli otwórz pokrętko pary (4), obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć „fałszywe ciśnienie” spowodowane przez powietrze pozostałe w kotle. Następnie zamknij je, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i poczekaj, aż wskazówka manometru powróci do zielonej strefy.
- Maszyna osiągnęła teraz odpowiednie ciśnienie i jest gotowa do użycia.

Włączanie i wyłączanie się światła (7) jest zjawiskiem normalnym. Dzieje się tak za sprawą wyłącznika ciśnieniowego, który automatycznie reguluje ciśnienie w kotle.

Jeśli w trakcie pracy urządzenia zabraknie wody, termostat bezpieczeństwa zadziała i odłączy zasilanie urządzenia. W takim przypadku należy zresetować termostat (patrz rozdział 6 – Rozwiązywanie problemów).

#### 4–5. WYDAWANIE KAWY

- Wybierz odpowiedni filtr, mały (16a) na 1 filiżankę i duży (16) na 2 filiżanki, i umieść go w uchwycie filtra (10). Włóż uchwyt filtra i poczekaj, aż ekspres osiągnie odpowiednią temperaturę. W międzyczasie przygotuj filiżanki, kawę i mleko.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury, wyjmij uchwyt filtra (10) i napełnij koszyk filtra (16 lub 16a) zmieloną kawą za pomocą dołączonej miarki (15). Zastosuj jedną miarkę na każdą filiżankę kawy.
- Wsyp kawę do ekspresu za pomocą dołączonego Tamper (14) i wyczyść krawędź filtra z resztek (rys. A).

Koszyk filtra o pojemności 1 filiżanki (16a) nadaje się do kapsułek. Wkładając kapsułkę do koszyka filtra, należy upewnić się, że papier filtracyjny nie wystaje poza krawędź uchwytu filtra.

- Trzymając urządzenie stabilnie za uchwyt dźwigni (1), włóż uchwyt filtra (10) do głowicy grupy (11). Zabezpiecz go, obracając go lekko z prawej do lewej.
- Umieść filiżankę lub filiżanki pod wylewkami uchwytu filtra.
- Przesuń dźwignię (1) do góry (trzymając jednocześnie lewą ręką uchwyt uchwytu filtra, aby utrzymać maszynę w stabilnej pozycji). Przytrzymaj ją w tej pozycji przez kilka sekund (rys. C).
- Następnie opuść go maksymalnie, aby nalać kawę (rys. D). Powtórz tę procedurę w zależności od potrzebnej ilości kawy.
- Po przygotowaniu kawy należy pozostawić dźwignię (1) w pozycji dolnej (spoczynkowej), aby pozostała w bojlerze woda nie wyciekła przez głowicę grupy (11), a następnie wyłączyć ekspres.
- Po zaparzeniu 3-4 kolejnych kaw zaleca się odczekać kilka minut, aby głowica grupy kawowej osiągnęła odpowiednią temperaturę i nie dopuścić do przypalenia kawy.

Przed zaparzeniem jednej lub kilku filiżanek kawy upewnij się, że poziom wody w bojlerze nie spadł poniżej minimum.

- Aby uzyskać dobrą filiżankę kawy, ważne jest użycie dobrej jakości, dobrze palonej i prawidłowo zmielonej kawy.
- Ekspres do kawy espresso wymaga drobno zmielonej kawy. Zbyt grubo zmielona kawa będzie jasna i słaba, bez pianki, a zbyt drobno zmielona – ciemna, mocna i z niewielką ilością pianki.
- Aby uzyskać równomierny dopływ kawy, siła nacisku na dźwignię musi być proporcjonalna do oporu, jaki dźwignia napotyka w trakcie dozowania kawy.
- Przed zaparzeniem pierwszej filiżanki kawy zalecamy całkowite podniesienie dźwigni (1) i zalanie filiżanki gorącej wody. Spowoduje to podgrzanie głowicy grupy (11), uchwytu filtra i filtra.
- Zjawiskiem normalnym jest, że po zaparzeniu kawy z uchwytu filtra będzie kapać woda.

