

**BORK**

**GERMANY**

# EKSPRES DO KAWY

CM EEN 9820 SI

- 5** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, rekomendowane przez firmę BORK.
- 6** Parametry techniczne.
- 7** Części składowe ekspresu do kawy.
- 9** Montaż i eksploatacja ekspresu BORK CM EEN 9820.
- 17** Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia.
- 23** Rady, dotyczące parzenia kawy.
- 24** Przepisy na kawę.



GRATULUJEMY

zakupu nowego ekspresu do kawy BORK CM EEN 9820 SI

## TROSCZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

Firma BORK podczas konstruowania i wytwarzania wszystkich urządzeń, przede wszystkim troszczy się o bezpieczeństwo swoich klientów. Niemniej jednak, należy pamiętać o tym, iż w czasie pracy ze wszystkimi urządzeniami elektrycznymi trzeba zawsze zachować ostrożność. Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KORZYSTANIA Z EKSPRESU DO KAWY I INNYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH.

- Przed rozpoczęciem eksploatacji należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Należy upewnić się czy urządzenie stoi na równej, czystej i suchej powierzchni. Nie należy stawiać ekspresu do kawy na krawędzi stołu.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe.
- Nie należy umieszczać ekspresu do kawy blisko urządzeń grzewczych, otwartego ognia lub pieca kuchennego.
- Przed eksploatacją należy sprawdzić, czy prawidłowo został przeprowadzony montaż urządzenia.
- Do zbiornika na wodę należy wlewać tylko zimną wodę. Nie należy korzystać z żadnego innego płynu.
- Nie należy włączać ekspresu, gdy jest pusty zbiornik na wodę.
- Przed eksploatacją należy upewnić się czy uchwyt filtra został dokładnie zamontowany na zespole gotującym.
- Proces parzenia kawy odbywa się pod ciśnieniem, dlatego podczas parzenia kawy nie należy zdejmować uchwytu filtra.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni ekspresu. Przed przystąpieniem do demontażu lub czyszczenia ekspresu, należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy stawiać żadnych przedmiotów na panelu ekspresu do kawy, z wyjątkiem filiżanek, przygotowanych do podgrzania.
- Po eksploatacji, przed myciem, przenoszeniem, montażem lub demontażem, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Urządzenie wraz z wyposażeniem należy utrzymywać w czystości. Czyszczenie ekspresu do kawy należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Przed włączeniem urządzenia należy rozwinąć przewód zasilający na pełną długość.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki i samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie należy pozostawiać przewodu zwisającego z krawędzi stołu, kłaść go na gorących powierzchniach oraz dopuszczać do zgięć i tworzenia się węzłów.
- Nie należy pozwalać na korzystanie z urządzenia dzieciom i osobom z zaburzeniami ruchowymi.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru i pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- W celu uniknięcia usterki, należy regularnie sprawdzać wtyczkę, przewód zasilający i samo urządzenie. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek usterki, należy przerwać eksploatację i w celu przeprowadzenia kontroli, wymiany lub naprawy ekspresu do kawy, oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego.
- Naprawa i inne usługi (z wyjątkiem czyszczenia) powinny być przeprowadzane w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Urządzenie należy wykorzystywać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania napojów w warunkach domowych. Nie należy korzystać z urządzenia w środkach transportu i na świeżym powietrzu.
- Zainstalowanie filtra zasilania (wyłącznika awaryjnego) zwiększa bezpieczeństwo podczas korzystania z wszystkich urządzeń elektrycznych. W obwodzie zasilającym urządzenia zaleca się wykorzystywać filtry, których nominalny prąd szczytkowy nie przekracza 30mA. Przed zamontowaniem filtra należy skonsultować się ze specjalistą.

## PARAMETRY TECHNICZNE

### PARAMETRY TECHNICZNE:

Napięcie:	230-240V
Częstotliwość:	50 Hz
Moc:	1100-1200W

### INFORMACJA O CERTYFIKACIE

Towar jest certyfikowany zgodnie z prawem „O ochronie praw konsumentów”.

### CZĘŚCI SKŁADOWE EKSPRESU DO KAWY:

Ekspres do kawy	1szt.
Dzbanek	1 szt.
Łyżka do mierzenia kawy	1 szt.
Nasadka do zwięższania piany	1 szt.
Instrukcja obsługi	1szt.
Karta gwarancyjna	1szt.

Wszystko w ekspresie do kawy BORK CM EEN 9820 SI zostało wykonane z myślą o ludziach, ceniących smak i aromat kawy - począwszy od najwyższej trwałości korpusu do nadzwyczaj łatwego i wygodnego sporządzania tego napoju.

