

E8EC1-8BP

GB 800 Manual Espresso
CZ 800 Pákový kávovar na espresso
EE 800 Espresso masina kasutusjuhend
FR 800 Espresso manuelle
GE 800 სახელმძღვანელო ესპრესო

HU 800 eszpresszó útmutató
IT 800 Manuale Espresso
LT 800 rankinis espresso kavos aparatas
LV 800 Rokasgrāmata Espresso
PL 800 Manual Espresso
SK Espresso kávovar 800
UA Кавомашина еспресо з ручним керуванням серії 800

Instruction Book 2-30
Uživatelská Příručka 31-59
Kasutusjuhend 60-88
Notice D'utilisation 89-117
ინსტრუქციის სახელმძღვანელო 118-151
Kezelési Útmutató 152-180
Manuale Di Istruzioni 181-209
Naudojimo Žinynas 210-238
Instrukcija 239-267
Instrukcja Obsługi 268-296
Návod Na Obsluhu 297-325
Інструкція З Експлуатації 326-354



Electrolux

SWEDISH THINKING, BETTER LIVING

With our Swedish heritage and care for homelife, we are passionate about creating effortless, sustainable homelife experiences that matter for you and our common future.

We want to make it more inspiring and effortless to eat healthily and sustainably and have set an ambitious goal for ourselves. Read more about our 2030 goals here:



Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy accessories and consumables for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.

Contents

Safety instructions	4	Cleaning and care - Espresso machine ...	21
Introduction	6	Every time before use	21
Product overview	6	Every time after use	21
Placement and function overview	7	Weekly	21
Control panel overview	8	Every 2-3 months	22
Pressure gauge and espresso extraction	9	When needed	23
Preparations before first use	10	Cleaning and care - Coffee grinder	24
To prepare and install all parts	10	Weekly or at least once every two weeks	24
To switch on the product	12	Every 1-2 months	24
Daily operation	13	Every 2-3 months	25
To make an espresso coffee	13	Descaling	26
To froth milk	16	Descaling reminder	26
To make latte or cappuccino	17	To do a descaling procedure	26
Coffee styles	18	To prepare a descaling solution	27
Pre-ground coffee	18	Troubleshooting	28
Settings and adjustments	19	Storage	30
To adjust the coffee grind	19	Disposal	30
To customize the amount of coffee grounds	19		
To customize the espresso cup volumes	19		
To customize the coffee extraction temperature	19		
To restore to factory settings	20		

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.

Safety instructions

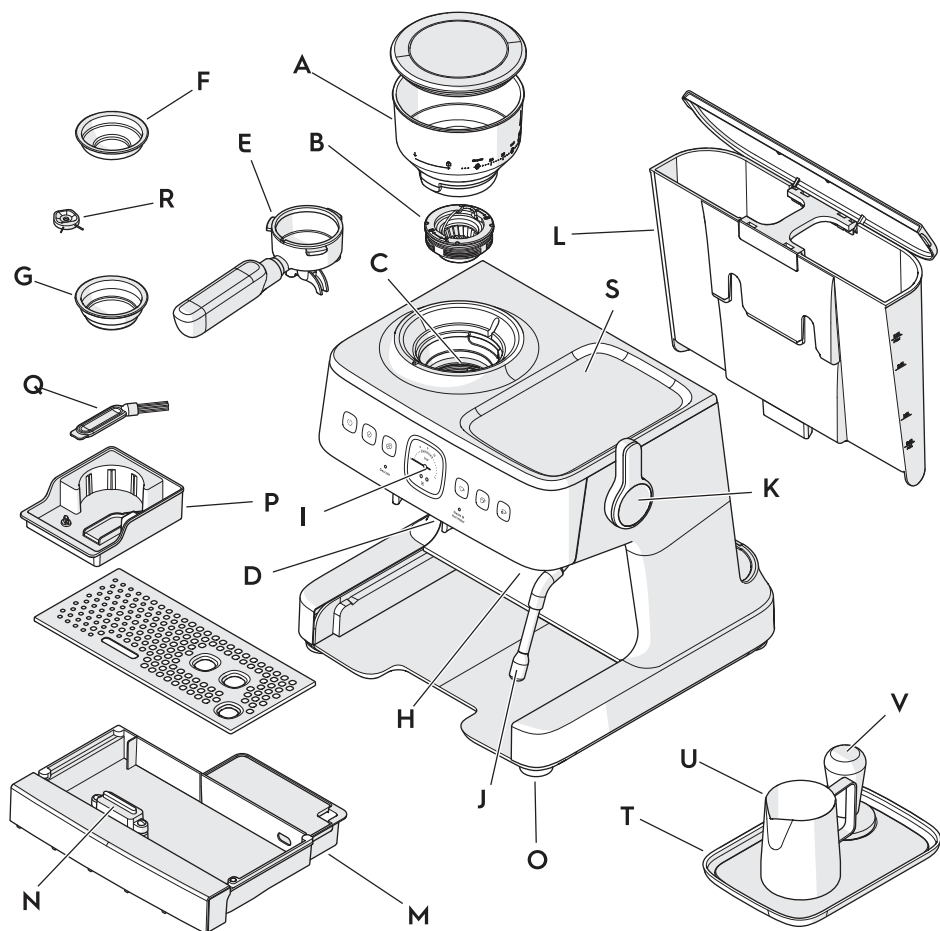
Read the following instructions carefully before using the appliance for the first time.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The appliance must only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Never use or pick up the appliance if
 - the supply cord is damaged,
 - the housing is damaged
- The appliance must only be connected to an earthed socket. If necessary, an extension cable suitable for 10 A can be used.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- The temperature for operating or storing the appliance must be higher than 0 °C.
- Do not operate the appliance at an environment with high temperature, strong magnetic field and moist air.
- The appliance and accessories become hot during operation. Use only designated handles and knobs. Allow to cool down before cleaning or storage.
- The supply cord must not come into contact with any hot parts of the appliance.
- Do not remove the water tank during the brewing process. If you want to add more water, press the ON/OFF button to switch off the appliance. All lights go off which means that the appliance is powered off.
- Do not remove the portafilter during the brewing process or when there is steam or hot water escaping from the portafilter as the appliance is pressurized. **DANGER! There is a risk of scalding.**
- **Warning: Avoid steam burn.**
- When the steam function is used, hot water can drip from the brewing head. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**

- When you turn the steam & hot water dial, a shot of hot water comes out. Be careful and open the steam valve slowly. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliance.
- Fill the water tank only with cold fresh water, never with milk or other liquids.
- Do not use the appliance if the water tank is empty.
- Do not use the appliance without the drip tray or drip grid, unless a higher cup or mug is in use.
- Do not use or place the appliance on a hot surface or near a source of heat.
- **WARNING:** Avoid spillage on the connector.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- **WARNING:** Potential injury can be caused from misuse.
- **WARNING:** Do not place the appliance in a cabinet when in use.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

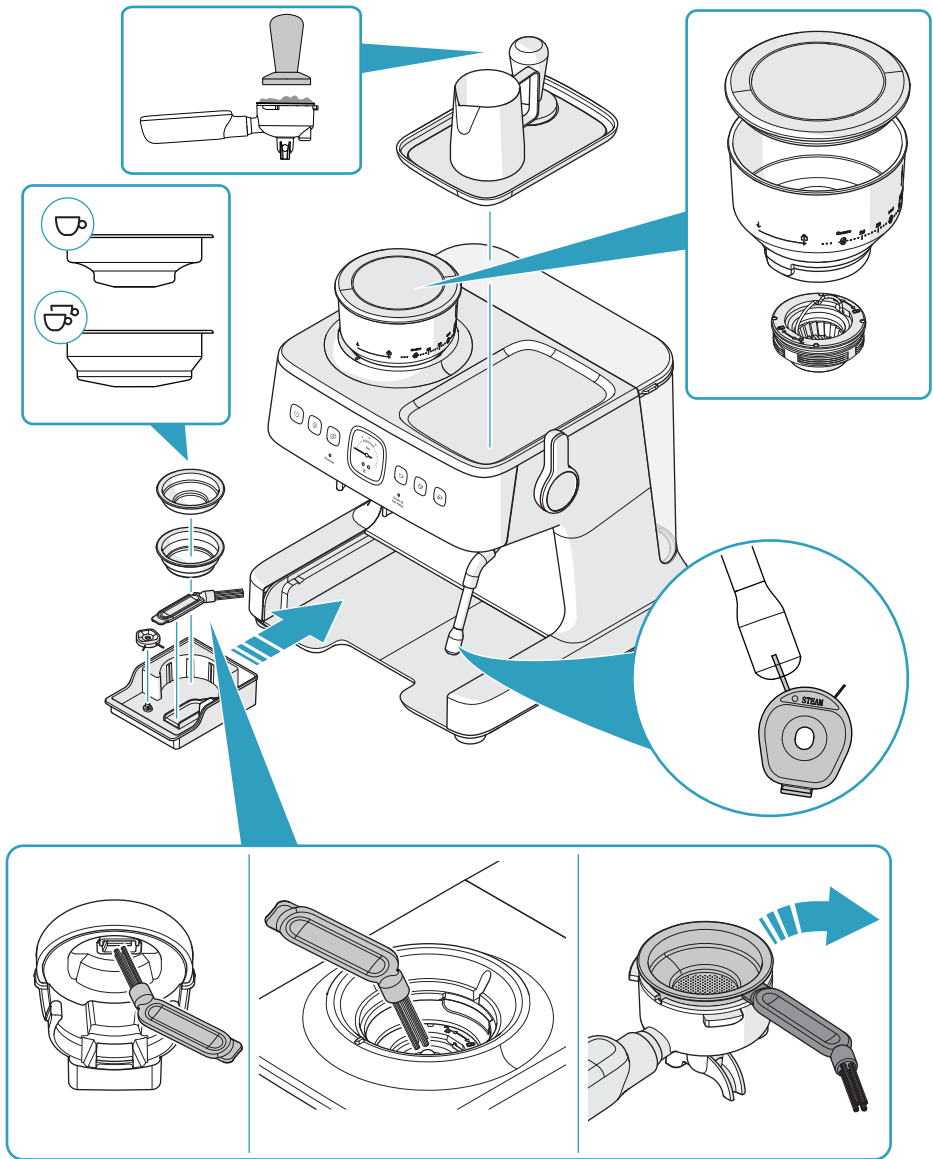
Introduction

Product overview

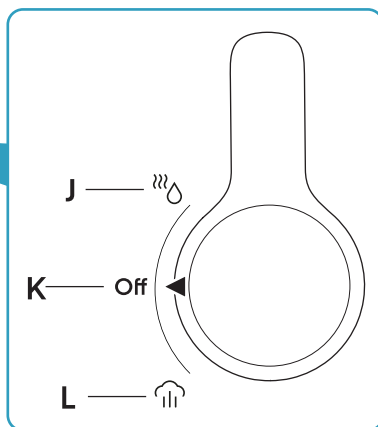
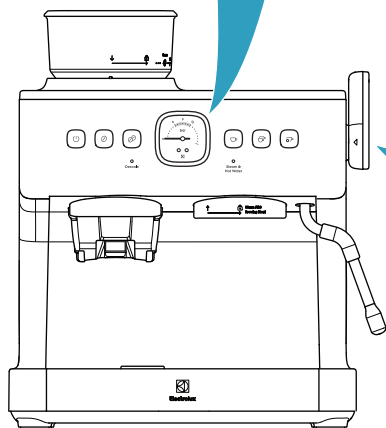
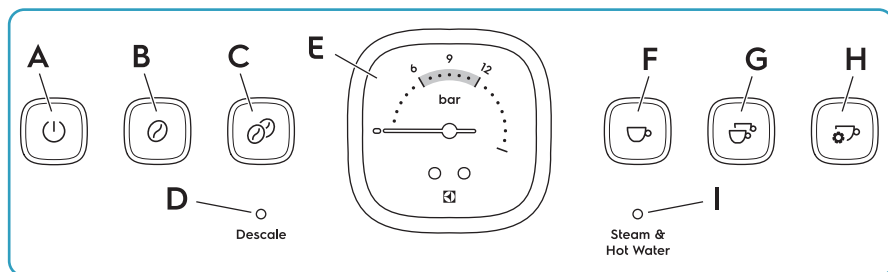


- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Removable bean hopper | M. Removable drip tray with grid |
| B. Removable top burr | N. Drip tray float/water level indicator |
| C. Static-free coffee grinder | O. Non-slip feet |
| D. 58 mm PRO grinding cradle | P. Tool kit |
| E. 58 mm PRO portafilter | Q. Cleaning brush |
| F. 58 mm PRO one cup filter basket | R. Cleaning pin |
| G. 58 mm PRO two cup filter basket | S. Cup warmer |
| H. 58 mm PRO brewing head | T. Accessory tray |
| I. Pressure gauge | U. 360 ml milk jug |
| J. Steam & hot water wand | V. 58 mm PRO tamper |
| K. Steam & hot water dial | |
| L. Removable water tank | |

Placement and function overview



Control panel overview



- A. ON/OFF button
- B. One cup grind button
- C. Two cup grind button
- D. Descale light
- E. Pressure gauge
- F. One cup espresso button

- G. Two cup espresso button
- H. Manual cup espresso/program button
- I. Steam & hot water light
- J. Hot water
- K. OFF
- L. Steam

Pressure gauge and espresso extraction

Ideal espresso extraction

A good quality espresso flows steadily from the portafilter with a consistency similar to warm honey. The ideal brewing pressure is between 6 and 12 on the pressure gauge (B). The top layer, the crema, has a caramel color.

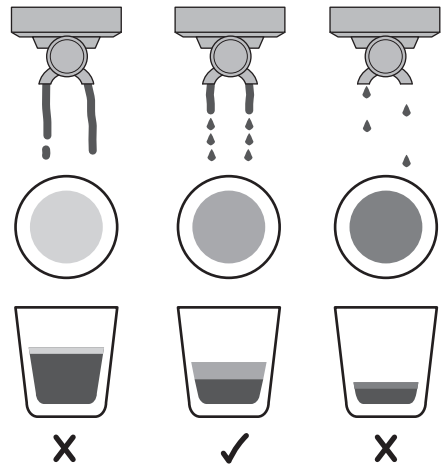
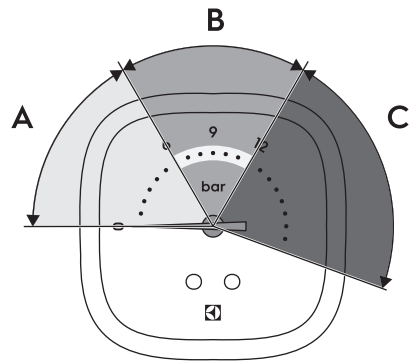
Under extraction

If the pressure is lower than 6 on the pressure gauge (A), the espresso flows too fast and becomes sour, acidic and watery. The reasons can be that the coffee grounds are too coarse, the amount of coffee grounds is not sufficient, the coffee beans are old or the coffee grounds are not pressed hard enough with the tamper.

Over extraction

If the pressure is higher than 12 on the pressure gauge (C), the espresso flows too slowly and becomes bitter. The reasons can be that the coffee grounds are too fine, the amount of coffee grounds is too much or the coffee grounds are pressed at too high force with the tamper.

If you use the correct settings and tamper force but the espresso quality remains poor, refer to "Troubleshooting" on page 28.

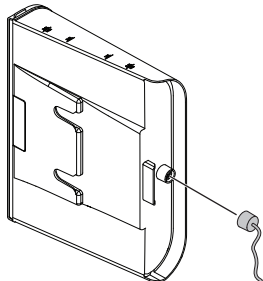


Preparations before first use

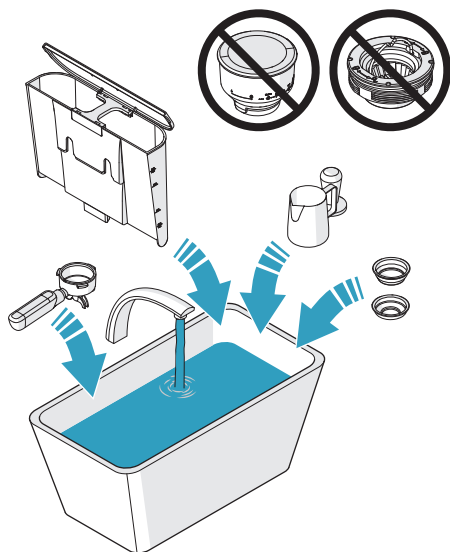
Before you use the product to make espresso, it is necessary to clean and install all parts and do the brewing process one time with water only.

To prepare and install all parts

1. Remove the product from the packaging and make sure that all packing material is removed.
2. Put the product on a flat surface.
3. Remove and discard the red plug at the base of the water tank.



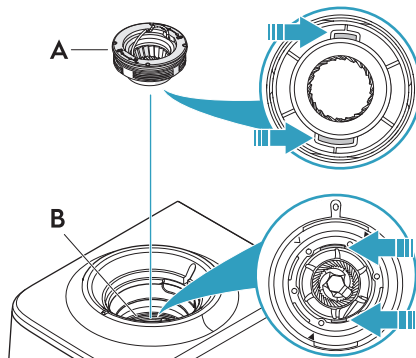
4. Clean the milk jug, tamper, filter baskets, portafilter, and water tank with warm water and a mild detergent:



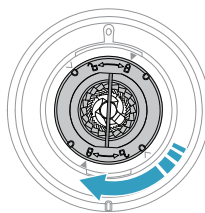
5. Clean the top burr and the bean hopper with the cleaning brush.

CAUTION: Do not clean the top burr or the bean hopper with water.

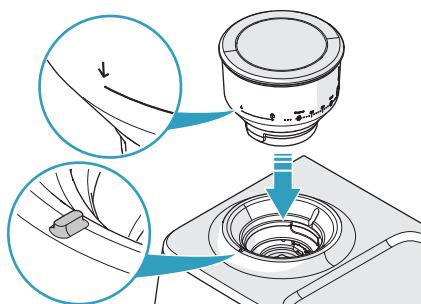
6. Hold the top burr at the handle and insert it in the grinder collar. Make sure that the top burr (A) aligns with the surface of the grinder collar (B).



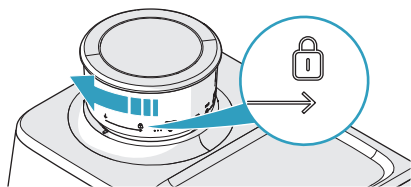
7. Turn the top burr clockwise to lock it, and lower the handle.



8. Align the DOWN arrow on the bean hopper with the marking at the front edge of the coffee grinder.

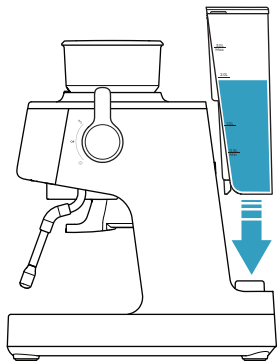


9. Press the bean hopper carefully down and turn it clockwise to the lock position.



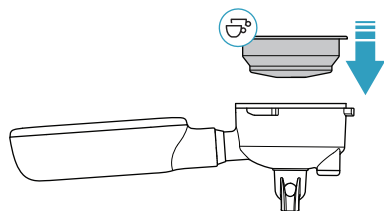
10. Make sure that the water tank is clean.

11. Fill the water tank with cold pure water and install it.

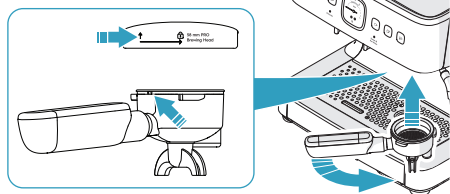


12. If it is necessary, put a water filter in the water tank.

13. Insert the two cup filter basket in the portafilter.



14. Align the portafilter with the UP arrow on the brewing head.

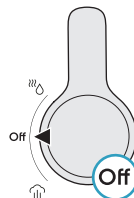


15. Insert the portafilter flat against the brewing head.

16. Turn the handle of the portafilter right to the center lock position.

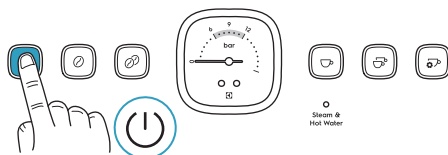
Note: The first few times the portafilter is inserted, there can be some resistance when you turn the handle.

17. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.

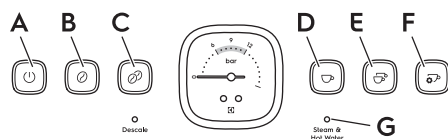


18. Connect the product to the power supply.

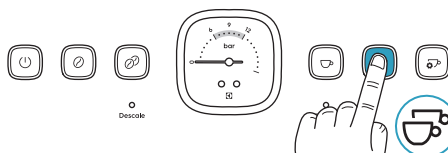
19. Press the ON/OFF button.



20. During the start-up, the buttons (A-C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until all buttons (A-F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light.



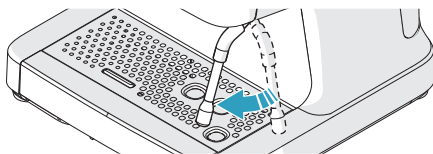
21. Press the two cup espresso button. Water runs from the brewing head, through the filter basket and portafilter.



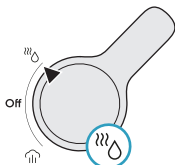
22. Wait until the water flow stops.

Note: The first time that water runs through the product, air that releases from the product can cause a loud noise. The noise stops after approximately 20 seconds and it is not an indication of an error.

23. Turn the steam wand until the nozzle is above the drip tray.

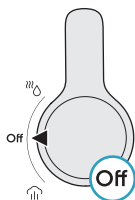


24. Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The steam & hot water light flashes and hot water comes out of the nozzle.



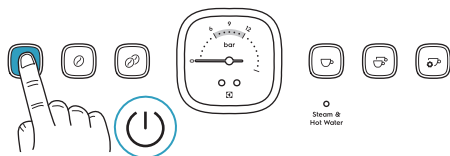
25. Let the water run for 20 seconds.

26. Turn the steam & hot water dial to OFF.



27. Clean the portafilter and the filter basket in warm water and let them become dry before you make coffee.

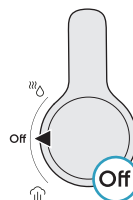
28. To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.



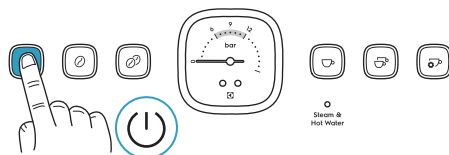
Note: The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

To switch on the product

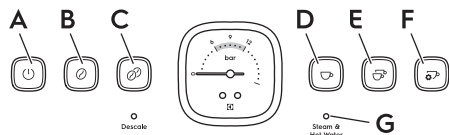
1. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.



2. Connect the product to the power supply.
3. Press the ON/OFF button.



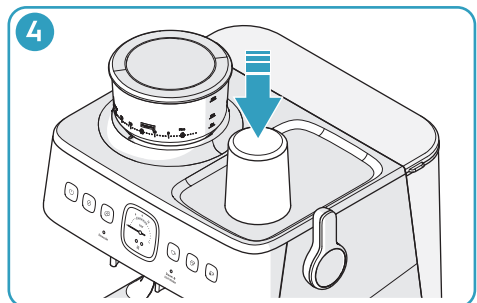
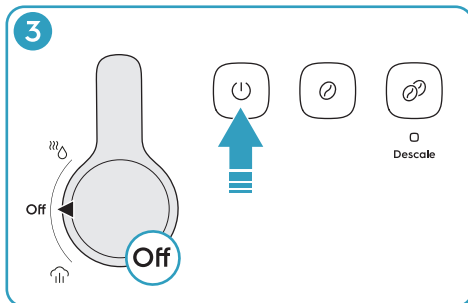
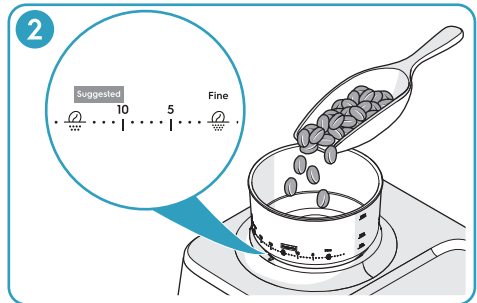
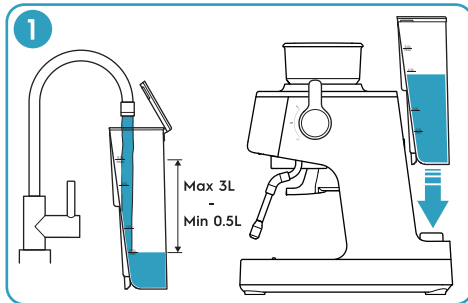
4. During the start-up, the buttons (A-C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until the buttons (D-F) illuminate and the steam & hot water light (G) is on with a steady light.



When all buttons (A-F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light, the product is prepared for operation.

Daily operation

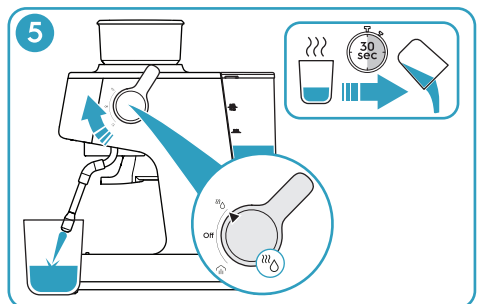
To make an espresso coffee



1. Fill the water tank with cold pure water. Make sure that the water level is not above the 3L mark. Install the water tank.
2. Fill freshly roasted coffee beans in the bean hopper and install the lid. Turn the bean hopper clockwise until the marking at the front edge of the coffee grinder is between the 10 and 15 marking on the bean hopper.

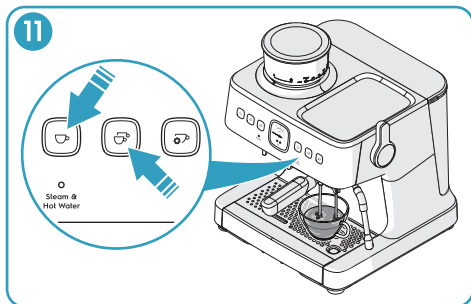
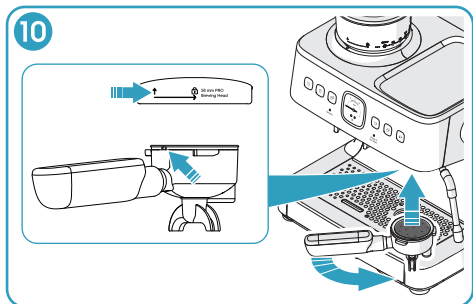
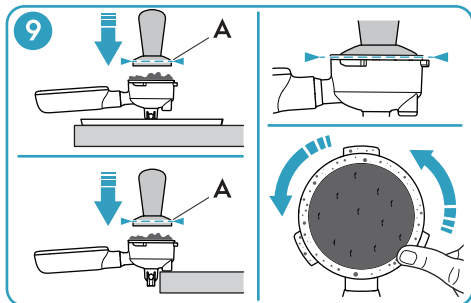
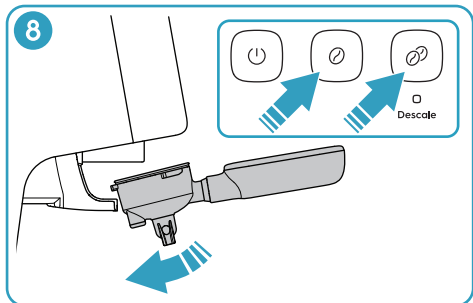
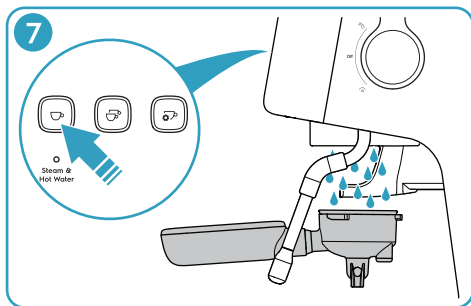
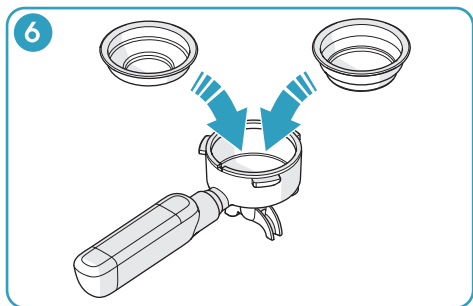
CAUTION: Do not fill too much coffee beans. Coffee beans that stay in the bean hopper for a long time can become moist which affects the grinding and the taste.

Note: Between the 10 and 15 marking is the suggested starting point for espresso. If adjustments are necessary, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.



5. To warm the cup with hot water, do these steps:
 - a. Put the coffee cup below the steam wand.
 - b. Turn the steam & hot water dial to the hot water position, fill the coffee cup by $\frac{1}{4}$ and turn the dial to OFF.
 - c. Wait 30 seconds and then empty the coffee cup.

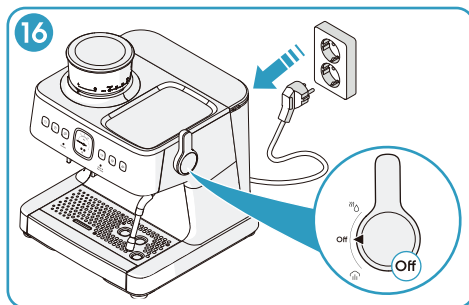
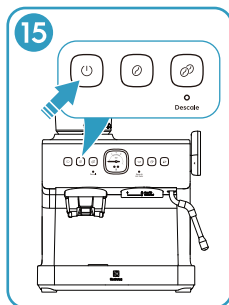
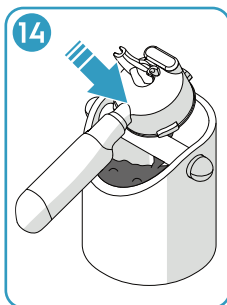
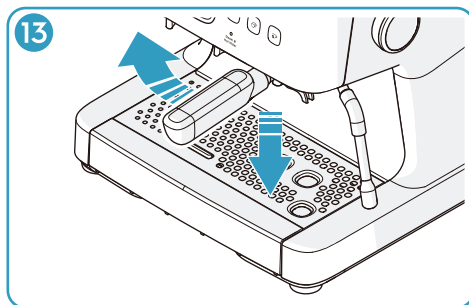
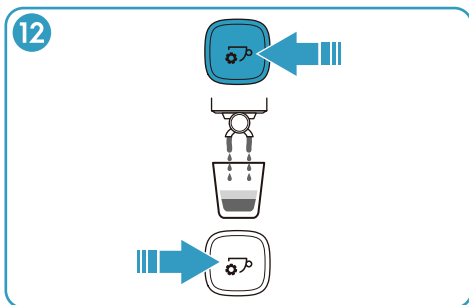
3. Switch on the product.
 - a. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.
 - b. Press the ON/OFF button.
4. To warm the coffee cup on the cup warmer, remove the tray and put the coffee cup on the cup warmer.



6. Insert the one cup or two cup filter basket in the portafilter.
7. Hold the portafilter below the brewing head and press the one cup espresso button. When the water flow stops, dry the filter basket with a cloth.
8. Install the portafilter in the grinding cradle. Press the one cup or the two cup grind button. The pressed button flashes and the filter basket fill with coffee grounds. Lift the portafilter from the grinding cradle.

Note: To stop the grinding process before it stops automatically, press the grind button again.

9. Hold the portafilter with the bottom against the accessory tray or put the rubber part at the edge of the portafilter against a benchtop edge. Press the coffee grounds with the tamper until the top edge (A) of the tamper aligns with the edge of the portafilter. Remove excess coffee grounds from the edge of the filter basket.
10. Align the handle of the portafilter with the UP arrow on the brewing head. Press the portafilter up into the brewing head and turn the handle right to the center lock position.
11. Put the coffee cup on the drip tray, below the portafilter. To make a one cup or two cup espresso, press the one cup or two cup espresso button. The pressed button flashes and the preset volume of coffee flows into the coffee cup.



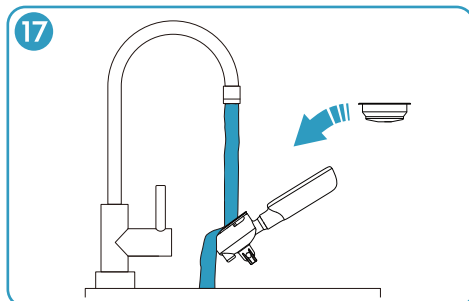
Note: The default setting for a one cup espresso is 40 ml. The default setting for a two cup espresso is 80 ml. Refer to “To customize the espresso cup volumes” on page 19 for information on how to change the default settings.

Note: The actual extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

12. To make an espresso with manually selected volume, press the manual cup espresso/program button. The button flashes and coffee flows into the coffee cup until you press the button again.

Note: If you do not press the button again, the process stops automatically when the volume is 250 ml.

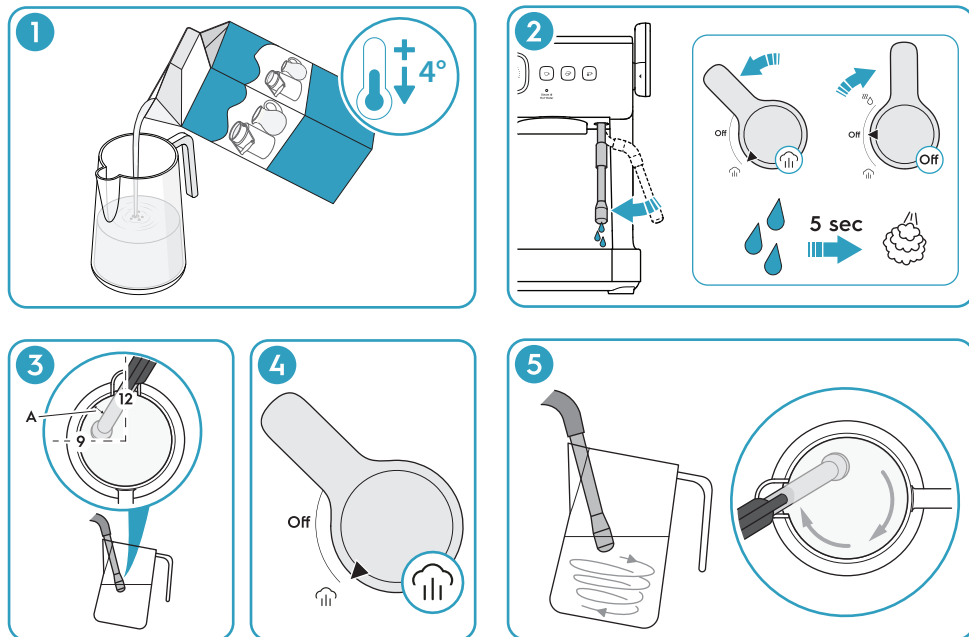
13. Turn the handle of the portafilter to the left and then lower the portafilter.
14. Remove the used coffee grounds from the filter basket.
15. To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.



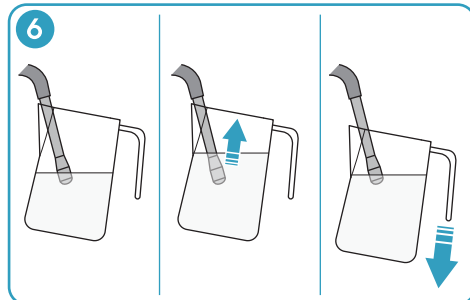
Note: The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

16. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position. Disconnect the power plug.
17. Clean the filter basket and the portafilter. Refer to “Every time after use” on page 21.

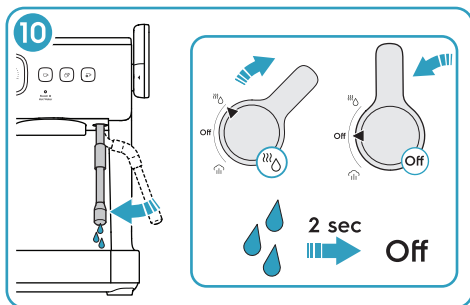
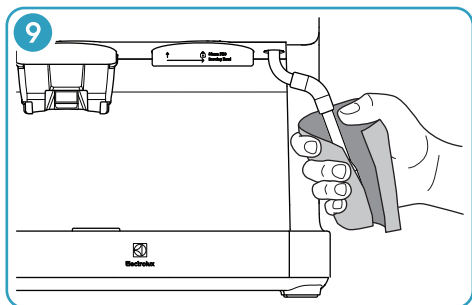
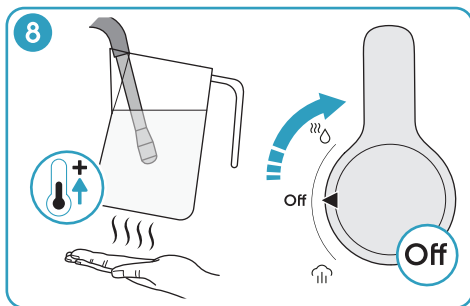
To froth milk



1. Fill the milk jug with refrigerated full milk. Suggested amount of milk is 100 ml for cappuccino and 160 ml for latte.
2. Prepare the steam wand.
 - a. Switch on the product and move the steam wand until it is above the drip tray.
 - b. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes. Release steam for approximately 5 seconds until no water comes out of the steam wand nozzle.
 - c. Turn the steam & hot water dial to OFF.
3. Put the steam wand in the milk jug.
 - a. Put the nozzle just below the surface of the milk. Hold the milk jug spout against the steam wand in a 12 o'clock position.
 - b. Tilt the milk jug in a 9 o'clock direction until the nozzle is at a finger width (A) from the edge.
4. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes and the frothing starts.
5. Make sure that the steam wand is in a position that makes the milk rotate in one direction from the top to the bottom.



6. As the milk level rises, lower the milk jug to keep the steam nozzle just below the surface of the milk.
7. When the amount of milk foam is sufficient, lower the steam nozzle half way to the bottom.
8. When the bottom of the milk jug is too hot to touch, turn the steam & hot water dial to OFF.

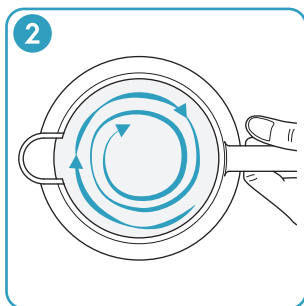
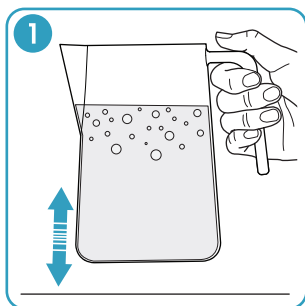


9. Remove the milk jug from the steam wand and clean the steam wand and nozzle immediately with a damp sponge or cloth.

WARNING: Do not let your skin touch the steam wand or nozzle. There is a risk of burn injury.

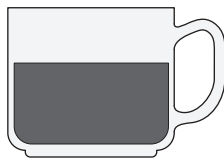
10. Move the steam wand until it is above the drip tray. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and wait 2 seconds to remove milk that has gone into the steam wand. Turn the steam & hot water dial to OFF.

To make latte or cappuccino



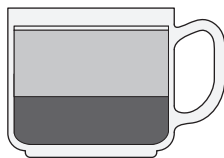
1. Tap the bottom of the milk jug against the benchtop to release larger air bubbles.
2. Swirl the milk jug to mix the milk and make the texture silky.
3. Pour the milk into the prepared espresso in one steady movement.

Coffee styles



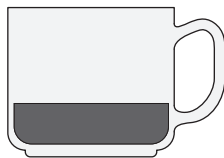
Espresso

Espresso is a concentrated, full-bodied coffee with a stable layer of crema on top. Select one cup or two cup espresso.



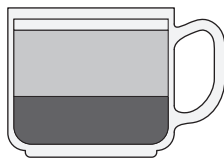
Flat white

A one cup or two cup espresso with 2/3 frothed milk and a thin layer of milk foam on top.



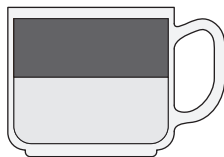
Ristretto

A ristretto is a half one cup espresso with intense flavour and aftertaste and a thin crema on top.



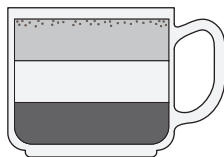
Latte

A one cup or two cup espresso with 3/4 frothed milk and a finger width layer of milk foam on top.



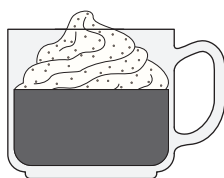
Americano

A one cup or two cup espresso with hot water. Add the hot water first to keep the crema on top.



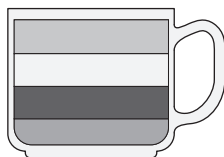
Cappuccino

A one cup or two cup espresso with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top. Add chocolate powder on top.



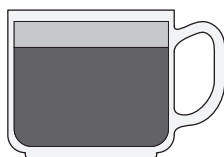
Con panna

A one cup or two cup espresso topped with lightly whipped cream. Add cinnamon powder or chocolate powder on top.



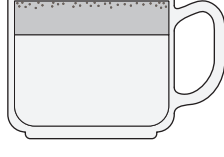
Mocha

A one cup or two cup espresso mixed with drinking chocolate and with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top.



Macchiato

A one cup or two cup espresso topped with a small amount of cold or frothed milk and a small dollop of milk foam.



Babyccino

No espresso, only frothed milk and milk foam on top. Add chocolate powder on top.

Pre-ground coffee

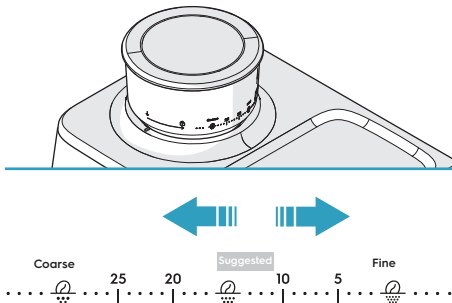
If you use pre-ground coffee, the coffee should be freshly ground and subjected to deep roasting. You may need to use French or espresso roasted coffee grounds for espresso coffee. Pre-ground coffee can only keep the aroma for 7-8 days unless it is stored in a sealed container in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer. In general, it is not recommended to use pre-ground coffee. Freshly ground coffee keeps the aroma of the coffee better and gives a higher coffee quality.

Settings and adjustments

To adjust the coffee grind

When the coffee grind is adjusted correctly, the coffee grounds have the same granularity as salt. For freshly roasted coffee beans the recommended setting is 10-15 but the type and quality of coffee beans can make adjustments necessary.

Turn the bean hopper clockwise or counterclockwise to the wanted setting between 0-30. A lower number gives a finer grind. A higher number gives a coarser grind.



If the coffee grounds become too fine or too coarse, adjust again.

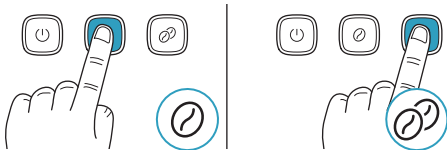
To customize the amount of coffee grounds

These are the default settings for coffee grounds:

- One cup espresso: approximately 13 g coffee grounds.
- Two cup espresso: approximately 19 g coffee grounds.

Note: The amount of coffee grounds depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Install the portafilter with the one cup or two cup filter basket in the grinding cradle.
2. Press and hold the one cup or two cup grind button. After 3 seconds, the light of the other grind button goes off and the grinding starts.



3. When the amount of coffee grounds is satisfactory, release the grind button. There is a beep sound and the new amount of coffee grounds is saved.

To customize the espresso cup volumes

These are the default settings for espresso cups:

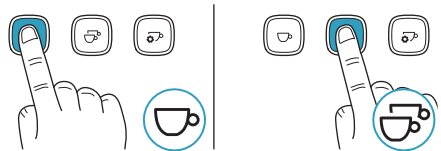
- One cup espresso: approximately 40 ml.
- Two cup espresso: approximately 80 ml.

These are the allowed volumes:

- One cup espresso: 20-125 ml.
- Two cup espresso: 20-200 ml.

Note: The extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Press and hold the one cup or two cup espresso button. After 3 seconds the light on the other espresso button goes off and the water flow starts.

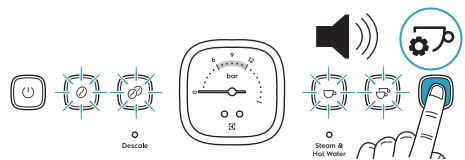


2. When the volume is satisfactory, release the espresso button. There is a beep sound and the new espresso cup volume is saved.

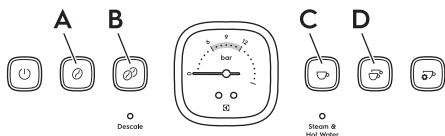
To customize the coffee extraction temperature

The default coffee extraction temperature is 92 °C. The temperature can be adjusted between 90-96 °C in 2 °C increments.

1. Switch on the product.
2. Press and hold the manual cup espresso/program button until there is a beep sound. The light of the ON/OFF button goes off and the lights of the other buttons are on or flash.



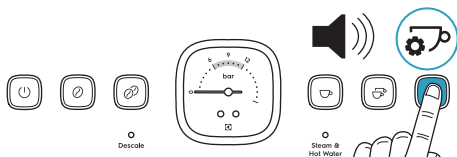
3. Set the wanted temperature by pressing the applicable button. The pressed button comes on with a flashing light.



- Press the one cup grind button (A) to set the temperature to 90 °C.
- Press the two cup grind button (B) to set the temperature to 92 °C.
- Press the one cup espresso button (C) to set the temperature to 94 °C.
- Press the two cup espresso button (D) to set the temperature to 96 °C.

Note: Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity. Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

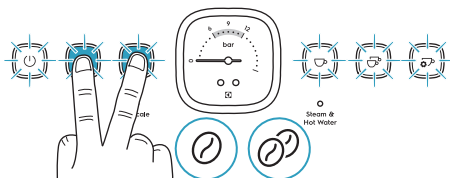
- Press the manual cup espresso button. There is a beep and the product is set to standard operation mode.



Note: If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

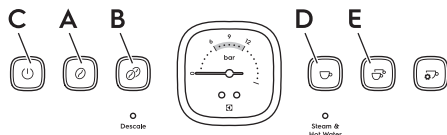
To restore to factory settings

- Press and hold the one cup and two cup grind button at the same time to enter factory default setting mode. All buttons start to flash.



- When there is a beep sound, release the grind buttons.

- To restore to the default setting for the one cup grind button (A) or the two cup grind button (B), do these steps:



- Press and hold the grind button (A) or (B) for 3 seconds until the lights of all buttons go off, except for the pressed grind button with a steady light after 3 quick blinks.
- When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
- Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.

- To restore to the default setting for the one cup espresso button (D) or the two cup espresso button (E), do these steps:

- Press and hold the espresso button (D) or (E) for 3 seconds until the light of all buttons go off, except for the pressed espresso button with a steady light after 3 quick blinks.
- When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
- Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.

- To restore all default settings, do these steps:

- Press and hold the ON/OFF button (C). The lights of all other buttons go off.
- When there is a beep sound, release the ON/OFF button. All settings are reset to default and the product is set to standard operation mode.

Note: If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

Cleaning and care - Espresso machine

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grounds. Deposits of coffee grounds and oils build up over time, affecting the coffee taste and operation of the espresso machine.

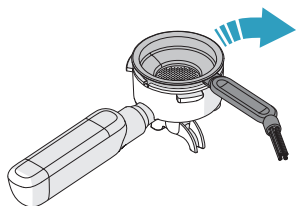
Running water through the brewing head and steam wand, before and after making each coffee, is the easiest way to keep your espresso machine clean.

Every time before use

- Run water through the brewing head. Refer to "To make an espresso coffee" on page 13.

Every time after use

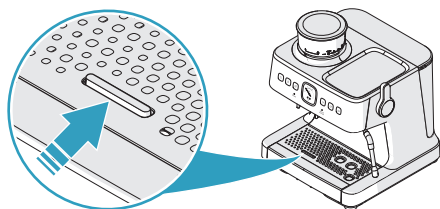
1. After frothing milk, immediately purge the steam wand by turning the dial to hot water for 1-2 seconds and then clean it with a damp sponge or cloth. Refer to "To froth milk" on page 16.
2. Remove the filter basket from the portafilter with the end of the cleaning brush.



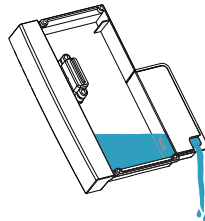
3. Clean the filter basket, portafilter and milk jug with warm water.

CAUTION: Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

4. Examine the drip tray float. If it is higher than the surface of the drip tray, it is necessary to empty the drip tray.



- a. Remove the drip tray.
- b. Empty the drip tray.

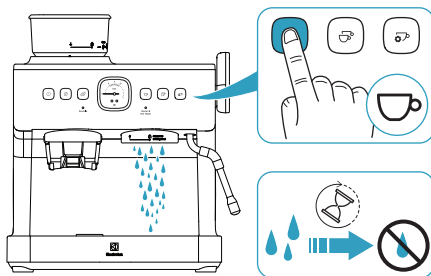


- c. Clean the drip tray and grid with warm water.
5. Examine the water tank. Clean it with warm water if necessary.

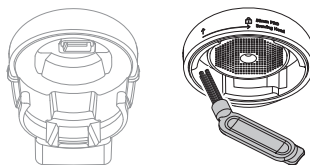
Weekly

Purge and clean the brewing head

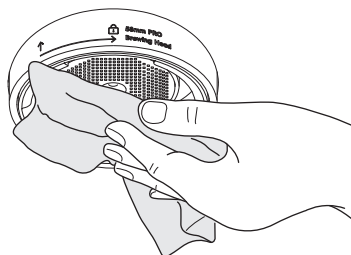
1. Press the one cup espresso button and wait until the water flow stops.



2. Remove coffee grounds from the inner surface and the silicone seal with the cleaning brush.



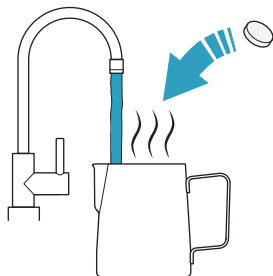
3. Clean the shower head with a damp cloth.



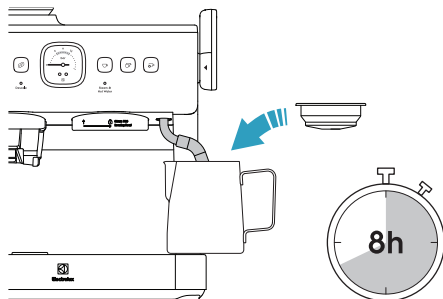
Every 2-3 months

Use descaling solution (refer to Page 27) to clean up the steam wand & filter baskets.

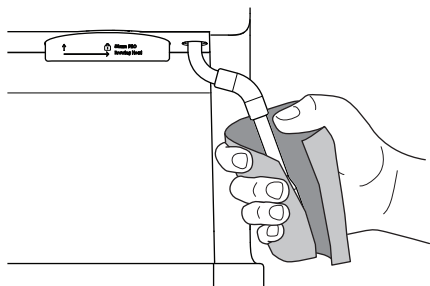
1. Fill the milk jug with warm water and descaling solution.



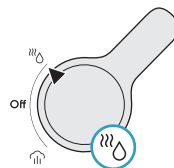
2. Put the filter baskets in the milk jug.



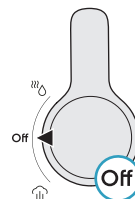
3. Put the steam wand in the milk jug and put the milk jug on the drip tray.
4. Wait 8 hours.
5. Remove and empty the milk jug. Clean the milk jug until all remaining particles from the descaling solution are removed.
6. Clean the steam wand with a wet sponge or cloth until all remaining particles from the descaling solution are removed.



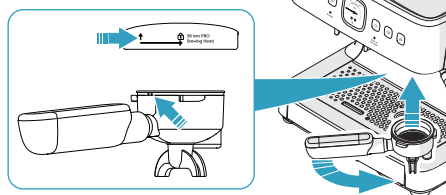
7. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



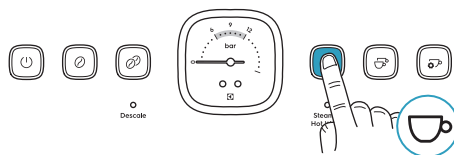
8. Turn the steam & hot water dial to OFF.



9. Install the one cup filter basket into the portafilter and install the portafilter in the brewing head.



10. Press the one cup espresso button to let water run through the filter basket.



11. When the water flow stops, remove the portafilter and to the same procedure with the two cup filter basket.

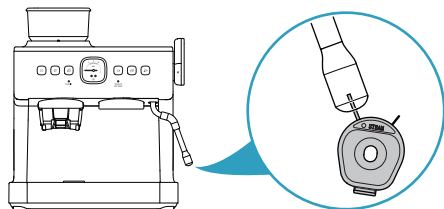
When needed

1. Switch off the product and disconnect the power supply.
2. Let the product become cool before you clean it.
3. Clean the outer surfaces with a damp cloth.
4. Clean the water tank, the bean hopper, the drip tray and grid regularly.

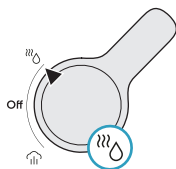
CAUTION: Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

CAUTION: Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

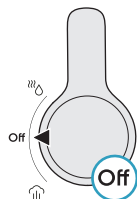
5. Insert the thicker cleaning pin through the hole in the steam wand nozzle.



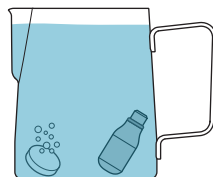
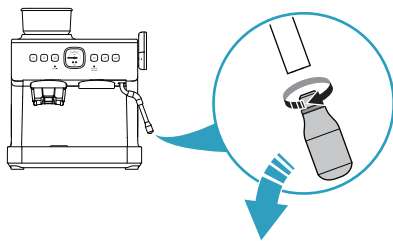
6. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



7. Turn the steam & hot water dial to OFF.



8. If the blockage continues, remove the steam wand nozzle and clean it with descaling solution (refer to page 27).



Cleaning and care - Coffee grinder

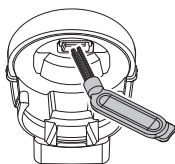
Conical burrs are used to grind coffee beans to a suitable grind size for espresso extraction.

Static-free system is equipped to prevent coffee grinds from ejecting outside of the filter basket during grinding.

Deposits of coffee grounds and oils build up over time, affecting the coffee taste and operation of the integrated grinder.

Weekly or at least once every two weeks

1. Remove remaining coffee grounds from the grinding cradle and the grind outlet with the cleaning brush.



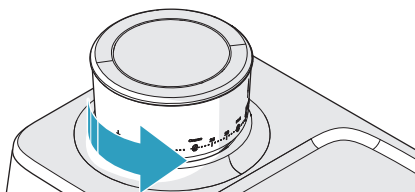
2. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.

Every 1-2 months

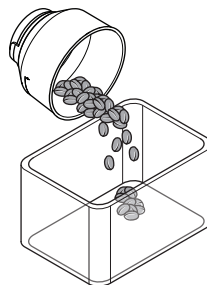
If the grinder is used daily, the burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated grinder. Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

CAUTION: Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

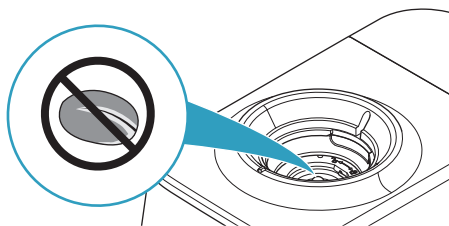
1. Make a note of the current grind setting. This is to make sure that you get the same setting after cleaning.
2. Turn the bean hopper fully counterclockwise to unlock it.



3. Remove the bean hopper and put remaining coffee beans in an airtight container.



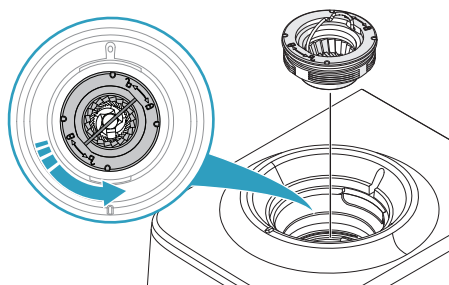
4. Clean the bean hopper with the cleaning brush.
5. Remove remaining coffee beans from the top burr.



6. Install the empty bean hopper and press the one cup or two cup grind button. If no coffee grounds come out, the top burr is empty.

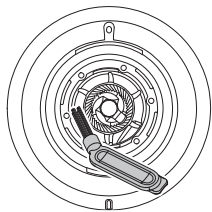
Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

7. Switch off the product and disconnect the power supply.
8. Remove the bean hopper.
9. Lift the handle on the top burr.
10. Turn the top burr counterclockwise and lift it out from the grinder collar.

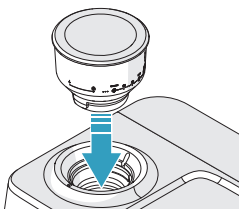
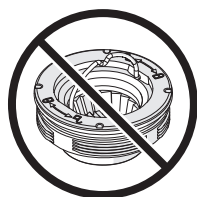


CAUTION: Do not clean the top burr with water.

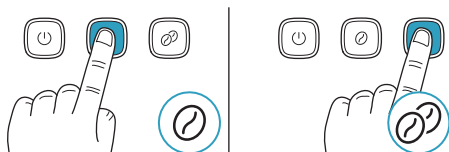
11. Clean the parts and surfaces in the grind chamber and the grind collar with the cleaning brush.



12. Do not install the top burr, but install the empty bean hopper.



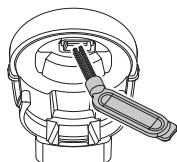
13. Connect the power supply and switch on the product.
14. Press the one cup or two cup grind button.



If coffee grounds appear in the grinder, remove them with the cleaning brush. Repeat until no coffee grounds come out when you press a grind button.

CAUTION: Do not pour water or any other liquid into the grind chamber.

15. Switch off the product and disconnect the power supply.
16. Remove remaining coffee grounds from the grinding cradle and the grind outlet with the cleaning brush.



17. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.

18. Remove the bean hopper and install the top burr. Make sure that the top burr aligns with the surface of the grinder collar.

CAUTION: If the top burr is not installed correctly, the grinder produces coarse coffee grounds.

19. Install the bean hopper.

Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

20. Turn the bean hopper to the grind setting that you made a note of.

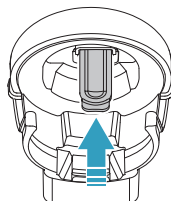
Note: After cleaning, the optimum grind setting may have changed. To find the optimum grind setting, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.

Every 2-3 months

If the grinder is used daily, the bean hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

Note: When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

1. Clean the inner surfaces of the grinder from below with the cleaning brush.



2. Clean the burrs, grinder collar, grind chamber and grind outlet. Refer to "Every 1-2 months" on page 24.

Descaling

After continued use, your espresso machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional descaling.

We recommend descaling your espresso machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

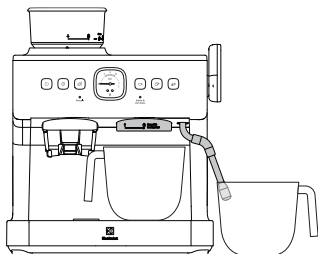
Descaling reminder

When the product senses that the water consumption is at 15 liters, the descale light comes on. The descale light stays on until the descaling procedure is completed. You can stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 20.

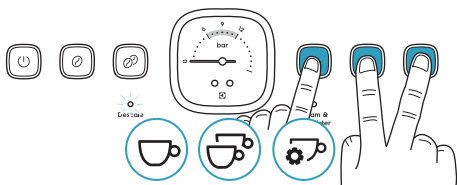
Note: If the descaling procedure is not fully completed or stopped at any of the steps, it is necessary to restart the procedure from the beginning.

To do a descaling procedure

1. Prepare a descaling solution. Refer to "To prepare a descaling solution" on page 27.
2. Fill the water tank with the descaling solution and install the water tank.
3. Put a 1 liter container below the brewing head.



4. Put another 1 liter container below the steam wand.
5. Switch on the product.
6. Press and hold the one cup, two cup and the manual cup espresso buttons at the same time.



7. Wait until the descale light flashes, the ON/OFF button and the steam & hot water light are on with a steady light and all other buttons are off. There is a beep sound and then the product is in descaling mode.

Note: If the descaling procedure is not started in 1 minute, the product goes back to standard operation mode.

Note: The descaling procedure can be cancelled at any time with the ON/OFF button. However, if the descaling procedure is not fully completed, the descale light will stay on.

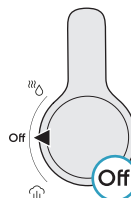
8. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



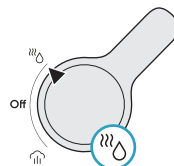
9. Wait 2 minutes while the pump operates. Hot descaling solution flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

Note: If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in steam position.

10. When the product beeps and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The steam & hot water light comes on with a steady light.



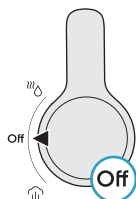
11. Remove the water tank and clean it fully in warm running water until all remaining descaling solution is removed.
12. Fill the water tank with pure water.
13. Empty and clean the 1 liter containers and put them back below the brewing head and the steam wand.
14. Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



15. Wait 2 minutes while the pump operates. Hot water flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

Note: If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in hot water position.

16. When the product beeps, the descale light goes off and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The descaling procedure is completed and the product is set to standard operation mode.

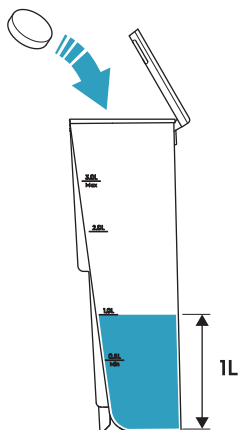


To prepare a descaling solution

There are 3 different descaling solutions to select from:

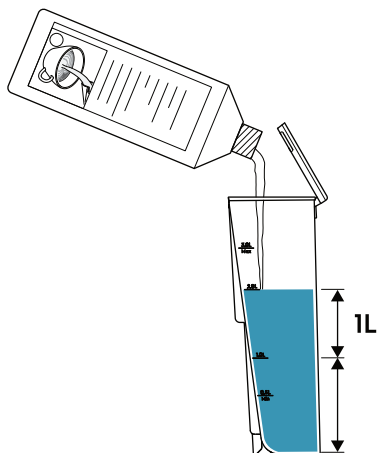
- Coffee cleaning tablet dissolved in water.
- Coffee descaler.
- A mixture of white vinegar or citric acid and warm water.

1. Prepare the descaling solution in a 1 liter container.
2. For cleaning tablets, do these steps:



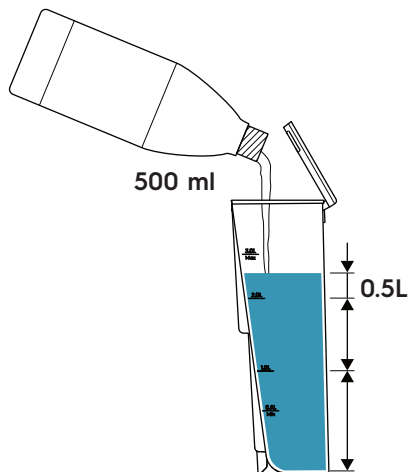
- a. Fill the container with 1 liter of warm water.
- b. Add 1 cleaning tablet and wait until it is fully dissolved (please follow the instructions of selected cleaning product).

3. For coffee descaler, do these steps:



- a. Fill the container with 1 liter of warm water.
- b. Add coffee descaler and let the solution mix.
(Please follow the instructions of selected cleaning product)

4. For white vinegar or citric acid solution, do these steps.



- a. Fill the container with 500 ml of warm water and 500 ml of white vinegar or 1 liter of warm water and 50 g of citric acid.
- b. Let the solution mix.

Troubleshooting

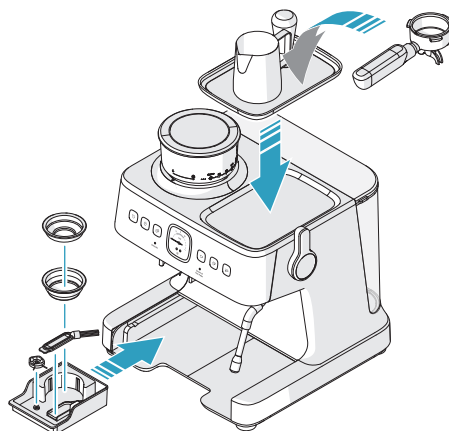
Problem	Cause	Solution
No lights on the control panel are on.	The power plug is not connected.	Connect the power plug to the power supply.
Continuous beep sounds come from the product.	The steam & hot water dial is not in the OFF position when you switch on the product.	Turn the steam & hot water dial to the OFF position.
	The steam or hot water function is used for too long.	
There is a ticking sound when the product starts and a hissing sound when the brewing process is finished.	The pressure control valve is in operation.	No action is necessary.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly at the same time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The bean hopper is not installed.	Install the bean hopper.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly one at a time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The grinder was used more than 3 minutes within the last 6 minutes.	Wait 6 minutes.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly 3 times. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25. If cleaning the grinder was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
	The motor stopped because the current is unusually high.	
The grinder operates but no coffee grounds come out.	There is blockage in the grinder or there are coffee grounds in the grinder instead of coffee beans.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
Coffee grounds eject from the filter basket during grinding.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
The amount of coffee grounds in the filter basket after grinding is incorrect.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
There are 5 beep sounds and all buttons flash.	The water tank is empty.	Fill the water tank and wait 1 minute.
	Water cannot go through the filter basket because there are too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.
No espresso comes out of the portafilter or the flow of espresso is not smooth.	There are too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.

Problem	Cause	Solution
The portafilter cannot be correctly installed in the brewing head.	There are too much coffee grounds.	Use a smaller amount of coffee grounds.
There is no crema on top of the espresso	The coffee beans are damp.	Use freshly roasted coffee beans.
	The coffee grounds are too coarse.	Set a finer coffee grind.
Steam does not come out when you turn the steam & hot water dial to the steam position.	The start-up of the product is not completed.	Wait until the steam & hot water light is on with a steady light.
	There is blockage in the steam wand.	Clean the steam wand nozzle.
The descale light is on.	The product senses that the water consumption is at 15 liters and it is necessary to do a descaling procedure.	Do a descaling procedure. Refer to "To do a descaling procedure" on page 26. You can also stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 20.
There is water on the benchtop surface where the product is installed.	The drip tray is full.	Empty the drip tray.
	There is a leakage from the water tank.	Install the water tank correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
	There is a leakage from the drip tray.	Install the drip tray correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an Electrolux service center.
There is a water leakage at the edge of the portafilter.	There are coffee grounds on the edge of the portafilter when it is installed in the brewing head.	Remove all coffee grounds from the edge of the portafilter.
Watery espresso leaks from around the portafilter or the portafilter is loose.	The silicone seal in the brewing head is damaged.	Let an Electrolux service center replace the silicone seal in the brewing head.

Storage

1. Put the filter baskets, the cleaning brush and the cleaning pin in the tool kit behind the drip tray.
2. Put the tray on top of the cup warmer.
3. Put the tamper, the milk jug and the portafilter on the tray.

CAUTION: Do not keep the portafilter installed in the brewing head when you do not use the product. The silicone seal inside the brewing head can become damaged.



Environment Concerns

Recycle the materials with the symbol . The packaging materials can be recycled. Please sort individual components by type and dispose them in applicable containers according to local disposal instructions. Recycling of packaging materials reduces the use of raw materials and amount of waste in landfill sites. Help protect the environment and human health by recycling your packaging.



Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Accessories



www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Accessories are subject to country availability.

ŠVÉDSKÉ MYŠLENÍ, LEPŠÍ ŽIVOT

S našimi švédskými tradicemi a zájmem o život doma s nadšením umožňujeme prožívat v domácím prostředí okamžiky, které nevyžadují námahu, jsou udržitelné a také důležité pro vás i pro naši společnou budoucnost.

Chceme, aby jíst zdravě a udržitelně bylo více inspirující a snadné, a stanovili jsme si ambiciózní cíl. Více si o našich cílech do roku 2030 přečtete zde:



Navštivte naši webovou stránku:



Získejte rady pro použití, brožury, informace o poruchách a servisní informace:
www.electrolux.com



Zaregistrujte svůj výrobek pro lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Kupte si příslušenství a spotřební materiál pro svůj spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Při kontaktování servisu se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje:

- Číslo modelu
- Kód výrobku
- Výrobní číslo

Tyto údaje naleznete na výrobním štítku.

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	33	Čištění a péče – kávovar na espresso	50
Úvod.....	35	Před každým použitím	50
Součásti výrobku	35	Po každém použití	50
Umístění a funkce součástí výrobku.....	36	Každý týden.....	50
Ovládací panel.....	37	Každé 2–3 měsíce.....	51
Ukazatel tlaku a extrakce espressa	38	Podle potřeby	52
Příprava před prvním použitím	39	Čištění a péče – mlýnek na kávu.....	53
Příprava a sestavení všech součástí	39	Každý týden nebo alespoň každé dva týdny	53
Zapnutí výrobku	41	Každé 1–2 měsíce	53
Používání	42	Každé 2–3 měsíce.....	54
Příprava kávy.....	42	Odvápňení	55
Pěnění mléka	45	Připomenutí odvápnění.....	55
Příprava caffè latte nebo cappuccina.....	46	Postup pro odvápnění.....	55
Druhy kávy	47	Příprava odvápnovacího roztoku	56
Hotová mletá káva	47	Řešení potíží	57
Nastavení a úpravy	48	Uložení	59
Nastavení mlýnku na kávu.....	48	Likvidace.....	59
Nastavení množství mleté kávy	48		
Nastavení obsahu šálku na espresso.....	48		
Nastavení teploty pro extrakci kávy	48		
Obnovení nastavení z výroby	49		

Společnost Electrolux si vyhrazuje právo změnit výrobky, informace a specifikace bez předchozího upozornění.

Bezpečnostní pokyny

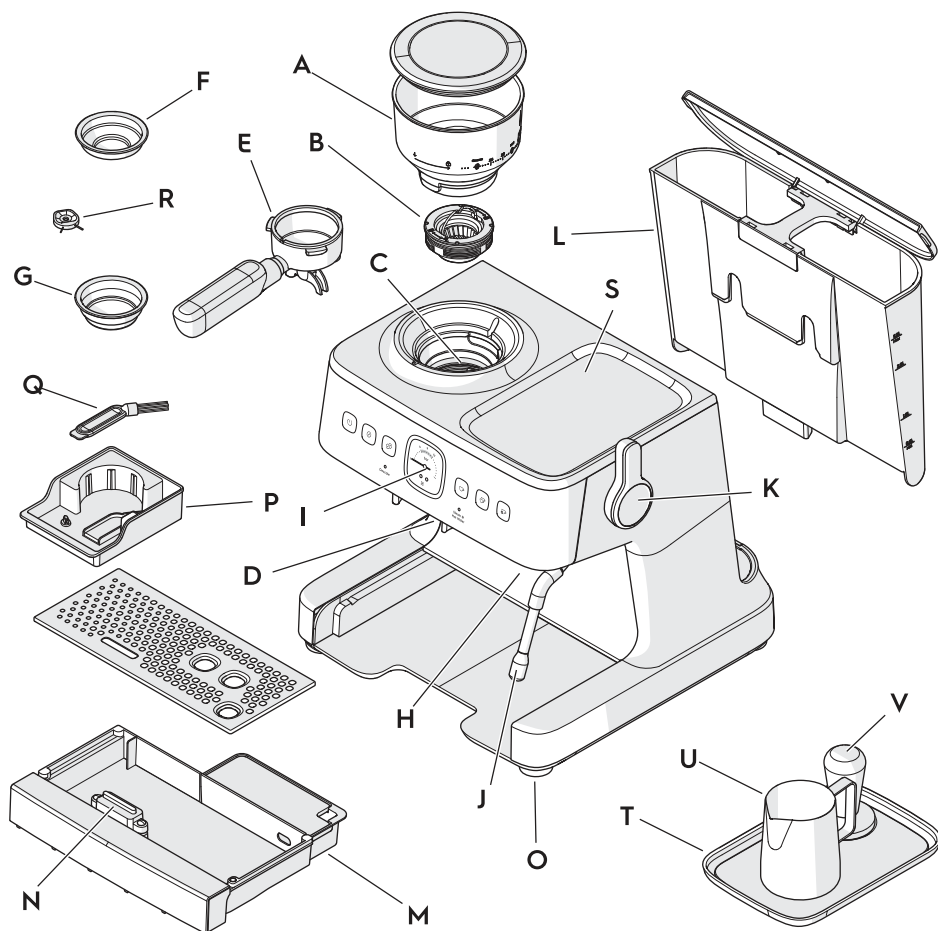
Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí s tím souvisejícím rizikům.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič smí být připojen pouze k napájení s napětím a frekvencí, které odpovídají technickým údajům na výrobním štítku.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte ani nezvedejte, pokud
 - je poškozený napájecí kabel,
 - je poškozený kryt.
- Přístroj musí být zapojen pouze do uzemněné zásuvky. V případě potřeby lze použít prodlužovací kabel vhodný pro 10 A.
- Pokud je spotřebič nebo přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič vždy umístěte na rovnou, vodorovnou plochu.
- Před sestavením, rozebráním nebo čištěním spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Teplota pro provoz nebo uchovávání spotřebiče musí být vyšší než 0 °C.
- Spotřebič neprovozujte v prostředí s vysokou teplotou, silným magnetickým polem a vlhkým vzduchem.
- Během provozu se spotřebič a příslušenství zahřívají na vysokou teplotu. Používejte pouze určené rukojeti a knoflíky. Před čištěním nebo uložením je nechte vychladnout.
- Napájecí kabel se nesmí dostat do styku s žádnou horkou částí spotřebiče.
- Během spařování nevyjímejte zásobník na vodu. Pokud chcete doplnit vodu, stisknutím tlačítka ZAP/VYP spotřebič vypněte. Všechny kontrolky zhasnou, což znamená, že je vypnutý.
- Během spařování nevyjímejte páku. Nevyjímejte ji také tehdy, když z ní s narůstajícím tlakem v spotřebiči uniká pára nebo horká voda. **NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí opaření.**
- **Varování: Zamezte opaření párou.**
- Při používání funkce páry může ze spařovací hlavy kapat horká voda. **NEBEZPEČÍ! Voda je horká, hrozí nebezpečí opaření.**
- Při otáčení páky pro výdej páry a vody může vystříknout horká voda. Dbejte na opatrnost a parní ventil otevírejte pomalu. **NEBEZPEČÍ! Voda je horká, hrozí nebezpečí opaření.**
- Spotřebič neponořujte do vody ani do žádné jiné kapaliny.
- Nepřekračujte maximální velikost náplně uvedenou na spotřebiči.

- Zásobník na vodu plňte pouze čerstvou studenou vodou, nikdy mlékem nebo jinou kapalinou.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je prázdný zásobník na vodu.
- Spotřebič nepoužívejte bez odkapávací misky nebo odkapávací mřížky, pokud nepoužijete vyšší šálek nebo hrnek.
- Spotřebič nepoužívejte na horkém povrchu nebo v blízkosti zdroje tepla a neumísťujte jej na taková místa.
- **VAROVÁNÍ:** Zamezte postříkání konektoru tekutinou.
- Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za případné poškození způsobené nevhodným nebo nesprávným použitím.
- **VAROVÁNÍ:** Nesprávné použití může způsobit případné zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Když je spotřebič v provozu, neumísťujte jej do skříňky.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných místech, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - venkovské domy, které nejsou obývány trvale;
 - pokoje v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
 - penziony se snídaní.

Úvod

Součásti výrobku



A. Vyjímatelný zásobník na kávová zrna

B. Vyjímatelný horní mlecí kámen

C. Antistatický mlýnek na kávu

D. Držák na mletí PRO 58 mm

E. Páka PRO 58 mm

F. Filtrační sítko na normální dávku PRO 58 mm

G. Filtrační sítko na dvojitou dávku PRO 58 mm

H. Spařovací hlava PRO 58 mm

I. Ukazatel tlaku

J. Tryska na páru a horkou vodu

K. Páka pro výdej páry a horké vody

L. Vyjímatelný zásobník na vodu

M. Vyjímatelná odkapávací miska s mřížkou

N. Plovák odkapávací misky / ukazatel hladiny vody

O. Protiskluzné nohy

P. Příhrádka na nářadí

Q. Čisticí kartáček

R. Čisticí kolík

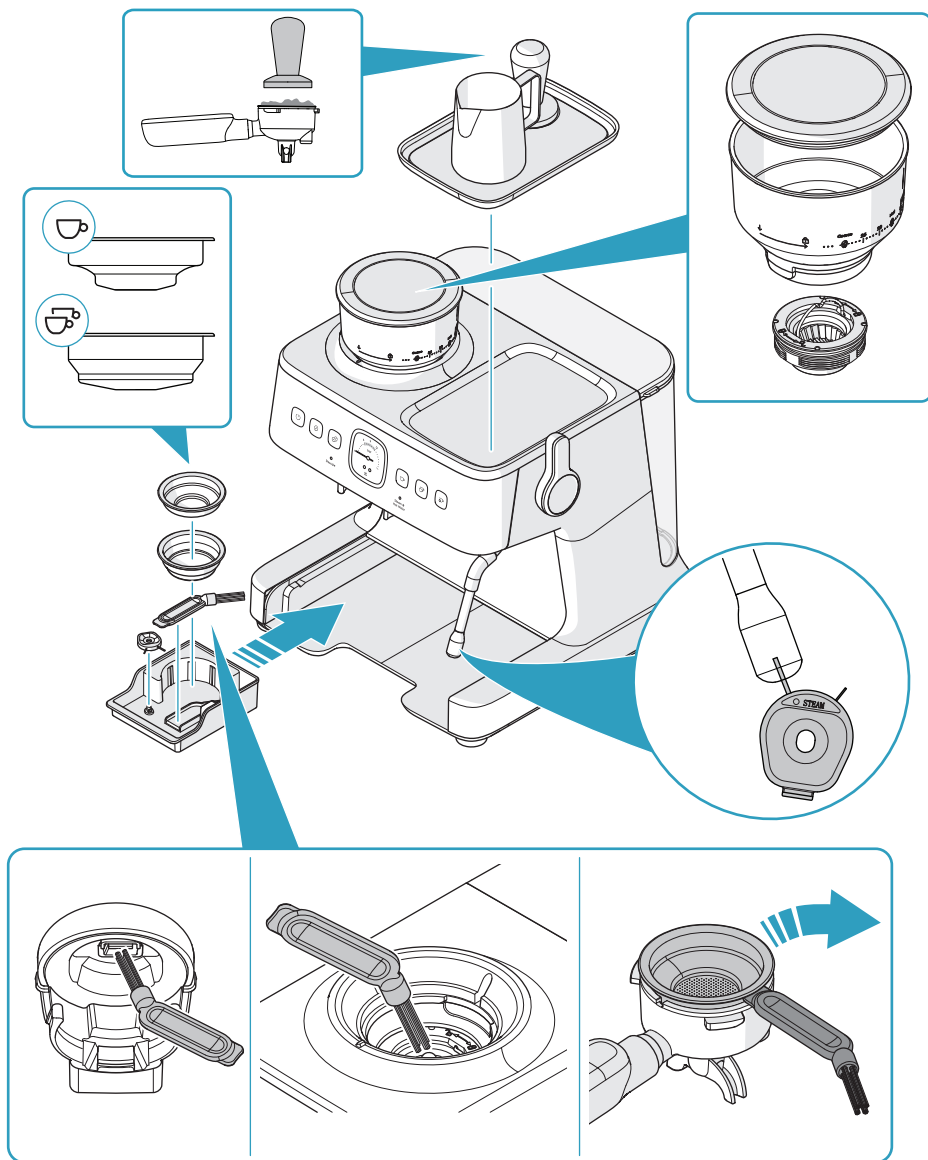
S. Plocha pro nahřívání šálků

T. Tácek na příslušenství

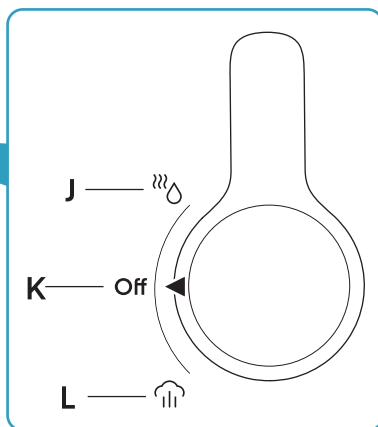
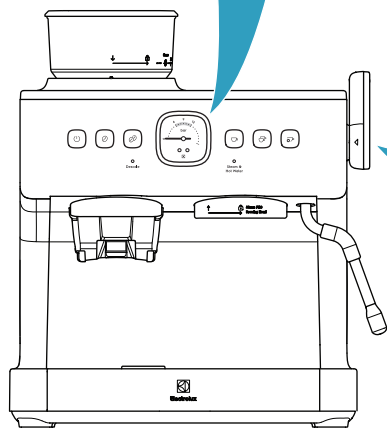
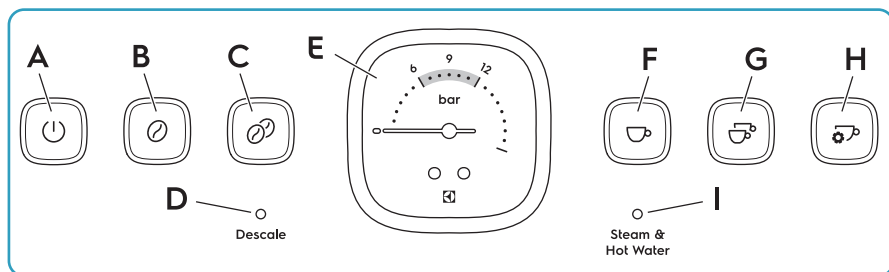
U. Konvice na mléko 360 ml

V. Tamper PRO 58 mm

Umístění a funkce součástí výrobku



Ovládací panel



- A. Tlačítko ZAP/VYP
- B. Tlačítko pro mletí normální dávky
- C. Tlačítko pro mletí dvojité dávky
- D. Indikátor odvápnění
- E. Ukazatel tlaku
- F. Tlačítko pro přípravu normálního espresso

- G. Tlačítko pro přípravu dvojitého espresso
- H. Tlačítko pro přípravu ručně nastaveného espresso / programování
- I. Indikátor výdeje páry a horké vody
- J. Horká voda
- K. Poloha OFF (vypnuto)
- L. Pára

Ukazatel tlaku a extrakce espressa

Dokonalá extrakce espressa

Kvalitní espresso vytéká z páky v konzistenci podobné teplému medu.

Ideální tlak při spařování je od 6 do 12 na ukazateli tlaku (B). Horní vrstva, crema, má barvu karamelu.

Nedostatečná extrakce

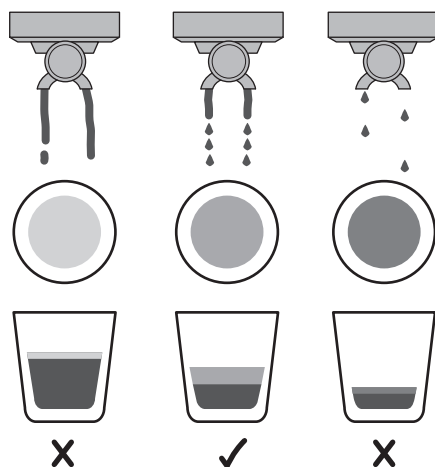
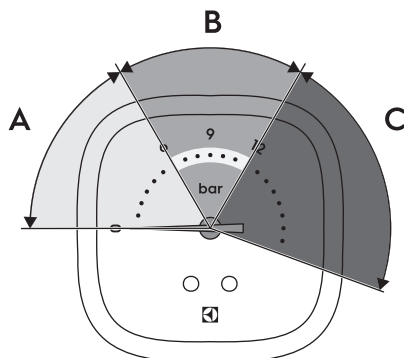
Pokud je tlak na ukazateli tlaku (A) nižší než 6, espresso vytéká příliš rychle a je trpké, kyselé a vodnaté.

Důvodem může být, že mletá káva je příliš hrubá, je jí příliš malé množství, kávová zrna jsou stará nebo mletá káva není dostatečně upěchována tamperem.

Nadměrná extrakce

Pokud je tlak na ukazateli tlaku (C) vyšší než 12, espresso vytéká příliš pomalu a hořkne. Důvodem může být, že namletá káva je příliš jemná, je jí příliš velké množství nebo je tamperem upěchována příliš velkou silou.

Pokud použijete správné nastavení a sílu tamperu, ale espresso stále není kvalitní, nahlédněte do části „Řešení potíží“ na straně 57.

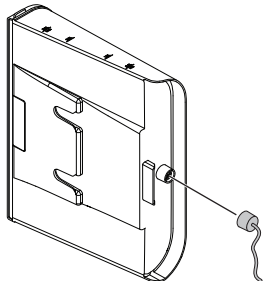


Příprava před prvním použitím

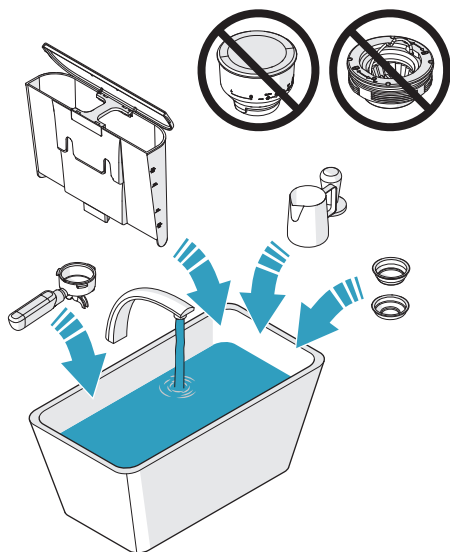
Než výrobek použijete k přípravě espressa, je nutné umýt a nasadit všechny součásti a spařování provést jednou pouze s vodou.

Příprava a sestavení všech součástí

1. Vyjměte výrobek z obalu a ujistěte se, že je odstraněn všechen obalový materiál.
2. Umístěte výrobek na rovnou plochu.
3. Ze dna zásobníku na vodu vyjměte červenou zátku a zlikvidujte ji.



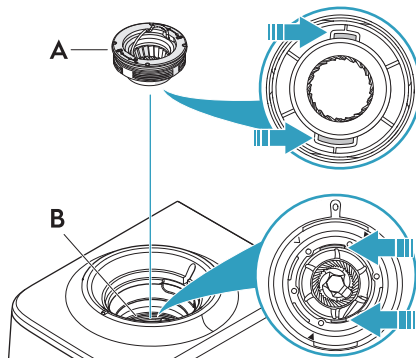
4. Umyjte konvici na mléko, tamper, filtrační sítko, páku a zásobník na vodu teplou vodou s jemným mycím prostředkem:



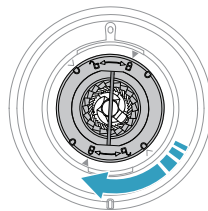
5. Očistěte horní mlecí kámen a zásobník na kávová zrna čistícím kartáčkem.

UPOZORNĚNÍ: Horní mlecí kámen ani zásobník na kávová zrna nečistěte vodou.

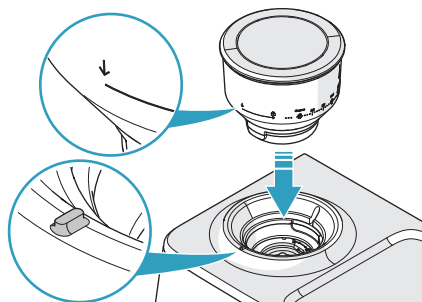
6. Uchopte horní mlecí kámen za držák a zasuňte jej do prstence mlýnku. Ujistěte se, že horní mlecí kámen (A) je zarovnaný s povrchem prstence mlýnku (B).



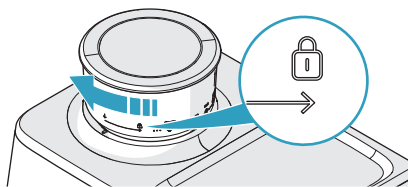
7. Otočením ve směru pohybu hodinových ručiček horní mlecí kámen zajistíte a sklopte držák.



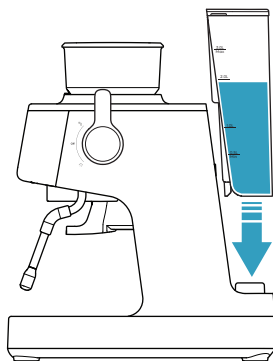
8. Nastavte šipku směřující DOLŮ na zásobníku na kávová zrna tak, aby byla u značky na předním okraji mlýnku na kávu.



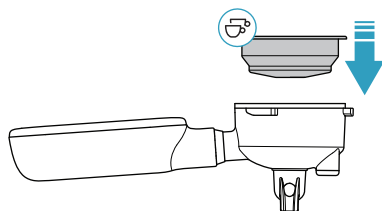
9. Opatrně zatlačte zásobník na kávová zrna dovnitř a otočením ve směru pohybu hodinových ručiček jej zamkněte.



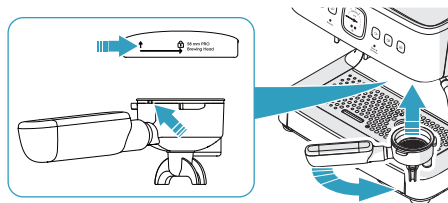
10. Zkontrolujte, zda je čistý zásobník na vodu.
11. Naplňte zásobník na vodu čistou studenou vodou a nasadte jej.



12. Pokud je to nutné, vložte do zásobníku na vodu vodní filtr.
13. Do páky vložte filtrační sítko na dvojitou dávku.



14. Nastavte páku podle šipky směřující NAHORU na spařovací hlavě.

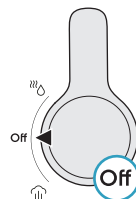


15. Zasuňte páku rovně na spařovací hlavu.

16. Otočte rukojeť páky doprava do středové zamčené polohy.

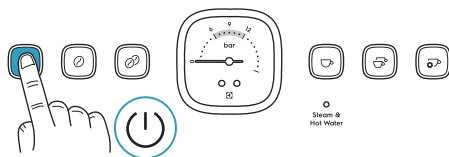
Poznámka: Při několika prvních použití můžete po zasunutí páky pociťovat odpor při otáčení rukojetí.

17. Ujistěte se, že páka pro výdej páry a horké vody je v poloze OFF (vypnuto).

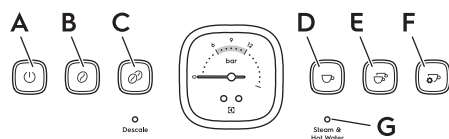


18. Připojte výrobek k napájení.

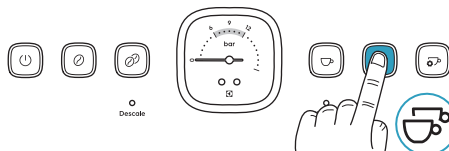
19. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.



20. Během spuštění se rozsvítí tlačítka (A–C) a bude blikat indikátor výdeje páry a horké vody (G). Počkejte, dokud všechna tlačítka (A–F) a indikátor výdeje páry a horké vody (G) nebudou svítit nepřerušovaně.



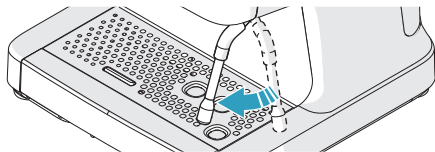
21. Stiskněte tlačítko pro přípravu dvojitého espresso. Ze spařovací hlavy začne přes filtrační sítko v páce vytékat voda.



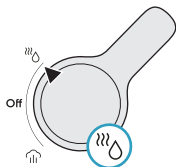
22. Počkejte, dokud se proud vody nezastaví.

Poznámka: Když bude voda výrobkem protékát poprvé, může vzduch, který se z výrobku bude uvolňovat, způsobovat hlasitý zvuk. Zvuk ustane po přibližně 20 sekundách a není známkou poruchy.

23. Otočte parní trysku tak, aby její konec byl nad odkapávací miskou.

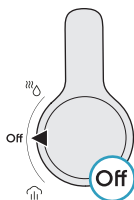


24. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody. Začne blikat indikátor výdeje páry a horké vody a z konce trysky bude vytékat horká voda.



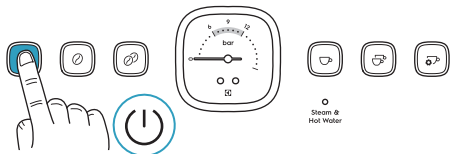
25. Nechte vodu vytékat po dobu 20 sekund.

26. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).



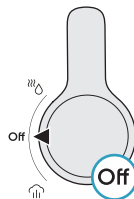
27. Před přípravou kávy umyjte páku a filtrační sítko teplou vodou a nechte je vyschnout.

28. Vypněte výrobek stisknutím tlačítka VYP/ZAP. Všechna tlačítka a indikátory na ovládacím panelu zhasnou.

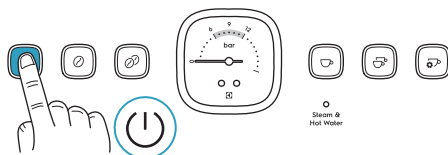


Zapnutí výrobku

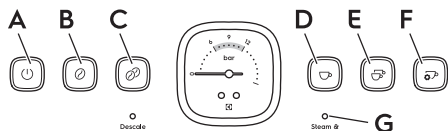
1. Ujistěte se, že páka pro výdej páry a horké vody je v poloze OFF (vypnuto).



2. Připojte výrobek k napájení.
3. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.



4. Během spouštění se rozsvítí tlačítka (A–C) a bude blikat indikátor výdeje páry a horké vody (G). Počkejte, dokud se nerozsvítí tlačítka (D–F) a indikátor výdeje páry a horké vody (G) nebude svítit nepřerušovaně.

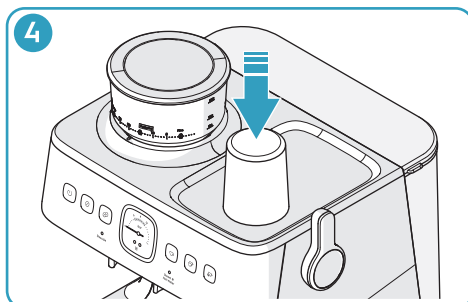
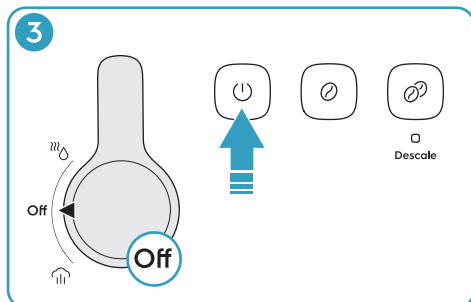
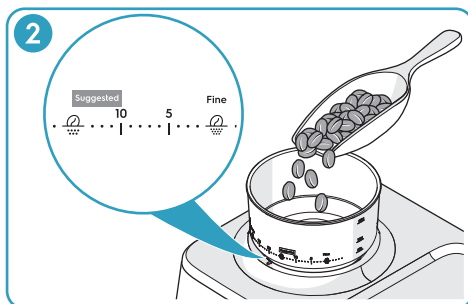
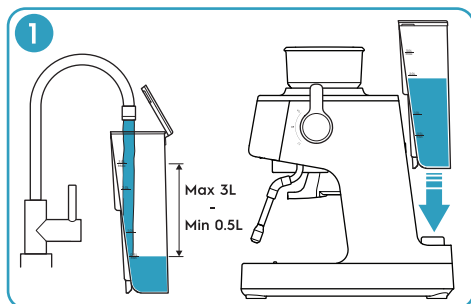


Když všechna tlačítka (A–F) a indikátor výdeje páry a horké vody (G) svítí nepřerušovaně, výrobek je připraven pro provoz.

Poznámka: Po 15 minutách nečinnosti se výrobek vypne automaticky.

Používání

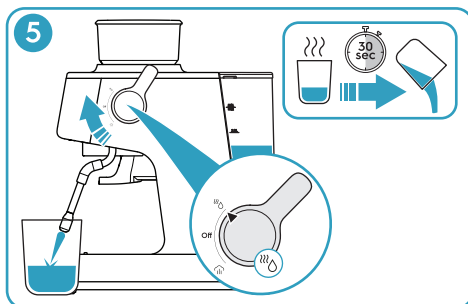
Příprava kávy



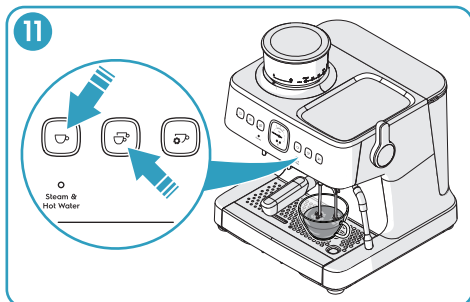
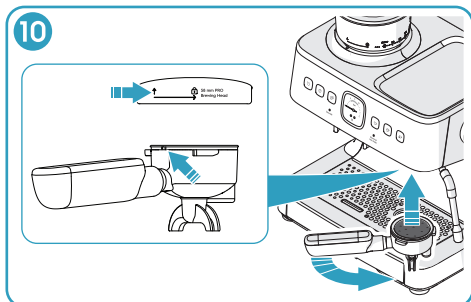
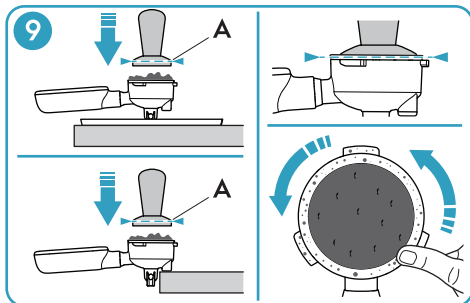
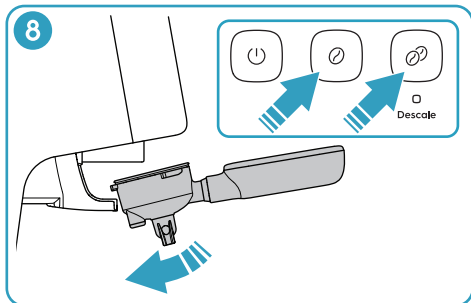
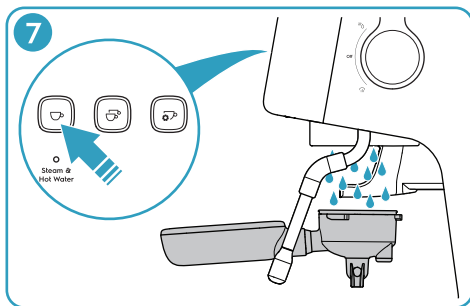
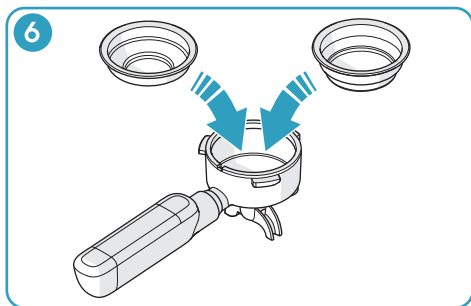
1. Naplňte zásobník na vodu čistou studenou vodou. Dbejte na to, aby hladina vody nebyla výš než značka 3 L. Nasadte zásobník na vodu.
2. Naplňte zásobník na kávová zrna čerstvě opraženými kávovými zrny a nasadte víko. Zásobník na kávová zrna otočte ve směru pohybu hodinových ručiček tak, aby značka na předním okraji mlýnku na kávu byla mezi značkou 10 a 15 na zásobníku na kávová zrna.

UPOZORNĚNÍ: Do zásobníku nedávejte příliš velké množství kávových zrn. Kávová zrna, která v zásobníku na kávová zrna zůstanou po delší dobu, mohou zvlhnout, což ovlivní jejich mletí a chuť.

Poznámka: U espresso se doporučuje začít nastavením mezi značku 10 a 15. Pokud jsou nutné úpravy, nahlédněte do části „Nastavení mlýnku na kávu“ na straně 48.



3. Zapněte výrobek.
 - a. Ujistěte se, že páka pro výdej páry a horké vody je v poloze OFF (vypnuto).
 - b. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
4. Chcete-li šálek na kávu nahřát na ploše pro nahřívání šálku, sejměte tácek a šálek na kávu postavte na plochu pro nahřívání šálku.
5. Chcete-li šálek nahřát horkou vodou, postupujte takto:
 - a. Postavte šálek na kávu pod parní trysku.
 - b. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody, naplňte šálek na kávu z jedné čtvrtiny a páku otočte do polohy OFF (vypnuto).
 - c. Počkejte 30 sekund a poté šálek na kávu vylijte.