Nie wyjmuj uchwytu filtra natychmiast po nalaniu kawy. Odczekaj kilka sekund, aby uwolnić ewentualne ciśnienie resztkowe między filtrem a Shower screen.

Po zaparzeniu kawy należy powoli wyjąć uchwyt filtra (10) z głowicy grupy (11), przesuwając go z lewej do prawej i wywierając lekki nacisk w dół, aby pomóc uwolnić wszelkie pozostałe ciśnienie i uniknąć możliwych oparzeń.

#### 4-6. UZUPEŁNIANIE KOTŁA WODĄ

Gdy w kotle zabraknie wody, należy ją uzupełnić w następujący sposób:

- Przed odkręceniem nasadki (3) należy ustawić przełącznik (6) w pozycji wyłączonej.
- Powoli przekręć pokrętło pary (4) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i poczekaj, aż cała para w kotle zostanie wypuszczona przez odpowiednią rurę (12).
- Wyjmij uchwyt filtra (10) i powoli unieś dźwignię (1). Trzymaj dźwignię w górze, aby umożliwić wypływ pary i wody z kotła przez głowicę grupy.
- Zalecamy używanie pojemnika do zbierania pary i wody oraz zachowanie szczególnej ostrożności, ponieważ wydobywająca się para i woda są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia.
- Gdy para i woda przestaną wydobywać się, powoli odkręć kocioł (3). Następnie napełnij kocioł.
- Przed ponownym założeniem nakrętki kotła (3) należy przesunąć dźwignię (1) do pozycji spoczynkowej i zamknąć pokrętło pary (4) obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby uniknąć możliwych oparzeń, nie należy otwierać pokrywy kotła (3), gdy maszyna pracuje lub znajduje się jeszcze pod ciśnieniem.

Regularnie sprawdzaj ilość wody w bojlerze przez wziernik (5). Brak wody podczas pracy urządzenia może spowodować przepalenie się grzałki.

#### 4–7. WYDAWANIE PARY

- Po upewnieniu się, że w kotle znajduje się odpowiednia ilość wody i wykonaniu procedury mającej na celu doprowadzenie urządzenia do prawidłowego ciśnienia, należy sprawdzić, czy dźwignia (1) znajduje się w pozycji dolnej (spoczynkowej) i pozostawić ją w tej pozycji.

Przed podgrzaniem jakiegokolwiek napoju:

- Pod rurę parową (12) należy podstawić pojemnik.
- Obróć pokrętło pary (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć wszelkie skropliny, które utworzyły się w kotle.
- Następnie otwórz pokrętło pary szerzej, aby umożliwić wytworzenie odpowiedniej ilości pary (rys. B).
- Po zakończeniu zamknij pokrętło pary, przekręcając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby uzyskać dużą ilość pary, poziom wody w kotle powinien sięgać mniej więcej połowy wysokości szklankę poziomującą (5). Zalecamy, aby dozować parę maksymalnie przez 2 minuty, aby uzyskać maksymalną wydajność pary.

Użytkownik nie jest chroniony przed bezpośrednim działaniem strumieni pary lub gorącej wody. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wykonywania tych czynności.

Temperatura pary wynosi około 100°C. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wykonywania tej czynności, aby uniknąć oparzeń.

#### 4–8. PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO ZA POMOCĄ PAROWEJ FAZY

- Napełnij do połowy wysoki, wąski pojemnik mlekiem, które zamierzasz przygotować.
- Zanurz rurę parową (12) aż dotknie dna pojemnika i powoli przekręć pokrętło pary (4) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Powoli poruszaj pojemnikiem w górę i w dół przez kilka sekund, aż do uzyskania piany.
- Aby przygotować cappuccino, należy dodać gorące spienione mleko do kawy, która już znajduje się w filiżance.

#### 4–9. PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO ZA POMOCĄ AUTOMATYCZNEGO EKSPRESU DO CAPPUCCINO

##### INSTALACJA AUTOMATYCZNEGO EKSPRESU DO CAPPUCCINO

Przed uruchomieniem urządzenia należy wymienić tradycyjną rurę parową (12) na automatyczny ekspres do cappuccino (17) (opcjonalny dodatek w modelach z czarną podstawą).