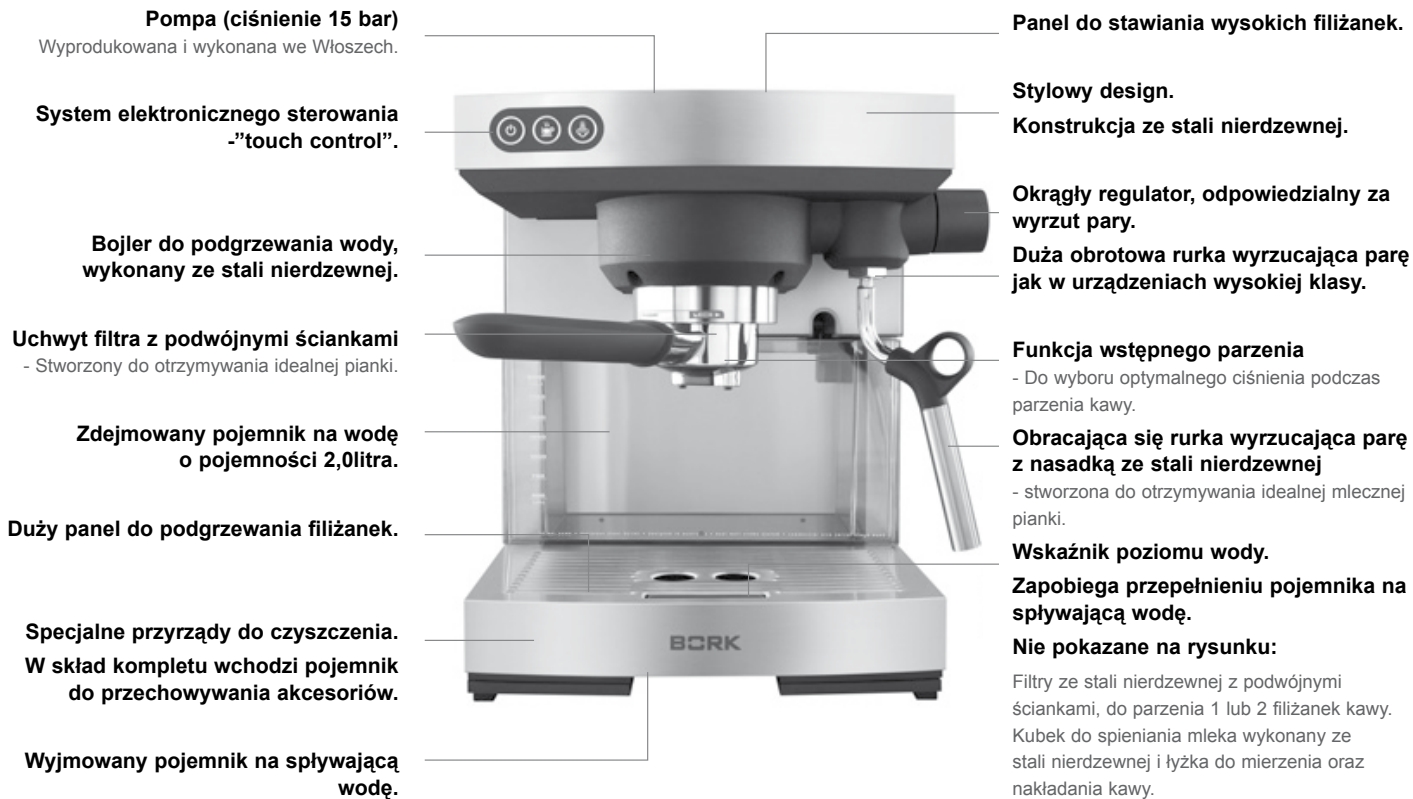
Niniejsza instrukcja obsługi pomoże Państwu odkryć ową zadziwiającą wszechstronność ekspresu do kawy BORK CM EEN 9820 SI, przeznaczonego do przygotowywania kawy najwyższej jakości. Mamy nadzieję, że czytając ten przewodnik nauczycie się uzyskiwać różnorodne, zarówno pod względem aromatycznym jak i smakowym rodzaje kawy.

Dziękujemy za zakup i ...

**rozkoszujcie się.**

**UWAGA!** Z powodu ciągłego ulepszania swoich urządzeń, producent zastrzega sobie prawo zmiany parametrów technicznych, bez dodatkowego powiadomienia o wprowadzonych zmianach.

## CZĘŚCI SKŁADOWE EKSPRESU DO KAWY BORK EEN 9820 SI





EKSPLOATACJA



### MONTAŻ EKSPRESU DO KAWY.

Ekspres do kawy BORK EEN 9820 SI został fabrycznie wyposażony w : pojemnik na spływającą wodę, pojemnik do przechowywania akcesoriów i zbiornik na wodę.

Filtry i kubek do spieniania mleka, zostały spakowane w plastikową torbę. Uchwyt filtra i łyżka do mierzenia oraz nakładania kawy zostały spakowane do specjalnej folii bąbelkowej.

Przed wyrzuceniem opakowania należy wyciągnąć wszystkie części i akcesoria.

Zdjąć pojemnik na spływającą wodę, zbiornik na wodę i pojemnik na akcesoria. Przebrać dokładnie wszystkie części w wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie opłukać i wysuszyć.



#### Krok 1:

Ustawić pojemnik do przechowywania akcesoriów na podstawie urządzenia i delikatnie docisnąć do tylnej ścianki. W pojemniku można przechowywać przyrząd do czyszczenia, filtry ze stali nierdzewnej i łyżkę do mierzenia kawy.



#### Krok 2:

W pojemniku na spływającą wodę należy umieścić wskaźnik zapelnienia. Pojemnik przykryć kratką wykonaną ze stali nierdzewnej i umieścić na podstawie ekspresu przed pojemnikiem na akcesoria.



### Krok 3:

Wsunąć zbiornik na wodę w komorę, znajdującą się za pojemnikiem na sphywającą wodę. Zbiornik powinien znajdować się nad pojemnikiem na akcesoria. Upewnić się czy brzegi zbiornika na wodę pokrywają się z krawędziami ekspresu do kawy.