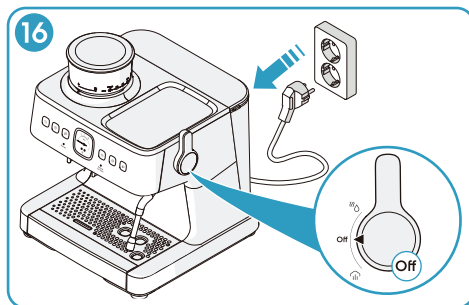
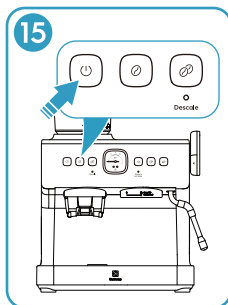
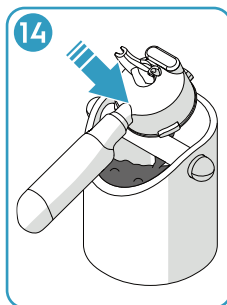
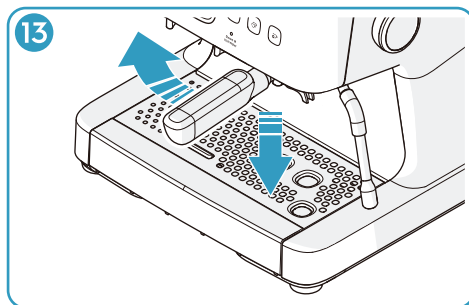
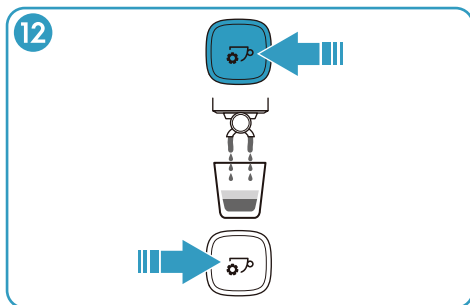
6. Vložte filtrační sítko na normální nebo dvojitou dávku do páky.
7. Přidržeťte páku pod spařovací hlavou a stiskněte tlačítko pro přípravu normálního espresso. Když přestane vytékat voda, osušte filtrační sítko utěrkou.
8. Nasadíte páku do držáku na mletí. Stiskněte tlačítko pro mletí normálního nebo dvojitě dávky. Stisknuté tlačítko začne blikat a filtrační sítko se naplní mletou kávou. Vyjměte páku z držáku na mletí.

Poznámka: Chcete-li mletí vypnout dříve, než se vypne automaticky, stiskněte znovu tlačítko pro mletí.

9. Páku přidržeťte opřenou dnem o tácek na příslušenství nebo ji opěťte pryžovou částí na okraji páky o okraj pracovního stolu. Mletou kávu upěchujte tamperem

tak, aby horní okraj (A) tamperu byl zarovnaný s okrajem páky. Z okraje filtračního sítka odstraňte přebytečnou mletou kávu.

10. Nastavte rukojeť páky podle šipky směřující NAHORU na spařovací hlavě. Zatlačte páku směrem nahoru do spařovací hlavy a rukojeť otočte doprava do středové zamčené polohy.
11. Na odkapávací misku postavte pod páku šálek na kávu. Stisknutím tlačítka pro přípravu normálního nebo dvojitě espresso zapnete přípravu normálního nebo dvojitě espresso. Stisknuté tlačítko začne blikat a do šálku na kávu bude vytékat předem nastavený objem kávy.



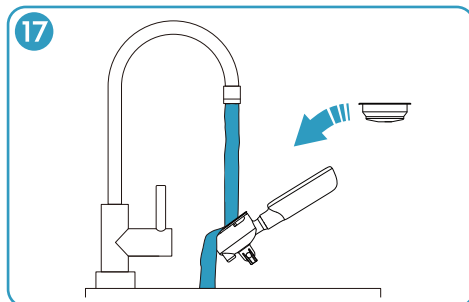
Poznámka: Výchozí nastavení pro normální espresso je 40 ml. Výchozí nastavení pro dvojité espresso je 80 ml. Informace ke změně výchozího nastavení naleznete v části „Nastavení obsahu šálku na espresso“ na straně 48.

Poznámka: Skutečný extrahovaný objem závisí na druhu kávových zrn a na hrubosti mleté kávy.

12. Chcete-li připravit espresso s ručně nastaveným objemem, stiskněte tlačítko pro přípravu ručně nastaveného espressa / programování. Tlačítko začne blikat a do šálku na kávu bude vytékat káva, dokud tlačítko nestisknete znovu.

Poznámka: Pokud tlačítko nestisknete znovu, po vydání objemu 250 ml se proces automaticky vypne.

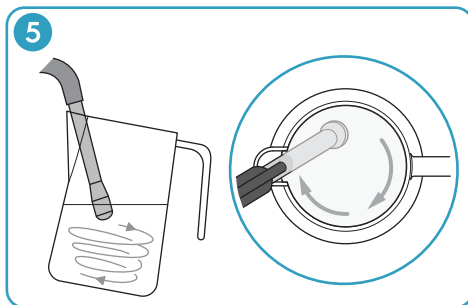
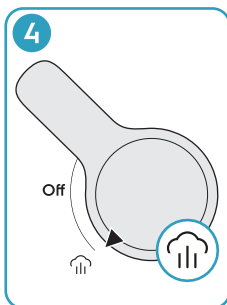
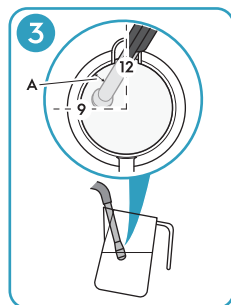
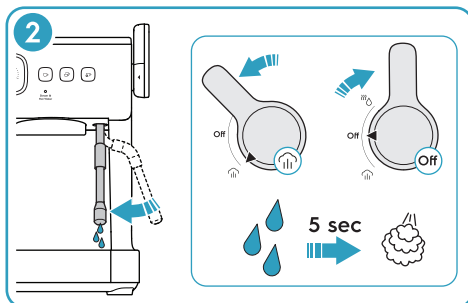
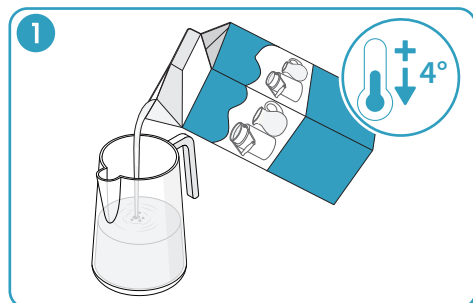
13. Otočte rukojeť páky doleva a potom páku vyjměte.
14. Z filtračního sítka odstraňte použitou mletou kávu.
15. Vypněte výrobek stisknutím tlačítka ZAP/VYP. Všechna tlačítka a indikátory na ovládacím panelu zhasnou.



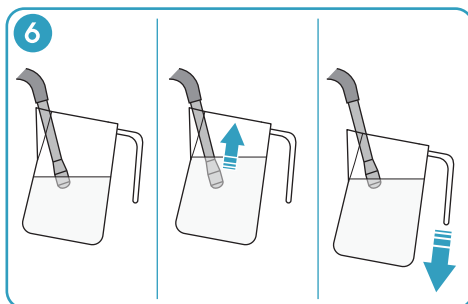
Poznámka: Po 15 minutách nečinnosti se výrobek vypne automaticky.

16. Ujistěte se, že páka pro výdej páry a horké vody je v poloze OFF (vypnuto). Odpojte napájecí zástrčku.
17. Umyjte filtrační sítko a páku. Nahlédněte do části „Po každém použití“ na straně 50.

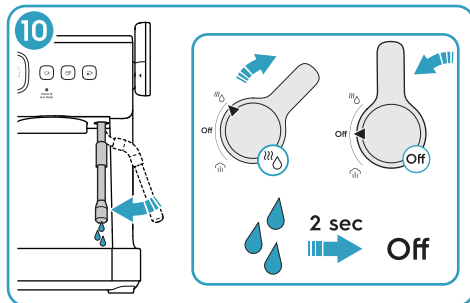
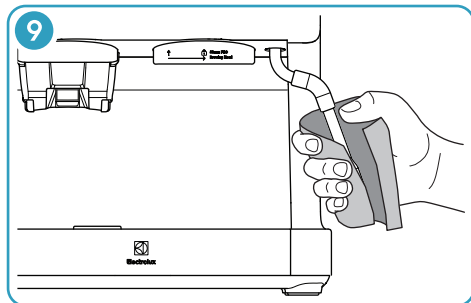
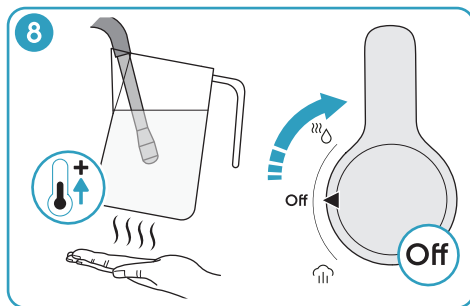
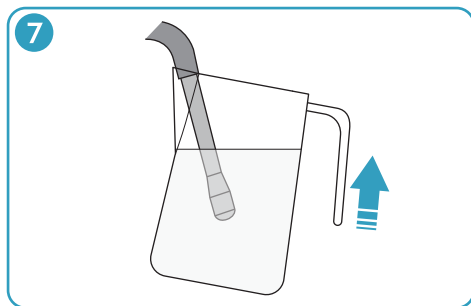
Pěnění mléka



1. Naplňte konvici na mléko vychlazeným plnotučným mlékem. Doporučené množství mléka je 100 ml pro cappuccino a 160 ml pro caffè latte.
2. Připravte parní trysku.
 - a. Zapněte výrobek a otočte parní trysku tak, aby byla nad odkapávací miskou.
 - b. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej páry. Začne blikat indikátor výdeje páry a horké vody. Páru uvolňujte přibližně 5 sekund, dokud z konce parní trysky nebude vytékat žádná voda.
 - c. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).
3. Vložte parní trysku do konvice na mléko.
 - a. Nastavte konec trysky těsně pod hladinu mléka. Hubici konvice na mléko přidržujte v poloze 12 hodin u parní trysky.
 - b. Nakloňte konvici na mléko do polohy 9 hodin tak, aby konec trysky byl na šířku prstu (A) od okraje.
4. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej páry. Začne blikat indikátor výdeje páry a horké vody a zahájí se pěnění.
5. Ujistěte se, že parní tryska je v poloze, při které mléko víří jedním směrem shora dolů.



6. Až se hladina mléka bude zvedat, snižujte výšku konvice na mléko tak, aby parní tryska byla stále těsně pod hladinou mléka.
7. Až bude množství mléčné pěny dostatečné, nastavte konec parní trysky na poloviční vzdálenost ode dna.
8. Až bude dno konvice na mléko příliš horké na dotek, otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).

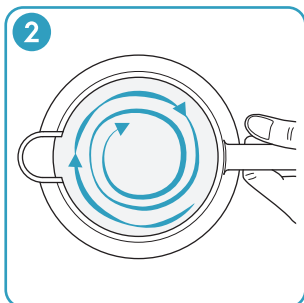
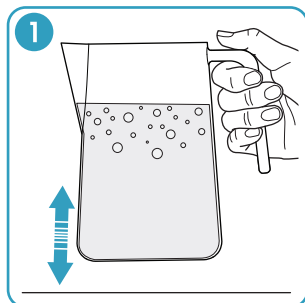


9. Odeberte konvici na mléko od parní trysky a parní trysku a její konec okamžitě očistěte vlhkou houbičkou nebo utěrkou.

VAROVÁNÍ: Nedotkněte se kůže parní trysky nebo jejího konce. Hrozí nebezpečí popálení.

10. Otočte parní trysku tak, aby byla nad odkapávací miskou. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody a počkejte 2 sekundy, aby vyteklo mléko, které vniklo do parní trysky. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).

Příprava caffè latte nebo cappuccina



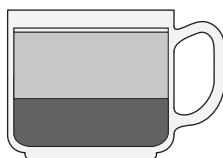
1. Klepnutím dna konvice na mléko o desku pracovního stolu uvolněte větší bublinky vzduchu.
2. Zaviřte mlékem v konvici na mléko tak, aby mělo hedvábnou texturu.
3. Jedním rovnoměrným pohybem nalijte mléko do připraveného espressa.

Druhy kávy



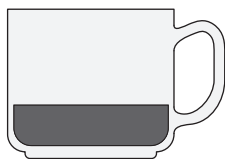
Espresso

Espresso je koncentrovaná káva s plným tělem a se stabilní vrstvou cremy na povrchu. Můžete si vybrat normální nebo dvojité espresso.



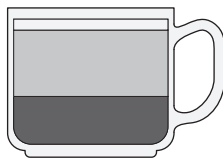
Flat white

Normální nebo dvojité espresso s dvěma třetinami napěněného mléka a tenkou vrstvou mléčné pěny na povrchu.



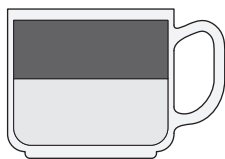
Ristretto

Ristretto je espresso z poloviční dávky, s intenzivní vůní a chutí a s tenkou vrstvou cremy na povrchu.



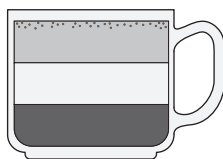
Caffè latte

Normální nebo dvojité espresso s třemi čtvrtinami napěněného mléka a na prst silnou vrstvou mléčné pěny na povrchu.



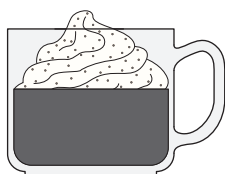
Americano

Normální nebo dvojité espresso s horkou vodou. Horká voda se přidá jako první, aby se zachovala crema na povrchu.



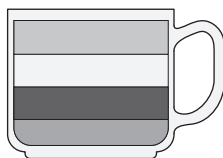
Cappuccino

Normální nebo dvojité espresso s jednou třetinou napěněného mléka a jednou třetinou mléčné pěny na povrchu. Dozdobuje se kakaem.



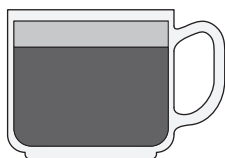
Espresso con panna

Normální nebo dvojité espresso s lehce našlehanou smetanou na povrchu. Dozdobuje se mletou skořicí nebo kakaem.



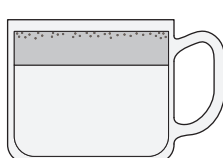
Mocha

Normální nebo dvojité espresso smíchané s tekutou čokoládou a s jednou třetinou napěněného mléka a jednou třetinou mléčné pěny na povrchu.



Espresso macchiato

Normální nebo dvojité espresso dozdobené malým množstvím studeného nebo napěněného mléka a hromádkou mléčné pěny.



Babyccino

Žádné espresso, jen napěněné mléko a mléčná pěna na povrchu. Dozdobuje se kakaem.

Hotová mletá káva

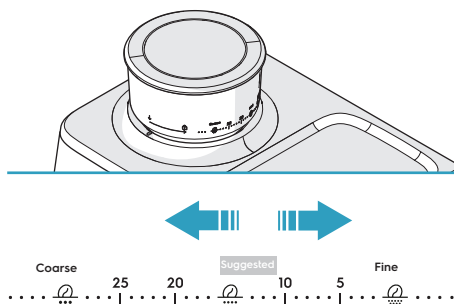
Pokud použijete hotovou mletou kávu, měla by být čerstvě namletá a tmavě pražená. Možná budete k přípravě espressa potřebovat mletou kávu praženou francouzským pražením nebo přímo pro přípravu espressa. Hotová mletá káva si vůni zachovává pouze 7–8 dní, pokud není uchovávána v uzavřené nádobě na chladném místě. Neuchovávejte ji v chladničce ani v mrazáku.

Obecně se použití hotové mleté kávy nedoporučuje. Čerstvě mletá káva si lépe zachovává svoji vůni a zvyšuje kvalitu kávy.

Nastavení a úpravy

Nastavení mlýnku na kávu

Když je mlýnek na kávu správně nastaven, má mletá káva stejnou zrnitost jako sůl. Pro čerstvě pražená mletá zrna se doporučuje nastavení 10–15, může však být nutné jej upravit podle druhu a kvality kávových zrn. Zásobník na kávu otočte ve směru nebo proti směru pohybu hodinových ručiček na požadovanou hodnotu v rozmezí 0–30. Při nižší hodnotě je mletí jemnější. Při vyšší hodnotě je mletí hrubší.



Pokud bude mletá káva již příliš jemná nebo příliš hrubá, nastavení znovu upravte.

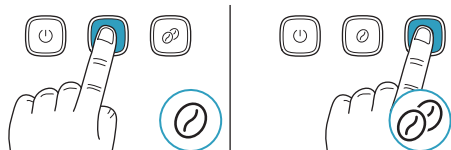
Nastavení množství mleté kávy

Pro mletou kávu lze použít tato výchozí nastavení:

- Normální espresso: přibližně 13 g mleté kávy.
- Dvojitě espresso: přibližně 19 g mleté kávy.

Poznámka: Množství mleté kávy závisí na druhu kávových zrn a na hrubosti mleté kávy.

1. Do držáku na mletí nasadte páku s filtračním sítkem na normální nebo dvojitou dávku.
2. Stiskněte tlačítko pro mletí normální nebo dvojitě dávky a přidržte jej. Po 3 sekundách zhasne druhé tlačítko pro mletí a zahájí se mletí.



3. Až bude množství mleté kávy dostatečné, tlačítko pro mletí uvolněte. Zazní zvukový signál a nové množství mleté kávy se uloží.

Nastavení obsahu šálku na espresso

Pro dávky espresso lze použít tato výchozí nastavení:

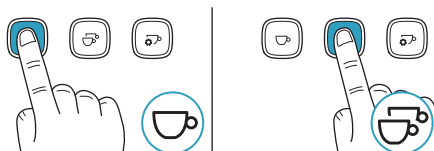
- Normální espresso: přibližně 40 ml.
- Dvojitě espresso: přibližně 80 ml.

Dovolené objemy:

- Normální espresso: 20–125 ml.
- Dvojitě espresso: 20–200 ml.

Poznámka: Skutečný extrahovaný objem závisí na druhu kávových zrn a na hrubosti mleté kávy.

1. Stiskněte tlačítko pro přípravu normálního nebo dvojitě espresso a přidržte jej. Po 3 sekundách zhasne druhé tlačítko pro přípravu espresso a začne vytékat voda.

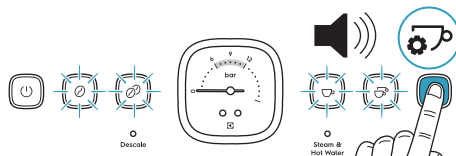


2. Až bude objem dostatečný, tlačítko pro přípravu espresso uvolněte. Zazní zvukový signál a nový objem espresso se uloží.

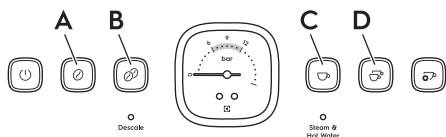
Nastavení teploty pro extrakci kávy

Výchozí teplota pro extrakci kávy je 92 °C. Teplotu lze upravit po 2 °C v rozmezí 90–96 °C.

1. Zapněte výrobek.
2. Stiskněte tlačítko pro přípravu ručně nastaveného espresso / programování a přidržte jej, dokud nezazní zvukový signál. Zhasne tlačítko ZAP/VYP a ostatní tlačítka budou svítit nebo blikat.



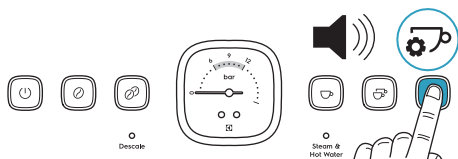
3. Stisknutím příslušného tlačítka nastavte požadovanou teplotu. Stisknuté tlačítko začne svítit přerušovaně.



- Stisknutím tlačítka pro mletí normální dávky (A) nastavíte teplotu na 90 °C.
- Stisknutím tlačítka pro mletí dvojité dávky (B) nastavíte teplotu na 92 °C.
- Stisknutím tlačítka pro přípravu normálního espresso (C) nastavíte teplotu na 94 °C.
- Stisknutím tlačítka pro přípravu dvojitého espresso (D) nastavíte teplotu na 96 °C.

Poznámka: S vyšší teplotou se zvyšuje hořkost a snižuje kyselost. S nižší teplotou se snižuje hořkost a zvyšuje kyselost.

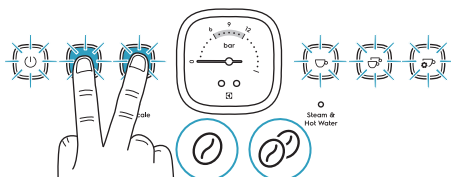
- Stiskněte tlačítko pro přípravu ručně nastaveného espresso. Zazní zvukový signál a výrobek se nastaví do normálního provozního režimu.



Poznámka: Pokud nestisknete tlačítko, po 10 sekundách se výrobek automaticky vrátí do normálního provozního režimu.

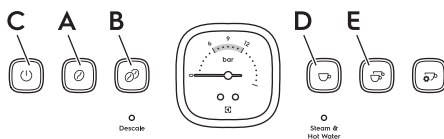
Obnovení nastavení z výroby

- Stisknutím současně tlačítka pro mletí normální dávky a tlačítka pro mletí dvojité dávky přepněte do režimu nastavení výchozího nastavení z výroby. Všechna tlačítka začnou blikat.



- Až zazní zvukový signál, tlačítka pro mletí uvolněte.

- Obnovení výchozího nastavení pro tlačítko pro mletí normální dávky (A) nebo tlačítko pro mletí dvojité dávky (B) provedete takto:



- Stiskněte tlačítko pro mletí (A) nebo (B) a přidržte jej po dobu 3 sekund, dokud nezhasnou všechna tlačítka, vyjma stisknutého tlačítka pro mletí, které třikrát blikne a poté bude svítit nepřerušovaně.
- Až zazní zvukový signál, stisknuté tlačítko uvolněte. Všechna tlačítka začnou blikat.
- Stiskněte tlačítko ZAP/VYP (C). Obnoví se výchozí nastavení a výrobek se nastaví do normálního provozního režimu.

- Výchozí nastavení pro tlačítko pro přípravu normálního espresso (D) nebo tlačítko pro přípravu dvojitého espresso (E) provedete takto:

- Stiskněte tlačítko pro přípravu espresso (D) nebo (E) a přidržte jej po dobu 3 sekund, dokud nezhasnou všechna tlačítka, vyjma stisknutého tlačítka pro přípravu espresso, které třikrát blikne a poté bude svítit nepřerušovaně.
- Až zazní zvukový signál, stisknuté tlačítko uvolněte. Všechna tlačítka začnou blikat.
- Stiskněte tlačítko ZAP/VYP (C). Obnoví se výchozí nastavení a výrobek se nastaví do normálního provozního režimu.

- Obnovení všech výchozích nastavení provedete takto:

- Stiskněte a přidržte tlačítko ZAP/VYP (C). Zhasnou všechna ostatní tlačítka.
- Až zazní zvukový signál, tlačítko ZAP/VYP uvolněte. Obnoví se všechna výchozí nastavení a výrobek se nastaví do normálního provozního režimu.

Poznámka: Pokud nestisknete tlačítko, po 10 sekundách se výrobek automaticky vrátí do normálního provozního režimu.

Čištění a péče – kávovar na espresso

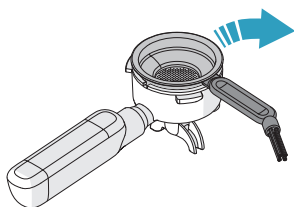
Příprava espressa zahrnuje extrakci olejů z mleté kávy. Během času se nahromadí usazeniny mleté kávy a oleje, které ovlivní chuť kávy a provoz kávovaru na espresso. Nejsnazším způsobem, jak kávovar na espresso udržovat v čistotě, je před přípravou a po přípravě každé kávy propláchnout spařovací hlavu a parní trysku vodou.

Před každým použitím

- Propláchněte spařovací hlavu vodou. Viz část „Příprava kávy“ na straně 43.

Po každém použití

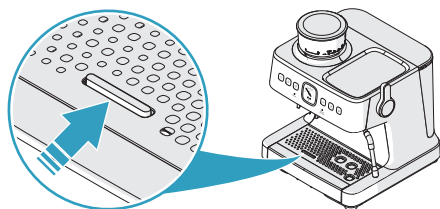
1. Po napěnění mléka okamžitě pročistěte parní trysku otočením páky pro výdej páry a horké vody na dobu 1–2 sekund do polohy pro výdej horké vody a poté ji očistěte vlhkou houbičkou nebo utěrkou. Viz část „Pěnění mléka“ na straně 45.
2. Koncem čistícího kartáčku vyjměte z páky filtrační sítko.



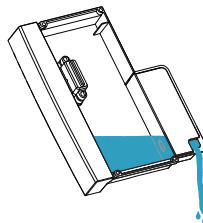
3. Umyjte filtrační sítko, páku a konvici na mléko teplou vodou.

UPOZORNĚNÍ: V myčce lze bezpečně umýt pouze filtrační sítko a konvici na mléko.

4. Zkontrolujte plovák odkapávací misky. Pokud je nad povrchem odkapávací misky, je nutné ji vyprázdnit.



- a. Vyjměte odkapávací misku.
- b. Vyprázdněte odkapávací misku.

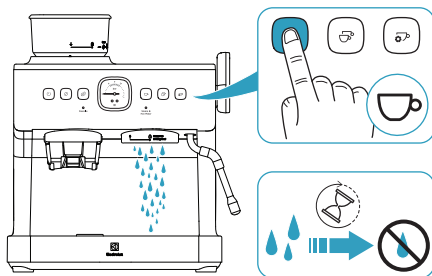


- c. Umyjte odkapávací misku a mřížku teplou vodou.
5. Zkontrolujte zásobník na vodu. V případě potřeby jej umyjte teplou vodou.

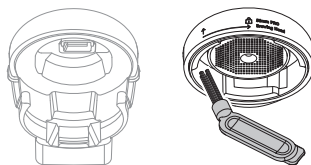
Každý týden

Pročištění a umytí spařovací hlavy

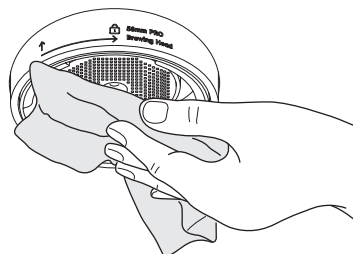
1. Stiskněte tlačítko pro přípravu normálního espressa a počkejte, dokud se proud vody nezastaví.



2. Čisticím kartáčkem odstraňte mletou kávu z vnitřního povrchu a ze silikonového těsnění.



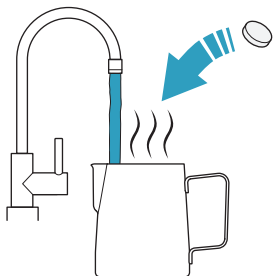
3. Očistěte spařovací hlavu vlhkou utěrkou.



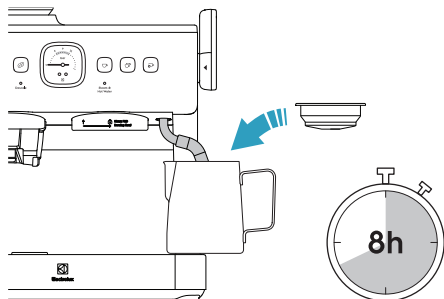
Každé 2–3 měsíce

Vyčistěte parní trysku a filtrační sítko s použitím odvápňovacího roztoku (viz strana 56).

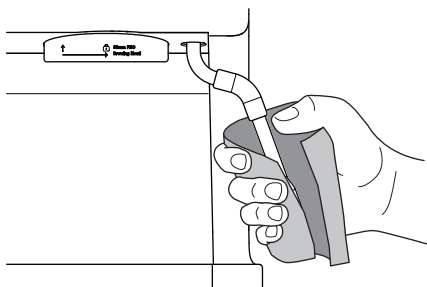
1. Naplňte konvici na mléko teplou vodou a odvápňovacím roztokem.



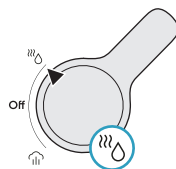
2. Do konvice na mléko vložte filtrační sítko.



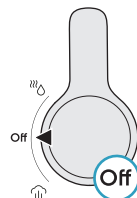
3. Do konvice na mléko vložte parní trysku a konvici postavte na odkapávací misku.
4. Počkejte 8 hodin.
5. Vezměte konvici na mléko a vyprázdněte ji. Konvici na mléko umyjte a odstraňte všechny zbývající částice odvápňovacího roztoku.
6. Umyjte parní trysku vlhkou houbičkou nebo utěrkou a odstraňte všechny zbývající částice odvápňovacího roztoku.



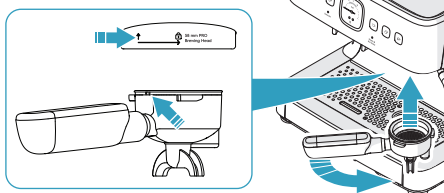
7. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody a vodu nechte protékat parní tryskou po dobu 40 sekund.



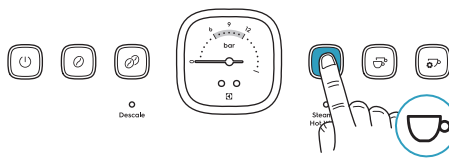
8. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).



9. Vložte filtrační sítko na normální dávku do páky a páku nasadte do spařovací hlavy.



10. Stiskněte tlačítko pro přípravu normálního espresso a nechte vodu protékat filtračním sítkem.



11. Když se proud vody zastaví, vyjměte páku. Stejný postup proveďte s filtračním sítkem na dvojitou dávku.

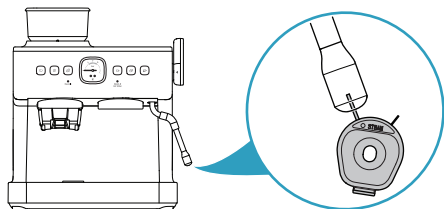
Podle potřeby

1. Vypněte výrobek a odpojte napájení.
2. Před čištěním nechte výrobek vychladnout.
3. Očistěte vnější povrchy vlhkou utěrkou.
4. Pravidelně vyčistěte zásobník na vodu, zásobník na kávová zrna, odkapávací misku a mřížku.

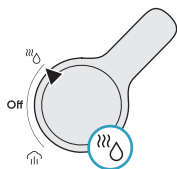
UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky a nikdy výrobek neponořujte do kapaliny.

UPOZORNĚNÍ: V myčce lze bezpečně umýt pouze filtrační sítko a konvici na mléko.

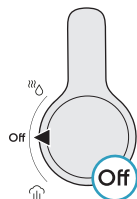
5. Do otvoru na konci parní trysky zasuněte silnější čisticí kolík.



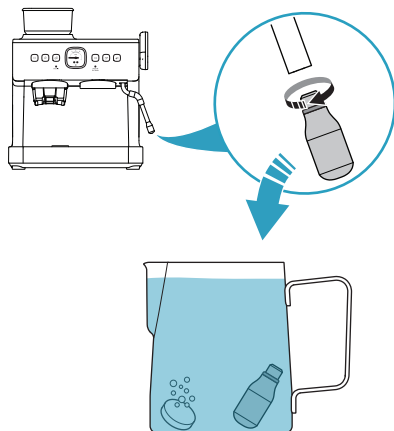
6. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody a vodu nechte protékat parní tryskou po dobu 40 sekund.



7. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).



8. Pokud bude parní tryska stále zanesená, demontujte ji a vyčistěte ji odvápnovacím roztokem (viz strana 56).



Čištění a péče – mlýnek na kávu

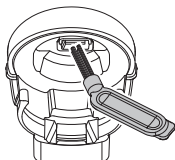
Kónické mlecí kameny slouží k mletí kávových zrn na hrubost vhodnou pro extrakci espressa.

Mlýnek je vybaven antistatickým systémem, aby mletá káva při mletí neodlétala z filtračního sítka.

Časem se nahromadí usazeniny mleté kávy a oleje, které ovlivní chuť kávy a provoz zabudovaného mlýnku.

Každý týden nebo alespoň každé dva týdny

1. Čisticím kartáčkem odstraňte zbytky mleté kávy z držáku na mletí a výstupu mlýnku.



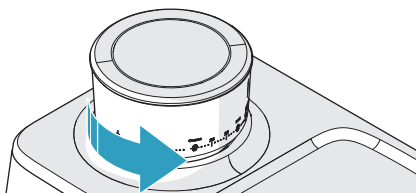
2. Očistěte držák na mletí a výstup mlýnku vlhkou houbičkou nebo utěrkou a poté suchou utěrkou.

Každé 1–2 měsíce

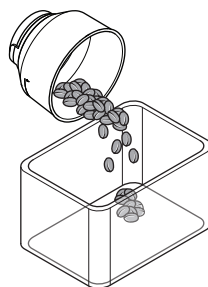
Pokud se mlýnek používá denně, je nutné očistit mlecí kameny, aby byl zajištěn nejlepší výkon zabudovaného mlýnku. Pravidelné čištění přispívá ke konzistentnímu výsledku mletí mlecími kameny, což je při mletí kávových zrn pro espresso zvláště důležité.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky a nikdy výrobek neponořujte do kapaliny.

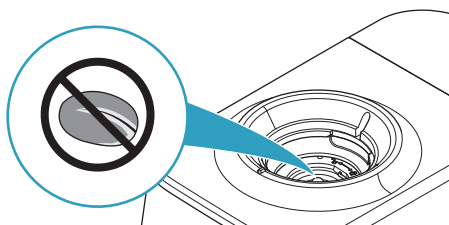
1. Poznamenejte si aktuální nastavení mletí. Zajistěte si tak, že po čištění jej nastavíte stejně.
2. Odemkněte zásobník na kávová zrna jeho otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vyjměte zásobník na kávová zrna a zbývající kávová zrna vysypte do nádoby, kterou lze vzduchotěsně uzavřít.



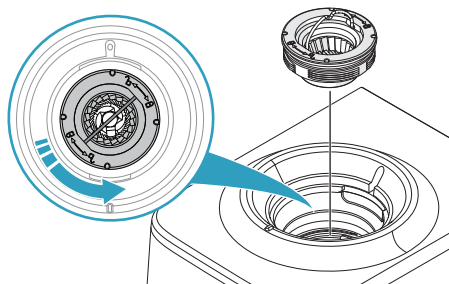
4. Očistěte zásobník na kávová zrna čisticím kartáčkem.
5. Odstraňte zbývající kávová zrna z horního mlecího kamene.



6. Nasadte prázdný zásobník na kávová zrna a stiskněte tlačítko pro mletí normální nebo dvojité dávky. Pokud nevypadává žádná mletá káva, je horní mlecí kámen prázdný.

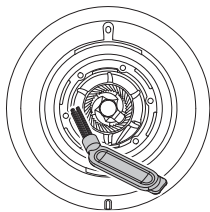
Poznámka: Když není zásobník na kávová zrna nasazený, tlačítka pro mletí normální a dvojité dávky blikají a mlýnek nelze spustit.

7. Vypněte výrobek a odpojte napájení.
8. Vyjměte zásobník na kávová zrna.
9. Zvedněte držák na horním mlecím kamni.
10. Otočte horní mlecí kámen proti směru pohybu hodinových ručiček a vyjměte jej z prstence mlýnku.

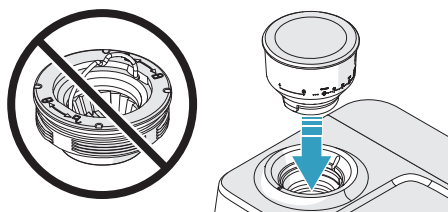


UPOZORNĚNÍ: Horní mlecí kámen nečistěte vodou.

11. Očistěte díly a povrchy v mlecí komoře a prstenec mlýnku čistícím kartáčkem.

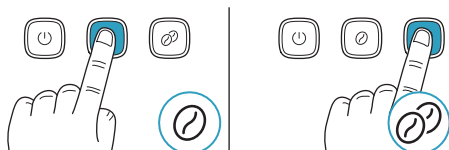


12. Nenasazujte horní mlecí kámen, ale nasadte prázdný zásobník na kávová zrna.



13. Připojte napájení a zapněte výrobek.

14. Stiskněte tlačítko pro mletí normální nebo dvojité dávky.

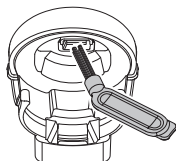


Pokud se v mlýnku objeví mletá káva, odstraňte ji čistícím kartáčkem. Opakujte, dokud po stisknutí tlačítka pro mletí nebude vypadávat žádná mletá káva.

UPOZORNĚNÍ: Do mlecí komory nelijte vodu ani žádnou jinou kapalinu.

15. Vypněte výrobek a odpojte napájení.

16. Čistícím kartáčkem odstraňte zbytky mleté kávy z držáku na mletí a výstupu mlýnku.



17. Očistěte držák na mletí a výstup mlýnku vlhkou houbičkou nebo utěrkou a poté suchou utěrkou.

18. Vyměňte zásobník na kávová zrna a nasadte horní mlecí kámen. Ujistěte se, že horní mlecí kámen je zarovnaný s povrchem prstence mlýnku.

UPOZORNĚNÍ: Pokud není horní mlecí kámen nasazen správně, mele mlýnek kávu nahrubo.

19. Nasadte zásobník na kávová zrna.

Poznámka: Když není zásobník na kávová zrna nasazený, tlačítka pro mletí normální a dvojité dávky blikají a mlýnek nelze spustit.

20. Otočte zásobník na kávová zrna na hodnotu mletí, kterou jste si poznamenali.

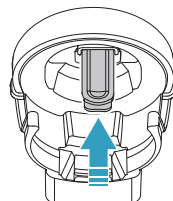
Poznámka: Po vyčištění se optimální nastavení mletí může změnit. Optimální nastavení mletí naleznete v části „Nastavení mlýnku na kávu“ na straně 48.

Každé 2–3 měsíce

Pokud se mlýnek používá denně, je nutné vyčistit zásobník na kávová zrna, aby byl zajištěn nejlepší výkon.

Poznámka: Když není zásobník na kávová zrna nasazený, tlačítka pro mletí normální a dvojité dávky blikají a mlýnek nelze spustit.

1. Očistěte vnitřní povrchy mlýnku zespodu čistícím kartáčkem.



2. Vyčistěte mlecí kameny, prstenec mlýnku, mlecí komoru a výstup mlýnku. Viz část „Každé 1–2 měsíce“ na straně 53.

Odvápňení

Po nepřetržitém používání se v kávovaru na espresso může vytvořit nános minerálních usazenin a proto je nutné občasné odvápňení.

Kávovar na espresso doporučujeme odvápnit každých 4–6 měsíců, tato doba však bude záviset na tvrdosti vody a četnosti použití.

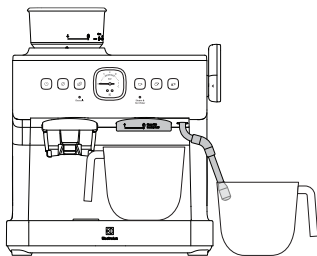
Připomenutí odvápňení

Když výrobek zaznamená, že spotřeba vody je 15 litrů, rozsvítí se indikátor odvápňení. Indikátor odvápňení zůstane svítit až do dokončení odvápňení. Upozornění na odvápňení můžete vypnout a sledování spotřeby vody vynulovat obnovením všech nastavení z výroby. Viz část „Obnovení nastavení z výroby“ na straně 49.

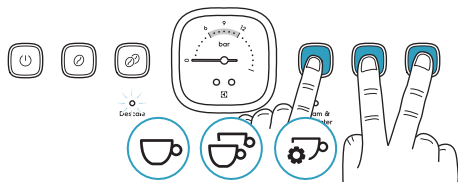
Poznámka: Pokud se odvápňování neprovede úplně nebo se zastaví v některém z jeho kroků, je nutné postup provést znovu od začátku.

Postup pro odvápňení

1. Připravte si odvápňovací roztok. Viz část „Příprava odvápňovacího roztoku“ na straně 56.
2. Naplňte zásobník na vodu odvápňovacím roztokem a zásobník nasadte.
3. Pod spařovací hlavu postavte nádobu o obsahu 1 litr.



4. Pod parní trysku postavte další nádobu o obsahu 1 litr.
5. Zapněte výrobek.
6. Stiskněte současně tlačítko pro přípravu normálního espressa, dvojitého espressa a ručně nastaveného espressa a přidržte je.



7. Počkejte, dokud indikátor odvápňení nezačne blikat, tlačítko ZAP/VYP a indikátor výdeje páry a horké vody nebudou svítit nepřerušovaně a všechna ostatní tlačítka nezhasnou. Zazní zvukový signál a výrobek poté bude v režimu odvápňování.

Poznámka: Pokud se odvápňování nezahájí během 1 minuty, výrobek se vrátí do normálního provozního režimu.

Poznámka: Odvápňování lze kdykoli zrušit stisknutím tlačítka ZAP/VYP. Pokud se však odvápňování nedokončí celé, indikátor odvápňení zůstane svítit.

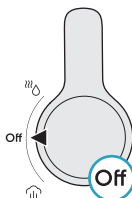
8. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej páry. Začne blikat tlačítko ZAP/VYP a indikátor výdeje páry a horké vody.



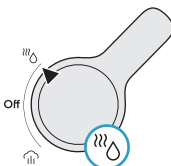
9. Počkejte 2 minuty, dokud pracuje čerpadlo. Ze spařovací hlavy a parní trysky bude vytékat horký odvápňovací roztok a čerpadlo bude vydávat různé zvuky.

Poznámka: Pokud se v postupu nebude pokračovat do 5 minut po zastavení čerpadla, výrobek se vrátí do normálního provozního režimu, jen bude navíc blikat indikátor výdeje páry a horké vody, protože páka je v poloze pro výdej páry.

10. Až výrobek vydá zvukový signál a tlačítko ZAP/VYP bude svítit nepřerušovaně, otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto). Indikátor výdeje páry a horké vody začne svítit nepřerušovaně.



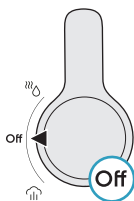
11. Vyměňte zásobník na vodu a celý jej umyjte v teplé tekoucí vodě a odstraňte všechny zbytky odvápňovacího roztoku.
12. Naplňte zásobník na vodu čistou vodou.
13. Vyprázdněte nádoby o obsahu 1 litr, umyjte je a postavte je zpět pod spařovací hlavu a parní trysku.
14. Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej horké vody. Začne blikat tlačítko ZAP/VYP a indikátor výdeje páry a horké vody.



15. Počkejte 2 minuty, dokud pracuje čerpadlo. Ze spařovací hlavy a parní trysky bude vytékat horká voda a čerpadlo bude vydávat různé zvuky.

Poznámka: Pokud se v postupu nebude pokračovat do 5 minut po zastavení čerpadla, výrobek se vrátí do normálního provozního režimu, jen bude navíc blikat indikátor výdeje páry a horké vody, protože páka je v poloze pro výdej horké vody.

16. Až výrobek vydá zvukový signál, zhasne indikátor odvápnění a tlačítko ZAP/VYP bude svítit nepřerušovaně, otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto). Postup odvápnění je dokončen a výrobek je nastaven na normální provozní režim.

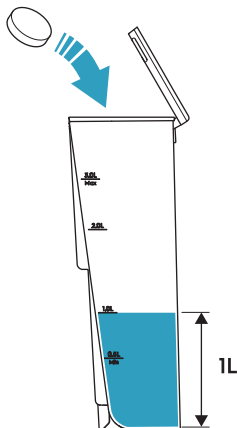


Příprava odvápnovacího roztoku

Vybírat lze ze 3 různých odvápnovacích roztoků:

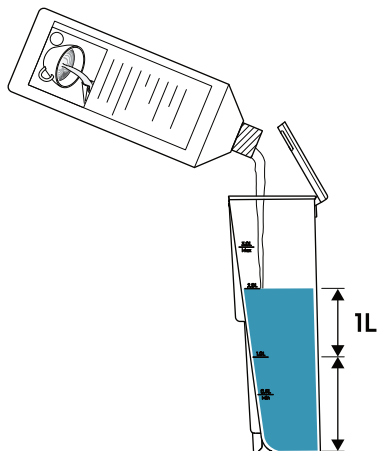
- Tableta na čištění kávovarů, rozpuštěná ve vodě.
- Odvápňovač na kávovary.
- Směs bílého octa nebo kyseliny citronové a teplé vody.

1. Připravte odvápnovací roztok v nádobě o obsahu 1 litr.
2. Při použití čistících tablet postupujte takto:



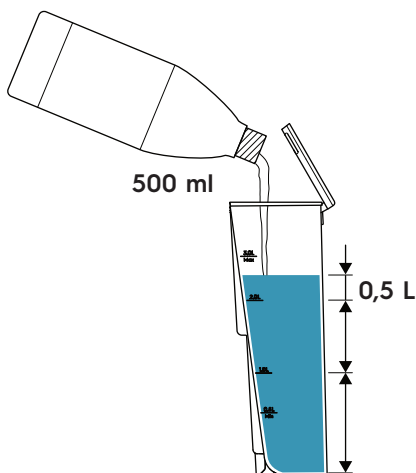
- a. Nalijte do nádoby 1 litr teplé vody.
- b. Přidejte 1 čisticí tabletu a počkejte, dokud se zcela nerozpustí (postupujte podle návodu k vybranému čisticímu prostředku).

3. Při použití odvápňovače na kávovary postupujte takto:



- a. Nalijte do nádoby 1 litr teplé vody.
- b. Přidejte odvápňovač na kávovary a nechte roztok promísit. (Postupujte podle návodu k vybranému čisticímu prostředku.)

4. Při použití roztoku bílého octa nebo kyseliny citronové postupujte takto:



- a. Nalijte do nádoby 500 ml teplé vody a 500 ml bílého octa nebo 1 litr teplé vody a 50 g kyseliny citronové.
- b. Nechte roztok promísit.

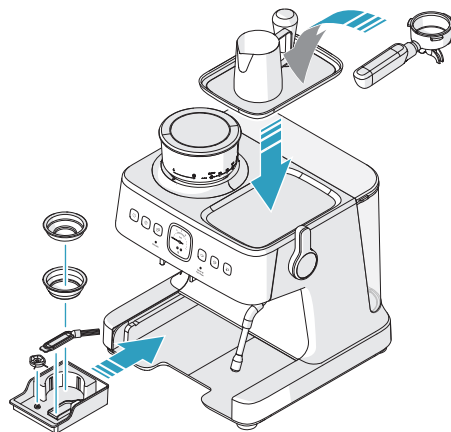
Řešení potíží

Problém	Příčina	Řešení
Na ovládacím panelu nesvítí žádné indikátory ani tlačítka.	Není zapojena napájecí zástrčka.	Připojte napájecí zástrčku k napájení.
Výrobek nepřetržitě vydává zvukový signál.	Páka pro výdej páry a horké vody není při zapnutí výrobku v poloze OFF (vypnuto).	Otočte páku pro výdej páry a horké vody do polohy OFF (vypnuto).
	Funkce páry nebo horké vody je používána příliš dlouho.	
Po spuštění výrobku je slyšet tikání a po dokončení spařování syčivý zvuk.	Je v provozu redukční ventil.	Není nutné žádné opatření.
Tlačítko pro mletí normální dávky a tlačítko pro mletí dvojité dávky současně rychle blikají. Pokud stisknete tlačítko pro mletí, zazní 3 zvukové signály.	Není nasazen zásobník na kávová zrna.	Nasadte zásobník na kávová zrna.
Tlačítko pro mletí normální dávky a tlačítko pro mletí dvojité dávky současně rychle blikají. Pokud stisknete tlačítko pro mletí, zazní 3 zvukové signály.	Mlýnek byl během posledních 6 minut používán déle než 3 minuty.	Počkejte 6 minut.
Tlačítko pro mletí normální dávky a tlačítko pro mletí dvojité dávky třikrát rychle bliknou. Pokud stisknete tlačítko pro mletí, zazní 3 zvukové signály.	Mlýnek je zanesený.	Vyčistěte mlýnek. Viz část „Každé 2–3 měsíce“ na straně 54. Pokud vyčištění mlýnku problém nevyřešilo, obraťte se na servisní středisko společnosti Electrolux.
	Motor se zastavil, protože proud je neobvykle vysoký.	
Mlýnek je v provozu, ale nevypadáva žádná mletá káva.	Mlýnek je zanesený nebo je v něm namísto kávových zrn mletá káva.	Vyčistěte mlýnek. Viz část „Každé 2–3 měsíce“ na straně 54.
Při mletí odlétá z filtračního sítka mletá káva.	Mlýnek je zanesený.	Vyčistěte mlýnek. Viz část „Každé 2–3 měsíce“ na straně 54.
Po mletí není ve filtračním sítku správné množství mleté kávy.	Mlýnek je zanesený.	Vyčistěte mlýnek. Viz část „Každé 2–3 měsíce“ na straně 54.
Zazní 5 zvukových signálů a všechna tlačítka blikají.	Zásobník na vodu je prázdný.	Naplněte zásobník na vodu a počkejte 1 minutu.
	Voda nemůže protékat filtračním sítkem, protože je v něm příliš velké množství mleté kávy, mletá káva je příliš jemná nebo byla příliš upěchována tamperem.	Použijte menší množství mleté kávy. Upravte nastavení mletí na hrubší. Při pěchování mleté kávy tamperem použijte menší sílu.
Z filtru v páce nevytéká žádné espresso nebo nevytéká plynule.	Množství mleté kávy je příliš velké, mletá káva je příliš jemná nebo byla příliš upěchována tamperem.	Použijte menší množství mleté kávy. Upravte nastavení mletí na hrubší. Při pěchování mleté kávy tamperem použijte menší sílu.

Problém	Příčina	Řešení
Páka není v spařovací hlavě správně nasazena.	Příliš velké množství mleté kávy.	Použijte menší množství mleté kávy.
Na povrchu espressa není žádná crema.	Káвовá zrna jsou vlhká.	Použijte čerstvě pražená kávová zrna.
	Mletá káva je příliš hrubá.	Nastavte jemnější mletí kávy.
Po otočení páky pro výdej páry a horké vody do polohy pro výdej páry nevychází pára.	Spuštění výrobku nebylo dokončeno.	Počkejte, dokud indikátor výdeje páry a horké vody nezačne svítit nepřerušovaně.
	Parní tryska je zanesená.	Vyčistěte konec parní trysky.
Svítlí indikátor odvápnění.	Výrobek zaznamenal, že spotřeba vody je 15 litrů, a je nutné provést odvápnění.	Proveďte odvápnění. Viz část „Postup pro odvápnění“ na straně 55. Upozornění na odvápnění můžete také vypnout a sledování spotřeby vody vynulovat obnovením všech nastavení z výroby. Viz část „Obnovení nastavení z výroby“ na straně 49.
Na povrchu desky pracovního stolu, na kterém je výrobek umístěn, je voda.	Odkapávací miska je plná.	Vyprázdňte odkapávací misku.
	Ze zásobníku na vodu uniká voda.	Nasadte zásobník na vodu správně. Pokud správné nasazení problém nevyřešilo, obraťte se na servisní středisko společnosti Electrolux.
	Z odkapávací misky uniká tekutina.	Nasadte odkapávací misku správně. Pokud správné nasazení problém nevyřešilo, obraťte se na servisní středisko společnosti Electrolux.
U okraje páky uniká voda.	Na okraji páky byla při nasazování do spařovací hlavy mletá káva.	Odstraňte z okraje páky všechnu mletou kávu.
Okolo páky uniká vodnaté espresso nebo je páka povolena.	Silikonové těsnění v spařovací hlavě je poškozené.	Požádejte servisní středisko společnosti Electrolux o výměnu silikonového těsnění v spařovací hlavě.

Uložení

1. Filtrační sítko, čistící kartáček a čistící kolík uložte do přihrádky na nářadí za odkapávací miskou.
2. Tácek položte na plochu pro nahřívání šálku.
3. Tamper, konvici na mléko a páku položte na tácek.



UPOZORNĚNÍ: Když výrobek nepoužíváte, neponechávejte páku nasazenou v spařovací hlavě. Může se poškodit silikonové těsnění uvnitř spařovací hlavy.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Recyklovat lze také obalové materiály. Jednotlivé součásti roztrďte podle typu a umístěte je do kontejnerů podle místních nařízení pro likvidaci. Recyklací obalových materiálů se sníží spotřeba surovin a množství odpadu na skládkách. Přispějte recyklací obalů k ochraně životního prostředí a lidského zdraví.



Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místních běžném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Příslušenství

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descaler**

*Příslušenství je s výhradou dostupnosti v České republice.

ROOTSLASE MOODI MÕELDES PAREM ELU

Meie Rootsi päritolu ja koduse elu eest hoolitsemise tõttu meil on suur soov luua kerge ja jätkusuutlik koduse elu kogemus, mis on teie ja meie ühise tuleviku jaoks oluline.

Soovime muuta tervisliku ja jätkusuutliku toitumise inspireerivamaks ja kergemaks ning oleme seadnud endale ambitsioonika eesmärgi. Lisateavet meie 2030. aasta eesmärkide kohta leiate siit:



Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Parema teeninduse saamiseks registreerige toode:
www.electrolux.com/productregistration



Ostke oma seadmele tarvikuid ja kulumaterjale siit:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Kui võtate ühendust teeninduskeskusega, veenduge, et teil on käepärast järgmised andmed:

- mudeli number
- PNC number
- seerianumber

Andmed leiate andmesildilt.

Sisukord

Ohutusjuhised	62	Puhastamine ja hooldus - espresso kohvimasin	79
Sissejuhatus	64	Iga kord enne kasutamist	79
Toote ülevaade	64	Iga kord pärast kasutamist	79
Paigutuse ja funktsioonide ülevaade	65	Kord nädalas	79
Juhtpaneeli ülevaade	66	Iga 2-3 kuu järel	80
Manomeeter ja espresso ekstraheerimine	67	Vajadusel	81
Ettevalmistused enne esmakordset kasutamist	68	Puhastamine ja hooldus - kohviveski	82
Kõigi osade ettevalmistamine ja paigaldamine	68	Kord nädalas või vähemalt kord kahe nädala jooksul	82
Toote sisselülitamine	70	Iga 1-2 kuu järel	82
Igapäevased toimingud	71	Iga 2-3 kuu järel	83
Espresso kohvi valmistamine	71	Katlakivi eemaldamine	84
Piima vahustamine	74	Katlakivi eemaldamise meeldetuletus	84
Latte või cappuccino valmistamine	75	Katlakivi eemaldamise protseduuri tegemine	84
Erinevad kohvi liigid	76	Katlakivi eemaldamise lahuse valmistamine	85
Eelnevalt jahvatatud kohv	76	Rikete otsimine ja kõrvaldamine	86
Seadistused ja reguleerimised	77	Hoiustamine	88
Kohvi jahvatamise reguleerimine	77	Utiliseerimine	88
Jahvatatud kohvi koguse kohandamine	77		
Espresso tassi mahu kohandamine	77		
Kohvi ekstraheerimise temperatuuri kohandamine	77		
Tehase seadistuste taastamine	78		

Ohutusjuhised

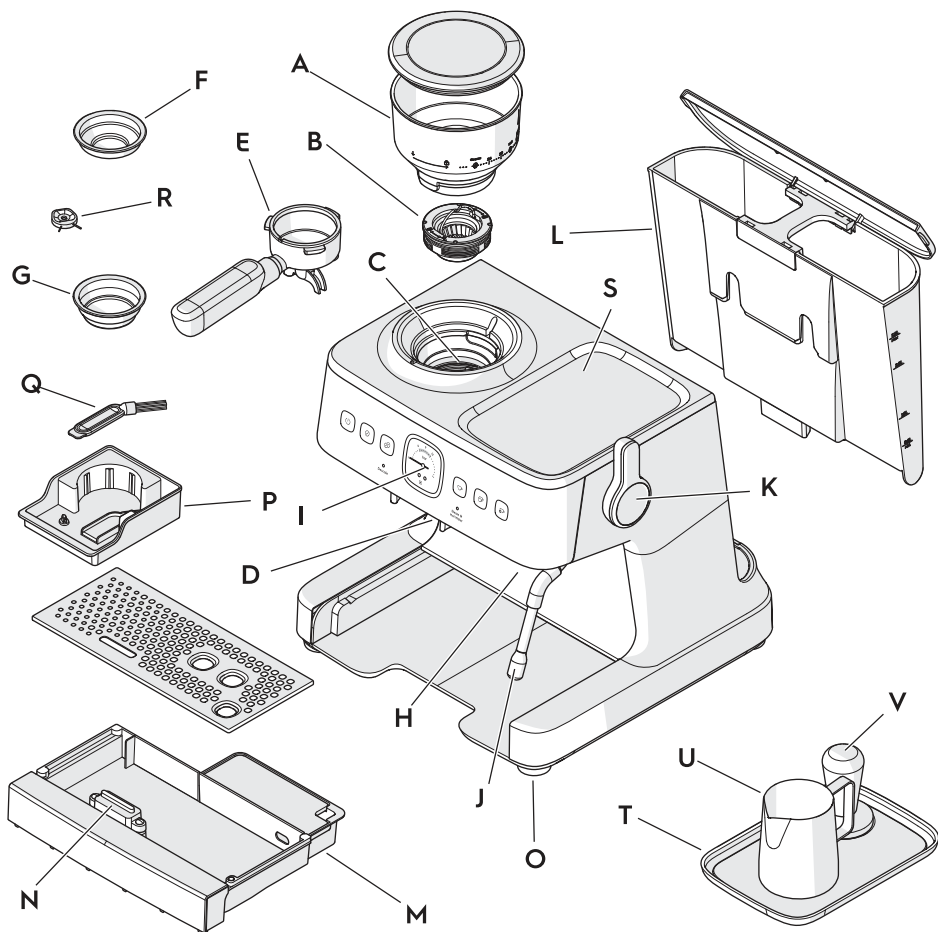
Enne seadme esmakordset kasutamist lugege hoolikalt järgmisi juhiseid.

- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud siis, kui neil on järelevalve või neile on antud seadme ohutu kasutamise juhised ja nad saavad aru kaasnevatest ohtudest.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha seadme kasutaja hooldust välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja siis, kui neil on järelevalve.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet tohib ühendada ainult toiteallikaga, mille pinge ja sagedus vastavad andmesildil olevatele andmetele.
- Ärge mitte kunagi kasutage või tõstke üles seadet siis, kui
 - toitejuhe on kahjustatud,
 - korpus on kahjustatud
- Seadet tohib ühendada ainult maandatud pistikupesaga. Vajadusel võib kasutada pikendusjuhet, mis sobib voolutugevusele 10 A.
- Kui seade või toitejuhe on kahjustatud, siis peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, selle teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Pange seade alati tasasele pinnale.
- Ühendage seade alati vooluvõrgust lahti siis, kui see jäetakse järelevalveta ning enne kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist.
- Seadme töötamisel või selle hoiustamisel peab temperatuur olema kõrgem kui 0 °C.
- Ärge kasutage seadet kõrge temperatuuri, tugeva magnetvälja ja niiske õhuga keskkonnas.
- Seade ja tarvikud muutuvad seadme töötamise ajal kuumaks. Kasutage ainult selleks ettenähtud käepidemeid ja nuppe. Laske seadmel jahtuda enne selle puhastamist või hoiustamist.
- Toitejuhe ei tohi puutuda kokku seadme kuumade osadega.
- Ärge eemaldage veepaaki kohvi tõmbamise ajal. Kui soovite lisada rohkem vett, vajutage seadme väljalülitamiseks nuppu SEES/VÄLJAS (ON/OFF). Kõik tuled kustuvad, mis tähendab seda, et seade on välja lülitatud.
- Ärge eemaldage portafiltrit kohvi tõmbamise ajal või siis, kui portafiltrist tuleb auru või kuuma vett, sest seade on rõhu all. **OHT! Seal on põletuse saamise oht kuuma vee või auruga.**
- **Hoiatus: Vältige aurust põhjustatud põletusi.**
- Kui kasutatakse auru funktsiooni, siis võib kohvi tõmbamise peast tilkuda kuuma vett. **OHT! Vesi on kuum ja seal on kuuma veega põletuse saamise oht.**

- Kui keerate auru ja kuuma vee valiku ketast, tuleb välja veidi kuuma vett. Olge ettevaatlik ja avage auruklapp aeglaselt. **OHT! Vesi on kuum ja seal on kuuma veega põletuse saamise oht.**
- Ärge pange seadet vette ega mis tahes teise vedeliku sisse.
- Ärge ületage seadmele märgitud maksimaalset täitmismahtu.
- Täitke veepaaki ainult külma värske veega ja mitte kunagi piima või teiste vedelikega.
- Ärge kasutage seadet siis, kui veepaak on tühi.
- Ärge kasutage seadet ilma tilgaaluse või -võreta, välja arvatud juhul, kui kasutate suuremat tassi või kruusi.
- Ärge kasutage seadet kuumal pinnal ega asetage selle peale või soojusallika lähedusse.
- **HOIATUS:** Vältige loksumist ühenduste peale.
- See seade on ette nähtud ainult kodus kasutamiseks. Tootja ei võta endale vastutust võimalike kahjustuste eest, mis on põhjustatud sobimatust või ebaõigest kasutamisest.
- **HOIATUS:** Võimalikud vigastused võivad olla põhjustatud valest kasutamisest.
- **HOIATUS:** Ärge asetage seadet kappi siis, kui see on kasutuses.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes kasutamiskohtades, nagu:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, büroodes ja testes töökeskkondades;
 - talumajad;
 - klientidele hotellides, motellides ja teistes elukoha tüüpi keskkondades;
 - hommikusöögiga majutuse keskkondades.

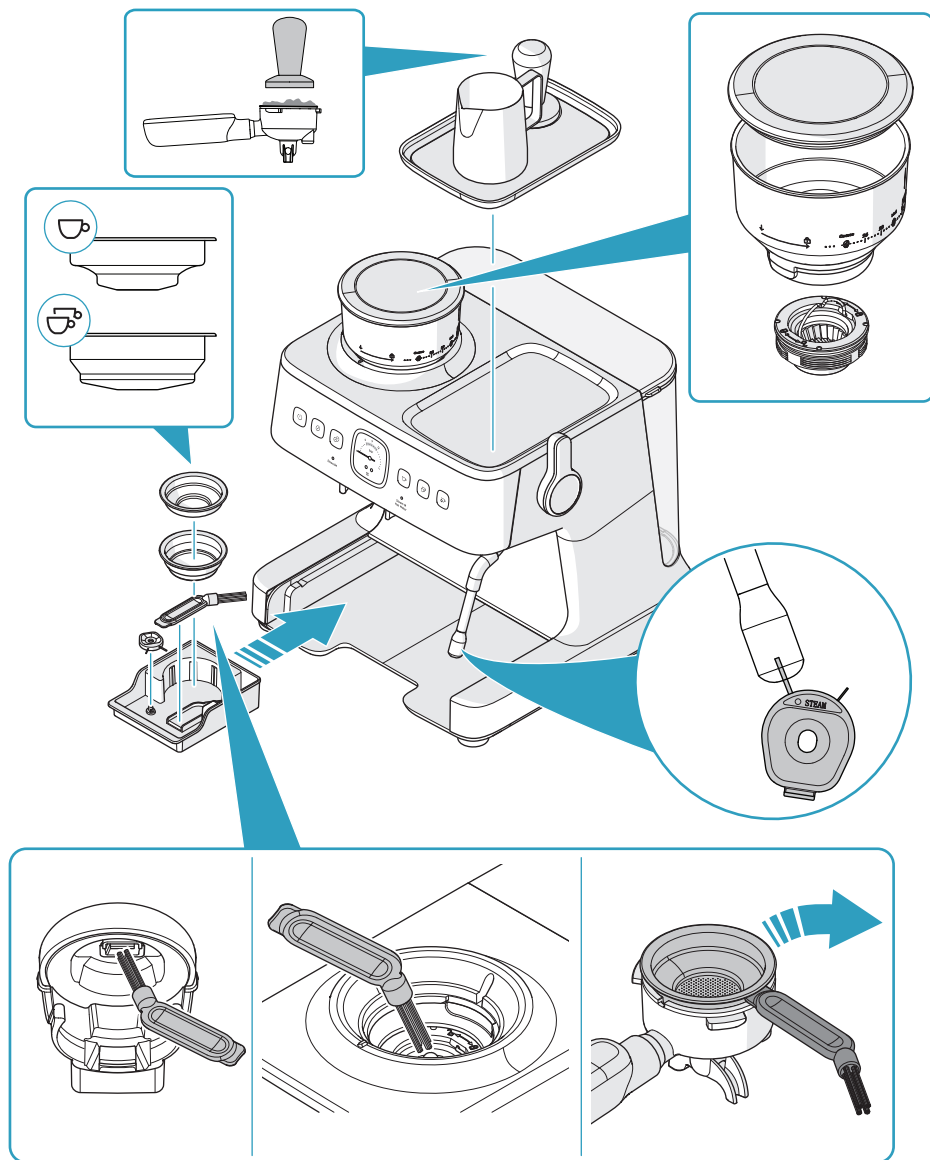
Sissejuhatus

Toote ülevaade

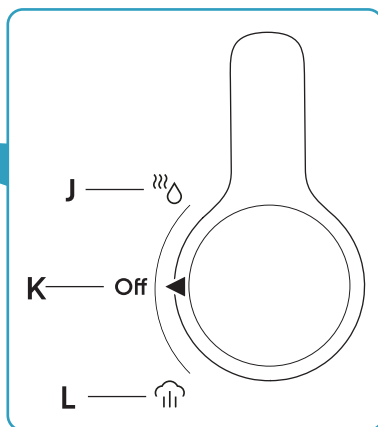
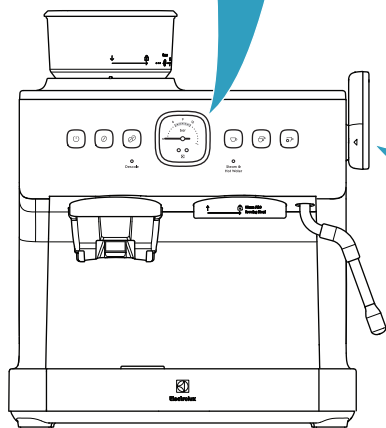
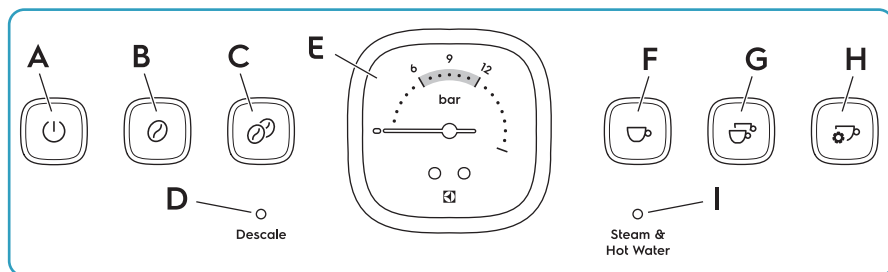


- | | | | |
|----|--|----|------------------------------------|
| A. | Eemaldatav kohviuude mahuti | M. | Eemaldatav tilgaalus koos restiga |
| B. | Eemaldatav ülemine ringikujuline otsik | N. | Tilgaaluse ujuk/vee taseme näitaja |
| C. | Staatilise elektrita kohviveski | O. | Mittelibisev jalg |
| D. | 58 mm PRO jahvatamise tugiraam | P. | Tarvikute komplekt |
| E. | 58 mm PRO portafilter | Q. | Puhastushari |
| F. | 58 mm PRO ühe tassi filtrikorv | R. | Puhastustihvt |
| G. | 58 mm PRO kahe tassi filtrikorv | S. | Tassisoojendaja |
| H. | 58 mm PRO keetmiskamber | T. | Tarvikute alus |
| I. | Manomeeter | U. | 360 ml piimakann |
| J. | Auru ja kuuma vee toru | V. | 58 mm PRO tamper |
| K. | Auru ja kuuma vee valiku ketas | | |
| L. | Eemaldatav veepaak | | |

Paigutuse ja funktsioonide ülevaade



Juhtpaneeli ülevaade



- A. SISSE/VÄLJA lülitamise nupp
- B. Ühe tassi kohvi jahvatamise nupp
- C. Kahe tassi kohvi jahvatamise nupp
- D. Katlakivi eemaldamise tuli
- E. Manomeeter
- F. Ühe tassi espresso nupp

- G. Kahe tassi espresso nupp
- H. Espresso manuaalse valmistamise/programmi nupp
- I. Auru ja kuuma vee tuli
- J. Kuum vesi
- K. VÄLJAS
- L. Aur

Manomeeter ja espresso ekstraheerimine

Ideaalne espresso ekstraheerimine

Portafiltrist voolab välja ühtlaselt hea kvaliteediga espresso kohv, mille konsistents sarnaneb sooja meega. Ideaalne rõhk kohvi tõmbamise ajal on manomeetri (B) näidu järgi vahemikus 6 kuni 12. Pealne, kreemjas kiht on karamelli värvi.

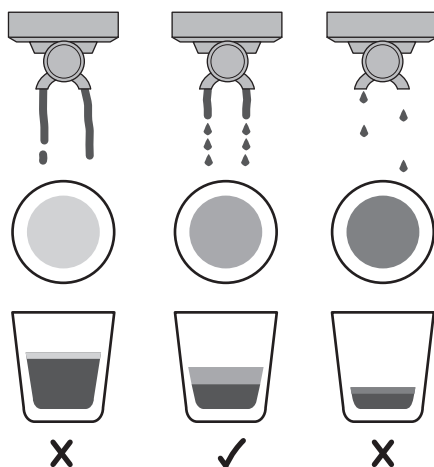
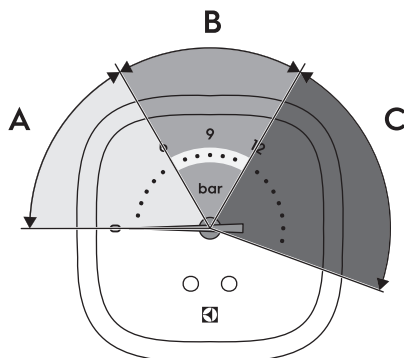
Liiga vähene ekstraheerimine

Kui manomeetri (A) järgi on rõhk alla 6, voolab espresso kohv liiga kiiresti ja muutub hapuks, happeliseks ja vesiseks. Põhjuseks võib olla see, et kohv on jahvatatud liiga jämedalt, jahvatatud kohvi kogus on ebapiisav, kohvioad on vanad või jahvatatud kohvi ei ole tamperiga piisavalt kõvasti kokku pressitud.

Liigne ekstraheerimine

Kui manomeetri (C) järgi on rõhk suurem kui 12, voolab espresso kohv liiga aeglaselt ja kohv muutub mõruks. Põhjuseks võib olla see, et kohv on jahvatatud liiga peeneks, jahvatatud kohvi kogus on liiga suur või jahvatatud kohv on tamperiga liiga suure jõuga kokku pressitud.

Kui kasutate õigeid seadistusi ja tamperi jõudu, kuid espresso kvaliteet jääb halvaks, vaadake osa „Rikete otsimine ja kõrvaldamine“ lk 86.

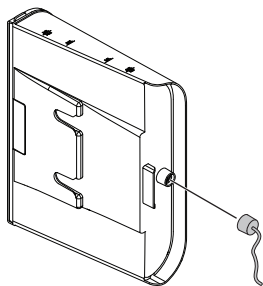


Ettevalmistused enne esmakordset kasutamist

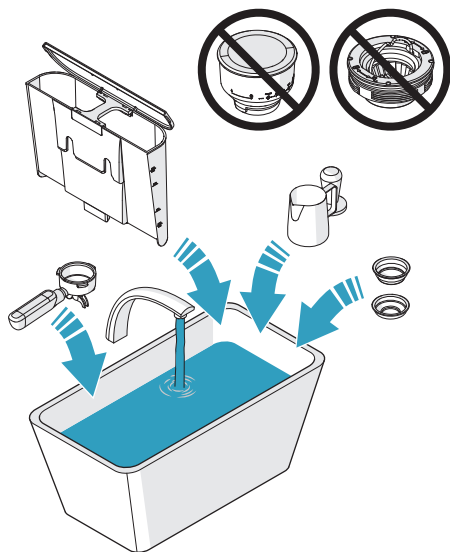
Enne toote kasutamist espresso valmistamiseks on vaja puhastada ja paigaldada kõik osad ning teha kohvi valmistamise protsess üks kord läbi ainult veega.

Kõigi osade ettevalmistamine ja paigaldamine

1. Võtke toote pakendist välja ja veenduge, et kogu pakkematerjal on eemaldatud.
2. Asetage toode tasasele pinnale.
3. Eemaldage ja visake ära veepaagi põhjas olev punane kork.



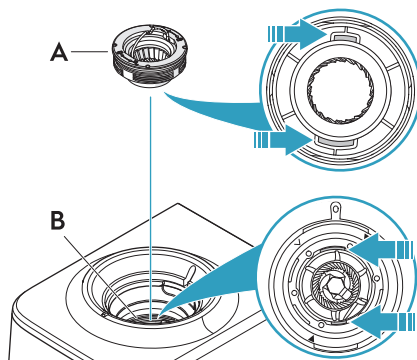
4. Puhastage piimakann, tamper, filtrikorvid, portafilter ja veepaak sooja vee ja õrna toimega pesemisvahendiga:



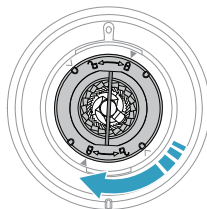
5. Puhastage ülemist ringikujulist otsikut ja kohviubade mahutit puhastusharjaga.

ETTEVAATUST: Ärge puhastage ülemist ringikujulist otsikut või kohviubade mahutit veega.

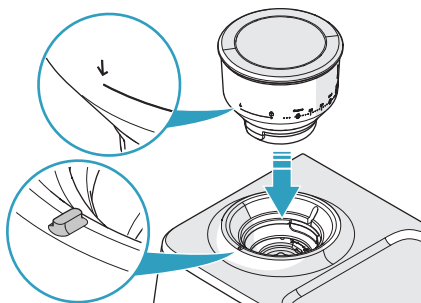
6. Hoidke ülemist ringikujulist otsikut käepidemest ja pange see kohviveski rõnga sisse. Veenduge, et ülemine ringikujuline otsik (A) joondub kohviveski rõnga (B) pinnaga.



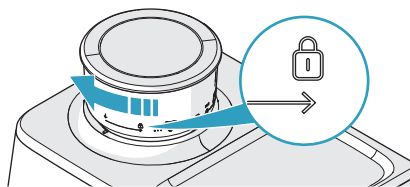
7. Keerake ülemist ringikujulist otsikut päripäeva, et see lukustada, ja tõmmake käepidet allapoole.



8. Joondage kohviubade mahutil olev nool ALLA kohviveski esiservas oleva märgistusega.

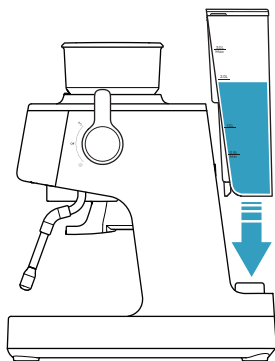


9. Vajutage kohviubade mahutit ettevaatlikult allapoole ja keerake seda päripäeva lukustusasendisse.



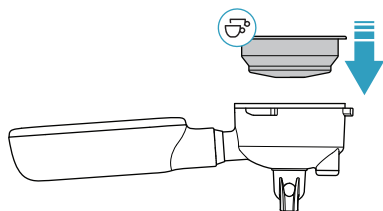
10. Veenduge selles, et veepaak on puhas.

11. Täitke veepaak külma puhta veega ja paigaldage.

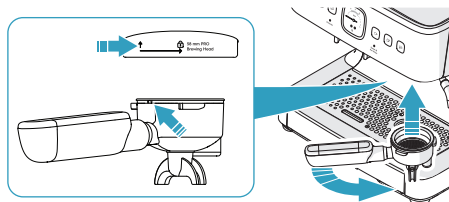


12. Vajadusel pange veepaaki veefilter.

13. Pange kahe tassi filtrikorv portafiltrisse.



14. Joondage portafilter keetmiskambri peal oleva noole ÜLES suhtes.

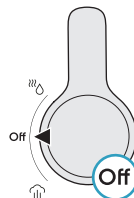


15. Pange portafilter tasaselt vastu keetmiskambrit.

16. Keerake portafiltrit käepide paremale keskmisesse lukustusasendisse.

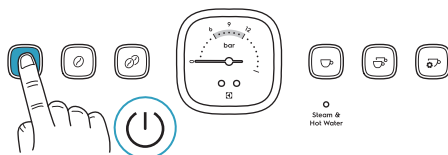
Märkus: Esimesel paaril korral pärast portafiltrit sisestamist võib käepideme pöörämisel tekkida mõningane takistus.

17. Veenduge, et auru ja kuuma vee valiku ketas asendis VÄLJAS.

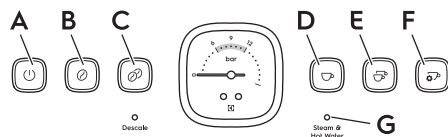


18. Ühendage toode vooluvõrku.

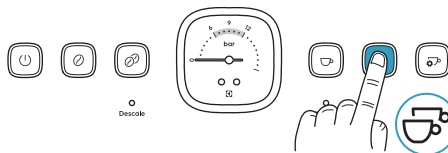
19. Vajutage SEES/VÄLJAS lülitamise nupule.



20. Käivitamise ajal põlevad nuppude (A-C) tuled ning auru ja kuuma vee tuli (G) vilgub. Oodake, kuni kõikide nuppude (A-F) tuled ning auru ja kuuma vee tuli (G) põlevad püsivalt.



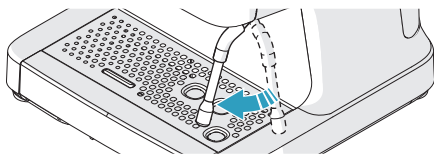
21. Vajutage kahe tassi espresso nupule. Vesi jookseb keetmiskambrit läbi filtrikorvi ja portafiltrit.



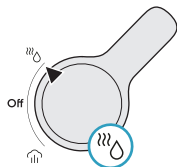
22. Oodake, kuni veevool peatub.

Märkus: Kui vesi esimest korda tootest läbi jookseb, võib tootest eralduv õhk tekitada valju müra. Müra lakkab ligikaudu 20 sekundi pärast ja see ei näita viga.

23. Keerake aurutoru, kuni otsik on tilgaaluse kohal.

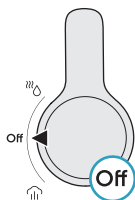


24. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse. Auru ja kuuma vee tuli vilgub ning otsikust tuleb kuuma vett.



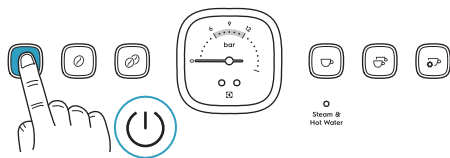
25. Laske veel joosta 20 sekundit.

26. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.



27. Puhastage portafilter ja filtrikorb soojas vees ning laske neil enne kohvi valmistamist kuivada.

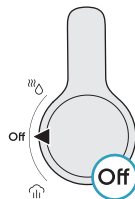
28. Toote väljalülitamiseks vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule. Kõik juhtpaneeli tuled kustuvad.



Märkus: Toode lülitub automaatselt välja, kui seda ei kasutata 15 minutit.

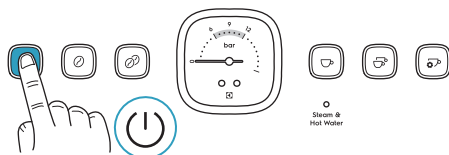
Toote sisselülitamine

1. Veenduge, et auru ja kuuma vee valiku ketas on asendis VÄLJAS.

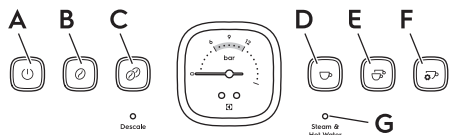


2. Ühendage toode vooluvõrku.

3. Vajutage SEES/VÄLJAS lülitamise nupule.



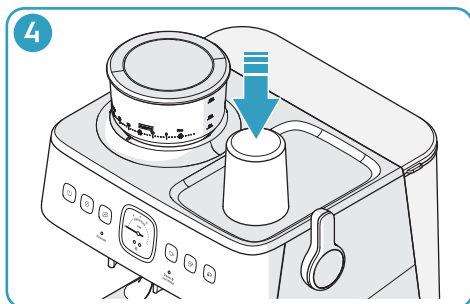
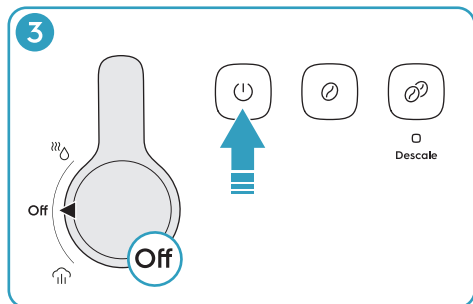
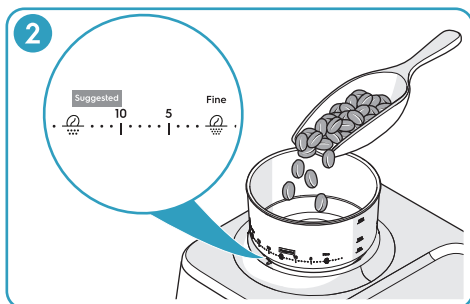
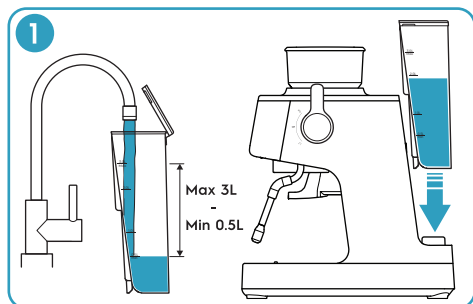
4. Käivitamise ajal põlevad nuppude (A-C) tuled ning auru ja kuuma vee tuli (G) vilgub. Oodake, kuni kõikide nuppude (D-F) tuled ning auru ja kuuma vee tuli (G) põlevad püsivalt.



Kui kõikide nuppude (A-F) tuled ning auru ja kuuma vee tuli (G) põlevad püsivalt, siis on toode kasutamiseks ette valmistatud.

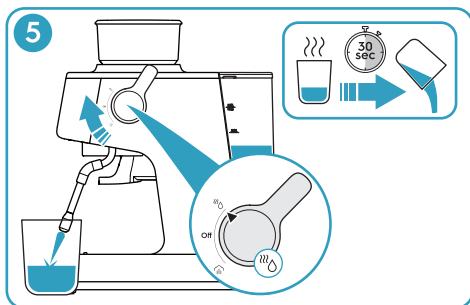
Igapäevased toimingud

Espresso kohvi valmistamine



1. Täitke veepaak külma puhta veega. Veenduge, et veetase ei ole üle 3 l märgi. Paigaldage veepaak.
2. Täitke kohviubade mahuti värskest röstitud kohviubadega ja pange kaas peale. Pöörake kohviubade mahutit päripäeva, kuni kohviveski eesmisel servas olev märgistus jääb kohviubade mahuti märgistuse 10 ja 15 vahele.

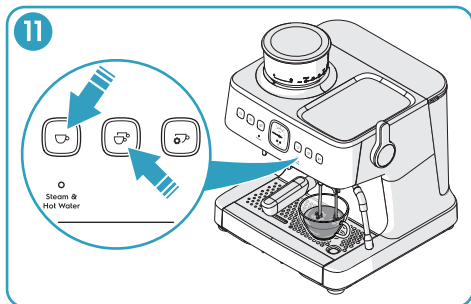
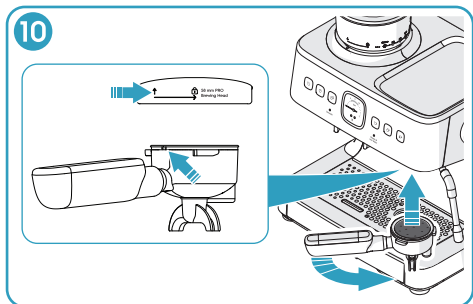
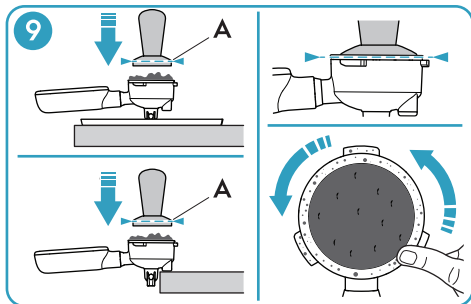
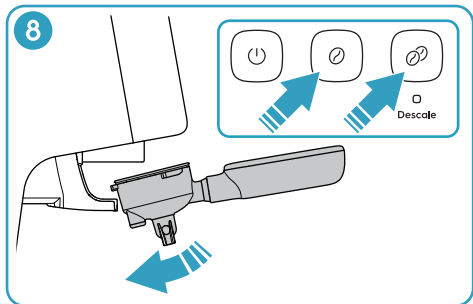
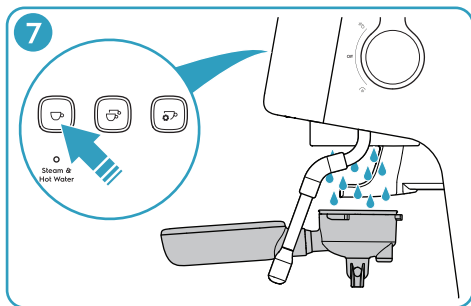
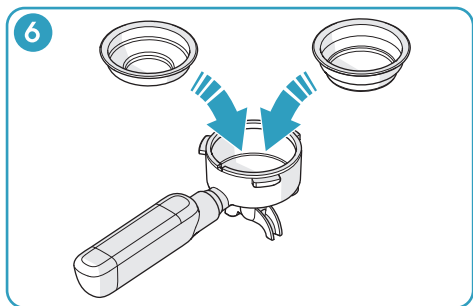
ETTEVAATUST: ärge pange mahutisse liiga palju kohviubasid. Kohvioad, mis seisavad kohviubade mahutis liiga kaua, võivad muutuda niiskeks, mis mõjutab jahvatamist ja maitset.



Märkus: Märgistuse 10 ja 15 vahel on espresso valmistamise soovitatud aluspunkt. Kui reguleerimine on vajalik, vaadake osa „Kohvi jahvatamise reguleerimine“ lk 77.

3. Lülitage toode sisse.
 - a. Veenduge, et auru ja kuuma vee valiku ketas on asendis VÄLJAS.
 - b. Vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule.
4. Kohvitassi soojendamiseks tassisoojendajal eemaldage alus ja asetage kohvitass tassisoojendajale.

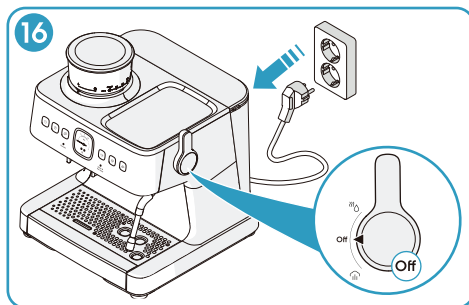
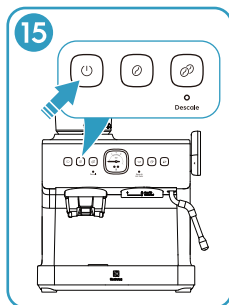
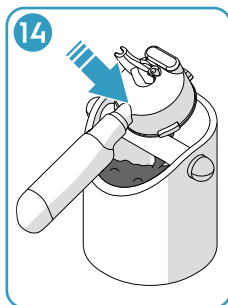
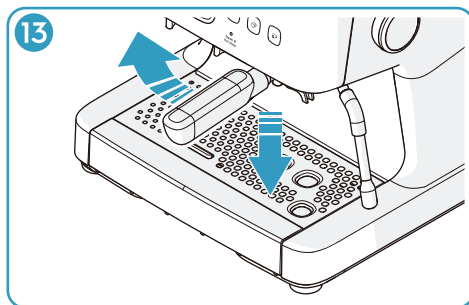
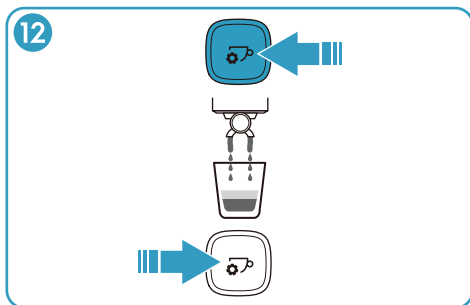
5. Tassi soojendamiseks kuuma vee ga toimige järgnevalt:
 - a. Pange kohvitass aurutoru alla.
 - b. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse, täitke kohvitassist ¼ veega ja keerake ketas asendisse VÄLJAS.
 - c. Oodake 30 sekundit ja seejärel tühjendage kohvitass.



6. Pange ühe või kahe tassi filtrikorb portafiltrisse.
7. Hoidke portafiltrit keetmiskambri all ja vajutage ühe tassi espresso nupule. Kui veevool peatub, kuivatage filtrikorvi lapiga.
8. Pange portafilter jahvatamise tugiraamile. Vajutage ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule. Vajutatud nupus vilgub tuli ja filtrikorb täitub jahvatatud kohviga. Tõstke portafilter jahvatamise tugiraamilt ära.

Märkus: Jahvatusprotsessi peatamiseks enne selle automaatset peatumist vajutage uuesti kohvi jahvatamise nupule.

9. Hoidke portafiltrit põhjaga vastu lisatarvikute alust või asetage portafiltrit serva kummiosa vastu laua serva. Pressige tamperiga jahvatatud kohvi kokku nii kaua, kuni tamperi ülemine serv (A) ühtib portafiltrit servaga. Eemaldage filtrikorvi servast liigne jahvatatud kohv.
10. Joondage portafiltrit käepide keetmiskambri peal oleva noole ÜLES suhtes. Vajutage portafilter üles keetmiskambri sisse ja keerake käepide paremale keskmisesse lukustusasendisse.
11. Pange kohvitass portafiltrit alla tilgaalusele. Ühe või kahe tassi espresso kohvi valmistamiseks vajutage ühe või kahe tassi espresso nuppu. Vilgub selle nupu tuli, millele vajutati, ja eelnevalt määratud kogus kohvi voolab kohvitassi.



Märkus: Ühe tassi espresso kohvi vaikesead kogus on 40 ml. Kahe tassi espresso kohvi vaikesead kogus on 80 ml. Teavet vaikeseadete muutmise kohta leiate osast „Espresso tassi mahu kohandamine“ lk 77.

Märkus: Tegelik ekstraheerimismaht sõltub kohviubade tüübist ja kohvi jahvatusastmest.

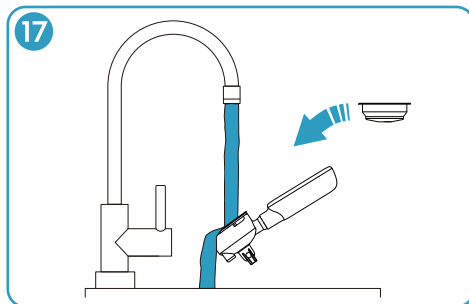
12. Espresso kohvi valmistamiseks manuaalselt valitud mahus vajutage ühe tassi espresso manuaalse valmistamise/programmi nupule. Nupu tuli vilgub ja kohv voolab kohvitassi kuni vajutate nupule uuesti.

Märkus: Kui te ei vajuta nupule uuesti, peatub protsess automaatselt siis, kui maht on 250 ml.

13. Pöörake portafiltrit käepidet vasakule ja seejärel tõmmake portafiltrit allapoole.

14. Eemaldage kasutatud kohvipaks filtrikorvist.

15. Toote väljalülitamiseks vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule. Kõik juhtpaneeli tuled kustuvad.

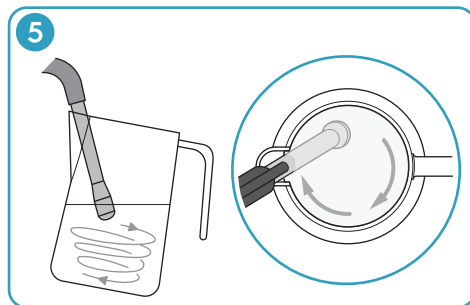
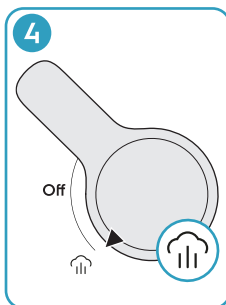
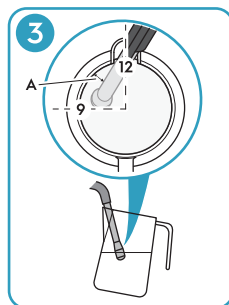
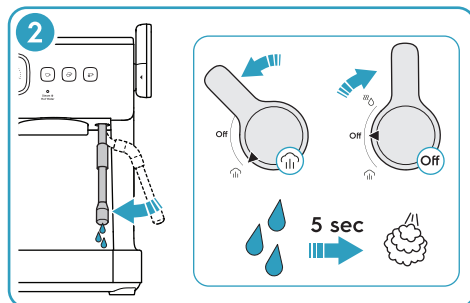
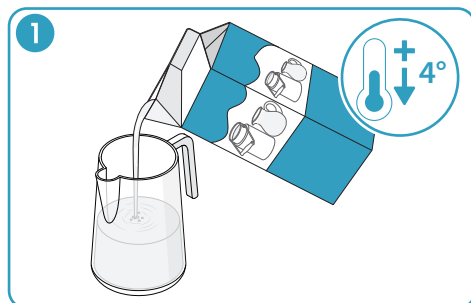


Märkus: Toode lülitub automaatselt välja, kui seda ei kasutata 15 minutit.

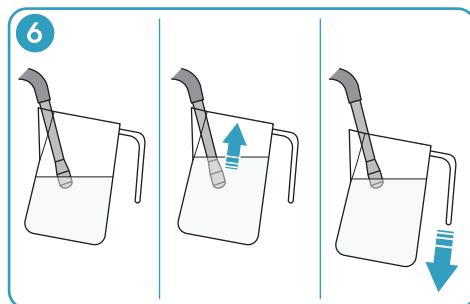
16. Veenduge, et auru ja kuuma vee valiku ketas on asendis VÄLJAS. Võtke toitejuhe vooluvõrgust välja.

17. Puhastage filtrikorvi ja portafiltrit. Vaadake osa „Iga kord pärast kasutamist“ lk 79.

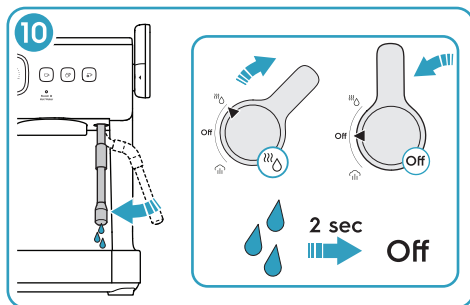
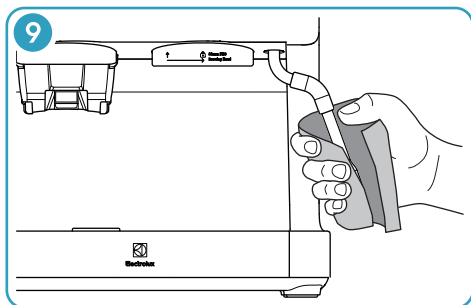
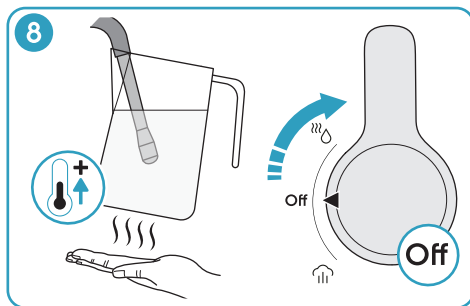
Piima vahustamine



- Täitke piimakann jahutatud täispiimaga. Soovitatud piima kogus cappuccino puhul on 100 ml ja latte puhul 160 ml.
- Valmistage aurutoru ette.
 - Lülitage toode sisse ja liigutage aurutoru, kuni see on tilgaaluse kohal.
 - Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas auru asendisse. Auru ja kuuma vee tuli vilgub. Laske auru välja umbes 5 sekundit, kuni aurutoru otsikust ei tule enam vett välja.
 - Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.
- Pange aurutoru piimakannu.
 - Pange otsik piima pinnast veidi allapoole. Hoidke piimakannu tila vastu aurutoru kella 12 suunas.
 - Kallutage piimakannu kella 9 suunas, kuni otsik on servast eemal sõrme laiuselt (A).
- Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas auru asendisse. Auru ja kuuma vee tuli vilgub ja algab vahustamine.
- Veenduge, et aurutoru oleks asendis, mis paneb piima pöörlema ühes suunas ülevalt alla.



- Piima taseme tõustes viige piimakann allapoole nii, et auru otsik jääks piima pinnast veidi allapoole.
- Kui piimavahu kogus on piisav, viige auru otsik poolele kaugusele põhjast.
- Kui piimakannu põhi on puudutamiseks liiga kuum, keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.

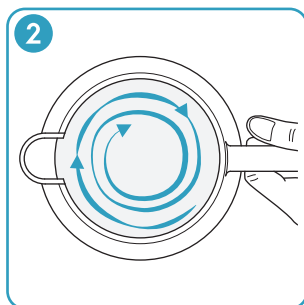
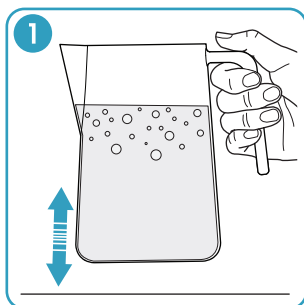


9. Viige piimakann aurutoru juurest eemale ning puhastage aurutoru ja otsik koheselt niiske käsna või lapiga.

HOIATUS: Ärge laske oma nahal puutuda kokku aurutoru ega otsikuga. Seal on põletuste saamise oht.

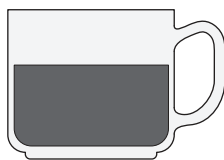
10. Liigutage aurutoru, kuni see on tilgaaluse kohal. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse ja oodake 2 sekundit, et eemaldada aurutorusse sattunud piim. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.

Latte või cappuccino valmistamine



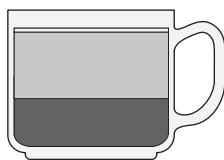
1. Suuremate õhumullide vabastamiseks koputage piimakannu põhja vastu lauda.
2. Keerutage piimakannu, et piim seguneks ja tekstuur oleks siidine.
3. Valage piim valmistatud espresso kohvi sisse ühe ühtlase joana.

Erinevad kohvi liigid



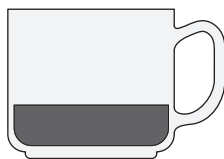
Espresso

Espresso on kontsentreeritud, täidlase maitsega kohv, mille peal on stabiilne kreemjas kiht. Valige üks tass või kaks tassi espressot.



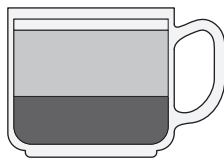
Flat white

Üks tass või kaks tassi espressot, mille peal on 2/3 vahustatud piima ja õhuke kiht piimavahtu.



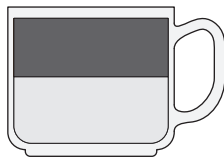
Ristretto

Ristretto on intensiivse maitse ja järelmaitsega, mille maht on pool tassi espressot, ning peal on õhuke kreemjas kiht.



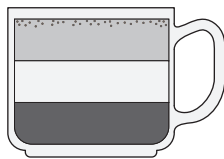
Latte

Üks tass või kaks tassi espressot, mille peal on 3/4 vahustatud piima ja sörmelaiune piimavahu kiht.



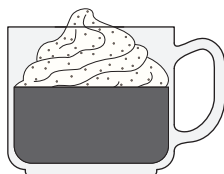
Americano

Üks tass või kaks tassi espressot kuuma veega. Lisage esmalt kuum vesi, et kreemjas kiht jääks peal.



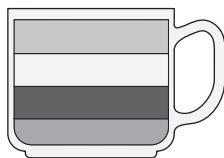
Cappuccino

Üks tass või kaks tassi espressot, mille peal on 1/3 vahustatud piima ja 1/3 piimavahtu. Pange peale šokolaadipulbrit.



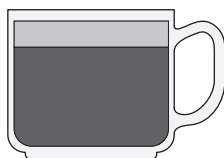
Con panna

Üks tass või kaks tassi espressot, mille peale on lisatud kergelt vahustatud koor. Pange peale kaneeli- või šokolaadipulbrit.