Postępuj następująco:

- Upewnij się, że maszyna jest wyłączona
- Upewnij się, że pokrętko pary (4) jest zamknięte.
- Za pomocą dostarczonego narzędzia (F) przekręć śrubę bez łoża na korpusie kranu zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. E1), aby zwolnić dyszę pary.
- Obrócić rurę parową (12) zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu. Następnie wyjąć rurę parową z gniazda, pociągając ją w prawo (rys. E2).
- Włóż automatyczny ekspres do cappuccino na dyszę doprowadzającą parę (18), dociskając ją do góry, aż dysza oprze się o króciec. Następnie dokręć pierścień blokujący, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Włóż automatyczny automat do cappuccino (17) do gniazda, dociskając go w lewo (rys. F). Obróć automatyczny automat do cappuccino (17) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzyma.
- Za pomocą dostarczonego narzędzia (F) przekręć śrubę bez łoża na korpusie kranu (E) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. E3), aby zablokować automatyczny ekspres do cappuccino w odpowiedniej pozycji.

Upewnij się, że śruba bezłobkowa (F) jest zawsze w pozycji zablokowanej podczas pracy.

#### PRZYGOTOWANIE CAPPUCINO

Po osiągnięciu przez maszynę wymaganego ciśnienia, zgodnie z opisem w punkcie 4.4, należy postępować w następujący sposób:

- Włóż rurkę ssącą (20) (B-rys. F) do pojemnika na mleko znajdującego się obok maszyny.
- Umieść filiżankę z wcześniej przygotowaną kawą pod dyszą automatycznego cappuccino i otwórz pokrętko pary (4), obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Spowoduje to wydobycie gorącego mleka z obfitą pianką.
- Aby zatrzymać dozowanie, zamknij pokrętko pary (4), obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Aby uzyskać odpowiednią konsystencję pianki, można regulować jej gęstość za pomocą pokrętła (C) (rys. F) w automatycznym urządzeniu do przygotowywania cappuccino.

Przesuwaj szpilkę ku górze, aby uzyskać pianę o większej objętości.

Po każdym użyciu automatycznego urządzenia do cappuccino należy usunąć wszelkie pozostałości mleka.

Aby wymienić rurę parową (12), należy wykonać tę samą procedurę, którą opisano powyżej w przypadku montażu automatycznego urządzenia do cappuccino.

#### 4–10. PRZYGOTOWANIE INNYCH GORĄCYCH NAPOJÓW

Przed podgrzaniem jakiegokolwiek napoju:

- Pod rurę parową (12) należy postawić pojemnik.
- Obróć pokrętko pary (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć wszelkie skropliny, które utworzyły się w kotle.

#### HERBATA, HERBATA RUMIANKOWA

- Wlej do pojemnika ilość wody potrzebną do przygotowania napoju.
- Zanurz rurę parową (12) w cieczy i powoli przekręć pokrętło pary (4) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Następnie otwórz całkowicie pokrętło pary, aby umożliwić wydostanie się dużej ilości pary, co doprowadzi płyn do wrzenia.
- Następnie dodaj zawartość saszetki napoju, który chcesz przygotować.

## GORĄCA CZEKOLADA

- Zawartość saszetki, już odmierzoną, wsyp do pojemnika i powoli, po trochu, dodawaj szklanę mleka, cały czas dokładnie mieszając.
- Zanurz rurę parową (12) aż dotknie dna pojemnika, powoli przekręć pokrętło pary (4) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i doprowadź napój do wrzenia.
- Jeśli chcesz, aby napój był gęstszy, gotuj go dłużej.

Temperatura pary wynosi około 100°C.

Pod żadnym pozorem nie wkładaj rąk pod rurę parową.

Aby uniknąć poparzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

## 4–11. GORĄCA WODA

- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednie ciśnienie, oprócz wykorzystania przewodu parowego (12), gorącą wodę można uzyskać także przy użyciu automatycznego urządzenia do przygotowywania cappuccino (17).
- Po zainstalowaniu urządzenia zgodnie z opisem w punkcie 10 4.9, włóż rurę ssącą do pojemnika z wodą. Umieść pojemnik pod dyszą automatycznego ekspresu do cappuccino i otwórz pokrętło pary (4), obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Po dozowaniu wymaganej ilości gorącej wody zamknij pokrętło pary.