## EKSPLOATACJA EKSPRESU DO KAWY


### Pierwsza eksploatacja.

Aby upewnić się czy grzejny system bojlera i wszystkie przewody wewnętrzne prawidłowo funkcjonują, należy napełnić ekspres do kawy wodą i przetestować przed pierwszą eksploatacją.

Napełnić zbiornik na wodę do poziomu "MAX".

Włączyć ekspres do kawy i skierować rurkę wyrzucającą parę do pojemnika na sphywającą wodę.

Ustawić okrągły regulator odpowiedzialny na wyrzut pary (boczna część ekspresu do kawy) w położeniu "MAX".

Nacisnąć przycisk i utrzymywać naciśnięty dopóki z rurki wyrzucającej parę nie zacznie sphywać gęsty strumień wody. Puścić przycisk  i ustawić regulator w położeniu "OFF"(Wyłączyć).

Po upływie około 1,5 - 2 minut wszystkie trzy przyciski się zaświecą. Ekspres do kawy jest gotowy do pracy.

Po pracy z parą lub gdy zbiornik na wodę jest pusty, ekspres do kawy może nie przepompowywać wody przez rozgrzany filtr. W takim przypadku należy ponownie napełnić zbiornik na wodę i powtórzyć opisane wyżej czynności.



### Krok 1: Napełnianie zbiornika na wodę

Zdjąć uchwyt filtra z zespołu gotującego. Odgiąć rurkę wyrzucającą parę w bok.

Wyciągnąć zbiornik na wodę, pociągając do siebie.

Po wyciągnięciu zbiornika na wodę z powstałego zagłębienia wysunie się czarna rurka. Nie należy jej dotykać - po ponownym włożeniu zbiornika na wodę, rurka automatycznie się schowa.

Napełnić zbiornik chłodną wodą do poziomu maksymalnego i umieścić go w ekspresie do



kawy. Następnie delikatnie przesunąć zbiornik w dół. Przy mocowaniu zbiornika słychać będzie niewielki trzask.

**Uwaga!** Przed eksploatacją należy sprawdzić poziom wody w zbiorniku na wodę. Przed każdym użyciem należy wlewać do zbiornika zimną wodę. Nie należy używać wody mineralnej, destylowanej ani żadnej innej cieczy.



### Krok 2: Przygotowanie kawy

- Umieścić filtr na 1 lub 2 filiżanki w uchwycie filtra (mniejszy filtr przeznaczony jest do parzenia 1 filiżanki, większy do parzenia 2 filiżanek kawy).

Za pomocą łyżki do mierzenia kawy, należy włożyć zmieloną kawę do poziomu 1 w filtrze przeznaczonym do przygotowania 1 filiżanki kawy i do poziomu 2 w filtrze przeznaczonym do przygotowania dwóch filiżanek kawy. W każdym filtrze powinna zostać umieszczona odpowiednia ilość kawy.

### Krok 3: Ubijanie kawy



Równomiernie rozmieścić kawę wewnątrz filtra i lekko uklepać ją stroną łyżki-miarki, przeznaczoną do utwardzania kawy. W przypadku zbyt dużej ilości kawy, woda będzie słabo przepływać przez kawę.

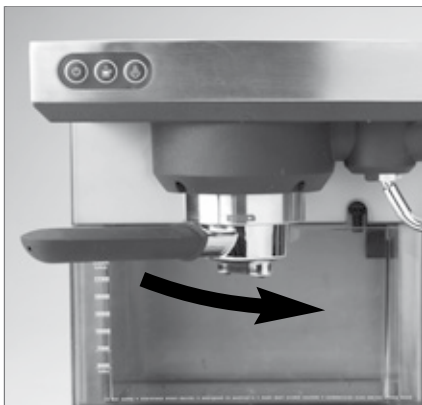
Aby dokładnie umocować filtr w zespole gotującym, należy strzepnąć kawę z brzegów uchwytu filtra.

### Krok 4: Czyszczenie zespołu gotującego

Przed zamontowaniem uchwytu filtra, należy z zespołu gotującego wypuścić niewielką ilość wody.

Podłączyć przewód zasilający do gniazdka o napięciu 230/240V.

Nacisnąć przycisk  Przycisk zacznie się świecić. Dopóki ekspres będzie grzał wodę przycisk  będzie migał. Kiedy ekspres podgrzeje się do odpowiedniej temperatury, przycisk przestanie migać, a wszystkie trzy przyciski zaczną się świecić.



Napełnić zespół gotujący - w tym celu nacisnąć i do momentu gdy z rozgrzanego filtra nie spłynie woda utrzymywać przycisk . Jak tylko woda zacznie przepływać przez zespół gotujący należy puścić przycisk . W czasie tego procesu będzie słychać dźwięk pracującej pompy.

### Krok 5: Montaż uchwyty filtra.

Umocować uchwyt filtra pod zespołem gotującym tak, aby rączka znajdowała się na lewo od jego centralnej części. Unieść uchwyt filtra pod zespół gotujący, umocować, a następnie przekręcić w prawo. Sprawdzić czy



rączka uchwyty filtra została przekręcona w prawo do oporu. W przypadku nieprawidłowego umocowania uchwyty filtra, może nastąpić jego obluźnianie.