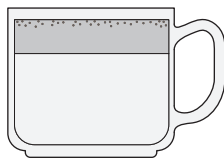
Mocha

Üks tass või kaks tassi espressot, mis on segatud joogišokolaadiga ning mille peal on 1/3 vahustatud piima ja 1/3 piimavahtu.



Macchiato

Üks tass või kaks tassi espressot, millele on lisatud väike kogus külma või vahustatud piima ja veidi piimavahtu.



Babyccino

Ei ole espresso. Peale on ainult vahustatud piim ja piimavaht. Pange peale šokolaadipulbrit.

Eelnevalt jahvatatud kohv

Kui kasutate eelnevalt jahvatatud kohvi, peaks kohv olema värskest jahvatatud ja sügavröstitud. Võimalik, et peate espresso kohvi jaoks kasutama prantsuse või espresso röstitud jahvatatud kohvi. Eelnevalt jahvatatud kohv säilitab aroomi ainult 7-8 päeva, välja arvatud juhul, kui seda hoitakse suletud anum as jahedas kohas. Ärge hoidke kohvi külmkapis ega sügavkülmas.

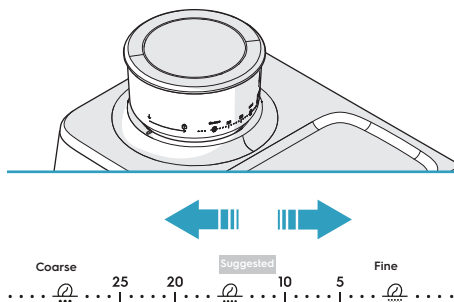
Üldiselt ei ole soovitatav kasutada eelnevalt jahvatatud kohvi. Värskest jahvatatud kohv hoiab paremini kohvi aroomi ja annab kõrgema kvaliteediga kohvi.

Seadistused ja reguleerimised

Kohvi jahvatamise reguleerimine

Kui kohvi jahvatamine on reguleeritud õigesti, on jahvatatud kohvi teralisus sama nagu soolal. Värskest röstitud kohviubade puhul on soovitatav seadistus 10-15, kuid kohviubade tüübi ja kvaliteedi tõttu võib olla vajalik reguleerimine.

Pöörake kohviubade mahutit pari- või vastupäeva soovitud seadistuseni vahemikus 0-30. Väiksem number annab peenema jahvatuse. Suurem number annab jämedama jahvatuse.



Kui saadud jahvatatud kohv on liiga peen või liiga jäme, reguleerige uuesti.

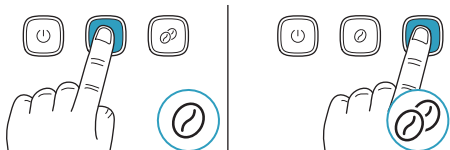
Jahvatatud kohvi koguse kohandamine

Need on vaikeseaded jahvatatud kohvi jaoks:

- Üks tass espressot: ligikaudu 13 g jahvatatud kohvi.
- Kaks tassi espressot: ligikaudu 19 g jahvatatud kohvi.

Märkus: Jahvatatud kohvi kogus sõltub kohviubade tüübist ja kohvi jahvatustasemest.

1. Pange portafilter koos ühe või kahe tassi filtrikorpiga jahvatamise tugiraamile.
2. Vajutage ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule ja hoidke seda all. 3 sekundi pärast kustub teise kohvi jahvatuse nupu tuli ja jahvatamine algab.



3. Kui jahvatatud kohvi kogus on piisav, vabastage kohvi jahvatamise nupp. Kostab helisignaali (piiks) ja salvestatakse uus jahvatatud kohvi kogus.

Espresso tassi mahu kohandamine

Need on vaikeseaded espresso tasside jaoks:

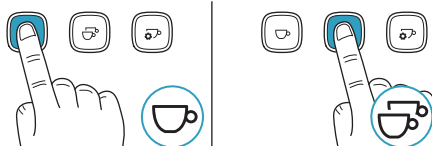
- Üks tass espressot: ligikaudu 40 ml.
- Kaks tassi espressot: ligikaudu 80 ml.

Need on lubatud mahud:

- Üks tass espressot: 20-125 ml.
- Kaks tassi espressot: 20-200 ml.

Märkus: Tegelik ekstraheerimismaht sõltub kohviubade tüübist ja kohvi jahvatustasemest.

1. Vajutage ühe või kahe tassi espresso nupule ja hoidke seda all. 3 sekundi pärast kustub teise espresso nupu tuli ja veevool algab.

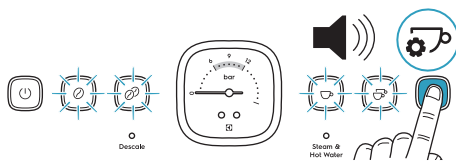


2. Kui maht on piisav, vabastage espresso nupp. Kostab helisignaali (piiks) ja salvestatakse uus espresso tassi maht.

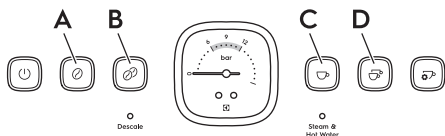
Kohvi ekstraheerimise temperatuuri kohandamine

Kohvi ekstraheerimise vaikimisi määratud temperatuur on 92 °C. Temperatuuri saab reguleerida vahemikus 90-96 °C sammuga 2 °C.

1. Lülitage toode sisse.
2. Vajutage ühe tassi espresso manuaalse valmistamise/programmi nupule ja hoidke seda all, kuni kostab helisignaali (piiks). SISSE/VÄLJA lülitamise nupu tuli kustub ja teiste nuppude tuled põlevad või vilguvad.



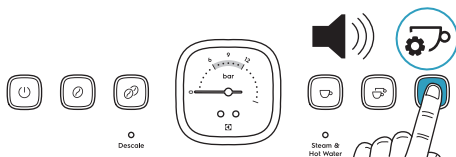
3. Seadistage soovitud temperatuur, vajutades vastavale nupule. Vajutatud nupp lülitub sisse koos vilkuva tulega.



- Vajutage ühe tassi kohvi jahvatamise nupule (A), et seadistada temperatuur 90 °C juurde.
- Vajutage kahe tassi kohvi jahvatamise nupule (B), et seadistada temperatuur 92 °C juurde.
- Vajutage ühe tassi espresso nupule (C), et seadistada temperatuur 94 °C juurde.
- Vajutage kahe tassi espresso nupule (D), et seadistada temperatuur 96 °C juurde.

Märkus: Kõrgem temperatuur suurendab kibedust ja vähendab happesust. Madalam temperatuur vähendab kibedust ja suurendab happesust.

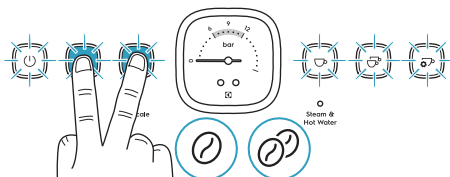
- Vajutage espresso manuaalse valmistamise nupule. Kostab helisignaali (piiks) ja toode on seatud standardsesse töörežiimi.



Märkus: Kui te nuppu ei vajuta, siis läheb toode 10 sekundi pärast automaatselt tagasi standardsesse töörežiimi.

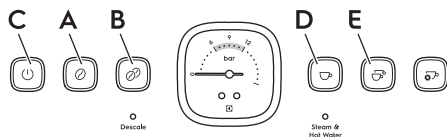
Tehase seadistuste taastamine

- Tehase vaikeseadete režiimi sisenemiseks vajutage samal ajal kohvi jahvatamise nupule ühe või kahe tassi kohvi saamiseks ja hoidke neid all. Kõikide nuppude tuled hakkavad vilkuma.



- Kui kostab helisignaali (piiks), vabastage kohvi jahvatamise nupud.

- Ühe tassi kohvi jahvatamise nupu (A) või kahe tassi kohvi jahvatamise nupu (B) vaikeseadete taastamiseks toimige järgmiselt:



- Vajutage kohvi jahvatamise nupule (A) või (B) ja hoidke seda 3 sekundit all, kuni kõigi nuppude tuled kustuvad, välja arvatud vajutatud kohvi jahvatamise nupu tuli, mis põleb püsivalt pärast 3 kiiret vilkumist.
- Kui kostab helisignaali (piiks), vabastage nupud, millele vajutasite. Kõikide nuppude tuled hakkavad vilkuma.
- Vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule (C). Seaded on lähtestatud vaikeseadetele ja toode on seatud standardsesse töörežiimi.

- Ühe tassi espresso nupu (D) või kahe tassi espresso nupu (E) vaikeseadete taastamiseks toimige järgmiselt:

- Vajutage espresso nupule (D) või (E) ja hoidke seda 3 sekundit all, kuni kõigi nuppude tuled kustuvad, välja arvatud vajutatud espresso nupu tuli, mis põleb pärast 3 kiiret vilkumist püsivalt.
- Kui kostab helisignaali (piiks), vabastage nupud, millele vajutasite. Kõikide nuppude tuled hakkavad vilkuma.
- Vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule (C). Seaded on lähtestatud vaikeseadetele ja toode on seatud standardsesse töörežiimi.

- Kõigi vaikeseadete taastamiseks tehke need sammud:

- Vajutage SISSE/VÄLJA lülitamise nupule (C) ja hoidke seda all. Kõikide teiste nuppude tuled kustuvad.
- Kui kostab helisignaali (piiks), vabastage SISSE/VÄLJA lülitamise nupp. Kõik seaded on lähtestatud vaikeseadetele ja toode on seatud standardsesse töörežiimi.

Märkus: Kui te nuppu ei vajuta, siis läheb toode 10 sekundi pärast automaatselt tagasi standardsesse töörežiimi.

Puhastamine ja hooldus - espresso kohvimasin

Espresso valmistamise protsess sisaldab õlide ekstraheerimist jahvatatud kohvist. Aja jooksul koguneb jahvatatud kohvi ja õlijääke, mis mõjutab kohvi maitset ja espressomasina tööd.

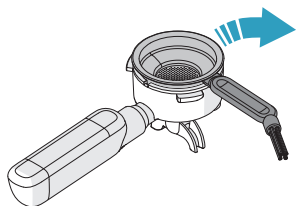
Vee vool läbi keetmiskambri ja aurutoru enne ja pärast iga kohvi valmistamist on lihtsaim viis espressomasina puhtana hoidmiseks.

Iga kord enne kasutamist

- Laske veel joosta läbi keetmiskambri. Vaadake osa „Espresso kohvi valmistamine“ lk 71.

Iga kord pärast kasutamist

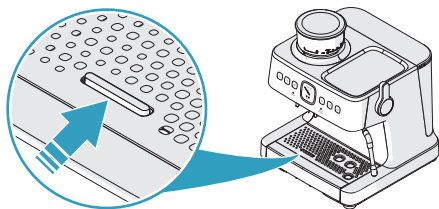
1. Pärast piima vahustamist tühjendage kohe aurutoru, keerates valiku ketast 1-2 sekundiks kuuma vee asendisse, ja seejärel puhastage seda niiske käsna või lapiga. Vaadake osa „Piima vahustamine“ lk 74.
2. Eemaldage filtrikorb portafiltrist puhastusharja otsaga.



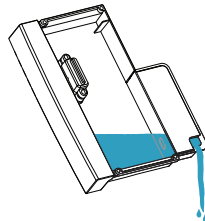
3. Puhastage filtrikorb, portafilter ja piimakann sooja veega.

ETTEVAATUST: Nõudepesumasinas võib pesta ainult filtrikorve ja piimakannu.

4. Kontrollige tilgaaluse ujukit. Kui see on tilgaalusel, tuleb tilgaalus tühjendada.



- a. Eemaldage tilgaalus.
- b. Tühjendage tilgaalus.



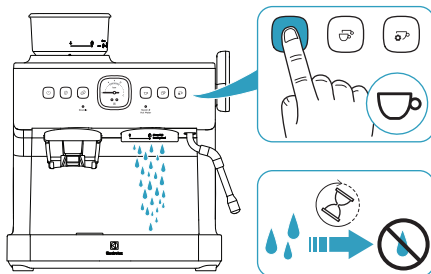
- c. Puhastage tilgaalus ja rest sooja veega.

5. Kontrollige veepaaki. Vajadusel puhastage seda sooja veega.

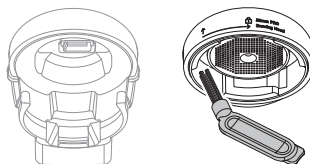
Kord nädalas

Peske puhtaks ja puhastage keetmiskambrit

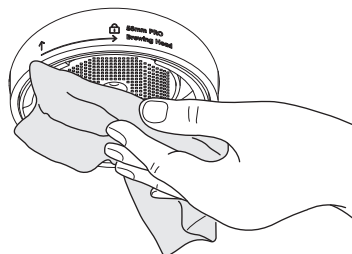
1. Vajutage ühe tassi espresso nupule ja oodake, kuni veevool peatub.



2. Eemaldage puhastusharjaga kohvipaks sisepinnalt ja silikoontihendilt.



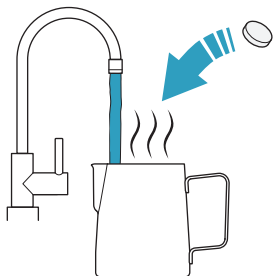
3. Puhastage dušipihusti niiske lapiga.



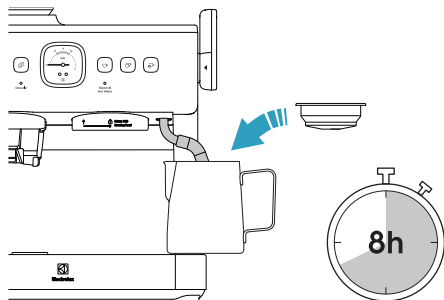
Iga 2-3 kuu järel

Kasutage aurutoru ja filtrikorvide puhastamiseks katlakivi eemaldamise lahust (vt lk 85).

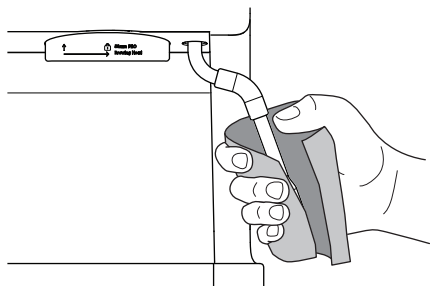
1. Täitke piimakann sooja vee ja katlakivi eemaldamise lahusega.



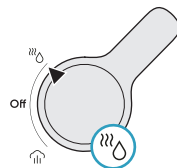
2. Pange filtrikorb piimakannu sisse.



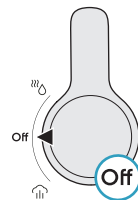
3. Pange aurutoru piimakannu ja pange piimakann tilgaalusele.
4. Oodake 8 tundi.
5. Eemaldage ja tühjendage piimakann. Puhastage piimakannu, kuni kõik katlakivi eemaldamise lahuse järelejäänud osakesed on eemaldatud.
6. Puhastage aurutoru märja käsna või lapiga, kuni kõik katlakivi eemaldamise lahuse järelejäänud osakesed on eemaldatud.



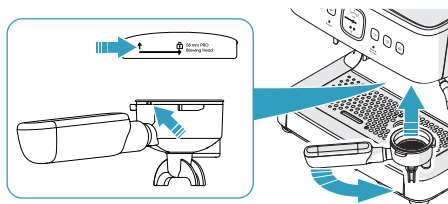
7. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse ja laske veel 40 sekundit läbi aurutoru voolata.



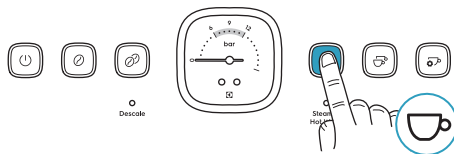
8. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.



9. Pange ühe tassi filtrikorb portafiltrisse ja pange portafilter keetmiskambris.



10. Vajutage ühe tassi espresso nupule, et lasta veel voolata läbi filtrikorvi.



11. Kui veevool peatub, eemaldage portafilter ja tehke sama protseduur kahe tassi filtrikorviga.

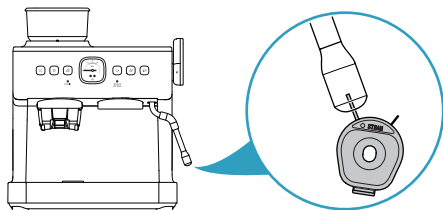
Vajadusel

1. Lülitage toode välja ja võtke toitejuhe vooluvõrgust välja.
2. Enne puhastamist laske tootel jahtuda.
3. Puhastage välispinnad niiske lapiga.
4. Puhastage regulaarselt veepaaki, kohviubade mahutit, tilgaalust ja resti.

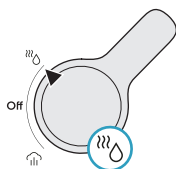
ETTEVAATUST: Ärge kasutage mitte kunagi söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega kastke toodet vedelikku.

ETTEVAATUST: Nõudepesumasinas võib pesta ainult filtrikorve ja piimakannu.

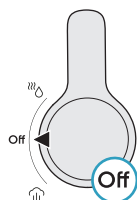
5. Sisestage paksem puhastustihvt läbi aurutoru otsiku ava.



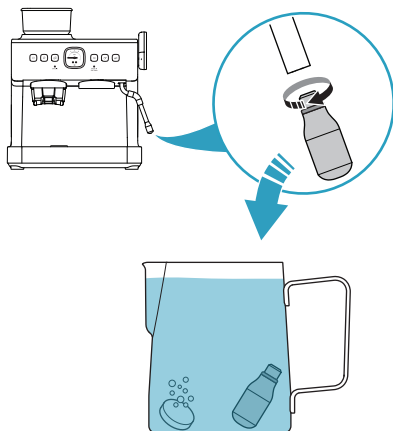
6. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse ja laske veel 40 sekundit läbi aurutoru voolata.



7. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.



8. Kui ummistus on ikka veel olemas, siis eemaldage aurutoru otsik ja puhastage seda katlakivi eemaldamise lahusega (vt lk 85).



Puhastamine ja hooldus - kohviveski

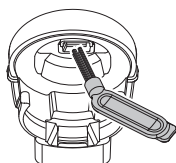
Espresso ekstraheerimiseks sobiva jahvatuse suurusega kohviubade jahvatamiseks kasutatakse koonusekujulisi ringikujulisi otsikuid.

Staatilise elektrita süsteem on varustatud nii, et jahvatatud kohv ei lähe jahvatamise ajal filtrikorvist välja.

Aja jooksul koguneb jahvatatud kohvi ja õli jääke, mis mõjutab kohvi maitset ja integreeritud kohviveski tööd.

Kord nädalas või vähemalt kord kahe nädala jooksul

1. Eemaldage puhastusharjaga jahvatamise tugiraamilt ja kohviveski väljalaskevast järelejäänud jahvatatud kohvi.



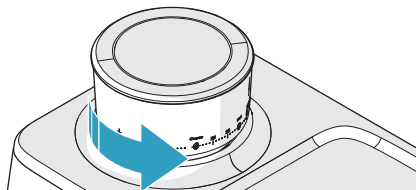
2. Puhastage jahvatamise tugiraami ja kohviveski väljalaskevast niiske käsna või lapiga ja seejärel kuiva lapiga.

Iga 1-2 kuu järel

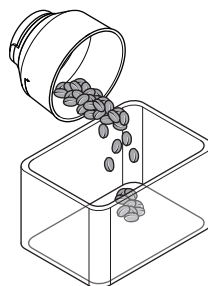
Kui veskit kasutatakse iga päev, tuleb ringikujulisi otsikuid puhastada, et tagada integreeritud kohviveski parim jõudlus. Regulaarne puhastamine aitab ringikujulistel otsikutel saavutada ühtlaseid jahvatustulemusi, mis on eriti oluline kohviubade jahvatamisel espresso jaoks.

ETTEVAATUST: Ärge kasutage mitte kunagi söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega kaste toodet vedelikku.

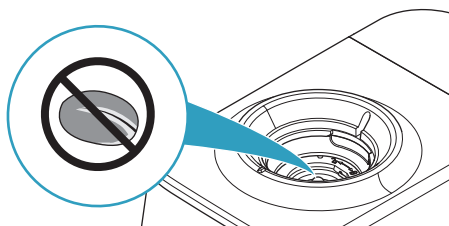
1. Märkige üles praegune jahvatamise seade. Selle eesmärk on tagada see, et pärast puhastamist saaksite sama seade.
2. Pöörake kohviubade mahuti selle lukustusest vabastamiseks täielikult vastupäeva.



3. Eemaldage kohviubade mahuti ja asetage järelejäänud kohviõad õhukindlasse anumasse.



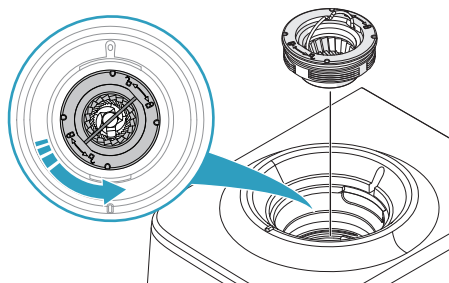
4. Puhastage kohviubade mahutit puhastusharjaga.
5. Eemaldage järelejäänud kohviõad ülemisest ringikujulisest otsikust.



6. Paigaldage tühi kohviubade mahuti ja vajutage ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule. Kui jahvatatud kohvi ei tule välja, siis on ülemine ringikujuline otsik tühi.

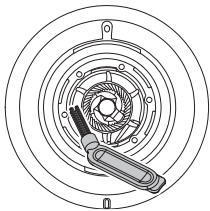
Märkus: Kui kohviubade mahutit ei ole paigaldatud, vilguvad ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule ning kohviveski ei saa käivituda.

7. Lülitage toode välja ja võtke toitejuhe vooluvõrgust välja.
8. Eemaldage kohviubade mahuti.
9. Tõstke ülemise ringikujulise otsiku käepidet.
10. Keerake ülemist ringikujulist otsikut vastupäeva ja tõstke see kohviveski rõngast välja.

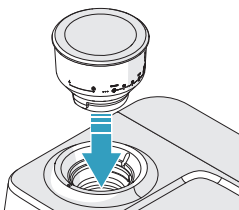
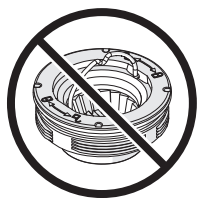


ETTEVAATUST: Ärge puhastage ülemist ringikujulist otsikut veega.

11. Puhastage jahvatuskambri osasid ja pindu ning kohviveski rõngast puhastusharjaga.

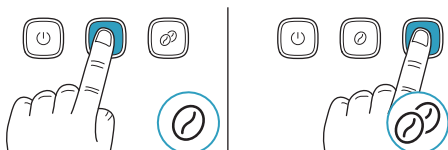


12. Ärge paigaldage ülemist ringikujulist otsikut, kuid paigaldage tühi kohviubade mahuti.



13. Ühendage vooluvõrku ja lülitage toode sisse.

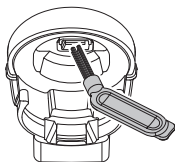
14. Vajutage ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule.



Kui kohviveskis on jahvatatud kohvi, eemaldage see puhastusharjaga. Korrake toiminguid, kuni jahvatatud kohvi ei välju siis, kui te vajutate kohvi jahvatamise nupule.

ETTEVAATUST: Ärge valage vett või mõnda muud vedelikku jahvatuskambris.

15. Lülitage toode välja ja võtke toitejuhe vooluvõrgust välja.
16. Eemaldage puhastusharjaga jahvatamise tugiraamilt ja kohviveski väljalaskeavast järelejäänud jahvatatud kohv.



17. Puhastage jahvatamise tugiraami ja kohviveski väljalaskeava niiske käsna või lapiga ja seejärel kuiva lapiga.

18. Eemaldage kohviubade mahuti ja paigaldage ülemine ringikujuline otsik. Veenduge, et ülemine ringikujuline otsik joondub kohviveski rõnga pinnaga.

ETTEVAATUST: Kui ülemine ringikujuline otsik ei ole õigesti paigaldatud, annab kohviveski jämedalt jahvatatud kohvi.

19. Paigaldage kohviubade mahuti.

Märkus: Kui kohviubade mahutit ei ole paigaldatud, vilguvad ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule ning kohviveskit ei saa käivitada.

20. Keerake kohviubade mahuti jahvatamise seade selle märgi peale, mille märkisite üles.

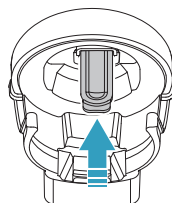
Märkus: Pärast puhastamist võivad optimaalsed jahvatamise seaded olla muutunud. Optimaalsete jahvatamise seadete leidmiseks vaadake osa „Kohvi jahvatamise reguleerimine“ lk 77.

Iga 2-3 kuu järel

Kui kohviveskit kasutatakse iga päev, tuleb kohviubade mahutit puhastada, et tagada parim jõudlus.

Märkus: Kui kohviubade mahutit ei ole paigaldatud, vilguvad ühe või kahe tassi kohvi jahvatamise nupule ning kohviveskit ei saa käivitada.

1. Puhastage kohviveski sisepinnad altpoolt puhastusharjaga.



2. Puhastage ringikujulised otsikud, kohviveski rõngas, jahvatuskamber ja kohviveski väljalaskeava. Vaadake osa „Iga 1-2 kuu järel“ lk 82.

Katlakivi eemaldamine

Espresso masina pideval kasutamisel võivad teie espresso masinas koguneda mineraalaineid sisaldav katlakivi ja seetõttu on vaja aeg-ajalt katlakivi eemaldada.

Soovitame teha teie espresso masinale katlakivi eemaldamist iga 4-6 kuu järel, kuigi see periood sõltub vee karedusest ja kasutamise sagedusest.

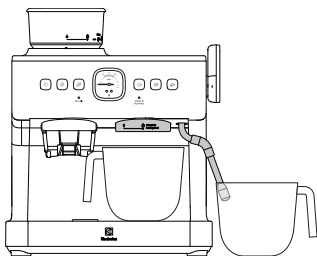
Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Kui toode tunneb, et vett on kasutatud 15 liitrit, süttib katlakivi eemaldamise tuli. Katlakivi eemaldamise tuli jääb põlema nii kaua, kuni katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud. Te saate peatada katlakivi eemaldamise meeldetuletuse ja taaskäivitada vee tarbimise järelevalve kõigi tehase seadete taastamisega. Vaadake osa „Tehase seadete taastamine“ lk 78.

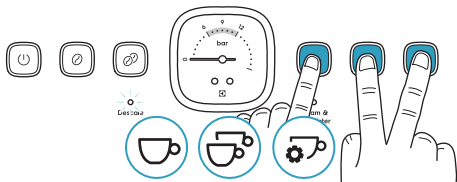
Märkus: Kui katlakivi eemaldamise protseduur ei ole täielikult lõpetatud või see on peatatud protseduuri mis tahes etapis, peab protseduuri alustama uuesti.

Katlakivi eemaldamise protseduuri tegemine

1. Valmistage katlakivi eemaldamise lahus. Vaadake osa „Katlakivi eemaldamise lahuse valmistamine“ lk 85.
2. Täitke veepaak katlakivi eemaldamise lahusega ja paigaldage veepaak.
3. Pange 1-liitrine anum keetmiskambri alla.



4. Pange 1-liitrine anum aurutoru alla.
5. Lülitage toode sisse.
6. Vajutage korraga ühe tassi, kahe tassi ja espresso kohvi manuaalse valmistamise nuppe ja hoidke neid all.



7. Oodake, kuni katlakivi eemaldamise tuli vilgub, SISSE/VÄLJA lülitamise nupu ning auru ja kuuma vee tuled põlevad püsivalt ning kõik muud nupud on välja lülitatud. Kostab helisignaal (piiks) ja seejärel on toode katlakivi eemaldamise režiimis.

Märkus: Kui katlakivi eemaldamise protseduuri ei alustata 1 minuti jooksul, siis läheb toode tagasi standardsesse töörežiimi.

Märkus: Katlakivi eemaldamise protseduuri saab igal ajal SISSE/VÄLJA lülitamise nupuga katkestada. Kui katlakivi eemaldamise protseduur ei ole täielikult lõpetatud, jääb katlakivi eemaldamise tuli põlema.

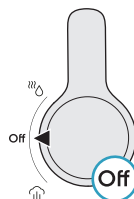
8. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas auru asendisse. SISSE/VÄLJA lülitamise nupu ning auru ja kuuma vee tuled hakkavad vilkuma.



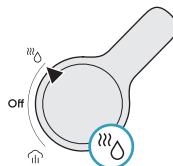
9. Oodake 2 minutit, kuni pump töötab. Keetmiskambrit ja aurutorust voolab kuuma katlakivi eemaldamise lahust ning pump teeb erinevat häält.

Märkus: Kui protseduuri ei jätkata 5 minuti jooksul pärast pumba seiskumist, siis läheb toode standardsesse töörežiimi, kuid välja arvatud see, et auru ja kuuma vee tuli vilgub, sest ketas on auru asendis.

10. Kui toode annab helisignaali (piiks) ja SISSE/VÄLJA lülitamise nupu tuli põleb pidevalt, keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS. Auru ja kuuma vee tuli süttib ja põleb püsivalt.



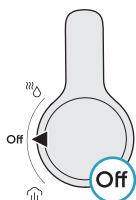
11. Eemaldage veepaak ja puhastage seda täielikult sooja voolava vee all kuni kogu järelejäänud katlakivi eemaldamise lahus on eemaldatud.
12. Täitke veepaak puhta veega.
13. Tühjendage ja puhastage 1-liitrised anumad ning pange need tagasi keetmiskambri ja aurutoru alla.
14. Keerake auru ja kuuma vee valiku ketas kuuma vee asendisse. SISSE/VÄLJA lülitamise nupu ning auru ja kuuma vee tuled hakkavad vilkuma.



15. Oodake 2 minutit, kuni pump töötab.
Keetmiskambri ja aurutorust voolab kuum vesi ning pump teeb erinevaid häali.

Märkus: Kui protseduuri ei jätkata 5 minuti jooksul pärast pumba seiskumist, läheb toode tagasi standardesse töörežiimi, välja arvatud see, et auru ja kuuma vee tuli vilgub, sest ketas on kuuma vee asendis.

16. Kui toode annab helisignaali (piiksu), katlakivi eemaldamise tuli kustub ja SISSE/VÄLJA lülitamise nupu tuli põleb pidevalt, keerake auru ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS. Katlakivi eemaldamise protseduur on lõpetatud ja toode on seatud standardesse töörežiimi.

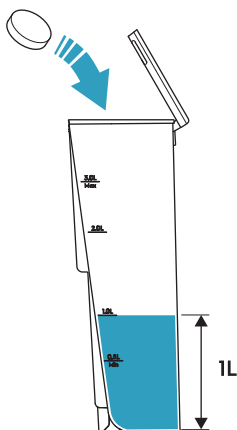


Katlakivi eemaldamise lahuse valmistamine

Valida saab 3 erineva katlakivi eemaldamise lahuse hulgast:

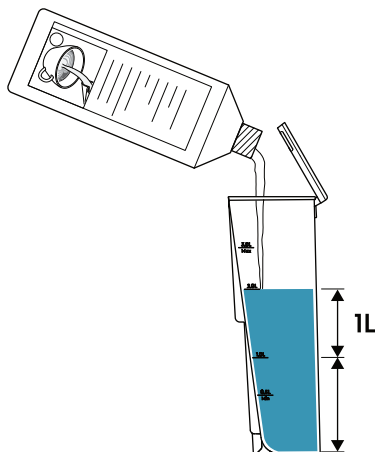
- kohvimasina puhastamise tablett, mis lahustatakse vees.
- kohvimasina katlakivi eemaldamise lahus.
- Veiniäädika või sidrunhappe ja sooja vee segu.

1. Valmistage katlakivi eemaldamise lahus 1-liitrisel anumal.
2. Puhastamise tabletiga toimige järgmiselt:



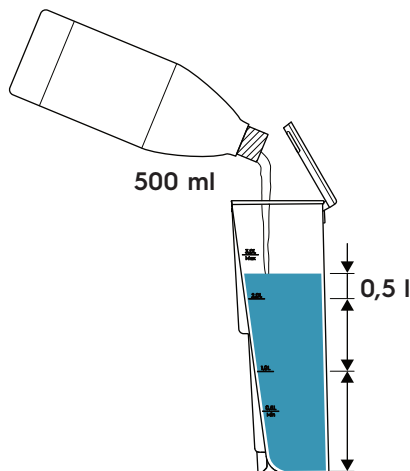
- a. Täitke 1-liitrine anum sooja veega.
- b. Pange sinna 1 puhastamise tablett ja oodake, kuni see on täielikult lahustunud (järgige valitud puhastustoote juhiseid).

3. Kohvimasina katlakivi eemaldamise lahusega toimige järgmiselt:



- a. Täitke 1-liitrine anum sooja veega.
- b. Lisage kohvimasina katlakivi eemaldamise lahus ja laske lahusel seguneda. (Järgige valitud puhastustoote juhiseid)

4. Veiniäädika või sidrunhappe lahuse puhul toimige järgmiselt:



- a. Täitke anum 500 ml sooja vee ja 500 ml veiniäädika või 1 liitri sooja vee ja 50 g sidrunhappega.
- b. Laske lahusel seguneda.

Rikete otsimine ja kõrvaldamine

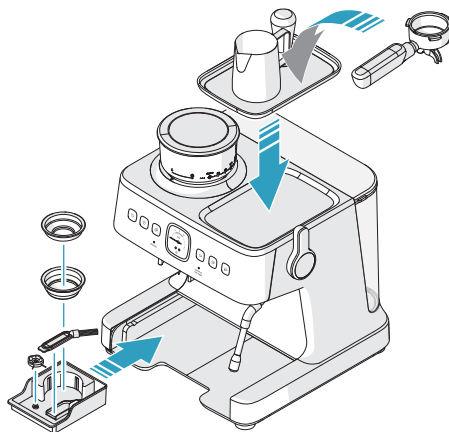
Probleem	Põhjus	Lahendus
Juhtpaneelil ei põle ükski tuli.	Toitejuhe ei ole ühendatud vooluvõrku.	Ühendage toitejuhe vooluvõrku.
Tootest kostuvad pidevad helisignaalid (piiksud).	Auru ja kuuma vee valiku ketas ei ole toote sisselülitamisel asendis VÄLJAS.	Keerake aurude ja kuuma vee valiku ketas asendisse VÄLJAS.
	Auru või kuuma vee funktsiooni kasutatakse liiga kaua.	
Toote käivitumisel kostub tiksuv helisignaal ja susisev helisignaal siis, kui kohvi valmistamise protsessi on lõpetatud.	Rõhu reguleerimise ventiil töötab.	Midagi ei ole vaja teha.
Ühe tassi kohvi jahvatamise nupu ja kahe tassi kohvi jahvatamise nupu tuled vilguvad kiiresti samaaegselt. Kui vajutate kohvi jahvatamise nuppu, kostab 3 helisignaali piiksu.	Kohviubade mahutit ei ole paigaldatud.	Paigaldage kohviubade mahuti.
Ühe tassi kohvi jahvatamise nupu ja kahe tassi kohvi jahvatamise nupu tuled vilguvad kiiresti ükskhaaval. Kui vajutate kohvi jahvatamise nuppu, kostab 3 helisignaali piiksu.	Kohviveskit kasutati viimase 6 minuti jooksul kauem kui 3 minuti.	Oodake 6 minutit.
Ühe tassi kohvi jahvatamise nupu ja kahe tassi kohvi jahvatamise nupu tuled vilguvad kiiresti ükskhaaval. Kui vajutate kohvi jahvatamise nuppu, kostab 3 helisignaali piiksu.	Kohviveskis on ummistus.	Puhastage kohviveskit. Vaadake osa „lga 2-3 kuu järel“ lk 83. Kui kohviveski puhastamine ei lahendanud probleemi, pöörduge Electroluxi teeninduskeskuse poole.
	Mootor seiskus, kuna voolutugevus on ebatavaliselt suur.	
Kohviveski töötab, kuid jahvatatud kohv ei tule välja.	Kohviveskis on ummistus või kohviubade asemel on kohviveskis jahvatatud kohv.	Puhastage kohviveskit. Vaadake osa „lga 2-3 kuu järel“ lk 83.
Jahvatatud kohv väljub jahvatamise ajal filtrikorvist.	Kohviveskis on ummistus.	Puhastage kohviveskit. Vaadake osa „lga 2-3 kuu järel“ lk 83.
Jahvatatud kohvi kogus filtrikorvis pärast jahvatamist on vale.	Kohviveskis on ummistus.	Puhastage kohviveskit. Vaadake osa „lga 2-3 kuu järel“ lk 83.
Kostab 5 helisignaali (piiksu) ja kõikide nuppude tuled vilguvad.	Veepaak on tühi.	Täitke veepaak ja oodake 1 minut.
	Vesi ei saa filtrikorvist läbi minna, sest seal on liiga palju jahvatatud kohvi, kohvi jahvatus on liiga peen või jahvatatud kohv on tamperiga liiga kõvasti kokku pressitud.	Kasutage väiksemat jahvatatud kohvi kogust. Reguleerige jahvatamise seadeid jämedama jahvatuse saamiseks. Kasutage vähem jõudu, kui pressite jahvatatud kohvi tamperiga kokku.
Portafiltrist ei tule välja espresso kohvi või espresso kohvi vool ei ole ühtlane.	Seal on liiga palju jahvatatud kohvi, kohvi jahvatus on liiga peen või jahvatatud kohv on tamperiga liiga kõvasti kokku pressitud.	Kasutage väiksemat jahvatatud kohvi kogust. Reguleerige jahvatamise seadeid jämedama jahvatuse saamiseks. Kasutage vähem jõudu, kui pressite jahvatatud kohvi tamperiga kokku.

Probleem	Põhjus	Lahendus
Portafiltrit ei saa paigaldada õigesti keetmiskambri sisse.	Seal on liiga palju jahvatatud kohvi.	Kasutage väiksemat jahvatatud kohvi kogust.
Espresso kohvi peal ei ole pealmist kreemjat kihti.	Kohvioad on niisked.	Kasutage värskest röstitud kohviube.
	Kohv on jahvatatud liiga jämedalt.	Muutke kohvi jahvatust peenemaks.
Auru ei tule välja siis, kui keerate aurust ja kuuma vee valiku ketta aurust asendisse.	Toote käivitamine ei ole lõpetatud.	Oodake, kuni aurust ja kuuma vee tuli põleb püsivalt.
	Aurutorus on ummistus.	Puhastage aurutoru otsik.
Katlakivi eemaldamise tuli põleb.	Toode tunneb, et vett on kasutatud 15 liitrit ja vaja on teha katlakivi eemaldamise protseduur.	Tehke katlakivi eemaldamise protseduur. Vaadake osa „Katlakivi eemaldamise protseduuri tegemine“ lk 84. Samuti saate peatada katlakivi eemaldamise meeldetuletuse ja taaskäivitada vee tarbimise järelvalve kõigi tehase seadete taastamisega. Vaadake osa „Tehase seadete taastamine“ lk 78.
Laua peal, kuhu toode pandud, on vett.	Tilgaalus on täis.	Tühjendage tilgaalus.
	Veepaagist lekib vett.	Paigaldage veepaak õigesti. Kui õige paigaldamine ei lahendanud probleemi, pöörduge Electroluxi teeninduskeskuse poole.
	Tilgaaluselt lekib vett.	Paigaldage tilgaalus õigesti. Kui õige paigaldamine ei lahendanud probleemi, pöörduge Electroluxi teeninduskeskuse poole.
Portafiltrist servast lekib vett.	Portafiltrist servale on on jäänud jahvatatud kohvi siis, kui see on paigaldatud keetmiskambrisse.	Eemaldage portafiltrist serva pealt kogu jahvatatud kohvi.
Portafiltrist ümbruses on vesise espresso kohvi leke või portafiltrist on lahti.	Silikoontihend keetmiskambris on kahjustatud.	Laske Electroluxi teeninduskeskusel vahetada keetmiskambris olev silikoontihend.

Hoiustamine

1. Pange filtrikorvid, puhastushari ja puhastustihvt tarvikute komplekti juurde tilgaaluse taga.
2. Pange alus tassisoojendaja peale.
3. Pange tamper, piimakann ja portafilter alusele.

ETTEVAATUST: Ärge hoidke portafiltrit keetmiskambris paigaldatult siis, kui te ei kasuta toodet. Keetmiskambris olev silikoontihend võib saada kahjustusi.



Jäätmekäitlus

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Pakkematerjali saab ringlusse suunata. Sorteerige üksikud komponendid tüübi järgi ja visake need vastavatesse konteineritesse vastavalt kohalikele utiliseerimise juhistele. Pakkematerjali ringlusse suunamine vähendab tooraine kasutamist ja jäätmete kogust prügilates. Aidake kaitsa keskkonda ja inimeste tervist oma pakendite suunamisega ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Tarvikud

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Tarvikute kättesaadavus sõltub nende kättesaadavusest riigis.

PENSÉE SUÉDOISE, MIEUX VIVRE

Forts de notre héritage suédois et de notre attachement à la vie domestique, nous sommes passionnés par la création d'expériences de vie domestique durables et sans effort qui comptent pour vous et pour notre avenir commun.

Nous voulons faire en sorte qu'il soit plus inspirant et plus facile de manger sainement et de manière durable, et nous nous sommes fixé un objectif ambitieux. Pour en savoir plus sur nos objectifs pour 2030, cliquez ici :



Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires et des consommables pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Numéro du modèle
- Numéro PNC
- Numéro de série

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Table des matières

Consignes de sécurité.....	91	Nettoyage et entretien - Machine à espresso.....	108
Introduction	93	Chaque fois avant l'utilisation.....	108
Présentation générale du produit.....	93	Chaque fois après l'utilisation.....	108
Présentation générale de l'emplacement et des fonctions	94	Chaque semaine.....	108
Présentation générale du panneau de commande	95	Tous les 2 à 3 mois.....	109
Jauge de pression et extraction de l'expresso.....	96	Au besoin	110
Préparatifs avant la première utilisation.....	97	Nettoyage et entretien - Moulin à café... 111	
Préparer et installer toutes les pièces	97	Chaque semaine ou au moins une fois toutes les deux semaines.....	111
Allumer le produit.....	99	Tous les 1 à 2 mois.....	111
Fonctionnement quotidien	100	Tous les 2 à 3 mois.....	112
Préparer un café expresso.....	100	Détartrage.....	113
Faire mousser du lait.....	103	Rappel du détartrage.....	113
Préparer un café au lait ou un cappuccino	104	Effectuer un détartrage.....	113
Styles de café.....	105	Préparer une solution de détartrage.....	114
Café prémoulu.....	105	Dépannage	115
Réglages et ajustements.....	106	Rangement	117
Régler la mouture du café.....	106	Mise au rebut	117
Personnaliser la quantité de marc de café	106		
Personnaliser les volumes des tasses d'expresso	106		
Personnaliser la température d'extraction du café	106		
Restaurer les paramètres d'usine	107		

Electrolux se réserve le droit de modifier les produits, les informations et les caractéristiques techniques, sans préavis.

Consignes de sécurité

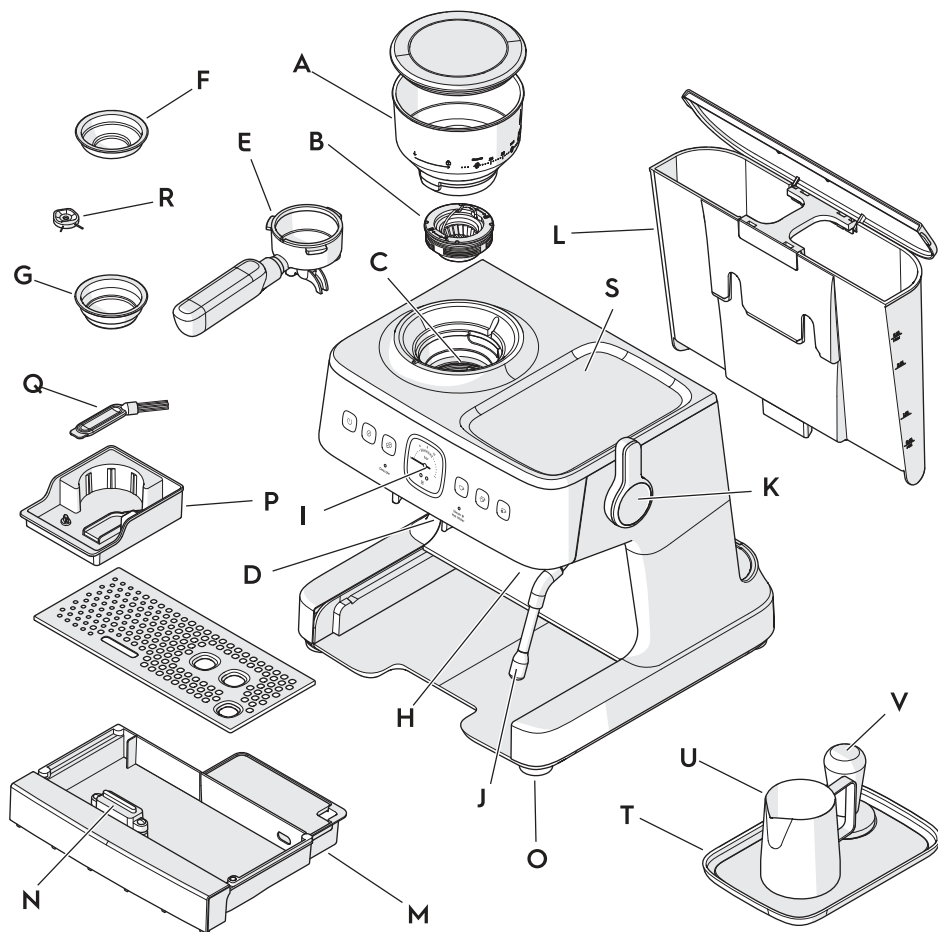
Lisez attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Laissez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne peut être connecté qu'à une alimentation électrique dont la tension et la fréquence sont conformes aux spécifications de la plaque signalétique !
- Ne prenez jamais en main et n'utilisez jamais l'appareil si :
 - le cordon d'alimentation est endommagé ;
 - le boîtier est endommagé.
- L'appareil doit être branché uniquement à une prise de courant avec mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge adaptée pour 10 A.
- Si l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service après-vente ou par un professionnel disposant de qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- La température de fonctionnement ou de stockage de l'appareil doit être supérieure à 0 °C.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement à température élevée, à fort champ magnétique et à air humide.
- L'appareil et les accessoires deviennent chauds pendant le fonctionnement. N'utilisez que les poignées et touches désignées. Laissez refroidir avant le nettoyage ou le stockage.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant le processus de brassage. Si vous voulez rajouter de l'eau, appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) pour éteindre l'appareil. Tous les voyants s'éteignent, ce qui signifie que l'appareil est hors tension.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant le processus de brassage ou lorsque de la vapeur ou de l'eau chaude s'échappe du porte-filtre parce que l'appareil est sous pression. **DANGER ! Il y a un risque de brûlure.**
- **Avertissement : Évitez les brûlures de vapeur.**

- Lorsque la fonction vapeur est utilisée, de l'eau chaude peut s'écouler de la tête de brassage. **DANGER ! L'eau est chaude, elle présente un risque de brûlure.**
- Lorsque vous tournez le cadran vapeur et eau chaude, une giclée d'eau chaude sort. Soyez prudent et ouvrez lentement la vanne de vapeur. **DANGER ! L'eau est chaude, elle présente un risque de brûlure.**
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne dépassez pas le volume de remplissage maximal indiqué sur les appareils.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide uniquement, jamais avec du lait ou autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil si le réservoir d'eau est vide.
- N'utilisez pas l'appareil sans le plateau d'égouttement ou la grille d'égouttoir, sauf si une tasse/un mug plus grand est utilisé(e).
- Vous ne devez ni utiliser ni placer l'appareil sur une surface chaude ou près d'une source de chaleur.
- **AVERTISSEMENT :** Évitez tout déversement sur le connecteur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte.
- **AVERTISSEMENT :** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas placer l'appareil dans une armoire lorsqu'il est utilisé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les gîtes ruraux ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres lieux de séjours ;
 - dans les environnements tels que les chambres d'hôtes.

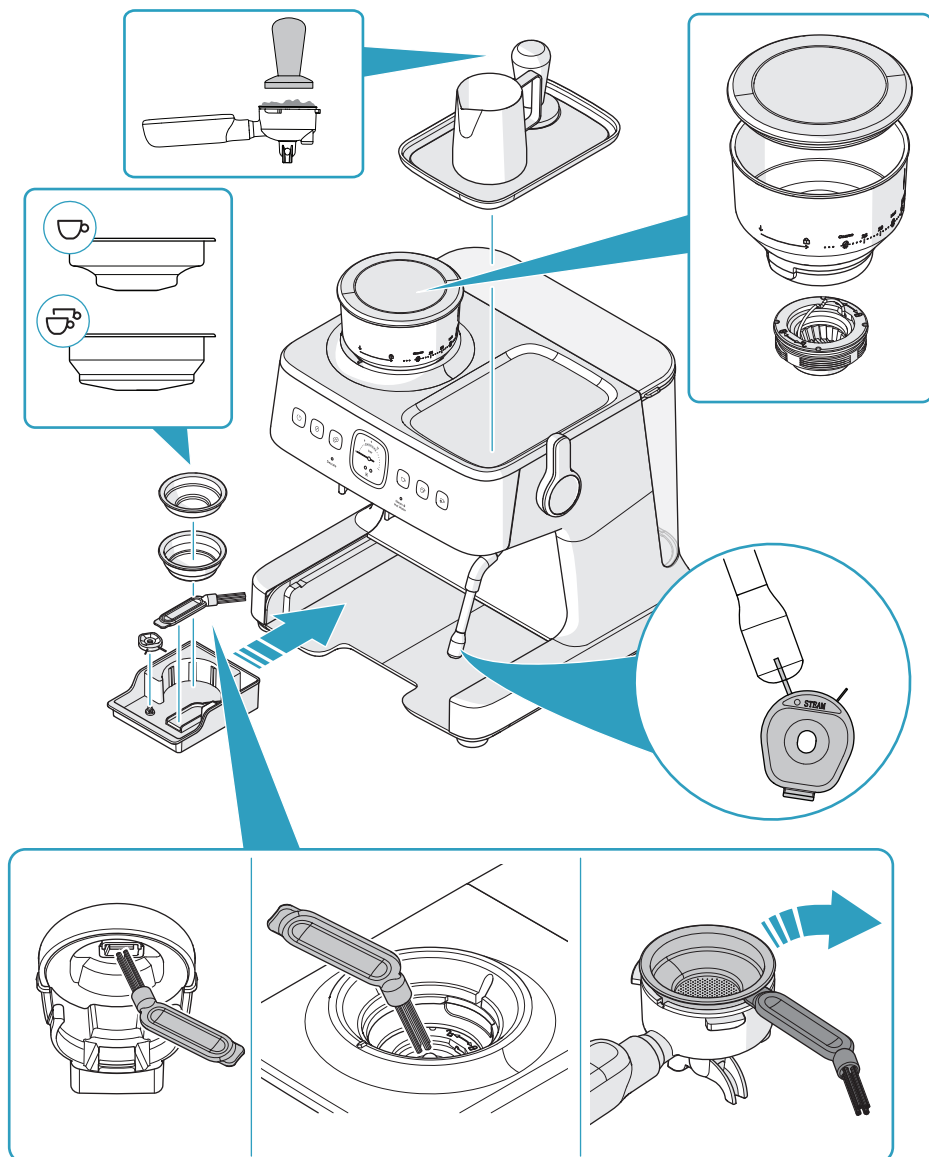
Introduction

Présentation générale du produit

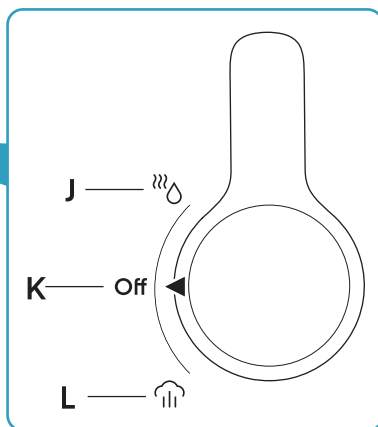
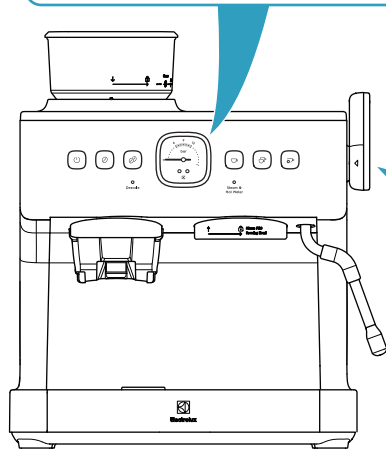
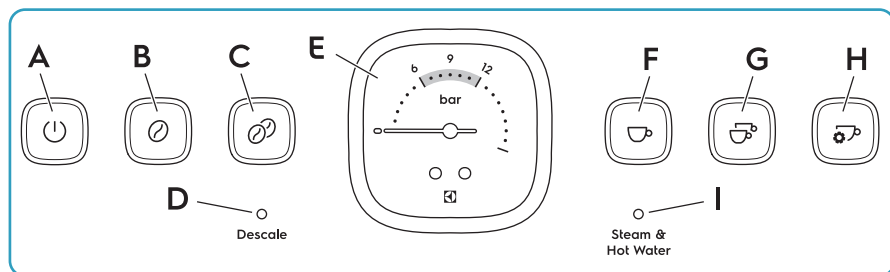


- | | |
|---|---|
| A. Trémie à grains amovible | M. Plateau d'égouttement amovible avec grille |
| B. Fraise supérieure amovible | N. Flotteur du plateau d'égouttement/indicateur du niveau d'eau |
| C. Moulin à café antistatique | O. Pieds antidérapants |
| D. Support de mouture PRO 58 mm | P. Trousse d'outils |
| E. Porte-filtre PRO 58 mm | Q. Brosse de nettoyage |
| F. Panier-filtre pour une tasse PRO 58 mm | R. Broche de nettoyage |
| G. Panier-filtre pour deux tasses PRO 58 mm | S. Chauffe-tasse |
| H. Tête de brassage PRO 58 mm | T. Plateau d'accessoires |
| I. Jauge de pression | U. Pot à lait de 360 ml |
| J. Buse à vapeur et à eau chaude | V. Pilon PRO 58 mm |
| K. Cadran à vapeur et à eau chaude | |
| L. Réservoir d'eau amovible | |

Présentation générale de l'emplacement et des fonctions



Présentation générale du panneau de commande



- A. Bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ)
- B. Bouton de mouture d'une tasse
- C. Bouton de mouture de deux tasses
- D. Voyant de détartrage
- E. Jauge de pression
- F. Bouton d'une tasse d'expresso

- G. Bouton de deux tasses d'expresso
- H. Bouton de tasse manuelle d'expresso/programme
- I. Voyant de vapeur et d'eau chaude
- J. Eau chaude
- K. DÉSACTIVÉ
- L. Vapeur

Jauge de pression et extraction de l'expresso

Extraction idéale de l'expresso

Un expresso de bonne qualité s'écoule régulièrement du porte-filtre avec une consistance semblable à celle du miel chaud.

La pression de brassage idéale se situe entre 6 et 12 sur la jauge de pression (B). La couche supérieure, la crème, a une couleur caramel.

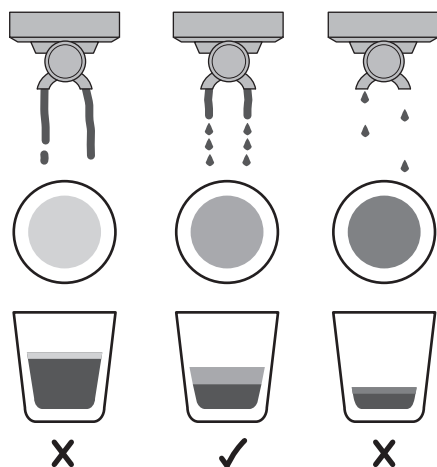
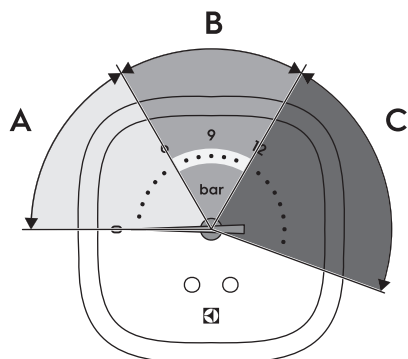
Sous-extraction

Si la pression est inférieure à 6 sur la jauge de pression (A), l'expresso coule trop vite et devient aigre, acide et aqueux. Les raisons peuvent être que le marc de café est trop grossier, que la quantité de marc de café n'est pas suffisante, que les grains de café sont vieux ou que le marc de café n'est pas assez pressé avec le pilon.

Sur-extraction

Si la pression est supérieure à 12 sur la jauge de pression (C), l'expresso s'écoule trop lentement et devient amer. Les raisons peuvent être que le marc de café est trop fin, que la quantité de marc de café est trop importante ou que le marc de café est pressé trop fortement avec le pilon.

Si vous utilisez les réglages et la force de pilon corrects mais que la qualité de l'expresso reste mauvaise, reportez-vous à la section « Dépannage » à la page 115.

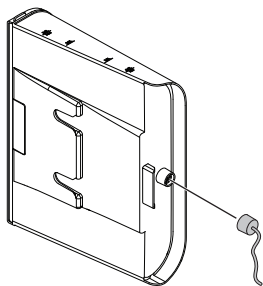


Préparatifs avant la première utilisation

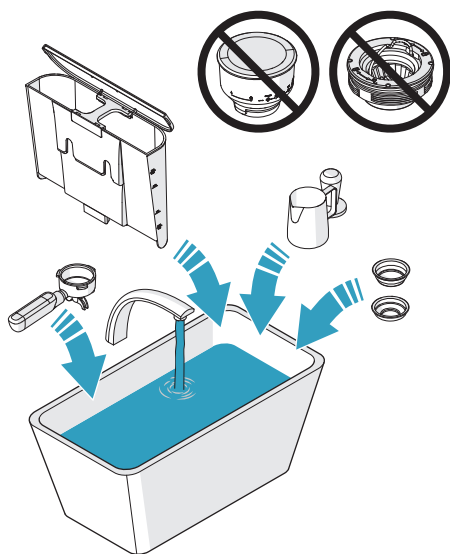
Avant d'utiliser le produit pour faire un expresso, il est nécessaire de nettoyer et d'installer toutes les pièces et d'effectuer le processus de brassage une fois avec de l'eau uniquement.

Préparer et installer toutes les pièces

1. Retirez le produit de l'emballage et assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
2. Placez le produit sur une surface plane.
3. Retirez et jetez la fiche rouge située à la base du réservoir d'eau.



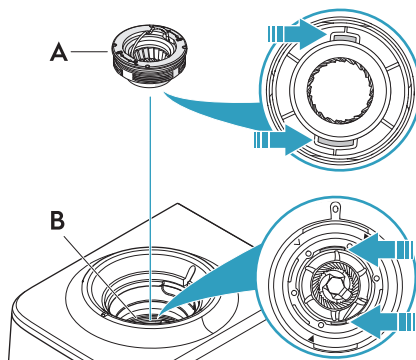
4. Nettoyez le pot à lait, le pilon, les paniers-filtres, le porte-filtre et le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et un détergent doux :



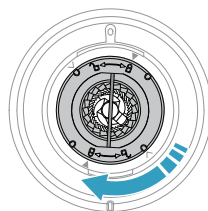
5. Nettoyez la fraise supérieure et la trémie à grains à l'aide de la brosse de nettoyage.

ATTENTION : Ne nettoyez pas la fraise supérieure ou la trémie à grains avec de l'eau.

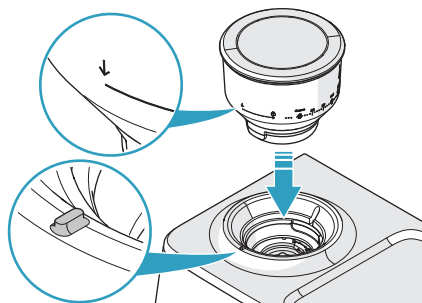
6. Tenez la fraise supérieure par la poignée et insérez-la dans le collet du moulin. Veillez à ce que la fraise supérieure (A) s'aligne sur la surface du collet du moulin (B).



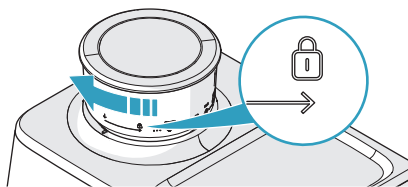
7. Tournez la fraise supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller et abaissez la poignée.



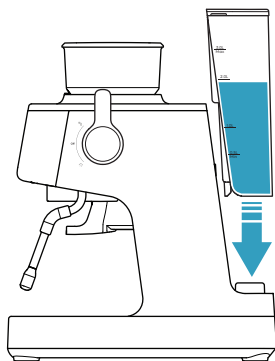
8. Alignez la flèche vers le BAS sur la trémie à grains avec le marquage sur le bord avant du moulin à café.



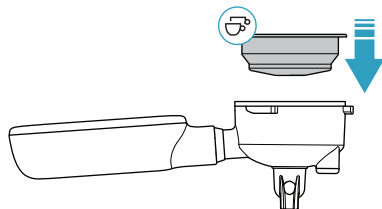
9. Appuyez avec précaution sur la trémie à grains et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.



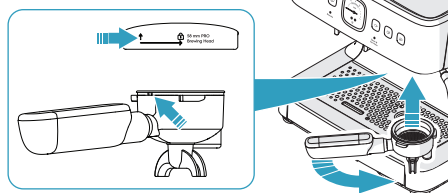
10. Assurez-vous que le réservoir d'eau est propre.
11. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pure et froide et installez-le.



12. Si nécessaire, placez un filtre à eau dans le réservoir d'eau.
13. Insérez le panier-filtre pour deux tasses dans le porte-filtre.



14. Alignez le porte-filtre sur la flèche HAUT de la tête de brassage.

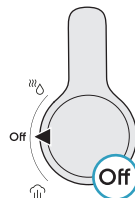


15. Insérez le porte-filtre à plat contre la tête de brassage.

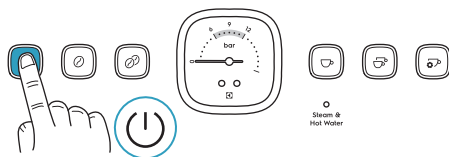
16. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite jusqu'à la position du verrou central.

Remarque : Les premières fois que le porte-filtre est inséré, il peut y avoir une certaine résistance lorsque vous tournez la poignée.

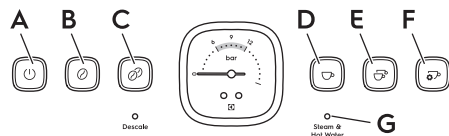
17. Assurez-vous que le cadran à vapeur et à eau chaude est en position OFF (DÉSACTIVÉ).



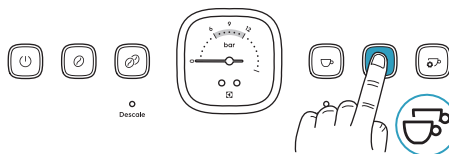
18. Connectez le produit à l'alimentation électrique.
19. Appuyez sur le bouton ON OFF (ACTIVE/DÉSACTIVÉ).



20. Pendant le démarrage, les boutons (A-C) s'allument et le voyant de vapeur et d'eau chaude (G) clignote. Attendez que tous les boutons (A-F) et le voyant de vapeur et d'eau chaude (G) soient allumés en permanence.



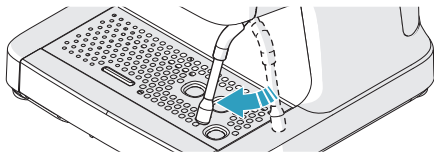
21. Appuyez sur le bouton de deux tasses d'expresso. L'eau s'écoule de la tête de brassage, à travers le panier-filtre et le porte-filtre.



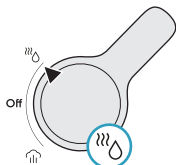
22. Attendez que l'écoulement de l'eau s'arrête.

Remarque : La première fois que l'eau s'écoule à travers le produit, l'air qui s'en échappe peut provoquer un bruit fort. Le bruit s'arrête après environ 20 secondes, et il n'est pas une indication d'erreur.

23. Tournez la buse à vapeur jusqu'à ce que l'embout se trouve au-dessus du plateau d'égouttement.

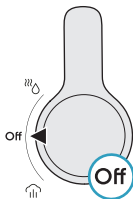


24. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude. Le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote et de l'eau chaude sort de l'embout.



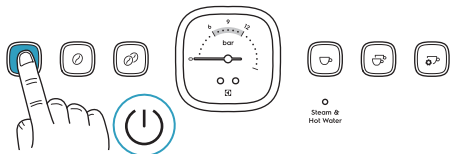
25. Laissez couler l'eau pendant 20 secondes.

26. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).



27. Nettoyez le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau chaude et laissez-les sécher avant de faire du café.

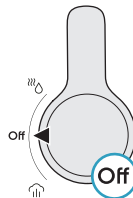
28. Pour éteindre le produit, appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ). Tous les voyants du panneau de commande s'éteignent.



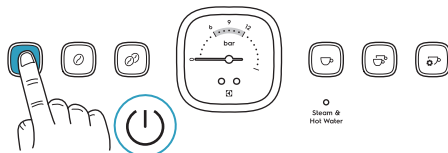
Remarque : Le produit s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.

Allumer le produit

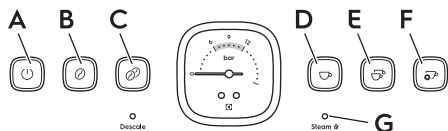
1. Assurez-vous que le cadran à vapeur et à eau chaude est en position OFF (DÉSACTIVÉ).



2. Connectez le produit à l'alimentation électrique.
3. Appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ).



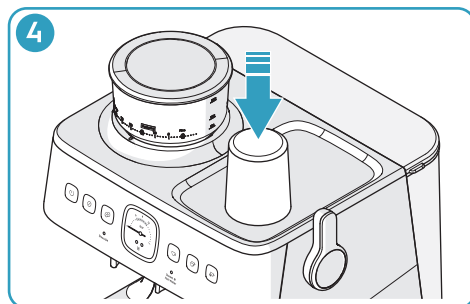
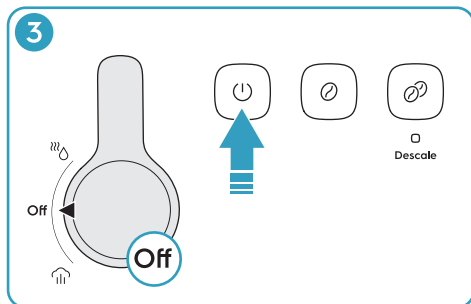
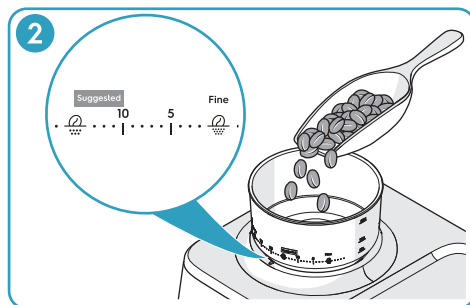
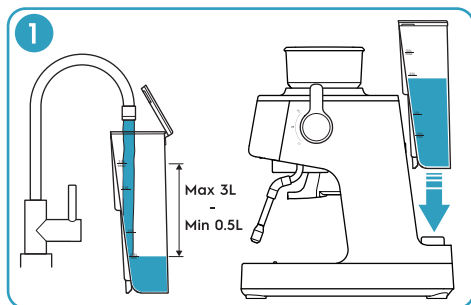
4. Pendant le démarrage, les boutons (A-C) s'allument et le voyant de vapeur et d'eau chaude (G) clignote. Attendez que les boutons (D-F) s'allument et que le voyant de vapeur et d'eau chaude (G) s'allume en continu.



Lorsque tous les boutons (A-F) et le voyant de vapeur et d'eau chaude (G) sont allumés en permanence, l'appareil est prêt à fonctionner.

Fonctionnement quotidien

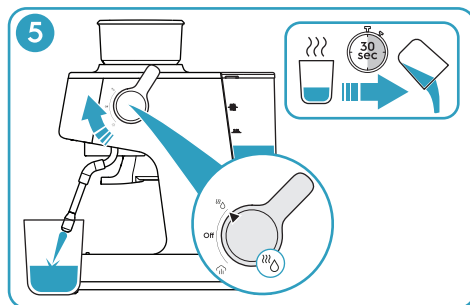
Préparer un café expresso



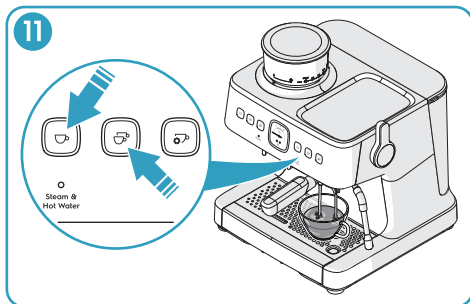
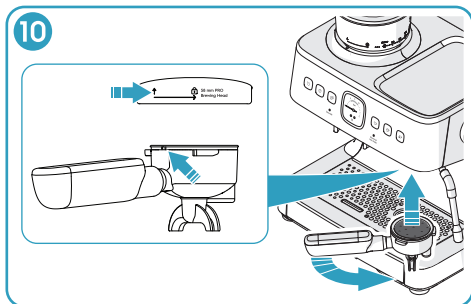
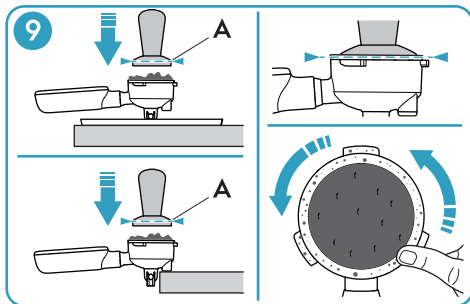
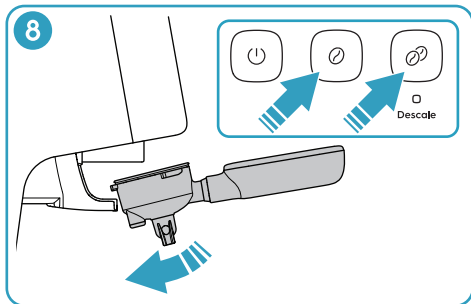
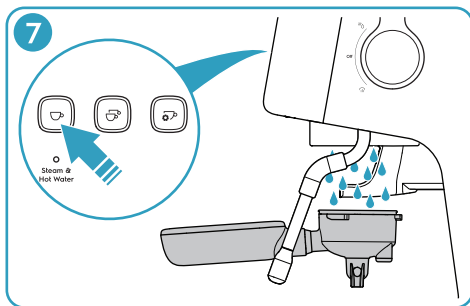
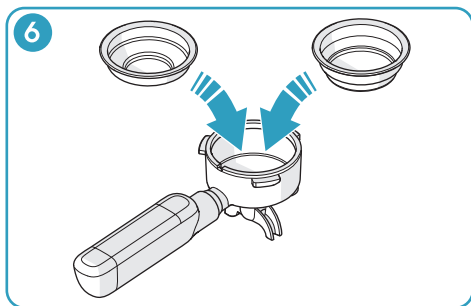
1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pure et froide. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas la marque 3L. Installez le réservoir d'eau.
2. Remplissez la trémie à grains de café fraîchement torréfiés et installez le couvercle. Tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère situé sur le bord avant du moulin à café se trouve entre les repères 10 et 15 de la trémie à grains.

ATTENTION : Ne remplissez pas trop de grains de café. Les grains de café qui restent longtemps dans la trémie à grains peuvent devenir humides, ce qui affecte la mouture et le goût.

Remarque : Le point de départ suggéré pour l'expresso se situe entre 10 et 15. Si des ajustements sont nécessaires, reportez-vous à la section « Régler la mouture du café » à la page 106.



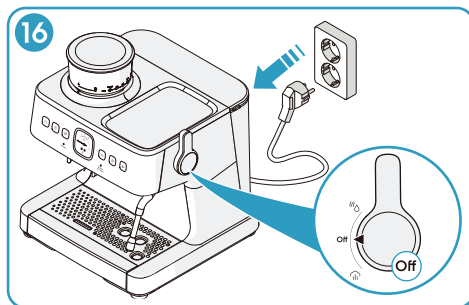
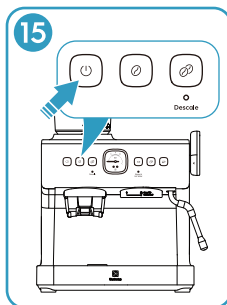
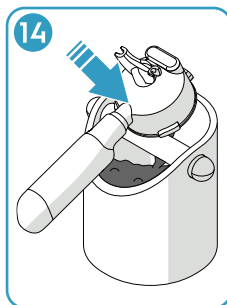
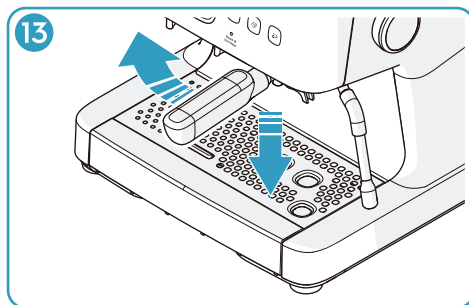
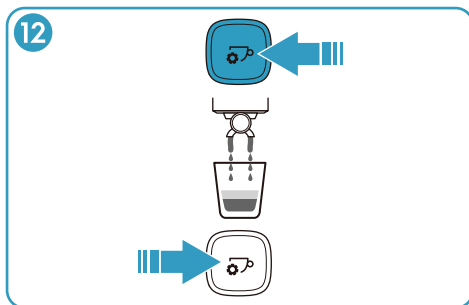
5. Pour réchauffer la tasse avec de l'eau chaude, procédez comme suit :
 - a. Placez la tasse de café sous la buse à vapeur.
 - b. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude, remplissez la tasse de café à $\frac{1}{4}$ et tournez le cadran sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).
 - c. Attendez 30 secondes, puis videz la tasse de café.



6. Insérez le panier-filtre pour une tasse ou deux tasses dans le porte-filtre.
7. Tenez le porte-filtre sous la tête de brassage et appuyez sur le bouton d'une tasse d'expresso. Lorsque l'écoulement de l'eau s'arrête, séchez le panier-filtre avec un chiffon.
8. Installez le porte-filtre dans le support de mouture. Appuyez sur le bouton de mouture d'une tasse ou de deux tasses. Le bouton appuyé clignote et le panier-filtre se remplit de marc de café. Soulevez le porte-filtre du support de mouture.

Remarque : Pour arrêter le processus de mouture avant qu'il ne s'arrête automatiquement, appuyez à nouveau sur le bouton de mouture.

9. Tenez le porte-filtre avec le fond contre le plateau d'accessoires ou placez la partie en caoutchouc du bord du porte-filtre contre un bord de la paillasse. Pressez le marc de café avec le pilon jusqu'à ce que le bord supérieur (A) du pilon s'aligne sur le bord du porte-filtre. Retirez l'excédent de marc de café du bord du panier-filtre.
10. Alignez la poignée du porte-filtre sur la flèche HAUT de la tête de brassage. Pressez le porte-filtre vers le haut dans la tête de brassage et tournez la poignée vers la droite jusqu'à la position du verrou central.
11. Placez la tasse à café sur le plateau d'égouttement, sous le porte-filtre. Pour préparer une tasse ou deux tasses d'expresso, appuyez sur le bouton d'une tasse ou de deux tasses d'expresso. Le bouton appuyé clignote et le volume de café pré-réglé s'écoule dans la tasse à café.



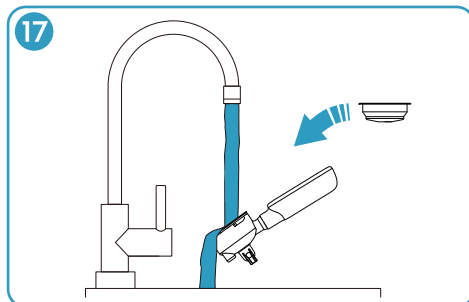
Remarque : Le réglage par défaut pour une tasse d'expresso est de 40 ml. Le réglage par défaut pour deux tasses d'expresso est de 80 ml. Reportez-vous à la section « Personnaliser les volumes des tasses d'expresso » à la page 106 pour savoir comment modifier les paramètres par défaut.

Remarque : Le volume d'extraction réel dépend du type de grains de café et de la taille du marc de café.

12. Pour préparer un expresso avec un volume sélectionné manuellement, appuyez sur le bouton de tasse manuelle d'expresso/programme. Le bouton clignote et le café s'écoule dans la tasse jusqu'à ce que le bouton soit appuyé à nouveau.

Remarque : Si vous n'appuyez pas à nouveau sur le bouton, le processus s'arrête automatiquement lorsque le volume est de 250 ml.

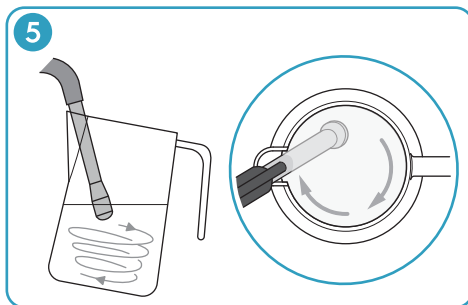
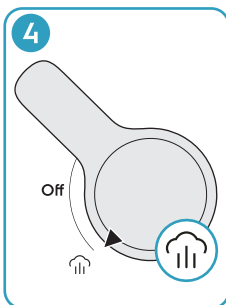
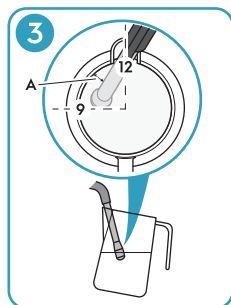
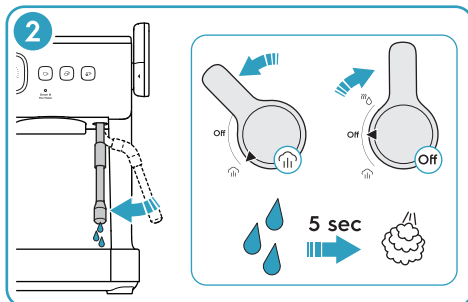
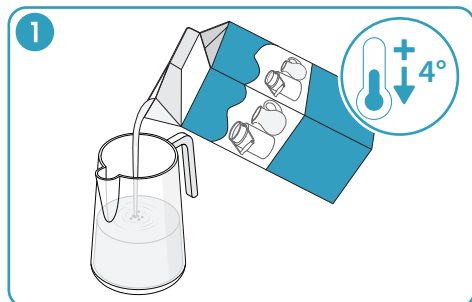
13. Tournez la poignée du porte-filtre vers la gauche, puis abaissez le porte-filtre.
14. Retirez le marc de café usagé du panier-filtre.
15. Pour éteindre le produit, appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ). Tous les voyants du panneau de commande s'éteignent.



Remarque : Le produit s'éteint automatiquement après 15 minutes d'inactivité.

16. Assurez-vous que le cadran à vapeur et à eau chaude est en position OFF (DÉSACTIVÉ). Débranchez la fiche d'alimentation.
17. Nettoyez le panier-filtre et le porte-filtre. Reportez-vous à la section « Chaque fois après l'utilisation » à la page 108.

Faire mousser du lait



1. Remplissez le pot à lait avec du lait entier réfrigéré. La quantité de lait suggérée est de 100 ml pour le cappuccino et de 160 ml pour le café latte.

2. Préparez la buse à vapeur.

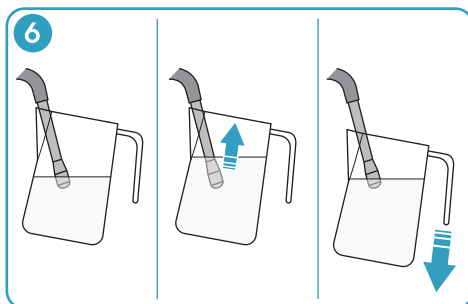
- Allumez le produit et déplacez la buse à vapeur jusqu'à ce qu'elle se trouve au-dessus du plateau d'égouttement.
- Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position vapeur. Le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote. Libérez la vapeur pendant environ 5 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui sorte de l'embout de la buse à vapeur.
- Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).

3. Placez la buse à vapeur dans le pot à lait.

- Placez l'embout juste en dessous de la surface du lait. Maintenez le bec du pot à lait contre la buse à vapeur en position 12 heures.
- Inclinez le pot à lait dans une direction de 9 heures jusqu'à ce que la buse se trouve à une largeur de doigt (A) du bord.

4. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position vapeur. Le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote et le moussage commence.

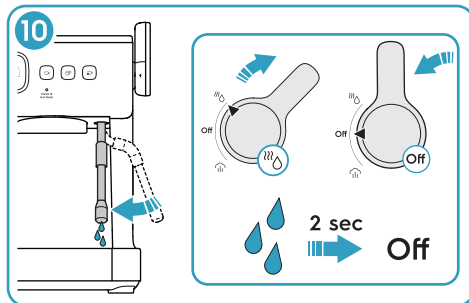
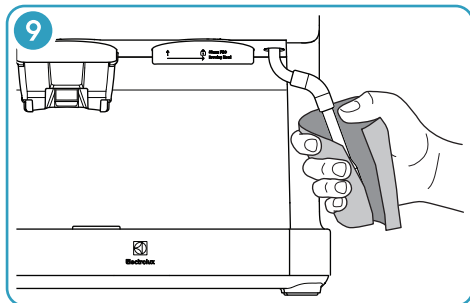
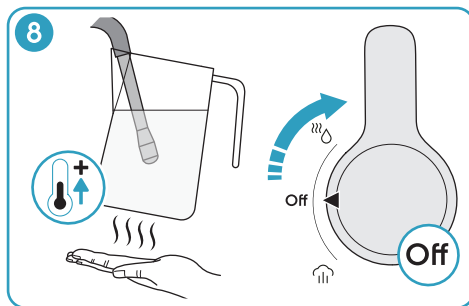
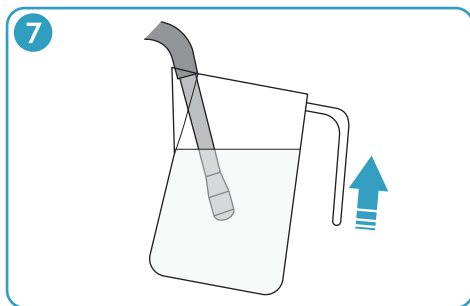
5. Veillez à ce que la buse à vapeur soit placée de manière à ce que le lait tourne dans une seule direction, du haut vers le bas.



6. Au fur et à mesure que le niveau du lait monte, abaissez le pot à lait pour maintenir la buse à vapeur juste en dessous de la surface du lait.

7. Lorsque la quantité de mousse de lait est suffisante, abaissez la buse à vapeur jusqu'à la moitié du fond.

8. Lorsque le fond du pot à lait est trop chaud pour être touché, tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).

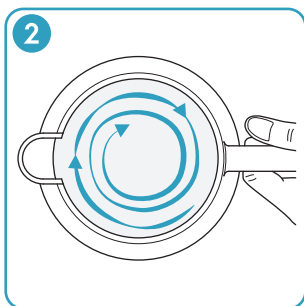
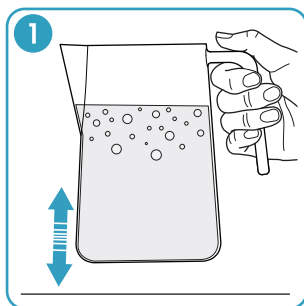


9. Retirez le pot à lait de la buse à vapeur et nettoyez immédiatement la buse à vapeur et l'embout à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide.

ATTENTION : Ne laissez pas votre peau toucher la buse à vapeur ou l'embout. Il existe un risque de brûlure.

10. Déplacez la buse à vapeur jusqu'à ce qu'elle se trouve au-dessus du plateau d'égouttement. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude et attendez 2 secondes pour éliminer le lait qui a pénétré dans la buse à vapeur. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).

Préparer un café au lait ou un cappuccino



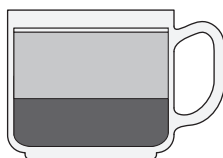
1. Tapotez le fond du pot à lait contre la paillasse pour faire sortir les grosses bulles d'air.
2. Faites tourner le pot à lait pour mélanger le lait et obtenir une texture soyeuse.
3. Versez le lait dans l'expresso préparé en un seul mouvement régulier.

Styles de café



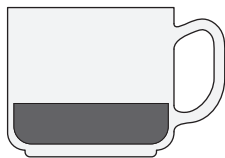
Espresso

L'expresso est un café concentré et corsé, recouvert d'une couche de crème stable. Choisissez une tasse ou deux tasses d'expresso.



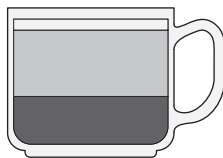
Flat white

Un expresso d'une ou deux tasses avec 2/3 de lait moussieux et une fine couche de mousse de lait sur le dessus.



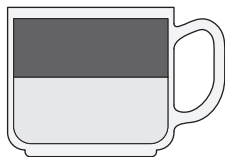
Ristretto

Un ristretto est un espresso d'une demi-tasse au goût et à l'arrière-goût intenses, surmonté d'une fine couche de crème.



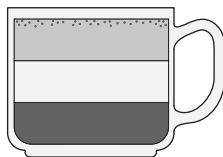
Café latte

Un expresso d'une ou deux tasses avec 3/4 de lait moussieux et une couche de mousse de lait d'une largeur de doit sur le dessus.



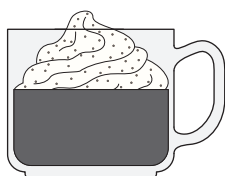
Café americano

Un expresso d'une ou deux tasses avec de l'eau chaude. Ajoutez d'abord l'eau chaude pour que la crème reste sur le dessus.



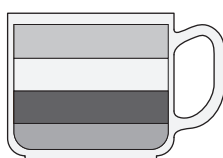
Cappuccino

Un expresso d'une ou deux tasses avec 1/3 de lait moussieux et 1/3 de mousse de lait sur le dessus. Ajoutez le chocolat en poudre sur le dessus.



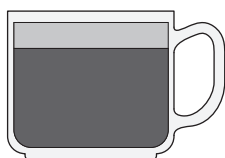
Espresso à la crème

Un expresso d'une ou deux tasses garni de crème légèrement fouettée. Ajoutez de la cannelle en poudre ou du chocolat en poudre sur le dessus.



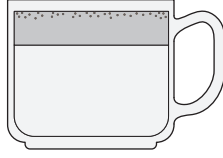
Moka

Un expresso d'une ou deux tasses mélangé à de la boisson chocolatée et avec 1/3 de lait moussieux et 1/3 de mousse de lait sur le dessus.



Macchiato

Un expresso d'une ou deux tasses garni d'une petite quantité de lait froid ou moussieux et d'une petite cuillerée de mousse de lait.



Babyccino

Pas d'expresso, seulement du lait moussieux et de la mousse de lait sur le dessus. Ajoutez le chocolat en poudre sur le dessus.

Café prémoulu

Si vous utilisez du café prémoulu, le café doit être fraîchement moulu et soumis à une torréfaction profonde. Pour le café expresso, il peut être nécessaire d'utiliser du marc de café torréfié noir ou à l'expresso. Le café prémoulu ne peut conserver son arôme que pendant 7 à 8 jours s'il n'est pas conservé au frais dans un récipient hermétique.

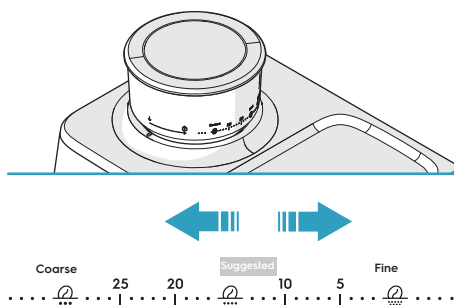
Ne conservez pas le café au réfrigérateur ou au congélateur.

En général, il n'est pas recommandé d'utiliser du café prémoulu. Le café fraîchement moulu conserve mieux l'arôme du café et donne un café de meilleure qualité.

Réglages et ajustements

Régler la mouture du café

Lorsque la mouture du café est correctement réglée, le marc de café a la même granulométrie que le sel. Pour les grains de café fraîchement torréfiés, le réglage recommandé est de 10 à 15, mais le type et la qualité des grains de café peuvent nécessiter des ajustements. Tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité entre 0 et 30. Un chiffre plus bas donne une mouture plus fine. Un chiffre plus élevé donne une mouture plus grossière.



Si le marc de café devient trop fin ou trop grossier, procédez à un nouveau réglage.

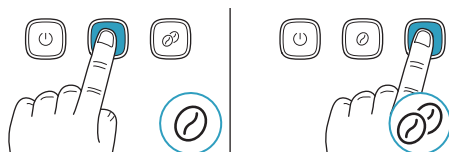
Personnaliser la quantité de marc de café

Ci-dessous les réglages par défaut pour le marc de café :

- Une tasse d'expresso : environ 13 g de marc de café.
- Deux tasses d'expresso : environ 19 g de marc de café.

Remarque : La quantité de marc de café dépend du type de grains de café et de la taille du marc de café.

1. Installez le porte-filtre avec le panier-filtre pour une tasse ou deux tasses dans le support de mouture.
2. Appuyez longuement sur le bouton de mouture d'une tasse ou deux tasses. Après 3 secondes, le voyant de l'autre bouton de mouture s'éteint et la mouture commence.



3. Lorsque la quantité de marc de café est bonne, relâchez le bouton de mouture. Un signal sonore retentit et la nouvelle quantité de marc de café est enregistrée.

Personnaliser les volumes des tasses d'expresso

Ci-dessous les réglages par défaut pour les tasses d'expresso :

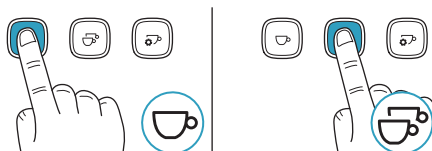
- Une tasse d'expresso : environ 40 ml.
- Deux tasses d'expresso : environ 80 ml.

Ci-dessous les volumes autorisés :

- Une tasse d'expresso : 20 à 125 ml.
- Deux tasses d'expresso : 20 à 200 ml.

Remarque : Le volume d'extraction dépend du type de grains de café et de la taille du marc de café.

1. Appuyez longuement sur le bouton d'une tasse ou deux tasses d'expresso. Après 3 secondes le voyant de l'autre bouton d'expresso s'éteint et l'écoulement d'eau commence.

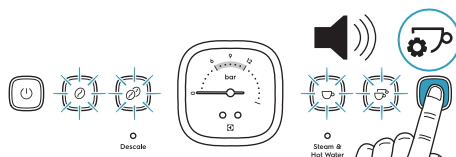


2. Lorsque le volume est bon, relâchez le bouton d'expresso. Un signal sonore retentit et la nouvelle quantité de tasse d'expresso est enregistrée.

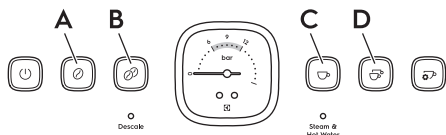
Personnaliser la température d'extraction du café

La température d'extraction du café par défaut est de 92 °C. La température peut être réglée entre 90 et 96 °C par incréments de 2 °C.

1. Allumez le produit.
2. Appuyez longuement sur le bouton de la tasse manuelle d'expresso/programme jusqu'à ce qu'un bip sonore se fasse entendre. Le voyant du bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) s'éteint et les voyants des autres boutons s'allument ou clignotent.



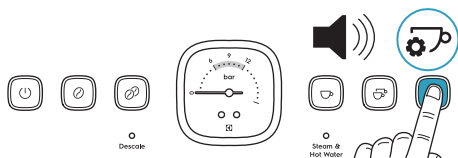
3. Réglez la température souhaitée en appuyant sur le bouton correspondant. Le bouton appuyé s'allume avec une lumière clignotante.



- Appuyez sur le bouton de mouture d'une tasse (A) pour régler la température à 90 °C.
- Appuyez sur le bouton de mouture de deux tasses (B) pour régler la température à 92 °C.
- Appuyez sur le bouton d'une tasse d'expresso (C) pour régler la température à 94 °C.
- Appuyez sur le bouton de deux tasses d'expresso (D) pour régler la température à 96 °C.

Remarque : Des températures plus élevées augmentent l'amertume et diminuent l'acidité. Des températures plus basses diminuent l'amertume et augmentent l'acidité.

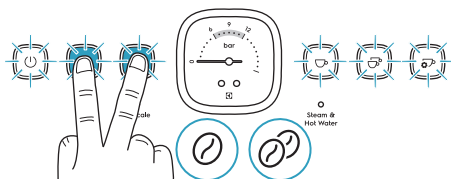
- Appuyez sur le bouton de tasse manuelle d'expresso. Un signal sonore retentit et le produit est réglé sur le mode de fonctionnement standard.



Remarque : Si vous n'appuyez sur aucun bouton, le produit revient automatiquement au mode de fonctionnement standard au bout de 10 secondes.

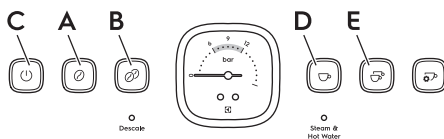
Restaurer les paramètres d'usine

- Appuyez simultanément et longuement sur les boutons de mouture d'une tasse et deux tasses pour accéder au mode de réglage par défaut. Tous les boutons commencent à clignoter.



- Lorsque vous entendez un bip, relâchez les boutons de mouture.

- Pour rétablir le réglage par défaut du bouton de mouture d'une tasse (A) ou du bouton de mouture de deux tasses (B), procédez comme suit :



- Appuyez longuement sur le bouton de mouture (A) ou (B) pendant 3 secondes jusqu'à ce que les voyants de tous les boutons s'éteignent, à l'exception du bouton de mouture enfoncé qui reste allumé après 3 clignotements rapides.
 - Lorsque vous entendez un bip, relâchez le bouton enfoncé. Tous les boutons commencent à clignoter.
 - Appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) (C). Le réglage est réinitialisé à la valeur par défaut et le produit est réglé sur le mode de fonctionnement standard.
- Pour rétablir le réglage par défaut du bouton d'une tasse d'expresso (D) ou du bouton de deux tasses d'expresso (E), procédez comme suit :

- Appuyez longuement sur le bouton d'expresso (D) ou (E) pendant 3 secondes jusqu'à ce que les voyants de tous les boutons s'éteignent, à l'exception du bouton d'expresso enfoncé qui reste allumé après 3 clignotements rapides.
 - Lorsque vous entendez un bip, relâchez le bouton enfoncé. Tous les boutons commencent à clignoter.
 - Appuyez sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) (C). Le réglage est réinitialisé à la valeur par défaut et le produit est réglé sur le mode de fonctionnement standard.
- Pour rétablir tous les paramètres par défaut, procédez comme suit :
- Appuyez longuement sur le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) (C). Les voyants de tous les boutons s'éteignent.
 - Lorsque vous entendez un bip, relâchez le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ). Tous les réglages sont réinitialisés à la valeur par défaut et le produit est réglé sur le mode de fonctionnement standard.

Remarque : Si vous n'appuyez sur aucun bouton, le produit revient automatiquement au mode de fonctionnement standard au bout de 10 secondes.

Nettoyage et entretien - Machine à expresso

Le processus de préparation de l'expresso consiste à extraire les huiles du marc de café. Les dépôts de marc de café et d'huiles s'accumulent au fil du temps, affectant le goût du café et le fonctionnement de la machine à expresso.

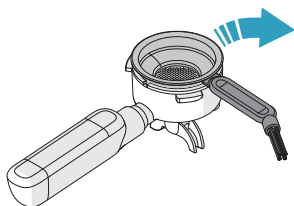
Faire couler de l'eau dans la tête de brassage et la buse vapeur, avant et après la préparation de chaque café, est le moyen le plus simple de garder votre machine à expresso propre.

Chaque fois avant l'utilisation

- Faire couler de l'eau dans la tête de brassage. Reportez-vous à la section « Préparer un café expresso » à la page 100.

Chaque fois après l'utilisation

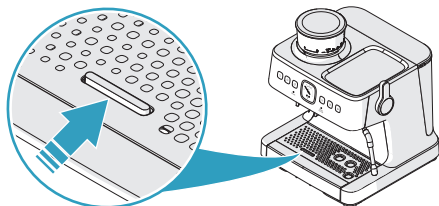
1. Après avoir fait mousser le lait, purgez immédiatement la buse à vapeur en tournant le cadran vers la position eau chaude pendant 1 à 2 secondes, puis nettoyez-la avec une éponge ou un chiffon humide. Reportez-vous à la section « Faire mousser du lait » à la page 103.
2. Retirez le panier-filtre du porte-filtre à l'aide de l'extrémité de la brosse de nettoyage.



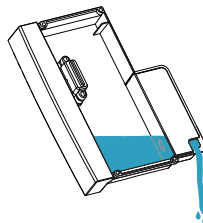
3. Nettoyez le panier-filtre, le porte-filtre et le pot à lait avec de l'eau chaude.

ATTENTION : Seuls les paniers-filtres et le pot à lait peuvent être lavés au lave-vaisselle.

4. Examiner le flotteur du plateau d'égouttement. S'il est plus haut que la surface du plateau d'égouttement, il est nécessaire de vider le plateau d'égouttement.



- a. Retirez le plateau d'égouttement.
- b. Videz le plateau d'égouttement.



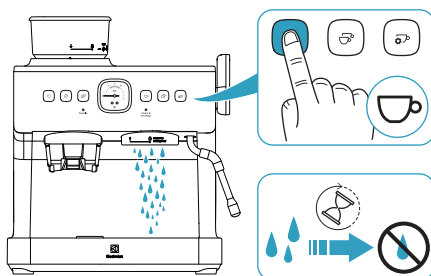
- c. Nettoyez le plateau d'égouttement et la grille à l'eau tiède.

5. Examinez le réservoir d'eau. Nettoyez-le à l'eau chaude si nécessaire.

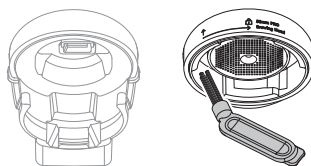
Chaque semaine

Purgez et nettoyez la tête de brassage

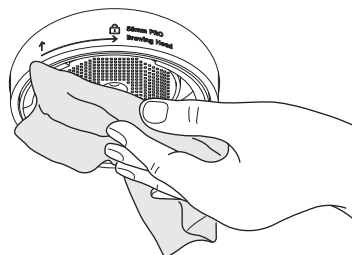
1. Appuyez sur le bouton d'une tasse d'expresso et attendez que l'écoulement de l'eau s'arrête.



2. Retirez le marc de café de la surface intérieure et du joint en silicone à l'aide de la brosse de nettoyage.



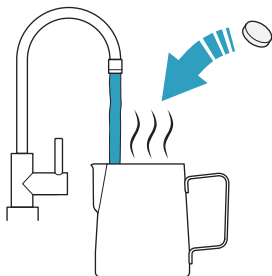
3. Nettoyez la pomme de douche avec un chiffon humide.



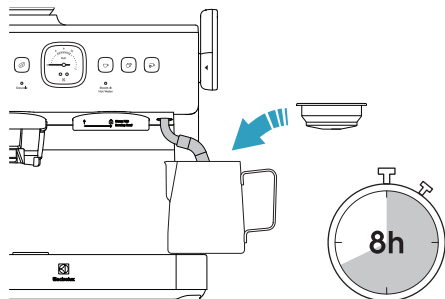
Tous les 2 à 3 mois

Utilisez une solution de détartrage (voir page 114) pour nettoyer la buse à vapeur et les paniers-filtres.

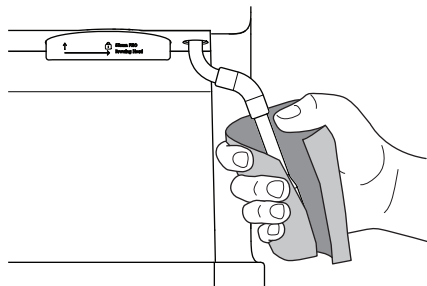
1. Remplissez le pot à lait d'eau chaude et de solution de détartrage.



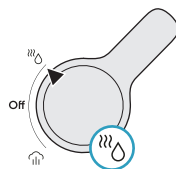
2. Placez les paniers-filtres dans le pot à lait.