Pod żadnym pozorem nie wkładaj rąk pod automatyczny ekspres do cappuccino, ponieważ gorący płyn może spowodować oparzenia.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, nie ciągnąc za przewód.

### 5–1. CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA

Wyczyść zewnętrzną część urządzenia, Drip tray (8) oraz studzienkę odpływową w podstawie, do której jest ono włożone, wilgotną ściereczką, a następnie osusz. Nie używaj alkoholu, rozpuszczalników, środków ściernych ani detergentów, aby uniknąć uszkodzenia czyszczonych powierzchni.

### 5–2. CZYSZCZENIE UCHWYTU FILERA

Regularnie czyść uchwyt filtra (10), filtr (16) i Shower screen znajdujący się w głowicy grupy (11) ciepłą wodą z neutralnym detergentem, aby zapobiec osadzaniu się kamienia i usunąć wszelkie osady kawy.

Ostrzeżenie: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie należy używać zaślepki filtra do czyszczenia głowicy grupy.

### 5-3. CZYSZCZENIE RURY PAROWEJ

Aby nie dopuścić do zmiany smaku podgrzewanych napojów i zapobiec zatkaniu się otworów na końcu przewodu parowego, należy dokładnie wyczyścić przewód parowy wilgotną ściereczką po każdym użyciu.

### 5-4. CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNEGO EKSPRESU DO CAPPUCCINO

Po każdym użyciu automatycznego urządzenia do cappuccino należy usunąć wszelkie pozostałości mleka.

- Umieść obok urządzenia pełną szklanekę wody, w której zanurzysz rurkę ssącą.
- Postępuj tak, jakbyś przygotowywał zwykłe cappuccino, pozwalając, aby brudna woda odpłynęła do odpowiedniego pojemnika.
- Aby wymienić rurę parową (12), należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale 4.9.
- Oprócz czyszczenia automatycznego ekspresu do cappuccino po każdym użyciu, należy od czasu do czasu czyścić go jeszcze dokładniej.
- Obróć pierścień blokujący gwintowany (A) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zwolnienia dyszy pary (rys. F).
- Zdejmij pokrywę (D), zawleczkę (C) i rurkę (B) i dokładnie umyj je pod ciepłą bieżącą wodą, aby usunąć resztki lub stwardniałe grudki mleka. Następnie zamontuj elementy w odwrotnej kolejności.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### PROBLEM

Maszyna nie działa i nie świeci się kontrolka wyłącznika ON/OFF.

### PRZYCZYNA

1. Brak zasilania.
2. Maszyna nie jest prawidłowo podłączona
3. Kabel zasilający jest uszkodzony

### ROZWIĄZANIE

1. Włącz zasilanie
2. Prawidłowo podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego
3. W celu wymiany skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM

### PROBLEM

Świeci się lampka włącznika/wyłącznika, a woda nie nagrzewa się.

#### PRZYCZYNA

1. Należy zresetować termostat bezpieczeństwa
2. Element grzejny jest zepsuty lub przepalony

#### ROZWIĄZANIE

1. Zdejmij nasadkę maty bazowej i naciśnij czerwony przycisk, aby zresetować termostat
2. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM

#### PROBLEM

Kawa nie jest podawana.