### Krok 6: Parzenie kawy

Kiedy ekspres nagrzej się do odpowiedniej temperatury, zaświecą się trzy przyciski.

Należy upewnić się czy kratka i pojemnik na spływającą wodę zostały prawidłowo zainstalowane.

Ustawić pod uchwytem filtra 1 lub 2 ogrzane filiżanki.

Nacisnąć i przez krótką chwilę utrzymywać przycisk .

Po upływie kilku sekund do filiżanki spłynie aromatyczna kawa. Podczas tej operacji będzie słychać dźwięk pracującej pompy.

### Krok 7: Funkcja wstępnego parzenia kawy

Naciśnięcie przyciska spowoduje, że przez zmieloną kawę znajdującą się w uchwycie filtra będzie przepływać woda. Następnie nastąpi pauza, po której woda ponownie będzie przepływać przez uchwyt filtra. Przed parzeniem, zmielona kawa umieszczona w uchwycie filtra jest nawilżana przez niewielką ilość wody. Kawa pęcznieje, co zwiększa ciśnienie i pozwala wycisnąć z ziaren kawy esencję z nasyconym aromatem. W celu odwołania tej funkcji podczas procesu parzenia kawy należy nacisnąć i przez krótką chwilę utrzymywać naciśnięty przycisk .

Po napełnieniu filiżanek żadaną ilością kawy należy ponownie nacisnąć przycisk . Proces parzenia kawy zostanie zatrzymany i kawa przestanie spływać do filiżanki.

W przypadku nie korzystania z funkcji wyrzutu pary, należy nacisnąć, a następnie ustawić przycisk w położeniu "OFF" (Wyłączyć). Odłączyć urządzenie od sieci i poczekać aż ekspres do kawy ostygnie.

### Krok 8: Oczyszczanie uchwytu filtra.

Należy zdjąć uchwyt filtra z zespołu gotującego, przekręcając go w lewo do pełnego rozluźnienia. Aby wytrzeć zużytą kawę, należy odwrócić uchwyt filtra do góry dnem i delikatnie postukać o brzeg kosza na śmieci (wyrzucanie kawy do zlewu może doprowadzić do jego zatkania). Wyjąć filtr - w tym celu należy nacisnąć przycisk "EJECT"(Wyciągnąć), umieszczony z drugiej strony dna uchwytu filtra. Przemyc filtr i uchwyt pod bieżącą wodą, a następnie pozostawić do wyschnięcia.



### SPIENIANIE MLEKA DO KAWY CAPPUCINO LUB LATTE.

Ekspres do kawy BORK CM EEN 9820 SI został wyposażony w obrotową rurkę wyrzucającą parę i nasadkę ze stali nierdzewnej, przeznaczoną do spieniania mleka. Nasadka maksymalnie zwiększa ilość otrzymywanej pianki.

**UWAGA!** EKSPRES BĘDZIE PODTRZYMYWAŁ OPTYMALNĄ TEMPERATURĘ, DOPÓKI BĘDZIE SIĘ ŚWIECIŁ PRZYCIŚK POWER (ZASILANIE).

W celu zmniejszenia ilości pianki, należy zdjąć nasadkę do spieniania mleka i korzystać tylko

z rurki wyrzucającej parę. Przed zdjęciem nasadki należy się upewnić czy całkowicie ostygła. Następnie należy pociągnąć nasadkę w dół i zdjąć ją z rurki. Nasadkę do spieniania mleka można przechowywać w pojemniku na akcesoria, znajdującym się na podstawie ekspresu.

Należy upewnić się czy nasadka została prawidłowo zamontowana na rurce wyrzucającej parę. Należy użyć dowolną stroną



nasadkę na rurkę, a następnie przesunąć ją w górę, do gumowej części. Upewnić czy małe otwory wypuszczające parę, znajdujące się na obydwu końcach nasadki nie zostały zatkane.

### Krok 9: Włączyć ekspres.

Przed przygotowaniem kawy cappuccino lub latte, należy zaparzyć filiżankę espresso (patrz "Rady dotyczące parzenia kawy").

**UWAGA!** W PRZYPADKU GDY METALOWE CZĘŚCI UCHWYTU FILTRA ZOSTAŁY ZA BARDZO NAGRZANE, NALEŻY ZANURZYĆ JE W ZIMNEJ WODZIE.



### Następnie:

- Nalać zimne, świeże mleko do kubka ze stali nierdzewnej (ok. 1/3 filiżanki).
- Na krótki okres czasu nacisnąć przycisk ☞ i skierować rurkę wyrzucającą parę do pojemnika na spływającą wodę. Przekręcić okrągły regulator, odpowiadający za wyrzut pary umieszczony na bocznej ścianie ekspresu i ustawić go w położeniu "MAX".  
Pozostała woda będzie spływać, aż wytworzy się para. Zacznie migać wskaźnik świetlny ☞, wskazując nagrzanie zbiornika oraz gotowość do wytwarzania pary.

### UWAGA!

W celu uzyskania wyrzutu pary pod maksymalnym ciśnieniem należy poczekać około 30 sekund - do momentu aż wskaźnik świetlny przestanie migać. Następnie należy ustawić okrągły regulator odpowiedzialny za wyrzut pary w położeniu "MAX".