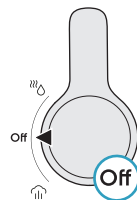
3. Placez la buse à vapeur dans le pot à lait et placez le pot à lait sur le plateau d'égouttement.
4. Attendez 8 heures.
5. Retirez et videz le pot à lait. Nettoyez le pot à lait jusqu'à ce que toutes les particules restantes de la solution de détartrage soient éliminées.
6. Nettoyez la buse à vapeur avec une éponge ou un chiffon humide jusqu'à ce que toutes les particules restantes de la solution de détartrage soient éliminées.



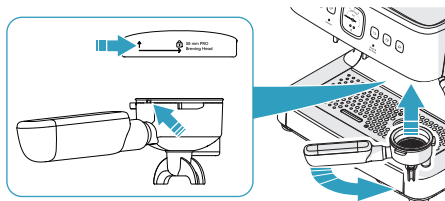
7. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude et laissez l'eau couler à travers la buse vapeur pendant 40 secondes.



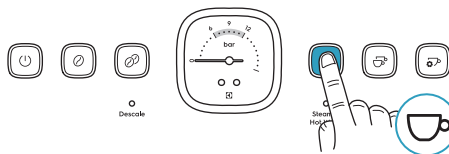
8. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).



9. Installez le panier-filtre pour une tasse dans le porte-filtre et installez le porte-filtre dans la tête de brassage.



10. Appuyez sur le bouton d'une tasse d'expresso pour faire couler l'eau à travers le panier-filtre.



11. Lorsque l'écoulement de l'eau s'arrête, retirez le porte-filtre et procédez de la même manière avec le panier-filtre à deux tasses.

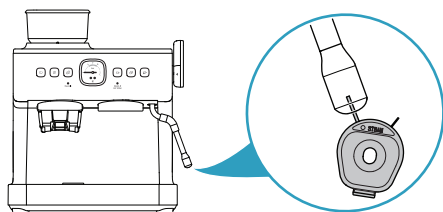
Au besoin

1. Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.
2. Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.
3. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
4. Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau, la trémie à grains, le plateau d'égouttement et la grille.

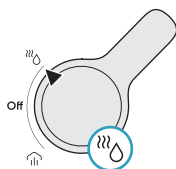
ATTENTION : N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques ou abrasifs et n'immergez jamais le produit dans un liquide.

ATTENTION : Seuls les paniers-filtres et le pot à lait peuvent être lavés au lave-vaisselle.

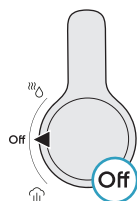
5. Insérez la broche de nettoyage plus épaisse dans l'orifice de l'embout de la buse à vapeur.



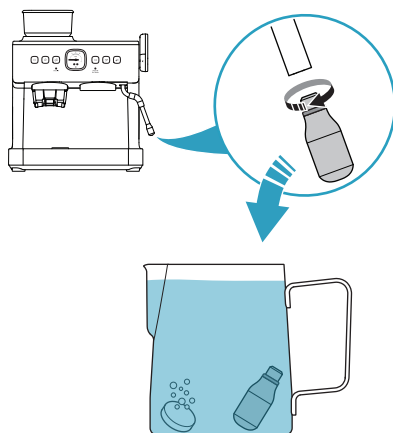
6. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude et laissez l'eau couler à travers la buse vapeur pendant 40 secondes.



7. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).



8. Si le blocage persiste, retirez l'embout de la buse à vapeur et nettoyez-le avec une solution de détartrage (voir page 114).



Nettoyage et entretien - Moulin à café

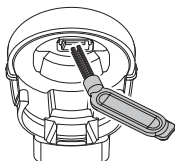
Les fraises coniques sont utilisées pour moudre les grains de café à une taille appropriée pour l'extraction de l'expresso.

Le système antistatique est équipé pour empêcher l'éjection des grains de café en dehors du panier-filtre pendant la mouture.

Les dépôts de marc de café et d'huiles s'accumulent au fil du temps, affectant le goût du café et le fonctionnement du moulin intégré.

Chaque semaine ou au moins une fois toutes les deux semaines

1. Retirez le marc de café restant du support de mouture et de la sortie de mouture à l'aide de la brosse de nettoyage.



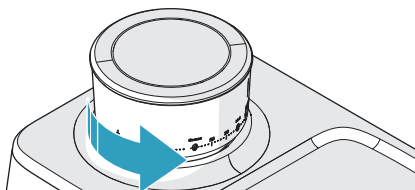
2. Nettoyez le support de mouture et la sortie de mouture avec une éponge ou un chiffon humide, puis avec un chiffon sec.

Tous les 1 à 2 mois

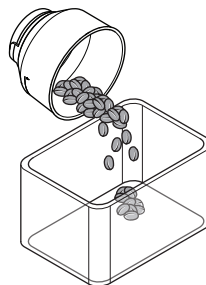
Si le moulin est utilisé quotidiennement, les fraises doivent être nettoyées pour garantir les meilleures performances du moulin intégré. Un nettoyage régulier permet aux fraises d'obtenir des résultats de mouture constants, ce qui est particulièrement important pour moudre des grains de café pour l'expresso.

ATTENTION : N'utilisez jamais de nettoyants caustiques ou abrasifs et n'immergez jamais le produit dans un liquide.

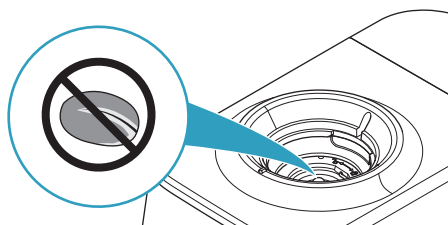
1. Notez le réglage actuel de la mouture. Cela vous permet d'obtenir le même réglage après le nettoyage.
2. Tournez la trémie à grains complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller.



3. Retirez la trémie à grains et mettez les grains de café restants dans un récipient hermétique.



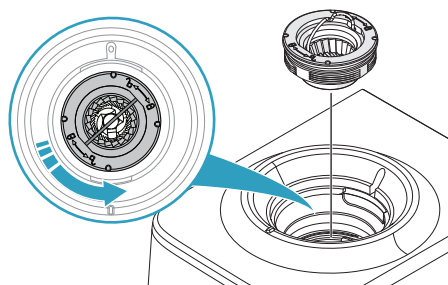
4. Nettoyez la trémie à grains à l'aide de la brosse de nettoyage.
5. Retirez les grains de café restants de la fraise supérieure.



6. Installez la trémie à grains vide et appuyez sur le bouton de mouture d'une tasse ou de deux tasses. Si aucun marc de café ne sort, la fraise supérieure est vide.

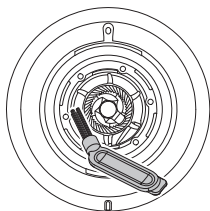
Remarque : Lorsque la trémie à grains n'est pas installée, les boutons de mouture d'une tasse et de deux tasses clignotent et le moulin ne peut pas démarrer.

7. Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.
8. Retirez la trémie à grains.
9. Soulevez la poignée de la fraise supérieure.
10. Tournez la fraise supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du collet du moulin.

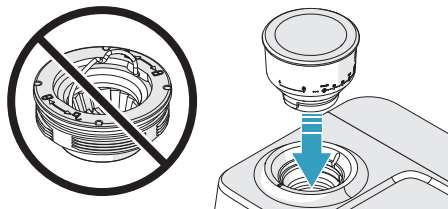


ATTENTION : Ne nettoyez pas la fraise supérieure à l'eau.

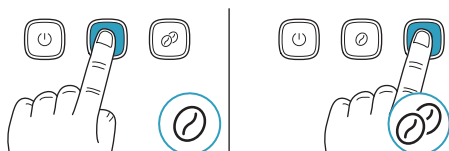
11. Nettoyez les pièces et les surfaces de la chambre de mouture et du collet de mouture à l'aide de la brosse de nettoyage.



12. N'installez pas la fraise supérieure, mais installez la trémie à grains vide.



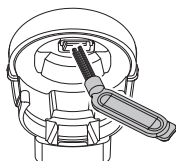
13. Branchez l'alimentation électrique et mettez le produit sous tension.
14. Appuyez sur le bouton de mouture d'une tasse ou de deux tasses.



Si du marc de café apparaît dans le moulin, retirez-le à l'aide de la brosse de nettoyage. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de marc de café lorsque vous appuyez sur un bouton de mouture.

ATTENTION : Ne versez pas de l'eau ou tout autre liquide dans la chambre de mouture.

15. Éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.
16. Retirez le marc de café restant du support de mouture et de la sortie de mouture à l'aide de la brosse de nettoyage.



17. Nettoyez le support de mouture et la sortie de mouture avec une éponge ou un chiffon humide, puis avec un chiffon sec.

18. Retirez la trémie à grains et installez la fraise supérieure. Veillez à ce que la fraise supérieure s'aligne sur la surface du collet du moulin.

ATTENTION : Si la fraise supérieure n'est pas installée correctement, le moulin produit un marc de café grossier.

19. Installez la trémie à grains.

Remarque : Lorsque la trémie à grains n'est pas installée, les boutons de mouture d'une tasse et de deux tasses clignotent et le moulin ne peut pas démarrer.

20. Réglez la trémie sur le réglage de mouture que vous avez noté.

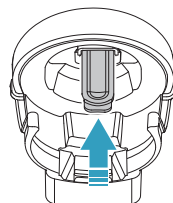
Remarque : Après le nettoyage, le réglage optimal de la mouture peut avoir changé. Pour trouver le réglage optimal de la mouture, reportez-vous à la section « Régler la mouture du café » à la page 106.

Tous les 2 à 3 mois

Si le moulin est utilisé quotidiennement, la trémie à grains doit être nettoyée pour garantir une performance optimale.

Remarque : Lorsque la trémie à grains n'est pas installée, les boutons de mouture d'une tasse et de deux tasses clignotent et le moulin ne peut pas démarrer.

1. Nettoyez les surfaces intérieures du moulin par le bas à l'aide de la brosse de nettoyage.



2. Nettoyez les fraises, le collet du moulin, la chambre de mouture et la sortie de mouture. Reportez-vous à la section « Tous les 1 à 2 mois » à la page 111.

Détartrage

Après une utilisation prolongée, votre machine à expresso peut développer une accumulation de dépôts minéraux et nécessiter un détartrage occasionnel.

Nous recommandons de détartrer votre machine à expresso tous les 4 à 6 mois, bien que cette période dépende de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

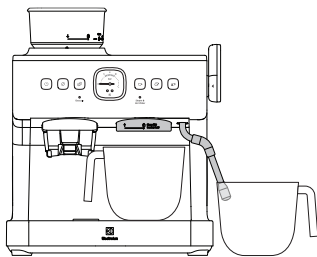
Rappel du détartrage

Lorsque l'appareil détecte que la consommation d'eau est de 15 litres, le voyant de détartrage s'allume. Le voyant de détartrage reste allumé jusqu'à ce que la procédure de détartrage soit terminée. Vous pouvez arrêter le rappel de détartrage et redémarrer le contrôle de la consommation d'eau en rétablissant tous les paramètres d'usine. Reportez-vous à la section « Restaurer les paramètres d'usine » à la page 107.

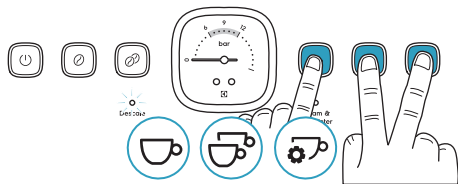
Remarque : Si la procédure de détartrage n'est pas entièrement terminée ou si elle s'arrête à l'une des étapes, il est nécessaire de recommencer la procédure depuis le début.

Effectuer un détartrage

1. Préparez une solution de détartrage. Reportez-vous à la section « Préparer une solution de détartrage » à la page 114.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec la solution de détartrage et installez le réservoir d'eau.
3. Placez un récipient d'un litre sous la tête de brassage.



4. Placez un autre récipient d'un litre sous la buse à vapeur.
5. Allumez le produit.
6. Appuyez simultanément et longuement sur les boutons une tasse, deux tasses et le bouton de tasse manuelle d'expresso.



7. Attendez que le voyant de détartrage clignote, que le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) et le voyant de vapeur et d'eau chaude soient allumés en continu et que tous les autres boutons soient éteints. Un bip sonore retentit et l'appareil est en mode détartrage.

Remarque : Si la procédure de détartrage n'est pas lancée dans un délai d'une minute, l'appareil revient au mode de fonctionnement standard.

Remarque : La procédure de détartrage peut être interrompue à tout moment à l'aide du bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ). Toutefois, si la procédure de détartrage n'est pas entièrement terminée, le voyant de détartrage reste allumé.

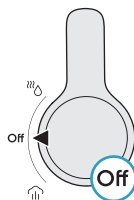
8. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position vapeur. Le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) et le voyant de vapeur et d'eau chaude se mettent à clignoter.



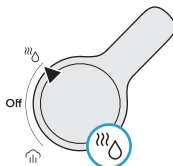
9. Attendez 2 minutes pendant que la pompe fonctionne. La solution de détartrage chaude s'écoule de la tête de brassage et de la buse à vapeur, et la pompe émet des bruits différents.

Remarque : Si la procédure n'est pas poursuivie dans les 5 minutes qui suivent l'arrêt de la pompe, l'appareil revient en mode de fonctionnement standard, sauf que le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote car le cadran est en position vapeur.

10. Lorsque l'appareil émet un bip et que le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) est allumé avec une lumière fixe, tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ). Le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote en continu.



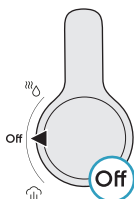
11. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le entièrement à l'eau courante chaude jusqu'à ce que toute la solution de détartrage restante soit éliminée.
12. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pure.
13. Videz et nettoyez les récipients de 1 litre et replacez-les sous la tête de brassage et la buse à vapeur.
14. Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position eau chaude. Le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) et le voyant de vapeur et d'eau chaude se mettent à clignoter.



15. Attendez 2 minutes pendant que la pompe fonctionne. L'eau chaude s'écoule de la tête de brassage et de la buse à vapeur, et la pompe émet des bruits différents.

Remarque : Si la procédure n'est pas poursuivie dans les 5 minutes qui suivent l'arrêt de la pompe, l'appareil revient en mode de fonctionnement standard, sauf que le voyant de vapeur et d'eau chaude clignote car le cadran est en position eau chaude.

16. Lorsque l'appareil émet un bip, que le voyant de détartrage s'éteint et que le bouton ON/OFF (ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) est allumé avec une lumière fixe, tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ). La procédure de détartrage est terminée et le produit est réglé sur le mode de fonctionnement standard.

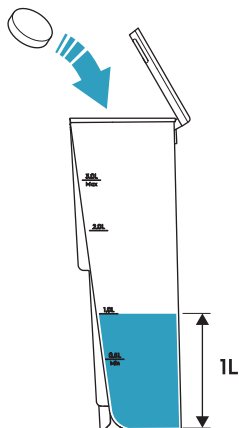


Préparer une solution de détartrage

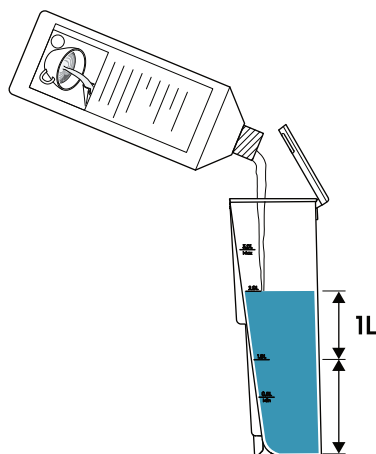
Il existe 3 solutions de détartrage différentes :

- Tablette de nettoyage pour café dissoute dans l'eau.
- Détartrant pour café.
- Un mélange de vinaigre blanc ou d'acide citrique et d'eau chaude.

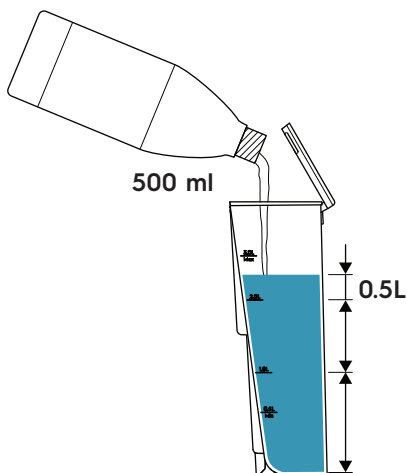
1. Préparez la solution de détartrage dans un récipient d'un litre.
2. Pour les tablettes de nettoyage, procédez comme suit :



- a. Remplissez le récipient avec 1 litre d'eau chaude.
 - b. Ajoutez 1 tablette de nettoyage et attendez qu'elle soit complètement dissoute (veuillez suivre les instructions du produit de nettoyage sélectionné).
3. Pour le détartrant pour café, procédez comme suit :



- a. Remplissez le récipient avec 1 litre d'eau chaude.
 - b. Ajoutez le détartrant pour café et laissez la solution se mélanger. (Veuillez suivre les instructions du produit de nettoyage sélectionné)
4. Pour le vinaigre blanc ou la solution d'acide citrique, procédez comme suit.



- a. Remplissez le récipient avec 500 ml d'eau chaude et 500 ml de vinaigre blanc ou 1 litre d'eau chaude et 50 g d'acide citrique.
- b. Laissez la solution se mélanger.

Dépannage

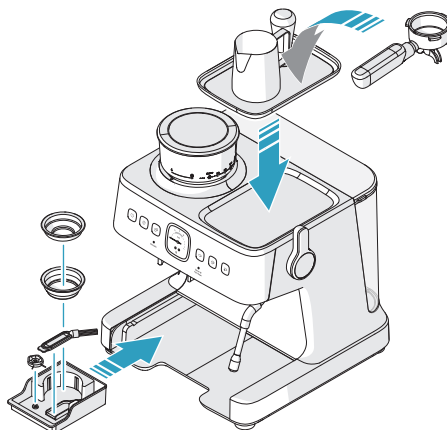
Problème	Cause	Solution
Aucun voyant du panneau de commande n'est allumé.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Connectez la fiche d'alimentation à l'alimentation électrique.
Des bips sonores continus sont émis par le produit.	Le cadran à vapeur et à eau chaude n'est pas en position OFF (DÉSACTIVÉ) lorsque vous allumez le produit.	Tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position OFF (DÉSACTIVÉ).
	La fonction vapeur ou eau chaude est utilisée trop longtemps.	
Il y a un tic-tac lorsque le produit démarre et un sifflement lorsque le processus de brassage est terminé.	La vanne de régulation de la pression est en service.	Aucune action n'est nécessaire.
Le bouton de mouture d'une tasse et le bouton de mouture de deux tasses clignotent rapidement en même temps. Si vous appuyez sur un bouton de mouture, 3 bips sonores sont émis.	La trémie à grains n'est pas installée.	Installez la trémie à grains.
Le bouton de mouture d'une tasse et le bouton de mouture de deux tasses clignotent rapidement l'un après l'autre. Si vous appuyez sur un bouton de mouture, 3 bips sonores sont émis.	Le moulin a été utilisé plus de 3 minutes au cours des 6 dernières minutes.	Attendez 6 minutes.
Le bouton de mouture d'une tasse et le bouton de mouture de deux tasses clignotent rapidement 3 fois. Si vous appuyez sur un bouton de mouture, 3 bips sonores sont émis.	Le moulin est obstrué.	Nettoyez le moulin. Reportez-vous à la section « Tous les 2 à 3 mois » à la page 112. Si le nettoyage du moulin n'a pas résolu le problème, adressez-vous à un centre de service Electrolux.
	Le moteur s'est arrêté parce que le courant est anormalement élevé.	
Le moulin fonctionne mais aucun marc de café ne sort.	Le moulin est obstrué ou le moulin contient du marc de café au lieu de grains de café.	Nettoyez le moulin. Reportez-vous à la section « Tous les 2 à 3 mois » à la page 112.
Le marc de café est éjecté du panier-filtre pendant la mouture.	Le moulin est obstrué.	Nettoyez le moulin. Reportez-vous à la section « Tous les 2 à 3 mois » à la page 112.
La quantité de marc de café dans le panier-filtre après la mouture est incorrecte.	Le moulin est obstrué.	Nettoyez le moulin. Reportez-vous à la section « Tous les 2 à 3 mois » à la page 112.
5 bips sonores sont émis et tous les boutons clignotent.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau et attendez 1 minute.
	L'eau ne peut pas passer par le panier-filtre parce qu'il y a trop de marc de café, que le marc de café est trop fin ou que le marc de café a été pressé trop fort avec le pilon.	Utilisez une plus petite quantité de marc de café. Ajustez le réglage de la mouture pour obtenir une mouture plus grossière. Appuyez plus légèrement sur le marc de café avec le pilon.

Problème	Cause	Solution
Aucun expresso ne sort du porte-filtre ou l'écoulement de l'expresso n'est pas régulier.	Il y a trop de marc de café, le marc de café est trop fin ou le marc de café a été pressé trop fort avec le pilon.	Utilisez une plus petite quantité de marc de café. Ajustez le réglage de la mouture pour obtenir une mouture plus grossière. Appuyez plus légèrement sur le marc de café avec le pilon.
Le porte-filtre ne peut pas être installé correctement dans la tête de brassage.	Il y a trop de marc de café.	Utilisez une plus petite quantité de marc de café.
Il n'y a pas de crème sur le dessus de l'expresso	Les grains de café sont humides.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
	Le marc de café est trop grossier.	Réglez une mouture de café plus fine.
La vapeur ne sort pas lorsque vous tournez le cadran à vapeur et à eau chaude sur la position vapeur.	Le démarrage du produit n'est pas terminé.	Attendez que le voyant de vapeur et d'eau chaude s'allume en continu.
	La buse à vapeur est obstruée.	Nettoyez l'embout de la buse à vapeur.
Le voyant de détartrage est allumé.	Le produit détecte que la consommation d'eau est de 15 litres et qu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage.	Effectuez un détartrage. Reportez-vous à la section « Effectuer un détartrage » à la page 113. Vous pouvez également arrêter le rappel de détartrage et redémarrer le contrôle de la consommation d'eau en rétablissant tous les paramètres d'usine. Reportez-vous à la section « Restaurer les paramètres d'usine » à la page 107.
Il y a de l'eau sur la surface de la paillasse où le produit est installé.	Le plateau d'égouttement est plein.	Videz le plateau d'égouttement.
	Il y a une fuite au niveau du réservoir d'eau.	Installez correctement le réservoir d'eau. Si l'installation correcte n'a pas résolu le problème, adressez-vous à un centre de service Electrolux.
	Il y a une fuite au niveau du plateau d'égouttement.	Installez correctement le plateau d'égouttement. Si l'installation correcte n'a pas résolu le problème, adressez-vous à un centre de service Electrolux.
Il y a une fuite d'eau sur le bord du porte-filtre.	Il y a du marc de café sur le bord du porte-filtre lorsqu'il est installé dans la tête de brassage.	Retirez tout le marc de café du bord du porte-filtre.
Un expresso trop léger s'écoule autour du porte-filtre ou celui-ci est mal fixé.	Le joint en silicone de la tête de brassage est endommagé.	Demandez à un centre de service Electrolux de remplacer le joint en silicone de la tête de brassage.

Rangement

1. Placez les paniers-filtres, la brosse de nettoyage et la broche de nettoyage dans la trousse à outils, derrière le plateau d'égouttement.
2. Placez le plateau sur le chauffe-tasses.
3. Placez le pilon, le pot à lait et le porte-filtre sur le plateau.

ATTENTION : Ne laissez pas le porte-filtre installé dans la tête de brassage lorsque vous n'utilisez pas le produit. Le joint en silicone à l'intérieur de la tête de brassage peut être endommagé.



En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés. Veuillez trier les composants individuels par type et les jeter dans les conteneurs appropriés en fonction des instructions de traitement des déchets locales. Le recyclage des matériaux d'emballage réduit les utilisations de matériaux bruts et les quantités de déchets dans les décharges. Contribuez à protéger l'environnement et la santé humaine en recyclant vos emballages.



Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Accessoires

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

* Les accessoires sont soumis à la disponibilité en fonction des pays.

შვედური აზროვნება, უკეთესი ცხოვრების სტანდარტი

ჩვენი შვედური მემკვიდრეობითა და საოჯახო ცხოვრებაზე ზრუნვით, მგზნებარედ ვქმნით უზრუნველ, მდგრად საოჯახო ცხოვრების გამოცდილებას, რომელიც მნიშვნელოვანია თქვენთვის და ჩვენი საერთო მომავლისთვის.

გვსურს, ჯანსაღი და მდგრადი კვება გავხადოთ უფრო შთამაგონებელი და უზრუნველი და ამბიციური მიზნებიც დავისახოთ. 2030 წლის ჩვენი მიზნების შესახებ, დეტალურად გაეცანით აქ:



ენჯივით ჩვენს ვებსაიტს, რათა:



მიიღეთ ინფორმაცია მოხმარებასთან, ბროშურებთან, უნესივრობათა აღმოფხვრასა და სერვისთან დაკავშირებით:
www.electrolux.com



უკეთესი მომსახურების მისაღებად, დაარეგისტრირეთ თქვენი პროდუქტი:
www.electrolux.com/productregistration



შეიძინეთ აქსესუარები და სახარჯი მასალები თქვენი მონყობილობისათვის:
www.electrolux.com/shop

მომხმარებელზე ზრუნვა და მომსახურება

მომსახურებასთან დაკავშირებისას, გთხოვთ მზად გქონდეთ შემდეგი მონაცემები:

- მოდელის ნომერი
- PNC ნომერი
- სერიული ნომერი

აღნიშნული ინფორმაციის ხილვას შეფასების ფირფიტაზე შეძლებთ.

შინაარსი

უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული ინსტრუქციები	120
--	-----

შესავალი.....	123
პროდუქტის მიმოხილვა	123
განთავსებისა და ფუნქციის მიმოხილვა	124
მართვის პანელის მიმოხილვა	125
წნევის გადამწოდი და ესპრესოს ექსტრაქცია	126

პირველ გამოყენებამდე მოსამზადებელი სამუშაოები... ..	127
ყველა ნაწილის მომზადება და დამონტაჟება	127
პროდუქტის ჩართვა	129

ყოველდღიური მუშაობა	130
ესპრესო ყავის მომზადება	130
რძის აქაფება	133
ლათეს ან კაპუჩინოს მომზადება.....	134
ყავის სტილები	135
წინასწარ დაფუჭული ყავა.....	136

პარამეტრები და რეგულირებები.....	136
ყავის დაფქვის რეგულირება	136
ყავის დაფქვის ოდენობის პერსონალიზება.....	136
ესპრესოს ფინჯების მოცულობათა პერსონალიზება.....	136
ყავის ექსტრაქციის ტემპერატურის პერსონალიზება.....	138
ქარხნულ პარამეტრებზე დაბრუნება ...	138

წმენდა და მოვლა- ესპრესოს მანქანა	139
ყოველთვის გამოყენებამდე	139
ყოველთვის გამოყენების შემდეგ.....	139
კვირეულად	140
ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ.....	140
საჭიროების შემთხვევაში	141

წმენდა და მოვლა- ყავის საფეკავი	142
ყოველკვირეულად ან სულ მცირე, ყოველ ორ კვირაში ერთხელ	142
ყოველ 1-2 თვეში ერთხელ.....	142
ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ.....	144

ნადების მოცილება.....	145
ნადების მოცილების შემახსენებელი....	145
ნადების მოცილების პროცედურის განხორციელება.....	145
ნადების მოსაცილებელი სითხის მომზადება	146

უწესივრობათა აღმოფხვრა	148
------------------------------	-----

შენახვა.....	151
--------------	-----

განკარგვა.....	151
----------------	-----

უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული ინსტრუქციები მოწყობილობის პირველად გამოყენებამდე ყურადღებით წაიკითხეთ შემდეგი ინსტრუქციები.

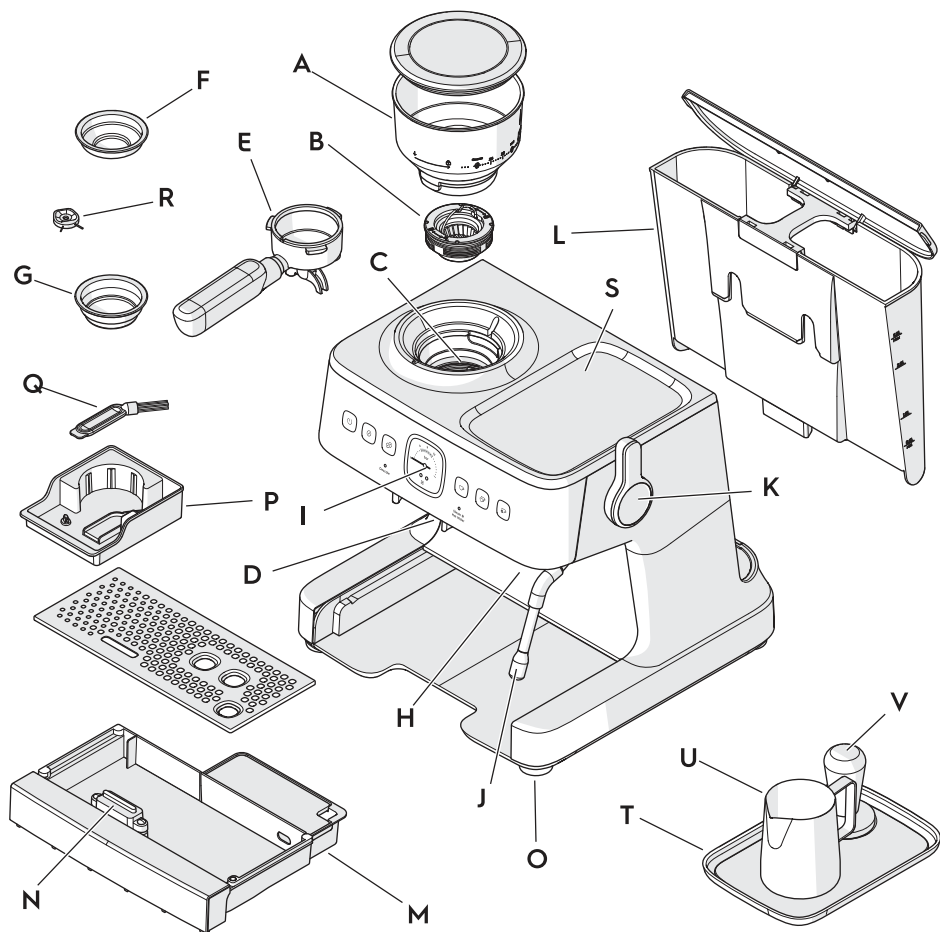
- ამ მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია ბავშვებისთვის 8 წლის ასაკიდან და ასევე შეზღუდული ფიზიკური, მგრძნობელობითი ან ფსიქიკური შესაძლებლობების მქონე პირებისთვის, ან გამოცდილებისა და ცოდნის არმქონე პირებისთვის, იმ შემთხვევაში, თუ მათ მიიღეს ინსტრუქცია მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ ან იმყოფებიან მეთვალყურეობის ქვეშ და იაზრებენ არსებულ საფრთხეებს.
- ბავშვების მოწყობილობასთან თამაში დაუშვებელია.
- გასუფთავება და მომხმარებლის მიერ მოწყობილობის შეკეთება არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, თუკი ისინი არ არიან სულ მცირე 8 წლის ასაკის და არ იმყოფებიან შესაბამისი ზედამხედველობის ქვეშ.
- გთხოვთ, 8 წლამდე ასაკის ბავშვებს მოარიდოთ მოწყობილობა და კვების კაბელი.
- მოწყობილობა მხოლოდ ისეთ კვების მიწოდებასთან უნდა იყოს დაკავშირებული, რომლის ძაბვა და სიხშირეც შეესაბამება შეფასების ფირფიტაზე წარმოდგენილ ტექნიკურ მახასიათებლებს.
- ნურასოდეს გამოიყენებთ ან აიღებთ მოწყობილობას, თუ
 - კვების კაბელი დაზიანებულია,
 - გარსსაცმი დაზიანებულია
- მოწყობილობა მხოლოდ დამინებულ შტეფსელის როზეტს უნდა დაუკავშირდეს. საჭიროების შემთხვევაში, შესაძლებელია 10 ამპერიანი დამაგრძელებელი კაბელის გამოყენებაც.
- თუ მოწყობილობა ან კვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან ასარიდებლად, იგი მწარმოებელმა, მისმა მომსახურების აგენტმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა უნდა გამოცვალოს.
- მოწყობილობა ყოველთვის მოათავსეთ ბრტყელ, თანაბარ ზედაპირზე.

- ყოველთვის გამოაერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან, თუკი აპირებთ მის უყურადღებოდ დატოვებას და ასევე იქამდე, სანამ ააწყობთ, დაშლით ან განმენდთ მას.
 - მოწყობილობის სამუშაო ან შესანახი ტემპერატურა 0 °C-ს არ უნდა აღემატებოდეს.
 - მოწყობილობას ნუ ამუშავებთ მაღალი ტემპერატურის, ძლიერი მაგნიტური ველის და ტენიანი ჰაერის მქონე გარემოში.
 - მოწყობილობა და აქსესუარები მუშაობის განმავლობაში ცხელდება. გამოიყენეთ მხოლოდ განსაზღვრული სახელურები და კნობები. განმენდამდე ან შენახვამდე, დააცადეთ რომ გაგრილდეს.
 - კვების კაბელი მოწყობილობის რომელიმე ცხელ ნაწილთან კონტაქტში არ უნდა მოვიდეს.
 - ხარშვის პროცესის განმავლობაში, ნუ მოხსნით წყლის ავზს. თუკი მეტი წყლის დამატება გსურთ, მოწყობილობის გამოსართავად ჩართვა/გამორთვის ღილაკს დააჭირეთ. ყველა ნათურა გაითიშება, რაც იმას ნიშნავს, რომ მოწყობილობა გაითიშა.
 - ნუ მოხსნით პორტაფილტრს ხარშვის პროცესის დროს ან როდესაც მოწყობილობის პრესირების განმავლობაში პორტაფილტრიდან ორთქლი ან ცხელი წყალი გადმოდის.
- საშიშროება! არსებობს დამდუღვრის რისკი.**
- **გაფრთხილება: მოერიდეთ ორთქლით დამწვრობას.**
 - ორთქლის ფუნქციის გამოყენებისას, შესაძლებელია სახარში თავიდან ცხელი წყლის წვეთები გადმოიქცეს. **საშიშროება! წყალი ცხელია, არსებობს დამდუღვრის რისკი.**
 - როდესაც თქვენ მოატრიალებთ ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატს, გადმოვა ცხელი წყლის პარტია. გაფრთხილდით და ნელა გახსენით ორთქლის სარქველი. **საშიშროება! წყალი ცხელია, არსებობს დამდუღვრის რისკი.**
 - მოწყობილობას მთლიანად ნუ მოათავსებთ წყალსა თუ სხვა სითხეში.
 - ნუ გადააჭარბებთ მოწყობილობაზე მითითებულ შევსების მაქსიმალურ დონეს.

- წყლის ავზი შეავსეთ მხოლოდ ახალი ცივი წყლით და არასოდეს შეავსოთ იგი რძითა თუ სხვა სითხეებით.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას, თუ წყლის ავზი ცარიელია.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას საწვეთური ლანგარისა თუ საწვეთური ცხაურის გარეშე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც იყენებთ მაღალ ჭიქას ან ბოკალს.
- ნუ გამოიყენებთ ან მოათავსებთ მოწყობილობას ცხელ ზედაპირზე ან სიციხის წყაროსთან.
- **გაფრთხილება:** მოერიდეთ კონექტორზე დაღვრას.
- მოცემული მოწყობილობა მხოლოდ საოჯახო პირობებში მოხმარებას შეესაბამება. მწარმოებელი საკუთარ თავზე არ იღებს ზიანზე რაიმე ისეთ პასუხისმგებლობას, რომელიც შეუსაბამო ან არასწორი მოხმარებითაა გამოწვეული.
- **გაფრთხილება:** პოტენციური დაზიანება შესაძლოა არასწორი გამოყენებით იყოს განპირობებული.
- **გაფრთხილება:** მოწყობილობას, მისი გამოყენების დროს, კარადაში ნუ მოათავსებთ.
- ეს მოწყობილობა რაიმე გარეშე ტაიმერის ან ცალკეული დისტანციური მართვის სისტემის დაქვემდებარებით მუშაობისათვის არ არის განკუთვნილი.
- მოცემული მოწყობილობის სამიზნე გამოყენება მოიაზრება საოჯახო და მსგავს პირობებში:
 - ოფისებისა და სხვა სამუშაო გარემოს თანამშრომელთა სამზარეულო სივრცეები;
 - აგარაკები;
 - სასტუმროების, მცირე ზომის სასტუმროებისა და სხვა საცხოვრებელი ტიპის გარემოების კლიენტების მიერ;
 - „ბედ ენდ ბრეკფესტ“ ტიპის გარემოები.

შესავალი

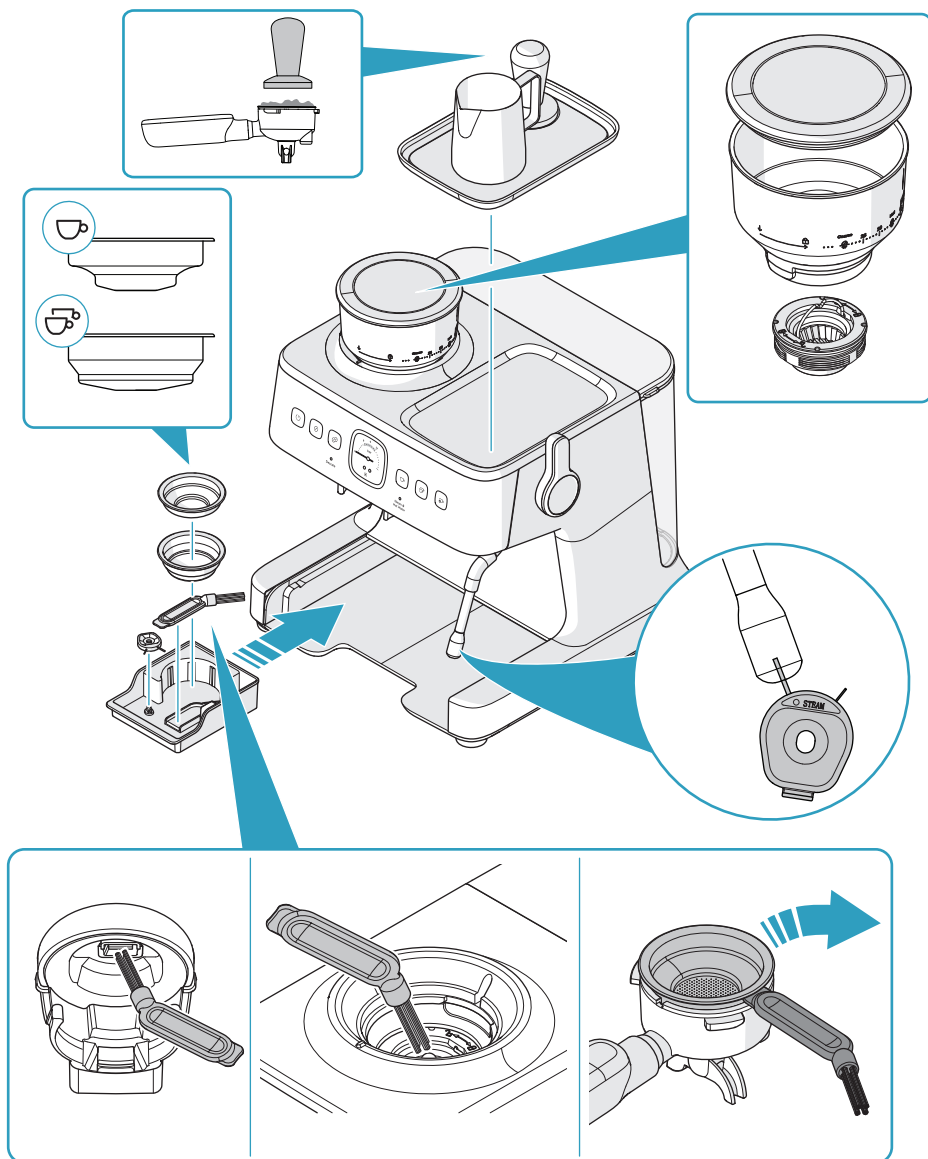
პროდუქტის მიმოხილვა



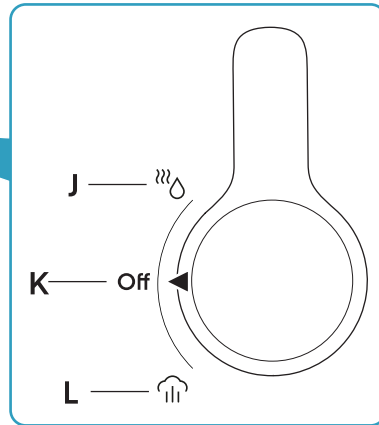
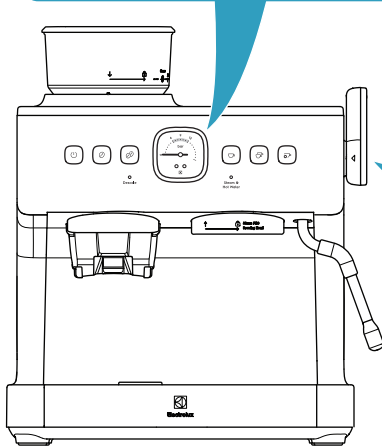
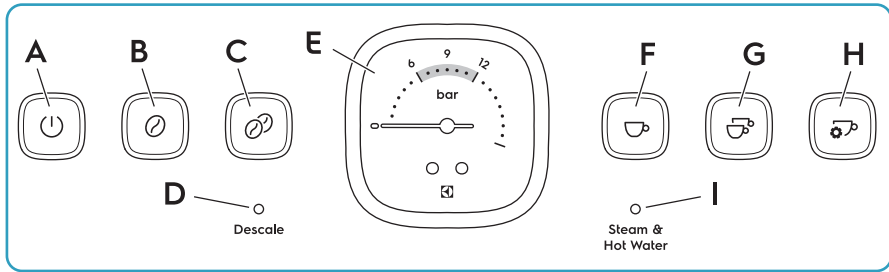
- A. მარცვლების მოხსნადი ჩამტვირთავი
- B. მოხსნადი ზედა ბორი
- C. ყავის არასტატიკური საფეკავი
- D. 58 მმ-იანი PRO საფეკავი საყრდენში
- E. 58 მმ-იანი PRO პორტაფილტრი
- F. 58 მმ-იანი PRO ერთფინჯიანი ფილტრის კალათი
- G. 58 მმ-იანი PRO ორფინჯიანი ფილტრის კალათი
- H. 58 მმ-იანი PRO მოსადუღებელი თავი
- I. წნევის გადამზოდი
- J. ორთქლისა და ცხელი წყლის ღერო
- K. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი
- L. წყლის მოხსნადი ავზი

- M. ცხურიალი მოხსნადი საწვეთური ლანგარი
- N. საწვეთური ლანგარი ტივტივას/წყლის დონის ინდიკატორი
- O. არასრიალა ფეხები
- P. ხელსაწყობა ნაკრები
- Q. საწმენდი ჯაგრისი
- R. საწმენდი პინი
- S. ფინჯის შემათბობელი
- T. აქსესუარების ლანგარი
- U. 360 მლ-იანი რძის ხელადა
- V. 58 მმ-იანი PRO ტემპერი

განთავსებისა და ფუნქციის მიმოხილვა



მართვის პანელის მიმოხილვა



- A. ჩართვა/გამორთვის ღილაკი
- B. ერთი ფინჯის დაფქვის ღილაკი
- C. ორი ფინჯის დაფქვის ღილაკი
- D. ნალექის მოცილების ნათება
- E. წნევის გადამწოდი
- F. ერთი ფინჯის ესპრესოს ღილაკი
- G. ორი ფინჯის ესპრესოს ღილაკი

- H. მექანიკური ფინჯის ესპრესოს/პროგრამის ღილაკი
- I. ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება
- J. ცხელი წყალი
- K. გათიშვა
- L. ორთქლი

წნევის გადამწოდი და ესპრესოს ექსტრაქცია

ესპრესოს იდეალური ექსტრაქცია

კარგი ხარისხის ესპრესო პორტაფილტრიდან თანაბრად, თბილი თაფლისმაგვარი კონსისტენციით გადმოედინება.

წნევის გადამწოდზე (B), მოდულებისთვის იდეალური წნევა 6-სა და 12-ს შორის მერყეობს. ზედა ფენას, კრემს, კარამელისფერი შეფერილობა აქვს.

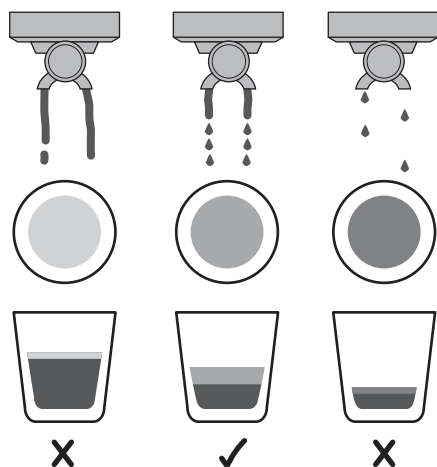
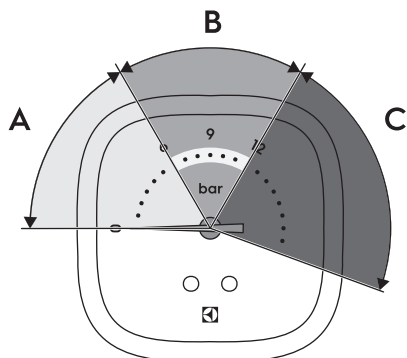
ექსტრაქციის პროცესი

თუკი წნევის გადამწოდზე (A) წნევის მაჩვენებელი 6-იანს ჩამოცდება, ესპრესო ძალიან სწრაფად გადმოედინება და მჟავე და წყლიანი გახდება. აღნიშნულის მიზეზი შეიძლება იყოს ყავის მარცვლების ზედმეტი სიუხეზე, შესაძლოა ყავის მარცვლების ოდენობა არასაკმარისია, ყავის მარცვლები ძველია ან ყავის მარცვლები ტემპერით საკმარისად არ დაპრესილია.

ჭარბი ექსტრაქცია

თუკი წნევის გადამწოდზე (C) წნევის მაჩვენებელი 12-იანს აცდება, ესპრესო ძალიან ნელა გადმოედინება და მწარე გახდება. აღნიშნულის მიზეზი შეიძლება იყოს ყავის მარცვლების ზედმეტი სირბილე, შესაძლოა ყავის მარცვლების ოდენობა ჭარბია ან ყავის მარცვლები ტემპერით ძლიერადაა დაპრესილი.

თუკი მიუხედავად სწორი პარამეტრებისა და ტემპერის მართებული ძალის გამოყენებისა, ესპრესოს ხარისხი კვლავ არაღამაკმაყოფილებელია, 148-ე გვერდზე იხილეთ „უწესივრობათა აღმოფხვრა“.

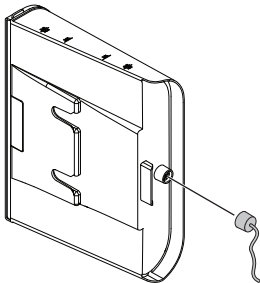


პირველ გამოყენებამდე მოსამზადებელი სამუშაოები

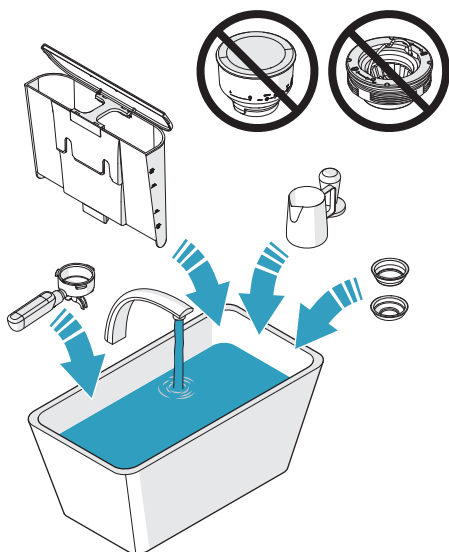
პროდუქტის ესპრესოს მოსამზადებლად გამოყენებამდე აუცილებელია ყველა ნაწილის გასუფთავება და დამონტაჟება და პირველ ჯერზე, მოდულების პროცესის მხოლოდ წყლის გამოყენებით წარმართვა.

ყველა ნაწილის მომზადება და დამონტაჟება

1. ამოიღეთ პროდუქტი შეფუთვიდან და დარწმუნდით, რომ შესაფუთი ყველა მასალა მოხსნილია.
2. პროდუქტი მოათავსეთ ბრტყელ ზედაპირზე.
3. მოხსენით და გადაადგეთ წყლის ავზის ქვედა ნაწილში არსებული წითელი საცობი.



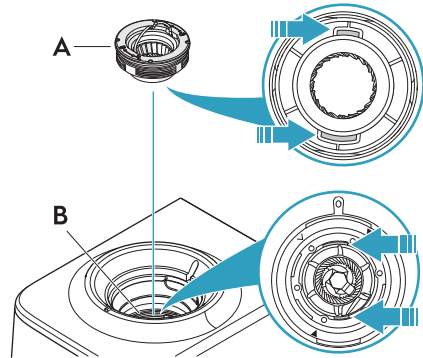
4. თბილი წყლისა და ზომიერი საწმენდი საშუალების გამოყენებით განმინდეთ რძის ხელადა, ტემპერი, ფილტრის კალათები, პორტაფილტრი და წყლის ავზი.



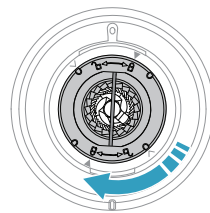
5. საწმენდი ჯაგრისის გამოყენებით განმინდეთ ზედა ბორი და მარცვლების ჩამტვირთავი.

სიფრთხილე: ზედა ბორსა და მარცვლების ჩამტვირთავს წყლის გამოყენებით ნუ განმინდთ.

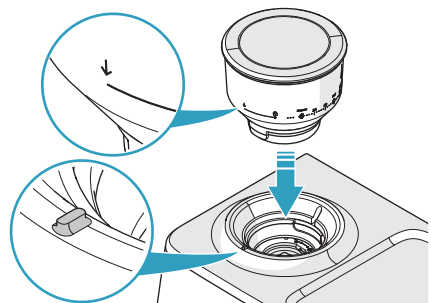
6. მოკიდეთ ხელი ზედა ბორის სახელურს და იგი საფუძვლის მილისში მოათავსეთ. დარწმუნდით, რომ ზედა ბორი (A) საფუძვლის მილისის (B) ზედაპირისადმი სწორედაა განლაგებული.



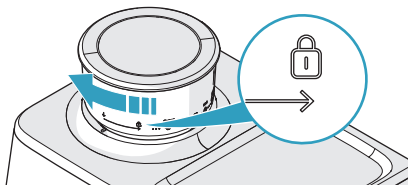
7. ჩასამაგრებლად, საათის ისრის მიმართულებით მოატრიალეთ ზედა ბორი და ჩამოწიეთ სახელური.



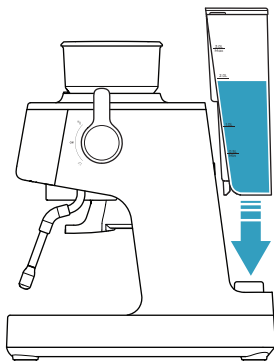
8. ქვედა ისარი გაუსწორეთ ყავის საფუძვლის წინა კიდეზე არსებულ მონიშვნაზე მარცვლების ჩამტვირთავს.



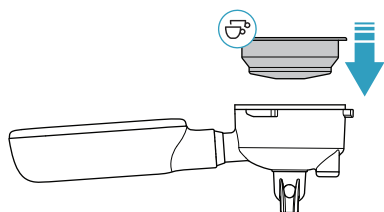
9. ფრთხილად ჩააჭირეთ მარცვლების ჩამტვირთავს და პოზიციის დასაბლოკად, მოატრიალეთ იგი საათის ისრის მიმართულებით.



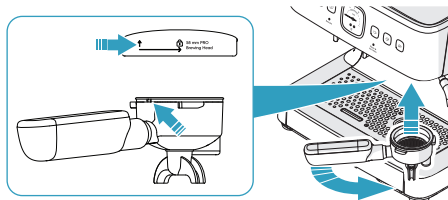
10. დარწმუნდით, რომ წყლის ავზი სუფთაა.
11. წყლის ავზი შეავსეთ სუფთა ცივი წყლით და დაამონტაჟეთ იგი.



12. საჭიროების შემთხვევაში, წყლის ავზში მოათავსეთ წყლის ფილტრი.
13. პორტაფილტრში მოათავსეთ ორფინჯიანი ფილტრის კალათი.



14. პორტაფილტრი გაუსწორეთ მოსადუღებელი თავის ზედა ისარს.

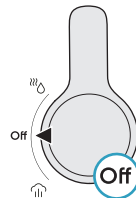


15. პორტაფილტრი მოსადუღებელი თავისადმი ბრტყლად მოათავსეთ.

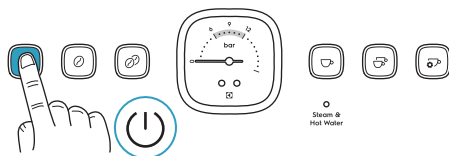
16. პორტაფილტრის სახელურის პოზიციის დასაბლოკად, მოატრიალეთ იგი მარჯვნიდან ცენტრისაკენ.

შენიშვნა: პორტაფილტრის თავდაპირველად რამდენჯერმე მოთავსებისას, სახელურის მოტრიალების დროს შესაძლოა ფიქსირდებოდეს გარკვეული წინააღმდეგობა.

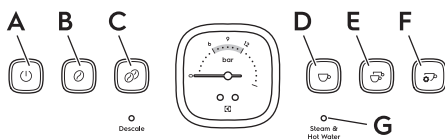
17. დარწმუნდით, რომ ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლათი გათიშულ პოზიციაზეა.



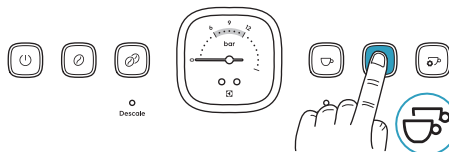
18. პროდუქტი დააკავშირეთ კვების წყაროსთან.
19. დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს.



20. დაწყებისას, ნათდება ღილაკები (A-C) და ციმციმებს ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება (G). დაიცადეთ იქამდე, სანამ ყველა ღილაკი (A-F) და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება (G) ციმციმს არ შეწყვეტს და დაფიქსირდება.



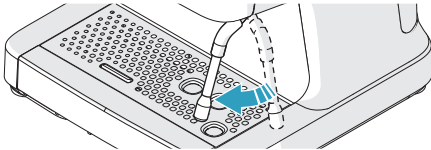
21. დააჭირეთ ორი ფინჯის ესპრესოს ღილაკს. მოსადუღებელი თავიდან, ფილტრის კალათისა და პორტაფილტრის გავლით, წყალი გადმოედინება.



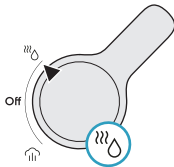
22. დაიცადეთ იქამდე, სანამ წყლის დინება შეწყდება.

შენიშვნა: პროდუქტში წყლის პირველად გაშვებისას, ხდება პროდუქტიდან ჰაერის გამოთავისუფლება, რამაც შესაძლოა ძლიერი ხმაური გამოიწვიოს. ხმაური დაახლოებით 20 წამის შემდეგ წყდება და ეს რაიმე შეცდომაზე არ მიუთითებს.

23. მოატრიალეთ ორთქლის ღერო იქამდე, სანამ საქშენი საწვეთური ლანგრის ზემოთ მოექცევა.

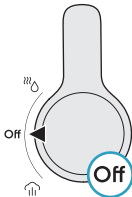


24. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე. ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება აციმციმდება და საქშენიდან ცხელი წყალი გადმოედინება.



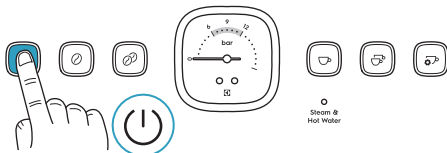
25. დააცადეთ წყალს, რომ იდინოს 20 წამის განმავლობაში.

26. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.



27. ყავის მომზადებამდე, პორტაფილტრი და ფილტრის კალათი თბილი წყლის გამოყენებით განმინდეთ და გააშრეთ.

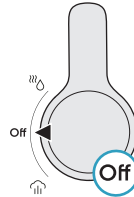
28. პროდუქტის გამოსართავად, დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს. მართვის პანელის ყველა ნათება ჩაქრება.



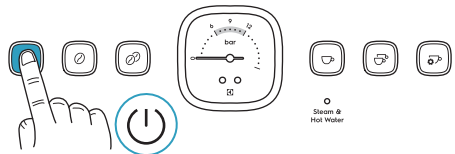
შენიშვნა: 15 წუთის განმავლობაში უმუშაობის შემთხვევაში პროდუქტი ავტომატურად ითიშება.

პროდუქტის ჩართვა

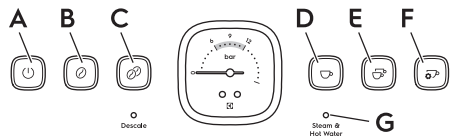
1. დარწმუნდით, რომ ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი გათიშულ პოზიციაზეა.



2. პროდუქტი დააკავშირეთ კვების წყაროსთან.
3. დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს.



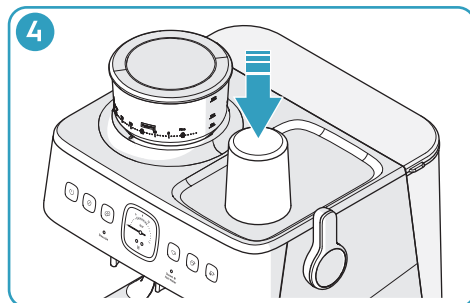
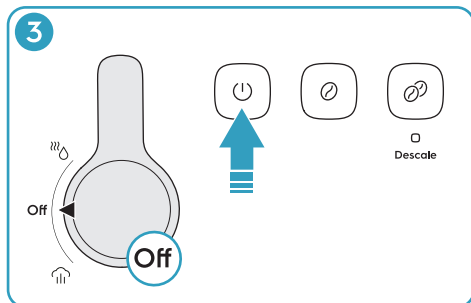
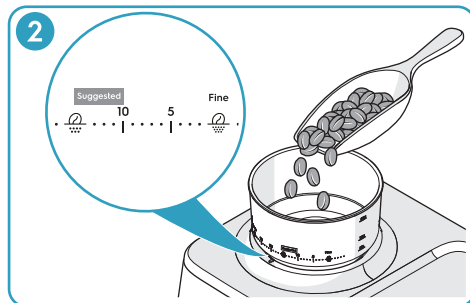
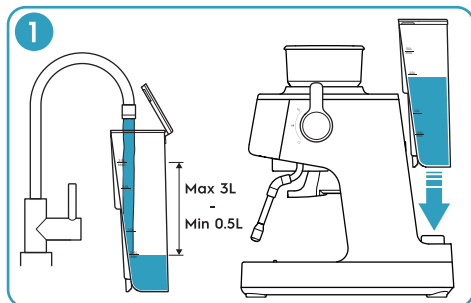
4. დაწყებისას, ნათდება ღილაკები (A-C) და ციმციმებს ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება (G). დაიცადეთ იქამდე, სანამ (D-F) ღილაკები აინთება და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება (G) ციმციმს არ შეწყვეტს და დაფიქსირდება.



როდესაც ყველა ღილაკი (A-F) და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება (G) უწყვეტად ანათებს, პროდუქტი მზადაა მუშაობისთვის.

ყოველდღიური მუშაობა

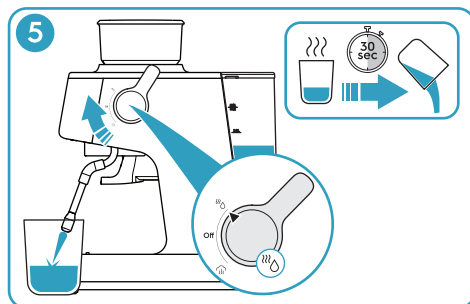
ესპრესო ყავის მომზადება



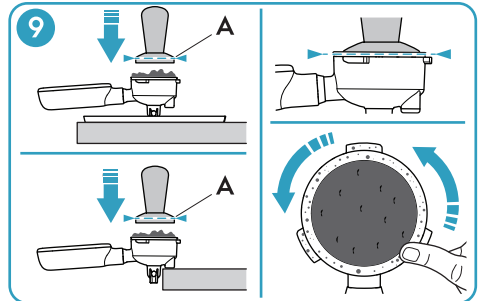
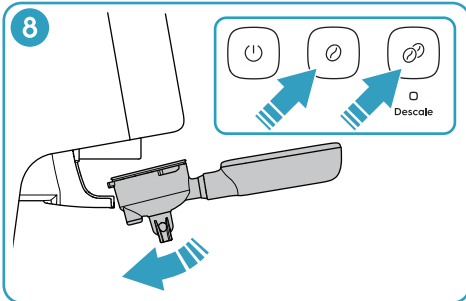
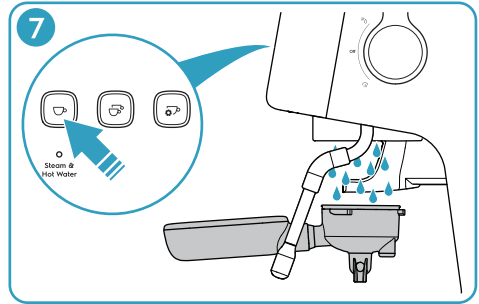
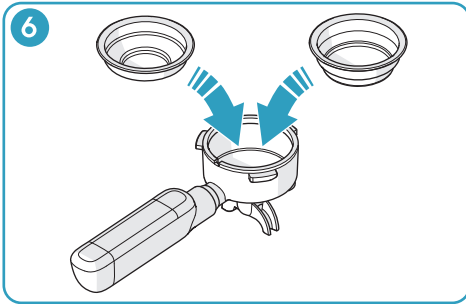
1. წყლის ავზი შეავსეთ სუფთა ცივი წყლით. დარწმუნდით, რომ წყლის დონე 3 ლიტრიან ნიშნულს არ სცდება. დაამონტაჟეთ წყლის ავზი.
2. მარცვლების ჩამტვირთავი შეავსეთ ყავის ახალმომზადებული მარცვლებით და დაამაგრეთ თავსახური. მარცვლების ჩამტვირთავი საათის ისრის მიმართულებით, ყავის საფქვავის წინა კიდეზე არსებულ მონიშვნამდე და მარცვლების ჩამტვირთავის 10-დან 15-მდე მონიშვნამდე მოატრიალეთ.

სიფრთხილე: ნუ ჩაყრით დიდი ოდენობით ყავის მარცვლებს. მარცვლების ჩამტვირთავში დიდი ხნით დაყოვნებული ყავის მარცვლები, დროთა განმავლობაში ტენიანდება და აღნიშნული გავლენას ახდენს დაფქული ყავის ხარისხსა და გემოზე.

შენიშვნა: ესპრესოს შემოთავაზებული საწყისი წერტილი 10-სა და 15-ს შორისაა. რეგულირებების საჭიროების შემთხვევაში, მე-137 გვერდზე იხილეთ „ყავის დაფქვის რეგულირება“.

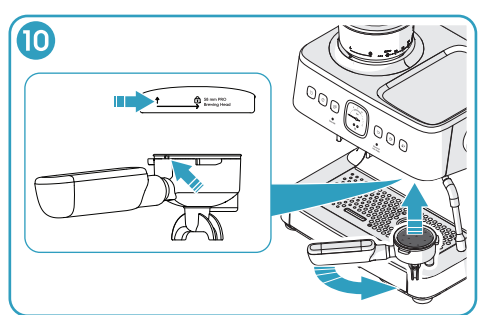


3. ჩართეთ პროდუქტი.
 - ა. დარწმუნდით, რომ ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი გათიშულ პოზიციაზეა.
 - ბ. დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ლილაკს.
4. ფინჯის გამათბობელზე ყავის ფინჯის შესათბობად, გამოიღეთ ლანგარი და ყავის ფინჯანი ფინჯის გამათბობელზე მოათავსეთ.
5. ფინჯის ცხელი წყლით გასათბობად შეასრულეთ შემდეგი:
 - ა. ყავის ფინჯანი ორთქლის ღეროს ქვემოთ მოათავსეთ.

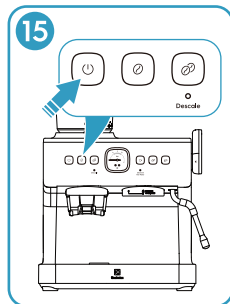
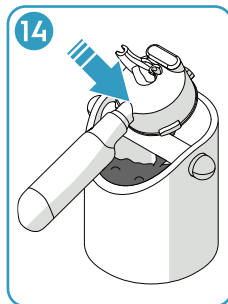
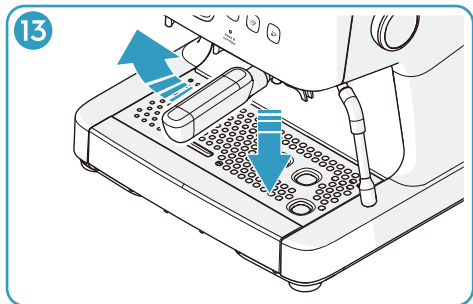
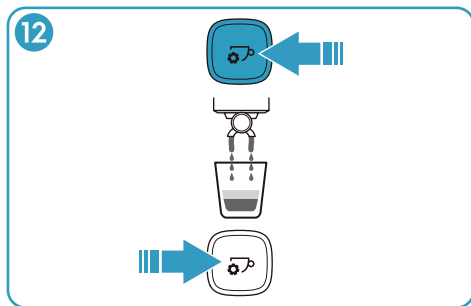
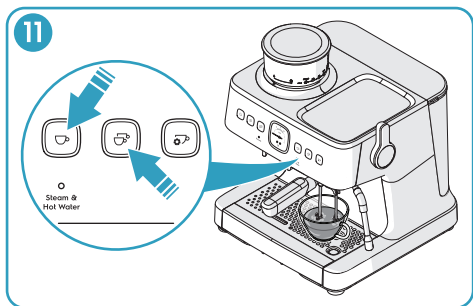


- ბ. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მომართეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე, ყავის ფინჯანი შეავსეთ 1/4-მდე და ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.
- გ. დაიცადეთ 30 წამის განმავლობაში და შემდეგ დაცალეთ ყავის ფინჯანი.
6. პორტაფილტრში მოათავსეთ ერთფინჯნიანი ან ორფინჯნიანი ფილტრის კალათი.
7. პორტაფილტრი დაიკავით მოსადუღებელი თავის ქვემოთ და დააჭირეთ ერთი ფინჯანი ესპრესოს ლილავს. როდესაც წყლის დინება შეწყდება, ფილტრის კალათი ნაჭრის გამოყენებით გაამშრალეთ.
8. პორტაფილტრი საფუძვავ საყრდენში ჩაამაგრეთ. დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ან ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს. დაჭერის შემდეგ ლილაკი აციმციმდება და ფილტრის კალათი ყავის მარცვლებით შეივსება. ასწიეთ პორტაფილტრი საფუძვავი საყრდენიდან.

შენიშვნა: ფუქვის პროცესის ავტომატურ შეჩერებამდე შესაჩერებლად კვლავ დააჭირეთ დაფქვის ლილავს.



9. დაიჭირეთ პორტაფილტრი ძირით აქსესუარის ლანგრისადმი ან რეზინის ნაწილი სამუშაო ზედაპირის კიდის მიმართ, პორტაფილტრის კიდზე მოათავსეთ. ყავის მარცვლებს ტემპერის გამოყენებით დააწეეთ, იქამდე, სანამ ტემპერის ზედა კიდე (A) პორტაფილტრის კიდეს არ გაუსწორდება. ფილტრის კალათის კიდიდან მოაცილეთ ყავის ზედმეტი მარცვლები.
10. პორტაფილტრის სახელური გაუსწორეთ მოსადუღებელი თავის ზედა ისარს. პორტაფილტრს მიანექით მაღლა, მოსადუღებელი თავისაკენ და პოზიციის დასაბლოკად, სახელური პირდაპირ ცენტრისკენ მოატრიალეთ.



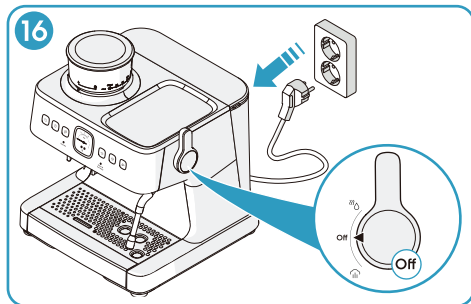
11. ყავის ფინჯანი სანვეთურ ლანგარზე, პორტაფილტრის ქვემოთ მოათავსეთ. ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესოს მოსამზადებლად, დააჭირეთ ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესოს ლილავს. დაჭერილი ლილავი აციმციმდება და ყავის ფინჯანში წინასწარ გაწერილი მოცულობის ყავა გადმოედინება.

შენიშვნა: ერთი ფინჯანი ესპრესოს ნაგულისხმები პარამეტრი 40 მლ-ია. ორი ფინჯანი ესპრესოს ნაგულისხმები პარამეტრი 80 მლ-ია. ნაგულისხმები პარამეტრების ცვლილების შესახებ ინფორმაციისათვის, მე-137 გვერდზე იხილეთ „ესპრესოს ფინჯანების მოცულობათა პერსონალიზება“.

შენიშვნა: ექსტრაქციის რეალური მოცულობა ყავის მარცვლების ტიპსა და დაფუჭული ყავის ზომამა დაამოკიდებული.

12. ესპრესოს მექანიკურად შერჩეული მოცულობით მოსამზადებლად, დააჭირეთ მექანიკური ფინჯნის ესპრესოს/პროგრამის ლილავს. ლილავი აციმციმდება და იქამდე, სანამ ლილავს კვლავ დააჭერთ, ყავა ყავის ფინჯანში ჩაედინება.

შენიშვნა: თუ ლილავს კვლავ არ დაანეჭებით, პროცესი ავტომატურად შეჩერდება, როდესაც მოცულობა 250 მლ-ს გაუტოლდება.



13. პორტაფილტრის სახელური მოატრიალეთ მარცხნივ და შემდეგ ჩამოწიეთ პორტაფილტრი.

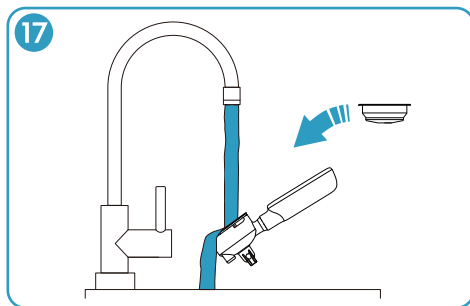
14. ფილტრის კალათიდან მოაცილეთ გამოყენებული დაფუჭული ყავა.

15. პროდუქტის გამოსართავად, დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ლილავს. მართვის პანელის ყველა ნათება ჩაქრება.

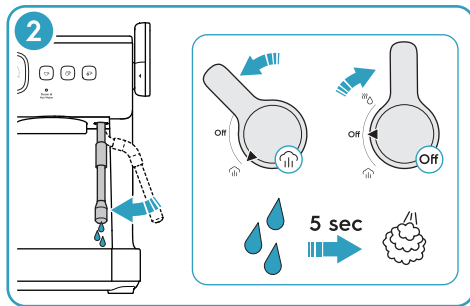
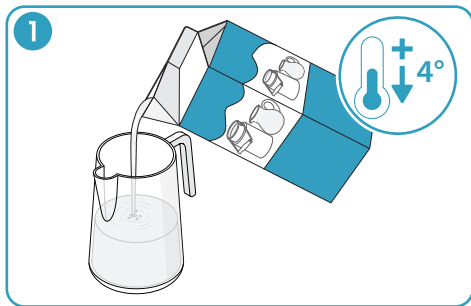
შენიშვნა: 15 წუთის განმავლობაში უშუალოდ შემთხვევაში პროდუქტი ავტომატურად ითიშება.

16. დარწმუნდით, რომ ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი გათიშულ პოზიციაზეა. გათიშეთ დენის შტეფსელი.

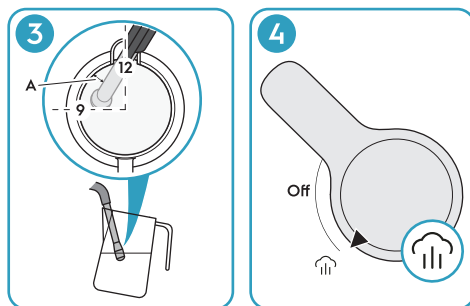
17. განმინდეთ ფილტრის კალათი და პორტაფილტრი. 139-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველთვის გამოყენების შემდეგ“.



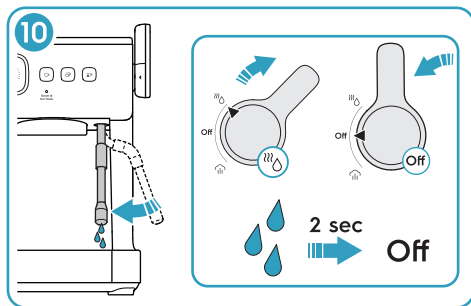
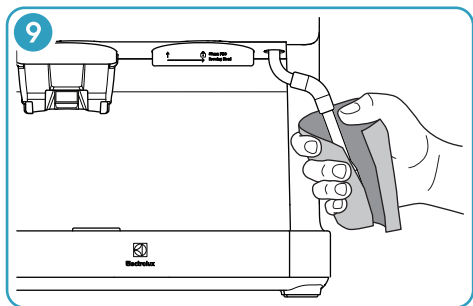
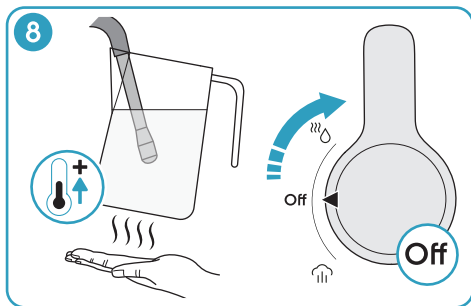
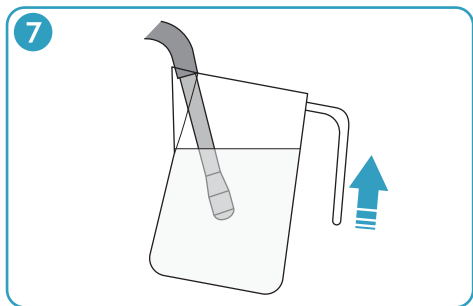
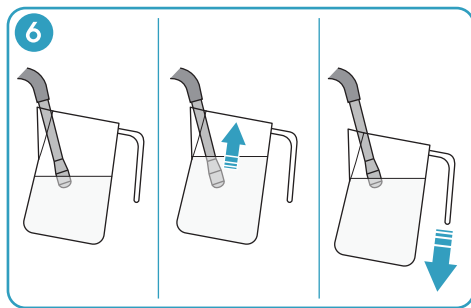
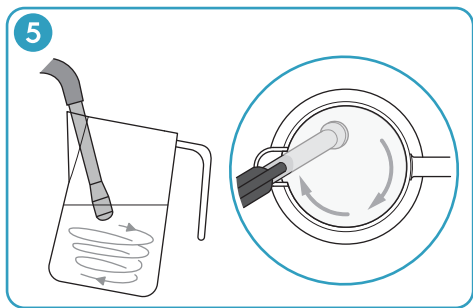
რძის აქაფება



1. რძის ხელადა ბოლომდე შეავსეთ გაცივებული რძით. კაპუჩინოს შემთხვევაში, რძის სარეკომენდაციო ოდენობა 100 მლ-ს, ხოლო ლატეს შემთხვევაში - 160 მლ-ს შეადგენს.
2. მოამზადეთ ორთქლის ღერო.
 - ა. ჩართეთ პროდუქტი და ორთქლის ღერო საწვეთური ლანგრის თავზე გადაიტანეთ.
 - ბ. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ორთქლის პოზიციაზე. აციმციმდება ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება. დაახლოებით 5 წამის განმავლობაში დააყადეთ ორთქლს გამოთავისუფლება, იქამდე, სანამ ორთქლის ღეროს საქშენიდან წყალი არ გადმოდინდება.
 - გ. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.
3. ორთქლის ღერო რძის ხელადაში მოათავსეთ.
 - ა. საქშენი ზუსტად რძის ზედაპირის მიღმა მოათავსეთ. რძის ხელადის მილი ორთქლის ღეროსადმი 12:00 საათის პოზიციით მიმართეთ.
 - ბ. რძის ხელადა გადახარეთ 09:00 საათის მიმართულებით, სანამ საქშენი კიდიდან თითის სისქეზე (A) არ იქნება დამორეებული.



4. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ორთქლის პოზიციაზე. აციმციმდება ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება და დაიწყება აქაფება.
5. დარწმუნდით, რომ ორთქლის ღერო ისეთ პოზიციაშია, რომელიც უზრუნველყოფს რძის ერთი მიმართულებით, ზემოდან ქვემოთ ბრუნვას.
6. რძის ამოსვლასთან ერთად, ქვემოთ დანიშნულ რძის ხელადა, ისე, რომ ორთქლის საქშენი კვლავ რძის ზედაპირთან ახლოს, მის მიღმა დარჩეს.

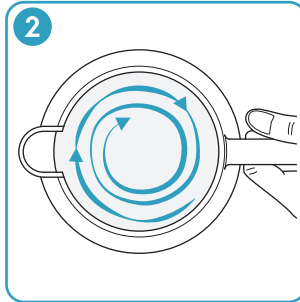
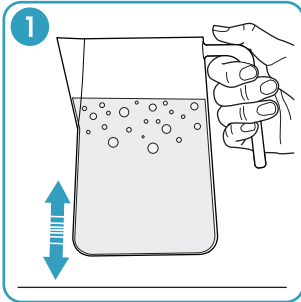


7. როგორც კი რძის ქაფის სასურველ ოდენობას მიიღებთ, ძირამდე ნახევრად დაწიეთ ორთქლის საქშენი.
8. თუ რძის ხელადის ქვედა ნაწილი ძალიან გაცხელდება, ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.
9. ორთქლის ღეროდან მოხსენით რძის ხელადა და ორთქლის ღერო და საქშენი დაუყოვნებლივ, ნოტიო ღრუბლით ან ნაჭრით გაწმინდეთ.

გაფრთხილება: კანით ნუ შეეხებით ორთქლის ღეროსა ან საქშენს. არსებობს დამწვრობის მიღების რისკი.

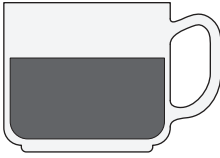
10. გადაადგილეთ ორთქლის ღერო იქამდე, სანამ იგი საწვეთური ლანგრის ზემოთ მოექცევა. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე და ორთქლის ღეროში ჩაღვრილი რძის მოცილებამდე, დაიცადეთ 2 წამით. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.

ლატეს ან კაპუჩინოს მომზადება



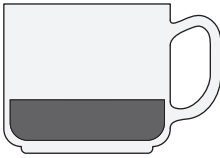
1. ჰაერის უფრო დიდი ბუშტების გამოსათავისუფლებლად, რძის ხელადის ძირს სამუშაო ზედაპირის მიმართულებით დააწეეთ.
2. რძის შესარევად და აბრეშუმისებრი ტექსტურის მისაღებად, წრიულად შეანჯღრიეთ რძის ხელადა.
3. ერთი მდგრადი მოძრაობით ჩაასხით რძე მომზადებულ ესპრესოში.

ყავის სტილები



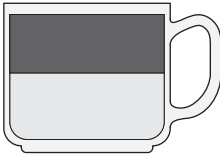
ესპრესო

ესპრესო, ზედა ნაწილში კრემის სტაბილური ფენის მქონე, კონცენტრირებული, მაღალი სიძლიერის ყავაა. აირჩიეთ ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო.



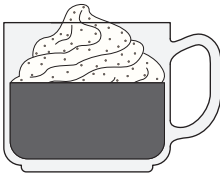
რისტრეტო

რისტრეტო ინტენსიური არომატისა და შემდგომგემოიანი ნახევარფინჯიანი ესპრესოა, თავზე თხელი კრემით.



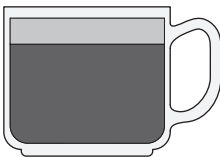
ამერიკანო

წარმოადგენს ერთფინჯიან ან ორფინჯიან ესპრესოს ცხელი წყლით. კრემის თავზე შესანარჩუნებლად, თავდაპირველად დაამატეთ ცხელი წყალი.



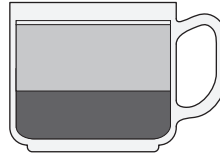
კონ პანა

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო, ზემოდან ოდნავ ათქვეფილი კრემით. ზემოდან დაამატეთ დარიჩინის ფხვნილი ან შოკოლადის ფხვნილი.



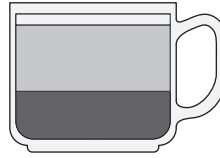
მაკიატო

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო, ზემოდან მცირე ოდენობის ცივი ან აქაფებული რძითა და რძის ქაფის მცირე ფიგურით.



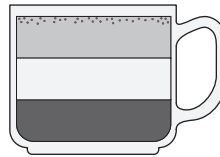
ფლტე ვაითი

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო 2/3 აქაფებული რძითა და ზემოდან მცირე ოდენობის რძის ქაფით.



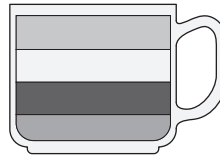
ლათე

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო 3/4 აქაფებული რძითა და ზემოდან რძის ქაფის თითის სისქის ფენით.



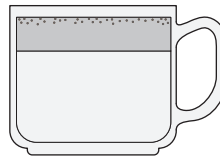
კაპუჩინო

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო 1/3 აქაფებული რძითა და ზემოდან 1/3 რძის ქაფით. ზემოდან დაამატეთ შოკოლადის ფხვნილი.



მოკა

ერთი ფინჯანი ან ორი ფინჯანი ესპრესო, შერეული შოკოლადის სასმელსა და 1/3 აქაფებულ რძესა და ზემოდან 1/3 რძის ქაფთან.



ბეიბიჩინო

არავითარი ესპრესო, მხოლოდ აქაფებული რძე და ზემოდან რძის ქაფი. ზემოდან დაამატეთ შოკოლადის ფხვნილი.

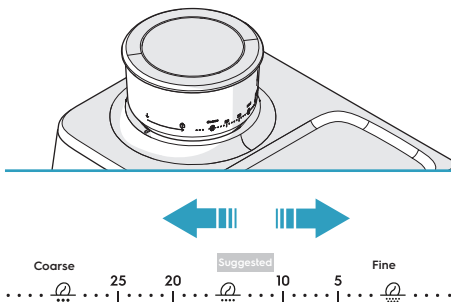
წინასწარ დაფქული ყავა

იმ შემთხვევაში, თუ წინასწარ დაფქულ ყავას იყენებთ, ყავა უნდა იყოს ახლად დაფქული და კარგად მოხალული. ესპრესოს ყავისათვის შესაძლოა დაგჭირდეთ ფრანგული ან ესპრესოსთვის მოხალული ყავის მარცვლების გამოყენება. თუკი წინასწარ დაფქული ყავა გრილ ადგილას, დალუქულ კონტეინერში არ ინახება, იგი თავის არომატს მხოლოდ 7-8 დღის განმავლობაში შეინარჩუნებს. ყავას მაცივარში ან საყინულეში ნუ შეინახავთ. ზოგადად, წინასწარ დაფქული ყავის გამოყენება არ არის რეკომენდებული. ახლად დაფქული ყავა ყავის არომატს უკეთ ინარჩუნებს და უზრუნველყოფთ ყავის უფრო მაღალი ხარისხით.

პარამეტრები და რეგულირება

ყავის დაფქვის რეგულირება

როდესაც ყავის დაფქვა სწორედაა რეგულირებული, ყავის მარცვლების გრანულების ზომა მარილის იდენტურია. ყავის ახლად მოხალული მარცვლებისათვის რეკომენდირებული პარამეტრი 10-15-ს შეადგენს, თუმცა ყავის მარცვლების ტიპიდან და ხარისხიდან გამომდინარე, შესაძლოა საჭირო დარჩეს მისი დარეგულირება. მარცვლების ჩამტვირთავი 0-30 შუალედში სასურველ პარამეტრამდე საათის ისრის ან საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით მოაბრუნეთ. უფრო მცირე რიცხვი გულისხმობს უფრო რბილ დაფქვას. უფრო დიდი რიცხვი გულისხმობს უფრო უხეშ დაფქვას.



თუ დაფქული ყავა ძალიან რბილი ან ძალიან უხეშია, კვლავ დაარეგულირეთ იგი.

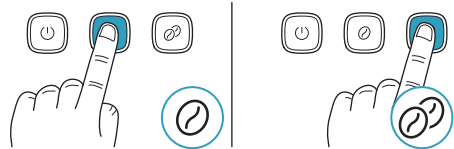
ყავის დაფქვის ოდენობის პერსონალიზება

ესენი ყავის დაფქვის ნაგულისხმები პარამეტრებია:

- ერთი ფინჯანი ესპრესო: დაახლოებით 13 გ დაფქული ყავა.
- ორი ფინჯანი ესპრესო: დაახლოებით 19 გ დაფქული ყავა.

შენიშვნა: დაფქული ყავის ოდენობა ყავის მარცვლების ტიპსა და ყავის მარცვლების ზომაზეა დამოკიდებული.

1. ერთფინჯიანი ან ორფინჯიანი ფილტრის კალათიანი პორტაფილტრი მოათავსეთ საფქვავის საყრდენში.
2. ხანგრძლივად დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ან ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს. 3 წამის შემდეგ, დაფქვის მეორე ლილავის ნათება ითიშება და იწყება დაფქვა.



3. აუშვით ხელი დაფქვის ლილავს, როდესაც დაფქული ყავის ოდენობა დამაკმაყოფილებელი იქნება. გაისმის ხმოვანი სიგნალის ხმა და დაფქული ყავის ახალი ოდენობა ინახება.

ესპრესოს ფინჯნების მოცულობათა პერსონალიზება

ესენი ესპრესოს ფინჯნების ნაგულისხმები პარამეტრებია:

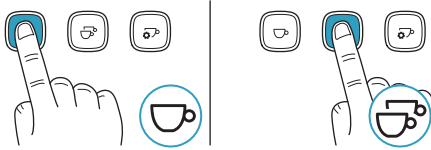
- ერთი ფინჯანი ესპრესო: დაახლოებით 40 მლ.
- ორი ფინჯანი ესპრესო: დაახლოებით 80 მლ.

ესენია ნებადართული მოცულობები:

- ერთი ფინჯანი ესპრესო: 20-125 მლ.
- ორი ფინჯანი ესპრესო: 20-200 მლ.

შენიშვნა: ექსტრაქციის მოცულობა ყავის მარცვლების ტიპსა და დაფქული ყავის ზომაზეა დამოკიდებული.

1. ხანგრძლივად დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ან ორი ფინჯნის ესპრესოს ლილავს. 3 წამის შემდეგ ესპრესოს მეორე ლილავის ნათება ითიშება და იწყება წყლის გადმოღინება.

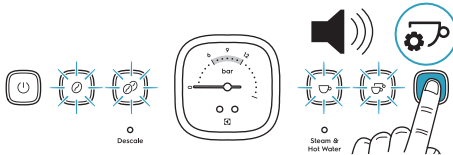


- როდესაც მიიღწევა სასურველი მოცულობა, აუშვით ხელი ესპრესოს ლილავს. გაისმის ხმოვანი სიგნალის ხმა და ესპრესოს ახალი ფინჯანი ინახება.

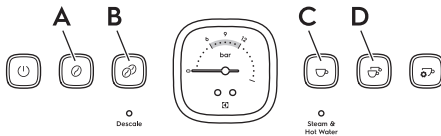
ყავის ექსტრაქციის ტემპერატურის პერსონალიზება

ყავის ექსტრაქციის ნაგულისხმები ტემპერატურა 92 °C-ია. ტემპერატურის რეგულირება 2 °C-იანი ნაბრდით, 90-96 °C დიაპაზონშია შესაძლებელი.

- ჩართეთ პროდუქტი.
- ხანგრძლივად დააჭირეთ მექანიკური ფინჯნის ესპრესოს/პროგრამის ლილავს, იქამდე სანამ ხმოვანი სიგნალის ხმა არ გაისმება. ჩართვა/გამორთვის ლილავის ნათება ითიშება და ჩართულია ან ციმციმებს სხვა ლილავების ნათება.



- შესაბამის ლილავზე დაჭერით დააყენეთ სასურველი ტემპერატურა. დაჭერილი ლილავი ციმციმა ნათებით ირთვება.



- ტემპერატურის 90 °C-ზე დასაყენებლად დააჭირეთ ერთი ფინჯნის დაფქვის ლილავს (A).
- ტემპერატურის 92 °C-ზე დასაყენებლად დააჭირეთ ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს (B).
- ტემპერატურის 94 °C-ზე დასაყენებლად დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ესპრესოს ლილავს (C).
- ტემპერატურის 96 °C-ზე დასაყენებლად დააჭირეთ ორი ფინჯნის ესპრესოს ლილავს (D).

შენიშვნა: უფრო მაღალი ტემპერატურები ზრდის სიმწარეს და ამცირებს სიმჟავეს. უფრო დაბალი ტემპერატურები ამცირებს სიმწარეს და ზრდის სიმჟავეს.

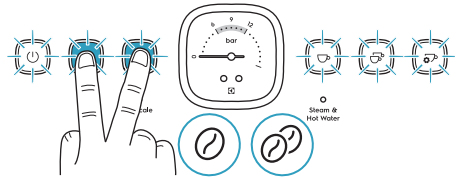
- დააჭირეთ მექანიკური ფინჯნის ესპრესოს ლილავს. გაისმის ხმოვანი სიგნალი და პროდუქტი ყენდება სტანდარტული მუშაობის რეჟიმზე.



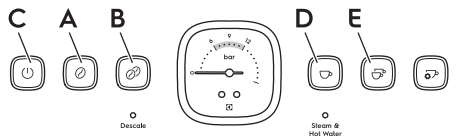
შენიშვნა: თუ ლილავს არ დააჭირთ, 10 წამის შემდეგ პროდუქტი ავტომატურად უბრუნდება სტანდარტულ ოპერაციის რეჟიმს.

ქარხნულ პარამეტრებზე დაბრუნება

- ქარხნული ნაგულისხმები პარამეტრების რეჟიმში შესასვლელად, ერთდროულად, ხანგრძლივად დააჭირეთ ერთი ფინჯნისა და ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს. ყველა ლილავი აციმციმდება.



- აუშვით ხელი დაფქვის ლილავებს, როდესაც ხმოვანი სიგნალი გაისმება.
- ერთი ფინჯნის დაფქვის ლილავის (A) ან ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავის (B) ნაგულისხმები პარამეტრის აღსადგენად, მოიქცით შემდეგნაირად:



- 3 წამის განმავლობაში, ხანგრძლივად დააჭირეთ დაფქვის ლილავს (A) ან (B), იქამდე, სანამ ყველა ლილავის ნათება არ გაითიშება, გარდა დაჭერილი დაფქვის ლილავისა, რომელზეც 3 სწრაფი ციმციმის შემდეგ ფიქსირებული ნათება იქნება წარმოდგენილი.

- ბ. როდესაც ხმოვანი სიგნალი გაისმება, აუშვით ხელი დაჭერილი ღილაკს. ყველა ღილაკი აციმციმდება.
- გ. დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს (C). პარამეტრი დაუბრუნდება ნაგულისხმებ მახასიათებელს და პროდუქტი სტანდარტული მუშაობის რეჟიმზე დაყენდება.
4. ერთი ფინჯნის ესპრესოს ღილაკის (D) ან ორი ფინჯნის ესპრესოს ღილაკის (E) ნაგულისხმები პარამეტრის აღსადგენად, მოიქეცით შემდეგნაირად:
- ა. 3 წამის განმავლობაში, ხანგრძლივად დააჭირეთ ესპრესოს ღილაკს (D) ან (E), იქამდე, სანამ ყველა ღილაკის ნათება არ გაითიშება, გარდა დაჭერილი ესპრესოს ღილაკისა, რომელზეც 3 სწრაფი ციმციმის შემდეგ ფიქსირებული ნათება იქნება წარმოდგენილი.
- ბ. როდესაც ხმოვანი სიგნალი გაისმება, აუშვით ხელი დაჭერილი ღილაკს. ყველა ღილაკი აციმციმდება.
- გ. დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს (C). პარამეტრი დაუბრუნდება ნაგულისხმებ მახასიათებელს და პროდუქტი სტანდარტული მუშაობის რეჟიმზე დაყენდება.
5. ყველა ნაგულისხმები პარამეტრის აღსადგენად, მოიქეცით შემდეგნაირად:
- ა. ხანგრძლივად დააჭირეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს (C). ყველა სხვა ღილაკების ნათებები ითიშება.
- ბ. როდესაც ხმოვანი სიგნალი გაისმება, აუშვით ხელი ჩართვა/გამორთვის ღილაკს. ყველა პარამეტრი დაუბრუნდება ნაგულისხმებ მახასიათებელს და პროდუქტი სტანდარტული მუშაობის რეჟიმზე დაყენდება.

შენიშვნა: თუ ღილაკს არ დააჭერთ, 10 წამის შემდეგ პროდუქტი ავტომატურად უბრუნდება სტანდარტულ ოპერაციის რეჟიმს.

წმენდა და მოვლა-ესპრესოს მანქანა

ესპრესოს მომზადების პროცესი ყავის მარცვლებიდან ზეთების ექსტრაქციას მოიცავს. დროთა განმავლობაში, ხდება ყავის მარცვლების ნარჩენებისა და ზეთების ნადების დაგროვება, რაც გავლენას ახდენს ყავის გემოსა და ესპრესოს მანქანის მუშაობაზე.

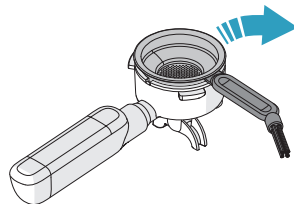
თქვენი ესპრესოს მანქანის სისუფთავის შესანარჩუნებელი ყველაზე მარტივი გზა მოსადუღებელი თავისა და ორთქლის ღეროს, ყოველი ფინჯანი ყავის მომზადებამდე და მის შემდგომ, წყლის გაწვლაა.

ყოველთვის გამოყენებამდე

- გაავლეთ წყალი მოსადუღებელ თავს. მე-130 გვერდზე იხილეთ „ესპრესო ყავის მომზადება“.

ყოველთვის გამოყენების შემდეგ

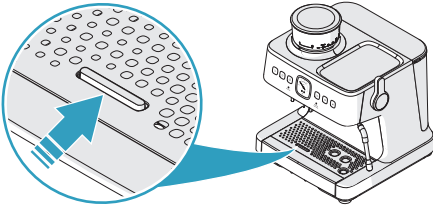
1. რძის აქაფების შემდეგ, ორთქლის ღერო, ციფერბლატის ცხელ წყალზე მორთილობით, 1-2 წამის განმავლობაში დაუყოვნებლივ განმინდეთ და შემდგომ იგი ნოტიო ღრუბლითა თუ ნაჭრით გაასუფთავეთ. მე-133 გვერდზე იხილეთ „რძის აქაფება“.
2. საწმენდი ჯაგრისის ბოლოს გამოყენებით, მოხსენით ფილტრის კალათა პორტაფილტრიდან.



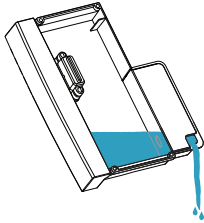
3. თბილი წყლის გამოყენებით განმინდეთ ფილტრის კალათა, პორტაფილტრი და რძის ხელადა.

სიფრთხილე: ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში რეცხვასთან თავსებადი მხოლოდ ფილტრის კალათები და რძის ხელადაა.

4. შეამოწმეთ საწვეთური ლანგრის განლაგება. საჭირო გახდება საწვეთური ლანგრის დაცლა, თუკი იგი საწვეთური ლანგრის ზედაპირზე მაღალია.



- ა. ამოიღეთ საწვეთური ლანგარი.
- ბ. დაცალეთ საწვეთური ლანგარი.



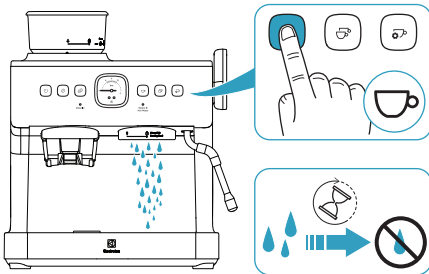
- გ. ცხელი წყლის გამოყენებით გაასუფთავეთ საწვეთური ლანგარი და ცხაურა.

- 5. დაათვალიერეთ წყლის ავზი. საჭიროების შემთხვევაში, განმინდეთ იგი თბილი წყლით.

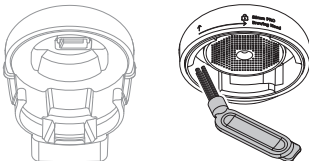
კვირეულად

განმინდეთ და გაასუფთავეთ მოსადუღებელი თავი

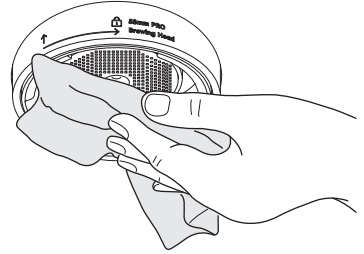
- 1. დააჭირეთ ერთი ფინჯანი ესპრესოს ლილაკს და დაელოდეთ, სანამ წყალი შეწყვეტს დინებას.



- 2. შიდა ზედაპირიდან და სილიკონის ლუქიდან, სანმენდი ჯაგრისით მოაცილეთ ყავის მარცვლები.



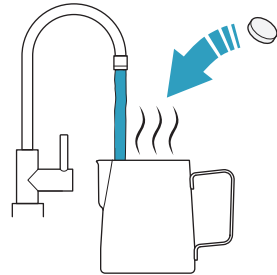
- 3. ნოტიო ნაჭრის გამოყენებით გაასუფთავეთ ონკანის თავი.



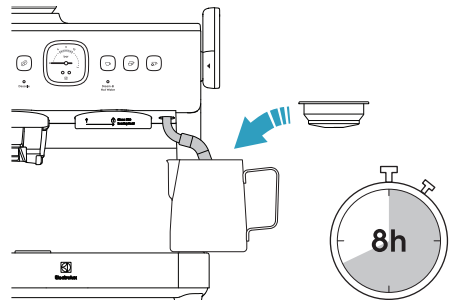
ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ

ორთქლის ღეროსა და ფილტრის კალათების გასასუფთავებლად გამოიყენეთ ნადების მოსაცილებელი ხსნარი (იხილეთ 146-ე გვერდი).

- 1. თბილი წყლითა და ნადების მოსაცილებელი ხსნარით შეავსეთ რძის ხელადა.



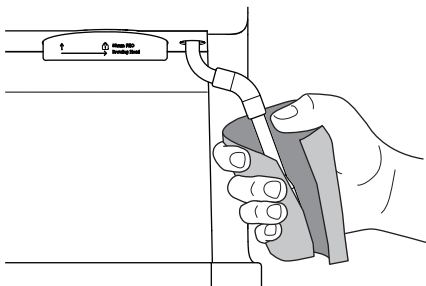
- 2. ფილტრის კალათები რძის ხელადაში მოათავსეთ.



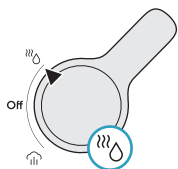
- 3. ორთქლის ღერო რძის ხელადაში მოათავსეთ და რძის ხელადა საწვეთურის ლანგარზე მოათავსეთ.
- 4. დაიცადეთ 8 საათით.

5. მოხსენით და დაცალეთ რძის ხელადა. რძის ხელადის გასუფთავება განაგრძეთ იქამდე, სანამ დესკალაციის ხსნარის ყველა დარჩენილი ნაწილაკი არ მოცილდება.

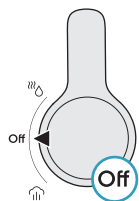
6. ორთქლის ღერო გაასუფთავეთ სველი ღრუბლით ან ნაჭრით, იქამდე, სანამ ნადების მოსაცილებელი ხსნარის ყველა დარჩენილი ნაწილაკი არ მოცილდება.