#### PRZYCZYNA

1. W kotle nie ma wody.
2. Kawa jest zbyt drobno zmielona
3. Jest za dużo kawy
4. Kawa została zbyt mocno ubita

#### ROZWIĄZANIE

1. Wlej wodę do kotła
2. Zastąp grubszą mieszanką kawy
3. Zmniejsz ilość kawy w koszyku filtra
4. Ubijaj kawę mniej

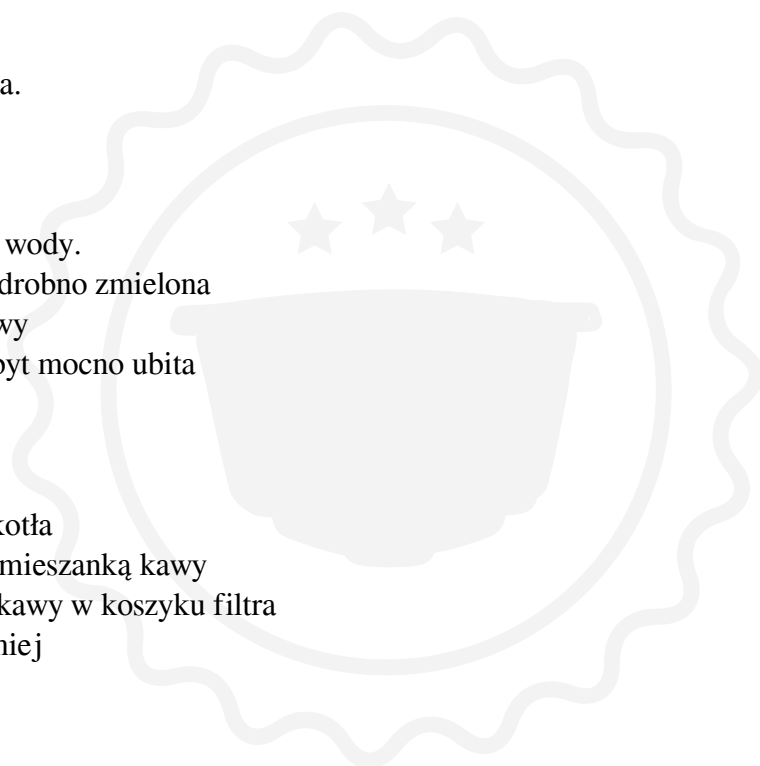
#### PROBLEM

Kawa jest wydawana zbyt szybko.

#### PRZYCZYNA

1. Kawa jest za grubo zmielona
2. Nie ma wystarczająco kawy
3. Kawa nie została wystarczająco ubita
4. Kawa jest zwietrzała lub nieodpowiednia

#### ROZWIĄZANIE



1. Kawę należy zmielić drobniej
2. Zwiększ ilość kawy
3. Ubij kawę mocniej
4. Wymień kawę

#### PROBLEM

Kawa jest podawana kroplami.

#### PRZYCZYNA

1. Kawa jest zbyt drobno zmielona
2. Jest za dużo kawy
3. Kawa została zbyt mocno ubita

#### ROZWIĄZANIE

1. Kawę należy zmielić grubiej
2. Zmniejsz ilość kawy
3. Ubijaj kawę mniej

#### PROBLEM

Kawa przecieka pomiędzy bojlerem a uchwytem filtra.