- Ustawić okrągły regulator odpowiedzialny za wyrzut pary w położeniu "OFF" (Wyłączyć). Umieścić rurkę wyrzucającą parę w kubku z mlekiem, a następnie przestawić regulator wstecz i ustawić w położeniu "MAX".
- W procesie spieniania mleka, należy kolistymi ruchami unosić kubek z mlekiem w górę, tak aby mleczna pianka powstawała równomiernie na całej powierzchni mleka.
- Kiedy objętość mleka zacznie się zwiększać, należy pogrążyć nasadkę w mleku.
- Należy zachować ostrożność podczas

### UWAGA!

Rurka wyrzucająca parę w ekspresie BORK posiada zawias, dzięki któremu można ją ustawić pod dowolnym kątem.

dotykania ręką dolnej części kubka do spieniania mleka.

- W przypadku gdy kubek jest zbyt gorący - należy ustawić regulator odpowiedzialny za wyrzut pary w położeniu "OFF" (Wyłączyć). Aby wyłączyć parę, przed odłożeniem kubka należy nacisnąć przycisk ☞
- Nalać nagrzane mleko do filiżanki ze świeżo zaparzoną kawą espresso i łyżką wyłożyć spienione mleko, zachowując następujące proporcje:

### UWAGA!

W przypadku nie korzystania z funkcji wyrzutu pary należy ustawić regulator w położeniu "OFF" (Wyłączyć). Po 3 minutach ciągłego wyrzutu pary funkcja ta się wyłączy.

### Cappuccino


1/3 espresso

1/3 ogrzanego parą mleka

1/3 spienionego mleka

### Latte

1/3 espresso, zalanego ogrzaną parą mlekiem, i około 1 cm spienionego mleka (zazwyczaj podaje się w szklance).

- Po każdorazowym skorzystaniu z funkcji wyrzutu pary, należy skierować rurkę wyrzucającą parę do pojemnika na spływającą wodę. Przekręcić okrągły regulator odpowiadający za wyrzut pary i ustawić go w położeniu "MAX", a następnie nacisnąć i do czasu, gdy z rurki wyrzucającej parę nie zacznie spływać nieprzerwany strumień wody należy utrzymywać naciśnięty przycisk 

**UWAGA!** Zawsze należy sprawdzać czy nasadka do zwiększania pary została szczelnie włożona na rurkę wyrzucającą parę. Aby uzyskać spienione mleko najwyższej jakości należy korzystać tylko ze świeżego, chłodnego mleka (mleko z mniejszą zawartością tłuszczu lepiej się pieni). Po każdorazowym skorzystaniu z funkcji wyrzutu pary należy wyczyścić rurkę wyrzucającą parę i nasadkę do zwiększania piany (patrz rozdział "Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia").

### System oczekiwania.

Ekspres do kawy BORK został wyposażony w system oszczędzania energii - jeśli po upływie 45 minut od włączenia ekspresu do kawy nie korzysta się z urządzenia to ekspres do kawy automatycznie się wyłączy i przez kolejne 2 godziny nie będzie aktywny. W systemie oczekiwania będzie świecić się tylko 1 przycisk - symbol włączonego zasilania. Aby włączyć ekspres do kawy należy nacisnąć przycisk przygotowania pary lub kawy.

**UWAGA!** NIE NALEŻY DOPUŚCIĆ DO WYCIEKANIA MLEKA PRZEZ GÓRNĄ CZĘŚĆ NASADKI DO ZWIĘKSZANIA PIANY. ABY UNIKNĄĆ ROZBRYZGIWANIA GORĄCEGO MLEKA, NIE NALEŻY PODNOSIĆ RURKI WYRZUCAJĄCEJ PARĘ PONAD POWIERZCHNIĘ MLEKA, PODCZAS SPIENIANIA MLECZNEJ PIANKI.



WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA  
EKSPRESU DO KAWY.



## WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić czy ekspres do kawy został wyłączony. Odłączyć urządzenie od sieci i poczekać aż ostygnie.

### Czyszczenie rurki wyrzucającej parę i nasadki do spieniania mleka

Po każdorazowym spienianiu mleka konieczne jest przeczyszczenie rurki wyrzucającej parę i nasadki do spieniania mleka. Gwarantuje to, że rurka wyrzucająca parę nie zostanie zanieczyszczona gęstymi resztkami mleka. Nie należy zostawiać rurki wyrzucającej parę w mleku. W przypadku nie zachowania się do tych wskazówek mleko pod ciśnieniem może wpaść do systemu nagrzewania zbiornika.

Należy zdjąć nasadkę do spieniania mleka i przemyć pod ciepłą, bieżącą wodą.

Przetrzeć rurkę wyrzucającą parę wilgotną tkaniną. Upewnić się, czy dwa niewielkie otwory, znajdujące się po obu końcach nasadki nie zostały zatkane. W przypadku zanieczyszczenia otworów należy przeczyszczyć je igielką, znajdującą się w komplecie. W przypadku nie przetarcia rurki wyrzucającej parę wilgotną tkaniną zaraz po użyciu, zgęstniałe resztki mleka mogą do niej przywrzeć i trudno będzie je usunąć.



Osadzone na rurce resztki mleka można usunąć zanurzając ją w gorącej wodzie. Przetrzeć rurkę wilgotną szmatką.

Jeśli rurka wyrzucająca parę mimo wszystko jest zanieczyszczona, należy za pomocą klucza (w komplecie) zdjąć z niej końcówkę.