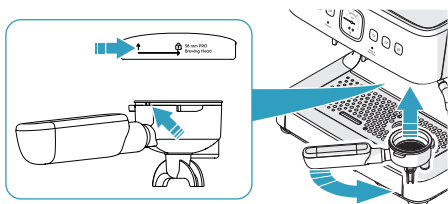
7. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე და დააცადეთ წყალს, რომ ორთქლის ღეროს გავლით იდინოს 40 წამის განმავლობაში.



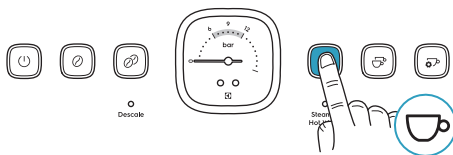
8. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.



9. პორტაფილტრში ჩაამაგრეთ ერთფინჯიანი ფილტრის კალათა და პორტაფილტრი მოსადუღებელ თავში ჩაამაგრეთ.



10. დააჭირეთ ერთი ფინჯიანი ესპრესოს ლილავს, რათა წყალი ფილტრის კალათის გავლით გადმოიდინდეს.



11. წყლის ნაკადის შეწყვეტის შემდეგ, მოხსენით პორტაფილტრი და იგივე პროცედურა ორფინჯიანი ფილტრის კალათით გაიმეორეთ.

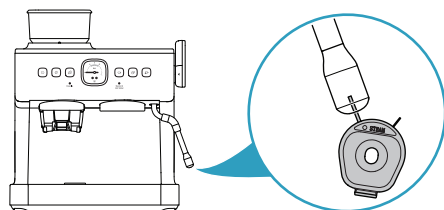
საჭიროების შემთხვევაში

1. გათიშეთ პროდუქტი და გამოაერთეთ კვების წყაროდან.
2. განმეორდამდე, აცადეთ პროდუქტს, რომ გაგრძელდეს.
3. ნოტიო ტილოთი გაასუფთავეთ გარე ზედაპირები.
4. რეგულარულად განმინდეთ წყლის ავზი, მარცვლის ჩამტვირთავი, სანვეთური ლანგარი და ცხაურა.

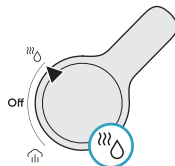
სიფრთხილე: ნურასოდეს გამოიყენებთ კაუსტიკურ ან აბრაზიულ საწმენდ საშუალებებს და ნურასოდეს მოათავსებთ პროდუქტს მთლიანად სითხეში.

სიფრთხილე: ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში რეცხვასთან თავსებადი მხოლოდ ფილტრის კალათები და რძის ხელადაა.

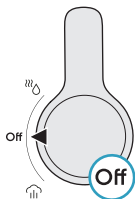
5. ორთქლის ღეროს საშენში მოათავსეთ სქელი საწმენდი პინი.



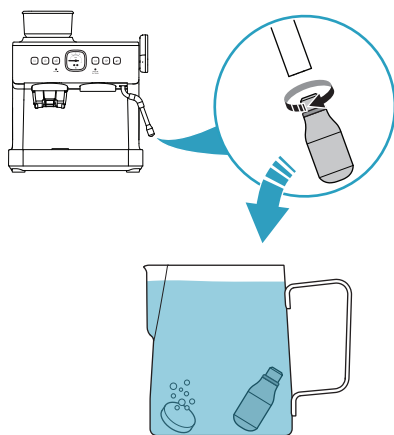
6. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე და დააცადეთ წყალს, რომ ორთქლის ღეროს გავლით იდინოს 40 წამის განმავლობაში.



7. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე.



8. თუ იგი კვლავ დახშობილი დარჩება, მოხსენით ორთქლის ღეროს საქმენი და განმინდეთ იგი ნადების მოსაცილებელი სითხის გამოყენებით (იხილეთ 146-ე გვერდი).



წმენდა და მოვლა- ყავის საფეკავი

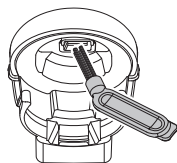
კონუსური ბორცის ექსტრაქციისათვის, ყავის მარცვლების შესაბამის დასაფეკავ ზომაზე დასაფეკავად გამოიყენება.

არასტატიკური სისტემა დაფეკვის პროცესის განმავლობაში, ფილტრის კალათიდან დაფეკული ყავის გარე პერიმეტრზე მოხვედრის საპრევენციო ზომების გათვალისწინებითაა შემუშავებული.

დროთა განმავლობაში, ხდება ყავის მარცვლების ნარჩენებისა და ზეთების ნადების დაგროვება, რაც გავლენას ახდენს ყავის გემოსა და ინტეგრირებული საფეკავის მუშაობაზე.

ყოველკვირეულად ან სულ მცირე, ყოველ ორ კვირაში ერთხელ

1. საფეკავის საყრდენიდან და საფეკავის გამოსასვლელიდან, სანმენდი ჯაგრისით მოაცილეთ დარჩენილი ყავის მარცვლები.



2. საფეკავის საყრდენი და საფეკავის გამოსასვლელი განმინდეთ და შემდგომ იგი ნოტიო ღრუბლითა თუ ნაჭრით გაასუფთავეთ.

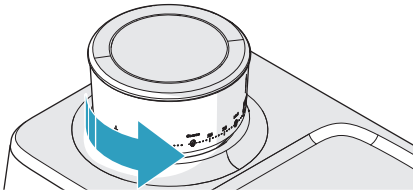
ყოველ 1-2 თვეში ერთხელ

საფეკავის ყოველდღიური გამოყენების შემთხვევაში, ინტეგრირებული საფეკავის საუკეთესო წარმადობის უზრუნველყოფისთვის საჭიროა ბორცის გაიწმინდოს. ბორცის რეგულარული წმენდით დაფეკვის კონსისტენტური შედეგები მიიღწევა, რაც ექსპრესოსთვის ყავის მარცვლების დაფეკვის დროს განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია.

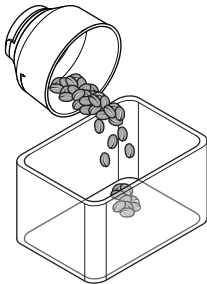
სიფრთხილე: ნურასოდეს გამოიყენებთ კაუსტიკურ ან აბრაზიულ სანმენდ საშუალებებს და ნურასოდეს მოათავსებთ პროდუქტს მთლიანად სითხეში.

1. ჩაინიშნეთ დაფეკვის მიმდინარე პარამეტრი. ეს იმიტომაა საჭირო, რათა დარწმუნდეთ, რომ წმენდის შემდეგ იმავე პარამეტრს მიიღებთ.

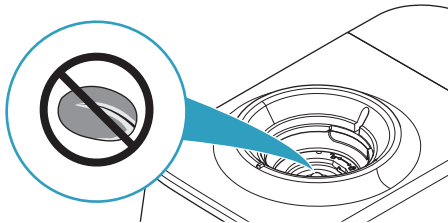
2. მარცვლების ჩამტვირთავის განსაბლოკად, იგი სრულებით საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით მოატრიალეთ.



3. მოხსენით მარცვლების ჩამტვირთავი და ყავის დარჩენილი მარცვლები ჰერმეტიკონტენერში მოათავსეთ.



4. მარცვლების ჩამტვირთავი საწმენდი ჯაგრისის გამოყენებით გაწმენდეთ.
5. ზედა ბორიდან მოაცილეთ დარჩენილი ყავის მარცვლები.

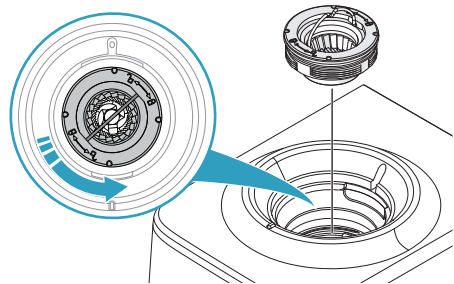


6. დააყენეთ მარცვლების ცარიელი ჩამტვირთავი და დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ან ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს. თუ მისგან ყავა არ გადმოვა, ეს იმას ნიშნავს, რომ ზედა ბორი ცარიელია.

შენიშვნა: თუ მარცვლის ჩამტვირთავი არ არის დაყენებული, ავტომატდება ერთი ფინჯნისა და ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავები და საფეკავი არ ჩაირთვება.

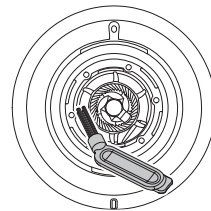
7. გათიშეთ პროდუქტი და გამოაერთეთ კვების წყაროდან.

8. მოხსენით მარცვლის ჩამტვირთავი.
9. ასწიეთ სახელური ზედა ბორზე.
10. ზედა ბორი მოატრიალეთ საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით და ამოიღეთ იგი საფეკავის მილისიდან.

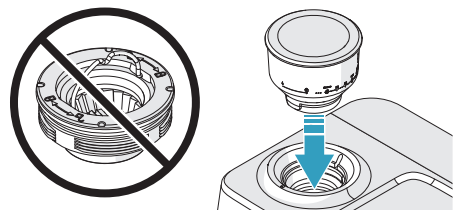


სიფრთხილე: ზედა ბორს წყლის გამოყენებით ნუ გაწმენდთ.

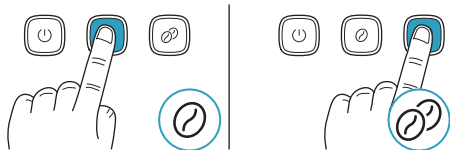
11. საფეკავის კამერისა და საფეკავის საყრდენის ნაწილები და ზედაპირები გაწმენდეთ საწმენდი ჯაგრისის გამოყენებით.



12. ნუ დააყენებთ ზედა ბორს, თუმცა დააყენეთ მარცვლის ცარიელი ჩამტვირთავი.



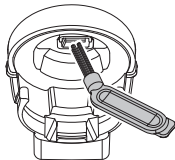
13. პროდუქტი დააკავშირეთ კვების წყაროსთან და ჩართეთ იგი.
14. დააჭირეთ ერთი ფინჯნის ან ორი ფინჯნის დაფქვის ლილავს.



საფეკვაში დაფეკული ყავის ნარჩენების არსებობის შემთხვევაში, მოაცილეთ ისინი სანმენდი ჯაგრისის გამოყენებით. აღნიშნული გაიმეორეთ იქამდე, სანამ დაფეკვის ლილაკზე დაჭერისას დაფეკული ყავა მეტად ალარ გამოვა.

სიფრთხილე: საფეკვავ კამერაში წყალს ან რაიმე სხვა სითხეს ნუ ჩაასხამთ.

15. გათიშეთ პროდუქტი და გამოაერთეთ კვების წყაროდან.
16. საფეკვავის საყრდენიდან და საფეკვავის გამოსასვლელიდან, სანმენდი ჯაგრისით მოაცილეთ დარჩენილი ყავის მარცვლები.



17. საფეკვავის საყრდენი და საფეკვავის გამოსასვლელი განმინდეთ და შემდგომ იგი ნოტიო ღრუბლითა თუ ნაჭრით გაასუფთავეთ.
18. მოხსენით მარცვლის ჩამტვირთავი და დააყენეთ ზედა ბორი. დარწმუნდით, რომ ზედა ბორი საფეკვავის მილისის ზედაპირისადმი სწორედაა განლაგებული.

სიფრთხილე: თუ ზედა ბორი სწორად არ იქნება დამაგრებული, საფეკვავით დაფეკული ყავა უხეში იქნება.

19. დააყენეთ მარცვლის ჩამტვირთავი.

შენიშვნა: თუ მარცვლის ჩამტვირთავი არ არის დაყენებული, აციმციმდება ერთი ფინჯნისა და ორი ფინჯნის დაფეკვის ლილაკები და საფეკვაკი არ ჩაირთვება.

20. მარცვლების ჩამტვირთავი გადართეთ თქვენ მიერ ჩანიშნულ დაფეკვის პარამეტრზე.

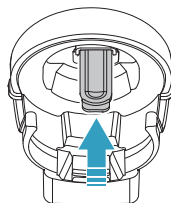
შენიშვნა: განმენდის შემდეგ, შესაძლებელია ოპტიმალური დაფეკვის პარამეტრის შეცვლა. ოპტიმალური დაფეკვის პარამეტრის საპოვნელად, მე-137 გვერდზე იხილეთ „ყავის დაფეკვის რეგულირება“.

ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ

საფეკვავის ყოველდღიური გამოყენების შემთხვევაში, საუკეთესო წარმადობის უზრუნველყოფისთვის საჭიროა მარცვლების ჩამტვირთავი გაინმინდოს.

შენიშვნა: თუ მარცვლის ჩამტვირთავი არ არის დაყენებული, აციმციმდება ერთი ფინჯნისა და ორი ფინჯნის დაფეკვის ლილაკები და საფეკვაკი არ ჩაირთვება.

1. საფეკვავის შიდა ზედაპირები ქვემოდან, სანმენდი ჯაგრისის გამოყენებით განმინდეთ.



2. განმინდეთ ბურები, საფეკვავის მილისი, საფეკვავის კამერა და საფეკვავის გამოსასვლელი. 142-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველ 1-2 თვეში ერთხელ“.

ნადების მოცილება

უწყვეტი გამოყენების შემდეგ, თქვენს ესპრესოს აპარატს შესაძლოა გაუჩნდეს მინერალური ნარჩენებისგან ნარმოქმნილი ნადები და ამგვარად, თქვენ მისი სპეციალური ნადების მოცილების პროცედურის ჩატარება დაგჭირდებათ. თქვენი ესპრესოს აპარატის ნადებისგან განწმენდას ყოველ 4-6 თვეში ერთხელ გირჩევთ, თუმცადა, აღნიშნული პერიოდი დამოკიდებული იქნება წყლის სიხისტესა და გამოყენების სიხშირეზე.

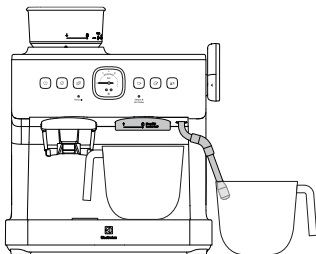
ნადების მოცილების შემახსენებელი

როდესაც პროდუქტი იგრძნობს, რომ წყლის მოხმარება 15 ლიტრს შეადგენს, აინთება ნადების მოცილების ნათება. ნადების მოცილების ნათება ჩართული რჩება ნადების მოცილების პროცედურის დასრულებამდე. ნადების მოცილების შემახსენებლის შეჩერება და წყლის მოხმარების მონიტორინგის გადატვირთვა ყველა ქარხნული პარამეტრის განულებით შეგიძლიათ. მე-138 გვერდზე იხილეთ „ქარხნულ პარამეტრებზე დაბრუნება“.

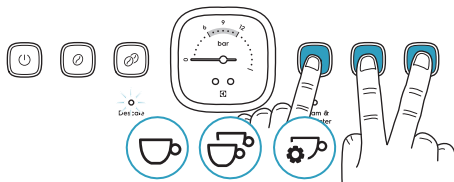
შენიშვნა: თუკი ნადების მოცილების პროცედურა არ დასრულებულა ან შეჩერდა მის რომელიმე ეტაპზე, საჭირო იქნება პროცედურის თავიდან დაწყება.

ნადების მოცილების პროცედურის განხორციელება

1. მოამზადეთ ნადების მოსაცილებელი სითხე. 146-ე გვერდზე იხილეთ „ნადების მოსაცილებელი სითხის მომზადება“.
2. წყლის ავზი შეავსეთ ნადებს მოსაცილებელი ხსნარით და დაამაგრეთ წყლის ავზი.
3. 1 ლიტრიანი კონტეინერი მოათავსეთ მოსადუღებელი თავის ქვემოთ.



4. 1 ლიტრიანი მეორე კონტეინერი მოათავსეთ ორთქლის ღეროს ქვემოთ.
5. ჩართეთ პროდუქტი.
6. ერთდროულად ხანგრძლივად დააჭირეთ ერთი ფინჯისი, ორი ფინჯისი და მექანიკური ფინჯანი ესპრესოს ღილაკებს.



7. დაიცადეთ ქამდე, სანამ ნადების მოცილების ნათება აციმციმდება, ჩართვა/გამორთვის ღილაკი და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება უწყვეტად ანათებს და ყველა სხვა ღილაკი გაითიშება. გაისმის ხმოვანი სიგნალი და შემდეგ პროდუქტი ნადების მოცილების რეჟიმშია.

შენიშვნა: თუ ნადების მოცილების პროცედურა 1 წუთში არ დაიწყება, პროდუქტი მუშაობის სტანდარტულ რეჟიმს დაუბრუნდება.

შენიშვნა: ნადების მოცილების პროცედურის გაუქმება ნებისმიერ დროს, ჩართვა/გამორთვის ღილაკზე დაჭერითაა შესაძლებელი. თუმცა, თუ ნადების მოცილების პროცედურა ბოლომდე არ არის დასრულებული, ნადების მოცილების ნათება ჩართული დარჩება.

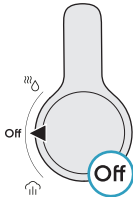
8. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ორთქლის პოზიციაზე. ჩართვა/გამორთვის ღილაკი და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება დაიწყებს ციმციმს.



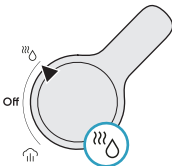
9. ტუმბოს მუშაობის დროს, დაელოდეთ 2 წუთის განმავლობაში. ნადების მოცილების ცხელი სითხე მოსადუღებელი თავიდან და ორთქლის ღეროდან გამოედინება და ტუმბო სხვადასხვა ხმას გამოსცემს.

შენიშვნა: თუკი პროცედურა ტუმბოს შეჩერების შემდეგ 5 წუთის განმავლობაში არ გაგრძელდება, პროდუქტი მუშაობის სტანდარტულ რეჟიმს დაუბრუნდება, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება იციმციმებს, რადგან ციფერბლატი ორთქლის პოზიციაშია.

10. როდესაც პროდუქტი გამოსცემს სიგნალის ხმას და ჩართვა/გამორთვის ლილაკი მყარი ნათებითაა წარმოდგენილი, ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე. ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება უწყვეტად ანათებს.



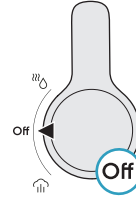
11. მოხსენით წყლის ავზი და მთლიანად გაასუფთავეთ იგი თბილი გადმინარე წყლით, სანამ ნადების მოსაცილებელი დარჩენილი სითხეც არ მოშორდება.
12. წყლის ავზი შეავსეთ სუფთა წყლით.
13. დაცალეთ და გაასუფთავეთ 1 ლიტრიანი კონტეინერები და ისინი უკან, მოსადულებელი თავისა და ორთქლის ღეროს ქვემოთ დააბრუნეთ.
14. ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ ცხელი წყლის პოზიციაზე. ჩართვა/გამორთვის ლილაკი და ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება დაიწყებს ციმციმს.



15. ტუმბოს მუშაობის დროს, დაელოდეთ 2 წუთის განმავლობაში. ცხელი წყალი მოსადულებელი თავიდან და ორთქლის ღეროდან გამოედინება და ტუმბო სხვადასხვა ხმას გამოსცემს.

შენიშვნა: თუკი პროცედურა ტუმბოს შეჩერების შემდეგ 5 წუთის განმავლობაში არ გაგრძელდება, პროდუქტი მუშაობის სტანდარტულ რეჟიმს დაუბრუნდება, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება იციმციმებს, რადგან ციფერბლატი ცხელი წყლის პოზიციაშია

16. როდესაც პროდუქტი გამოსცემს სიგნალის ხმას, ნადების მოცილების ნათება ითიშება და ჩართვა/გამორთვის ლილაკი მყარი ნათებითაა წარმოდგენილი, ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გათიშვაზე. ნადების მოცილების პროცედურა დასრულებულია და პროდუქტი სტანდარტული მუშაობის რეჟიმზე ყენდება.

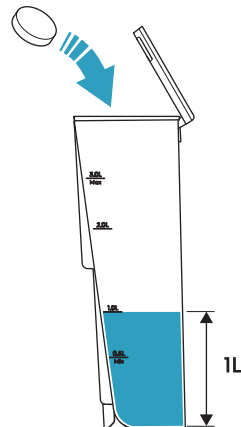


ნადების მოსაცილებელი სითხის მომზადება

ასარჩევად ხელმისაწვდომია ნადების მოცილების 3 სხვადასხვა სითხე:

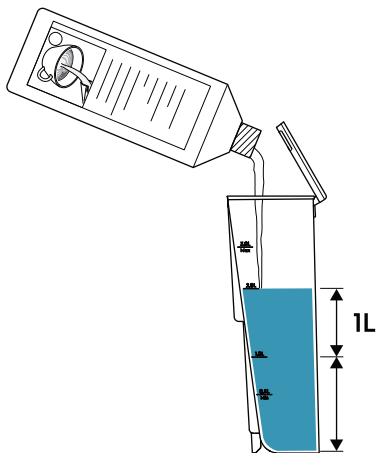
- წყალში ხსნადი ყავის საწმენდი ტაბლეტი.
- ყავის ნადების მოსაცილებელი.
- თეთრი ძმრის ან ლიმონის მჟავისა და თბილი წყლის ნარევი.

1. ნადების მოსაცილებელი ხსნარი 1 ლიტრიან კონტეინერში მოამზადეთ.
2. საწმენდი ტაბლეტების შემთხვევაში, მოიქეცით შემდეგნაირად:



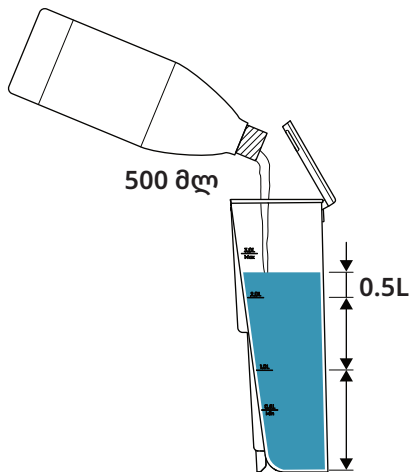
- ა. კონტეინერი შეავსეთ 1 ლიტრი თბილი წყლით.

- ბ. დაამატეთ 1 სანმენდი ტაბლეტი და დაიცადეთ მის სრულ დაშლამდე (გთხოვთ, იხელმძღვანელოთ შერჩეული სანმენდი საშუალების ინსტრუქციებით).
3. ყავის ნადების მოსაცილებლის შემთხვევაში, მოიქეცით შემდეგნაირად:



- ა. კონტეინერი შეავსეთ 1 ლიტრი თბილი წყლით.
- ბ. დაამატეთ ყავის ნადების მოსაცილებელი და დაელოდეთ ხსნარის შერევას. (გთხოვთ, იხელმძღვანელოთ შერჩეული სანმენდი საშუალების ინსტრუქციებით)

4. თეთრი ძმრის ან ლიმონის მჟავის სითხის შემთხვევაში, მოიქეცით შემდეგნაირად.



- ა. შეავსეთ კონტეინერი 500 მლ თბილი წყლითა და 500 მლ თეთრი ძმრით ან 1 ლიტრი თბილი წყლითა და 50 გ ლიმონის მჟავით.
- ბ. დაელოდეთ ხსნარის შერევას.

უნესკრობათა აღმოფხვრა

პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტა
მართვის პანელის არც ერთი ნათება არ ანთია.	კვების ჩამრთველი არ არის დაკავშირებული.	კვების ჩამრთველი დააკავშირეთ კვების წყაროსთან.
პროდუქტიდან ისმის უწყვეტი ხმოვანი სიგნალები.	პროდუქტის ჩართვისას, ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი არ არის გამორთულ პოზიციაზე. ორთქლისა თუ ცხელი წყლის ფუნქცია დიდი ხნის განმავლობაშია გამოყენებული.	ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატი მოატრიალეთ გამორთვის პოზიციაზე.
პროდუქტის ჩართვის დროს ისმის წიკნიკის ხმა და მოდულების პროცესის დასრულების შემდეგ ისმის სისინის ხმა.	მუშაობს წნევის მართვის სარქველი.	არავითარი მოქმედება არ არის საჭირო.
ერთი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი და ორი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი ერთდროულად სწრაფად ციმციმებს. თუკი დაფქვის ლილაკს დააჭერთ, გაისმის 3 ხმოვანი სიგნალი.	მარცვლის ჩამტვირთავი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ მარცვლის ჩამტვირთავი.
ერთი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი და ორი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი, ერთმანეთის მიყოლებით, სწრაფად აინთება. თუკი დაფქვის ლილაკს დააჭერთ, გაისმის 3 ხმოვანი სიგნალი.	ბოლო 6 წუთის განმავლობაში, საფეკავი 3 წუთზე ხანგრძლივი დროით იქნა გამოყენებული.	დაიცადეთ 6 წუთით.
ერთი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი და ორი ფინჯნის დაფქვის ლილაკი, სწრაფად, 3-ჯერ აინთება. თუკი დაფქვის ლილაკს დააჭერთ, გაისმის 3 ხმოვანი სიგნალი.	საფეკავი დახშულია. ძრავი გაჩერდა, ვინაიდან დენის სიმძლავრე უჩვეულოდ მაღალია.	განმინდეთ საფეკავი. 144-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ“. თუკი საფეკავის განმენდით აღნიშნული პრობლემა არ აღმოიფხვრება, გაესაუბრეთ Electrolux-ის მომსახურების ცენტრს.
საფეკავი მუშაობს მაგრამ დაფქული ყავა არ გამოდის.	საფეკავი დახშულია ან საფეკავში ყავის მარცვლების ნაცვლად დაფქული ყავაა.	განმინდეთ საფეკავი. 144-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ“.
დაფქვის პროცესის განმავლობაში, ფილტრის კალათიდან ხდება დაფქული ყავის გამოდევნა.	საფეკავი დახშულია.	განმინდეთ საფეკავი. 144-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ“.
დაფქვის შემდეგ, ფილტრის კალათში არსებული ყავის ოდენობა არასწორია.	საფეკავი დახშულია.	განმინდეთ საფეკავი. 144-ე გვერდზე იხილეთ „ყოველ 2-3 თვეში ერთხელ“.

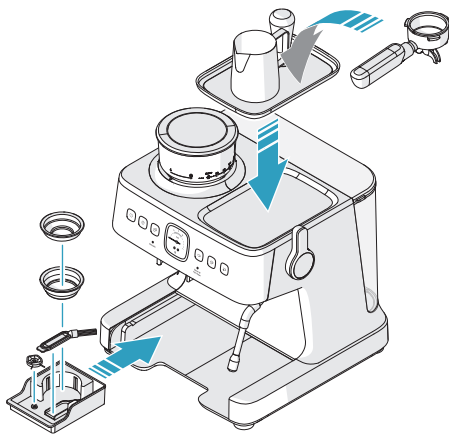
პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტა
გაისმის 5 სიგნალის ხმა და ყველა ლილაკი ციმციმებს.	წყლის ავზი ცარიელია.	შეავსეთ წყლის ავზი და დაიცადეთ 1 წუთით.
	წყალი ფილტრის კალათში ვერ გაივლის, ვინაიდან მასში დიდი ოდენობით დაფუჭული ყავაა, დაფუჭული ყავა ძალიან ღბილია ან დაფუჭული ყავა ტემპერით ძალიან მჭიდროდაა დაპრესილი.	გამოიყენეთ უფრო მცირე ოდენობის დაფუჭული ყავა. დაფუჭვის პარამეტრი უფრო უხეშ დაფუჭვაზე დაარეგულირეთ. ტამპერით დაფუჭული ყავის დაპრესვისას, ნაკლები ძალა გამოიყენეთ.
პორტაფილტრიდან ესპრესო არ გამოედინება ან ესპრესოს დინება წყვეტილია.	ძალიან დიდი ოდენობით დაფუჭული ყავაა, დაფუჭული ყავა ძალიან რბილია ან დაფუჭული ყავა ტემპერით ძალიან მჭიდროდაა დაპრესილი.	გამოიყენეთ უფრო მცირე ოდენობის დაფუჭული ყავა. დაფუჭვის პარამეტრი უფრო უხეშ დაფუჭვაზე დაარეგულირეთ. დაფუჭული ყავის ტამპერით დაპრესვისას, ნაკლები ძალა გამოიყენეთ.
პორტაფილტრი მოსადუღებელ თავში სწორედ ვერ მაგრდება.	ძალიან დიდი ოდენობით დაფუჭული ყავაა.	გამოიყენეთ უფრო მცირე ოდენობის დაფუჭული ყავა.
ესპრესოს თავზე კრემი არ არის.	ყავის მარცვლები ტენიანია.	გამოიყენეთ ახლად მოხალული ყავის მარცვლები.
	დაფუჭული ყავა ძალიან უხეშია.	დააყენეთ ყავის უფრო რბილი დაფუჭვა.
ორთქლისა და ცხელი წყლის ციფერბლატის ორთქლის პოზიციაზე მოტრიალებისას ორთქლი არ გამოდის.	პროდუქტის გაშვება არ არის დასრულებული.	დაიცადეთ იქამდე, სანამ ორთქლისა და ცხელი წყლის ნათება უწყვეტად არ აინთება.
	ორთქლის ღერო დახშულია.	გაასუფთავეთ ორთქლის ღეროს საქმენი.
ნადების მოცილების ნათება ანთებულია.	პროდუქტი გრძნობს, რომ წყლის მოხმარება 15 ლიტრზეა და საჭიროა ნადების მოცილების პროცედურის განხორციელება.	განახორციელეთ ნადების მოცილების პროცედურა. 145-ე გვერდზე იხილეთ „ნადების მოცილების პროცედურის განხორციელება“. ნადების მოცილების შემასხენებლის შეჩერება და წყლის მოხმარების მონიტორინგის გადატვირთვა, აგრეთვე, ყველა ქარხნული პარამეტრის განულებით შეგიძლიათ. მე-138 გვერდზე იხილეთ „ქარხნულ პარამეტრებზე დაბრუნება“.

პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტა
სამუშაო ზედაპირზე, რომელზეც პროდუქტია მოთავსებული, წყალია.	საწვეთური ლანგარი სავსეა.	დაცალეთ საწვეთური ლანგარი.
	წყლის ავზიდან ჟონვა ფიქსირდება.	სწორედ დაამონტაჟეთ წყლის ავზი. თუკი სწორედ დამონტაჟებით აღნიშნული პრობლემა არ აღმოიფხვრება, გაესაუბრეთ Electrolux-ის მომსახურების ცენტრს.
	საწვეთური ლანგრიდან ჟონვა ფიქსირდება.	სწორედ დაამონტაჟეთ საწვეთური ლანგარი. თუკი სწორედ დამონტაჟებით აღნიშნული პრობლემა არ აღმოიფხვრება, გაესაუბრეთ Electrolux-ის მომსახურების ცენტრს.
პორტაფილტრის კიდიდან წყლის ჟონვა ფიქსირდება.	პორტაფილტრის მოსადუღებელ თავში მოთავსებისას, მის კიდეზე დაფუჭული ყავაა.	პორტაფილტრის კიდიდან მოაცილეთ ყველა დაფუჭული ყავა.
წყლიანი ესპრესოს გაჟონვა მთლიანად პორტაფილტრის ირგვლივ ან პორტაფილტრი მოშვებულია.	მოსადუღებელ თავში არსებული სილიკონის დალუქვა დაზიანებულია.	Electrolux-ის მომსახურების ცენტრს დართეთ მოსადუღებელი თავის სილიკონის დალუქვის გამოცვლის ნება.

შენახვა

1. ფილტრის კალათები, საწმენდი ჯაგრისი და საწმენდი პინი ხელსაწყოთა ნაკრებში, საწვეთური ლანგრის მიღმა მოათავსეთ.
2. ლანგარი ფინჯნის გამათბობელის ზემოთ მოათავსეთ.
3. ტემპერი, რძის ხელადა და პორტაფილტრი ლანგარზე მოათავსეთ.

სიფრთხილე: თუ პორტაფილტრს არ იყენებთ, მას მოსადუღებელ თავში დამაგრებულს ნუ დატოვებთ. მოსადუღებელ თავში არსებული სილიკონის დალუქვა შესაძლოა დაზიანდეს.



გარემოსთან დაკავშირებული საკითხები

გადაამუშავეთ  სიმბოლოს მქონე მასალები. შესაძლებელია შესაფუთი მასალების გადამუშავება. გთხოვთ, მოახდინოთ ინდივიდუალური კომპონენტების მათი ტიპის მიხედვით სორტირება და ისინი მათივე შესაბამის კონტეინერებში, განკარგვის ადგილობრივი ინსტრუქციების შესაბამისად განკარგოთ. შესაფუთი მასალების გადამუშავება ამცირებს ნედლი მასალების გამოყენებას და სანაგავებზე ნარჩენების ოდენობას. თქვენი შეფუთვის გადამუშავებით თქვენი წვლილი შეიტანეთ გარემოსა და ადამიანთა ჯანმრთელობის დაცვის საქმეში.



— სიმბოლოთი აღნიშნულ მოწყობილობებს ნუ განკარგავთ საოჯახო ნარჩენებთან ერთად. პროდუქტი დააბრუნეთ თქვენს ადგილობრივ გადამამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

აქსესუარები



www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descaler**

* აქსესუარები ქვეყნის ხელმისაწვდომობას ექვემდებარება.

SVÉD GONDOLKODÁS, JOBB ÉLET

A svéd örökségünkkel és családi élet óvásával szenvedélyesen törekszünk egy olyan megerőltetés nélküli, fenntartható családi élet biztosítására, amely fontos az Önnek és a közös jövőnk szempontjából.

Inspirálónak és megerőltetés nélkülivé akarjuk tenni az egészséges, fenntartható étkezést és ambiciózus célokat akarunk magunk elé kitűzni. Itt olvashat többet a 2030-as céljainkról:



Keresse fel a következő című webhelyünket:



A következő címen juthat használati tanácshoz, brosúrákhoz, hibaelhárítási útmutatásokhoz, szervizinformációkhoz:
www.electrolux.com



Regisztrálja a termékét a jobb szolgáltatás érdekében:
www.electrolux.com/productregistration



Tartozékok és fogyóeszközök vásárlása a készüléke számára:
www.electrolux.com/shop

FELHASZNÁLÓI KARBANTARTÁS ÉS SZERVIZ

Mielőtt a szervizhez fordul ellenőrizze, hogy a következő adatok rendelkezésre állnak-e:

- Modell
- Termékszám
- Sorozatszám

Az adattáblán találhatóak meg az adatok.

Tartalomjegyzék

Biztonsági utasítások	154	Tisztítás és ápolás - Presszógép.....	171
Bevezetés	156	Minden használat előtt	171
Termék áttekintés.....	156	Minden használat után	171
Elhelyezés és funkció áttekintése	157	Heti	171
Kezelőpanel áttekintése	158	2-3 havonta	172
Nyomásmérő és a kávé kinyerése	159	Szükség esetén.....	173
Az első használat előtti előkészületek	160	Tisztítás és ápolás - Kávédaráló	174
Az alkatrészek előkészítése és beszerelése	160	Heti vagy legalább kéthetente	174
A termék bekapcsolása	162	1-2 havonta	174
Napi használat	163	2-3 havonta	175
Presszókávé készítése	163	Vízkömentesítés	176
Tejhabosítás	166	Vízkömentesítési emlékeztető.....	176
Tejeskávé vagy kapucsinó készítés	167	Vízkömentesítési eljárás.....	176
Kávéstílusok	168	Vízkömentesítő oldat előkészítése.....	177
Örölt kávé.....	168	Hibaelhárítás	178
Beállítások	169	Tárolás.....	180
A kávéőrlés beállítása	169	Hulladékkénti elhelyezés.....	180
A kávéőrlemény mennyiségének a személyre szabása.....	169		
Eszpresszó csésze mennyiségek személyre szabása.....	169		
Kávé kinyerési hőmérsékletének személyre szabása.....	169		
A gyári beállításokra való visszaállítás	170		

Biztonsági utasítások

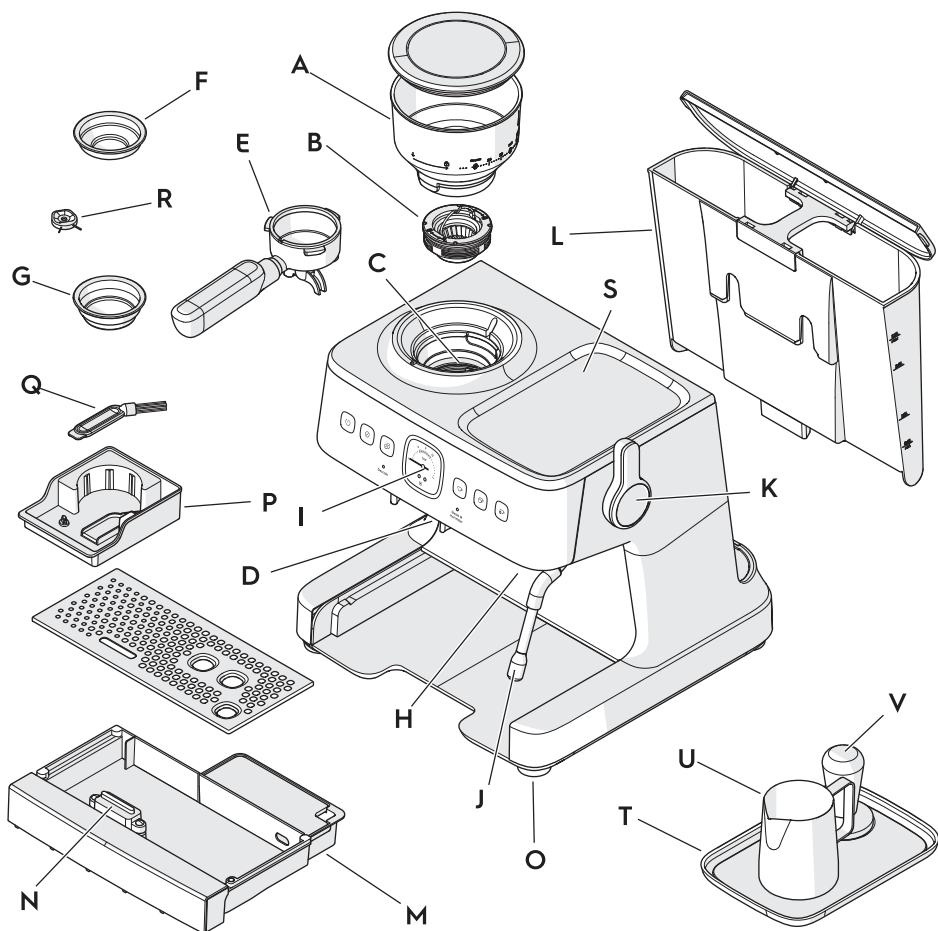
A készülék első használata előtt olvassa el a Kezelési útmutatót.

- Ezen eszközt 8 évnél idősebb gyermekek, valamint olyan személyek, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket vagy az eszköz biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülék tisztítását és felhasználoi karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 éves, illetve annál idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt.
- Tartsa a készüléket és a hálózati kábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol.
- Kizárólag olyan hálózati feszültségre szabad a készüléket csatlakoztatni, amelynek a hálózati feszültsége és a frekvenciája és megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel.
- Sohase használja vagy vegye át a készüléket, ha
 - a hálózati kábele sérült,
 - a burkolat sérült
- Kizárólag földelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztatható a készülék. Szükség esetén 10 A-es hosszabbítókábel használható.
- Ha sérült a készülék vagy a hálózati kábel, akkor ki kell cseréltetni azt a gyártóval, a szervizképviselőjével vagy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel a veszély kiküszöbölése érdekében.
- Mindig sima, vízszintes felületre tegye a készüléket.
- Mindig bontsa a készülék hálózati csatlakozását, ha felügyelet nélkül hagyja, szét- vagy összeszerelés vagy tisztítás előtt.
- 0 °C-nál magasabbnak kell a készülék üzemeltetési vagy tárolási hőmérsékletének.
- Ne működtesse a készüléket olyan környezetben, amelyben magas a hőmérséklet, erős a mágneses tér és a levegő páratartalma.
- Működés közben felhevül a készülék és annak a tartozékai. Kizárólag az arra célra szolgáló fogókat és gombokat használja. Tisztítás és tárolás előtt hagyja lehűlni.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a készülék forró alkatrészeihez a hálózati kábel.
- Sohase vegye ki a főzési folyamat alatt a víztartályt. Ha vizet akar utántölteni, akkor nyomja meg a ON/OFF (BE/KI) a készülék kikapcsolására. Kialszik mindegyik jelzőfény, ami azt jelenti, hogy ki van kapcsolva a készülék.
- Ne vegye ki a portaszűrőt a főzési folyamat alatt, illetve amikor gőz vagy forró víz szökik ki a portaszűrőből, mivel nyomás alatt áll a készülék. **VESZÉLY! Forrázás veszélye áll fenn.**
- **Figyelmeztetés: Kerülje a gőz miatti égési sérülést.**
- A gőzölés funkció használatakor forró víz csepeghet a főzőfejből. **VESZÉLY! A víz forró, ezért forrázás veszélye áll fenn.**

- Amikor elfordítja a gőz és forró víz tárcsát, akkor egy forró víz löket lép ki. Legyen körültekintő, és lassan nyissa ki a gőzszelepet. **VESZÉLY! A víz forró, ezért forrázás veszélye áll fenn.**
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.
- Ne lépje túl a készüléken jelzett maximális töltési mennyiséget.
- Kizárólag friss hideg vízzel töltsen fel a víztartályt, soha ne tejjel vagy más folyadékkal.
- Ne használja a készüléket, ha üres a víztartály.
- Ne használja a készüléket a csepegtető tálca vagy a csepegtető rács nélkül kivéve, amikor egy magas csészét vagy bögrét használ.
- Ne használja vagy tegye a készüléket forró felületen vagy hőforrás közelében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kerülje a csatlakozóra való kiömlést.
- Kizárólag háztartási célra tervezték ezt a készüléket. A gyártó nem vállalhat felelősséget a helytelen használatból eredő esetleges károkért.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A helytelen használat miatt sérülés fordulhat elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ne tegye használat közben egy szekrénybe a készüléket.
- Nem arra tervezték ezt a készüléket, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító-rendszerrel használják.
- E készüléket háztartási vagy ahhoz hasonló használatra szánták, mint:
 - üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
 - tanyaházakban;
 - szállodák, motelek vagy más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit adó szálláshelyeken.

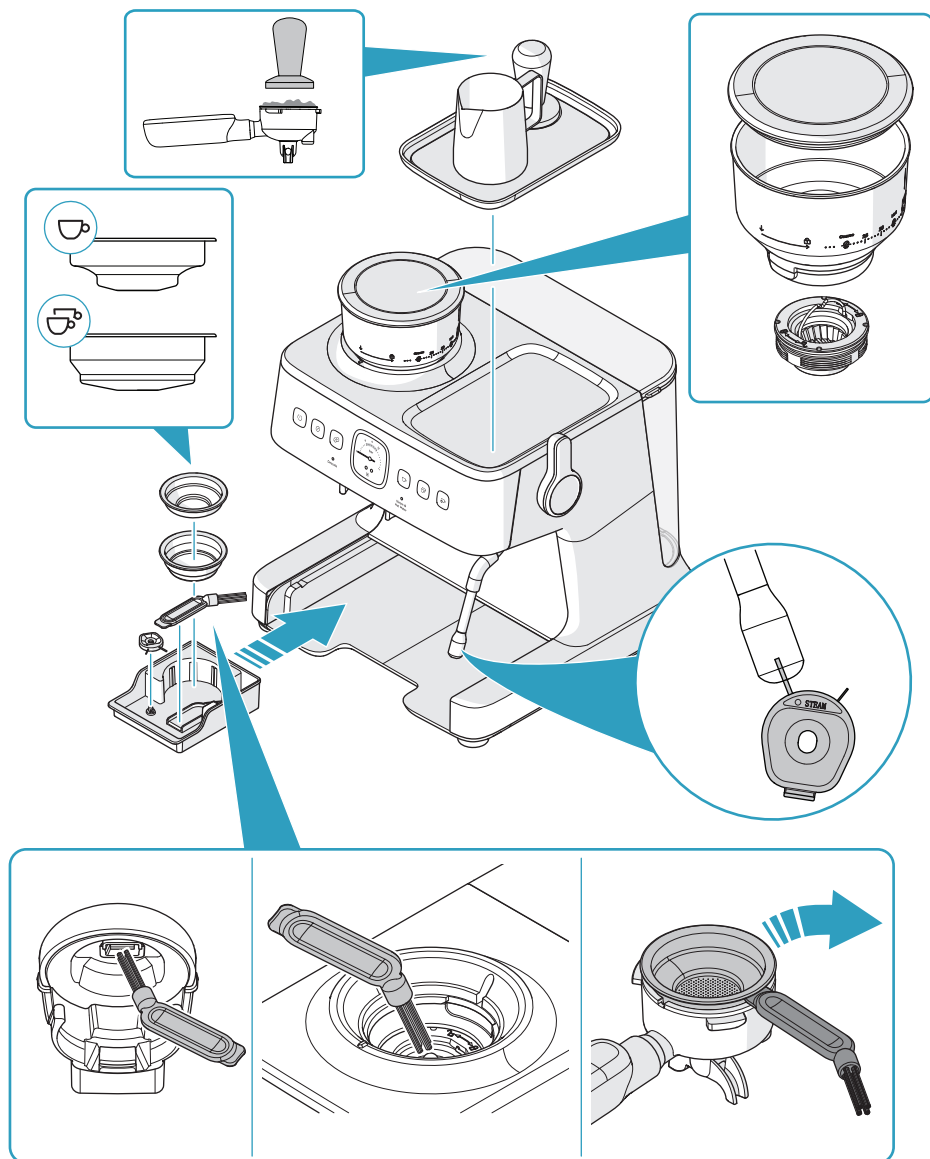
Bevezetés

Termék áttekintés

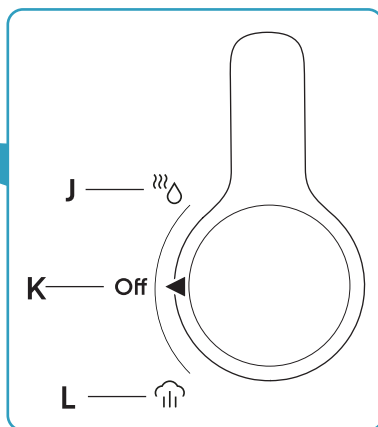
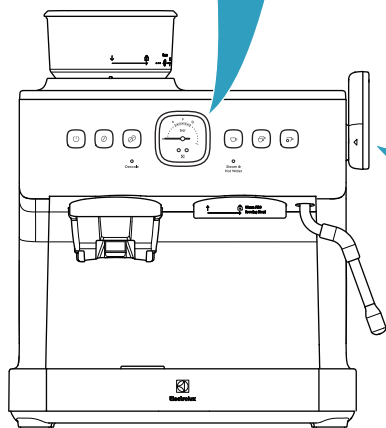
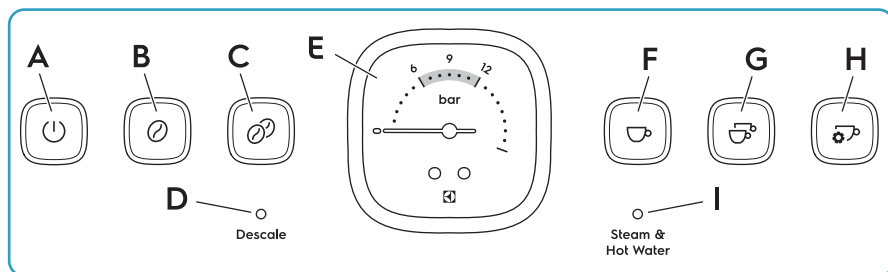


- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|--------------------------------------|
| A. | Kivehető bab töltőgarat | M. | Kivehető cseppgyűjtő tálca és rács |
| B. | Kivehető felső darálókés | N. | Cseppgyűjtő tálca vízszintjelző úszó |
| C. | Antisztatikus kávédaráló | O. | Csúszásmentes lábak |
| D. | 58 mm-es PRO daráló bölcső | P. | Szerszámtartó |
| E. | 58 mm-es PRO portaszűrő | Q. | Tisztítókefe |
| F. | 58 mm-es PRO egycsészsés szűrőkosár | R. | Tisztítóű |
| G. | 58 mm-es PRO kétscsészsés szűrőkosár | S. | Csészemelegítő |
| H. | 58 mm-es PRO főzőfej | T. | Tartozéktálca |
| I. | Nyomásmérő | U. | 360 ml-es tejesbögre |
| J. | Gőz- és forró víz pálca | V. | 58 mm-es PRO tömörítő |
| K. | Gőz és forró víz tárcsa | | |
| L. | Kivehető víztartály | | |

Elhelyezés és funkció áttekintése



Kezelőpanel áttekintése



- A. ÜZEMI KAPCSOLÓ gomb
- B. Egy csésze darálása gomb
- C. Két csésze darálása gomb
- D. Vízkömentesítés fény
- E. Nyomásmérő
- F. Egy csésze espresszó kávé gomb
- G. Két csésze espresszó kávé gomb

- H. Kézzel beállított csészetartalmú espresszó/program gomb
- I. Gőz és forró víz fény
- J. Forró víz
- K. KI
- L. Gőz

Nyomásmérő és a kávé kinyerése

Ideális eszpresszó kávé kivonása

Egy jó minőségű eszpresszó kávé egy meleg méz sűrűségével folyamatosan folyik a portaszűrőből. A nyomásmérő (B) 6 és 12 jelzése között van az ideális főzési nyomás. Karamella színű a felső réteg, azaz a krém.

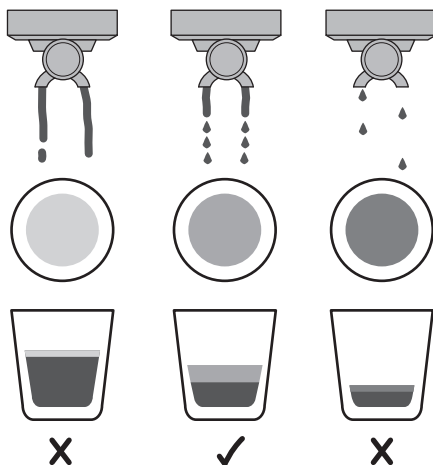
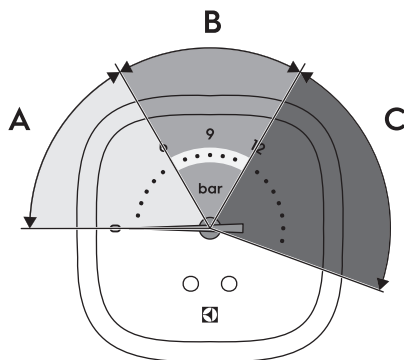
A kivonás során

Ha 6-nál kisebb a nyomásmérőn (A) mutatott nyomás, akkor túl gyorsan folyik ki az eszpresszó kávé és savanyúvá, savassá és vízessé válik. Az okai lehetnek, hogy túl durva a kávéőrlemény, nem elegendő a kávéőrlemény mennyisége, túl régiek a kávébabok vagy nem eléggé lett a tömörítővel a kávéőrlemény.

Túltelítődés

Ha 12-nél nagyobb a nyomásmérőn (C) a mutatott nyomás, akkor túl lassan folyik és keserűvé válik az eszpresszó kávé. Az okai lehetnek, hogy túl finom a kávéőrlemény, túl sok a kávéőrlemény mennyisége, vagy túl nagy erővel lett a tömörítővel tömörítve a kávéőrlemény.

Ha a helyes beállításokat használja és megfelelő a tömörítési erő, de rossz marad az eszpresszó kávé minősége, akkor a „Hibaelhárítás” című részt nézze meg a 178. oldalon.

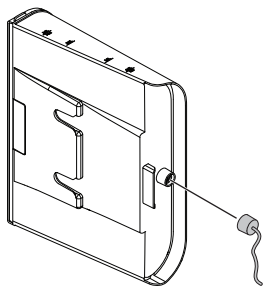


Az első használat előtti előkészületek

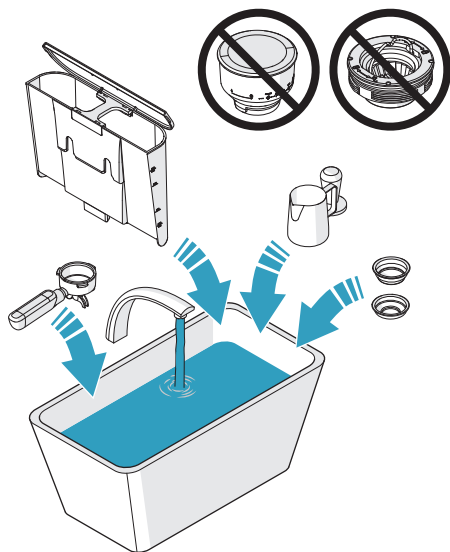
Mielőtt eszpresszó kávé készítésére használja a terméket, meg kell azt tisztítani és be kell szerelnie valamennyi alkatrészt, majd egyszer csak vízzel kell a főzési eljárást végeznie.

Az alkatrészek előkészítése és beszerelése

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból és ellenőrizze, hogy eltávolított-e minden csomagolóanyagot.
2. Tegye a terméket egy sík felületre.
3. Húzza ki és dobja ki a víztartály alján található piros dugót.



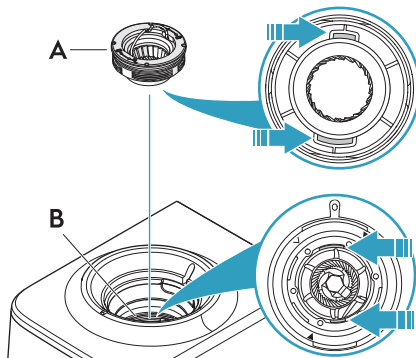
4. Kímélő mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg a tejesbőgrét, tömörítőt, szűrőkosarakat, portaszűrőt és a víztartályt:



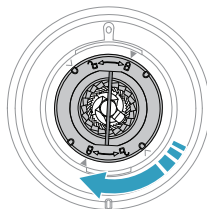
5. A tisztítókefével tisztítsa meg a felső darálókést és a bab töltőgaratot.

VIGYÁZAT: Ne vízzel végezze a felső darálókés és a bab töltőgarat tisztítását.

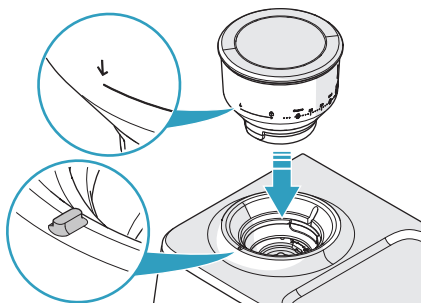
6. A fogójánál fogva tartsa a felső darálókést és dugja a daráló gallérjába. Ellenőrizze, hogy egy vonalban van-e felső darálókés (A) a daráló gallérjával (B).



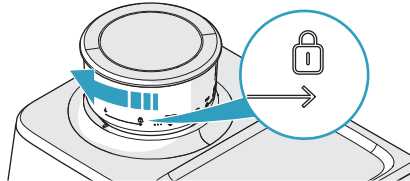
7. A reteszeléséhez fordítsa az óramutató járásával egyezően az felső darálókést, majd hajtsa le a fogóját.



8. Állítsa egy vonalba a bab töltőgarat alján található LE nyilat a kávédaráló előlő peremén található jelzéssel.

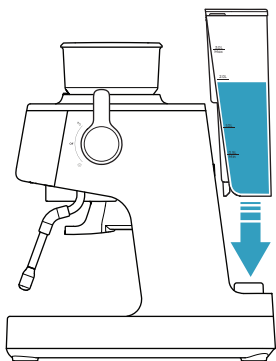


9. Óvatosan nyomja lefelé a bab töltőgaratot, és az óramutató járásával egyezően fordítsa el a reteszelési helyzetig.



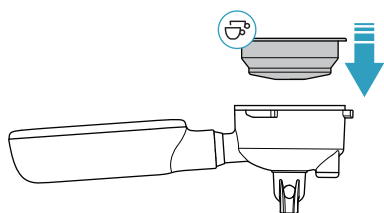
10. Ellenőrizze, hogy tiszta-e a víztartály.

11. Töltsön hideg tiszta vizet a víztartályba, majd tegye vissza a helyére.

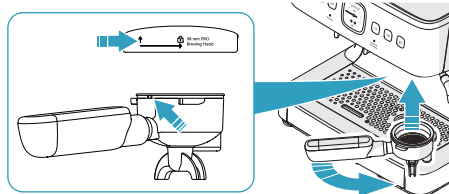


12. Szükség esetén egyen egy vízsűrűt a víztartályba.

13. Dugja a kétszűrős szűrőkosarat a portaszűrőbe.



14. Állítsa egy vonalba a portaszűrőt a főzőfejen található FEL nyílal.

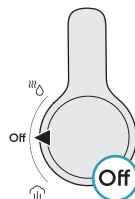


15. Egyenesen dugja be a főzőfejebe.

16. Fordítsa jobbra a reteszelés helyzetbe a portaszűrő karját.

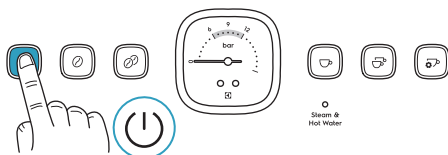
Megjegyzés: A portaszűrő betételek az első pár alkalommal ellenállás érezhető a kar elfordításakor.

17. Ellenőrizze, hogy KI állásban van-e a gőz és forró víz tárcsa.

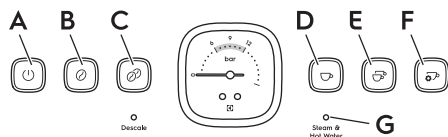


18. Csatlakoztassa a termék hálózati kábelének csatlakozódugóját egy fali csatlakozóaljzatba.

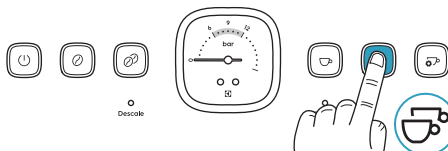
19. Nyomja meg az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot.



20. A beindítás során világít az (A-C) gomb, míg villog a gőz és forró víz fény (G). Várjon amíg az összes gomb (A-F), továbbá a gőz és forró víz jelzőfény (G) folyamatosan világítani nem kezd.



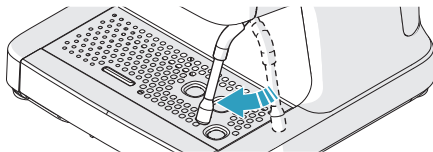
21. Nyomja meg a két csésze eszpresszó kávé gombot. Víz folyik a főzőfejből a szűrőkosáron és portaszűrőn keresztül.



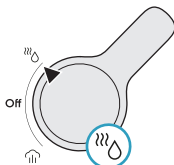
22. Várjon, amíg meg nem szűnik a vízfolyás.

Megjegyzés: Az első alkalommal, amikor víz folyik a terméken keresztül, nagy zajt okozhat a termékből kiszoruló levegő. Körülbelül 20 másodperc elteltével megszűnik a zaj, és nem jelez hibát.

23. Addig fordítsa el a gőzpalcát, amíg a cseppgyűjtő tálca fölé nem kerül.

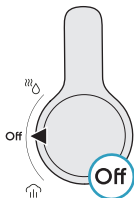


24. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe. Villog a gőz és forró víz fény, és forró víz folyik ki a fűvókából.



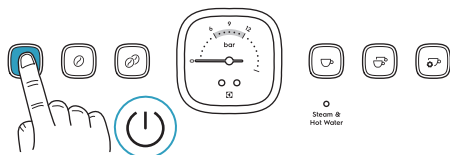
25. Hagyja 20 másodpercig folyni a vizet.

26. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.



27. Meleg vízben tisztítsa meg a portaszűrőt és szűrőkosarat, majd hagyja megszáradni a kávékészítés előtt.

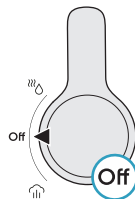
28. A készülék kikapcsolására nyomja meg az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot. Kialszik a kezelőpanel összes fénye.



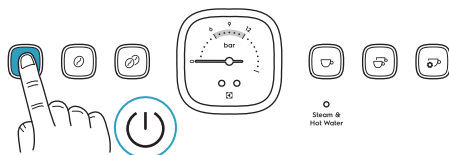
Megjegyzés: Műveletvégzés nélkül 15 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a termék.

A termék bekapcsolása

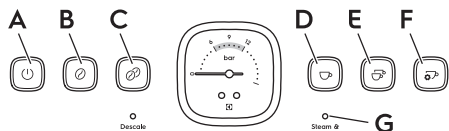
1. Ellenőrizze, hogy KI állásban van-e a gőz és forró víz tárcsa.



2. Csatlakoztassa a termék hálózati kábelének csatlakozódugóját egy fali csatlakozóaljzatba.
3. Nyomja meg az üzemi kapcsoló gombot.



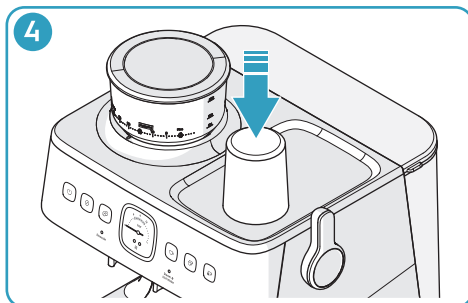
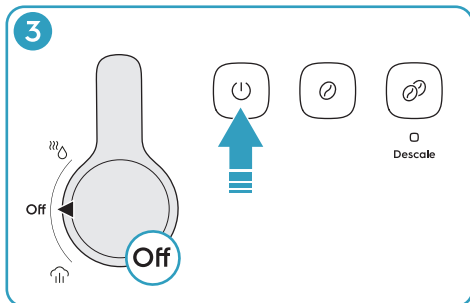
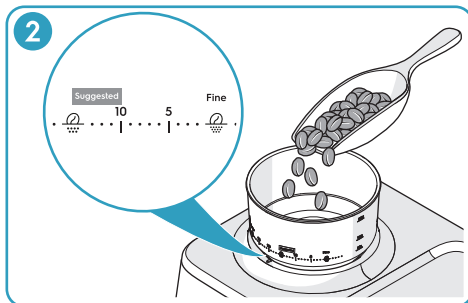
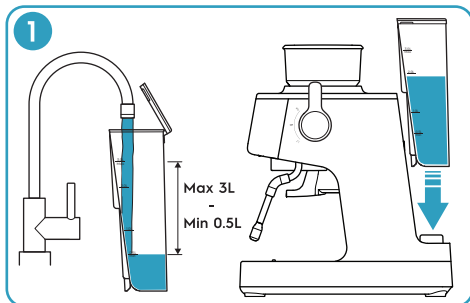
4. A beindítás során világít az (A-C) gomb, míg villog a gőz és forró víz fény (G). Várjon amíg a (D-F) gomb világít, továbbá a gőz és forró víz jelzőfény (G) folyamatosan világítani nem kezd.



Amikor az összes gomb (A-F), továbbá a gőz és forró víz jelzőfény (G) folyamatosan világítani nem kezd, akkor a termék működésre kész.

Napi használat

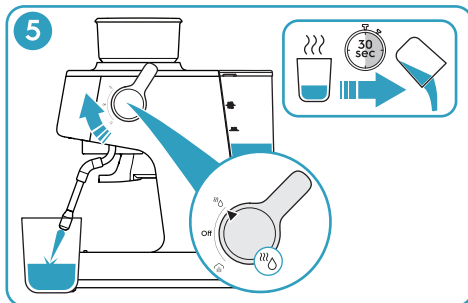
Presszókávé készítése



1. Töltsön hideg tiszta vizet a víztartályba. Ellenőrizze, hogy a vízszint nem haladja-e meg a 3L jelzést. Tegye vissza a helyére a víztartályt.
2. Töltsön frissen pörkölt kávébabokat a bab töltőgaratba, majd tegye rá a fedelet. Fordítsa az óramutató járásával egyezően a bab töltőgaratot, amíg a kávédaráló szélén található jelölés a bab töltőgarat 10 és 15 jelölése közé nem esik.

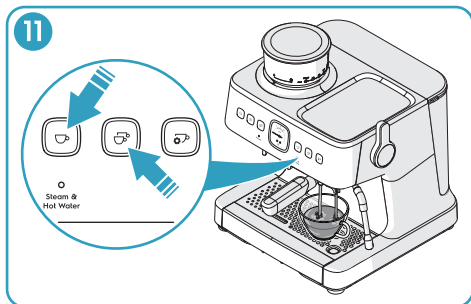
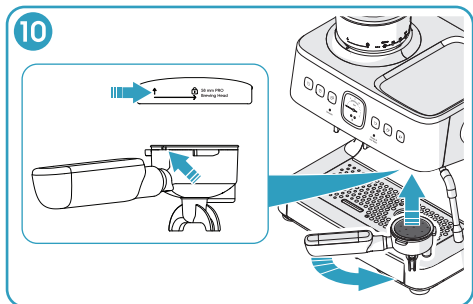
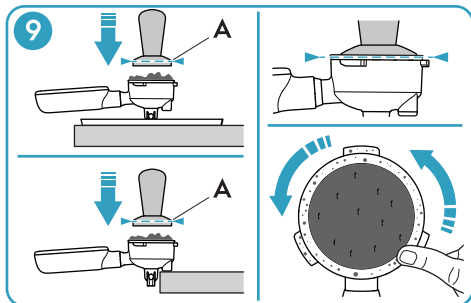
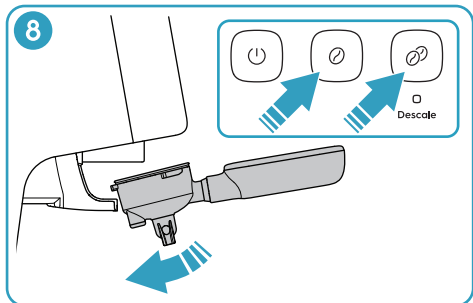
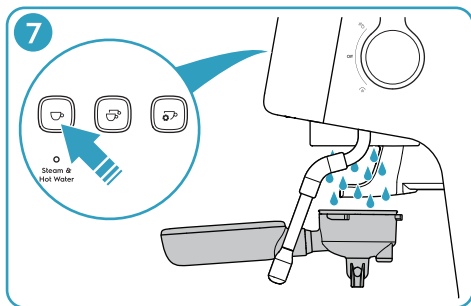
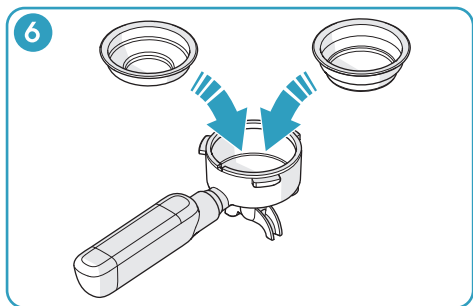
VIGYÁZAT: Ne töltsön bele túl sok babkávét. A hosszú ideig a bab töltőgaratban maradó babkávéd nedvessé válik, ami befolyásolja a darálást és az ízét.

Megjegyzés: A 10 és 15 közötti jelzés ajánlott az eszpresszó készítés kezdőpontjaként. Ha beállítást kell végezni, akkor „A kávéörlés beállítása” című részt nézze meg a 169. oldalon.



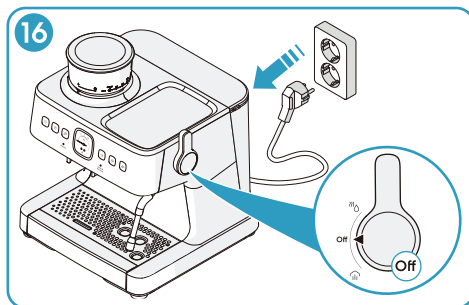
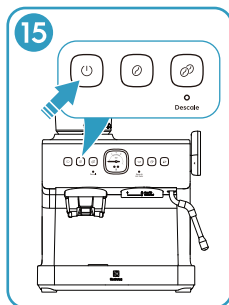
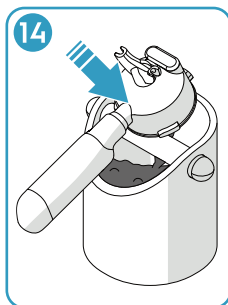
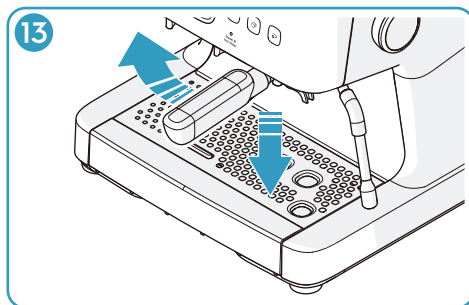
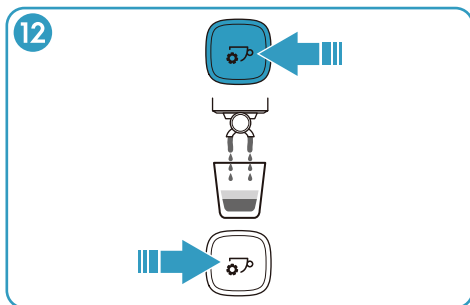
3. Kapcsolja be a terméket.
 - a. Ellenőrizze, hogy KI állásban van-e a gőz és forró víz tárcsa.
 - b. Nyomja meg az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot.
4. A kávécsészé felmelegítésére vegye ki a tálcát, majd tegye a kávécsészét a csészemelegítőre.

5. A következő lépéseket végezze el a csésze forró vízzel való melegítésére:
 - a. Tegye a kávécsészét a gőzpálca alá.
 - b. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe, töltsen meg ¼ részig a csészét, majd fordítsa a tárcsát a KI állásba.
 - c. Várjon 30 másodpercig, majd ürítse ki a kávécsészét.



6. Dugja a egy- vagy kétszéses szűrőkosarat a portaszűrőbe.
7. Tartsa a portaszűrőt a főzőfej alá, és nyomja meg az egy csésze espresszó kávé gombot. Amikor megszűnik a vízfolyás, akkor egy kendővel szárítsa meg a szűrőkosarat.
8. Tegye a portaszűrőt a daráló bölcsőbe. Nyomja meg az egy vagy két csésze darálása gombot. Villog a megnyomott gomb fénye és a szűrőkosár megtelik kávéőrleménnyel. Emelje ki a portaszűrőt a daráló bölcsőből.
9. Az alját a tartozéktálcára téve tartsa a portaszűrő vagy tegye a portaszűrő szélén található gumirészt a munkasztal szélére. Addig nyomogassa a kávéőrleményt a tömörítővel, amíg a tömörítő felső széle (A) egy vonalba nem kerül a portaszűrő szélével. Távolítsa el felesleges kávéőrleményt a szűrőkosár széléről.
10. Állítsa egy vonalba a portaszűrő fogóját a főzőfejen található FEL nyíllal. Nyomja a portaszűrőt felfelé a főzőfejbe, és fordítsa jobbra a fogót a reteszelési helyzetbe.
11. Tegye a kávéscsészét a portaszűrő alatt a cseppgyűjtő tálcára. Egy vagy két csésze espresszó kávé készítéséhez nyomja meg az egy vagy két csésze espresszó kávé gombot. Villog a megnyomott gomb és az előre beállított mennyiségű kávé folyik a kávéscsészébe.

Megjegyzés: A darálási folyamat automatikus befejeződése előtti leállításához nyomja meg ismét a darálás gombot.



Megjegyzés: 40 ml az egy csésze eszpresszó kávé alapértelmezett mennyisége. 80 ml a két csésze eszpresszó kávé alapértelmezett mennyisége. Az alapértelmezett értékek beállításának ismertetésére lásd az „Eszpresszó csésze mennyiségek személyre szabása” című rész a 169. oldalon.

Megjegyzés: A kávébab fajtájától és szemméretétől függ a kávéőrlemből ténylegesen kivont mennyiség.

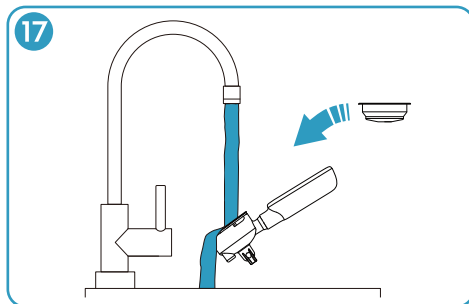
12. Kézzel beállított mennyiségű eszpresszókávé készítéséhez a kézzel beállított csészetartalmú eszpresszó/program gombot nyomja meg. Villog a gomb fénye és addig folyik a kávé a kávécsészébe, amíg ismét meg nem nyomja a gombot.

Megjegyzés: Ha nem nyomja meg ismét a gombot 250 ml-es mennyiség betöltése után automatikusan leáll a folyamat.

13. Fordítsa balra a portaszűrő karját, és engedje le a portaszűrőt.

14. Távolítsa el a használt kávéőrlemből a szűrőkosárból.

15. A készülék kikapcsolására nyomja meg az üzemi kapcsoló gombot. Kialszik a kezelőpanel összes fénye.

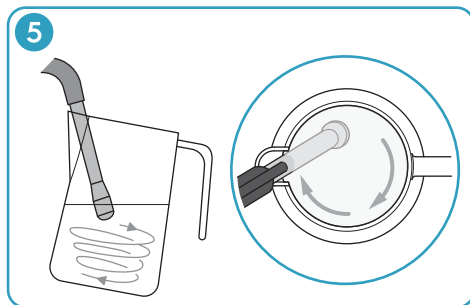
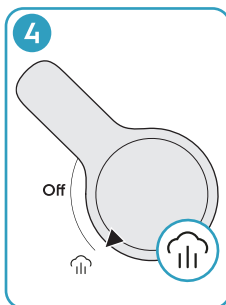
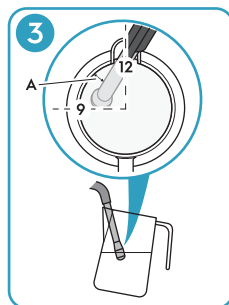
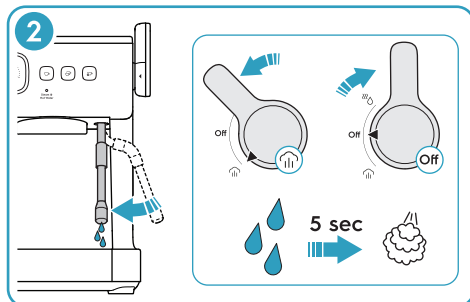
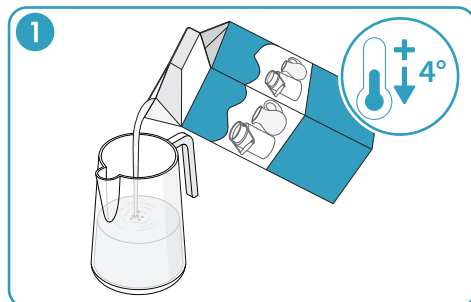


Megjegyzés: Műveletvégzés nélkül 15 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a termék.

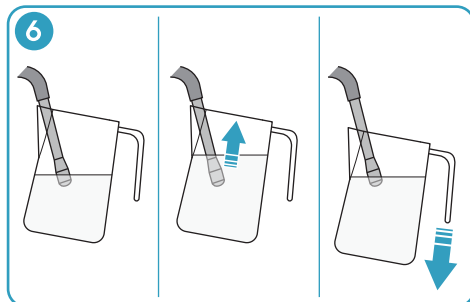
16. Ellenőrizze, hogy KI állásban van-e a gőz és forró víz tárcsa. Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját.

17. Tisztítsa meg a szűrőkosarat és a portaszűrőt. Lásd a „Minden használat után” című rész, 171. oldal.

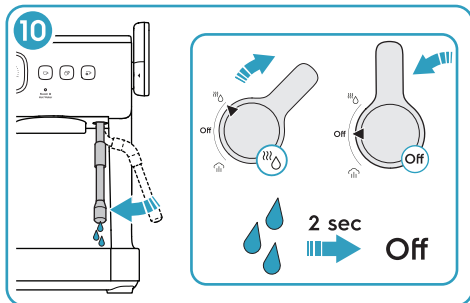
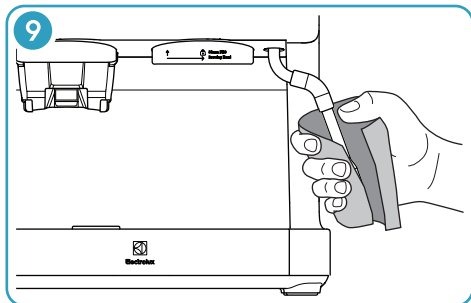
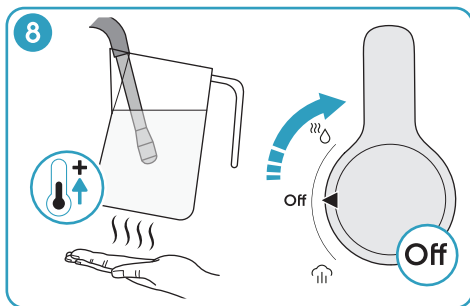
Tejhabosítás



1. Töltse meg a tejesbőgrét hűtött teljes tejjel. 100 ml a javasolt tejmennyiség kapucsínóhoz és 160 ml tejeskávéhoz.
2. Készítse elő a gőzpálcát.
 - a. Kapcsolja be a terméket és addig mozgassa a gőzpálcát, amíg cseppgyűjtő tálca fölé nem kerül.
 - b. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a gőz helyzetbe. Villog a gőz és forró víz fény. Körülbelül 5 másodpercig, amíg már nem jön ki víz a gőzpálcából, engedjen gőzt.
 - c. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.
3. Tegye a gőzpálcát a tejesbőgrébe.
 - a. Éppen a tej szintje alá dugja a gőzpálcát. 12 óra helyzetben tartsa a tejesbőgre száját a gőzpálca alá.
 - b. Billentse a tejesbőgrét a 9 óra irányába, amíg a pálca az egy ujj szélességnyire (A) nem kerül a szélétől.
4. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a gőz helyzetbe. Villog a gőz és forró víz fény és elkezdődik a tejhabosítás.
5. Ellenőrizze, hogy olyan helyzetben van-e a gőzpálca, amelyben a tetejétől az aljáig egy irányba forgatja a tejet.



6. Ahogyan emelkedik a szint úgy engedje le a tejesbőgrét, hogy a gőzpálca a éppen a tej szintje alatt legyen.
7. Amikor elegendő a tejhab mennyisége, akkor félúton az aljáig engedje le a gőzpálcát.
8. Amikor túl forró a megérintéséhez a tejesbőgre alja, akkor fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.

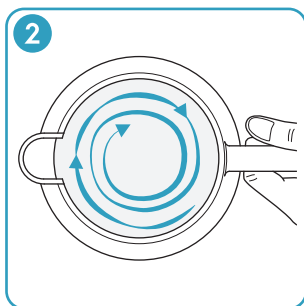
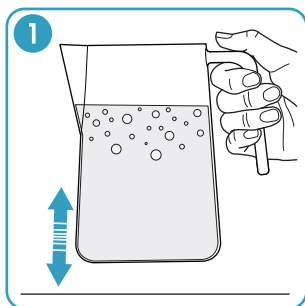


9. Vegye ki a tejesbőgrét a gőzpálca alól és tisztítsa meg a gőzpalcát és a fűvókát egy nedves szivaccsal vagy kendővel.

FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy a bőre ne érjen a gőzpálcához, illetve a fűvókához. Égésveszély áll fenn.

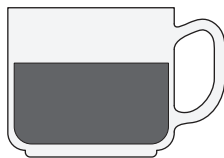
10. Addig mozgassa a gőzpalcát, amíg a cseppgyűjtő tálca fölé nem kerül. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe, és várjon 2 másodpercig a gőzpálcába került tej eltávolításával. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.

Tejeskávé vagy kapucsinó készítése



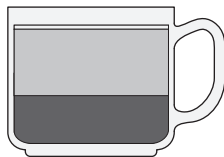
1. Ütögesse a tejesbőgre alját a munkasztalhoz, hogy kiszabadítsa a nagy levegőbuborékokat.
2. Forgassa a tejesbőgrét, hogy összekeveredjen a tej és selymes legyen a textúrája.
3. Egy határozott mozdulattal öntse a tejet egy elkészített eszpresszó kávéba.

Kávéstílusok



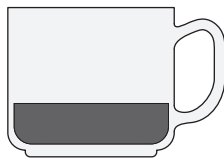
Eszpresszó kávé

Az eszpresszó kávé a tetején stabil habréteggel rendelkező erős, testes kávé. Válasszon egy vagy két csésze eszpresszó kávé.



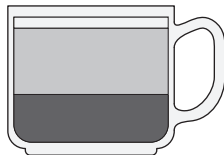
Flat white (lapos fehér kávé)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé 2/3 habosított tejjel és egy vékony tejhab réteggel a tetején.



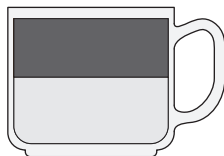
Ristretto

Egy ristretto egy intenzív ízű, utóízű és a tetején vékony habbal rendelkező fél pohár eszpresszó kávé.



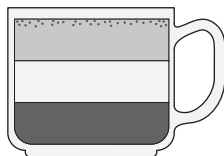
Latte (tejeskávé)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé 3/4 habosított tejjel és egy ujjnyi vastagságú tejhab réteggel a tetején.



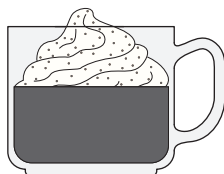
Americano (amerikai kávé)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé forró vízzel. Először a forró vizet töltse be, hogy megmaradjon a hab a tetején.



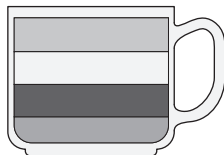
Cappuccino (kapuccinó)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé 1/3 habosított tejjel és 1/3 tejhab réteggel a tetejére. Szórjon csokoládéport a tetejére.



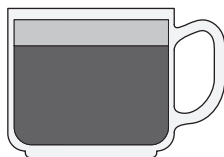
Con panna (tejszínhabos kávé)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé kissé felvert tejszínhabbal. Szórjon fahéj- vagy csokoládéport a tetejére.



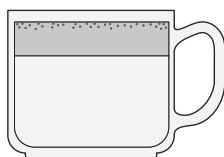
Mocha

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé ivócsokoládéval és 1/3 habosított tejjel és 1/3 tejhab réteggel a tetején.



Macchiato (foltos kávé)

Egy vagy két csésze eszpresszó kávé a tetején egy kevés hideg vagy habosított tejjel, továbbá egy kevés tejhabbal.



Babyccino

Nem eszpresszó kávé, csak habosított tej, tejhabbal a tetején. Szórjon csokoládéport a tetejére.

Örölt kávé

Ha örölt kávé használna, akkor frissen darálnak és mélyen pörköltnek kell a kávénak lennie. Szüksége lehet francia vagy eszpresszó pörkölt kávé őrleményre az eszpresszó kávéhoz. Az örölt kávé 7-8 napig őrzi meg az aromáit, hacsak nem zárt tárolóban, hideg helyen tárolják. Ne tárolja hűtőszekrényben vagy mélyhűtőben a kávé.

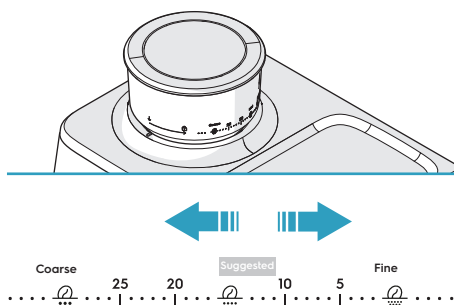
Általában nem ajánlott örölt kávé használat. A frissen darált kávé jobban megőrzi a kávé aromáit és jobb kávéminőséget biztosít.

Beállítások

A kávéőrlés beállítása

Amikor helyesen van beállítva a kávédarálás, akkor a sóéhoz hasonló a kávéörlemény szemcséssége. Frissen pörkölt kávébabok esetén a 10-15 beállítás ajánlott, de a babkávé fajtája és minősége a beállítás módosítását teheti szükségessé.

Fordítsa a bab töltőgaratot az óramutató járásával egyezően vagy azzal ellentétesen a kívánt 0-30 közötti beállítás kiválasztására. Egy kisebb szám finomabb darálást biztosít. Egy nagyobb szám durvább darálást biztosít.



Ha túl finom vagy durva az örlemény, akkor ismételje meg a beállítást.

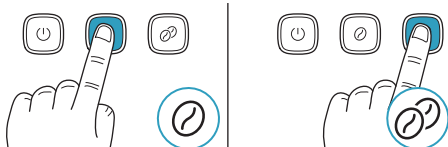
A kávéörlemény mennyiségének a személyre szabása

Ezek a kávéörlemények alapértelmezett beállításai:

- Egy csésze eszpresszó kávé: körülbelül 13 g kávéörlemény.
- Két csésze eszpresszó kávé: körülbelül 19 g kávéörlemény.

Megjegyzés: A kávébab fajtájától és szemméretétől függ a kávéörlemény mennyisége.

1. Dugja a egy- vagy kétszörös szűrőkosaras portaszűrőt a daráló bölcsebe.
2. Tartsa megnyomva az egy vagy két csésze darálása gombot. 3 másodperc elteltével, kialszik a más darálás gomb fénye és megkezdődik a darálás.



3. Amikor elegendő a kávéörlemény mennyisége, akkor engedje el a darálás gombot. Sípjelzés hallható, és megtörténik az új kávéörlemény mennyiségek mentése.

Eszpresszó csésze mennyiségek személyre szabása

Ezek az eszpresszó csészék alapértelmezett beállításai:

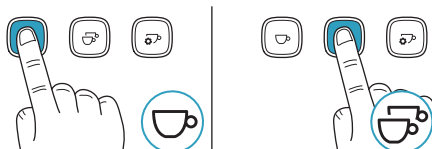
- Egy csésze eszpresszó kávé: körülbelül 40 ml.
- Két csésze eszpresszó kávé: körülbelül 80 ml.

Ezek az engedélyezett mennyiségek:

- Egy csésze eszpresszó kávé: 20-125 ml.
- Két csésze eszpresszó kávé: 20-200 ml.

Megjegyzés: A kávébab fajtájától és szemméretétől függ a kávéörleményből kivont mennyiség.

1. Tartsa megnyomva az egy vagy két csésze eszpresszó kávé gombot. 3 másodperc elteltével, kialszik a más eszpresszó kávé gomb fénye és folyni kezd a víz.



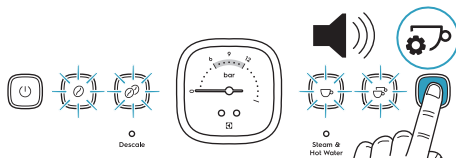
2. Amikor megfelelő a mennyiség, akkor engedje el az eszpresszó kávé gombot. Sípjelzés hallható, és megtörténik az új eszpresszó csésze mennyiségek mentése.

Kávé kinyerési hőmérsékletének személyre szabása

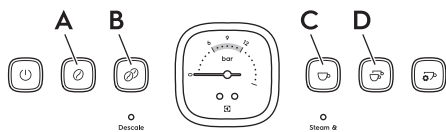
92 °C az alapértelmezett kávé kivonási hőmérséklet.

90-96 °C között 2 °C-os lépésekben állítható a hőmérséklet.

1. Kapcsolja be a terméket.
2. A sípjelzésig tartsa megnyomva a kézzel beállított csészetartalmú eszpresszó/program gombot. Kialszik az ÜZEMI KAPCSOLÓ fénye, míg villognak a más gombok fényei.



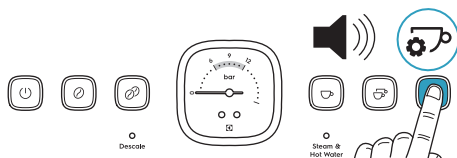
3. A megfelelő gomb megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Villogó fényel kapcsolódik be a megnyomott gomb fénye.



- Nyomja meg az egy csésze darálása gombot (A) 90 °C beállítására.
- Nyomja meg a két csésze darálása gombot (B) 92 °C beállítására.
- Nyomja meg az egy csésze eszpresszó gombot (C) 94 °C beállítására.
- Nyomja meg a két csésze eszpresszó gombot (D) 96 °C beállítására.

Megjegyzés: A magasabb hőmérsékletek növelik a keserőséget és csökkentik a savasságot. Az alacsonyabb hőmérsékletek csökkentik a keserőséget és növelik a savasságot.

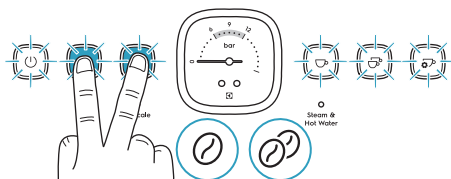
- Nyomja meg a kézzel beállított csészetartalmú eszpresszó kávé gombot. Sípjelzés hallható és normál üzemmódba van állítva a készülék.



Megjegyzés: Ha az egyik gombot sem nyomja meg, akkor 10 másodperc elteltével a termék automatikusan visszalép a normál üzemmódba.

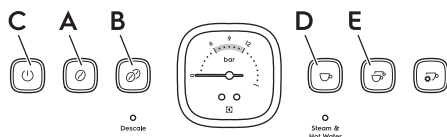
A gyári beállításokra való visszaállítás

- Tartsa egyidejűleg megnyomva az egy csésze és a két csésze darálása gombot a gyári alapértelmezett üzemmódba való belépéshez. Mindegyik gomb fénye villogni kezd.



- Amikor sípjelzés hallható, akkor engedje el a darálás gombokat.

- A következő lépéseket végezze el az egy csésze darálása gomb (A) vagy a két csésze darálása gomb (B) alapértelmezett beállításának a visszaállítására:



- Tartsa 3 másodpercig megnyomva az (A) vagy (B) gombot, amíg 3 villogás után a megnyomott folyamatosan világító darálás gomb kivételével ki nem alszik az összes gomb fénye.
 - Amikor sípjelzés hallható, akkor engedje el a megnyomott gombot. Mindegyik gomb fénye villogni kezd.
 - Nyomja meg az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot (C). Megtörtént a beállítás alapértelmezett beállításra való visszaállítása és normál üzemmódba van állítva a termék.
- A következő lépéseket végezze el az egy csésze eszpresszó kávé gomb (D) vagy a két csésze eszpresszó kávé gomb (E) alapértelmezett beállításának a visszaállítására:
 - Tartsa 3 másodpercig megnyomva a (D) vagy (E) gombot, amíg 3 villogás után a megnyomott folyamatosan világító eszpresszó kávé gomb kivételével ki nem alszik az összes gomb fénye.
 - Amikor sípjelzés hallható, akkor engedje el a megnyomott gombot. Mindegyik gomb fénye villogni kezd.
 - Nyomja meg az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot (C). Megtörtént a beállítás alapértelmezett beállításra való visszaállítása és normál üzemmódba van állítva a termék.
 - A következő lépéseket végezze el valamennyi beállítás alapértelmezett beállításra való visszaállítására:

- Tartsa megnyomva az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot (C). Minden más gomb fénye kialszik.
- Amikor sípjelzés hallható, akkor engedje el az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot. Megtörtént az összes beállítás alapértelmezett beállításra való visszaállítása és normál üzemmódba van állítva a termék.

Megjegyzés: Ha az egyik gombot sem nyomja meg, akkor 10 másodperc elteltével a termék automatikusan visszalép a normál üzemmódba.

Tisztítás és ápolás - Presszógép

Az eszpresszó kávé készítése folyamata az őrleményekből olajok kivonását is magában foglalja. Idővel kávéőrlemények és olajok rakódnak le, amely befolyásolja a kávé ízét és a presszógép működését.

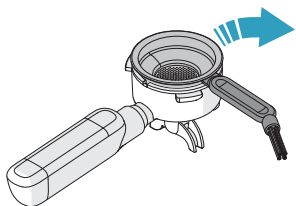
Minden kávékészítés előtt és után, víznek a főzőfejen és a gőzpálcán való átfolytatása a presszógép tisztántartásának a legkönnyebb módja.

Minden használat előtt

- Folyasson vizet a főzőfejen keresztül. Lásd a „Presszókávé készítése” című rész a 163. oldalon.

Minden használat után

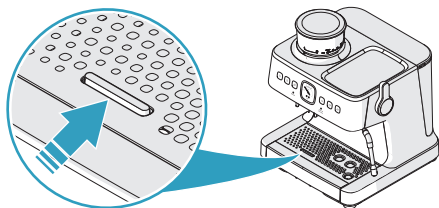
- Tejhabosítás után azonnal tisztítsa meg a gőzpálcát a tárcsának 1-2 másodpercig a forró víz állásba fordításával, majd nedves szivaccsal vagy kendővel tisztítsa meg. Lásd a „Tejhabosítás” című rész a 166. oldalon.
- A tisztítókefe végének a segítségével vegye ki a portaszűrőből a szűrőkosarat.



- Meleg vízzel tisztítsa meg a szűrőkosarat, a portaszűrőt és a tejesbőgrét.

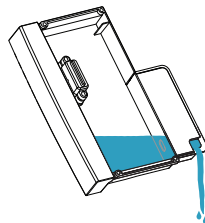
VIGYÁZAT: Csak a szűrőkosarak és tejesbőgre mosogatható el mosogatógépben.

- Nézze meg a cseppgyűjtő tálca úszóját. Ha a cseppgyűjtő tálca felületénél magasabban áll, akkor üríteni kell a cseppgyűjtő tálcat.



a. Vegye ki a cseppgyűjtő tálcat.

b. Ürítse ki a cseppgyűjtő tálcat.



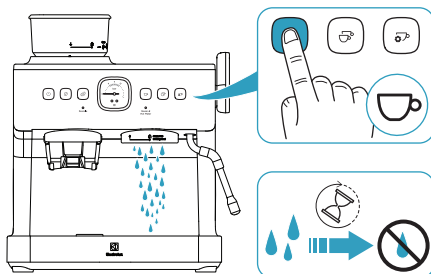
c. Meleg vízzel tisztítsa meg a cseppgyűjtő tálcat és a rácsot.

- Nézze meg a víztartályt. Szükség esetén meleg vízzel tisztítsa meg.

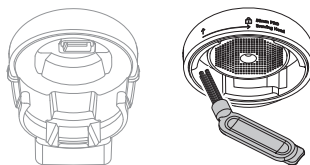
Heti

Tisztítsa meg a főzőfejet.

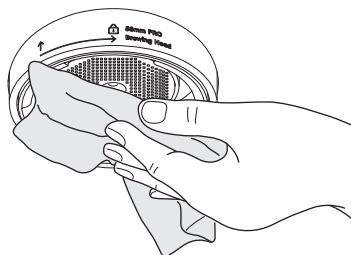
- Nyomja meg az egy csésze eszpresszó kávé gombot, és várjon, amíg meg nem szűnik a vízfolyás.



- A tisztítókefével távolítsa el a kávé lerakódásokat a belső felületekről és a szilikontömítésről.



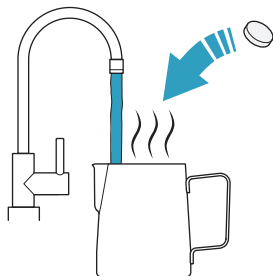
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg a zuhanyfejet.



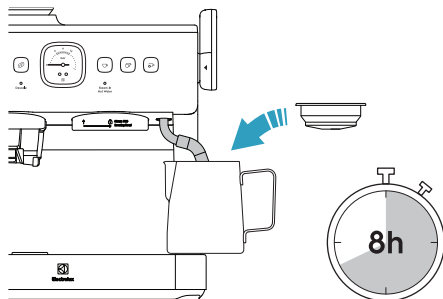
2-3 havonta

Vízkömentesítő oldatot használjon (lásd 177. oldal) a gőzpálcá és a szűrőkosarak tisztítására.

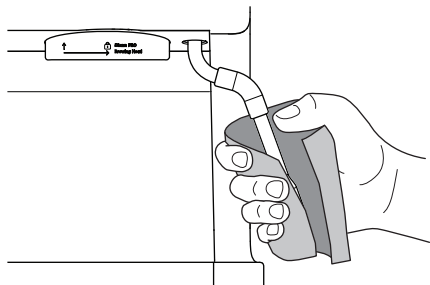
1. Töltse meg meleg vízzel és vízkömentesítő oldattal a tejesbögrét.



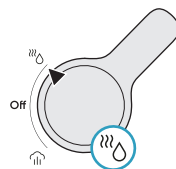
2. Tegye a szűrőkosarakat a tejesbögrébe.



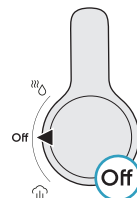
3. Tegye a gőzpálcát a tejesbögrébe, majd tegye a tejesbögrét a cseppgyűjtő tálcára.
4. Várjon 8 órát.
5. Vegye le és ürítse ki a tejesbögrét. Tisztítsa meg a tejesbögrét a vízkömentesítő oldatból visszamaradt részecskéktől.
6. Egy nedves szivaccsal vagy kendővel addig tisztítsa a gőzpálcát, amíg el nem távolítja a vízkömentesítő oldatból visszamaradt részecskéket.



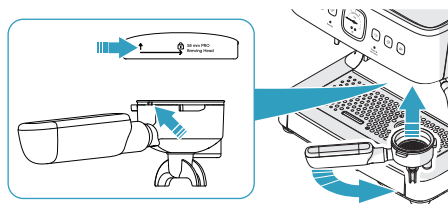
7. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe, majd 40 másodpercig hagyja a vizet átfolyani a gőzpálcán.



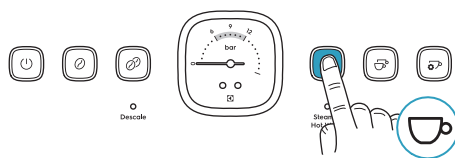
8. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.



9. Tegye az egycsészes szűrőkosarat a portaszűrőbe, majd tegye a portaszűrőt a főzőfejbe.



10. Nyomja meg az egy csésze eszpresszó kávé gombot, és hagyja a vizet a szűrőkosáron keresztül folyni.



11. Amikor megszűnik a vízfolyás, akkor vegye ki a portaszűrőt, majd ismételje meg az eljárást a kétszészes szűrőkosárral.

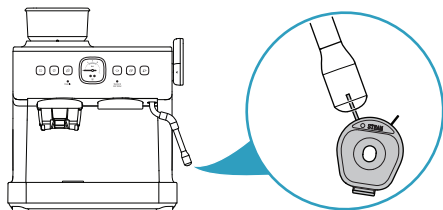
Szükség esetén

1. Kapcsolja ki a terméket és bontsa a hálózati kábel csatlakozódugójának a csatlakozását.
2. A tisztítás előtt hagyja lehűlni a terméket.
3. Egy nedves kendővel tisztítsa meg a külső felületeket.
4. Rendszeresen tisztítsa meg a víztartályt, a bab töltőgaratot, a cseppgyűjtő tálat és a rácsot.

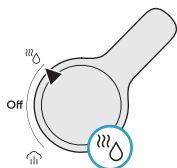
VIGYÁZAT: Sohase használjon maró vagy dörzsölő tisztítószerkeket, továbbá sohase merítse folyadékba a terméket.

VIGYÁZAT: Csak a szűrőkosarak és tejesbögre mosogatható el mosogatógépben.

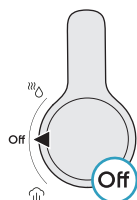
5. Dugja a vastagabb tisztítótűt a gőzpálca fűvókájában található furaton keresztül.



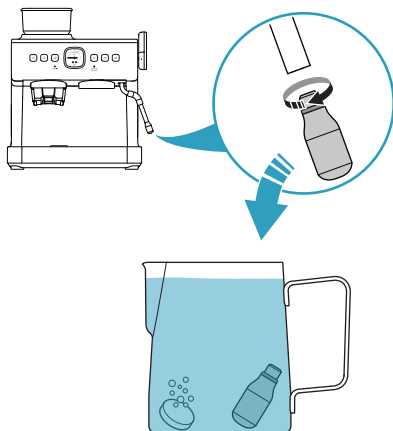
6. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe, majd 40 másodpercig hagyja a vizet átfolylni a gőzpálcán.



7. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.



8. Ha nem szűnik meg az eltömődés, akkor szerelje le gőzpálca fűvókát, majd vízkömentesítő oldatban tisztítsa meg (lásd 177. oldal).



Tisztítás és ápolás - Kávédaráló

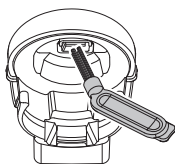
Kúpos kések szolgálnak a kávészemek eszpresszó kávé kivonására megfelelő méretű őrleményt biztosító darálására.