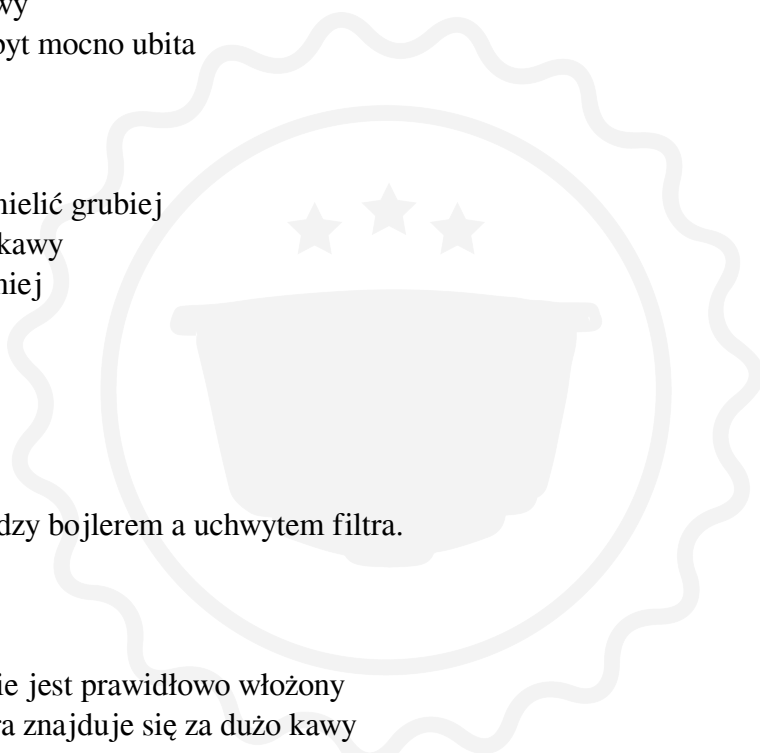
#### PRZYCZYNA

1. Uchwyt filtra nie jest prawidłowo włożony
2. W koszyku filtra znajduje się za dużo kawy
3. Krawędź uchwyty filtra nie została wyczyszczona
4. Zużyta uszczelka kotła

#### ROZWIĄZANIE

1. Włóż to prawidłowo
2. Zmniejsz ilość kawy
3. Usuń resztki kawy z krawędzi uchwyty filtra
4. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM

#### PROBLEM



Na kawie nie tworzy się piana.

#### PRZYCZYNA

1. Mieszanka kawy nie nadaje się do tego typu ekspresu
2. Szlifowanie jest nieodpowiednie
3. Nie ma wystarczająco kawy

#### ROZWIĄZANIE

1. Wymień kawę
2. Dostosuj stopień zmielenia kawy
3. Zwiększ ilość kawy

#### PROBLEM

Kawa jest za zimna.

#### PRZYCZYNA

1. Maszyna nie osiągnęła odpowiedniej temperatury
2. Uchwyt filtra nie został wstępnie podgrzany
3. Kamień na elemencie grzewczym
4. Element grzejny częściowo spalony
5. Wyłącznik ciśnieniowy nie działa w wymaganym zakresie

#### ROZWIĄZANIE

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale 4.4
2. Uchwyt filtra należy podgrzewać jednocześnie z wodą
3. Odkamienianie maszyny
4. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM
5. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM

#### PROBLEM

Kawa jest za gorąca.

#### PRZYCZYNA

Wyłącznik ciśnieniowy nie pracuje w wymaganym zakresie.

#### ROZWIĄZANIE

Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM.

#### PROBLEM

Zawór bezpieczeństwa gwizdże, a z zaworu lub zbiornika kondensacyjnego wydobywa się para

#### PRZYCZYNA

1. Zablockowana sprężyna regulująca zawór bezpieczeństwa
2. Wyłącznik ciśnieniowy nie działa w wymaganym zakresie

#### ROZWIĄZANIE

1. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM
2. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM

#### PROBLEM

Urządzenie nie wytwarza pary.

#### PRZYCZYNA

1. Maszyna nie osiągnęła prawidłowego ciśnienia
2. Otwory na końcu rury parowej są zatkane
3. W kotle nie ma wody
4. Rura parowa nie została prawidłowo włożona
5. Na elemencie grzewczym znajduje się kamień

#### ROZWIĄZANIE

1. Zobacz instrukcje podane w rozdziale 4.4
2. Wyczyść otwory igłą
3. Wlej wodę do kotła
4. Prawidłowo włóż rurę parową
5. Odkamienianie maszyny

#### PROBLEM

Maszyna jest głośna (wibruje).

#### PRZYCZYNA

1. Cewki elementu grzejnego są zbyt blisko siebie
2. Na elemencie grzewczym znajduje się kamień

## ROZWIĄZANIE

1. Skontaktuj się z CENTRUM SERWISOWYM
2. Odkamienianie maszyny

## Gwarancja i sposób użytkowania produktu

Produkty są objęte standardowym, ustawowym okresem gwarancji. Gwarancja ta jest niezbywalna i nie podlega rekompensacie finansowej w gotówce. Gwarancja nie obejmuje produktów, które były używane w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, zaniedbania pielęgnacji lub jakiegokolwiek innego zastosowania do celów niewymienionych w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzeń wyglądu zewnętrznego, uszkodzeń spowodowanych korozją lub stopniowym zużyciem.

Jakiegokolwiek ingerencje lub naprawy dokonywane przez osoby nieuprawnione skutkują utratą gwarancji na produkt.

**Sprzedawca i importer:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