Zamoczyć końcówkę rurki w gorącej wodzie, a następnie za pomocą igielki wyczyścić końcówkę.

Za pomocą klucza umieścić końcówkę na rurce wyrzucającej parę.



#### Uwaga!

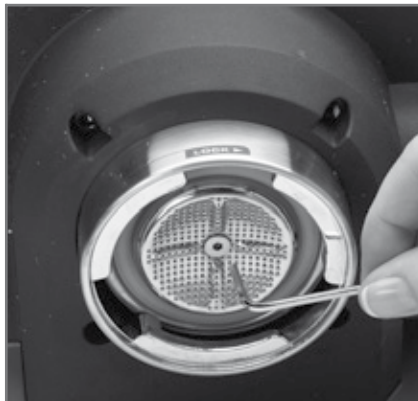
Do czyszczenia rurki wyrzucającej parę, a także korpusu ekspresu do kawy **NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ** metalowych urządzeń i detergentów z zawartością substancji ścierających.



### **Czyszczenie filtrów, uchwytu filtra i zespołu gotującego.**

W celu usunięcia wszystkich drobinek kawy z filtra i uchwytu filtra wykonanych ze stali nierdzewnej, należy po każdym użyciu przemywać je pod bieżącą wodą. W przypadku zablokowania się otworów filtra, należy przeczyszczyć je cienką igłą, znajdującą się w komplecie.

- W celu usunięcia wszystkich drobinek zmielonej kawy z wewnętrznej części zespołu gotującego, należy przetrzeć go wilgotną ściereczką.



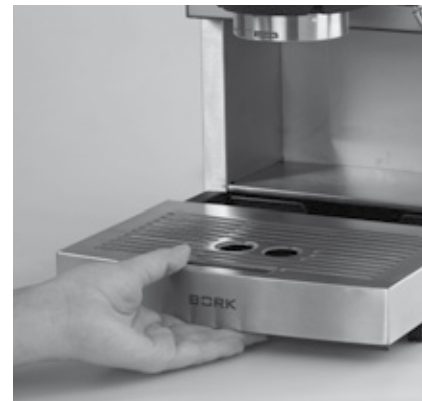
- W celu wypłukania z urządzenia osadzających się drobinek kawy, należy od czasu do czasu wypuszczać z niego trochę wody, zakładając uchwyt filtra bez kawy.

### **Czyszczenie główki zespołu gotującego.**

- W celu usunięcia części zmielonej kawy z główki zespołu gotującego, należy za pomocą klucza odkręcić zespół gotujący

### **Czyszczenie pojemnika na sphywającą wodę.**

- Należy regularnie wyciągać, opróżniać i przeprowadzać czyszczenie pojemnika na sphywającą wodę. Czyszczenie pojemnika należy przeprowadzać również wtedy, gdy



wskaźnik wskazuje jego zapelnienie.

- Wyjąć z pojemnika wskaźnik zapelnienia i kratkę wykonaną ze stali nierdzewnej. Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć.

### **Czyszczenie pojemnika do przechowywania akcesoriów**

- Aby wyjąć pojemnik do przechowywania akcesoriów, najpierw należy wyjąć z ekspresu pojemnik na sphywającą wodę. Przetrzeć pojemnik miękką, wilgotną szmatką (nie należy wykorzystywać

## WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA.

silnie żrących środków myjących, a także tkanin, mogących zarysować powierzchnię ekspresu).

### Usuwanie wapiennych osadów.

- Twarda woda może doprowadzić do powstania osadu na ściankach wewnętrznych ekspresu do kawy, a następnie spowolnić spływanie wody, obniżyć moc urządzenia i pogorszyć jakość kawy.
- Zaleca się regularne (co 2-3 miesiące) usuwanie osadu, za pomocą mieszanki octu i wody.

Zalecane proporcje:




Słaby roztwór (dla miękkiej wody):

- 1 część octu białego
- 2 części zimnej wody z kranu

Roztwór skoncentrowany (dla twardej wody):


#### Uwaga!

Do usuwania wapiennych osadów nie należy używać środków chemicznych. Jeśli rurka wyrzucająca parę mimo wszystko jest zanieczyszczona, należy za pomocą klucza (w komplecie) zdjąć z niej końcówkę.

- 1 część octu białego
  - 1 część zimnej wody z kranu
- Należy upewnić się czy urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.
  - Zdjąć uchwyt filtra i nasadkę do spieniania mleka. Wymieszać biały ocet z wodą, a następnie wlać go do zbiornika na wodę.
  - Podłączyć ekspres do sieci i włączyć urządzenie.
  - Aby włączyć ekspres do kawy należy nacisnąć przycisk 
  - Podstawić duże miski pod zespół gotujący i rurkę wyrzucającą parę.
  - Kiedy urządzenie rozgrzeje się do temperatury parzenia kawy, zaświecą się trzy przyciski. Nacisnąć przycisk  i czekać, dopóki połowa mieszanki octu i wody nie wyleje się z zespołu gotującego.
  - Przekręcić okrągły regulator odpowiedzialny za wyrzut pary i ustawić go w położeniu "MAX", następnie nacisnąć przycisk 

#### Uwaga!

Należy uważać, aby filtry ze stali nierdzewnej nie zetknęły się ze środkami do usuwania osadu. Zabrania się usuwania osadu za pomocą środków ścierających.

i czekać, do momentu spłynięcia przez rurkę pozostałej mieszanki. Nacisnąć przycisk  i ustawić regulator odpowiedzialny za wyrzut pary w położeniu "OFF".