Antisztatikus rendszerrel van ellátva, hogy a darálás során megakadályozza a kávéőrlemény kivetését a szűrőkosárból.

Idővel kávéőrlemények és olajok rakódnak le, amely befolyásolja a kávé ízét és az integrált daráló működését.

Heti vagy legalább kéthetente

1. A tisztítókefével távolítsa el a kávé lerakódásokat a daráló bölcsről és kimenetéről.



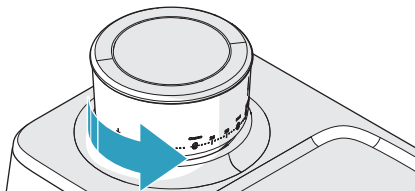
2. Nedves szivaccsal vagy kendővel, majd száraz kendővel tisztítsa meg a daráló bölcst.

1-2 havonta

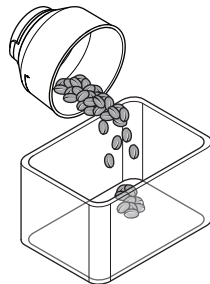
Ha naponta használja a darálót, akkor az integrált daráló legjobb teljesítményének a biztosítására naponta tisztítsa meg a darálókéseket. A rendszeres tisztítás segíti a darálókéseket az egyenletes darálási eredmény biztosításában, amely különösen fontos, amikor eszpresszó kávé készítéséhez darálja a kávészemeket.

VIGYÁZAT: Sohase használjon maró vagy dörzsölő tisztítószerkeket, továbbá sohase merítse folyadékba a terméket.

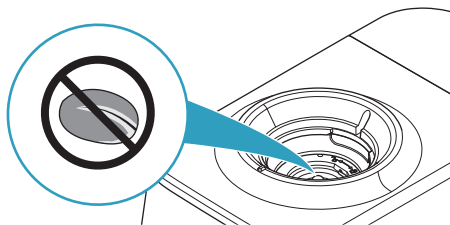
1. Jegyezze fel az aktuális daráló beállítást. Ez biztosítja, hogy a tisztítás után is ugyanolyan legyen a beállítás.
2. A kioldáshoz ütközésig fordítsa el az óramutató járásával ellentétesen a bab töltőgaratot.



3. Vegye ki a bab töltőgaratot és tegye a megmaradt kávészemeket egy légmentesen záró tartályba.



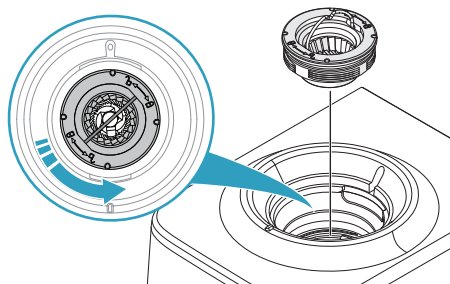
4. A tisztítókefével tisztítsa meg a bab töltőgaratot.
5. Távolítsa el a megmaradt babszemeket a felső darálókésről.



6. Szerelje be az üres bab töltőgaratot, majd nyomja meg az egy vagy két csésze darálása gombot. Ha nem jönnek ki kávészemek, akkor üres a felső darálókés.

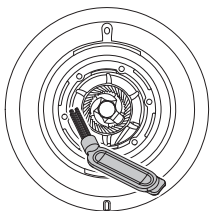
Megjegyzés: Amikor nincs felszerelve a bab töltőgarat, akkor villog egy vagy két csésze darálása gomb kijelzője, és nem indítható el a daráló.

7. Kapcsolja ki a terméket és bontsa a hálózati kábel csatlakozódugójának a csatlakozását.
8. Távolítsa el a bab töltőgaratot.
9. Emelje fel a felső darálókés fogóját.
10. Fordítsa a felső darálókést az óramutató járásával ellentétesen és emelje ki a daráló gallérből.

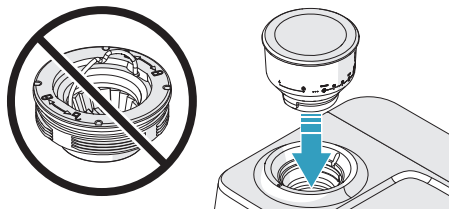


VIGYÁZAT: Ne tisztítsa vízzel a felső darálókést.

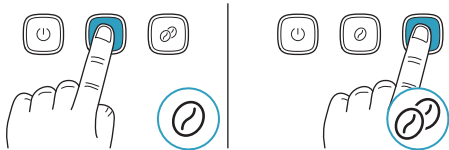
11. A tisztítókefével végezze a daráló kamrában és daráló gallérban lévő alkatrészek és felületek tisztítását.



12. Ne szerelje be a felső darálókést, de szerelje be az üres bab töltőgaratot.



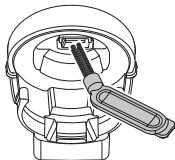
13. Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját, majd kapcsolja be a terméket.
14. Nyomja meg egy vagy két csésze darálása gombot.



Ha kávéörlemény jelenik meg a darálóban, akkor a tisztítókefével távolítsa el. Addig ismételje, amíg már nem jelenik meg kávéörlemény az egyik darálás gomb megnyomása után.

VIGYÁZAT: Ne öntsön vizet vagy más folyadékot a daráló kamrába.

15. Kapcsolja ki a terméket és bontsa a hálózati kábel csatlakozódugójának a csatlakozását.
16. A tisztítókefével távolítsa el a kávé lerakódásokat a daráló bölsőről és kimenetéről.



17. Nedves szivaccsal vagy kendővel, majd száraz kendővel tisztítsa meg a daráló bölsőt.

18. Távolítsa el a bab töltőgaratot, majd szerelje be a felső darálókést. Ellenőrizze, hogy egy vonalban van-e felső darálókés a daráló gallérjával.

VIGYÁZAT: Ha nem megfelelően van a felső darálókés beszerelve, akkor durva kávéörleményeket ad ki a daráló.

19. Szerelje be a bab töltőgaratot.

Megjegyzés: Amikor nincs felszerelve a bab töltőgarat, akkor villog egy vagy két csésze darálása gomb kijelzője, és nem indítható el a daráló.

20. A feljegyzett darálási beállításnak megfelelően fordítsa el a bab töltőgaratot.

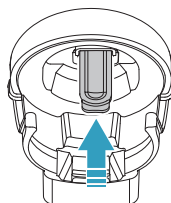
Megjegyzés: A tisztítás után megváltozhatott az optimális darálási beállítás. Az optimális darálási beállítás megtalálására az „A kávéőrlés beállítása” című részt nézze meg a 169. oldalon.

2-3 havonta

Ha naponta használja a darálót, akkor a legjobb teljesítmény biztosítására naponta tisztítsa meg a bab töltőgaratot.

Megjegyzés: Amikor nincs felszerelve a bab töltőgarat, akkor villog egy vagy két csésze darálása gomb kijelzője, és nem indítható el a daráló.

1. A tisztítókefével alulról tisztítsa meg a daráló belső felületeit.



2. Tisztítsa meg a darálókéseket, a daráló gallért, a daráló kamrát és a daráló kimenetet. Lásd az „1-2 havonta” című részt, 174. oldal.

Vízkömentesítés

Folyamatos használatot követően előfordulhat, hogy ásványi anyag lerakódások keletkeznek a presszógépében, ezért alkalmanként vízkömentesítést kell végezni.

4-6 havonta célszerű vízkömentesíteni a presszógépét, azonban ezen időszak függ a vízkeménységtől és használat gyakoriságától.

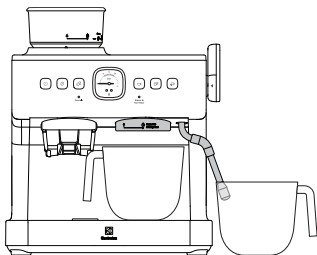
Vízkömentesítési emlékeztető

Amikor azt érzékeli a termék, hogy 15 liter a vízfogyasztás, akkor világítani kezd a vízkömentesítés jelzőfény. A vízkömentesítési eljárás befejeződéséig világít a vízkömentesítés jelzőfény. Valamennyi beállítás gyári alapbeállításra való visszaállításával leállíthatja a vízkömentesítési emlékeztetőt és újraindíthatja a vízfogyasztás figyelőt. Lásd „A gyári beállításokra való visszaállítás” című rész a 170. oldalon.

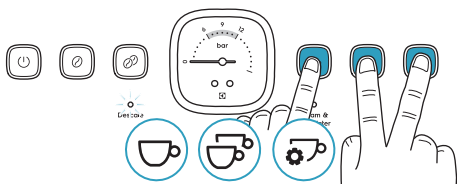
Megjegyzés: Ha nem fejeződött be teljesen a vízkömentesítési eljárás vagy leállításra került az egyik lépés, akkor az elejétől kell újraindítani az eljárást.

Vízkömentesítési eljárás

1. Készítse elő a vízkömentesítő oldatot. Lásd egy „Vízkömentesítő oldat előkészítése” című rész a 177. oldalon.
2. Töltse meg a víztartályt vízkömentesítő oldattal és szerelje fel a víztartályt.
3. Tegyen egy 1 literes tartályt a főzőfej alá.



4. Tegyen egy másik 1 literes tartályt a gőzpálca alá.
5. Kapcsolja be a terméket.
6. Tartsa egyidejűleg megnyomva az egy csésze, két csésze és a kézzel beállított csészetartalmú eszpresszó kávé gombot.



7. Várjon, amíg villog a vízkömentesítés fény, az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombot, gőz és forró víz fényé folyamatosan világít, míg az összes többi gomb fénye ki van kapcsolva. Sípjelzés hallható és a termék vízkömentesítés üzemmódban van.

Megjegyzés: Ha 1 percen belül nem kezdődik meg a vízkömentesítési eljárás, akkor a termék visszatér a készenléti módba.

Megjegyzés: Az ÜZEMI KAPCSOLÓ gombbal bármikor törölhető a vízkömentesítési eljárás. Azonban ha nem fejeződik be teljesen a vízkömentesítési eljárás, akkor továbbra is világít a vízkömentesítés jelzőfény.

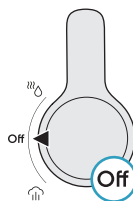
8. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a gőz helyzetbe. Az ÜZEMI KAPCSOLÓ gomb és a gőz és forró víz fény villogni kezd.



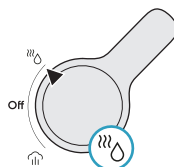
9. Várjon 2 percig, amíg működik a szivattyú. Forró vízkömentesítő oldat áramlik a főzőfejből és a gőzpálcából, eközben különböző zajokat kelt a szivattyú.

Megjegyzés: Ha a szivattyú leállítását követően 5 percen belül nem folytatódik az eljárás, akkor a termék visszatér a készenléti módba kivéve, amikor villog a gőz és forró víz fény, mivel gőz állásban van a tárcsa.

10. Amikor sípjelzést ad a termék és folyamatosan világít az ÜZEMI KAPCSOLÓ fénye fordítsa KI állásba a gőz és forró víz tárcsát. Folyamatos fénnel világítani kezd a gőz és forró víz fény.



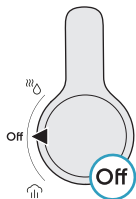
11. Vegye ki a víztartályt és addig tisztítsa meleg folyóvízzel, amíg maradéktalanul el nem távolítja a vízkömentesítő oldatot.
12. Töltsön tiszta vizet a víztartályba.
13. Üritse ki és tisztítsa ki az 1 literes tartályokat, majd tegye vissza azokat a főzőfej és gőzpálca alá.
14. Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a forró víz helyzetbe. Az ÜZEMI KAPCSOLÓ gomb és a gőz és forró víz fény villogni kezd.



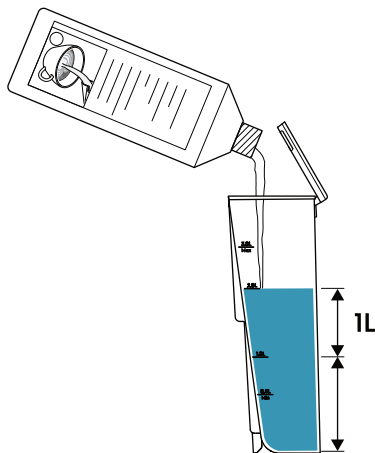
15. Várjon 2 percig, amíg működik a szivattyú. Forró víz áramlik a főzőfejből és a gőzpálcából, eközben különböző zajokat kelt a szivattyú.

Megjegyzés: Ha a szivattyú leállítását követően 5 percen belül nem folytatódik az eljárás, akkor a termék visszatér a készenléti módba kivéve, amikor villog a gőz és forró víz fény, mivel forró víz állásban van a tárcsa.

16. Amikor sípjelzést ad a termék, kialszik a vízkömentesítés fény és folyamatosan világít az ÜZEMI KAPCSOLÓ fénye fordítsa KI állásba a gőz és forró víz tárcsát. Megtörtént a vízkömentesítés és normál üzemmódba van állítva a termék.

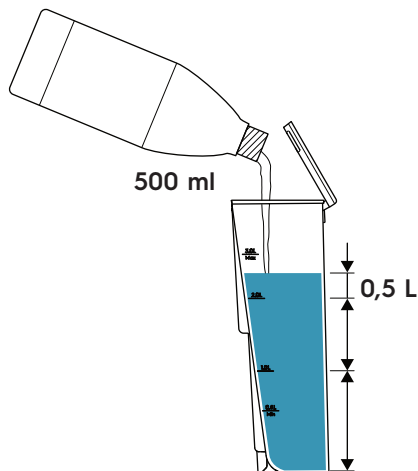


3. Ezeket a lépéseket végezze kávéfőző vízkömentesítő esetén:



- a. Töltsön 1 liter meleg vizet a tartályba.
b. Tegye bele a kávéfőző vízkömentesítőt és hagyja összekeveredni az oldatot. (Kérjük, kövesse a választott tisztítóanyagra vonatkozó utasításokat.)

4. Ezeket a lépéseket végezze fehér ecet és citromsav esetén.



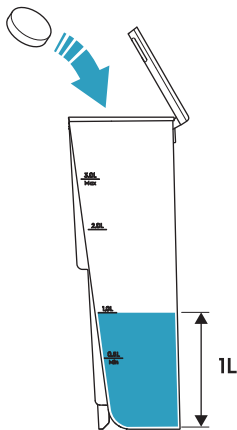
- a. Töltsön a tartályba 500 ml meleg vizet és 500 ml fehér ecetet vagy 1 liter meleg vizet és 50 g citromsavat.
b. Hagyja összekeveredni az oldatot.

Vízkömentesítő oldat előkészítése

3 különböző vízkömentesítő oldatból lehet választani:

- Vízben oldódó kávéfőző tisztítótábléta.
- Kávéfőző vízkömentesítő.
- Fehér ecet vagy citromsav és meleg víz keveréke.

1. Egy 1 literes tartályban készítse el a vízkömentesítő oldatot.
2. Ezeket a lépéseket végezze el tisztítótábléták esetén:



- a. Töltsön 1 liter meleg vizet a tartályba.
b. Tegyen bele 1 tisztítótáblétát és várjon, amíg teljesen fel nem oldódik. (Kérjük, kövesse a választott tisztítóanyagra vonatkozó utasításokat.)

Hibaelhárítás

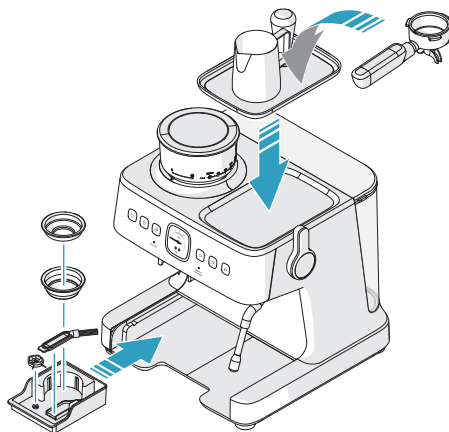
Probléma	Ok	Megoldás
Nem világítanak fények a kezelőpanelen.	Nincs bedugva a hálózati kábel csatlakozódugója.	Csatlakoztassa a hálózati kábel csatlakozódugóját egy fali csatlakozóaljzatba.
Folyamatos sípjelzést ad a termék.	A termék bekapcsolásakor nincs KI állásban a gőz és forró víz tárcsa.	Fordítsa a gőz és forró víz tárcsát a KI helyzetbe.
	Túl hosszú ideig használta a gőz és a forró víz kapcsolót.	
Kattogó hang hallható a termék működésbe lépésekor, és sziszegő hang a főzési folyamat befejezésekor.	Működik a nyomásszabályozó szelep.	Nincs tennivaló.
Egyidejűleg villog az egy csésze darálása és a két csésze darálása gomb fénye. Ha megnyom egy darálás gombot, akkor 3 sípjelzés hallható.	Nincs betéve a bab töltőgarat.	Szerelje be a bab töltőgaratot.
Egyidejűleg gyorsan villog az egy csésze darálása és a két csésze darálása gomb fénye. Ha megnyom egy darálás gombot, akkor 3 sípjelzés hallható.	Az elmúlt 6 percben 3 percnél hosszabb ideig használta a darálót.	Várjon 6 percet.
3-szor gyorsan villog az egy csésze darálása és a két csésze darálása gomb fénye. Ha megnyom egy darálás gombot, akkor 3 sípjelzés hallható.	Eltömődött a daráló.	Tisztítsa ki a darálót. Lásd az „2-3 havonta” című rész, 175. oldal. Ha a daráló tisztítása nem oldotta meg a problémát, akkor forduljon egy Electrolux szervizhez.
	Leállt a motor, mivel szokatlanul nagy az áramerősség.	
Működik a daráló, de nem jön ki kávéörlemény.	Eltömődött a daráló vagy kávébabok helyett kávéörlemény van a darálóban.	Tisztítsa ki a darálót. Lásd az „2-3 havonta” című rész, 175. oldal.
Darálás közben kávéörleményt vet ki a szűrőkosárból.	Eltömődött a daráló.	Tisztítsa ki a darálót. Lásd az „2-3 havonta” című rész, 175. oldal.
A darálás után nem megfelelő a szűrőkosárban a kávéörlemény mennyisége.	Eltömődött a daráló.	Tisztítsa ki a darálót. Lásd az „2-3 havonta” című rész, 175. oldal.
5 sípjelzés hallható és villognak a gomb jelzőfények.	Üres a víztartály.	Töltse meg a víztartályt, és várjon 1 percre.
	A víz nem folyhat a szűrőkosáron keresztül, mivel túl sok kávéörlemény van benne, túl finom a kávéörlemény vagy túl nagy erővel lett összenyomva a tömörítővel.	Kevesebb kávéörleményt használjon. Durvább daráló beállítást válasszon. Kisebb erővel nyomja a tömörítőt a kávéörleményre.

Probléma	Ok	Megoldás
Nem vagy nem egyenletesen folyik ki eszpresszó kávé a portaszűrőből.	Túl sok a kávéőrlemény, túl finom a kávéőrlemény vagy túl nagy erővel lett összenyomva a tömörítővel.	Kevesebb kávéőrleményt használjon. Durvább daráló beállítást válasszon. Kisebb erővel nyomja a tömörítőt a kávéőrleményre.
Nem megfelelően van a portaszűrő a főzőfejbe téve.	Túl sok a kávéőrlemény.	Kevesebb kávéőrleményt használjon.
Nincs hab az eszpresszó kávé tetején.	Nedvesek a kávészemek.	Frissen pörkölt kávészemeket használjon.
	Túl durva a kávéőrlemény.	Finomabb darálást állítson be.
Nem jön ki gőz, amikor a gőz és forró víz tárcsát a gőz helyzetbe fordítja.	Nem fejeződött be a termék beindítása.	Várjon, amíg folyamatosan világítani kezd a gőz és forró víz fény.
	Eltömődött a gőzpálca.	Tisztítsa ki a gőzpálca fűvókáját.
Világít a vízkömentesítés fény.	Azt érzékeli a termék, hogy elérte 15 literes fogyasztást, és ezért vízkömentesítési eljárást kell végezni.	Végezzen el egy vízkömentesítési eljárást. Lásd egy „Vízkömentesítési eljárás” című rész a 176. oldalon. Valamennyi beállítás gyári alapbeállításra való visszaállításával le is állíthatja a vízkömentesítési emlékeztetőt és újraindíthatja a vízfogyasztás figyelőt. Lásd „A gyári beállításokra való visszaállítás” című rész a 170. oldalon.
Víz van a termék felszerelési helyén munkaasztal felületén.	Megtelt a cseppgyűjtő tálca.	Üritse ki a cseppgyűjtő tálcát.
	Szivárog a víztartály.	Helyesen tegye a helyére a víztartályt. Ha a helyes visszatétel nem oldotta meg a problémát, akkor forduljon egy Electrolux szervizhez.
	Szivárog a cseppgyűjtő tálca.	Helyesen tegye a helyére a cseppgyűjtő tálcát. Ha a helyes visszatétel nem oldotta meg a problémát, akkor forduljon egy Electrolux szervizhez.
Szivárog a víz a portaszűrő szélén.	Kávéőrlemény van a portaszűrő szélén, amikor a főzőfejben van.	Távolítsa el a kávéőrleményt a portaszűrő széléről.
Híg eszpresszó kávé szivárog a portaszűrő körül vagy lazán van betéve a portaszűrő.	Sérült a főzőfej szilikon tömítése.	Egy Electrolux szervizben cseréltesse ki a főzőfej szilikon tömítését.

Tárolás

1. Tegye a szűrőkosarakat, a tisztítókefét és a tisztítótűt a cseppgyűjtő tálca mögött található szerszámtartóba.
2. Tegye a tálcat a csészemelegítőre.
3. Tegye a tömörítőt, a tejesbögrét és a portaszűrőt a tálcára.

VIGYÁZAT: Ne hagyja a főzőfejben a portaszűrőt, amikor nem használja a terméket. Károsodhat a főzőfejben található szilikon tömítés.



Környezetvédelmi tudnivalók

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat használtsa újra. A csomagolóanyagok újrahasznosíthatóak. Kérjük, hogy a helyi hulladékgyűjtési előírásoknak megfelelően válogassa szét, majd a megfelelő konténerekbe helyezze el hulladékként. A csomagolóanyagok újrahasznosítása csökkenti az erőforrások használatát és a hulladék mennyiségét a hulladéklerakó helyeken. A csomagolóanyagok újrahasznosításával segítse a környezet és az emberi egészség védelmét.

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Kellékek

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descaler**

*Országanként eltér a kellékek rendelkezésre állása.

PENSIERO SVEDESE, VITA MIGLIORE

Con la nostra tradizione svedese e la cura per la vita domestica, siamo appassionati nel creare esperienze di vita domestica sostenibili e senza sforzo che contino per te e per il nostro futuro comune.

Vogliamo rendere più stimolante e semplice mangiare in modo sano e sostenibile e ci siamo prefissati un obiettivo ambizioso. Leggi di più sui nostri obiettivi per il 2030 qui:



Visita il nostro sito web su:



Ottieni consigli sull'uso, brochure, risoluzioni dei problemi, informazioni sulla manutenzione:

www.electrolux.com



Registra il tuo prodotto per un servizio migliore:

www.electrolux.com/productregistration



Compra accessori e consumabili per il tuo apparecchio:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Quando contatti la Manutenzione, assicurati di avere i seguenti dati disponibili:

- Numero di modello
- Numero PNC
- Numero seriale

I dati si possono trovare sulla targhetta di indentificazione.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito

www.erecycling.ch

Indice

Istruzioni di sicurezza.....	183	Pulizia e manutenzione - Macchinetta per Espresso	200
Introduzione.....	185	Ogni volta prima dell'uso	200
Panoramica del prodotto	185	Ogni volta dopo l'uso	200
Posizionamento e panoramica funzioni	186	Settimanalmente.....	200
Panoramica pannello di controllo.....	187	Ogni 2-3 mesi.....	201
Manometro ed estrazione dell'espresso.....	188	Quando necessario	202
Preparazioni prima del primo utilizzo... ..	189	Pulizia e manutenzione - Macinino.....	203
Preparare e installare tutte le parti	189	Settimanalmente o almeno una volta ogni due settimane	203
Accendere il prodotto.....	191	Ogni 1-2 mesi.....	203
Funzionamento quotidiano.....	192	Ogni 2-3 mesi.....	204
Preparare un caffè espresso	192	Disincrostazione	205
Schiumare il latte.....	195	Promemoria per la disincrostazione.....	205
Preparare latte o cappuccino	196	Effettuare la procedura di disincrostazione.....	205
Tipi di caffè	197	Preparare una soluzione decalcificante	206
Caffè pre-macinato.....	197	Risoluzione dei problemi.....	207
Impostazioni e regolazioni.....	198	Conservazione.....	209
Regolare la macinazione del caffè	198	Smaltimento.....	209
Personalizzare la quantità dei fondi di caffè.....	198		
Personalizzare i volumi della tazza espresso	198		
Personalizzare la temperatura dell'estrazione del caffè	198		
Ripristinare le impostazioni di fabbrica.....	199		

Istruzioni di sicurezza

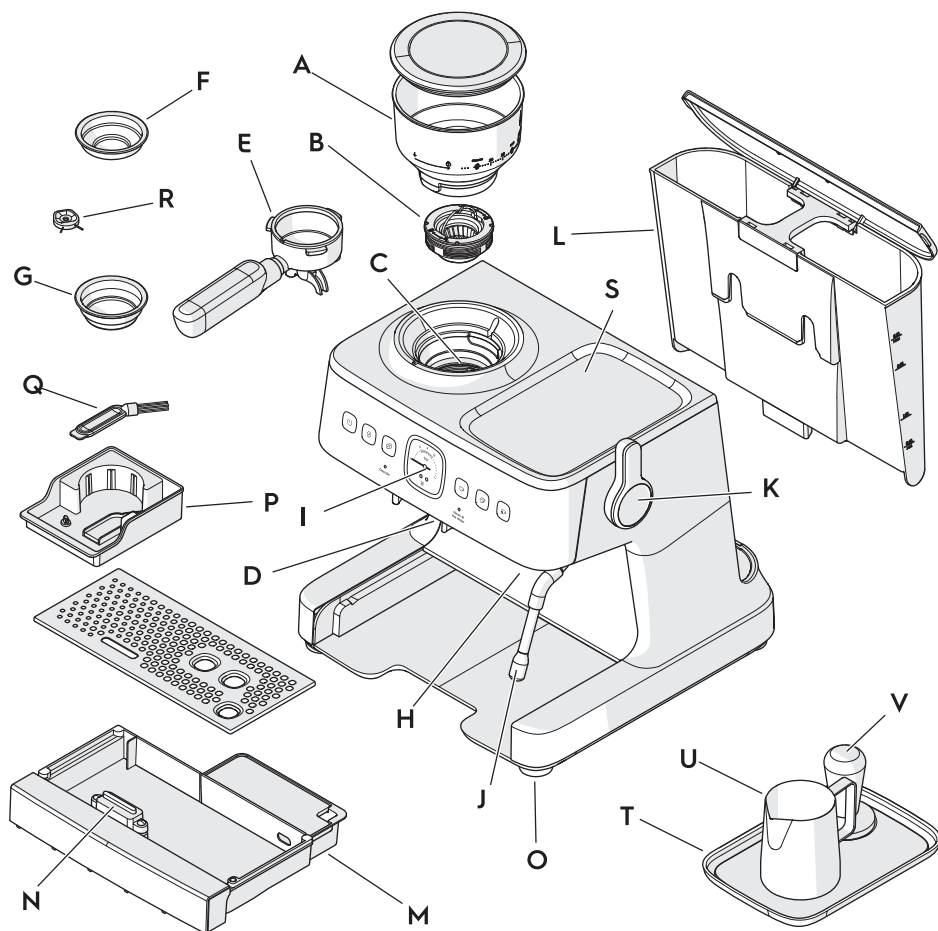
Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta.

- Quest'apparecchio può essere usato dai bambini di 8 anni e oltre e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o istruiti riguardo l'uso dell'applicazione in modo sicuro e consapevole dei pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano dagli 8 anni in su e oltre e sotto supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio deve essere collegato solo a una presa elettrica la cui tensione e frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targhetta.
- Non utilizzare o sollevare mai l'apparecchio se
 - il cavo di alimentazione è danneggiato,
 - l'alloggiamento è danneggiato
- L'apparecchio deve essere collegato solo a una presa con messa a terra. Se necessario, è possibile utilizzare una prolunga adatta a 10 A.
- Se apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo addetto alla manutenzione o da persona con pari qualifiche per evitare pericoli.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e livellata.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- La temperatura di funzionamento o conservazione dell'apparecchio deve essere superiore a 0 °C.
- Non utilizzare l'apparecchio in un ambiente con temperature elevate, forti campi magnetici e aria umida.
- L'apparecchio e gli accessori diventano caldi durante il funzionamento. Utilizzare solo maniglie e manopole designate. Lasciare raffreddare prima di pulire o riporre.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non rimuovere il serbatoio dell'acqua durante il processo di infusione. Se si desidera aggiungere altra acqua, premere il pulsante ON/OFF per spegnere l'apparecchio. Tutte le spie si spengono, il che significa che l'apparecchio è spento.
- Non rimuovere il portafiltro durante il processo di infusione o quando fuoriesce vapore o acqua calda dal portafiltro, poiché l'apparecchio è pressurizzato. **PERICOLO! C'è il rischio di ustioni.**

- **Attenzione: Evitare il vapore bollente.**
- Quando si utilizza la funzione vapore, l'acqua calda può gocciolare dalla testa di infusione. **PERICOLO! L'acqua è calda, c'è il rischio di ustioni.**
- Quando si gira la manopola vapore e acqua calda, esce un getto di acqua calda. Fai attenzione e apri lentamente la valvola del vapore. **PERICOLO! L'acqua è calda, c'è il rischio di ustioni.**
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non superare il volume massimo di riempimento indicato sull'apparecchio.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fresca fredda, mai con latte o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il serbatoio dell'acqua è vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza la vaschetta raccogliocce o la griglia raccogliocce, a meno che non si utilizzi una tazza o un boccale più alti.
- Non utilizzare o posizionare l'apparecchio su una superficie calda o vicino a una fonte di calore.
- **ATTENZIONE:** Evitare versamenti sul connettore.
- Quest'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio o scorretto.
- **ATTENZIONE:** Un uso improprio può causare potenziali lesioni.
- **ATTENZIONE:** Non posizionare l'apparecchio su un mobile durante l'utilizzo.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Quest'apparecchio è progettato per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

Introduzione

Panoramica del prodotto



A. Contenitore dei chicchi rimovibile

B. Macina superiore rimovibile

C. Macinacaffè antistatico

D. Supporto di macinazione PRO da 58 mm

E. Porta filtro PRO da 58 mm

F. Cestello del filtro PRO da una tazza da 58 mm

G. Cestello del filtro PRO da due tazze da 58 mm

H. Testa di infusione PRO da 58 mm

I. Manometro

J. Lancia vapore e acqua calda

K. Manopola vapore e acqua calda

L. Serbatoio dell'acqua rimovibile

M. Vaschetta raccogli gocce rimovibile con griglia

N. Galleggiante vaschetta raccogli gocce/indicatore livello acqua

O. Piedini antiscivolo

P. Kit utensili

Q. Spazzola per la pulizia

R. Perno per la pulizia

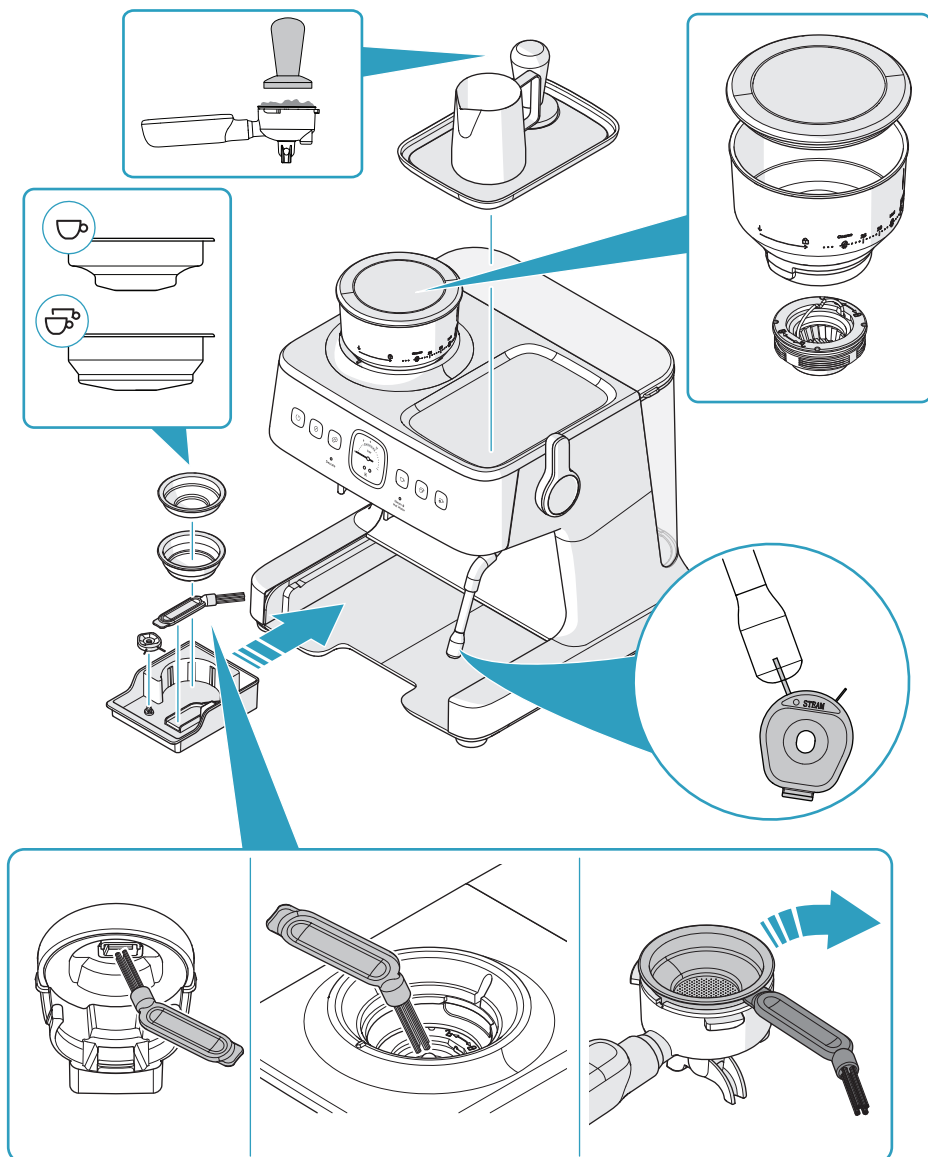
S. Scaldatazze

T. Vaschetta portaoggetti

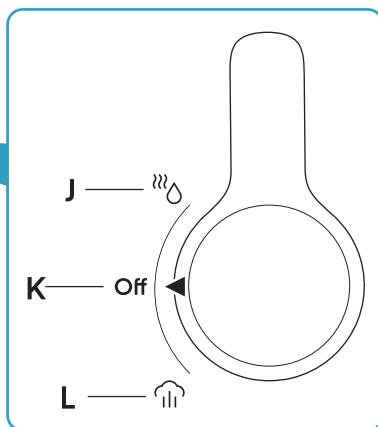
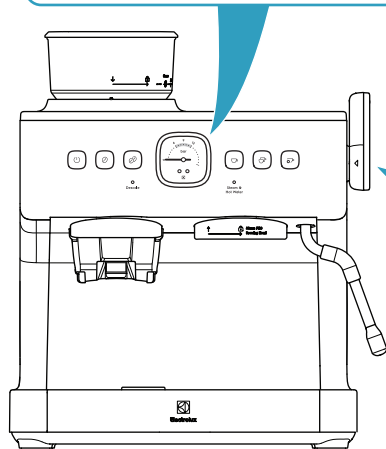
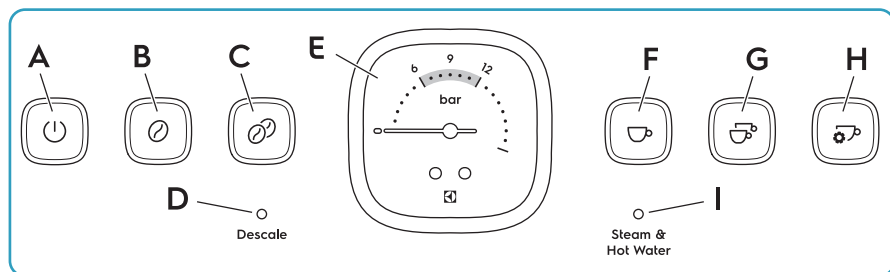
U. Brocca del latte da 360 ml

V. Pressino PRO da 58 mm

Posizionamento e panoramica funzioni



Panoramica pannello di controllo



- A. Pulsante ON/OFF
- B. Pulsante macinatura per una tazza
- C. Pulsante macinatura per due tazze
- D. Spia anticalcare
- E. Manometro
- F. Pulsante espresso per una tazza

- G. Pulsante espresso per due tazze
- H. Pulsante espresso manuale/programma
- I. Spia vapore e acqua calda
- J. Acqua calda
- K. OFF
- L. Vapore

Manometro ed estrazione dell'espresso

Estrazione espresso ideale

Un espresso di buona qualità scorre costantemente dal porta filtro con una consistenza simile al miele caldo. La pressione di infusione ideale è compresa tra 6 e 12 sul manometro (B). Lo strato superiore, la crema, ha un colore caramello.

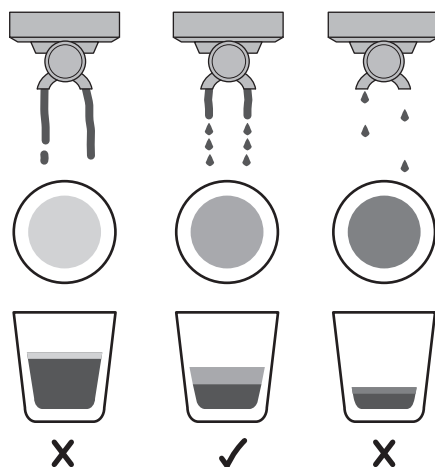
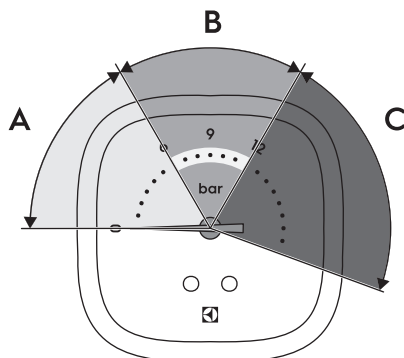
Estrazione insufficiente

Se la pressione è inferiore a 6 sul manometro (A), l'espresso scorre troppo velocemente e diventa aspro, acido e acquoso. Le ragioni possono essere che i fondi di caffè sono troppo grossolani, la quantità di fondi di caffè non è sufficiente, i chicchi di caffè sono vecchi o i fondi di caffè non sono pressati abbastanza forte con il pressino.

Estrazione eccessiva

Se la pressione è superiore a 12 sul manometro (C), l'espresso scorre troppo lentamente e diventa aspro, acido e acquoso. Le ragioni possono essere che i fondi di caffè sono troppo fini, la quantità di fondi di caffè è eccessiva o i fondi di caffè sono pressati con una forza eccessiva con il pressino.

Se si utilizzano le impostazioni corrette e la forza del pressino ma la qualità dell'espresso rimane scarsa, fare riferimento a "Risoluzione dei problemi" a pagina 207.

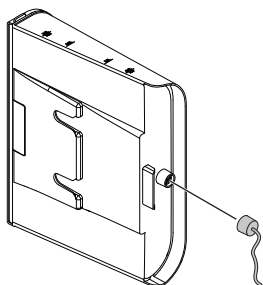


Preparazioni prima del primo utilizzo

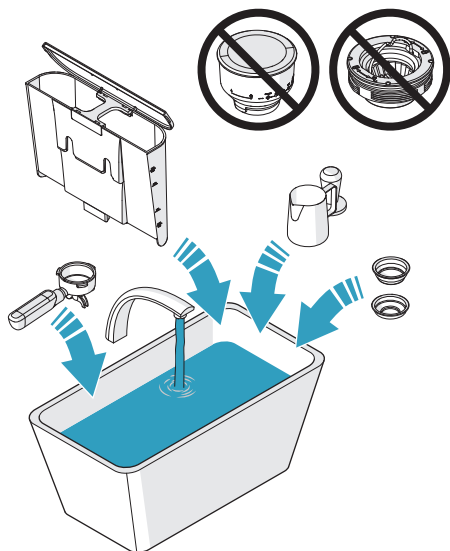
Prima di utilizzare il prodotto per preparare l'espresso, è necessario pulire e installare tutte le parti ed eseguire il processo di infusione una volta solo con acqua.

Preparare e installare tutte le parti

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e assicurarsi di aver rimosso tutto il materiale di imballaggio.
2. Posizionare il prodotto su una superficie piana.
3. Rimuovere e gettare il tappo rosso alla base del serbatoio dell'acqua.



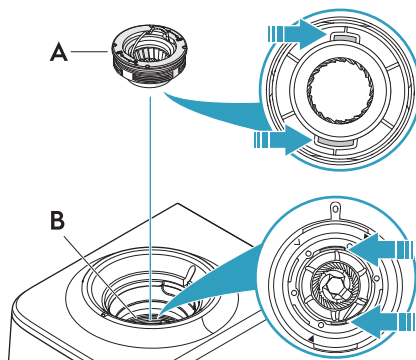
4. Pulire la brocca del latte, il pressino, i cestelli del filtro, il porta filtro e il serbatoio dell'acqua con acqua calda e un detergente delicato:



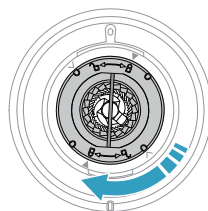
5. Pulire la macina superiore e il contenitore dei chicchi con la spazzola per la pulizia.

AVVERTENZA: Non pulire la macina superiore o il contenitore dei chicchi con acqua.

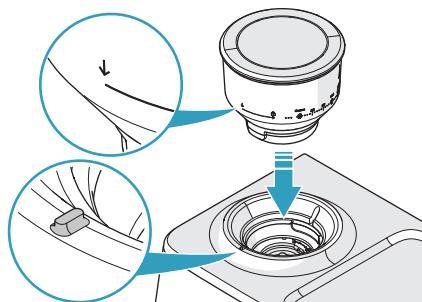
6. Tenere la macina superiore per la maniglia e inserirla nel collare del macina caffè. Assicurarsi che la macina superiore (A) sia allineata con la superficie del collare del macina caffè (B).



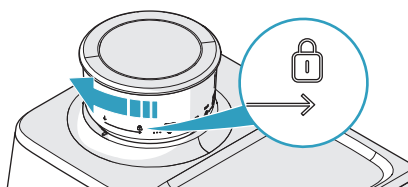
7. Ruotare la macina superiore in senso orario per bloccarla e abbassare la maniglia.



8. Allineare la freccia GIÙ sul contenitore dei chicchi con la marcatura sul bordo anteriore del macina caffè.

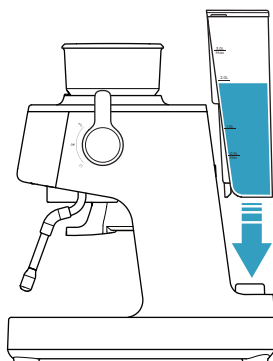


9. Premere con attenzione il contenitore dei chicchi verso il basso e ruotarlo in senso orario fino alla posizione di blocco.



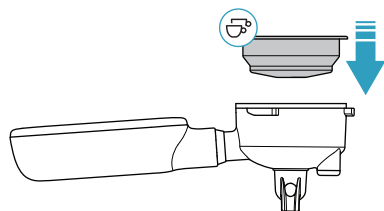
10. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pulito.

11. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pura fredda e installarlo.

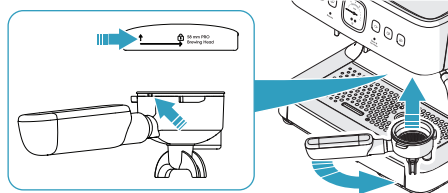


12. Se necessario, inserire un filtro per l'acqua nel serbatoio dell'acqua.

13. Inserire il cestello del filtro da due tazze nel porta filtro.



14. Allineare il porta filtro con la freccia SU sulla testa di infusione.

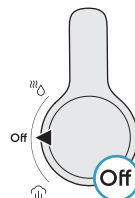


15. Inserire il porta filtro piatto contro la testa di infusione.

16. Ruotare la maniglia del porta filtro fino alla posizione di blocco centrale.

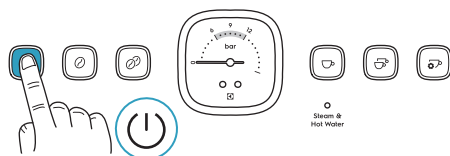
Nota: Le prime volte che si inserisce il porta filtro, potrebbe esserci una certa resistenza quando si gira la maniglia.

17. Assicurarsi che la manopola vapore e acqua calda sia in posizione OFF.

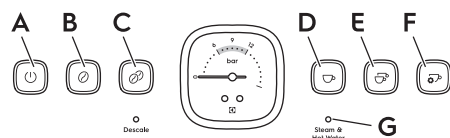


18. Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica.

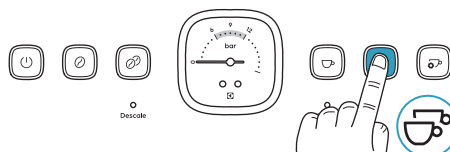
19. Premere il pulsante ON / OFF.



20. Durante l'avvio, i pulsanti (A-C) si illuminano e la spia vapore e acqua calda (G) lampeggia. Attendere che tutti i pulsanti (A-F) e la spia vapore e acqua calda (G) siano accesi con luce fissa.



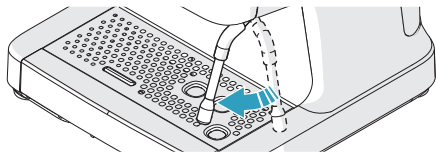
21. Premere il pulsante espresso per due tazze. L'acqua scorre dalla testa di infusione, attraverso il cestello del filtro e il porta filtro.



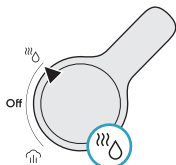
22. Attendere che il flusso d'acqua si interrompa.

Nota: La prima volta che l'acqua scorre attraverso il prodotto, l'aria che fuoriesce dal prodotto può causare un forte rumore. Il rumore si interrompe dopo circa 20 secondi e non è un'indicazione di errore.

23. Ruotare la lancia vapore finché l'ugello non si trova sopra la vaschetta raccogli gocce.

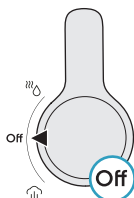


24. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione acqua calda. La spia vapore e acqua calda lampeggia e l'acqua calda esce dall'ugello.



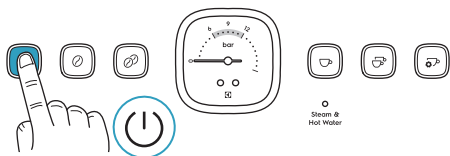
25. Lasciare scorrere l'acqua per 20 secondi.

26. Ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.



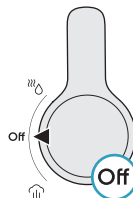
27. Pulire il porta filtro e il cestello del filtro in acqua calda e lasciarli asciugare prima di preparare il caffè.

28. Per spegnere il prodotto, premere il pulsante ON/OFF. Tutte le spie sul pannello di controllo si spengono.

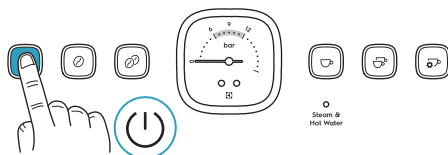


Accendere il prodotto

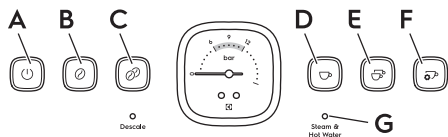
1. Assicurarsi che la manopola vapore e acqua calda sia in posizione OFF.



2. Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica.
3. Premere il pulsante ON / OFF.



4. Durante l'avvio, i pulsanti (A-C) si illuminano e la spia vapore e acqua calda (G) lampeggia. Attendere che i pulsanti (D-F) si illuminino e la spia vapore e acqua calda (G) sia accesa con luce fissa.

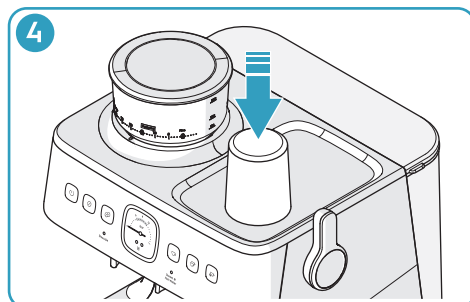
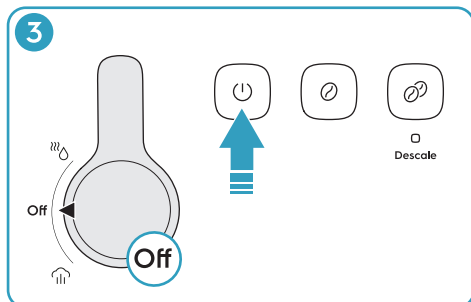
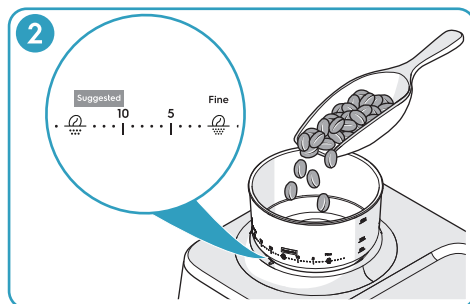
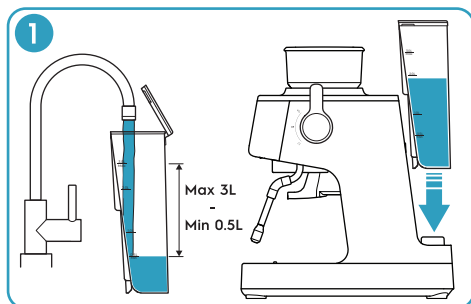


Quando tutti i pulsanti (A-F) e la spia vapore e acqua calda (G) siano accesi con luce fissa, il prodotto è pronto per il funzionamento.

Nota: Il prodotto si spegne automaticamente dopo 15 minuti di inattività.

Funzionamento quotidiano

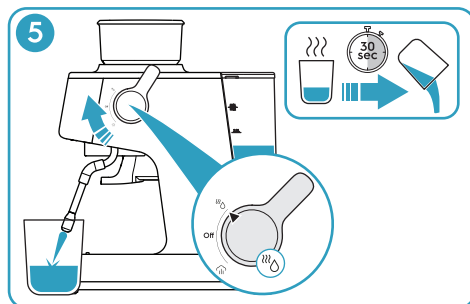
Preparare un caffè espresso



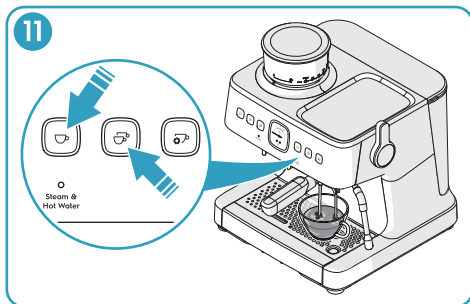
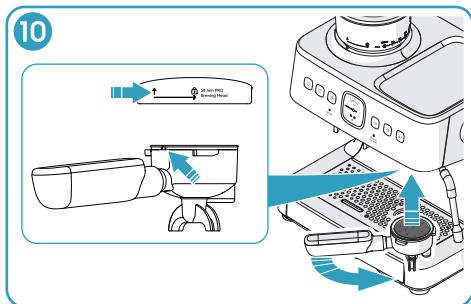
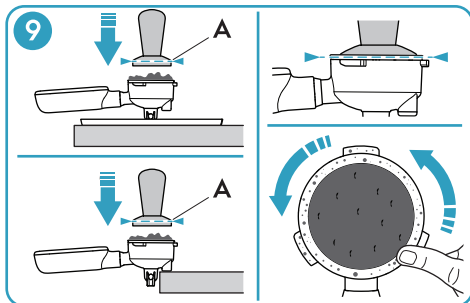
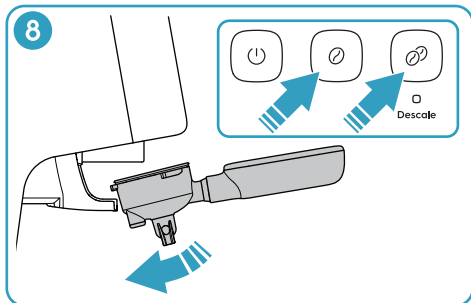
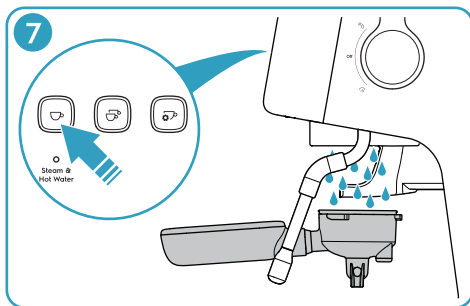
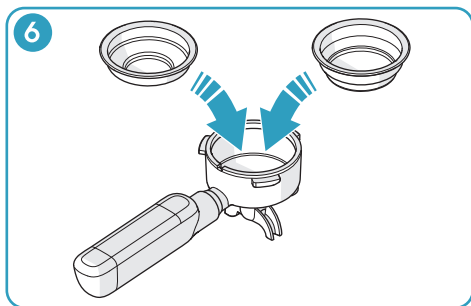
1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pura fredda. Assicurarsi che il livello dell'acqua non superi il segno di 3L.
Installare il serbatoio dell'acqua.
2. Riempire il contenitore dei chicchi di caffè appena tostato e installare il coperchio. Ruotare il contenitore dei chicchi in senso orario finché la tacca sul bordo anteriore del macina caffè non si trova tra il segno 10 e il segno 15 sul contenitore dei chicchi.

AVVERTENZA: Non riempire troppi chicchi di caffè. I chicchi di caffè che rimangono nel contenitore dei chicchi per lungo tempo possono diventare umidi, il che influisce sulla macinatura e sul sapore.

Nota: Il punto di partenza consigliato per l'espresso è tra il segno 10 e il segno 15. Se sono necessarie delle regolazioni, fare riferimento a "Regolare la macinazione del caffè" a pagina 198.



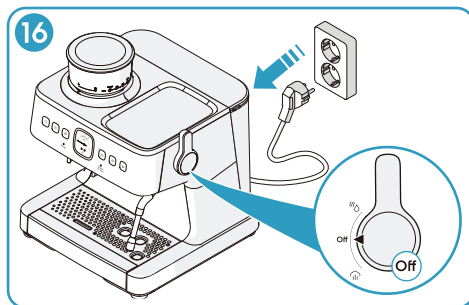
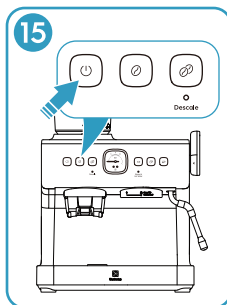
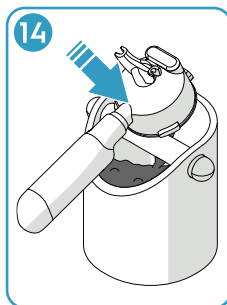
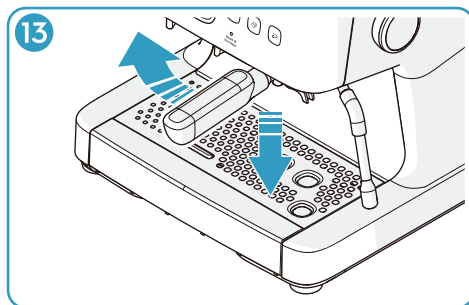
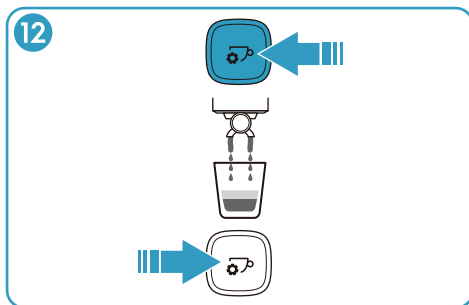
3. Accendere il prodotto.
 - a. Assicurarsi che la manopola vapore e acqua calda sia in posizione OFF.
 - b. Premere il pulsante ON / OFF.
4. Per riscaldare la tazza di caffè sullo scaldatasse, rimuovere il vaschetta e posizionare la tazza di caffè sullo scaldatasse.
5. Per riscaldare la tazza con acqua calda, procedere come segue:
 - a. Posizionare la tazza di caffè sotto la lancia vapore.
 - b. Ruotare la manopola vapore e acqua calda in posizione acqua calda, riempire la tazza di caffè per $\frac{1}{4}$ e ruotare la manopola su OFF.
 - c. Attendere 30 secondi, quindi svuotare la tazza di caffè.



6. Inserire il cestello del filtro da una o due tazze nel porta filtro.
7. Tenere il porta filtro sotto la testa di infusione e premere il pulsante espresso per una tazza. Quando il flusso d'acqua si interrompe, asciugare il cestello del filtro con un panno.
8. Installare il porta filtro nel supporto di macinazione. Premere il pulsante di macinazione per una tazza o per due tazze. Il pulsante premuto lampeggia e il cestello del filtro si riempie di fondi di caffè. Sollevare il porta filtro dal supporto di macinazione.

Nota: Per interrompere il processo di macinazione prima che si interrompa automaticamente, premere nuovamente il pulsante di macinazione.

9. Tenere il porta filtro con la parte inferiore contro il vaschetta degli accessori o appoggiare la parte in gomma sul bordo del porta filtro contro un bordo del tavolo. Premere i fondi di caffè con il pressino finché il bordo superiore (A) del pressino non si allinea con il bordo del porta filtro. Rimuovere i fondi di caffè in eccesso dal bordo del cestello del filtro.
10. Allineare il manico porta filtro con la freccia SU sulla testa di infusione. Premere il porta filtro verso l'alto nella testa di infusione e ruotare la maniglia verso destra nella posizione di blocco centrale.
11. Posizionare la tazza di caffè sul vaschetta raccogliocce, sotto il porta filtro. Per preparare un espresso da una o due tazze, premere il pulsante espresso per una o due tazze. Il pulsante premuto lampeggia e il volume di caffè preimpostato scorre nella tazza.



Nota: L'impostazione predefinita per un espresso da una tazza è 40 ml. L'impostazione predefinita per un espresso da due tazze è 80 ml. Fare riferimento a "Personalizzare i volumi della tazza espresso" a pagina 198 per informazioni su come modificare le impostazioni predefinite.

Nota: Il volume di estrazione effettivo dipende dal tipo di chicchi di caffè e dalle dimensioni dei fondi di caffè.

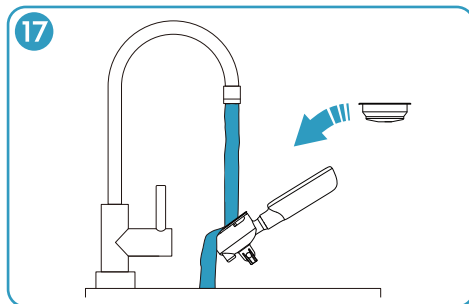
12. Per preparare un espresso con volume selezionato manualmente, premere il pulsante espresso manuale/programma. Il pulsante lampeggia e il caffè scorre nella tazza finché non si preme di nuovo il pulsante.

Nota: Se non si preme di nuovo il pulsante, il processo si interrompe automaticamente quando il volume è 250 ml.

13. Ruotare il manico del porta filtro verso sinistra e quindi abbassare il porta filtro.

14. Rimuovere i fondi di caffè usati dal cestello del filtro.

15. Per spegnere il prodotto, premere il pulsante ON/OFF. Tutte le spie sul pannello di controllo si spengono.

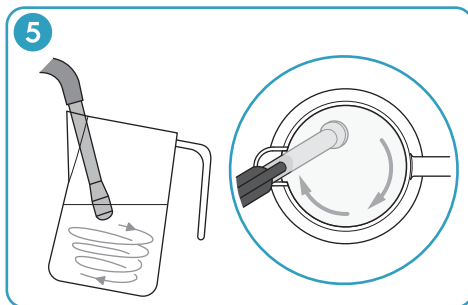
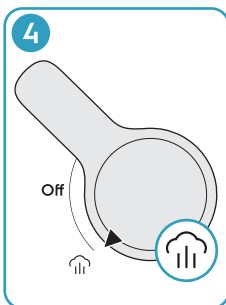
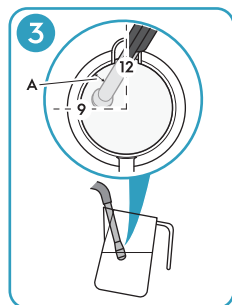
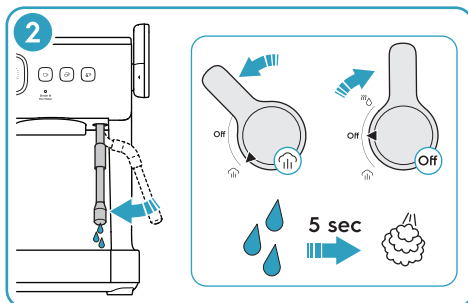
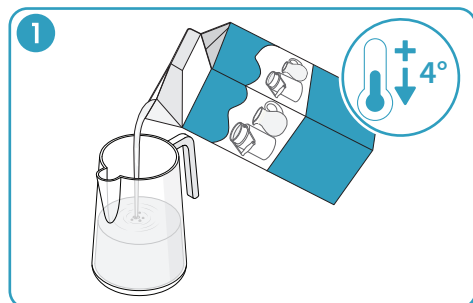


Nota: Il prodotto si spegne automaticamente dopo 15 minuti di inattività.

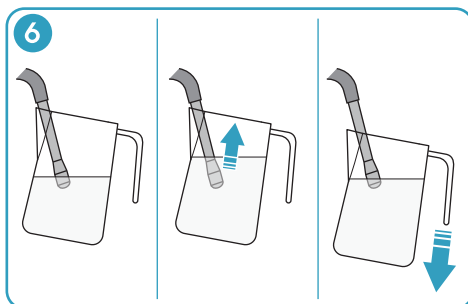
16. Assicurarsi che la manopola vapore e acqua calda sia in posizione OFF. Scollegare la spina di alimentazione.

17. Pulire il cestello del filtro e il porta filtro. Fare riferimento a "Ogni volta dopo l'uso" a pagina 200.

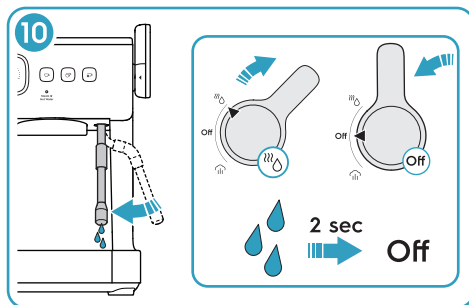
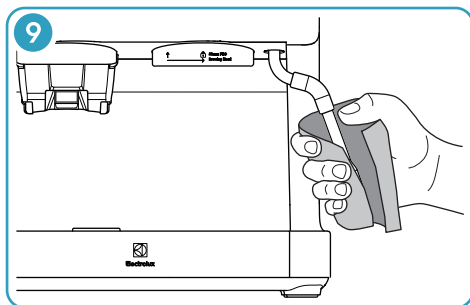
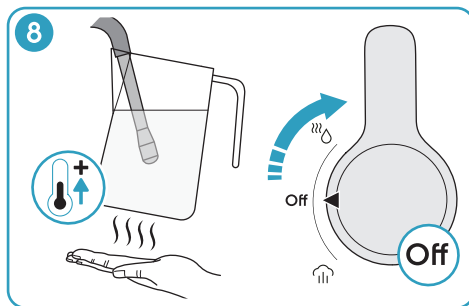
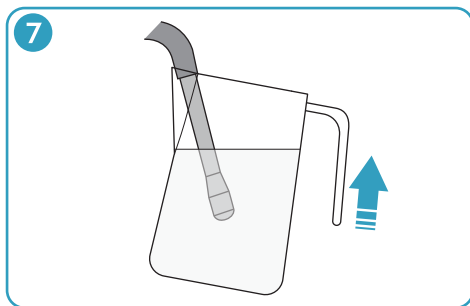
Schiumare il latte



1. Riempire la lattiera del latte intero refrigerato. La quantità di latte consigliata è 100 ml per il cappuccino e 160 ml per il caffelatte.
2. Preparare la lancia vapore.
 - a. Accendere il prodotto e spostare la lancia vapore fino a quando non si trova sopra la vaschetta raccogliogocce.
 - b. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione a vapore. La spia vapore e acqua calda lampeggia. Rilasciare vapore per circa 5 secondi fino a quando non esce più acqua dall'ugello della lancia vapore.
 - c. Ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.
3. Inserire la lancia vapore nella brocca del latte.
 - a. Posizionare l'ugello appena sotto la superficie del latte. Tenere il beccuccio della brocca del latte contro la lancia vapore in posizione ore 12.
 - b. Inclinare la brocca del latte in direzione ore 9 fino a quando l'ugello non si trova a un dito di distanza (A) dal bordo.
4. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione a vapore. La spia vapore e acqua calda lampeggia e inizia la schiumatura.
5. Assicurarsi che la lancia vapore sia in una posizione che faccia ruotare il latte in una direzione dall'alto verso il basso.



6. Quando il livello del latte aumenta, abbassare la brocca del latte per mantenere l'ugello del vapore appena sotto la superficie del latte.
7. Quando la quantità di schiuma di latte è sufficiente, abbassare l'ugello del vapore a metà strada verso il basso.
8. Quando il fondo del brocca del latte è troppo caldo per essere toccato, ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.

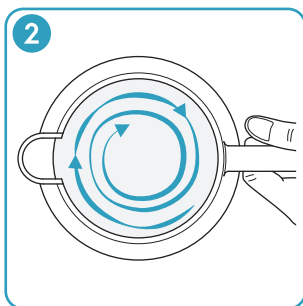
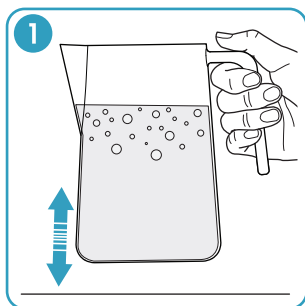


9. Rimuovere la brocca del latte dalla lancia vapore e pulire immediatamente la lancia vapore e l'ugello con una spugna o un panno umido.

ATTENZIONE: Non lasciare che la pelle tocchi la lancia vapore o l'ugello. C'è il rischio di ustioni.

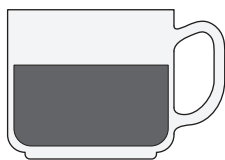
10. Spostare la lancia vapore finché non si trova sopra la vaschetta raccogliogocce. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione dell'acqua calda e attendere 2 secondi per rimuovere il latte che è entrato nella lancia vapore. Ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.

Preparare latte o cappuccino



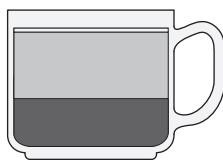
1. Picchiettare il fondo del brocca del latte contro il piano di lavoro per far uscire le bolle d'aria più grandi.
2. Agitare la brocca del latte per mescolare il latte e rendere la consistenza setosa.
3. Versare il latte nell'espresso preparato con un movimento costante.

Tipi di caffè



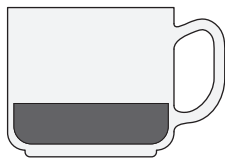
Espresso

L'espresso è un caffè concentrato e corposo con uno strato stabile di crema in cima. Selezionare una tazza o due tazze di espresso.



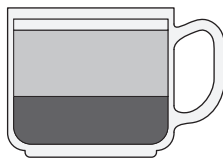
Flat white

Un espresso da una tazza o due tazze con 2/3 di latte schiumato e un sottile strato di schiuma di latte in cima.



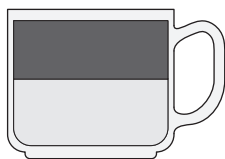
Ristretto

Un ristretto è un espresso da una tazza con sapore e retrogusto intensi e una crema sottile in cima.



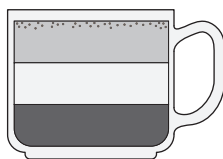
Latte

Un espresso da una tazza o due tazze con 3/4 di latte schiumato e uno strato spesso di schiuma di latte in cima.



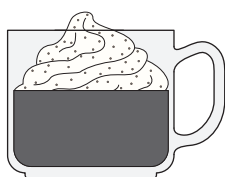
Americano

Un espresso da una tazza o due tazze con acqua calda. Aggiungere prima l'acqua calda per mantenere la crema in cima.



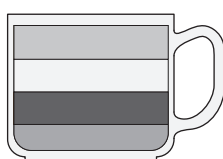
Cappuccino

Un espresso da una tazza o due tazze con 1/3 di latte schiumato e 1/3 di strato di schiuma di latte in cima. Aggiungere polvere di cioccolato sopra.



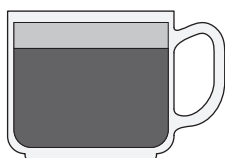
Con panna

Un espresso da una tazza o due tazze con panna leggermente montata in cima. Aggiungere cannella in polvere o cioccolato in polvere in cima.



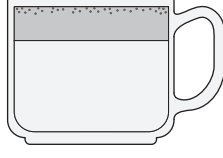
Mocha

Una tazza o due tazze di espresso mescolato con cioccolata da bere e con 1/3 di latte schiumato e 1/3 di schiuma di latte in cima.



Macchiato

Un espresso da una tazza o due tazze con una piccola quantità di latte freddo o schiumato e un piccolo ciuffo di schiuma di latte.



Babyccino

Nessun espresso, solo latte schiumato e schiuma di latte in cima. Aggiungere polvere di cioccolato sopra.

Caffè pre-macinato

Se si utilizza caffè pre-macinato, il caffè deve essere macinato fresco e sottoposto a tostatura profonda. Potrebbe essere necessario utilizzare fondi di caffè tostati alla francese o per espresso per il caffè espresso. Il caffè pre-macinato può mantenere l'aroma solo per 7-8 giorni a meno che non venga conservato in un contenitore sigillato in un luogo fresco. Non conservare il caffè in frigorifero o nel congelatore.

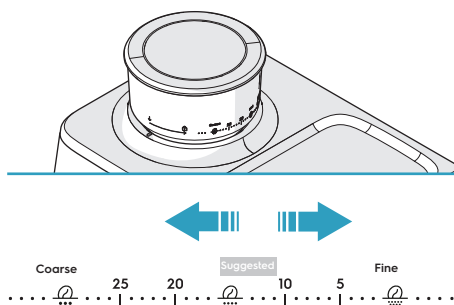
In generale, non è consigliabile utilizzare caffè pre-macinato. Il caffè appena macinato mantiene meglio l'aroma del caffè e offre una qualità del caffè più elevata.

Impostazioni e regolazioni

Regolare la macinazione del caffè

Quando la macinatura del caffè è regolata correttamente, i fondi di caffè hanno la stessa granulosità del sale. Per i chicchi di caffè appena tostati, l'impostazione consigliata è 10-15, ma il tipo e la qualità dei chicchi di caffè possono rendere necessarie delle regolazioni.

Ruotare il contenitore dei chicchi in senso orario o antiorario fino all'impostazione desiderata tra 0 e 30. Un numero inferiore fornisce una macinatura più fine. Un numero superiore fornisce una macinatura più grossolana.



Se i fondi di caffè diventano troppo fini o troppo grossolani, regolare di nuovo.

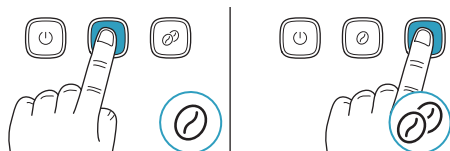
Personalizzare la quantità dei fondi di caffè

Queste sono le impostazioni predefinite per i fondi di caffè:

- Una tazza di espresso: circa 13 g di fondi di caffè.
- Due tazze di espresso: circa 19 g di fondi di caffè.

Nota: La quantità di fondi di caffè dipende dal tipo di chicchi di caffè e dalle dimensioni dei fondi di caffè.

1. Installare il porta filtro con il cestello del filtro da una o due tazze nel supporto di macinazione.
2. Premere e tenere premuto il pulsante di macinazione per una tazza o due tazze. Dopo 3 secondi, la luce dell'altro pulsante di macinatura si spegne e la macinatura inizia.



3. Quando la quantità di caffè macinato è soddisfacente, rilascia il pulsante di macinatura. Si sente un segnale acustico e la nuova quantità di caffè macinato viene salvata.

Personalizzare i volumi della tazza espresso

Queste sono le impostazioni predefinite per le tazze di espresso:

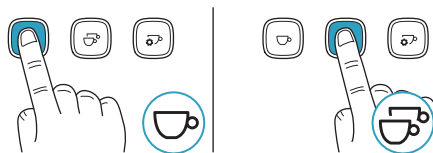
- Una tazza di espresso: circa 40 ml.
- Due tazze di espresso: circa 80 ml.

Questi sono i volumi consentiti:

- Una tazza di espresso: 20-125 ml.
- Due tazze di espresso: 20-200 ml.

Nota: Il volume di estrazione dipende dal tipo di chicchi di caffè e dalle dimensioni dei fondi di caffè.

1. Premere e tenere premuto il pulsante espresso per una o due tazze. Dopo 3 secondi la luce dell'altro pulsante per l'espresso si spegne e inizia il flusso d'acqua.

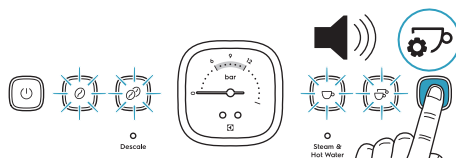


2. Quando il volume è soddisfacente, rilasciare il pulsante espresso. Si sente un segnale acustico e la nuova quantità di tazze espresso viene salvata.

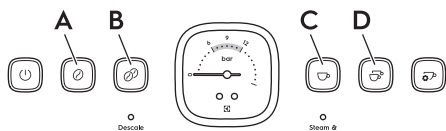
Personalizzare la temperatura dell'estrazione del caffè

La temperatura di estrazione del caffè predefinita è 92 °C. La temperatura può essere regolata tra 90-96 °C con incrementi di 2 °C.

1. Accendere il prodotto.
2. Premere e tenere premuto il pulsante espresso manuale/programma finché non si sente un segnale acustico. La luce del pulsante ON/OFF si spegne e le luci degli altri pulsanti si accendono o lampeggiano.



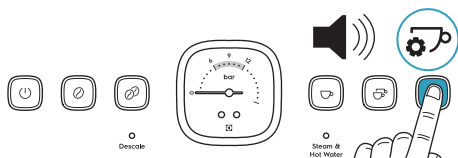
3. Impostare la temperatura desiderata premendo il pulsante applicabile. Il pulsante premuto si accende con una luce lampeggiante.



- Premere il pulsante macinatura per una tazza (A) per impostare la temperatura a 90 °C.
- Premere il pulsante macinatura per due tazze (B) per impostare la temperatura a 92 °C.
- Premere il pulsante espresso per una tazza (C) per impostare la temperatura a 94 °C.
- Premere il pulsante espresso per due tazze (D) per impostare la temperatura a 96 °C.

Nota: Temperature più elevate aumentano l'amarezza e diminuiscono l'acidità. Temperature più basse diminuiscono l'amarezza e aumentano l'acidità.

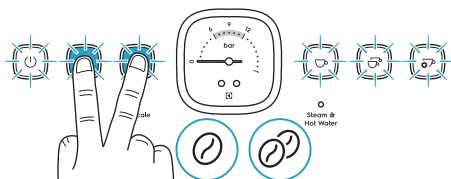
4. Premere il pulsante per espresso manuale a tazza. Si sente un segnale acustico e il prodotto è impostato sulla modalità di funzionamento standard.



Nota: Se non si preme alcun pulsante, il prodotto torna automaticamente alla modalità di funzionamento standard dopo 10 secondi.

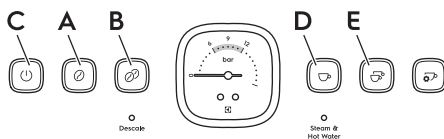
Ripristinare le impostazioni di fabbrica

1. Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti di macinazione per una tazza e due tazze per accedere alla modalità di impostazione predefinita di fabbrica. Tutti i pulsanti iniziano a lampeggiare.



2. Quando si sente un segnale acustico, rilasciare i pulsanti di macinatura.

3. Per ripristinare l'impostazione predefinita per il pulsante macinatura per una tazza (A) o per il pulsante macinatura per due tazze (B), procedere come segue:



- Tenere premuto il pulsante di macinatura (A) o (B) per 3 secondi finché le spie di tutti i pulsanti non si spengono, ad eccezione del pulsante di macinatura premuto con una luce fissa dopo 3 rapidi lampeggi.
- Quando viene emesso un segnale acustico, rilasciare il pulsante premuto. Tutti i pulsanti iniziano a lampeggiare.
- Premere il pulsante ON/OFF (C). L'impostazione viene ripristinata ai valori predefiniti e il prodotto è impostato sulla modalità di funzionamento standard.

4. Per ripristinare l'impostazione predefinita per il pulsante espresso per una tazza (D) o per il pulsante espresso per due tazze (E), procedere come segue:

- Tenere premuto il pulsante per l'espresso (D) o (E) per 3 secondi finché le spie di tutti i pulsanti non si spengono, ad eccezione del pulsante per l'espresso premuto con una luce fissa dopo 3 rapidi lampeggi.
- Quando viene emesso un segnale acustico, rilasciare il pulsante premuto. Tutti i pulsanti iniziano a lampeggiare.
- Premere il pulsante ON/OFF (C). L'impostazione viene ripristinata ai valori predefiniti e il prodotto è impostato sulla modalità di funzionamento standard.

5. Per ripristinare tutte le impostazioni predefinite, procedere come segue:

- Premere e tenere premuto il pulsante ON/OFF (C). Le spie di tutti gli altri pulsanti si spengono.
- Quando viene emesso un segnale acustico, rilasciare il pulsante ON/OFF. Tutte le impostazioni vengono ripristinate ai valori predefiniti e il prodotto è impostato sulla modalità di funzionamento standard.

Nota: Se non si preme alcun pulsante, il prodotto torna automaticamente alla modalità di funzionamento standard dopo 10 secondi.

Pulizia e manutenzione - Macchinetta per Espresso

Il processo di preparazione dell'espresso comporta l'estrazione degli oli dai fondi di caffè. Depositi di fondi di caffè e oli si accumulano nel tempo, influenzando il gusto del caffè e il funzionamento della macchina per caffè espresso.

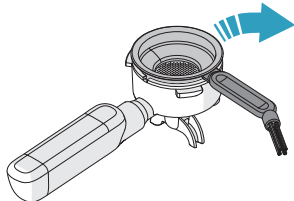
Far scorrere l'acqua attraverso la testa di infusione e la lancia vapore, prima e dopo aver preparato ogni caffè, è il modo più semplice per mantenere pulita la macchina per caffè espresso.

Ogni volta prima dell'uso

- Far scorrere l'acqua attraverso la testa di infusione. Fare riferimento a "Preparare un caffè espresso" a pagina 192.

Ogni volta dopo l'uso

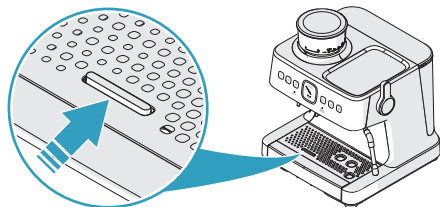
1. Dopo aver montato il latte, spurgare immediatamente la lancia vapore ruotando la manopola su acqua calda per 1-2 secondi e quindi pulirla con una spugna o un panno umido. Fare riferimento a "Schiumare il latte" a pagina 195.
2. Rimuovere il cestello del filtro dal porta filtro con l'estremità della spazzola per la pulizia.



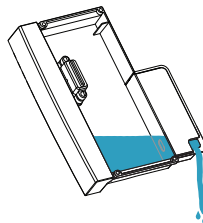
3. Pulire il cestello del filtro, il porta filtro e la brocca del latte con acqua calda.

AVVERTENZA: Solo i cestelli del filtro e la brocca del latte sono lavabili in lavastoviglie.

4. Esaminare il galleggiante vaschetta raccogliogocce. Se è più alto della superficie del vaschetta raccogliogocce, è necessario svuotare il vaschetta raccogliogocce.



- a. Rimuovere il vaschetta raccogliogocce.
- b. Svuotare il vaschetta raccogliogocce.



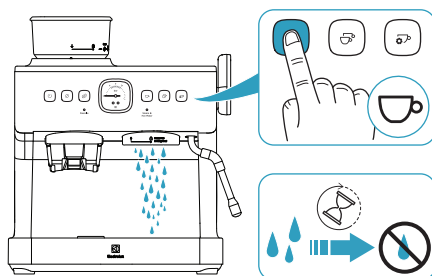
- c. Pulire il vaschetta raccogliogocce e la griglia con acqua calda.

5. Esaminare il serbatoio dell'acqua. Pulirlo con acqua calda se necessario.

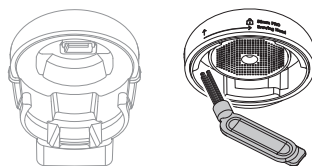
Settimanalmente

Spurgare e pulire la testa di infusione

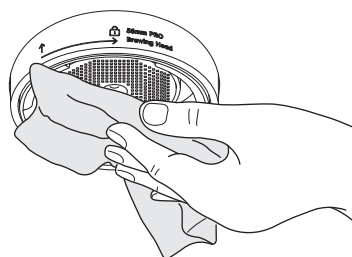
1. Premere il pulsante espresso per una tazza e attendere che il flusso d'acqua si interrompa.



2. Rimuovere i fondi di caffè dalla superficie interna e dalla guarnizione in silicone con la spazzola per la pulizia.



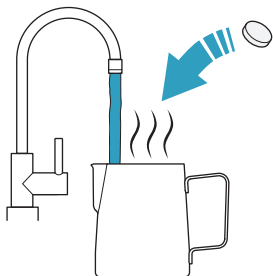
3. Pulire la testa della doccia con un panno umido.



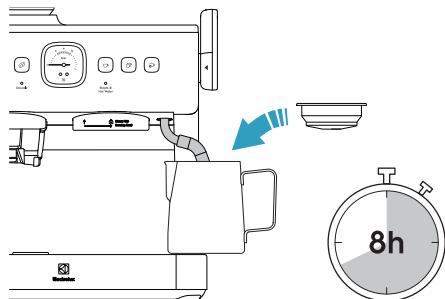
Ogni 2-3 mesi

Utilizzare una soluzione decalcificante (fare riferimento a pagina 206) per pulire la lancia vapore e i cestelli del filtro.

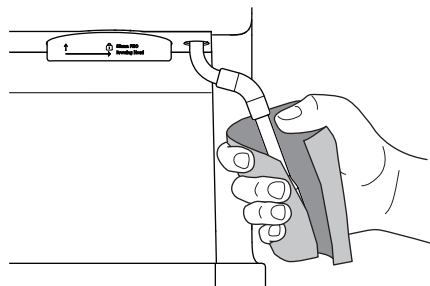
1. Riempire la brocca del latte con acqua calda e soluzione decalcificante.



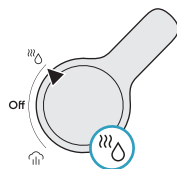
2. Mettere i cestelli del filtro nella brocca del latte.



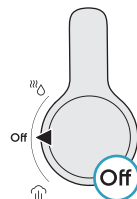
3. Mettere la lancia vapore nella brocca del latte e appoggiare la brocca del latte sulla vaschetta raccogliogocce.
4. Aspettare 8 ore.
5. Rimuovere e svuotare la brocca del latte. Pulire la brocca del latte fino a quando non vengono rimosse tutte le particelle rimanenti dalla soluzione decalcificante.
6. Pulire il lancia vapore con una spugna o un panno umido fino a quando non vengono rimosse tutte le particelle rimanenti dalla soluzione decalcificante.



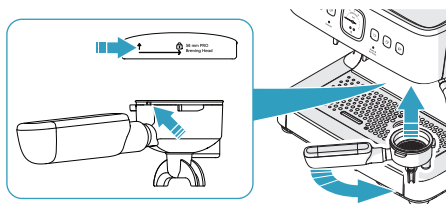
7. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione acqua calda e lasciare scorrere l'acqua attraverso la lancia vapore per 40 secondi.



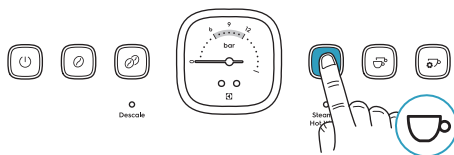
8. Ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.



9. Installare il cestello del filtro da una tazza nel porta filtro e installare il porta filtro nella testa di infusione.



10. Premere il pulsante espresso per una tazza per far scorrere l'acqua attraverso il cestello del filtro.



11. Quando il flusso d'acqua si interrompe, rimuovere il porta filtro e ripetere la stessa procedura con il cestello del filtro da due tazze.

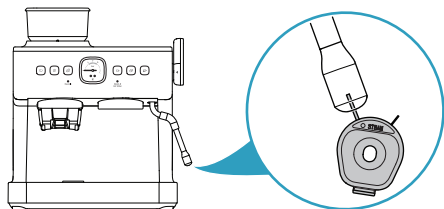
Quando necessario

1. Spegner il prodotto e scollegare l'alimentazione.
2. Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo.
3. Pulire le superfici esterne con un panno umido.
4. Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua, il contenitore dei chicchi, il vaschetta raccogli gocce e la griglia.

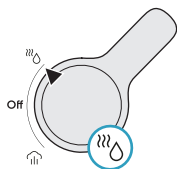
AVVERTENZA: Non usare mai detergenti caustici o abrasivi e non immergere mai il prodotto in liquidi.

AVVERTENZA: Solo i cestelli del filtro e la brocca del latte sono lavabili in lavastoviglie.

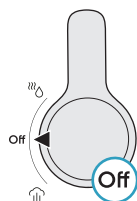
5. Inserire il perno per la pulizia più spesso attraverso il foro nell'ugello della lancia vapore.



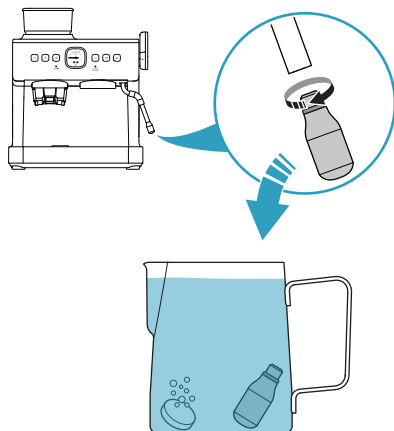
6. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione acqua calda e lasciare scorrere l'acqua attraverso la lancia vapore per 40 secondi.



7. Ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF.



8. Se l'ostruzione persiste, rimuovere l'ugello della lancia vapore e pulirlo con una soluzione decalcificante (fare riferimento a pagina 206).



Pulizia e manutenzione - Macinino

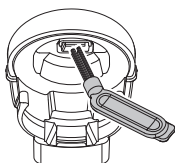
Le macine coniche vengono utilizzate per macinare i chicchi di caffè fino a ottenere una macinatura adatta all'estrazione dell'espresso.

Il sistema antistatico è dotato di un sistema che impedisce ai fondi di caffè di fuoriuscire dal cestello del filtro durante la macinatura.

Depositi di fondi di caffè e oli si accumulano nel tempo, influenzando il gusto del caffè e il funzionamento del macinino integrato.

Settimanalmente o almeno una volta ogni due settimane

1. Rimuovere i fondi di caffè rimanenti dalla supporto di macinazione e dall'uscita di macinatura con la spazzola per la pulizia.



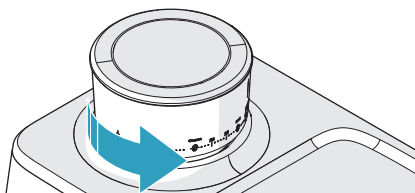
2. Pulire la supporto di macinazione e l'uscita di macinatura con una spugna o un panno umido e poi con un panno asciutto.

Ogni 1-2 mesi

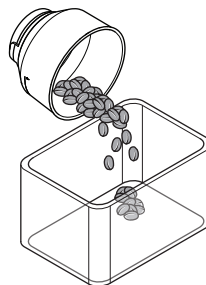
Se il macina caffè viene utilizzato quotidianamente, le macine devono essere pulite per garantire le migliori prestazioni del macina caffè integrato. Una pulizia regolare aiuta le macine a ottenere risultati di macinatura uniformi, il che è particolarmente importante quando si macinano i chicchi di caffè per l'espresso.

AVVERTENZA: Non usare mai detergenti caustici o abrasivi e non immergere mai il prodotto in liquidi.

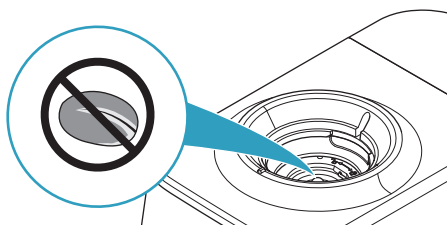
1. Prendere nota dell'impostazione di macinatura corrente. Questo per assicurarsi di ottenere la stessa impostazione dopo la pulizia.
2. Ruotare completamente il contenitore dei chicchi in senso antiorario per sbloccarlo.



3. Rimuovere il contenitore dei chicchi e mettere i chicchi di caffè rimanenti in un contenitore ermetico.



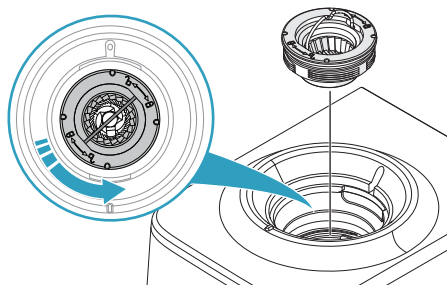
4. Pulire il contenitore dei chicchi con la spazzola per la pulizia.
5. Rimuovere i chicchi di caffè rimanenti dalla macina superiore.



6. Installare il contenitore dei chicchi vuoto e premere il pulsante di macinatura per una o due tazze. Se non esce il caffè macinato, la macina superiore è vuota.

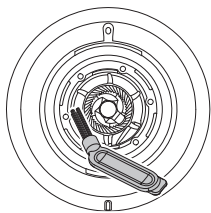
Nota: Quando il contenitore dei chicchi non è installato, i pulsanti di macinatura per una o due tazze lampeggiano e il macina caffè non può avviarsi.

7. Spegnerne il prodotto e scollegare l'alimentazione.
8. Rimuovere il contenitore dei chicchi.
9. Sollevare la maniglia sulla macina superiore.
10. Ruotare la macina superiore in senso antiorario e sollevarla dal collare del macina caffè.

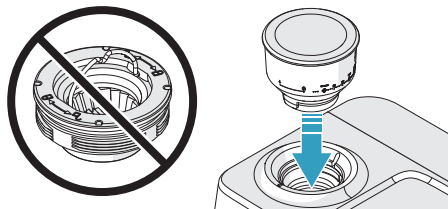


AVVERTENZA: Non pulire la macina superiore con acqua.

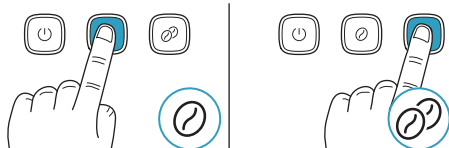
11. Pulire le parti e le superfici nella camera di macinatura e nel collare del macina caffè con la spazzola per la pulizia.



12. Non installare la macina superiore, ma installare il contenitore dei chicchi vuoto.



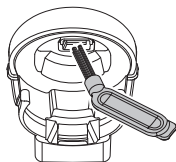
13. Collegare l'alimentazione e accendere il prodotto.
14. Premere il pulsante di macinazione per una tazza o due tazze.



Se nel macina caffè compaiono dei fondi di caffè, rimuovili con la spazzola per la pulizia. Ripetere finché non escono più fondi di caffè quando premi un pulsante di macinazione.

AVVERTENZA: Non versare acqua o altri liquidi nella camera di macinatura.

15. Spegner il prodotto e scollegare l'alimentazione.
16. Rimuovere i fondi di caffè rimanenti dalla supporto di macinazione e dall'uscita di macinatura con la spazzola per la pulizia.



17. Pulire la supporto di macinazione e l'uscita di macinatura con una spugna o un panno umido e poi con un panno asciutto.

18. Rimuovere il contenitore dei chicchi e installa la macina superiore. Assicurarsi che la macina superiore sia allineata con la superficie del collare del macina caffè.

AVVERTENZA: Se la macina superiore non è installata correttamente, il macina caffè produce fondi di caffè grossolani.

19. Installare il contenitore dei chicchi.

Nota: Quando il contenitore dei chicchi non è installato, i pulsanti di macinatura per una o due tazze lampeggiano e il macina caffè non può avviarsi.

20. Ruotare il contenitore dei chicchi sull'impostazione di macinatura annotata.

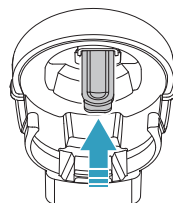
Nota: Dopo la pulizia, l'impostazione di macinatura ottimale potrebbe essere cambiata. Per trovare l'impostazione di macinatura ottimale, fare riferimento a "Regolare la macinazione del caffè" a pagina 198.

Ogni 2-3 mesi

Se il macina caffè viene utilizzato quotidianamente, è necessario pulire il contenitore dei chicchi per garantire le migliori prestazioni.

Nota: Quando il contenitore dei chicchi non è installato, i pulsanti di macinatura per una o due tazze lampeggiano e il macina caffè non può avviarsi.

1. Pulire le superfici interne del macina caffè dal basso con la spazzola per la pulizia.



2. Pulire le macine, il collare del macina caffè, la camera di macinatura e l'uscita di macinatura. Fare riferimento a "Ogni 1-2 mesi" a pagina 203.

Disincrostazione

Dopo un uso continuato, la macchina per espresso potrebbe sviluppare un accumulo di depositi minerali e pertanto richiedono una decalcificazione occasionale. Si consiglia di decalcificare la macchina per espresso ogni 4-6 mesi, anche se questo periodo dipenderà dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo.

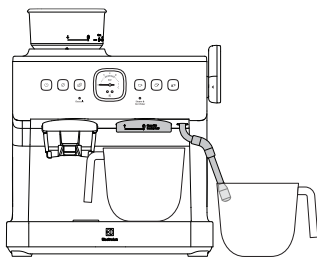
Promemoria per la disincrostazione

Quando il prodotto rileva che il consumo di acqua è di 15 litri, si accende la spia di decalcificazione. La spia di decalcificazione rimane accesa fino al completamento della procedura di decalcificazione. È possibile interrompere il promemoria di decalcificazione e riavviare il monitor del consumo di acqua ripristinando tutte le impostazioni di fabbrica. Fare riferimento a "Ripristinare le impostazioni di fabbrica" a pagina 199.

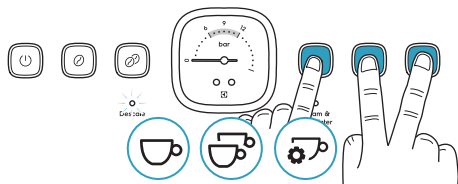
Nota: Se la procedura di decalcificazione non è stata completata completamente o si è interrotta in uno dei passaggi, è necessario riavviare la procedura dall'inizio.

Effettuare la procedura di disincrostazione

1. Preparare una soluzione decalcificante. Fare riferimento a "Preparare una soluzione decalcificante" a pagina 206.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante e installare il serbatoio dell'acqua.
3. Mettere un contenitore da 1 litro sotto la testa di infusione.



4. Mettere un altro contenitore da 1 litro sotto la lancia vapore.
5. Accendere il prodotto.
6. Premere e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti per una tazza, due tazze e espresso manuale.



7. Attendere che la spia di decalcificazione lampeggi, il pulsante ON/OFF e la spia vapore e acqua calda siano accesi con luce fissa e tutti gli altri pulsanti siano spenti. Si sente un segnale acustico e poi il prodotto è in modalità di decalcificazione.

Nota: Se la procedura di decalcificazione non viene avviata entro 1 minuto, il prodotto torna alla modalità di funzionamento standard.

Nota: La procedura di decalcificazione può essere annullata in qualsiasi momento con il pulsante ON/OFF. Tuttavia, se la procedura di decalcificazione non è completamente completata, la spia di decalcificazione rimarrà accesa.

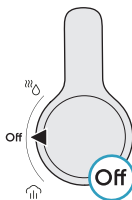
8. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione a vapore. Il pulsante ON/OFF e la spia vapore e acqua calda iniziano a lampeggiare.



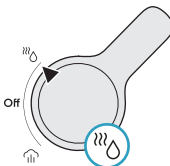
9. Aspettare 2 minuti mentre la pompa è in funzione. Una soluzione decalcificante calda fuoriesce dalla testa di infusione e dalla lancia vapore e la pompa emette rumori diversi.

Nota: Se la procedura non viene continuata entro 5 minuti dall'arresto della pompa, il prodotto torna alla modalità di funzionamento standard, fatta eccezione per il fatto che la spia vapore e acqua calda lampeggia perché la manopola è in posizione vapore.

10. Quando il prodotto emette un segnale acustico e il pulsante ON/OFF è acceso con luce fissa, ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF. La spia vapore e acqua calda si accende con luce fissa.



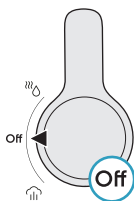
11. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulirlo completamente con acqua corrente calda fino a quando non viene rimossa tutta la soluzione decalcificante residua.
12. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pura.
13. Svuotare e pulire i contenitori da 1 litro e rimetterli sotto la testa di infusione e la lancia vapore.
14. Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione acqua calda. Il pulsante ON/OFF e la spia vapore e acqua calda iniziano a lampeggiare.



15. Aspettare 2 minuti mentre la pompa è in funzione. L'acqua calda scorre dalla testa di infusione e dalla lancia vapore e la pompa emette rumori diversi.

Nota: Se la procedura non viene continuata entro 5 minuti dall'arresto della pompa, il prodotto torna alla modalità di funzionamento standard, fatta eccezione per il fatto che la spia vapore e acqua calda lampeggia perché la manopola è in posizione acqua calda.

16. Quando il prodotto emette un segnale acustico la spia di decalcificazione si spegne e il pulsante ON/OFF è acceso con luce fissa, ruotare la manopola vapore e acqua calda su OFF. La procedura di decalcificazione è completata e il prodotto è impostato sulla modalità di funzionamento standard.

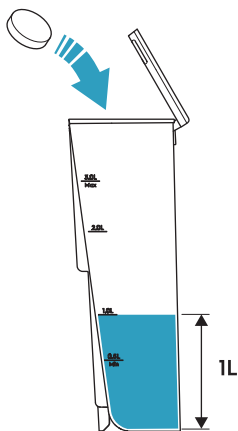


Preparare una soluzione decalcificante

Ci sono 3 diverse soluzioni decalcificanti tra cui scegliere:

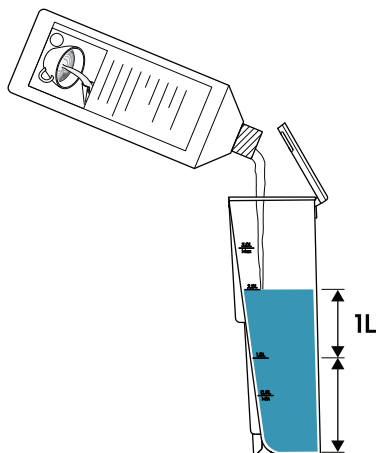
- Pastiglia detergente per caffè sciolta in acqua.
- Decalcificante per caffè.
- Una miscela di aceto bianco o acido citrico e acqua calda.

1. Preparare la soluzione decalcificante in un contenitore da 1 litro.
2. Per le pastiglie detergenti, procedere come segue:



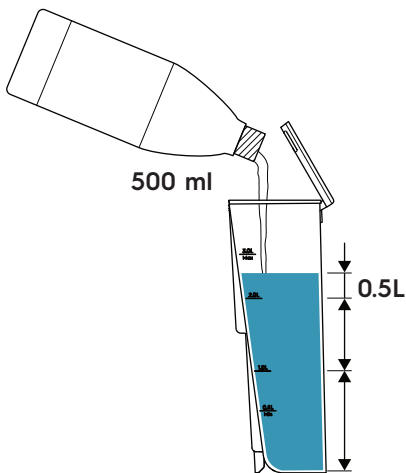
- a. Riempire il contenitore con 1 litro di acqua calda.
- b. Aggiungere 1 pastiglia detergente e attendere che si sciolga completamente (seguire le istruzioni del prodotto detergente selezionato).