- Po zakończeniu usuwania osadu, należy wyjąć zbiornik na wodę, dokładnie go umyć i napełnić świeżą, zimną wodą.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wylać połowę wody przez zespół gotujący, a drugą połowę - przez rurkę podającą parę.
- Napełnić zbiornik na wodę czystą, chłodną wodą.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

**UWAGA!** NIE NALEŻY ZANURZAĆ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO, WTYCZKI I SAMEGO URZĄDZENIA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY. NIE WYJMOWAĆ I NIE OPRÓŻNIAĆ ZBIORNIKA NA WODĘ PODCZAS USUWANIA OSADU.

## USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
<b>Kawa nie wlewa się do filiżanki</b>	Urządzenie nie jest włączone lub nie jest podłączone do sieci.	Upewnić się, czy urządzenie jest podłączone do sieci, a przycisk zasilania urządzenia znajduje się w położeniu On (Wł.)
	Zbiornik na wodę jest pusty	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
	Rączka wyboru systemu nie znajduje się w położeniu Espresso	Przekręcić rączkę wyboru systemu w położenie Espresso
	Kawa jest zbyt drobno zmielona	Należy się upewnić czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. Przemiał.
	Zbyt dużo kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa jest ubita zbyt mocno	Patrz rozdz. „Ubijanie kawy”
	Zablokowany jest filtr	Należy przeczyścić otwory igiełką. Patrz: rozdz. „Czyszczenie filtrów”
<b>Kawa leje się zbyt szybko</b>	Kawa jest zbyt grubo zmielona	Należy się upewnić czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. „Przemiał”
	Zbyt mało kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa nie jest wystarczająco mocno ubita	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
<b>Kawa przelewa się przez brzegi uchwytu filtra</b>	Uchwyt filtra został nieprawidłowo zamontowany na zespole gotującym	Patrz: rozdz. „Montaż uchwytu filtra”

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
	Na brzegach filtra zostają drobinki kawy	W celu zagwarantowania dokładnego zamocowania filtra na zespole gotującym należy usunąć kawę z brzegów jego uchwytu.
	Zbyt dużo kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa jest zbyt mocno ubita	Patrz: rozdz. „Ubijanie kawy”
	Nieodpowiedni filtr dla wymaganej ilości kawy	Mniejszy filtr należy wykorzystywać do parzenia 1 filiżanki kawy, a większy – do parzenia 2 filiżanek kawy.
<b>Kawa kapie z uchwytu filtra</b>	W zbiorniku jest zbyt mało wody lub woda się skończyła	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
	Kawa jest zmielona zbyt drobno	Należy się upewnić czy kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. „Przemiał”
	W ekspresie nagromadzona jest zbyt duża ilość osadu	Należy usunąć osad. Patrz: rozdz. „Usuwanie osadu”
<b>Słychać dźwięk pracującej pompy</b>	Zbiornik na wodę jest pusty	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika no wodę”
	Zbiornik na wodę został nieprawidłowo zainstalowany.	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
<b>Kawa jest zbyt słaba lub wodnista</b>	Kawa nie jest dość drobno zmielona	Należy upewnić się, czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Do parzenia kawy należy wykorzystywać kawę ciemno paloną, oznaczoną „Espresso Blend” (aromat espresso). Patrz: rozdz. „Przemiał”



RADY  
DOTYCZĄCE  
PARZENIA  
KAWY

### **Kawa.**

Niniejszy model ekspresu zakłada wykorzystywanie wcześniej zmielonej kawy, tylko w przypadku, gdy była ona przechowywana w hermetycznie zamkniętym pojemniku, w suchym i chłodnym pomieszczeniu. Przechowywanie zmielonej kawy ponad tydzień, grozi utratą jej aromatu. Nie należy przechowywać kawy w lodówce ani zamrażalniku.

### **Strumień wody.**

W czasie parzenia kawy należy się upewnić, czy woda wypływa z filtra z odpowiednią prędkością.

Jeżeli woda spływa zbyt wolno, zaparzona kawa będzie bardzo mocna (ciemna i gorzka), z nierównomierną pianką.

Jeżeli woda będzie spływać zbyt szybko, kawa nie zaparzy się. Otrzymana kawa będzie wodnista, pozbawiona aromatu, a na jej powierzchni nie będzie pianki.

Strumień wody można wyregulować ubijając specjalną łyżeczką kawę w filtrze lub też wykorzystując kawę różnego przemiału.

### **Przemiał.**

Wybierając kawę należy się upewnić, czy dany przemiał nadaje się do wykorzystania w ekspresach espresso/cappuccino.

W przypadku samodzielnego mielenia kawy

należy się upewnić czy został uzyskany optymalny przemiał. Kawa po zmieleniu nie powinna się zamienić w proszek. Przemiał ma wpływ na prędkość przepływu wody przez filtr oraz na smak gotowego napoju.

Jeśli przemiał jest zbyt drobny (kawa wygląda jak proszek i po przetarciu między palcami sprawia wrażenie mąki), woda nawet pod ciśnieniem nie będzie przepływać przez warstwę kawy. Rezultatem będzie zbyt mocna kawa (bardzo czarna i gorzka), z nierównomierną pianką na powierzchni.

Jeśli przemiał jest zbyt gruby, woda będzie bardzo szybko przepływać przez warstwę kawy. Rezultatem będzie kawa nie do końca zaparzona, ze słabym aromatem i bez pianki.

### **Ubijanie kawy**

Odmierzyć potrzebną ilość kawy i umieścić ją w filtrze. Następnie należy ubić kawę płaską stroną łyżeczki-miarki. Mieloną kawę należy ubijać bardzo dokładnie.

Jeżeli kawa będzie niedokładnie sprasowana, woda będzie zbyt szybko przepływać przez jej warstwę i w efekcie kawa nie zaparzy się. Natomiast jeśli kawa będzie zbyt mocno ubita, woda będzie przepływać przez jej warstwę powoli i zaparzona kawa będzie bardzo mocna.

### **Uwaga!**

**Smak kawy zależy od indywidualnych upodobań i wielu innych czynników, takich jak rodzaj, stopień przemiału i sprasowanie. W celu uzyskania idealnego smaku kawy zaleca się sprawdzić wszystkie wyżej wymienione czynniki.**



### **ESPRESSO**

Aby otrzymać nasycone i aromatyczne espresso, potrzebnych jest ok. 7g mielonej kawy. Espresso podaje się w małej filiżance lub szklance o pojemności 30ml.



### **DUŻA CZARNA KAWA**

Duża czarna kawa – to zwykłe espresso, do którego dodaje się dowolną ilość gorącej wody.



### **ZWYKŁA BIAŁA KAWA**

Do jednej porcji espresso (1/3 napoju) dodaje się 1/3 mleka i mleko, ogrzane parą.





### KLASYCZNA KAWA LATTE

Tradycyjna poranna kawa parzona we Włoszech i Francji, do której podaje się kostkę czekolady lub słodkie herbatniki. Jest to mieszanka 1/3 espresso i 2/3 mleka, którą przygotowuje się na bazie jednej porcji espresso. W celu nadania kawie śmietankowej konsystencji i idealnej pianki należy dodać do niej spienionego mleka.



### CAPPUCCINO

Napój ten sporządza się z: 1/3 espresso, 1/3 podgrzanego mleka i dużej ilości spienionego mleka. W celu nadania filiżance kawy wykwintności, można posypać filiżankę cappuccino tartą czekoladą, przykrywając połowę filiżanki serwetką.



### MACCIATO

Porcję espresso podaje się w 70ml filiżance z dodatkiem dobrze spienionego mleka.



### MOCHA FRAPE (DWIE PORCJE)

Kawę tę docenią smakosze kawy i czekolady. Należy zmieszać dwie łyżeczki gorzkiej czekolady z podwójną porcją espresso. Dodać 1/2 filiżanki zimnego mleka i kilka kostek lodu. Wymieszać składniki na niskiej prędkości w blenderze, do otrzymania jednorodnego napoju. Nalać do dwóch szklanek. Podawać od razu.



### ESPRESSO AFFOGATO

Nie można się wręcz powstrzymać przed tym słodkim deserem, przygotowanym z porcji espresso, ozdobionej łyżką lodów waniliowych. Wedle życzenia do napoju można dodać np. likier. Deser należy podawać w pucharze z jednym kieliszkiem likieru.



### CON PANNA

Napój ten (którego nazwa w tłumaczeniu dosłownym oznacza „ze śmietanką”), rozgrzeje każdego podczas ostrej zimy. Jest to elegancka wariacja kawy po wiedeńsku. W 90-120ml filiżance, należy udekorować podwójną porcją espresso łyżką świeżo ubitej śmietany. Kawę można również posypać cynamonem. Podawać od razu.



### Przepis na bułeczki

#### Bułeczki z kawą, cynamonem i orzechami włoskimi

(12 bułeczek)

**2,5 szklanki mąki**

**2 łyżeczki proszku do pieczenia**

**1 łyżeczka cynamonu**

**3/4 szklanki cukru pudru**

**1 szklanka śmietany**

**2 jajka**

**1 łyżeczki skórki cytrynowej, drobno startej**

**1/3 szklanki oliwy z oliwek**

**3/4 szklanki schłodzonego, mocnego espresso**

**1 szklanka orzechów włoskich**

1. Przesiać mąkę, proszek do pieczenia i cynamon do dużej miski i dodać cukier.
2. Wymieszać śmietanę, jajka, skórkę cytrynową i kawę espresso w misce do otrzymania jednolitej masy.
3. Powoli dodać masę i orzechy do mąki, a następnie delikatnie mieszać.
4. Rozłożyć otrzymaną masę do 12 posmarowanych tłuszczem foremek, wypełniając je w 2/3.
5. Włożyć foremki do piekarnika, nagrzanego

do temp. 180°C, piec ok. 12-15 minut.

Bułeczki należy polać glazurą kawową. Można podawać ciepłe lub schłodzone z kawą cappuccino lub latte.

### Kawowa glazura

**2 szklanki przesianego cukru do sporządzenia glazury**

**1 łyżeczka roztopionego masła**

**1/4 szklanki ciepłego, mocnego espresso**

1. Połączyć cukier, masło i połowę kawy w misce, dobrze wymieszać i stopniowo dodać pozostałą kawę do otrzymania gęstej konsystencji.