3. Per il decalcificante per caffè, procedere come segue:



- a. Riempire il contenitore con 1 litro di acqua calda.
- b. Aggiungere il decalcificante per caffè e lasciare che la soluzione si mescoli. (Seguire le istruzioni del prodotto detergente selezionato)

4. Per la soluzione di aceto bianco o acido citrico, procedere come segue.



- a. Riempire il contenitore con 500 ml di acqua calda e 500 ml di aceto bianco o 1 litro di acqua calda e 50 g di acido citrico.
- b. Lasciare che la soluzione si mescoli.

Risoluzione dei problemi

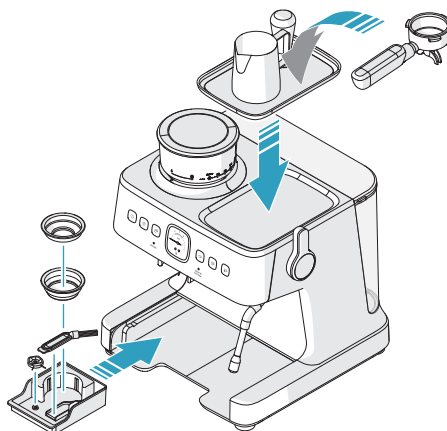
Problema	Causa	Soluzione
Nessuna spia sul pannello di controllo è accesa.	La spina di alimentazione non è collegata.	Collegare la spina di alimentazione all'alimentazione.
Il prodotto emette suoni acustici continui.	La manopola vapore e acqua calda non è in posizione OFF quando si accende il prodotto.	Ruotare la manopola vapore e acqua calda sulla posizione OFF.
	La funzione vapore o acqua calda è utilizzata per troppo tempo.	
Si sente un ticchettio quando il prodotto si avvia e un sibilo quando il processo di infusione è terminato.	La valvola di controllo della pressione è in funzione.	Non è necessaria alcuna azione.
Il pulsante macinatura per una tazza e il pulsante macinatura per due tazze lampeggiano rapidamente contemporaneamente. Se si preme un pulsante macinatura, si sentono 3 segnali acustici.	Il contenitore dei chicchi non è installato.	Installare il contenitore dei chicchi.
Il pulsante macinatura per una tazza e il pulsante macinatura per due tazze lampeggiano rapidamente una alla volta. Se si preme un pulsante macinatura, si sentono 3 segnali acustici.	Il macina caffè è stato utilizzato per più di 3 minuti negli ultimi 6 minuti.	Aspettare 6 minuti.
Il pulsante macinatura per una tazza e il pulsante macinatura per due tazze lampeggiano rapidamente 3 volte. Se si preme un pulsante macinatura, si sentono 3 segnali acustici.	C'è un blocco nel macina caffè.	Pulire il macina caffè. Fare riferimento a "Ogni 2-3 mesi" a pagina 204. Se la pulizia del macinacaffè non ha risolto il problema, rivolgiti a un centro di assistenza Electrolux.
	Il motore si è fermato perché la corrente è insolitamente alta.	
Il macina caffè funziona ma non esce il caffè macinato.	C'è un blocco nel macina caffè o ci sono dei fondi di caffè al posto dei chicchi di caffè.	Pulire il macina caffè. Fare riferimento a "Ogni 2-3 mesi" a pagina 204.
I fondi di caffè fuoriescono dal cestello del filtro durante la macinatura.	C'è un blocco nel macina caffè.	Pulire il macina caffè. Fare riferimento a "Ogni 2-3 mesi" a pagina 204.
La quantità di fondi di caffè nel cestello del filtro dopo la macinatura non è corretta.	C'è un blocco nel macina caffè.	Pulire il macina caffè. Fare riferimento a "Ogni 2-3 mesi" a pagina 204.
Si sentono 5 segnali acustici e tutti i pulsanti lampeggiano.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua e attendere 1 minuto.
	L'acqua non può passare attraverso il cestello del filtro perché ci sono troppi fondi di caffè, i fondi di caffè sono troppo fini o sono stati pressati troppo forte con il pressino.	Usare una minore quantità di fondi di caffè. Regolare l'impostazione di macinatura su una macinatura più grossa. Usare una forza minore quando si premono i fondi di caffè con il pressino.

Problema	Causa	Soluzione
Non esce alcun espresso dal porta filtro o il flusso dell'espresso non è fluido.	Ci sono troppi fondi di caffè, i fondi di caffè sono troppo fini o sono stati pressati troppo forte con il pressino.	Usare una minore quantità di fondi di caffè. Regolare l'impostazione di macinatura su una macinatura più grossa. Usare una forza minore quando si premono i fondi di caffè con il pressino.
Il porta filtro non può essere installato correttamente nella testa di infusione.	C'è troppo caffè macinato.	Usare una minore quantità di fondi di caffè.
Non c'è crema sopra l'espresso	I chicchi di caffè sono umidi.	Utilizzare chicchi di caffè appena tostati.
	I fondi di caffè sono troppo grossolani.	Impostare una macinatura del caffè più fine.
Il vapore non esce quando si gira la manopola vapore e acqua calda sulla posizione vapore.	L'avvio del prodotto non è completato.	Attendere che la spia vapore e acqua calda sia accesa con luce fissa.
	C'è un blocco nella lancia vapore.	Pulire l'ugello della lancia vapore.
La spia di decalcificazione è accesa.	Il prodotto rileva che il consumo di acqua è di 15 litri ed è necessario eseguire una procedura di decalcificazione.	Effettuare la procedura di disincrostazione. Fare riferimento a "Effettuare la procedura di disincrostazione" a pagina 205. È possibile anche interrompere il promemoria di decalcificazione e riavviare il monitor del consumo di acqua ripristinando tutte le impostazioni di fabbrica. Fare riferimento a "Ripristinare le impostazioni di fabbrica" a pagina 199.
C'è acqua sulla superficie del bancone in cui è installato il prodotto.	Il vaschetta raccogliocce è pieno.	Svuotare il vaschetta raccogliocce.
	C'è una perdita dal serbatoio dell'acqua.	Installare il serbatoio dell'acqua correttamente. Se la corretta installazione non ha risolto il problema, rivolgiti a un centro di assistenza Electrolux.
	C'è una perdita dal vaschetta raccogliocce.	Installare correttamente il vaschetta raccogliocce. Se la corretta installazione non ha risolto il problema, rivolgiti a un centro di assistenza Electrolux.
C'è una perdita d'acqua sul bordo del porta filtro.	Ci sono fondi di caffè sul bordo del porta filtro quando è installato nella testa di infusione.	Rimuovere tutti i fondi di caffè dal bordo del porta filtro.
Perdite di espresso acquoso attorno al porta filtro o il porta filtro è allentato.	La guarnizione in silicone nella testa di infusione è danneggiata.	Far sostituire la guarnizione in silicone nella testa di infusione da un centro di assistenza Electrolux.

Conservazione

1. Mettere i cestelli del filtro, la spazzola per la pulizia e il perno per la pulizia nel kit degli attrezzi dietro la vaschetta raccogliogocce.
2. Mettere il vaschetta sopra lo scaldatazze.
3. Mettere il pressino, la brocca del latte e il porta filtro sulla vaschetta.

AVVERTENZA: Non tenere il porta filtro installato nella testa di infusione quando non si utilizza il prodotto. La guarnizione in silicone all'interno della testa di infusione può danneggiarsi.



Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . I materiali d'imballaggio possono essere riciclati. Separare i singoli componenti in base al tipo e smaltirli negli appositi contenitori secondo le istruzioni di smaltimento locali. Il riciclaggio dei materiali di imballaggio riduce l'uso di materie prime e la quantità di rifiuti nelle discariche. Contribuisci a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando il tuo imballaggio.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Accessori

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Gli accessori sono soggetti alla disponibilità del paese.

ŠVEDIŠKAS MĄSTYMAS, GERESNĖ GYVENIMO KOKYBĖ

Remdamiesi švedišku paveldu ir rūpindamiesi namų buitimi, mes aistringai siekiame kurti patogią ir tvarią namų buities aplinką, kuri yra svarbi jums ir mūsų bendrai ateičiai.

Norime, kad sveika ir tvari mityba būtų įkvėpanti ir nesudėtinga, todėl užsibrėžėme ambicingą tikslą. Daugiau apie mūsų 2030 m. tikslus skaitykite čia:



Apsilankykite mūsų interneto svetainėse:



Gaukite patarimų dėl naudojimo, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą ir aptarnavimą:
www.electrolux.com



Norėdami gauti geresnes paslaugas, užregistruokite savo gaminį:
www.electrolux.com/productregistration



Įsigykite priedus ir eksploatacines medžiagas savo prietaisui:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR PASLAUGOS

Kreipdamiesi į aptarnavimo tarnybą įsitikinkite, kad turite toliau nurodytus duomenis:

- modelio numeris;
- PNC numeris;
- serijos numeris.

Informaciją galite rasti prietaiso duomenų lentelėje.

Turinys

Saugos nurodymai.....	212	Valymas ir priežiūra – espresso kavos aparatas	229
Įvadas.....	214	Kiekvieną kartą prieš naudojant	229
Prietaiso apžvalga	214	Kiekvieną kartą po naudojimo	229
Įdėjimo ir funkcijų apžvalga	215	Kas savaitę.....	229
Valdymo skydelio apžvalga	216	Kas 2–3 mėnesius	230
Slėgio matuoklis ir espresso kavos išgavimas.....	217	Pagal poreikį	231
Paruošimas prieš pirmąjį naudojimą.....	218	Valymas ir priežiūra – kavos malūnėlis ...	232
Visų dalių paruošimas ir sumontavimas	218	Kas savaitę arba bent kartą per dvi savaites	232
Prietaiso įjungimas	220	Kas 1–2 mėnesius	232
Kasdienis naudojimas	221	Kas 2–3 mėnesius	233
Espresso kavos ruošimas	221	Kalkių šalinimas.....	234
Pieno putos plakimas	224	Priminimas apie kalkių šalinimą.....	234
Latės arba kapučino ruošimas.....	225	Kalkių šalinimo procedūra	234
Kavos stiliai	226	Kalkių šalinimo tirpalo paruošimas.....	235
Iš anksto sumalta kava.....	226	Trikčių šalinimas.....	236
Nuostatos ir reguliavimas.....	227	Laikymas.....	238
Kavos malimo reguliavimas.....	227	Šalinimas	238
Kavos rupumo pritaikymas	227		
Espresso puodelio tūrio pritaikymas.....	227		
Kavos išgavimo temperatūros pritaikymas.....	227		
Gamyklinių nuostatų atkūrimas.....	228		

Saugos nurodymai

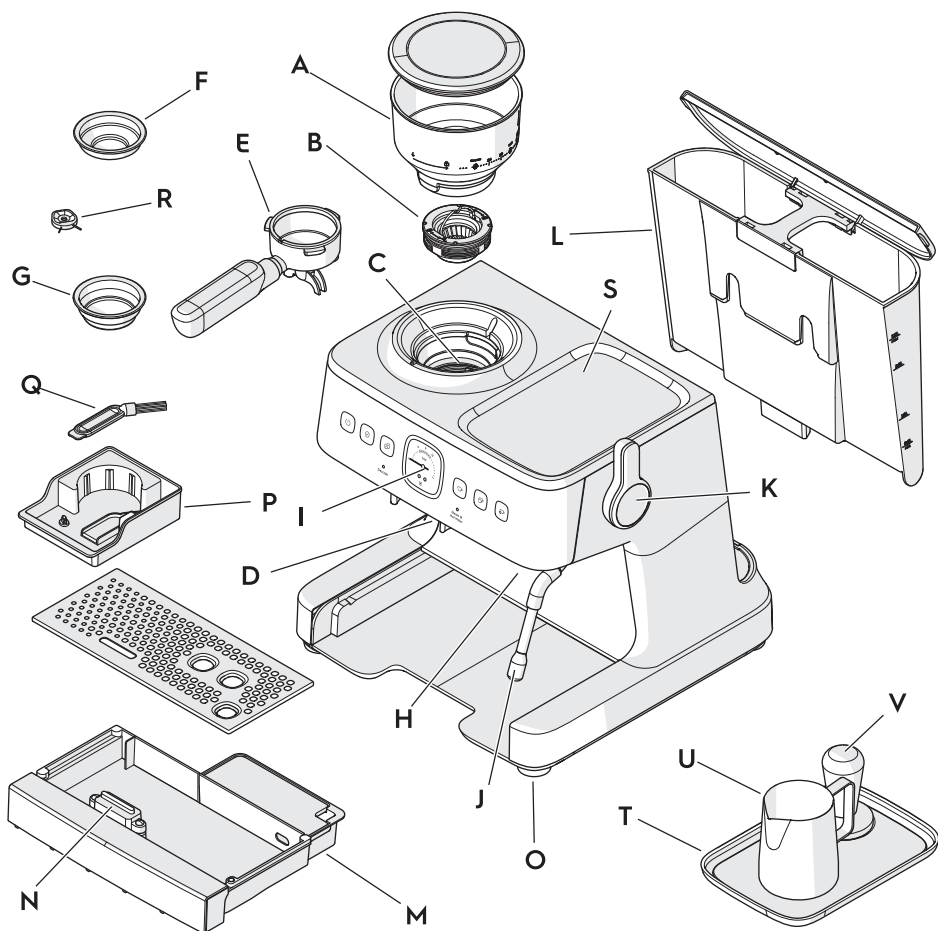
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite toliau pateiktus nurodymus.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba instrukuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
- Vaikai negali atlikti valymo ir naudotojo priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio įtampa ir dažnis atitinka prietaiso duomenų lentelėje nurodytas specifikacijas.
- Niekada nenaudokite ir neimkite prietaiso į rankas, jei
 - pažeistas maitinimo laidas;
 - pažeistas korpusas.
- Prietaisą galima jungti tik prie įžeminto kištukinio lizdo. Jei reikia, galima naudoti 10 A srovės stiprumui pritaikytą ilginamąjį laidą.
- Jei prietaisas arba maitinimo laidas yra pažeisti, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prietaisą visada statykite ant lygaus, plokščio paviršiaus.
- Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei jis paliekamas be priežiūros, taip pat prieš surinkdami, išsardydami ar valydami.
- Prietaiso veikimo arba laikymo temperatūra turi būti aukštesnė nei 0 °C.
- Nenaudokite prietaiso aplinkoje, kurioje yra aukšta temperatūra, stiprus magnetinis laukas ir drėgnas oras.
- Prietaisas ir priedai veikimo metu įkaista. Naudokite tik tam skirtas rankenas ir rankenėles. Prieš valydami ar padėdami laikyti leiskite atvėsti.
- Maitinimo laidas neturi liestis su karštomis prietaiso dalimis.
- Neiškirkite vandens talpyklos virimo proceso metu. Jei norite įpilti daugiau vandens, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad prietaisas išsijungtų. Visos lemputės užgesa, o tai reiškia, kad prietaisas išjungtas.
- Neiškirkite portafiltro virimo proceso metu arba kai iš portafiltro veržiasi garai ar karštas vanduo, nes prietaisas yra veikiamas slėgio. **PAVOJUS! Kyla pavojus nusiplikyti.**
- **Įspėjimas: venkite nusiplikyti garais.**
- Kai naudojama garų funkcija, iš virimo galvutės gali lašėti karštas vanduo. **PAVOJUS! Vanduo karštas, kyla pavojus nusiplikyti.**

- Pasukus garų ir karšto vandens reguliavimo ratuką, išsiveržia karšto vandens čiurkšlė. Būkite atsargūs ir garų vožtuvą atidarykite lėtai. **PAVOJUS! Vanduo karštas, kyla pavojus nusiplikyti.**
- Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
- Neviršykite maksimalaus pripildymo tūrio, nurodyto ant prietaiso.
- Į vandens talpyklą pilkite tik šaltą šviežią vandenį, niekada nepilkite pieno ar kitų skysčių.
- Nenaudokite prietaiso, jei vandens talpykla tuščia.
- Nenaudokite prietaiso be lašėjimo padėklo arba lašėjimo grotelių, nebent naudojamas aukštesnis puodelis arba stiklinė.
- Nenaudokite ir nedėkite prietaiso ant karšto paviršiaus arba šalia šilumos šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS:** venkite išsiliejimo ant kištuko.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už galimą žalą, atsiradusią dėl netinkamo ar neteisingo naudojimo.
- **ĮSPĖJIMAS:** netinkamai naudojant galima susižaloti.
- **ĮSPĖJIMAS:** naudojimo metu nedėkite prietaiso į spintelę.
- Šis prietaisas neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvėse;
 - sodybose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.

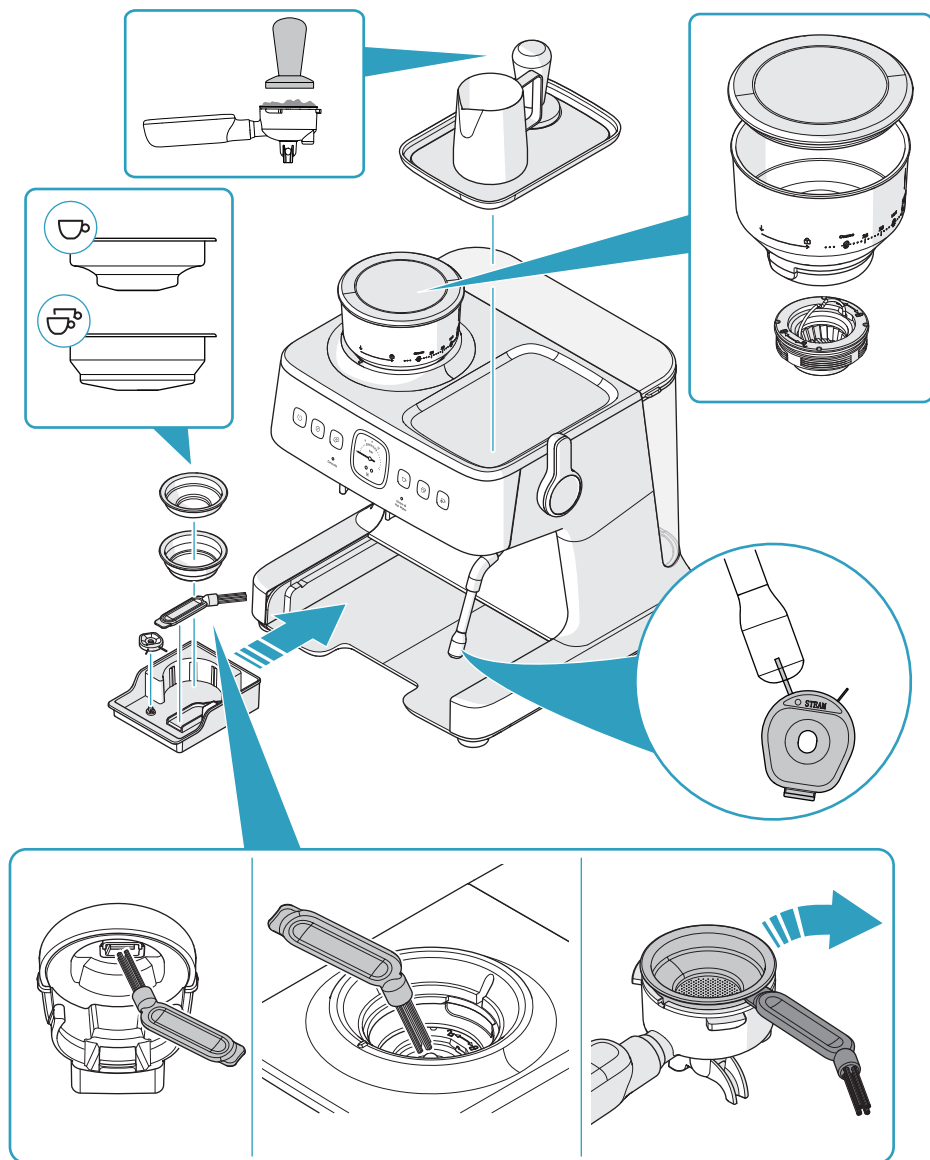
Įvadas

Prietaiso apžvalga

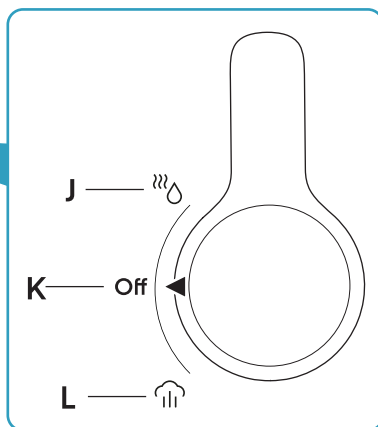
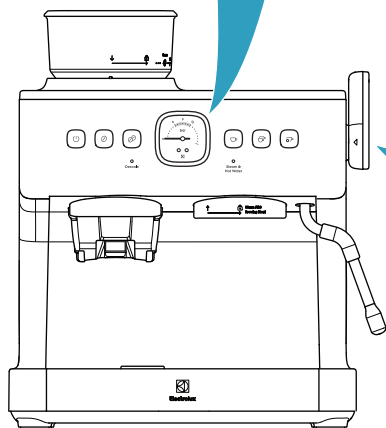
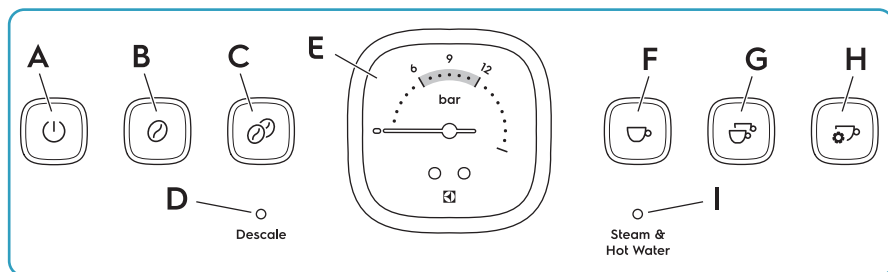


- | | |
|---|--|
| A. Išimama kavos pupelių talpykla | M. Išimamas lašėjimo padėklas su grotelėmis |
| B. Išimamos viršutinės girtos | N. Lašėjimo padėklo plūdė / vandens lygio indikatorius |
| C. Kavos malūnėlis be statinio krūvio | O. Neslystantis kojėlis |
| D. 58 mm PRO malimo lizdas | P. Įrankių rinkinys |
| E. 58 mm PRO portafiltras | Q. Valymo šepetėlis |
| F. 58 mm PRO vieno puodelio filtro krepšelis | R. Valymo kaištis |
| G. 58 mm PRO dviejų puodelių filtro krepšelis | S. Puodelių šildytuvas |
| H. 58 mm PRO virimo galvutė | T. Priedų padėklas |
| I. Slėgio matuoklis | U. 360 ml pieno ašotis |
| J. Garų ir karšto vandens vamzdelis | V. 58 mm PRO grūstuvus |
| K. Garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė | |
| L. Išimama vandens talpykla | |

Įdėjimo ir funkcijų apžvalga



Valdymo skydelio apžvalga



- A. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas
- B. Malimo vienam puodeliui mygtukas
- C. Malimo dviem puodeliams mygtukas
- D. Kalkių šalinimo indikatoriaus lemputė
- E. Slėgio matuoklis
- F. Vieno espresso puodelio mygtukas
- G. Dviejų espresso puodelių mygtukas

- H. Rankinio espresso kavos puodelio nustatymo / programos mygtukas
- I. Garų ir karšto vandens indikatoriaus lemputė
- J. Karštas vanduo
- K. IŠJUNGTA
- L. Garas

Slėgio matuoklis ir espresso kavos išgavimas

Idealios espresso kavos išgavimas

Geros kokybės espresso kava iš portafiltro teka tolygiai, o jos konsistencija panaši į šilto medaus.

Idealus virimo slėgis ant slėgio matuoklio (B) yra nuo 6 iki 12. Viršutinis sluoksnis, puta, yra karamelės spalvos.

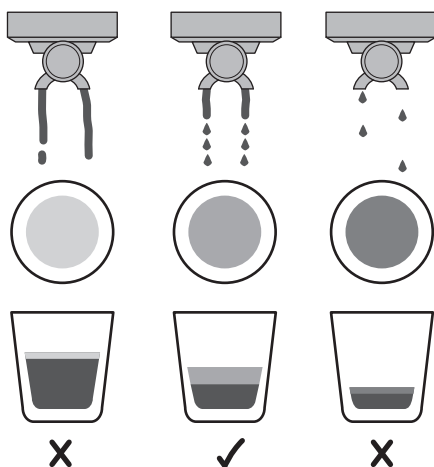
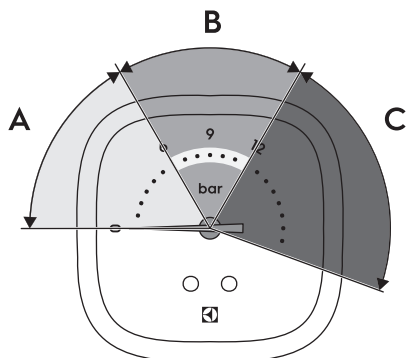
Per silpnas išgavimas

Jei slėgio matuoklyje (A) slėgis mažesnis nei 6, espresso kava teka per greitai ir tampa rūgšti, rūgštinga bei vandeninga. Priežastys gali būti šios: kavos rupumas, nepakankamas maltos kavos kiekis, kavos pupelės yra senos arba malta kava nepakankamai stipriai suspaudžiama grūstuvu.

Per stiprus išgavimas

Jei slėgio matuoklyje (C) slėgis didesnis nei 12, espresso kava teka per lėtai ir tampa karti. Priežastys gali būti šios: kava sumalta per smulkiai, per didelis maltos kavos kiekis arba malta kava grūstuvu suspausta per stipriai.

Jei naudojate tinkamas nuostatas ir grūstuvo jėgą, tačiau espresso kokybė išlieka prasta, žr. „Trikčių šalinimas“, 236 puslapyje.

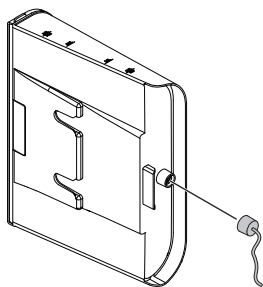


Paruošimas prieš pirmąjį naudojimą

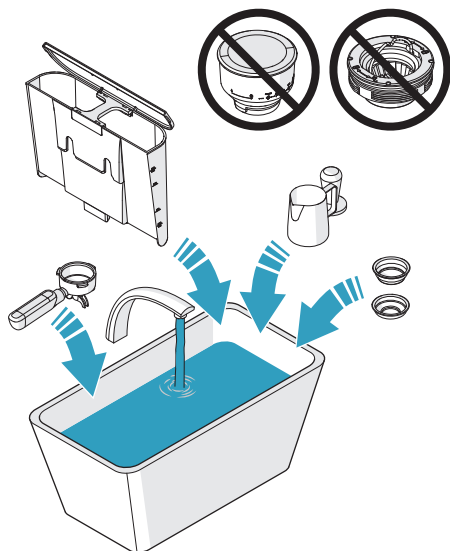
Prieš naudojant prietaisą espreso kavai gaminti, būtina išvalyti ir sumontuoti visas dalis ir vieną kartą atlikti virimo procesą tik su vandeniu.

Visų dalių paruošimas ir sumontavimas

1. Išimkite prietaisą iš pakuotės ir įsitinkinkite, kad pašalinta visa pakavimo medžiaga.
2. Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus.
3. Ištraukite ir išmeskite raudoną kištuką, esantį vandens talpyklos apačioje.



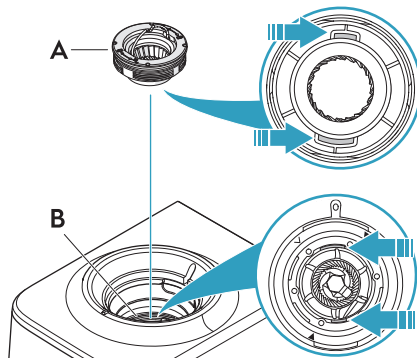
4. Pieno šotį, grūstuvą, filtro krepšelius, portafiltrą ir vandens talpyklą plaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.



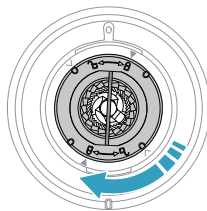
5. Valymo šepetėliu išvalykite viršutinės girtas ir kavos pupelių talpyklą.

ATSARGIAI: neplaukite viršutinių girtų ar kavos pupelių talpyklos vandeniu.

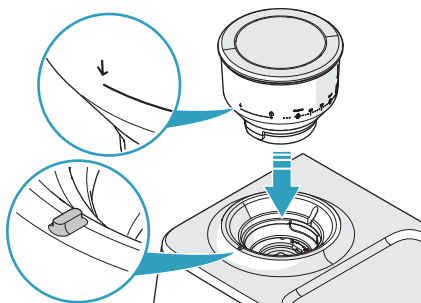
6. Viršutinės girtas laikykite už rankenos ir įkiškite į malūnėlio apvadą. Įsitinkinkite, kad viršutinės girtos (A) sutampa su malūnėlio apvado (B) paviršiumi.



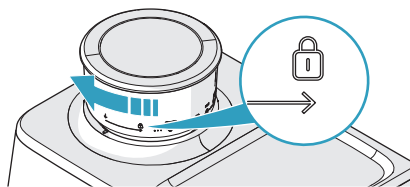
7. Pasukite viršutinės girtas pagal laikrodžio rodyklę, kad jas užfiksuotumėte, ir nuleiskite rankeną.



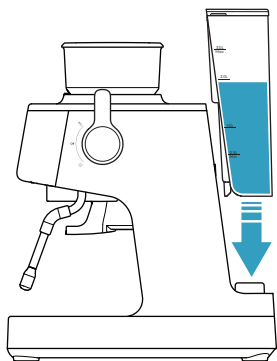
8. Sulygiuokite rodyklę ŽEMYN ant kavos pupelių talpyklos su žyma ant kavos malūnėlio priekinio krašto.



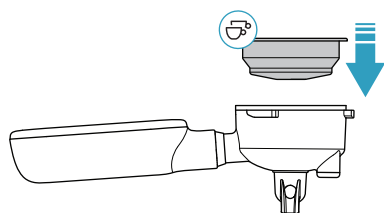
9. Atsargiai paspauskite kavos pupelių talpyklą žemyn ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę į užrakinimo padėtį.



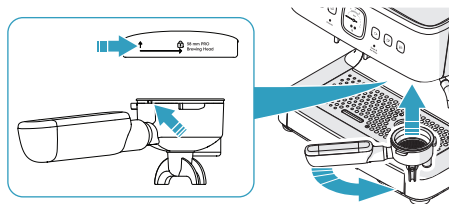
10. Įsitinkinkite, kad vandens talpykla yra švari.
11. Pripildykite vandens talpyklą šalto švaraus vandens ir ją įstatykite.



12. Jei reikia, į vandens talpyklą įdėkite vandens filtrą.
13. Į portafiltrą įdėkite dviejų puodelių filtro krepšelį.



14. Sulygiuokite portafiltrą su rodykle AUKŠTYN ant virimo galvutės.

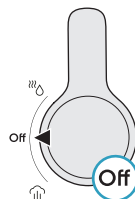


15. Įstatykite portafiltrą plokščiai ant virimo galvutės.

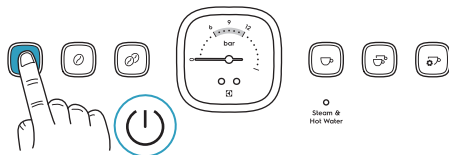
16. Pasukite portafiltro rankenėlę į dešinę į vidurinę fiksavimo padėtį.

Pastaba: pirmus kelis kartus įstačius portafiltrą, suktant rankenėlę gali būti jaučiamas pasipriešinimas.

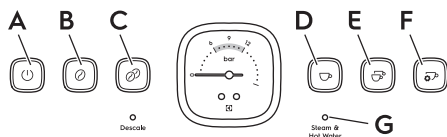
17. Įsitinkinkite, kad garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė yra padėtyje IŠJUNGTA.



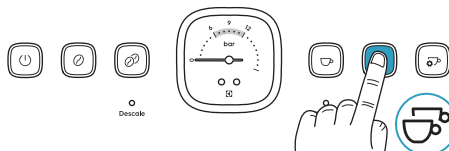
18. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio.
19. Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką.



20. Įjungimo metu šviečia mygtukai (A–C) ir mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė (G).
Palaukite, kol visi mygtukai (A–F) ir garų bei karšto vandens indikatorius lemputė (G) pradės šviesti nuolat.



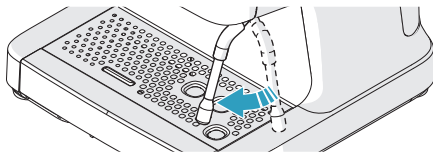
21. Paspauskite dviejų espresso puodelių mygtuką. Vanduo teka iš virimo galvutės per filtro krepšelį ir portafiltrą.



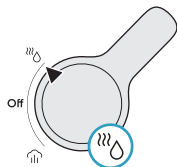
22. Palaukite, kol nustos tekėti vanduo.

Pastaba: pirmą kartą per prietaisą tekančiam vandeniui, iš jo išsiskiriantis oras gali skleisti stiprų garsą. Garsas nustoja sklirti maždaug po 20 sekundžių ir tai nėra trikties požymis.

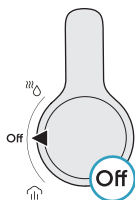
23. Pasukite garų vamzdelį, kol jo antgalis atsidurs virš lašėjimo padėklo.



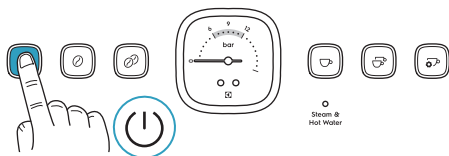
24. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį. Mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė, o iš antgalio bėga karštas vanduo.



25. Leiskite vandeniui bėgti 20 sekundžių.
26. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA.



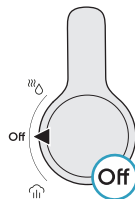
27. Prieš ruošdami kavą, išplaukite portafiltrą ir filtro krepšelį šiltu vandeniu ir leiskite jiems išdžiūti.
28. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką. Visos valdymo skydelio indikatorių lemputės užgesa.



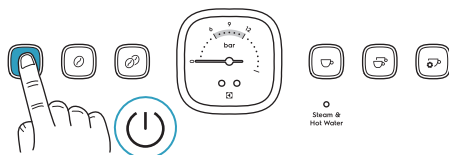
Pastaba: prietaisas automatiškai išsijungia po 15 minučių nenaudojamo.

Prietaiso įjungimas

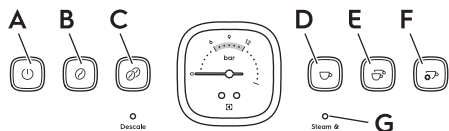
1. Įsitikinkite, kad garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė yra padėtyje IŠJUNGTA.



2. Prijunkite prietaisą prie maitinimo šaltinio.
3. Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką.



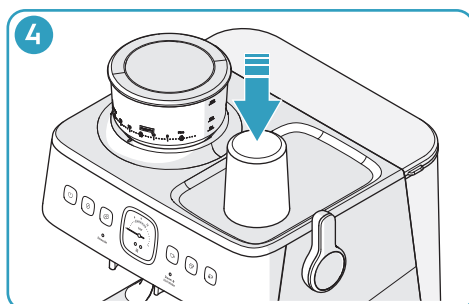
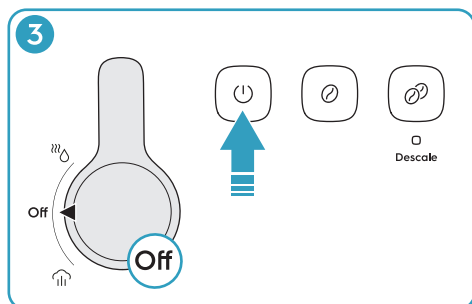
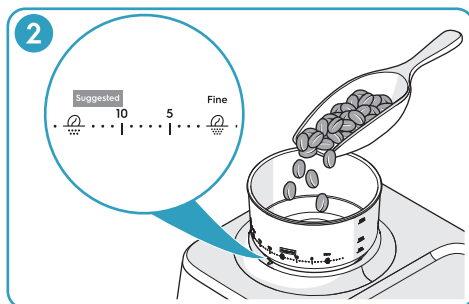
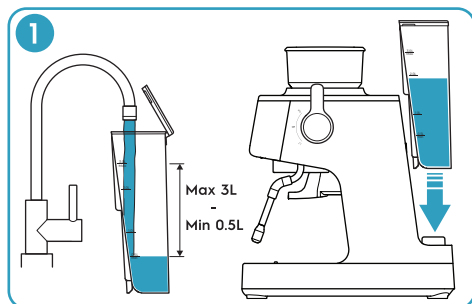
4. Įjungimo metu šviečia mygtukai (A–C) ir mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė (G). Palaukite, kol pradės šviesti mygtukai (D–F), o garų ir karšto vandens indikatorius lemputė (G) pradės šviesti nuolat.



Kai visi mygtukai (A–F) bei garų ir karšto vandens indikatorius lemputė (G) šviečia nuolat, prietaisas paruoštas darbui.

Kasdienis naudojimas

Espresso kavos ruošimas

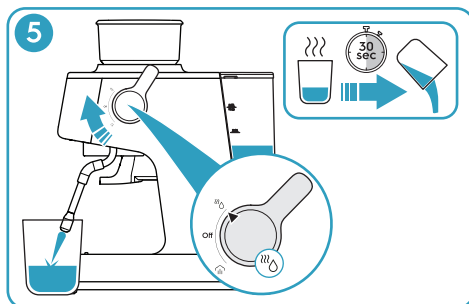


1. Pripildykite vandens talpyklą šalto švaraus vandens. Įsitikinkite, kad vandens lygis neviršija 3L žymos. Sumontuokite vandens talpyklą.

2. Į kavos pupelių talpyklą įpilkite šviežiai skrudintų kavos pupelių ir uždėkite dangtelį. Sukite kavos pupelių talpyklą pagal laikrodžio rodyklę, kol prie kavos malūnėlio priekinio krašto esanti žyma atsidurs tarp 10 ir 15 žymų ant kavos pupelių talpyklos.

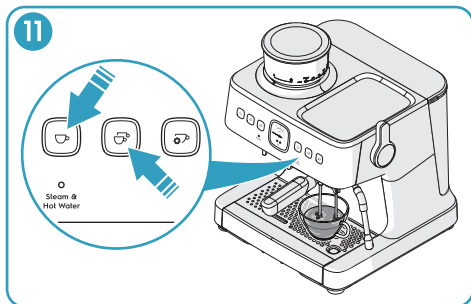
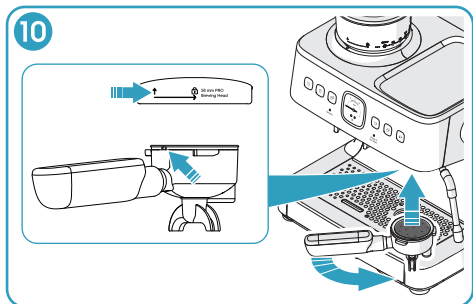
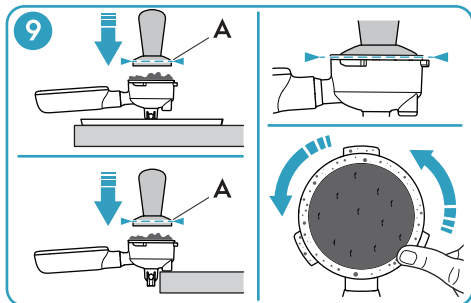
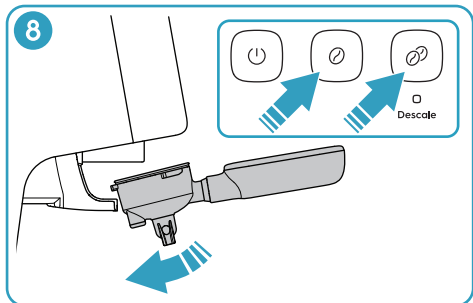
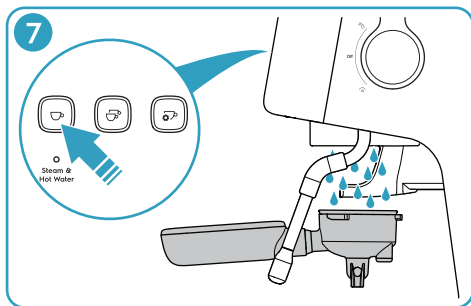
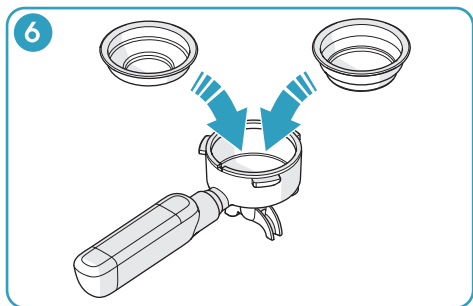
ATSARGIAI: nepilkite per daug kavos pupelių. Ilgai kavos pupelių talpykloje laikomos kavos pupelės gali sudrėkti, o tai turi įtakos malimui ir skoniui.

Pastaba: siūloma espresso kavą pradėti ruošti tarp 10 ir 15 žymų. Jei reikia reguliuoti, žr. „Kavos malimo reguliavimas“, 227 puslapyje.



3. Įjunkite prietaisą.
 - a. Įsitikinkite, kad garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė yra padėtyje IŠJUNGT.
 - b. Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką.
4. Norėdami pašildyti kavos puodelį ant puodelių šildytuvo, išimkite padėklą ir padėkite kavos puodelį ant puodelių šildytuvo.

5. Norėdami pašildyti puodelį karštu vandeniu, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
 - a. Padėkite kavos puodelį po garų vamzdeliu.
 - b. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį, pripildykite kavos puodelį ¼ ir pasukite ratuką į padėtį IŠJUNGT.
 - c. Palaukite 30 sekundžių ir ištuštinkite kavos puodelį.



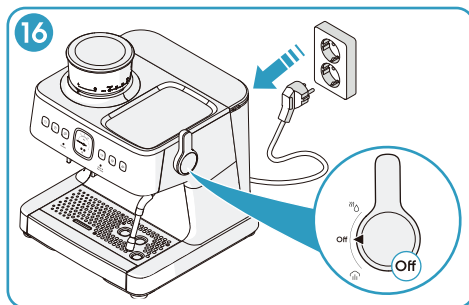
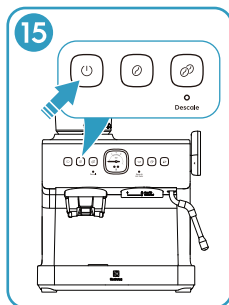
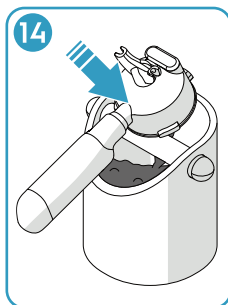
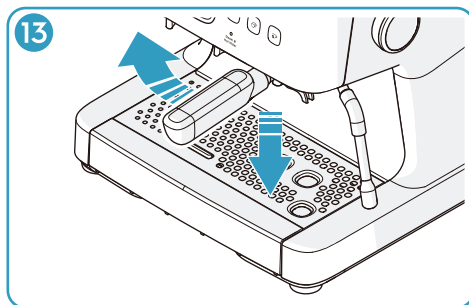
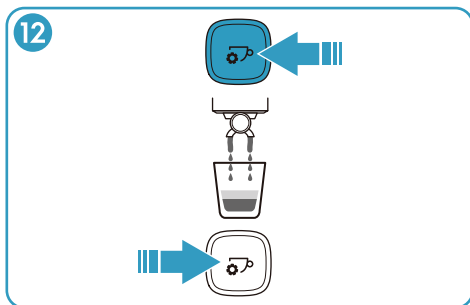
6. Įdėkite vieno arba dviejų puodelių filtro krepšelį į portafiltrą.
7. Laikykite portafiltrą po virimo galvutę ir paspauskite vieno espreso puodelio mygtuką. Kai vanduo nustos tekėti, nusauskite filtro krepšelį šluoste.
8. Įstatykite portafiltrą į malimo lizdą. Paspauskite malimo vienam puodeliui ar malimo dviem puodeliams mygtuką. Paspaustas mygtukas mirksi ir filtro krepšelis užsipildo malta kava. Nukelkite portafiltrą nuo malimo lizdo.

Pastaba: norėdami sustabdyti malimo procesą, kol jis nesibaigė automatiškai, dar kartą paspauskite malimo mygtuką.

9. Laikykite portafiltrą dugnu į priedų padėklą arba padėkite portafiltro krašto guminę dalį ant stalviršio

krašto. Spauskite maltą kavą grūstuvu, kol viršutinis grūstuvo kraštas (A) susilygins su portafilTRO kraštu. Pašalinkite maltos kavos perteklių nuo filtro krepšelio krašto.

10. Sulygiuokite portafilTRO rankenėlę su virimo galvutės rodykle AUKŠTYN. Paspauskite portafiltrą aukštyn į virimo galvutę ir pasukite rankenėlę į dešinę iki centrinės fiksavimo padėties.
11. Padėkite kavos puodelį ant lašėjimo padėklo, po portafiltru. Norėdami paruošti vieno arba dviejų puodelių espreso kavą, paspauskite vieno arba dviejų espreso puodelių mygtuką. Paspaustas mygtukas mirksi ir į kavos puodelį supilamas nustatytas kavos kiekis.



Pastaba: numatytoji espresso kavos nuostata vienam puodeliui yra 40 ml. Numatytoji espresso kavos nuostata dviem puodeliams yra 80 ml. Informacijos apie tai, kaip pakeisti numatytąsias nuostatas, žr. „Espresso puodelio tūrio pritaikymas“, 227 puslapyje.

Pastaba: tikrasis išgavimo kiekis priklauso nuo kavos pupelių rūšies ir maltos kavos rupumo.

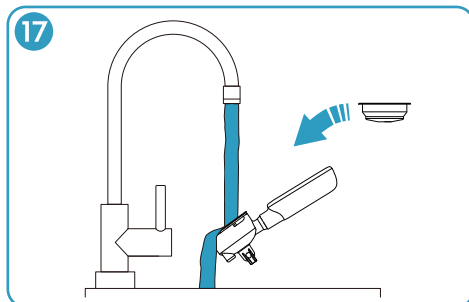
12. Norėdami paruošti espresso kavą su rankiniu būdu pasirinktu kiekiu, paspauskite rankinio espresso kavos puodelio nustatymo / programos mygtuką. Mygtukas mirksi ir kava bėga į kavos puodelį, kol dar kartą paspausite mygtuką.

Pastaba: jei mygtuko dar kartą nepaspausite, procesas automatiškai sustos, kai bus pasiektas 250 ml tūris.

13. Pasukite portafiltro rankenėlę į kairę ir nuleiskite portafiltrą.

14. Išimkite panaudotus kavos tirščius iš filtro krepšelio.

15. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite IJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką. Visos valdymo skydelio indikatorių lemputės užgesa.

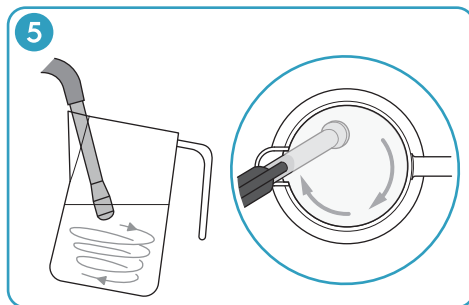
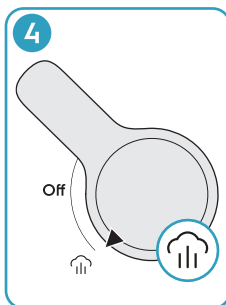
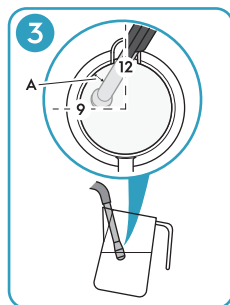
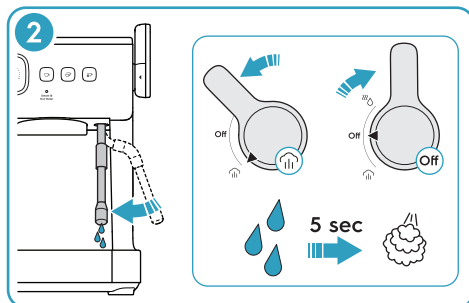
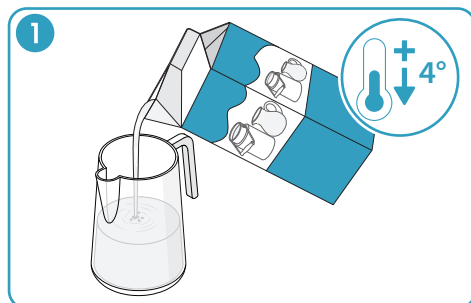


Pastaba: prietaisas automatiškai išsijungia po 15 minučių nenaudojamo.

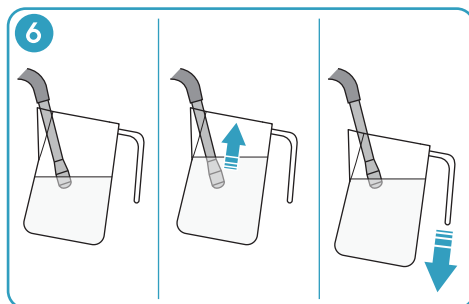
16. Įsitikinkite, kad garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė yra padėtyje IŠJUNGTA. Atjunkite maitinimo kištuką.

17. Išvalykite filtro krepšelį ir portafiltrą. Žr. „Kiekvieną kartą po naudojimo“, 229 puslapyje.

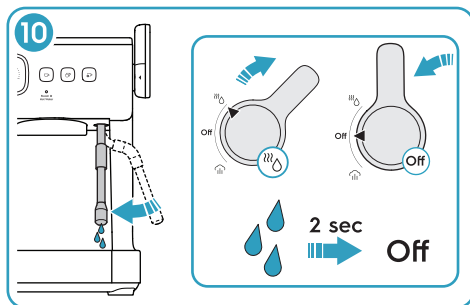
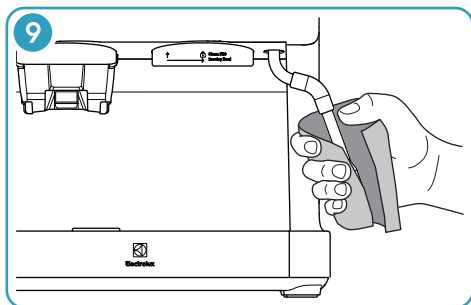
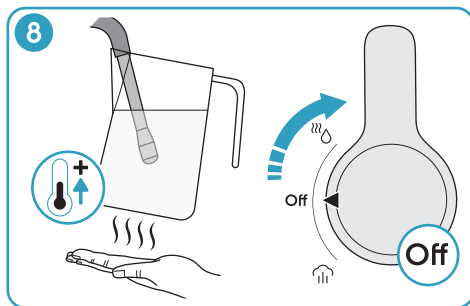
Pieno putos plakimas



1. Pieno šąsotį pripildykite atšaldytu nenugriebtu pienu. Rekomenduojamas pieno kiekis yra 100 ml kapučino kavai ir 160 ml latės kavai.
2. Paruoškite garų vamzdelį.
 - a. Įjunkite prietaisą ir pastumkite garų vamzdelį, kol jis atsidsurs virš lašėjimo padėklų.
 - b. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į garų padėtį. Mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė. Maždaug 5 sekundes leiskite garus, kol iš garų vamzdelio antgalio nebetekės vanduo.
 - c. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA.
3. Įstatykite garų vamzdelį į pieno šąsotį.
 - a. Įkiškite antgalį šiek tiek žemiau pieno paviršiaus. Pieno šąsočio snapelį garų vamzdelio atžvilgiu laikykite 12 valandos padėtyje.
 - b. Pakreipkite pieno šąsotį 9 valandos kryptimi, kol antgalis bus piršto pločio (A) atstumu nuo krašto.
4. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į garų padėtį. Mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė ir pradedamas putos plakimas.
5. Įsitikinkite, kad garų vamzdelis yra tokioje padėtyje, kad pienas suktųsi viena kryptimi iš viršaus į apačią.



6. Pieno lygiui pakilus, nuleiskite pieno šąsotį, kad garų antgalis būtų šiek tiek žemiau pieno paviršiaus.
7. Kai pieno putos pakanka, nuleiskite garų antgalį iki pusės iki apačios.
8. Kai pieno šąsočio dugnas per karštas liesti, pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA.

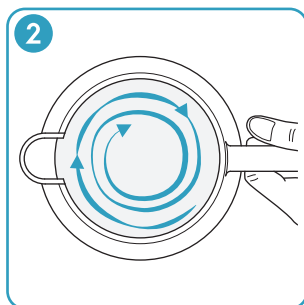
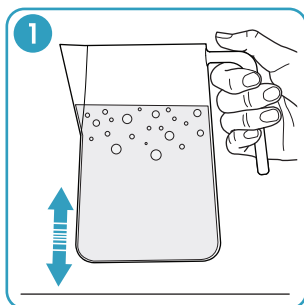


9. Išimkite pieno šotį nuo garų vamzdelio ir nedelsdami nuvalykite garų vamzdelį bei antgalį drėgna kempinėle arba šluoste.

ĮSPĖJIMAS: saugokite, kad oda neprisiliestų prie garų vamzdelio ar antgalio. Kyla nudegimo pavojus.

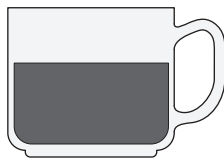
10. Pastumkite garų vamzdelį, kad jis atsidurtų virš lašėjimo padėklo. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį ir palaukite 2 sekundes, kad pašalintumėte garų vamzdelyje esantį pieną. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTĄ.

Latės arba kapučino ruošimas



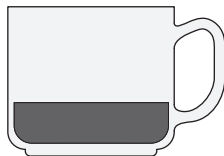
1. Stuktelėkite pieno šotčio dugną į stalviršį, kad išsisklaidytų didesni oro burbuliukai.
2. Sukite pieno šotį, kad pienas susimaišytų ir tekstūra taptų glotni.
3. Vienu tolygiu judesiu supilkite pieną į paruoštą espresso kavą.

Kavos stiliai



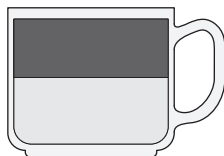
Espressas (it. Espresso)

Espressas – tai koncentruota, sodraus skonio kava su stabiliu putos sluoksniu viršuje. Pasirinkite vieną arba du espresso puodelius.



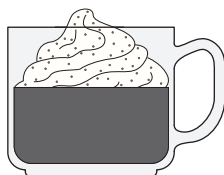
Sodrusis espressas (it. caffè Ristretto)

Sodrusis espressas – tai pusė vieno espresso puodelio, pasižymintis intensyviu skoniu ir poskoniu bei plonu putos sluoksniu ant viršaus.



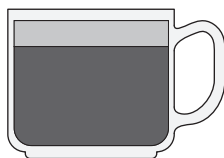
Amerikietiška kava (it. caffè Americano)

Vienas arba du espresso puodeliai su karštu vandeniu. Pirmiausia įpilkite karšto vandens, kad ant viršaus liktų putos sluoksnis.



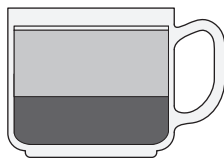
Espressas su (plakta) grietinėle (it. espresso con panna)

Vienas arba du espresso puodeliai su karštu vandeniu. Ant viršaus užberkite cinamono arba šokolado miltelių.



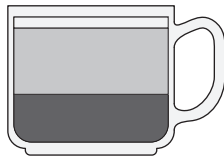
Espressas su (pieno) puta (it. espresso Macchiato)

Vieno ar dviejų puodelių espressas, užpildas nedideliu kiekiu šalto arba išplakto pieno ir nedideliu gabalėliu pieno putos.



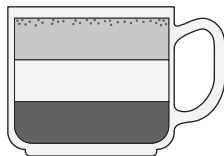
Fletvaitas (angl. Flat white)

Vieno ar dviejų puodelių espressas su 2/3 pieno putos ir plonu pieno putos sluoksniu ant viršaus.



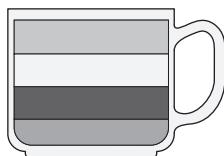
Latė (it. Latte)

Vieno ar dviejų puodelių espressas su 3/4 pieno putos ir piršto pločio pieno putos sluoksniu ant viršaus.



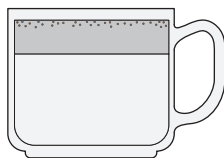
Kapučinas (it. Cappuccino)

Vieno ar dviejų puodelių espressas su 1/3 pieno putos ir 1/3 pieno putos ant viršaus. Ant viršaus užberkite šokolado miltelių.



Moka (it. Moca)

Vieno ar dviejų puodelių espressas, sumaišytas su geriamuoju šokoladu, su 1/3 pieno putos ir 1/3 pieno putos ant viršaus.



„Babyccino“

Be espresso kavos, tik išplaktas pienas ir pieno puta ant viršaus. Ant viršaus užberkite šokolado miltelių.

Iš anksto sumalta kava

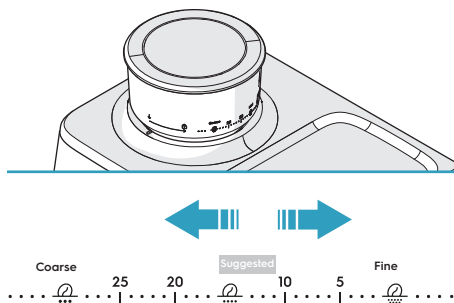
Jei naudojate iš anksto sumaltą kavą, ji turi būti šviežiai sumalta ir gerai paskrudinta. Norint ruošti espresso kavą, gali tekti naudoti prancūzišką arba espresso skrudintą maltą kavą. Iš anksto sumaltos kavos aromatas išlieka tik 7–8 dienas, nebent ji laikoma sandariai uždarytame inde vėsioje vietoje. Nelaikykite kavos šaldytuve ar šaldiklyje. Apskritai nerekomenduojama naudoti iš anksto sumaltos kavos. Šviežiai malta kava geriau išlaiko kavos aromatą ir užtikrina geresnę kavos kokybę.

Nuostatos ir reguliavimas

Kavos malimo reguliavimas

Teisingai suregulavus kavos malimo nuostatas, malta kava yra tokio paties rupumo kaip druska. Šviežiai paskrudintoms kavos pupelėms rekomenduojama nustatyti 10–15, tačiau atsižvelgiant į kavos pupelių rūšį ir kokybę gali prireikti pareguliuoti.

Pasukite kavos pupelių talpyklą pagal laikrodžio rodyklę arba prieš laikrodžio rodyklę iki pageidaujamos nuostatos nuo 0 iki 30. Mažesnis skaičius reiškia smulkesnį malimą. Didesnis skaičius reiškia stambesnį malimą.



Jei malta kava yra per smulki arba per stambi, dar kartą pareguliuokite.

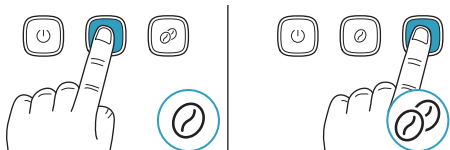
Kavos rupumo pritaikymas

Tokios yra numatytosios maltos kavos nuostatos:

- Vienas puodelis espresso: maždaug 13 g maltos kavos.
- Du puodeliai espresso: maždaug 19 g maltos kavos.

Pastaba: maltos kavos kiekis priklauso nuo kavos pupelių rūšies ir maltos kavos rupumo.

1. Įdėkite portafiltrą su vieno arba dviejų puodelių filtro krepšeliu į malimo lizdą.
2. Paspauskite ir palaikykite malimo vienam puodeliui ar malimo dviem puodeliams mygtuką. Po 3 sekundžių kitas malimo mygtukas užgesa ir pradedamas malimas.



3. Kai maltos kavos kiekis bus pakankamas, atleiskite malimo mygtuką. Pasigirsta pyptelėjimas ir išsaugomas naujas maltos kavos kiekis.

Espresso puodelio tūrio pritaikymas

Tokios yra numatytosios espresso kavos puodelių nuostatos:

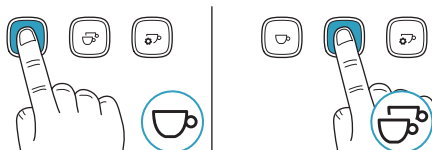
- vienas puodelis espresso: maždaug 40 ml.
- du puodeliai espresso: maždaug 80 ml.

Tokie yra leistini kiekiai:

- vienas puodelis espresso: 20–125 ml.
- du puodeliai espresso: 20–200 ml.

Pastaba: išgavimo kiekis priklauso nuo kavos pupelių rūšies ir maltos kavos rupumo.

1. Paspauskite ir palaikykite vieno ar dviejų espresso puodelių mygtuką. Po 3 sekundžių kitas espresso puodelių mygtukas užgesa ir pradeda tekėti vanduo.

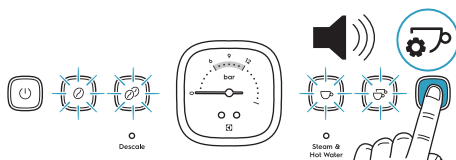


2. Kai kiekis bus pakankamas, atleiskite espresso mygtuką. Pasigirsta pyptelėjimas ir išsaugomas naujas espresso puodelio kiekis.

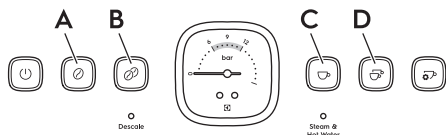
Kavos išgavimo temperatūros pritaikymas

Numatytoji kavos išgavimo temperatūra yra 92 °C. Temperatūrą galima reguliuoti nuo 90 iki 96 °C, 2 °C žingsniais.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ir palaikykite rankinio espresso kavos puodelio nustatymo / programos mygtuką, kol pasigirs pyptelėjimas. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas užgesa, o kiti mygtukai šviečia arba mirksi.



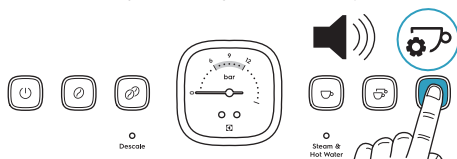
3. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą paspausdami atitinkamą mygtuką. Paspaustas mygtukas pradeda mirksėti.



- Paspauskite malimo vienam puodeliui mygtuką (A), jei norite nustatyti 90 °C temperatūrą.
- Paspauskite malimo dviem puodeliams mygtuką (B), jei norite nustatyti 92 °C temperatūrą.
- Paspauskite vieno espresso puodelio mygtuką (C), jei norite nustatyti 94 °C temperatūrą.
- Paspauskite dviejų espresso puodelių mygtuką (D), jei norite nustatyti 96 °C temperatūrą.

Pastaba: aukštesnė temperatūra padidina kartumą ir sumažina rūgštingumą. Žemesnė temperatūra sumažina kartumą ir padidina rūgštingumą.

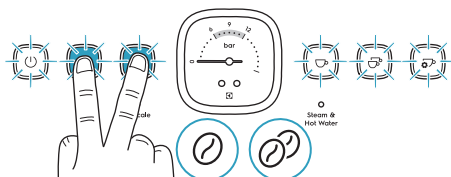
- Paspauskite rankinio espresso puodelio nustatymo mygtuką. Pasigirsta pyptelėjimas ir prietaisas nustatomas į standartinį veikimo režimą.



Pastaba: jei nepaspausite mygtuko, po 10 sekundžių prietaisas automatiškai grįš į standartinį veikimo režimą.

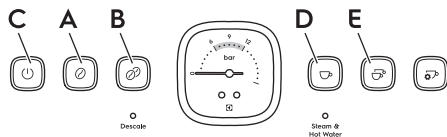
Gamyklinių nuostatų atkūrimas

- Vienu metu paspauskite ir palaikykite malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukus, jei norite pereiti į gamyklinių nuostatų režimą. Visi mygtukai pradeda mirksėti.



- Kai pasigirsta pyptelėjimas, atleiskite malimo mygtukus.

- Norėdami atkurti numatytąsias malimo vienam puodeliui mygtuko (A) arba malimo dviem puodeliams mygtuko (B) nuostatas, atlikite toliau nurodytus veiksmus:



- Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę malimo mygtuką (A) arba (B), kol užges visi mygtukai, išskyrus nuspaustą malimo mygtuką, kuris po 3 greitų sumirksėjimų pradeda šviesti nuolat.
 - Kai pasigirsta pyptelėjimas, atleiskite nuspaustą mygtuką. Visi mygtukai pradeda mirksėti.
 - Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką (C). Nuostatos atstatomos į numatytąsias reikšmes ir prietaisas perjungiamas į standartinį veikimo režimą.
- Norėdami atkurti numatytąsias vieno espresso puodelio mygtuko (D) arba dviejų espresso puodelių mygtuko (E) nuostatas, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
 - Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę espresso mygtuką (D) arba (E), kol užges visi mygtukai, išskyrus nuspaustą espresso mygtuką, kuris po 3 greitų sumirksėjimų pradeda šviesti nuolat.
 - Kai pasigirsta pyptelėjimas, atleiskite nuspaustą mygtuką. Visi mygtukai pradeda mirksėti.
 - Paspauskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką (C). Nuostatos atstatomos į numatytąsias reikšmes ir prietaisas perjungiamas į standartinį veikimo režimą.
 - Norėdami atkurti visas numatytąsias nuostatas, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- Paspauskite ir palaikykite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką (C). Visi kiti mygtukai užgesa.
- Kai pasigirsta pyptelėjimas, atleiskite ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką. Visos nuostatos atstatomos į numatytąsias reikšmes ir prietaisas perjungiamas į standartinį veikimo režimą.

Pastaba: jei nepaspausite mygtuko, po 10 sekundžių prietaisas automatiškai grįš į standartinį veikimo režimą.

Valymas ir priežiūra – espresso kavos aparatas

Gaminant espresso kavą iš kavos tirščių išspaudžiamas aliejus. Laikui bėgant susikaupia maltos kavos ir aliejaus nuosėdos, kurios turi įtakos kavos skoniui ir espresso kavos aparato veikimui.

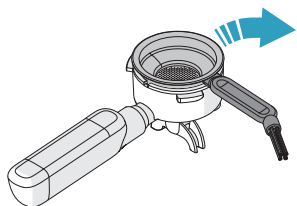
Prieš ir po kiekvieno kavos ruošimo per kavos virimo galvutę ir garų vamzdelį paleiskite vandenį – tai paprasčiausias būdas palaikyti espresso kavos aparato švarą.

Kiekvieną kartą prieš naudojant

- Paleiskite vandenį per virimo galvutę. Žr. „Espresso kavos ruošimas“, 221 puslapyje.

Kiekvieną kartą po naudojimo

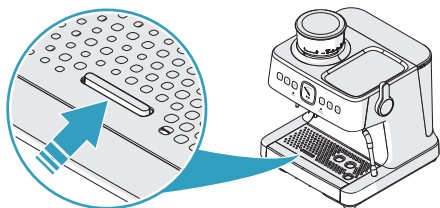
1. Suplakę pieno putą, nedelsdami išvalykite garų vamzdelį 1–2 sekundėms pasukdami reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį ir nuvalykite jį drėgna kempinėle arba šluoste. Žr. „Pieno putos plakimas“, 224 puslapyje.
2. Valymo šepetėlio galu išimkite filtro krepšelį iš portafiltro.



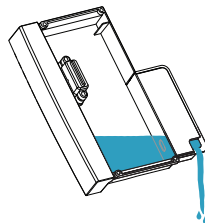
3. Išplaukite filtro krepšelį, portafiltrą ir pieno šotį šiltu vandeniu.

ATSARGIAI: indaplovėje galima plauti tik filtro krepšelius ir pieno šotį.

4. Patikrinkite lašėjimo padėklą. Jei jį yra aukščiau nei lašėjimo padėklo paviršius, būtina ištuštinti lašėjimo padėklą.



- a. Išimkite lašėjimo padėklą.
- b. Ištuštinkite lašėjimo padėklą.

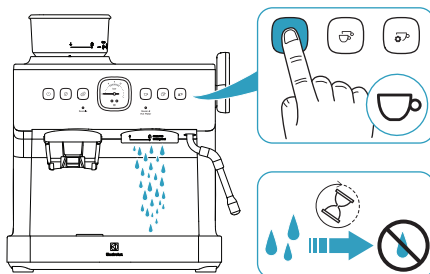


- c. Šiltu vandeniu nuplaukite lašėjimo padėklą ir groteles.
5. Patikrinkite vandens talpyklą. Jei reikia, išplaukite ją šiltu vandeniu.

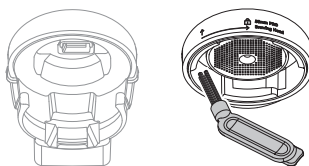
Kas savaitę

Išpūskite ir išvalykite virimo galvutę

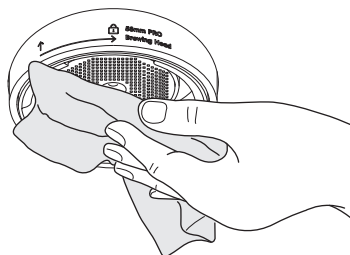
1. Paspauskite vieno espresso puodelio mygtuką ir palaukite, kol nustos bėgti vanduo.



2. Valymo šepetėliu pašalinkite maltos kavos likučius nuo vidinio paviršiaus ir silikoninio sandariklio.



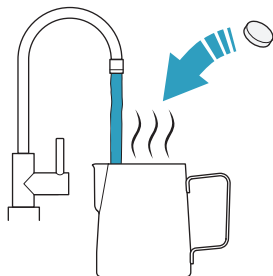
3. Nuvalykite virimo galvutę drėgna šluoste.



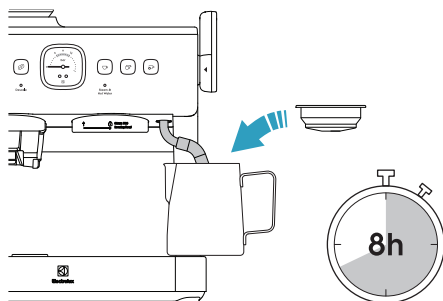
Kas 2–3 mėnesius

Garų vamzdeliui ir filtro krepšeliams valyti naudokite kalkių šalinimo tirpalą (žr. 235 psl.).

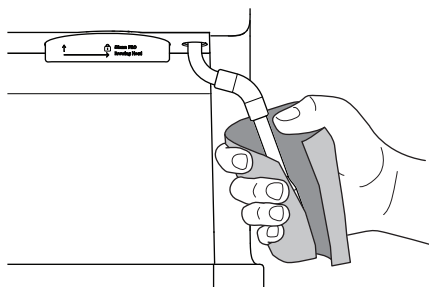
1. Užpildykite pieno ąsotį šiltu vandeniu ir kalkių šalinimo tirpalu.



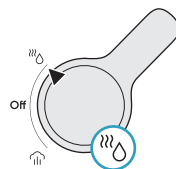
2. Įdėkite filtrų krepšelius į pieno ąsotį.



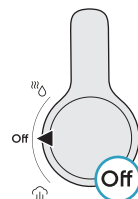
3. Įdėkite garų vamzdelį į pieno ąsotį ir padėkite pieno ąsotį ant lašėjimo padėklo.
4. Palaukite 8 valandas.
5. Nuimkite ir ištuštinkite pieno ąsotį. Pieno ąsotį plaukite tol, kol pašalinsite visas likusias kalkių šalinimo tirpalo daleles.
6. Valykite garų vamzdelį drėgna kempinėle arba šluoste, kol pašalinsite visas nuo kalkių šalinimo tirpalo likusias daleles.



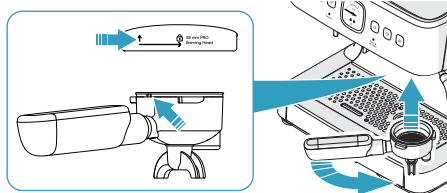
7. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį ir 40 sekundžių leiskite vandeniui tekėti per garų vamzdelį.



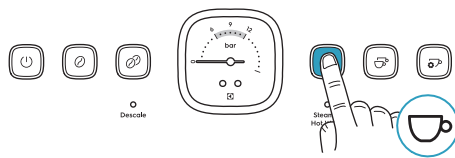
8. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTĄ.



9. Įstatykite vieno puodelio filtro krepšelį į portafiltrą ir įstatykite portafiltrą į virimo galvutę.



10. Paspauskite vieno espresso puodelio mygtuką, kad vanduo tekėtų per filtro krepšelį.



11. Kai vanduo nustos tekėti, išimkite portafiltrą ir atlikite tą pačią procedūrą su dviejų puodelių filtro krepšeliu.

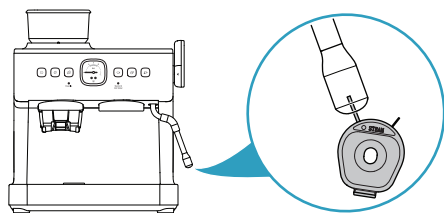
Pagal poreikį

1. Išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimo šaltinį.
2. Prieš valydami leiskite prietaisui atvėsti.
3. Išorinius paviršius nuvalykite drėgna šluoste.
4. Reguliariai valykite vandens talpyklą, kavos pupelių talpyklą, lašėjimo padėklą ir groteles.

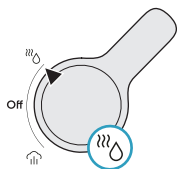
ATSARGIAI: niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir nemerkite prietaiso į skystį.

ATSARGIAI: indaplovėje galima plauti tik filtro krepšelius ir pieno ašotį.

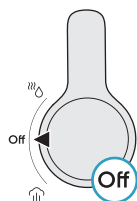
5. Įkiškite storesnį valymo kaištį per garų vamzdelio antgalio angą.



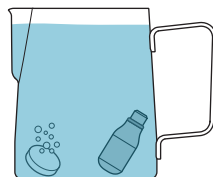
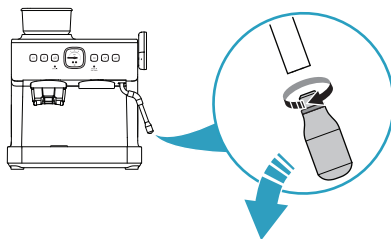
6. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį ir 40 sekundžių leiskite vandeniui tekėti per garų vamzdelį.



7. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA.



8. Jei užsikimšimas nepašalintas, nuimkite garų vamzdelio antgalį ir išvalykite jį kalkių šalinimo tirpalu (žr. 235 psl.).



Valymas ir priežiūra – kavos malūnėlis

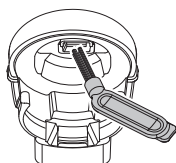
Konusinės garnos naudojamos kavos pupelėms sumalti, kad jos būtų tinkamo rupumo espreso kavai išgauti.

Įrengta sistema, apsauganti nuo statinio krūvio, kad malant kavą maltos kavos dalelės nebūtų išmestos už filtro krepšelio ribų.

Laikui bėgant kaupiasi maltos kavos ir aliejaus nuosėdos, kurios turi įtakos kavos skoniui ir integruoto malūnėlio veikimui.

Kas savaitę arba bent kartą per dvi savaites

1. Valymo šepetėliu pašalinkite maltos kavos likučius iš malimo lizdo ir malimo angos.



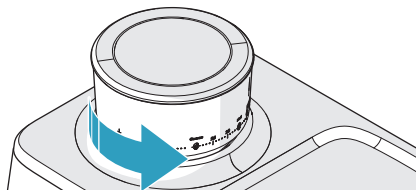
2. Išvalykite malimo lizdą ir malimo angą drėgna kempinėle arba šluoste, o paskui sausa šluoste.

Kas 1–2 mėnesius

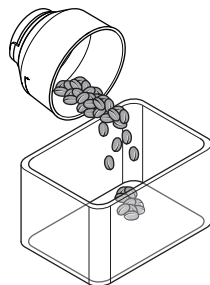
Jei malūnėlis naudojamas kasdien, reikia išvalyti garnas, kad būtų užtikrintas geriausias integruoto malūnėlio veikimas. Reguliarus valymas padeda garnoms užtikrinti vienodus malimo rezultatus, o tai ypač svarbu malant kavos pupeles espreso kavai.

ATSARGIAI: niekada nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valiklių ir nemerkite prietaiso į skystį.

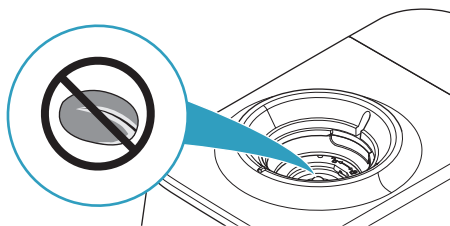
1. Pažymėkite esamą malimo nuostatą. Taip užtikrinsite, kad išvalius būtų nustatytos tos pačios nuostatos.
2. Pasukite pupelių talpyklą iki galo prieš laikrodžio rodyklę, kad ją atkabintumėte.



3. Išimkite kavos pupelių talpyklą ir likusias kavos pupeles sudėkite į sandarą indą.



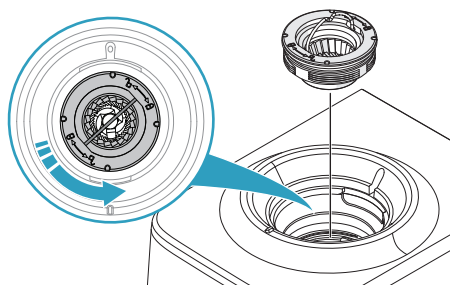
4. Išvalykite kavos pupelių talpyklą valymo šepetėliu.
5. Išimkite likusias kavos pupeles iš viršutinių girnų.



6. Įdėkite tuščią kavos pupelių talpyklą ir paspauskite malimo vienam puodeliui arba malimo dviem puodeliams mygtuką. Jei malta kava nebyra, viršutinės garnos yra tuščios.

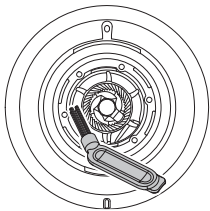
Pastaba: kai kavos pupelių talpykla neįdėta, mirksi malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai ir malūnėlis negali įsijungti.

7. Išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimo šaltinį.
8. Nuimkite kavos pupelių talpyklą.
9. Pakelkite rankenėlę, esančią ant viršutinių girnų.
10. Pasukite viršutinę garną prieš laikrodžio rodyklę ir ištraukite jas iš malūnėlio apvado.

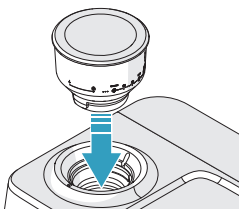
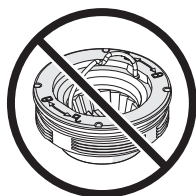


ATSARGIAI: neplaukite viršutinių girnų vandeniu.

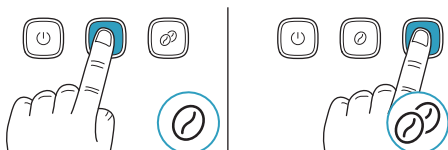
11. Valymo šepetėliu nuvalykite malimo skyrelio dalis ir paviršius bei malūnėlio apvadą.



12. Neįstatykite viršutinio girnų, bet įstatykite tuščią kavos pupelių talpyklą.



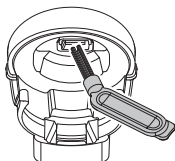
13. Prijunkite maitinimo šaltinį ir įjunkite prietaisą.
14. Paspauskite malimo vienam puodeliui ar malimo dviem puodeliams mygtuką.



Jei malūnėlyje atsiranda maltos kavos, pašalinkite ją valymo šepetėliu. Kartokite tol, kol paspaudus malimo mygtuką, nebebyrės malta kava.

ATSARGIAI: į malimo skyrelį nepilkite vandens ar kito skysčio.

15. Išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimo šaltinį.
16. Valymo šepetėliu pašalinkite maltos kavos likučius iš malimo lizdo ir malimo angos.



17. Išvalykite malimo lizdą ir malimo angą drėgna kempinėle arba šluoste, o paskui sausa šluoste.

18. Išimkite kavos pupelių talpyklą ir įstatykite viršutines girkas. Įsitikinkite, kad viršutinės girkos sutampa su malūnėlio apvado paviršiumi.

ATSARGIAI: jei viršutinės girkos netinkamai įdėtos, malūnėlis gamina rupią kavą.

19. Įdėkite kavos pupelių talpyklą.

Pastaba: kai kavos pupelių talpykla neįdėta, mirksi malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai ir malūnėlis negali įsijungti.

20. Pasukite pupelių talpyklą į malimo nuostatą, kurią pasižymėjote.

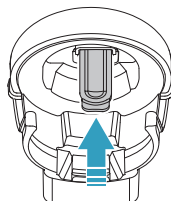
Pastaba: po valymo galėjo pasikeisti optimali malimo nuostata. Norėdami rasti geriausią malimo nuostatą, žr. „Kavos malimo reguliavimas“, 227 puslapyje.

Kas 2–3 mėnesius

Jei malūnėlis naudojamas kasdien, siekiant užtikrinti geriausią jo veikimą, reikia išvalyti pupelių talpyklą.

Pastaba: kai kavos pupelių talpykla neįdėta, mirksi malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai ir malūnėlis negali įsijungti.

1. Valymo šepetėliu nuvalykite malūnėlio vidinius paviršius iš apačios.



2. Išvalykite girkas, malūnėlio apvadą, malimo skyrelį ir malimo angą. Žr. „Kas 1–2 mėnesius“, 232 puslapyje.

Kalkių šalinimas

Nuolat naudojant espresso kavos aparatą, jame gali susikaupti mineralinių nuosėdų, todėl kartais reikia pašalinti kalkes.

Rekomenduojame kalkes iš espresso kavos aparato šalinti kas 4–6 mėnesius, nors šis laikotarpis priklauso nuo vandens kietumo ir naudojimo dažnumo.

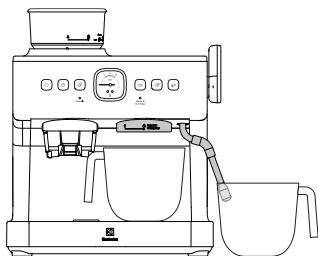
Priminimas apie kalkių šalinimą

Kai prietaisas nustato, kad sunaudota 15 litrų vandens, užsižiebia kalkių šalinimo indikatorius lemputė. Kalkių šalinimo indikatorius lemputė šviečia tol, kol baigiama kalkių šalinimo procedūra. Galite sustabdyti kalkių šalinimo priminimą ir iš naujo nustatyti vandens suvartojimo stebėjimo funkciją, atkurdami visas gamyklines nuostatas. Žr. „Gamyklinių nuostatų atkūrimas“, 228 puslapyje.

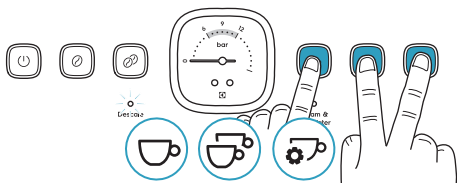
Pastaba: jei kalkių šalinimo procedūra nebaigiama iki galo arba sustabdoma kuriame nors iš etapų, procedūrą reikia pradėti iš naujo.

Kalkių šalinimo procedūra

1. Paruoškite kalkių šalinimo tirpalą. Žr. „Kalkių šalinimo tirpalo paruošimas“, 235 puslapyje.
2. Pripildykite vandens talpyklą kalkių šalinimo tirpalo ir įstatykite vandens talpyklą.
3. Po virimo galvute padėkite 1 litro talpos indą.



4. Po garų vamzdeliu padėkite kitą 1 litro talpos indą.
5. Įjunkite prietaisą.
6. Vienu metu paspauskite ir palaikykite vieno puodelio, dviejų puodelių ir rankinio espresso puodelio nustatymo mygtukus.



7. Palaukite, kol pradės mirksėti kalkių šalinimo indikatorius lemputė, pradės šviesti nuolat ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas ir garų bei karšto vandens indikatorius lemputė, o visi kiti mygtukai išsijungs. Pasigirsta pyptelėjimas ir prietaisas pradeda veikti kalkių šalinimo režimu.

Pastaba: jei kalkių šalinimo procedūra nepradedama per 1 minutę, prietaisas grįžta į standartinį veikimo režimą.

Pastaba: kalkių šalinimo procedūrą galima bet kada atšaukti ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuku. Tačiau jei kalkių šalinimo procedūra nebaigta iki galo, kalkių šalinimo indikatorius lemputė ir toliau švies.

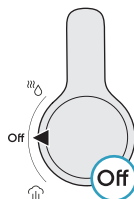
8. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į garų padėtį. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas ir garų bei karšto vandens indikatorius lemputė pradeda mirksėti.



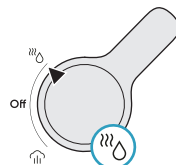
9. Palaukite 2 minutes, kol siurblys veikia. Iš virimo galvutės ir garų vamzdelio teka karštas kalkių šalinimo tirpalas, o siurblys skleidžia įvairius garsus.

Pastaba: jei per 5 minutes po siurblio sustojimo procedūra nebaigiama, prietaisas grįžta į standartinį veikimo režimą, tik mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė, nes reguliavimo rankenėlė yra garų padėtyje.

10. Kai prietaisas pyps, o ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas šviečia nuolat, pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA. Garų ir karšto vandens indikatorius lemputė pradeda šviesti nuolat.



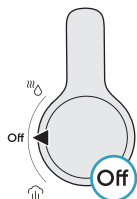
11. Išimkite vandens talpyklą ir visą ją išplaukite šiltu tekančiu vandeniu, kol pašalinsite visus kalkių šalinimo tirpalo likučius.
12. Pripildykite vandens talpyklą švaraus vandens.
13. Ištuštinkite ir išvalykite 1 litro talpyklą ir padėkite atgal po virimo galvute ir garų vamzdeliu.
14. Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į karšto vandens padėtį. ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas ir garų bei karšto vandens indikatorius lemputė pradeda mirksėti.



15. Palaukite 2 minutes, kol siurblys veikia. Iš virimo galvutės ir garų vamzdelio teka karštas vanduo, o siurblys skleidžia įvairius garsus.

Pastaba: jei per 5 minutes po siurblio sustojimo procedūra nebaigiama, prietaisas grįžta į standartinį veikimo režimą, tik mirksi garų ir karšto vandens indikatorius lemputė, nes reguliavimo rankenėlė yra karšto vandens padėtyje.

16. Kai prietaisas pypsi, užgesa kalkių šalinimo indikatorius lemputė, o ĮJUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtukas šviečia nuolat, pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTĄ. Kalkių šalinimo procedūra baigta ir prietaisas perjungiamas į standartinį veikimo režimą.

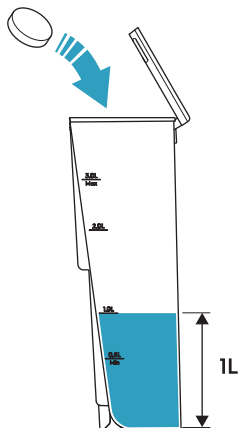


Kalkių šalinimo tirpalo paruošimas

Galima rinktis iš 3 skirtingų kalkių šalinimo tirpalų:

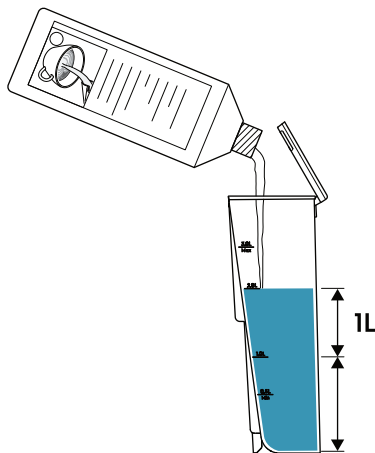
- Vandenyje ištirpinta kavos aparatams skirta valymo tabletė.
- Kavos aparatams skirta kalkių šalinimo priemonė.
- Baltojo acto arba citrinos rūgšties ir šilto vandens mišinys.

1. Paruoškite kalkių šalinimo tirpalą 1 litro talpos inde.
2. Jei naudojate kavos aparatams skirtas valymo tabletes, atlikite toliau nurodytus veiksmus:



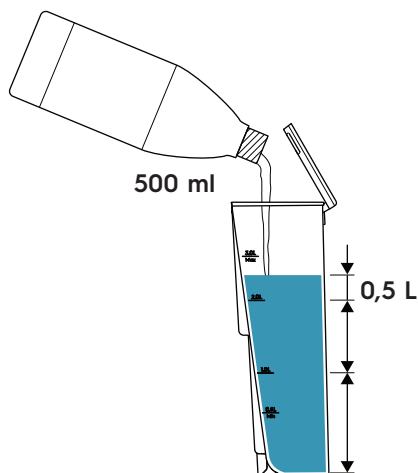
- a. Pripilkite į indą 1 litrą šilto vandens.
- b. Įdėkite 1 valymo tabletę ir palaukite, kol ji visiškai ištirps (vadovaukitės pasirinkto valymo produkto naudojimo nurodymais).

3. Jei naudojate kavos aparatams skirtą kalkių šalinimo priemonę, atlikite toliau nurodytus veiksmus:



- a. Pripilkite į indą 1 litrą šilto vandens.
- b. Įpilkite kavos aparatams skirtos kalkių šalinimo priemonės ir sumaišykite tirpalą. (Vadovaukitės pasirinkto valymo produkto naudojimo nurodymais.)

4. Jei naudojate baltojo acto arba citrinos rūgšties tirpalą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:



- a. Į indą įpilkite 500 ml šilto vandens ir 500 ml baltojo acto arba 1 litru šilto vandens ir 50 g citrinos rūgšties.
- b. Sumaišykite tirpalą.

Triukčių šalinimas

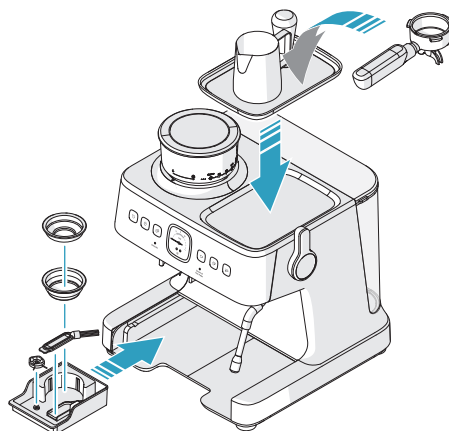
Problema	Priežastis	Sprendimas
Valdymo skydelyje nešviečia jokios lemputės.	Neprijungtas maitinimo kištukas.	Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo šaltinio.
Prietaisas nuolat pypsi.	Kai įjungiate prietaisą, garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlė nėra padėtyje IŠJUNGTĄ.	Pasukite garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTĄ.
	Garų arba karšto vandens funkcija naudojama per ilgai.	
Įjungus prietaisą pasigirsta tikslėjimo garsas, o baigus virimo procesą – šnypštimas.	Veikia slėgio reguliavimo vožtuvai.	Nereikia imtis jokių veiksmų.
Malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai vienu metu greitai mirksi. Jei paspausite malimo mygtuką, pasigirs 3 pyptelėjimai.	Kavos pupelių talpykla neįdėta.	Įdėkite kavos pupelių talpyklą.
Malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai greitai mirksi. Jei paspausite malimo mygtuką, pasigirs 3 pyptelėjimai.	Per pastarąsias 6 minutes malūnėlis buvo naudojamas ilgiau nei 3 minutes.	Palaukite 6 minutes.
Malimo vienam puodeliui ir malimo dviem puodeliams mygtukai greitai sumirksi 3 kartus. Jei paspausite malimo mygtuką, pasigirs 3 pyptelėjimai.	Malūnėlis užsikimšęs.	Išvalykite malūnėlį. Žr. „Kas 2–3 mėnesius“, 233 puslapyje.
	Variklis sustojo, nes srovė yra neįprastai didelė.	Jei malūnėlio išvalymas problemos neišsprendė, kreipkitės į „Electrolux“ techninės priežiūros centrą.
Malūnėlis veikia, bet malta kava nebyra.	Malūnėlis užsikimšęs arba vietoje kavos pupelių malūnėlyje yra malta kava.	Išvalykite malūnėlį. Žr. „Kas 2–3 mėnesius“, 233 puslapyje.
Malant kavą iš filtro krepšelio iškrenta malta kava.	Malūnėlis užsikimšęs.	Išvalykite malūnėlį. Žr. „Kas 2–3 mėnesius“, 233 puslapyje.
Sumalus kavą filtro krepšelyje yra neteisingas maltos kavos kiekis.	Malūnėlis užsikimšęs.	Išvalykite malūnėlį. Žr. „Kas 2–3 mėnesius“, 233 puslapyje.
Pasigirsta 5 pyptelėjimai ir visi mygtukai mirksi.	Vandens talpykla yra tuščia.	Pripildykite vandens talpyklą ir palaukite 1 minutę.
	Vanduo negali prasiskverbti pro filtro krepšelį, nes yra per daug maltos kavos, kava sumalta per smulkiai arba malta kava buvo per stipriai suspausta grūstuvu.	Naudokite mažesnę maltos kavos kiekį. Nustatykite stambesnio malimo nuostatą. Spausdami maltą kavą grūstuvu, naudokite mažesnę jėgą.
Iš portafiltro neišteka espresso kava arba espresso kava teka netolygiai.	Maltos kavos yra per daug, kava sumalta per smulkiai arba malta kava buvo per stipriai suspausta grūstuvu.	Naudokite mažesnę maltos kavos kiekį. Nustatykite stambesnio malimo nuostatą. Spausdami maltą kavą grūstuvu, naudokite mažesnę jėgą.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Portafiltro negalima tinkamai įstatyti į virimo galvutę.	Yra per daug maltos kavos.	Naudokite mažesnę maltos kavos kiekį.
Ant espresso kavos nėra putos sluoksniu.	Kavos pupelės sudrėkusios.	Naudokite šviežiai skrudintas kavos pupeles.
	Malta kava per rupi.	Nustatykite smulkesnę kavos malimą.
Pasukus garų ir karšto vandens reguliavimo rankenėlę į garų padėtį, garai neišeina.	Prietaiso paleidimas nebaigtas.	Palaukite, kol garų ir karšto vandens indikatorius lemputė pradės šviesti nuolat.
	Garų vamzdelis užsikimšęs.	Išvalykite garų vamzdelio antgalį.
Šviečia kalkių šalinimo indikatorius lemputė.	Prietaisas nustatė, kad sunaudota 15 litrų vandens, todėl būtina atlikti kalkių šalinimo procedūrą.	Atlikite kalkių šalinimo procedūrą. Žr. „Kalkių šalinimo procedūra“, 234 puslapyje. Taip pat galite sustabdyti kalkių šalinimo priminimą ir iš naujo nustatyti vandens suvartojimo stebėjimo funkciją, atkurdami visas gamyklines nuostatas. Žr. „Gamyklinių nuostatų atkūrimas“, 228 puslapyje.
Ant stalviršio, ant kurio uždėtas prietaisas, yra vandens.	Lašėjimo padėklas pilnas.	Ištuštinkite lašėjimo padėklą.
	Iš vandens talpyklos yra nuotėkis.	Tinkamai įstatykite vandens talpyklą. Jei tinkamas įstatymas problemos neišsprendė, kreipkitės į „Electrolux“ techninės priežiūros centrą.
	Iš lašėjimo padėklo yra nuotėkis.	Teisingai įstatykite lašėjimo padėklą. Jei tinkamas įstatymas problemos neišsprendė, kreipkitės į „Electrolux“ techninės priežiūros centrą.
Prie portafiltro krašto yra vandens nuotėkis.	Ant portafiltro krašto, kai jis įstatytas į virimo galvutę, yra maltos kavos likučių.	Pašalinkite visus maltos kavos likučius nuo portafiltro krašto.
Aplink portafiltrą teka vandeninga espresso kava arba portafiltras yra atsilaisvinęs.	Pažeistas virimo galvutės silikoninis sandariklis.	Paveskite „Electrolux“ techninės priežiūros centrui pakeisti virimo galvutės silikoninį sandariklį.

Laikymas

1. Į įrankių rinkinį, esantį už lašėjimo padėklo, įdėkite filtro krepšelius, valymo šepetėlį ir valymo kaištį.
2. Uždėkite padėklą ant puodelių šildytuvo viršaus.
3. Ant padėklo padėkite grūstuvą, pieno ašotį ir portafiltrą.

ATSARGIAI: nenaudodami prietaiso, nelaikykite į virimo galvutę įdėto portafiltra. Gali būti pažeistas virimo galvutės viduje esantis silikoninis sandariklis.



Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Pakavimo medžiagas galima perdirbti. Atskirus komponentus surūšiuokite pagal tipą ir išmeskite į atitinkamus kontenerius pagal vietines šalinimo taisykles. Pakuočių medžiagų perdirbimas sumažina žaliavų naudojimą ir atliekų kiekį sąvartynuose. Padėkite saugoti aplinką ir žmonių sveikatą atiduodami perdirbti pakuotes.



Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Priedai



www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Priedai priklauso nuo prieinamumo šalyje.

ZVIEDRU DOMĀŠANA, LABĀKA DZĪVOŠANA

Mūsu zviedru saknes un rūpes par mājas dzīvi rada mūsos kaislību veidot bezrūpīgas, ilgtspējīgas mājas dzīves pieredzes, kas ir svarīgas Jums un mūsu kopīgajai nākotnei.

Mēs vēlamies padarīt iedvesmojošāku un vieglāku ēšanu veselīgā un ilgtspējīgā veidā, un esam sev uzstādījuši ambiciozu mērķi. Vairāk par mūsu mērķiem 2030. gadam lasiet šeit:



Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni:



Saņemiet padomus lietošanā, brošūras, problēmu risinājumus un servisa informāciju:
www.electrolux.com



Labākai apkalpošanai reģistrējiet savu izstrādājumu:
www.electrolux.com/productregistration



Iegādājieties piederumus un lietojamus materiālus savai ierīcei:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Sazinoties ar mūsu Servisa centru, pārliecinieties, lai Jums būtu pieejami šādi dati:

- Modeļa numurs
- PNC numurs
- Sērijas numurs

Informācija atrodama uz novērtējuma plāksnītes.

Saturs

Drošības norādījumi	241	Tīrīšana un apkope - Espresso automāts	258
Ievads.....	243	Pirms katras lietošanas	258
Izstrādājuma apraksts.....	243	Pēc katras lietošanas	258
Novietojuma un darbības apraksts.....	244	Reizi nedēļā	258
Vadības paneļa apraksts	245	Reizi 2-3 mēnešos.....	259
Manometrs un espresso izvade	246	Pēc nepieciešamības.....	260
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas ...	247	Tīrīšana un apkope – Kafijas dzirnaviņas.....	261
Visu detaļu sagatavošana un uzstādīšana	247	Reizi nedēļā vai vismaz reizi divās nedēļās	261
Izstrādājuma ieslēgšana.....	249	Reizi 1-2 mēnešos.....	261
Darbība ikdienā.....	250	Reizi 2-3 mēnešos.....	262
Espresso kafijas pagatavošana	250	Atkaļķošana	263
Piena putošana	253	Atgādinājums par atkaļķošanu	263
Latte vai kapučīno pagatavošana.....	254	Atkaļķošanas veikšana.....	263
Kafijas stili.....	255	Atkaļķošanas šķīduma sagatavošana.....	264
Malta kafija	255	Problēmu risināšana	265
Iestatījumi un regulējumi	256	Uzglabāšana.....	267
Kafijas maluma regulēšana.....	256	Utilizēšana.....	267
Kafijas biežumu daudzuma pielāgošana.....	256		
Espresso tasītes tilpuma pielāgošana.....	256		
Kafijas izvades temperatūras pielāgošana	256		
Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana.....	257		

Electrolux patur tiesības bez brīdinājuma mainīt izstrādājumus, informāciju un specifikācijas.

Drošības norādījumi

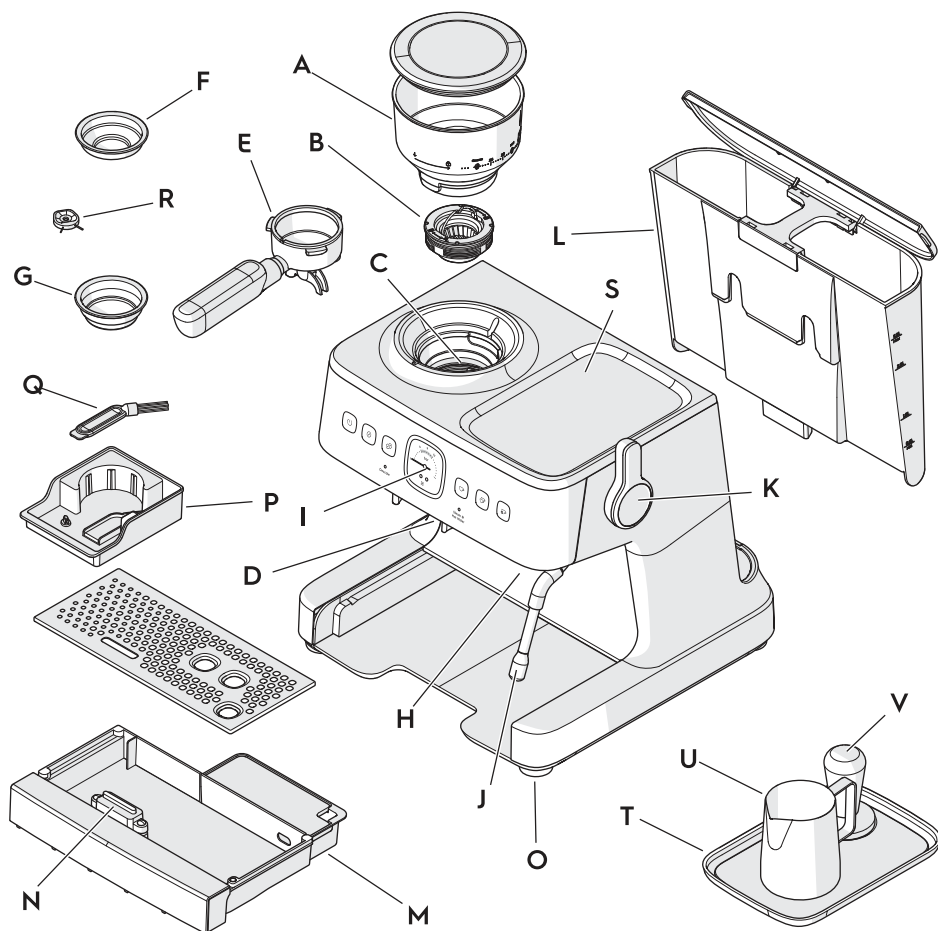
Pirms lietot ierīci pirmo reizi, rūpīgi izlasiet šos norādījumus.

- Šo ierīci var lietot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, kā arī cilvēki ar samazinātām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem tiek doti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā, un viņi saprot iesaistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja tie ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Sargājiet ierīci un tās barošanas vadu no bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu.
- Ierīci jāpieslēdz tikai tādām barošanas avotam, kura spriegums un frekvence atbilst uz novērtējuma plāksnītes norādītajam.
- Nekad nelietojiet un nepaceliet ierīci, ja
 - barošanas vads ir bojāts,
 - korpuss ir bojāts
- Ierīci jāpieslēdz tikai sazemētai kontaktligzdai. Nepieciešamības gadījumā var izmantot 10 A strāvai piemērotu pagarinātāju.
- Ja ierīce vai barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz plakana, līdzena virsmas.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas.
- Ierīces darbošanās vai uzglabāšanas temperatūrai jābūt augstākai par 0 °C.
- Nedarbiniet ierīci augstas temperatūras, spēcīga magnētiskā lauka un mitra gaisa vidē.
- Darbošanās laikā ierīce un piederumi uzkarst. Izmantojiet tikai norādītos rokturus un pogas. Pirms tīrīšanas vai novietošanas uzglabāšanai ļaujiet ierīcei atdzist.
- Barošanas vads nedrīkst nonākt saskarē ar karstajām ierīces daļām.
- Neizņemiet ūdens tvertni gatavošanas procesa laikā. Ja vēlaties papildināt ūdeni, nospiediet pogu ON/OFF (IESLĒGT/IZSLĒGT), lai ierīci izslēgtu. Visas gaismaņas nodziest, kas nozīmē, ka ierīce ir izslēgta.
- Neņemiet nost radziņa filtru gatavošanas procesa laikā vai ja no radziņa filtra nāk ārā tvaiks vai ūdens, jo ierīcē ir spiediens. **BĪSTAMI! Pastāv apdedzināšanās risks.**
- **Bīdīnājums: Izvairieties no apdedzināšanās ar tvaiku.**
- Tvaika funkcijas izmantošanas laikā no gatavošanas galvas var pilēt karsts ūdens. **BĪSTAMI! Ūdens ir karsts, pastāv apdedzināšanās risks.**
- Kad griežat tvaika un karstā ūdens ripu, izšaujas karsts ūdens. Uzmanieties un atveriet tvaika vārstu lēni. **BĪSTAMI! Ūdens ir karsts, pastāv apdedzināšanās risks.**
- Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

- Nepārsniedziet uz ierīces norādīto maksimālo uzpildīšanas tilpumu.
- Uzpildiet ūdens tvertni tikai ar aukstu, svaigu ūdeni, nekad nelejiet tajā pienu vai citus šķidrumus.
- Nelietojiet ierīci, ja ūdens tvertne ir tukša.
- Nelietojiet ierīci bez notecējumu paplātes vai notecējumu režģa, ja vien netiek izmantota augstāka tasīte vai krūze.
- Nelietojiet un nenovietojiet ierīci uz karstas virsmas vai siltuma avota tuvumā.
- **BRĪDINĀJUMS:** Izvairieties no izšļakstījumiem uz savienotāja.
- Šī ierīce paredzēta tikai parastai lietošanai mājāsaimniecībā. Ražotājs nevar uzņemties nekādu atbildību par iespējamu kaitējumu, ko radījusi nepareiza lietošana.
- **BRĪDINĀJUMS:** Nepareiza lietošana var potenciāli izraisīt traumas.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā neievietojiet ierīci skapī.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce ir paredzēta mājāsaimniecības un tamlīdzīgam pielietojumam, piemēram:
 - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un cita veida darba vidē;
 - lauku saimniecībās;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvesvietas tipa vidēs;
 - gultas un brokastu tipa vidēs.

levars

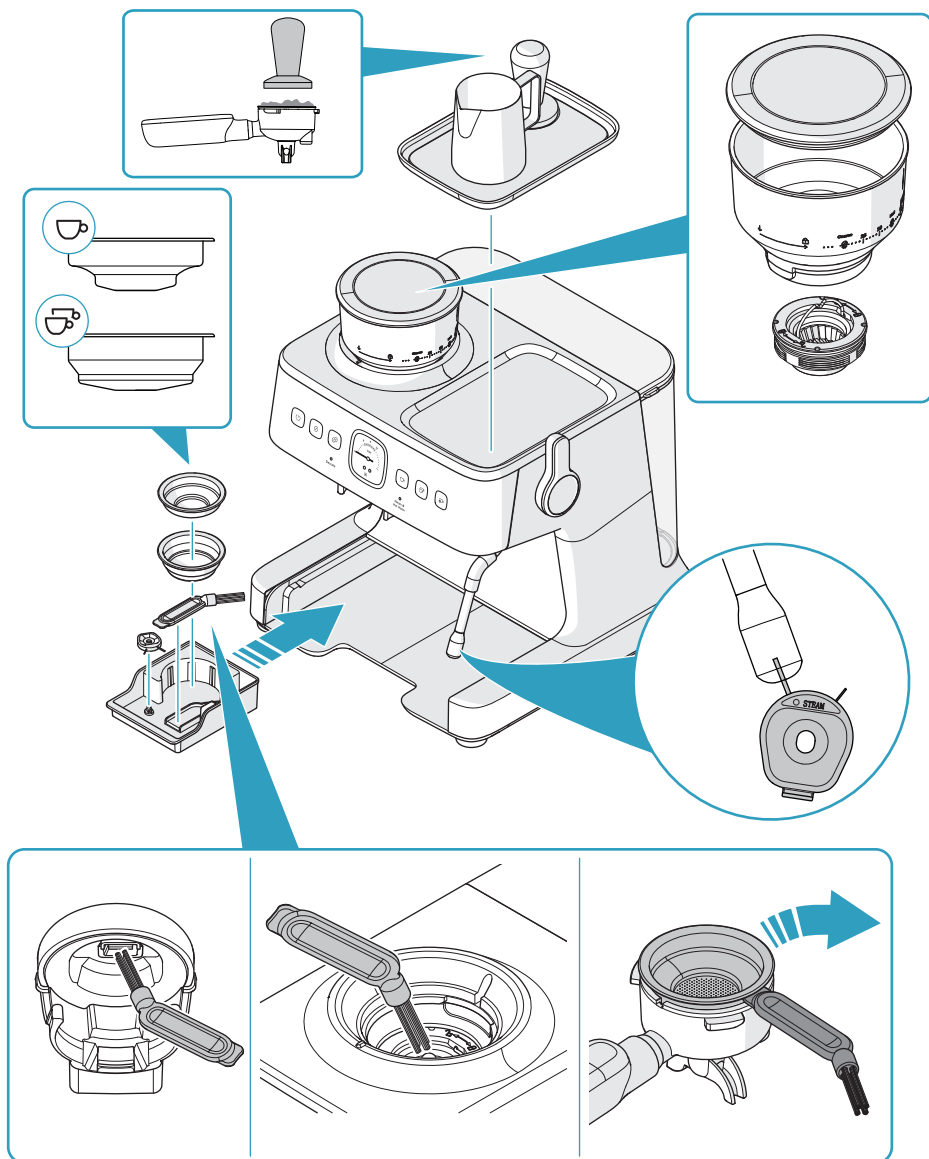
Izstrādājuma apraksts



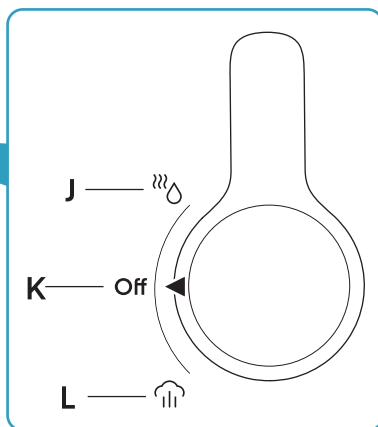
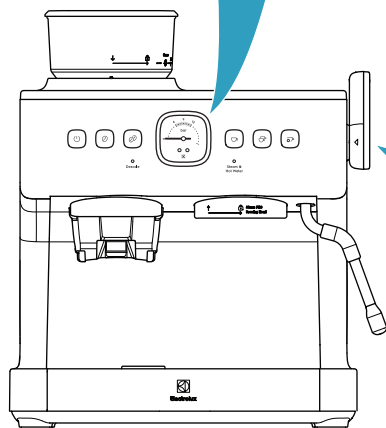
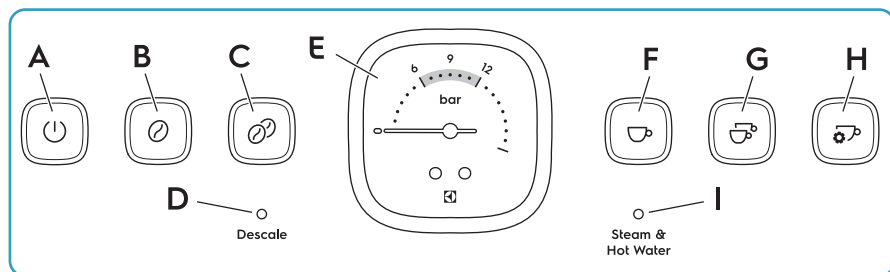
- A. Noņemama pupiņu piltuve
- B. Noņemama augšējā frēze
- C. Kafijas dzirnaviņas bez statikas
- D. 58 mm PRO malšanas statīvs
- E. 58 mm PRO radziņš
- F. 58 mm PRO vienas tasītes filtra groziņš
- G. 58 mm PRO divu tasīšu filtra groziņš
- H. 58 mm PRO gatavošanas galva
- I. Manometrs
- J. Tvaika un karstā ūdens caurulīte
- K. Tvaika un karstā ūdens skala
- L. Noņemama ūdens tvertne

- M. Noņemama pilienu paplāte ar režģi
- N. Pilienu paplātes pludiņš/ūdens līmeņa indikators
- O. Neslidošas kājiņas
- P. Instrumentu komplekts
- Q. Tīrīšanas birstīte
- R. Tīrīšanas adata
- S. Tasīšu sildītājs
- T. Piederumu paplāte
- U. 360 ml piena trauks
- V. 58 mm PRO stampa

Novietošanas un funkciju apraksts



Vadības paneļa apraksts



- A. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga
- B. Vienas tasītes malšanas poga
- C. Divu tasīšu malšanas poga
- D. Atkalīkšanas gaismiņa
- E. Manometrs
- F. Vienas tasītes espresso poga

- G. Divu tasīšu espresso poga
- H. Manuālās tasītes espresso/programmas poga
- I. Tvaika un karstā ūdens gaismiņa
- J. Karsts ūdens
- K. IZSLĒGTS
- L. Tvaiks

Manometrs un espresso izvade

Ideāla espresso izvade

Labas kvalitātes espresso vienmērīgi plūst no radiža siltam medum līdzīgā konsistencē.

Ideālais gatavošanas spiediens ir no 6 līdz 12 uz manometra (B). Augšējais slānis – krēma putas – ir karamelu krāsā.

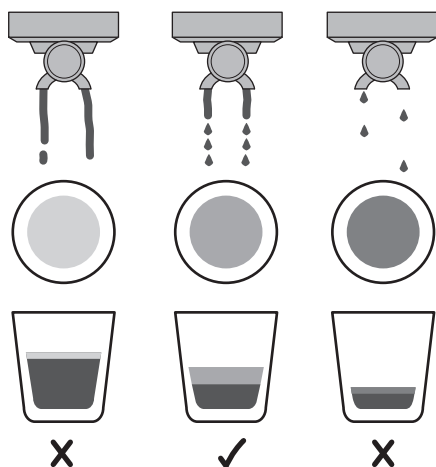
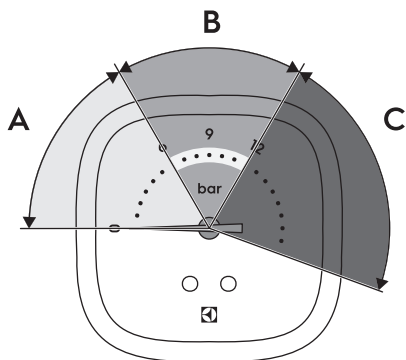
Nepietiekama izvade

Ja spiediens ir mazāks par 6 uz manometra (A), espresso plūst pārāk ātri un kļūst skābens, ass un ūdeņains. Tā cēloņi var būt pārāk rupjš kafijas malums, nepietiekams samaltās kafijas daudzums, vecas kafijas pupiņas vai nepietiekami spēcīga samaltās kafijas saspiešana ar stampu.

Pārlieta izvade

Ja spiediens pārsniedz 12 uz manometra (C), espresso plūst pārāk lēni un kļūst rūgts. Tā cēloņi var būt pārāk smalks kafijas malums, pārlietu liels samaltās kafijas daudzums vai nedaudz par spēcīgu samaltās kafijas saspiešana ar stampu.

Ja izmantojat pareizus iestatījumus un spiešanas spēku, bet espresso kvalitāte ir slikta, skatiet "Problēmu risināšanas" sadaļu 265. lapā.

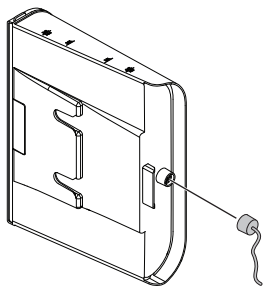


Sagatavošana pirms pirmās lietošanas

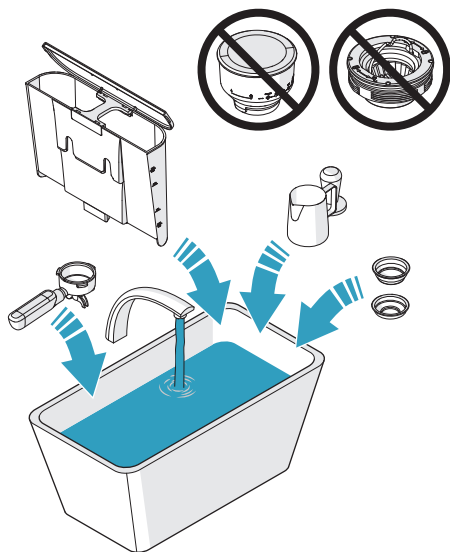
Pirms izmantot izstrādājumu espresso pagatavošanai, nepieciešams notīrīt un uzstādīt visas detaļas un vienreiz veikt gatavošanas procesu tikai ar ūdeni.

Visu detaļu sagatavošana un uzstādīšana

1. Izņemiet izstrādājumu no iepakojuma un pārļiecinieties, ka ir noņemts viss iepakojuma materiāls.
2. Novietojiet izstrādājumu uz plakanas virsmas.
3. Izņemiet ūdens tvertnes pamatnē esošo sarkano korķi un izmetiet to.



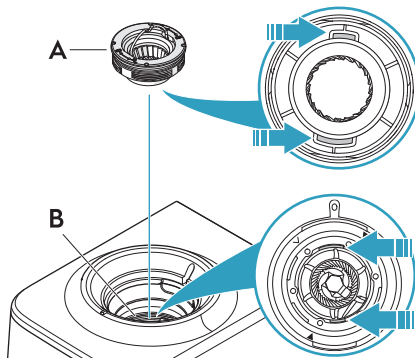
4. Notīriet piena trauku, stampu, filtra groziņus, radziņu un ūdens tvertni ar siltu ūdeni un vieglu mazgāšanas līdzekli.



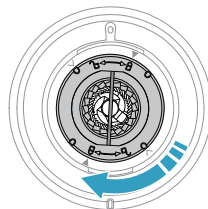
5. Notīriet augšējo frēzi un pupiņu piltuvi ar tīrīšanas birstīti.

UZMANĪBU: Netīriet augšējo frēzi vai pupiņu piltuvi ar ūdeni.

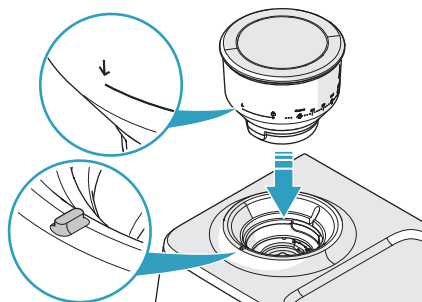
6. Turiet augšējo frēzi aiz roktura un ievietojiet to dzirnaviņu kaklā. Pārļiecinieties, lai augšējā frēze (A) būtu vienā līmenī ar dzirnaviņu kakliņa (B) virsmu.



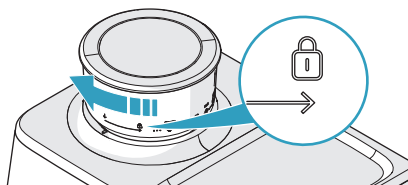
7. Grieziet augšējo frēzi pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai to nobloķētu, un nolaidiet rokturi.



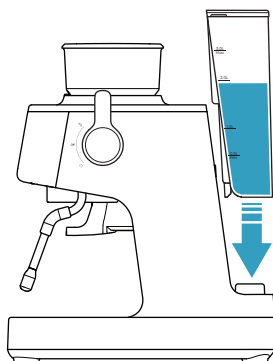
8. Savietojiet uz pupiņu piltuves esošo bultiņu UZ LEJU ar kafijas dzirnaviņu priekšējā malā esošo atzīmi.



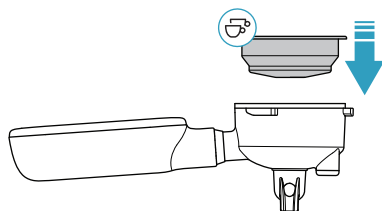
9. Uzmanīgi spiediet pupiņu piltuvi uz leju un griežiet to pulksteņa rādītāju kustības virzienā līdz tā nobloķējas.



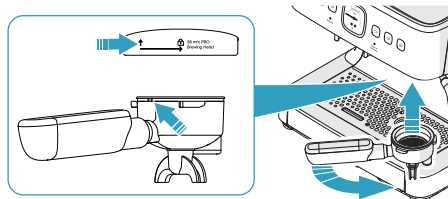
10. Pārļiecinieties, ka ūdens tvertne ir tīra.
11. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu, tīru ūdeni un ievietojiet to.



12. Ja nepieciešams, ievietojiet ūdens tvertnē ūdens filtru.
13. Ievietojiet divu tasišu filtra groziņu radziņā.



14. Savietojiet radziņu ar bultiņu UZ AUGŠU uz gatavošanas galvas.

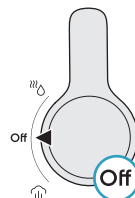


15. Ievietojiet radziņu plakaniski pret gatavošanas galvu.

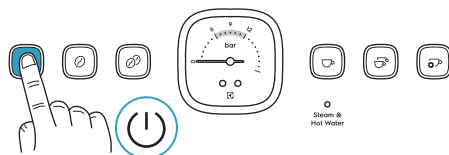
16. Griežiet radziņa rokturi pa labi uz centrālo bloķēšanas pozīciju.

Piezīme: Dažas pirmās radziņa ievietošanas reizes, griežot rokturi, var būt neliela pretestība.

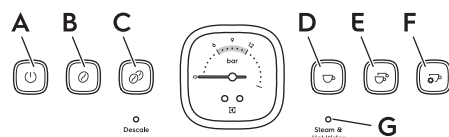
17. Pārļiecinieties, lai tvaika un karstā ūdens skala atrastos pozīcijā IZSLĒGTS.



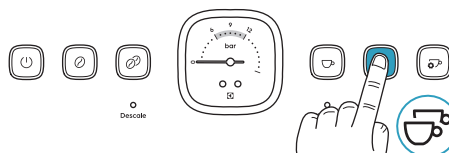
18. Pieslēdziet izstrādājumu strāvas padevei.
19. Nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu.



20. Palaišanas laikā iedegas pogas (A-C), bet tvaika un karstā ūdens gaismiņa (G) mirgo. Nogaidiet līdz visas pogas (A-F) un tvaika un karstā ūdens gaismiņa (G) ir pastāvīgi iedegtas.



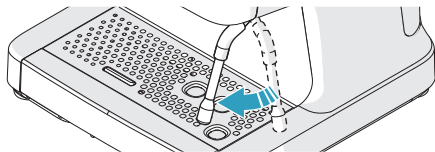
21. Nospiediet divu tasišu espresso pogu. Ūdens plūst no gatavošanas galvas, cauri filtra groziņam un radziņam.



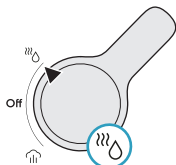
22. Nogaidiet līdz ūdens pārstāj plūst.

Piezīme: Ūdenim plūstot cauri izstrādājumam pirmo reizi, no izstrādājuma izplūstošais gaiss var radīt skaļu troksni. Troksnis beidzas pēc aptuveni 20 sekundēm, un tā nav kļūmes pazīme.

23. Pagrieziet tvaika caurulīti līdz sprausla atrodas virs pilienu paplātes.

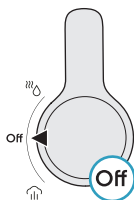


24. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā. Tvaika un karstā ūdens gaismiņa mirgo, un no sprauslas izplūst karsts ūdens.



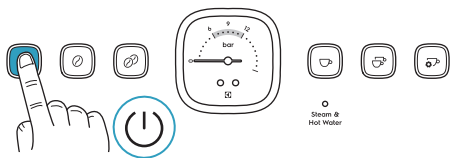
25. Ļaujiet ūdenim plūst 20 sekundes.

26. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.



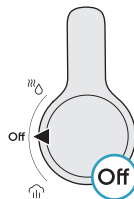
27. Iztīriet radziņu un filtra groziņu siltā ūdenī un ļaujiet tiem nožūt, pirms gatavot kafiju.

28. Lai izstrādājumu izslēgtu, nospiediet IZSLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu. Visas gaismiņas uz vadības paneļa nodziest.

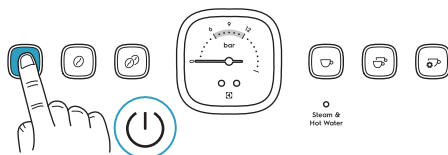


Izstrādājuma ieslēgšana

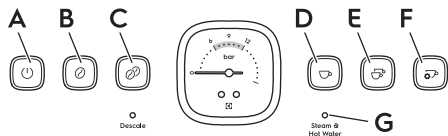
1. Pārliecinieties, lai tvaika un karstā ūdens skala atrastos pozīcijā IZSLĒGTS.



2. Pieslēdziet izstrādājumu strāvas padevei.
3. Nospiediet IZSLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu.



4. Palaišanas laikā iedegas pogas (A-C), bet tvaika un karstā ūdens gaismiņa (G) mirgo. Nogaidiet līdz iedegas pogas (D-F) un tvaika un karstā ūdens gaismiņa (G) ir pastāvīgi iedegta.

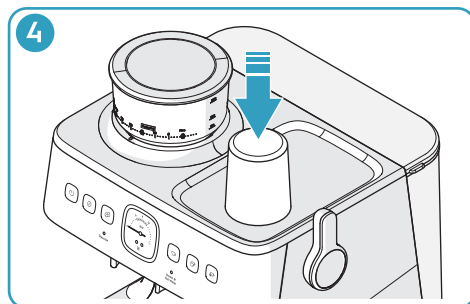
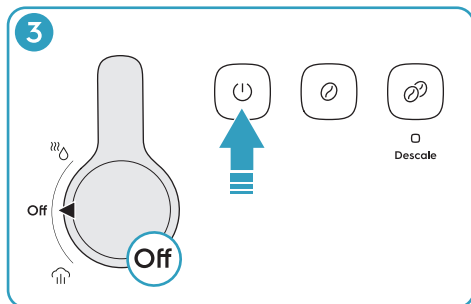
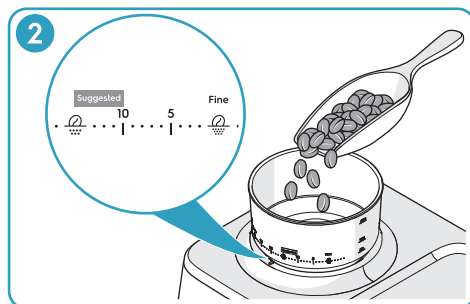
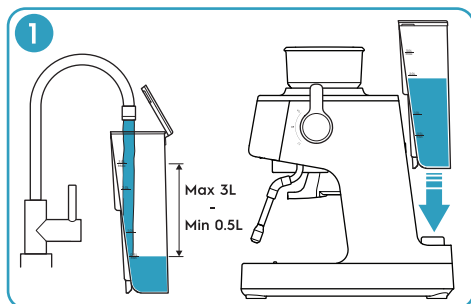


Kad visas pogas (A-F) un tvaika un karstā ūdens gaismiņa (G) ir pastāvīgi iedegtas, izstrādājums ir gatavs darbībai.

Piezīme: Izstrādājums izslēdzas automātiski, ja tas netiek darbināts 15 minūtes.

Lietošana ikdienā

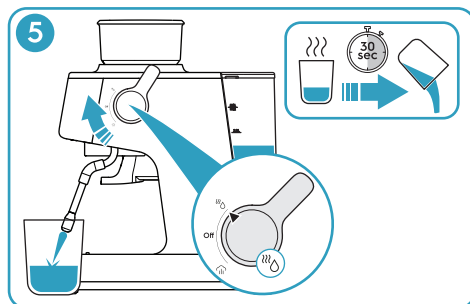
Espresso kafijas pagatavošana



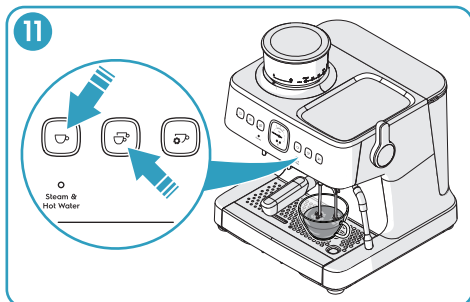
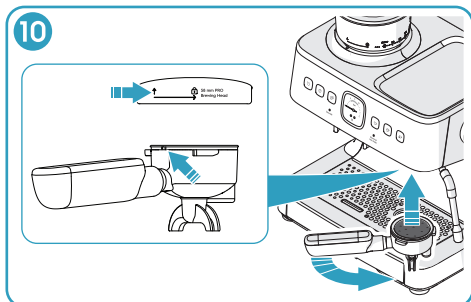
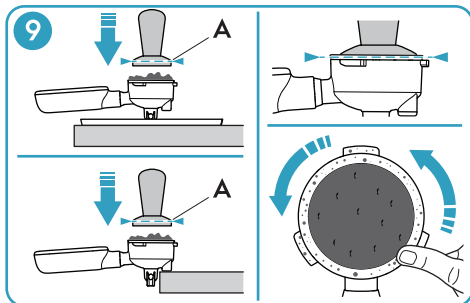
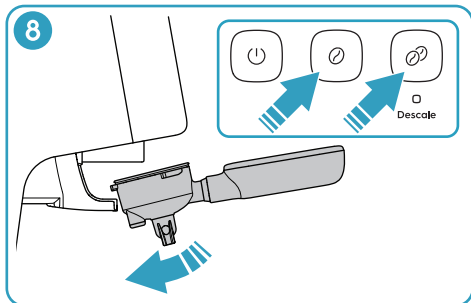
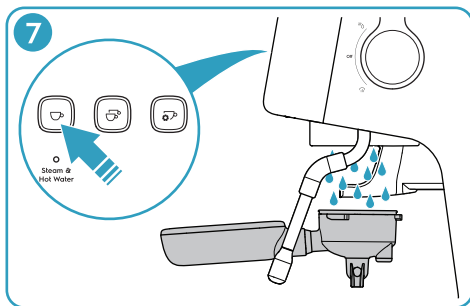
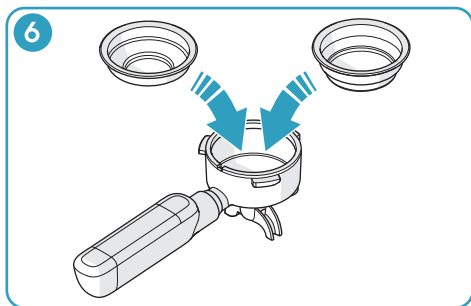
1. Piepildiet ūdens tvertni ar aukstu, tīru ūdeni. Nodrošiniet, lai ūdens līmenis nepārsniegtu 3 l atzīmi. Uzstādiet ūdens tvertni.
2. Piepildiet pupiņu piltuvi ar svaigi grauzdētām kafijas pupiņām un uzlieciet vāciņu. Grieziet pupiņu piltuvi pulksteņa rādītāja kustības virzienā, līdz kafijas dzirnaviņu priekšējā malā esošā atzīme atrodas starp atzīmēm 10 un 15 uz pupiņu piltuves.

UZMANĪBU: Neberiet kafijas pupiņas par daudz. Kafijas pupiņas, kas pupiņu piltuvē paliek ilgu laiku, var kļūt mitras, kas ietekmē maļšanu un garšu.

Piezīme: Atzīme starp 10 un 15 ir ieteicamais sākuma punkts, gatavojot espresso. Ja nepieciešamas korekcijas, skatiet sadaļu "Kafijas maluma regulēšana" 256. lapā.



3. Ieslēdziet izstrādājumu.
 - a. Pārliedziniet, lai tvaika un karstā ūdens skala atrastos pozīcijā IZSLĒGTS.
 - b. Nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu.
4. Lai kafijas tasīti uzsildītu uz tasišu sildītāja, noņemiet paplāti un uzlieciet kafijas tasīti uz tasišu sildītāja.
5. Lai uzsildītu tasīti ar karstu ūdeni, rīkojieties šādi:
 - a. Novietojiet kafijas tasīti zem tvaika caurulītes.
 - b. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā, piepildiet kafijas tasīti līdz ¼ un pagrieziet skalu uz IZSLĒGTS.
 - c. Nogaidiet 30 sekundes, tad iztukoņojiet kafijas tasīti.



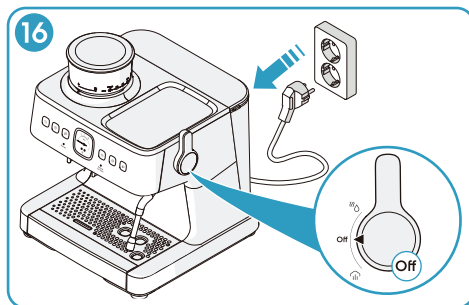
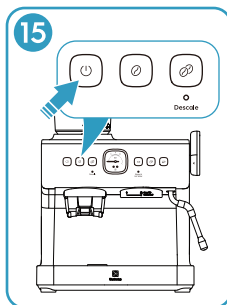
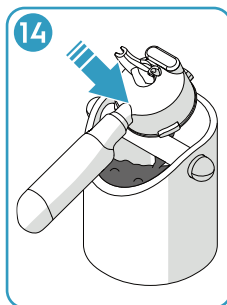
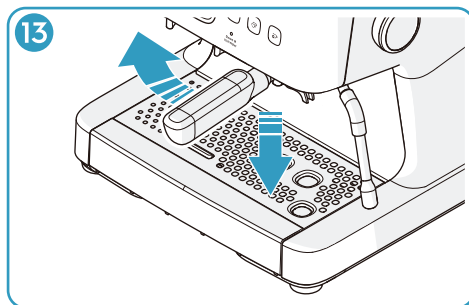
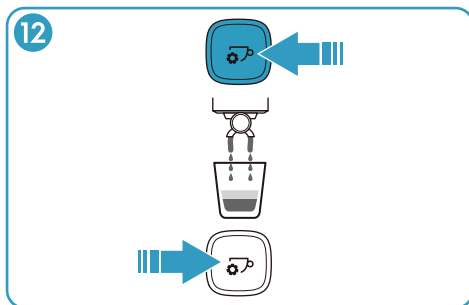
6. Ievietojiet vienas tasītes vai divu tasišu filtra groziņu radziņā.
7. Turiet radziņu zem gatavošanas galvas un nospiediet vienas tasītes espresso pogu. Kad ūdens pārstāj plūst, nosusiniet filtra groziņu ar drānu.
8. Ievietojiet radziņu maļšanas statīvā. Nospiediet vienas tasītes vai divu tasišu maļšanas pogu. Nospiešot pogu mirgo un filtra groziņš piepildās ar samaltu kafiju. Izņemiet radziņu no maļšanas statīva.

Piezīme: Lai maļšanas procesu apturētu pirms tas apstājas automātiski, vēlreiz nospiediet maļšanas pogu.

9. Turiet radziņu ar apakšu vērstu pret piederumu paplāti vai atbalstiet radziņa malas gumijoto daļu pret galda virsmas malu. Spiediet samalto kafiju ar

stampu līdz stampas augšējā mala (A) ir vienā līmenī ar radziņa malu. Notrausiet lieko malto kafiju no filtra groziņa malas.

10. Novietojiet radziņa rokturi pretī bultīnai UZ AUGŠU uz gatavošanas galvas. Spiediet radziņu uz augšu gatavošanas galvā un griežiet rokturi pa labi uz centrālo bloķēšanas pozīciju.
11. Novietojiet kafijas tasīti uz pilienu paplātes zem radziņa. Lai pagatavotu vienu vai divas tasītes espresso, nospiediet vienas tasītes vai divu tasišu espresso pogu. Nospiešot pogu mirgo un kafijas tasītē ieplūst iepriekš iestatītais tilpums kafijas.



Piezīme: Noklusējuma iestatījums vienai tasītei espresso ir 40 ml. Noklusējuma iestatījums divām tasītēm espresso ir 80 ml. Informācijai par to, kā mainīt noklusējuma iestatījumus, skatiet sadaļu "Espresso tasītes tilpuma pielāgošana" 256. lapā.

Piezīme: Faktiskais izvadītais tilpums ir atkarīgs no kafijas pupiņu veida un kafijas maluma izmēra.

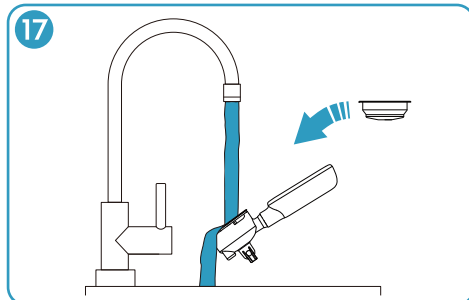
12. Lai pagatavotu espresso manuāli izvēlētā tilpumā, nospiediet manuālās tasītes espresso/programmas pogu. Poga mirgo un kafija plūst kafijas tasītē, līdz vēlreiz nospiežat pogu.

Piezīme: Ja nenospiežat pogu vēlreiz, process apstājas automātiski, kad tilpums ir 250 ml.

13. Pagriežiet radziņa rokturi pa kreisi un tad nolaidiet radziņu.

14. Izīrīet izmantoto malto kafiju no filtra groziņa.

15. Lai izstrādājumu izslēgtu, nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu. Visas gaismas uz vadības paneļa nodziest.

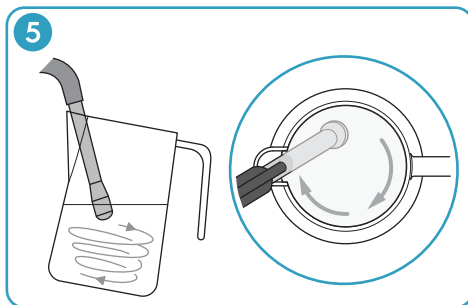
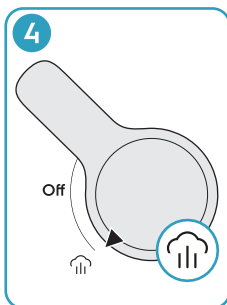
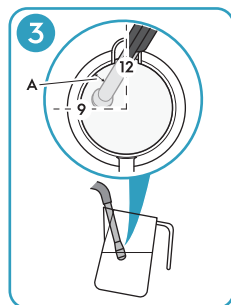
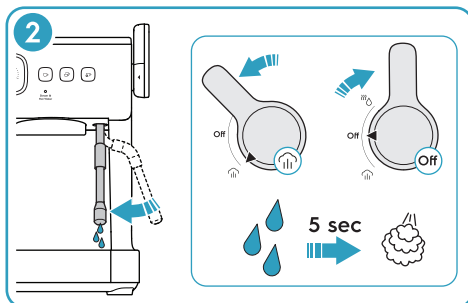
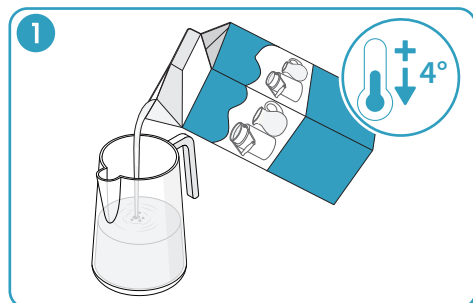


Piezīme: Izstrādājums izslēdzas automātiski, ja tas netiek darbināts 15 minūtes.

16. Pārliecinieties, lai tvaika un karstā ūdens skala atrastos pozīcijā IZSLĒGTS. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu.

17. Izīrīet filtra groziņu un radziņu. Skatiet sadaļu "Pēc katras lietošanas" 258. lapā.

Piena putošana



1. Piepildiet piena trauku ar pilnpienu no ledusskapja. Ieteicamais piena daudzums ir 100 ml kapučīno un 160 ml latte gadījumā.

2. Sagatavojiet tvaika caurulīti.

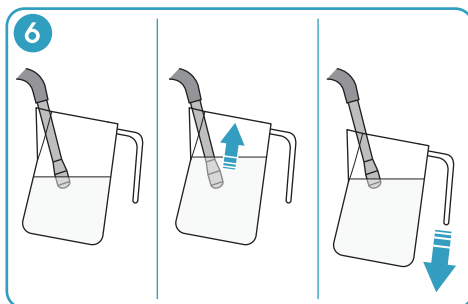
- Ieslēdziet izstrādājumu un pārvietojiet tvaika caurulīti līdz tā atrodas virs pilienu paplātes.
- Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu tvaika pozīcijā. Tvaika un karstā ūdens gaisma mirgo. Izlaidiet tvaiku aptuveni 5 sekundes līdz no tvaika caurulītes sprauslas neplūst ārā ūdens.
- Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.

3. Ievietojiet tvaika caurulīti piena traukā.

- Novietojiet sprauslu tikai nedaudz zem piena virsmas. Turiet piena trauka snipi pret tvaika caurulīti pozīcijā uz pulksten 12.
- Pielieciet piena trauku virzienā uz pulksten 9 līdz sprausla atrodas pirksta platuma (A) attālumā no malas.

4. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu tvaika pozīcijā. Tvaika un karstā ūdens gaisma mirgo un sākas putošana.

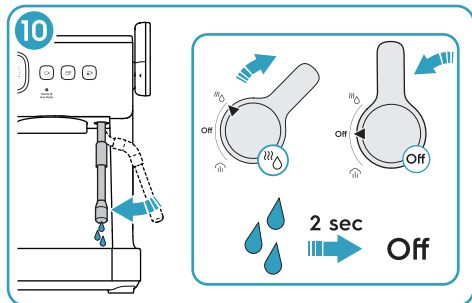
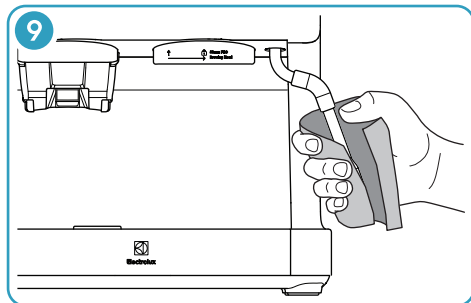
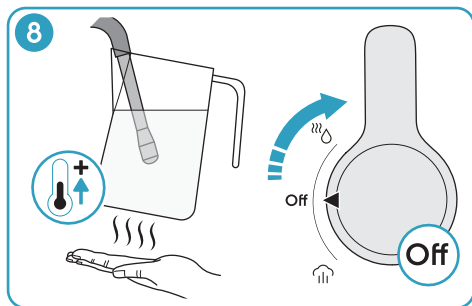
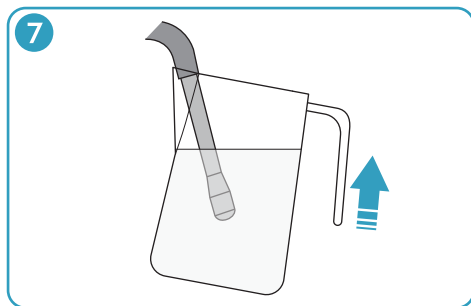
5. Nodrošiniet, lai tvaika caurulīte atrastos tādā pozīcijā, kas liek pienam rotēt vienā virzienā no augšas uz apakšu.



6. Piena līmenim ceļoties, laidiet piena trauku uz leju, lai turētu tvaika sprauslu tikai nedaudz zem piena virsmas.

7. Kad piena putu daudzums ir pietiekams, nolaidiet tvaika sprauslu pusceļā līdz apakšai.

8. Kad piena trauka apakša ir par karstu, lai tai pieskartos, pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.

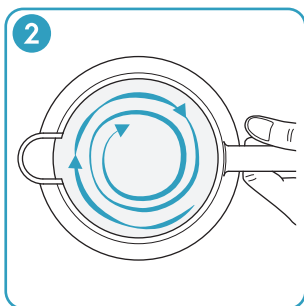
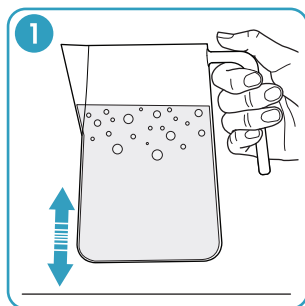


9. Noņemiet piena trauku no tvaika caurulītes un uzreiz notīriet tvaika caurulīti un sprauslu ar mitru sūkli vai drānu.

BRĪDINĀJUMS: Neļaujiet tvaika caurulītei vai sprauslai pieskarties ādai. Pastāv apdedzināšanās risks.

10. Pārvietojiet tvaika caurulīti līdz tā ir virs pilienu paplātes. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā un nogaidiet 2 sekundes, lai iztīrītu pienu, kas iekļuvis tvaika caurulītē. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.

Latte vai kapučīno pagatavošana



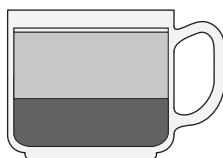
1. Pasītiēt piena trauka apakšu pret galda virsmu, lai izlaistu lielākos gaisa burbuļus.
2. Groziet piena trauku, lai sajauktu pienu un padarītu tekstūru zidainu.
3. Ielejiet pienu pagatavotajā espresso ar vienu drošu kustību.

Kafijas stili



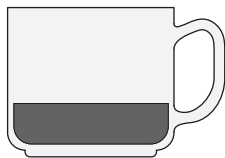
Espresso

Espresso ir koncentrēta, piesātināta kafija ar stabilu krēma putu slāni virspusē. Atlasiet vienas tasītes vai divu tasišu espresso.



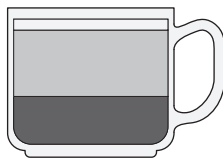
Flat white

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar 2/3 putota piena un plānu piena putu slāni virspusē.



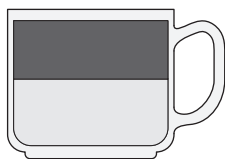
Ristretto

Ristretto ir puse vienas tasītes espresso ar intensīvu garšu un pēcgaršu, un plānu krēma putu virspusē.



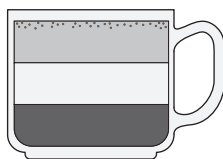
Latte

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar 3/4 putota piena un pirksta platuma piena putu slāni virspusē.



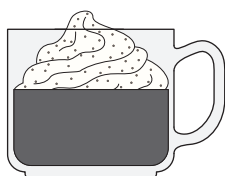
Americano

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar karstu ūdeni. Vispirms pievienojiet karsto ūdeni, lai saglabātu krēma putas virspusē.



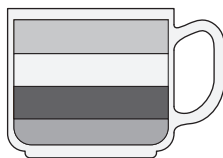
Kapučīno

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar 1/3 putota piena un 1/3 piena putu virspusē. Pa virsu uzkaisiet šokolādes pulveri.



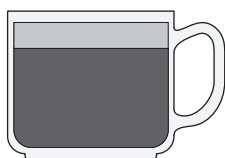
Con panna

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar viegli saputotu krējumu virspusē. Pa virsu uzkaisiet kanēļa pulveri vai šokolādes pulveri.



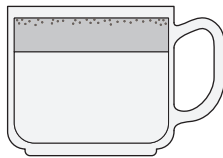
Moka

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso ar kakao un ar 1/3 putota piena un 1/3 piena putu virspusē.



Macchiato

Vienas tasītes vai divu tasišu espresso, kam pieliets neliels daudzums auksta vai saputota piena un maza karotīte piena putu.



Beibičīno

Bez espresso, tikai putots piens un piena putas virspusē. Pa virsu uzkaisiet šokolādes pulveri.

Malta kafija

Ja izmantojat malto kafiju, kafijai jābūt svaigi samaltai un izgājušai dziļo grauzdēšanu. Espresso kafijai varētu būt nepieciešams izmantot franču vai espresso grauzdējuma malto kafiju. Malta kafija var saglabāt aromātu tikai 7-8 dienas, ja to neglabā noslēgtā traukā, vēsā vietā. Neglabājiet kafiju ledusskapī vai saldētavā.

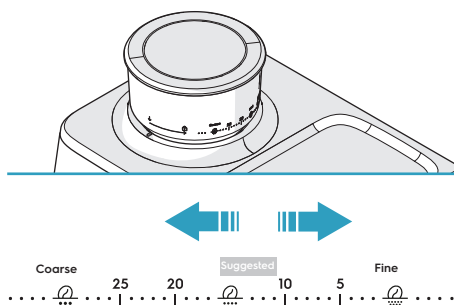
Kopumā malto kafiju izmantot nav ieteicams. Svaigi malta kafija labāk saglabā kafijas aromātu un dod augstāku kafijas kvalitāti.

Iestatījumu un regulējumi

Kafijas maluma regulēšana

Ja kafijas malšana ir noregulēta pareizi, samaltās kafijas graudiņi ir tādi paši kā sāls. Svaigi grauzdētām kafijas pupiņām ieteicamais iestatījums ir 10-15, bet kafijas pupiņu veids un kvalitāte var radīt regulēšanas nepieciešamību.

Grieziet pupiņu piltuvi pulksteņa rādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam līdz vēlamajam iestatījumam starp 0-30. Mazāks skaitlis nodrošina smalkāku malumu. Lielāks skaitlis nodrošina rupjāku malumu.



Ja kafijas malums kļūst pārāk smalks vai pārāk rupjš, noregulējiet vēlreiz.

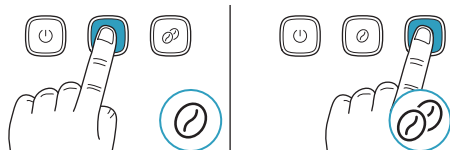
Kafijas biežumu daudzuma pielāgošana

Kafijas daudzuma noklusējuma iestatījumi ir šādi:

- Viena tasīte espresso: aptuveni 13 g maltās kafijas.
- Divas tasītes espresso: aptuveni 19 g maltās kafijas.

Piezīme: Maltās kafijas daudzums ir atkarīgs no kafijas pupiņu veida un maltās kafijas graudiņu izmēra.

1. Ielieciet radziņu ar vienas tasītes vai divu tasišu filtra groziņu malšanas statīvā.
2. Nospiediet un turiet vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogu. Pēc 3 sekundēm otras malšanas pogas gaismiņa nodziest un sākas malšana.



3. Kad samaltās kafijas daudzums ir apmierinošs, atlaidiet malšanas pogu. Atskan pikstiens un jaunais maltās kafijas daudzums tiek saglabāts.

Espresso tasītes tilpuma pielāgošana

Espresso tasišu noklusējuma iestatījumi ir šādi:

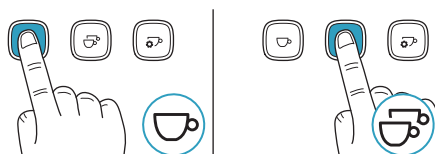
- Viena tasīte espresso: aptuveni 40 ml.
- Divas tasītes espresso: aptuveni 80 ml.

Atļaujiet tilpumi ir šādi:

- Viena tasīte espresso: 20-125 ml.
- Divas tasītes espresso: 20-200 ml.

Piezīme: Izvadītais tilpums ir atkarīgs no kafijas pupiņu veida un kafijas maluma izmēra.

1. Nospiediet un turiet vienas tasītes vai divu tasišu espresso pogu. Pēc 3 sekundēm otras espresso pogas gaismiņa nodziest un sāk plūst ūdens.



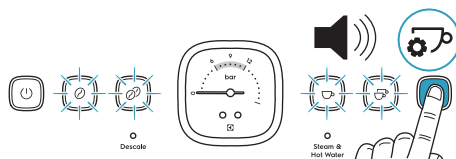
2. Kad tilpums ir apmierinošs, atlaidiet espresso pogu. Atskan pikstiens un jaunais espresso tasītes tilpums tiek saglabāts.

Kafijas izvades temperatūras pielāgošana

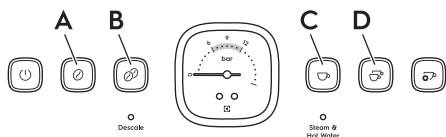
Noklusējuma kafijas izvades temperatūra ir 92 °C.

Temperatūru iespējams regulēt starp 90-96 °C ar soli 2 °C.

1. Ieslēdziet izstrādājumu.
2. Nospiediet un turiet manuālās tasītes espresso/programmas pogu līdz atskan pikstiens. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogas gaismiņa nodziest, bet pārējo pogu gaismiņas vai nu deg, vai mirgo.



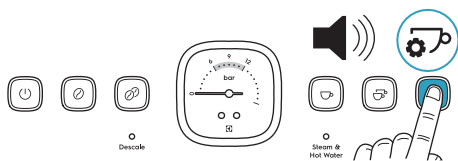
3. Iestatiet vēlamo temperatūru, spiežot attiecīgo pogu. Nospiešot poga iedegas ar mirgojošu gaismiņu.



- Nospiediet vienas tasītes malšanas pogu (A), lai iestatītu temperatūru uz 90 °C.
- Nospiediet divu tasišu malšanas pogu (B), lai iestatītu temperatūru uz 92 °C.
- Nospiediet vienas tasītes espresso pogu (C), lai iestatītu temperatūru uz 94 °C.
- Nospiediet divu tasišu espresso pogu (D), lai iestatītu temperatūru uz 96 °C.

Piezīme: Augstāka temperatūra palielina rūgtumu un samazina skābenumu. Zemāka temperatūra samazina rūgtumu un palielina skābenumu.

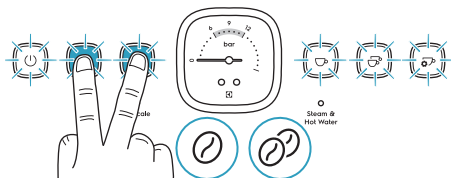
- Nospiediet manuālās tasītes espresso pogu. Atskan pikstiens, un izstrādājums ir iestatīts uz standarta darbības režīmu.



Piezīme: Ja nenospiežat pogu, izstrādājums automātiski pāriet atpakaļ uz standarta darbības režīmu pēc 10 sekundēm.

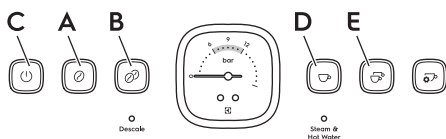
Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana

- Vienlaicīgi nospiediet un turiet vienas tasītes un divu tasišu malšanas pogas, lai ietu rūpnīcas noklusējuma iestatījumu režīmā. Visas pogas sāk mirgot.



- Kad atskan pikstiens, atlaidiet malšanas pogas.

- Lai atjaunotu noklusējuma iestatījumu vienas tasītes malšanas pogai (A) vai divu tasišu malšanas pogai (B), rīkojieties šādi:



- Nospiediet un turiet malšanas pogu (A) vai (B) 3 sekundes, līdz izdziest visu pogu gaismiņas, izņemot nospiesto malšanas pogu, kuras gaismiņa deg pastāvīgi pēc 3 ātras nomirgošanas reizēm.
- Kad atskan pikstiens, atlaidiet nospiesto pogu. Visas pogas sāk mirgot.
- Nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu (C). Iestatījums ir atiestatīts uz noklusējuma iestatījumu, bet izstrādājums ir iestatīts uz standarta darbības režīmu.

- Lai atjaunotu noklusējuma iestatījumu vienas tasītes espresso pogai (D) vai divu tasišu espresso pogai (E), rīkojieties šādi:

- Nospiediet un turiet espresso pogu (D) vai (E) 3 sekundes, līdz izdziest visu pogu gaismiņas, izņemot nospiesto espresso pogu, kuras gaismiņa deg pastāvīgi pēc 3 ātras nomirgošanas reizēm.
- Kad atskan pikstiens, atlaidiet nospiesto pogu. Visas pogas sāk mirgot.
- Nospiediet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu (C). Iestatījums ir atiestatīts uz noklusējuma iestatījumu, bet izstrādājums ir iestatīts uz standarta darbības režīmu.

- Lai atjaunotu visus noklusējuma iestatījumus, rīkojieties šādi:

- Nospiediet un turiet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu (C). Visu pārējo pogu gaismiņas nodziest.
- Kad atskan pikstiens, atlaidiet IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu. Visi iestatījumi ir atiestatīti uz noklusējuma iestatījumu, bet izstrādājums ir iestatīts uz standarta darbības režīmu.

Piezīme: Ja nenospiežat pogu, izstrādājums automātiski pāriet atpakaļ uz standarta darbības režīmu pēc 10 sekundēm.

Tīrīšana un apkope - Espresso automāts

Espresso gatavošanas procesā notiek eļļu iegūšana no samaltās kafijas. Maltās kafijas un eļļu nogulsnes laika gaitā uzkrājas, ietekmējot kafijas garšu un espresso automāta darbību.

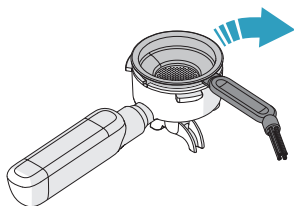
Ūdens izlaišana caur gatavošanas galvu un tvaika caurulīti pirms un pēc katras kafijas gatavošanas ir vieglākais veids kā uzturēt espresso automātu tīru.

Pirms katras lietošanas

- Izlaidiet ūdeni caur gatavošanas galvu. Skatiet sadaļu "Espresso kafijas pagatavošana" 250. lapā.

Pēc katras lietošanas

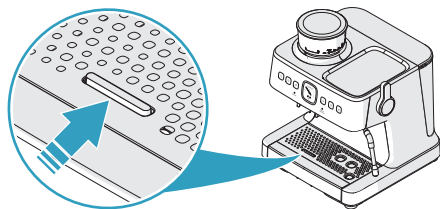
1. Pēc piena putošanas uzreiz iztīriet tvaika caurulīti, uz 1-2 sekundēm pagriežot skalu uz karstā ūdens pozīciju, un tad notīriet to ar mitru sūkli vai drānu. Skatiet sadaļu "Piena putošana" 253. lapā.
2. Izmantojot tīrīšanas birstītes galu, izņemiet filtra groziņu no radziņa.



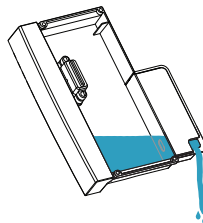
3. Izmazgājiet filtra groziņu, radziņu un piena trauku ar siltu ūdeni.

UZMANĪBU: Trauku mazgājamā mašīnā var mazgāt tikai filtra groziņus un piena trauku.

4. Apskatiet pilienu paplātes pludiņu. Ja tas atrodas augstāk par pilienu paplātes virsmu, nepieciešams iztukšot pilienu paplāti.



- a. Noņemiet pilienu paplāti.
- b. Iztukšojiet pilienu paplāti.

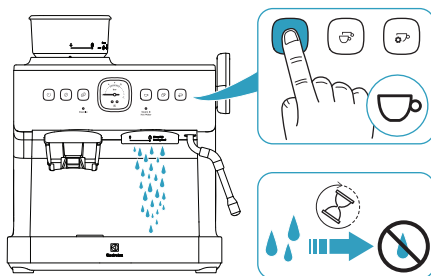


- c. Nomazgājiet pilienu paplāti un režģi ar siltu ūdeni.
5. Apskatiet ūdens tvertni. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet to ar siltu ūdeni.

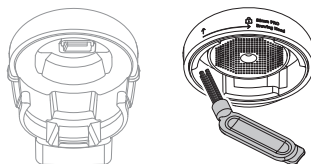
Reizi nedēļā

Izpūstiet un notīriet gatavošanas galvu

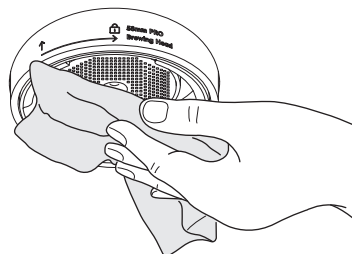
1. Nospiediet vienas tasītes espresso pogu un nogaidiet līdz ūdens beidz plūst.



2. Notīriet malto kafiju no iekšējās virsmas un silikona blīves ar tīrīšanas birstīti.



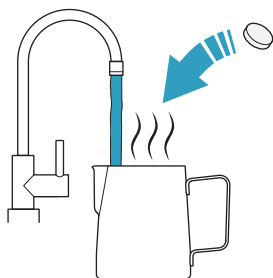
3. Notīriet galvu ar mitru drānu.



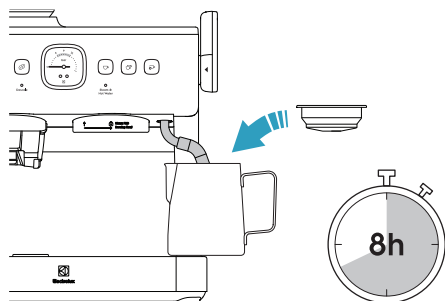
Reizi 2-3 mēnešos

Tvaika caurulītes un filtra groziņu tīrīšanai izmantojiet atkalķošanas šķīdumu (skatiet 264. lapu).

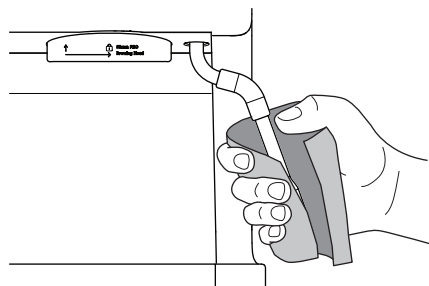
1. Piepildiet piena trauku ar siltu ūdeni un atkalķošanas šķīdumu.



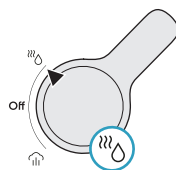
2. Ievietojiet filtra groziņu piena traukā.



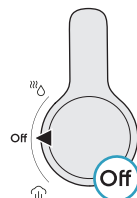
3. Ielieciet tvaika caurulīti piena traukā un novietojiet piena trauku uz pilnu paplātes.
4. Nogaidiet 8 stundas.
5. Noņemiet un iztukšojiet piena trauku. Tīriet piena trauku līdz iztīrītas visas no atkalķošanas šķīduma atlikušās daļiņas.
6. Tīriet tvaika caurulīti ar mitru sūkli vai drānu līdz notīrītas visas no atkalķošanas šķīduma atlikušās daļiņas.



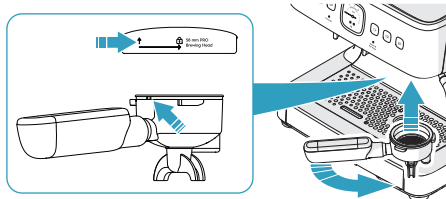
7. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā un ļaujiet ūdenim plūst caur tvaika caurulīti 40 sekundes.



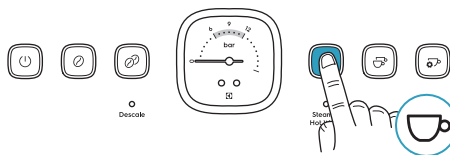
8. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.



9. Ielieciet vienas tasītes filtra groziņu radziņā un ievietojiet radziņu gatavošanas galvā.



10. Nospiediet vienas tasītes espresso pogu, lai ļautu ūdenim plūst caur filtra groziņu.



11. Kad ūdens pārstāj plūst, noņemiet radziņu un veiciet tās pašas darbības ar divu tasīšu filtra groziņu.

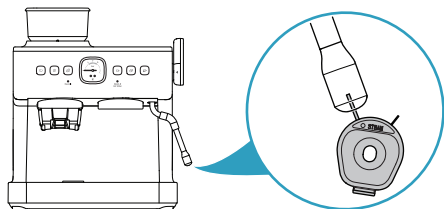
Pēc nepieciešamības

1. Izslēdziet izstrādājumu un atvienojiet strāvas padevi.
2. Pirms tīrīt izstrādājumu, ļaujiet tam atdzist.
3. Notīriet ārējās virsmas ar mitru drānu.
4. Tīriet ūdens tvertni, pupiņu piltuvi, pilienu paplāti un režģi regulāri.

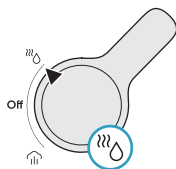
UZMANĪBU: Nekad neizmantojiet sārmainus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un nekad neiegremdējiet izstrādājumu šķidrumā.

UZMANĪBU: Trauku mazgājamā mašīnā var mazgāt tikai filtra groziņus un piena trauku.

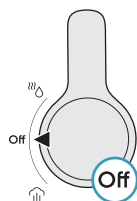
5. Ievietojiet lielāko tīrīšanas adatu caur tvaika caurulītes sprauslas atveri.



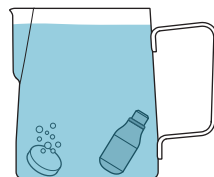
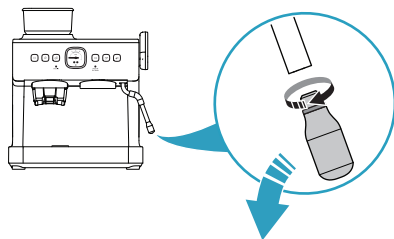
6. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā un ļaujiet ūdenim plūst caur tvaika caurulīti 40 sekundes.



7. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS.



8. Ja nosprostojums palicis, noņemiet tvaika caurulītes sprauslu un iztīriet to ar atkaļķošanas šķīdumu (skatiet 264. lapu).



Tīrīšana un apkope – Kafijas dzirnaviņas

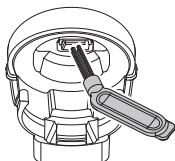
Kafijas pupiņu samalšanai espresso pagatavošanai piemērotā maluma izmērā tiek izmantotas konusveida frēzes.

Ir uzstādīta sistēma bez statikas, lai malšanas laikā samaltā kafija netiktu izmesta ārpus filtra groziņa.

Maltās kafijas un eļļu nogulsnes laika gaitā uzkrājas, ietekmējot kafijas garšu un iebūvēto kafijas dzirnaviņu darbību.

Reizi nedēļā vai vismaz reizi divās nedēļās

1. Iztīriet samaltās kafijas atlikumus no malšanas stativa un samaltās kafijas atveres ar tīrīšanas birstīti.



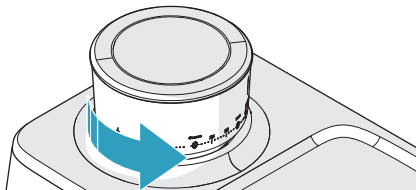
2. Notīriet malšanas stativu un samaltās kafijas atveri ar mitru sūkli vai drānu, un tad ar sausu drānu.

Reizi 1-2 mēnešos

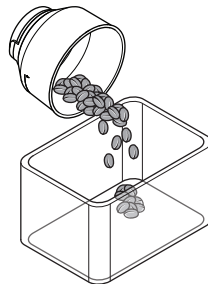
Ja dzirnaviņas tiek izmantotas katru dienu, frēzes ir jātīra, lai nodrošinātu labākos iebūvēto kafijas dzirnaviņu darbības rezultātus. Regulāra tīrīšana palīdz frēzēm nodrošināt pastāvīgu malšanas rezultātu, kas ir īpaši svarīgi, maļot espresso paredzētās kafijas pupiņas.

UZMANĪBU: Nekad neizmantojiet sārmainus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un nekad neiegremdējiet izstrādājumu šķidrumā.

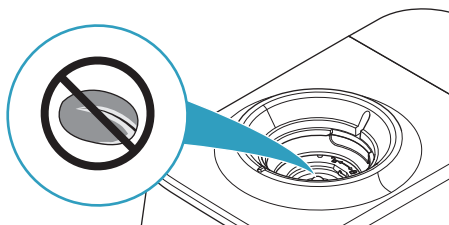
1. Piefiksējiet esošo maluma iestatījumu. To jādara, lai nodrošinātu, ka pēc tīrīšanas atjaunojat to pašu iestatījumu.
2. Grieziet pupiņu piltuvi līdz galam pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam, lai to atbloķētu.



3. Noņemiet pupiņu piltuvi un ievietojiet palikušās kafijas pupiņas hermētiski noslēgtā traukā.



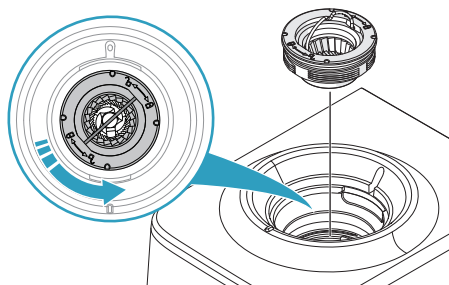
4. Notīriet pupiņu piltuvi ar tīrīšanas birstīti.
5. Izņemiet atlikušās kafijas pupiņas no augšējās frēzes.



6. Uzlieciet tukšu pupiņu piltuvi un nospiediet vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogu. Ja ārā nebirst samalta kafija, augšējā frēze ir tukša.

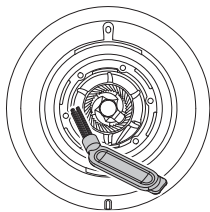
Piezīme: Ja pupiņu piltuve nav uzlikta, vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogas mirgo, un dzirnaviņas nevar ieslēgties.

7. Izslēdziet izstrādājumu un atvienojiet strāvas padevi.
8. Noņemiet pupiņu piltuvi.
9. Paceliet rokturi uz augšējās frēzes.
10. Grieziet augšējo frēzi pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam un izceliet to ārā no dzirnaviņu kakliņa.

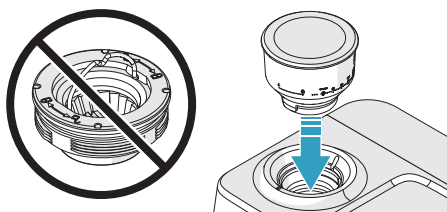


UZMANĪBU: Netīriet augšējo frēzi ar ūdeni.

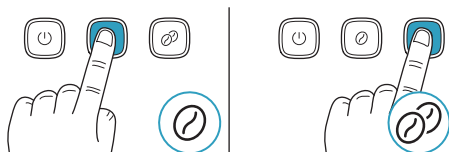
11. Tīriet malšanas kameras un dzirnaviņu kakliņa daļas un virsmas ar tīrīšanas birstīti.



12. Neievietojiet augšējo frēzi, bet uzlieciet tukšu pupiņu piltuvi.



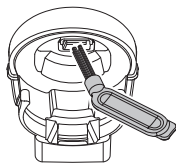
13. Pieslēdziet strāvas padevi un ieslēdziet izstrādājumu.
14. Nospiediet vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogu.



Ja dzirnaviņās parādās maltā kafija, iztīriet to ar tīrīšanas birstīti. Atkārtojiet, kamēr maltā kafija nenāk ārā, kad nospiežat malšanas pogu.

UZMANĪBU: Nelejiet ūdeni vai jebkādu citu šķidrumu malšanas kamerā.

15. Izslēdziet izstrādājumu un atvienojiet strāvas padevi.
16. Iztīriet samaltās kafijas atlikumus no malšanas statīva un samaltās kafijas atveres ar tīrīšanas birstīti.



17. Notīriet malšanas statīvu un samaltās kafijas atveri ar mitru sūkli vai drānu, un tad ar sausu drānu.

18. Noņemiet pupiņu piltuvi un ievietojiet augšējo frēzi. Pārļiecinieties, lai augšējā frēze būtu vienā līmenī ar dzirnaviņu kakliņa virsmu.

UZMANĪBU: Ja augšējā frēze nav ievietota pareizi, dzirnaviņas rada rupja maluma kafiju.

19. Uzlieciet pupiņu piltuvi.

Piezīme: Ja pupiņu piltuve nav uzlikta, vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogas mirgo, un dzirnaviņas nevar ieslēgties.

20. Pagrieziet pupiņu piltuvi uz to maluma iestatījumu, kuru piefiksējāt.

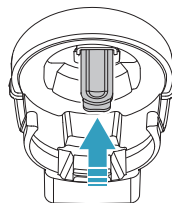
Piezīme: Pēc tīrīšanas optimālā maluma iestatījums var būt mainījies. Lai atrastu optimālo maluma iestatījumu, skatiet sadaļu "Kafijas maluma regulēšana" 256. lapā.

Reizi 2-3 mēnešos

Ja dzirnaviņas tiek izmantotas katru dienu, pupiņu piltuvi ir jātīra, lai nodrošinātu labākos darbības rezultātus.

Piezīme: Ja pupiņu piltuve nav uzlikta, vienas tasītes vai divu tasišu malšanas pogas mirgo, un dzirnaviņas nevar ieslēgties.

1. Notīriet dzirnaviņu iekšējās virsmas no apakšas ar tīrīšanas birstīti.



2. Notīriet frēzes, dzirnaviņu kakliņu, malšanas kameru un samaltās kafijas atveri. Skatiet sadaļu "Reizi 1-2 mēnešos" 261. lapā.

Atkalķošana

Pēc ilgstošas lietošanas jūsu espresso automātā var izveidoties minerālu nogulumu uzkrājumi, un tāpēc var būt nepieciešama regulāra atkalķošana.

Mēs iesakām atkalķot espresso automātu reizi 4-6 mēnešos, lai gan šis laiks būs atkarīgs no ūdens cietības un lietošanas biežuma.

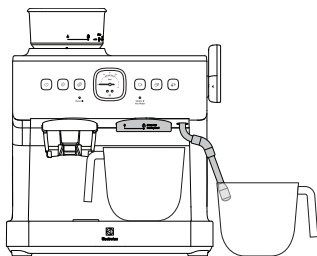
Atgādinājums par atkalķošanu

Kad izstrādājums sajūt, ka ūdens patēriņš sasniedzis 15 litrus, iedegas atkalķošanas gaisma. Atkalķošanas gaisma paliek iedegta līdz tiek pabeigta atkalķošana. Jūs varat pārtraukt atgādinājumu par atkalķošanu un atsākt sekošanu ūdens patēriņam no jauna, atjaunot visus rūpnīcas iestatījumus. Skatiet sadaļu "Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana" 257. lapā.

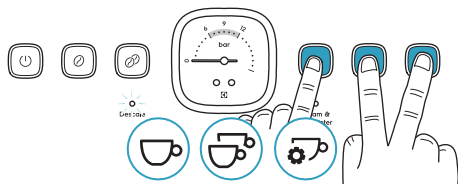
Piezīme: Ja atkalķošana nav pilnībā pabeigta vai ir apturēta jebkurā stadijā, šo procesu nepieciešams atsākt no sākuma.

Atkalķošanas veikšana

1. Sagatavojiet atkalķošanas šķīdumu. Skatiet sadaļu "Atkalķošanas šķīduma sagatavošana" 264. lapā.
2. Piepildiet ūdens tvertni ar atkalķošanas šķīdumu un uzstādiet ūdens tvertni.
3. Novietojiet 1 litra tilpuma trauku zem gatavošanas galvas.



4. Novietojiet vēl vienu 1 litra tilpuma trauku zem tvaika caurulītes.
5. Ieslēdziet izstrādājumu.
6. Vienlaicīgi nospiediet un turiet vienas tasītes, divu tasīšu un manuālās tasītes espresso pogas.



7. Nogaidiet līdz atkalķošanas gaisma mirgo, IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga un tvaika un karstā ūdens gaisma deg pastāvīgi, bet visas pārējās pogas ir izslēgtas. Atskan pikstiens, un tad izstrādājums ir atkalķošanas režīmā.

Piezīme: Ja atkalķošana netiek sākta 1 minūtes laikā, izstrādājums atgriežas standarta darbības režīmā.

Piezīme: Atkalķošanas procedūru iespējams atcelt jebkurā brīdī ar IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogu. Taču, ja atkalķošana nav pilnībā pabeigta, atkalķošanas gaisma paliks iedegta.

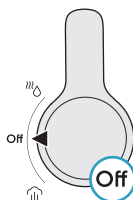
8. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu tvaika pozīcijā. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga un tvaika un karstā ūdens gaisma sāk mirgot.



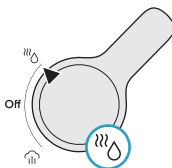
9. Gaidiet 2 minūtes, kamēr darbojas sūkņi. No gatavošanas galvas un tvaika caurulītes plūst karsts atkalķošanas šķīdums, un sūkņi rada dažādus trokšņus.

Piezīme: Ja process netiek turpināts 5 minūšu laikā pēc sūkņa apstāšanās, izstrādājums atgriežas standarta darbības režīmā, izņemot to, ka tvaika un karstā ūdens gaisma mirgo, jo skala atrodas tvaika pozīcijā.

10. Kad izstrādājums pikst un IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogas gaisma deg pastāvīgi, pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS. Tvaika un karstā ūdens gaisma iedegas pastāvīgi.



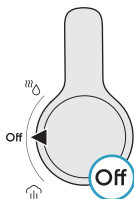
11. Noņemiet ūdens tvertni un pilnībā izmazgājiet to zem silta, tekoša ūdens līdz viss atlikušais atkalķošanas šķīdums ir iztīrīts.
12. Piepildiet ūdens tvertni ar tīru ūdeni.
13. Iztukšojiet un iztīriet 1 litra tilpuma traukus, un novietojiet tos atpakaļ zem gatavošanas galvas un tvaika caurulītes.
14. Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu karstā ūdens pozīcijā. IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS poga un tvaika un karstā ūdens gaisma sāk mirgot.



15. Gaidiet 2 minūtes, kamēr darbojas sūkņi. No gatavošanas galvas un tvaika caurulītes plūst karsts ūdens, un sūkņi rada dažādus trokšņus.

Piezīme: Ja process netiek turpināts 5 minūšu laikā pēc sūkņa apstāšanās, izstrādājums atgriežas standarta darbības režīmā, izņemot to, ka tvaika un karstā ūdens gaisma mirgo, jo skala atrodas karstā ūdens pozīcijā.

16. Kad izstrādājums nopikst, atkalķošanas gaisma nodziest un IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS pogas gaisma deg pastāvīgi, pagriežiet tvaika un karstā ūdens skalu uz IZSLĒGTS. Atkalķošana ir pabeigta, un izstrādājums ir iestatīts standarta darbības režīmā.

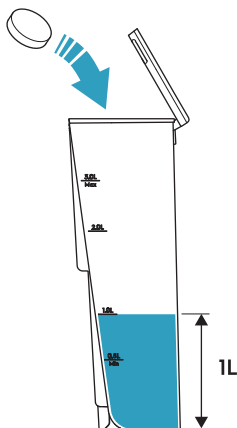


Atkalķošanas šķiduma sagatavošana

Iespējams izvēlēties kādu no 3 dažādiem atkalķošanas šķidumiem:

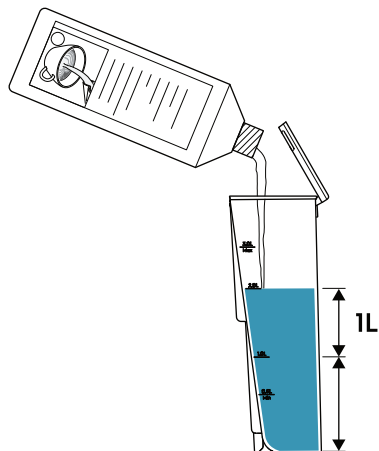
- Ūdeni izšķīdinātā kafijas tīrīšanas tablete.
- Kafijas atkalķošanas līdzeklis.
- Galda etiķa vai citronskābes un silta ūdens maisījums.

1. Sagatavojiet atkalķošanas šķidumu 1 litra tilpuma traukā.
2. Tīrīšanas tablešu gadījumā rīkojieties šādi:



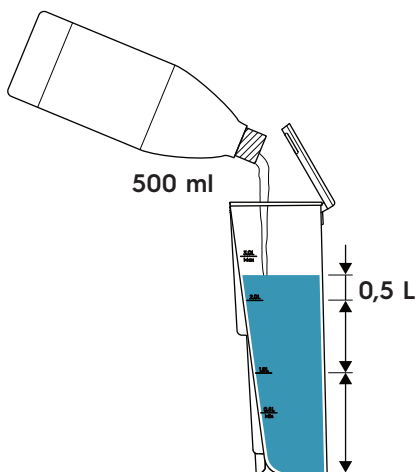
- a. Ielejiet traukā 1 litru silta ūdens.
- b. Pievienojiet 1 tīrīšanas tableti un nogaidiet līdz tā pilnībā izšķīst (lūdzu, ievērojiet izvēlēta tīrīšanas līdzekļa lietošanas norādījumus).

3. Kafijas atkalķošanas līdzekļa gadījumā rīkojieties šādi:



- a. Ielejiet traukā 1 litru silta ūdens.
- b. Pievienojiet kafijas atkalķošanas līdzekli un ļaujiet šķidumam sajaukties. (Lūdzu, ievērojiet izvēlēta tīrīšanas līdzekļa lietošanas norādījumus)

4. Galda etiķa vai citronskābes šķiduma gadījumā rīkojieties šādi:



- a. Ielejiet traukā 500 ml silta ūdens un 500 ml galda etiķa vai 1 litru silta ūdens un 50 g citronskābes.
- b. Ļaujiet šķidumam sajaukties.

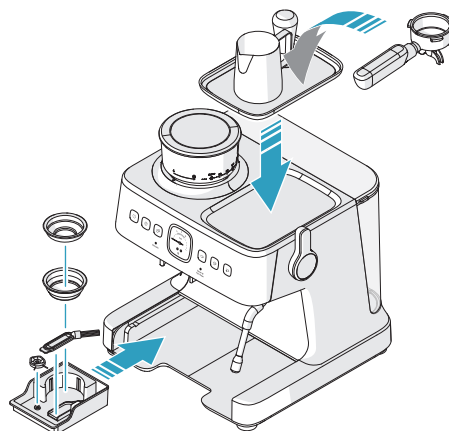
Problēmu risināšana

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Vadības panelī nedeg neviena gaismiņa.	Strāvas kontaktdakša nav pievienota.	Pieslēdziet kontaktdakšu strāvas padevei.
Izstrādājums nepārtraukti izdala pikstiena skaņas.	Kad ieslēdzat izstrādājumu, tvaika un karstā ūdens skala neatrodas pozīcijā IZSLĒGTS.	Pagrieziet tvaika un karstā ūdens skalu pozīcijā IZSLĒGTS.
	Tvaika vai karstā ūdens funkcija tiek izmantota pārāk ilgi.	
Kad izstrādājums ieslēdzas, atskan tikšošo skaņa, un šņācoša skaņa, kad gatavošanas process ir pabeigts.	Darbojas spiediena kontroles vārsts.	Nekas nav jādara.
Vienas tasītes malšanas poga un divu tasišu malšanas poga ātri mirgo vienlaicīgi. Ja nospiežat malšanas pogu, atskan 3 pikstieni.	Pupiņu piltuve nav uzstādīta.	Uzlieciet pupiņu piltuvi.
Vienas tasītes malšanas poga un divu tasišu malšanas poga ātri mirgo pārmaiņus. Ja nospiežat malšanas pogu, atskan 3 pikstieni.	Dzirnaviņas ir tikušas izmantotas vairāk kā 3 minūtes pēdējo 6 minūšu laikā.	Nogaidiet 6 minūtes.
Vienas tasītes malšanas poga un divu tasišu malšanas poga ātri mirgo 3 reizes. Ja nospiežat malšanas pogu, atskan 3 pikstieni.	Dzirnaviņas ir nosprostojušās.	Iztīriet dzirnaviņas. Skatiet sadaļu "Reizi 2-3 mēnešos" 262. lapā. Ja dzirnaviņu iztīrīšana problēmu neatrisina, konsultējieties ar Electrolux servisa centru.
	Motors apstājās, jo strāva ir neparasti liela.	
Dzirnaviņas darbojas, taču maltā kafija ārā nenāk.	Dzirnaviņas ir nosprostojušās vai dzirnaviņās, kafijas pupiņu vietā, ir malta kafija.	Iztīriet dzirnaviņas. Skatiet sadaļu "Reizi 2-3 mēnešos" 262. lapā.
Malšanas laikā maltā kafija izlec no filtra groziņa.	Dzirnaviņas ir nosprostojušās.	Iztīriet dzirnaviņas. Skatiet sadaļu "Reizi 2-3 mēnešos" 262. lapā.
Pēc malšanas maltās kafijas daudzums filtra groziņā nav pareizs.	Dzirnaviņas ir nosprostojušās.	Iztīriet dzirnaviņas. Skatiet sadaļu "Reizi 2-3 mēnešos" 262. lapā.
Atskan 5 pikstieni un visas pogas mirgo.	Ūdens tvertne ir tukša.	Piepildiet ūdens tvertni un nogaidiet 1 minūti.
	Ūdens nespēj iziet cauri filtra groziņam, jo ir par daudz maltās kafijas, kafijas malums ir par smalku vai maltā kafija ir tikusi pārāk stipri saspiesta ar stampu.	Izmantojiet mazāku daudzumu maltās kafijas. Noregulējiet malšanas iestatījumu uz rupjāku malumu. Spiežot malto kafiju ar stampu, pielieciet mazāku spēku.
No radziņa nenāk ārā espresso vai espresso plūsma nav vienmērīga.	Ir par daudz maltās kafijas, kafijas malums ir par smalku vai maltā kafija ir tikusi pārāk stipri saspiesta ar stampu.	Izmantojiet mazāku daudzumu maltās kafijas. Noregulējiet malšanas iestatījumu uz rupjāku malumu. Spiežot malto kafiju ar stampu, pielieciet mazāku spēku.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Radziņu nevar pareizi ievietot gatavošanas galvā.	Par daudz maltās kafijas.	Izmantojiet mazāku daudzumu maltās kafijas.
Espresso virspusē nav krēma putu	Kafijas pupiņas ir mitras.	Izmantojiet svaigi grauzdētas kafijas pupiņas.
	Kafijas malums ir pārāk rupjš.	Iestatiet smalkāku kafijas malumu.
Kad pagriežat tvaika un karstā ūdens skalu tvaika pozīcijā, nenāk ārā tvaiks.	Izstrādājuma palaišana nav pabeigta.	Nogaidiet līdz tvaika un karstā ūdens gaismiņa deg pastāvīgi.
	Aizsprostojums tvaika caurulītē.	Iztīriet tvaika caurulītes sprauslu.
Deg atkalķošanas gaismiņa.	Izstrādājums sajūt, ka ūdens patēriņš sasniedzis 15 litrus un ir nepieciešams veikt atkalķošanu.	Veiciet atkalķošanu. Skatiet sadaļu "Atkalķošanas veikšana" 263. lapā. Jūs varat arī pārtraukt atgādinājumu par atkalķošanu un atsākt sekošanu ūdens patēriņam no jauna, atjaunot visus rūpnīcas iestatījumus. Skatiet sadaļu "Rūpnīcas iestatījumu atjaunošana" 257. lapā.
Uz galda virsmas, kur novietots izstrādājums, ir ūdens.	Pilienu paplāte ir pilna.	Iztukšojiet pilienu paplāti.
	Ir noplūde no ūdens tvertnes.	Uztādiet ūdens tvertni pareizi. Ja pareiza uztādīšana problēmu neatrisina, konsultējieties ar Electrolux servisa centru.
	Ir noplūde no pilienu paplātes.	Uztādiet pilienu paplāti pareizi. Ja pareiza uztādīšana problēmu neatrisina, konsultējieties ar Electrolux servisa centru.
Ūdens noplūst pie radziņa malas.	Kad radziņš tiek ievietots gatavošanas galvā, uz tā malas ir maltā kafija.	Notīriet visu malto kafiju no radziņa malas.
Ap radziņu noplūst ūdenains espresso vai radziņš ir vaļīgs.	Gatavošanas galvā esošā silikona blīve ir bojāta.	Lūdziet Electrolux servisa centram nomainīt silikona blīvi gatavošanas galvā.

Uzglabāšana

1. Ievietojiet filtra groziņus, tīrīšanas birstīti un tīrīšanas adatu instrumentu komplektā aiz pilienu paplātes.
2. Uzlieciet paplāti uz tasišu sildītāja.
3. Uzlieciet stampu, piena trauku un radziņu uz paplātes.



UZMANĪBU: Kad nelietojat izstrādājumu, neturiet radziņu ievietotu gatavošanas galvā. Tā var sabojāt gatavošanas galvā esošo silikona blīvi.

Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Iepakojuma materiālus var pārstrādāt. Lūdzu, sašķirojiet atsevišķās sastāvdaļas pa veidiem un izmetiet tās attiecīgos konteineros atbilstoši vietējiem utilizēšanas noteikumiem. Iepakojuma materiālu pārstrādāšana samazina izejvielu izmantošanu un atkritumu daudzumu atkritumu poligonos. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot iepakojumu.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Piederumi

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descaler**

*Piederumu pieejamība dažādās valstīs ir atšķirīga.

SZWEDZKA FILOZOFIA, LEPSZE ŻYCIE

Dzięki naszej szwedzkiej tradycji i dbałości o życie domowe z pasją tworzymy proste, zrównoważone rozwiązania do codziennego życia, które mają znaczenie zarówno dla Ciebie, jak i dla naszej wspólnej przyszłości.

Chcemy, aby zdrowe i zrównoważone odżywianie było bardziej inspirujące i łatwiejsze, dlatego postawiliśmy sobie ambitny cel. Dowiedz się więcej o naszych celach na 2030 rok tutaj:



Odwiedź naszą stronę, aby:



Uzyskaj porady dotyczące obsługi, broszury, informacje o rozwiązywaniu problemów i informacje serwisowe:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, w celu uzyskania lepszej obsługi:
www.electrolux.com/productregistration



Kup akcesoria i materiały eksploatacyjne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Przed skontaktowaniem się z serwisem upewnij się, czy posiadasz poniższe dane:

- Numer modelu
- Numer PNC
- Numer seryjny

Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Spis treści

Instrukcje Bezpieczeństwa	270	Czyszczenie i konserwacja - Ekspres do espresso	287
Instrukcja	272	Za każdym razem przed użyciem	287
Opis produktu	272	Za każdym razem po użyciu	287
Rozmieszczenie i przegląd funkcji	273	Co tydzień	287
Przegląd panelu sterowania	274	Co 2-3 miesiące	288
Manometr i ekstrakcja espresso	275	Kiedy zachodzi taka konieczność	289
Przed pierwszym użyciem	276	Czyszczenie i konserwacja - Młynek do kawy	290
Przygotowanie i montaż wszystkich części	276	Co tydzień lub przynajmniej raz na dwa tygodnie	290
Aby włączyć urządzenie	278	Co 1-2 miesiące	290
Codzienna obsługa	279	Co 2-3 miesiące	291
Parzenie kawy espresso	279	Odkamienianie	292
Spienianie mleka	282	Przypomnienie o odkamienianiu	292
Wykonanie latte lub cappuccino	283	Jak przeprowadzić procedurę odkamieniania	292
Rodzaje kaw	284	Przygotowywanie roztworu odkamieniającego	293
Kawa mielona	284	Rozwiązywanie problemów	294
Ustawienia i regulacje	285	Przechowywanie	296
Dostosowanie stopnia mielenia kawy	285	Utylizacja	296
Dostosowanie ilości mielonej kawy	285		
Aby dostosować objętość filiżanki espresso	285		
Aby dostosować temperaturę ekstrakcji kawy	285		
Aby przywrócić ustawienia fabryczne	286		

Instrukcja bezpieczeństwa

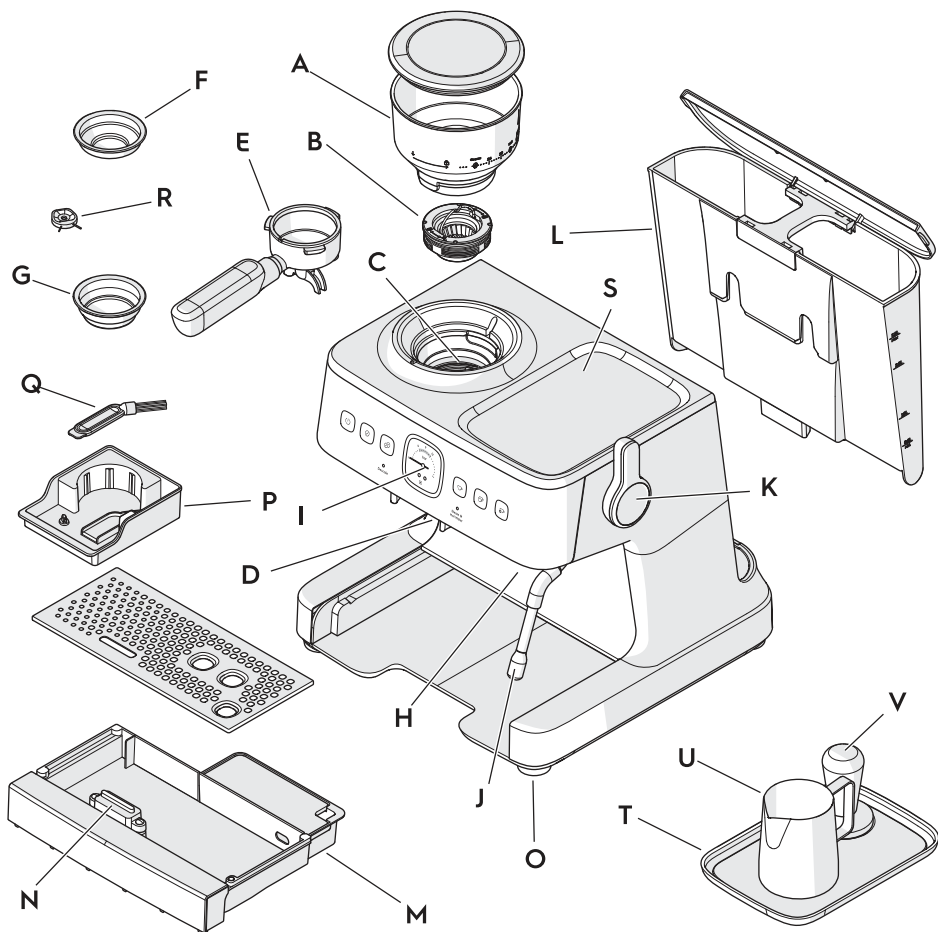
Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, przez osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej oraz przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i umiejętności, jeśli są one odpowiednio nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do źródła zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej.
- Nigdy nie używaj ani nie podnoś urządzenia, jeśli
 - przewód zasilający jest uszkodzony,
 - obudowa jest uszkodzona
- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem. W razie potrzeby można użyć przedłużacza o odpowiedniej mocy 10 A.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone, powinny być wymienione przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Temperatura pracy lub przechowywania urządzenia musi być wyższa niż 0 °C.
- Nie używaj urządzenia w środowisku o wysokiej temperaturze, silnym polu magnetycznym oraz wilgotnym powietrzu.
- Urządzenie i akcesoria nagrzewają się podczas pracy. Używaj tylko przeznaczonych uchwytów i pokręteł. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Przewód zasilający nie może stykać się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia.
- Nie wyjmuj zbiornika na wodę podczas procesu parzenia. Jeśli chcesz dodać więcej wody, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie. Gdy wszystkie diody zgasną, będzie to oznaczać, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie wyjmuj kolby podczas procesu parzenia lub gdy z kolby wydobywa się para lub gorąca woda, gdy urządzenie jest pod ciśnieniem. **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Istnieje ryzyko poparzenia.**
- **Ostrzeżenie: Unikaj poparzenia parą.**

- Gdy używana jest funkcja pary, z głowicy zaparzającej może kapać gorąca woda.
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Woda jest gorąca, istnieje ryzyko poparzenia.
- Po przekręceniu pokrętki pary i gorącej wody wypływa strumień gorącej wody. Bądź ostrożny i powoli otwieraj zawór pary. **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Woda jest gorąca, istnieje ryzyko poparzenia.**
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Nie przekraczaj maksymalnej objętości napełniania wskazanej na urządzeniu.
- Zbiornik na wodę należy napełniać tylko zimną, świeżą wodą, nigdy mlekiem ani innymi płynami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli zbiornik na wodę jest pusty.
- Nie używaj urządzenia bez tacki ociekowej lub kratki ociekowej, chyba że używana jest wyższa filiżanka lub kubek.
- Nie używaj ani nie umieszczaj urządzenia na gorącej powierzchni lub w pobliżu źródła ciepła.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikaj rozlania na złącze.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niewłaściwe użytkowanie może spowodować potencjalne obrażenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie umieszczaj urządzenia w szafce podczas użytkowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie powstało z myślą o gotowaniu w domu lub w podobnych okolicznościach, w tym:
 - kuchniach dla pracowników sklepów, biur czy innych zakładów;
 - w domach wiejskich,
 - w pokojach dla gości hotelowych, motelach lub podobnych obiektach;
 - w obiektach oferujących noclegi ze śniadaniem.

Instrukcja

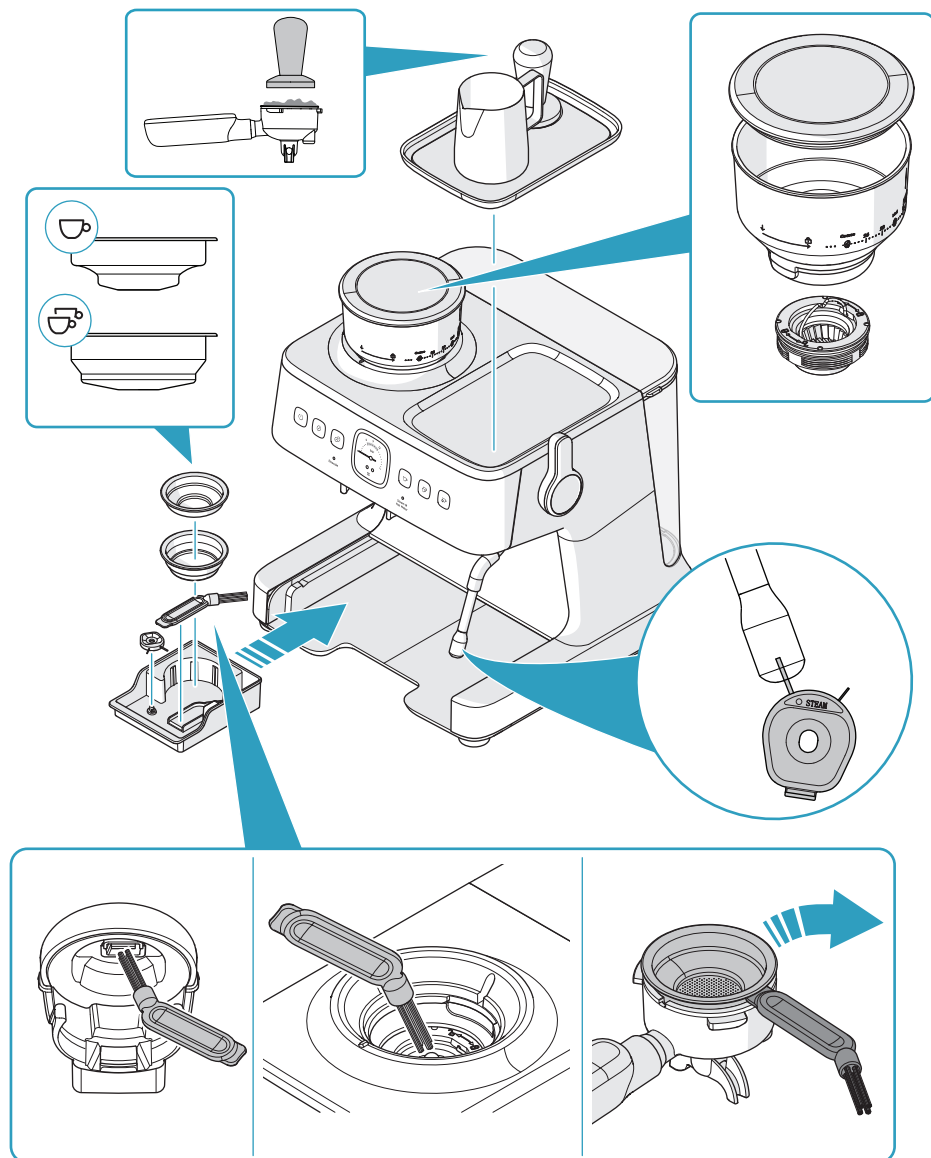
Opis produktu



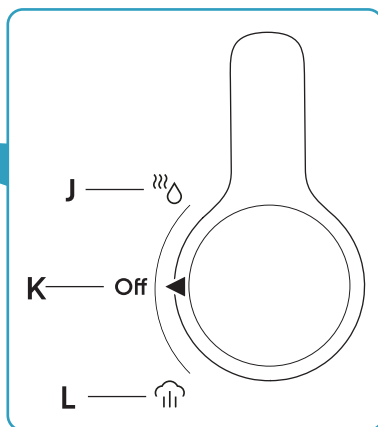
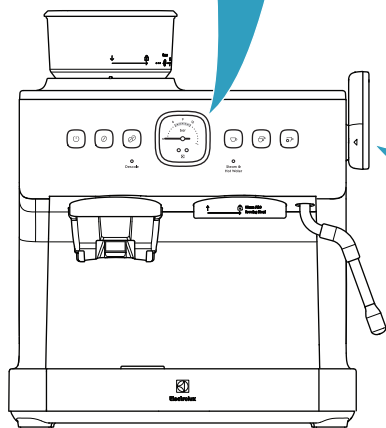
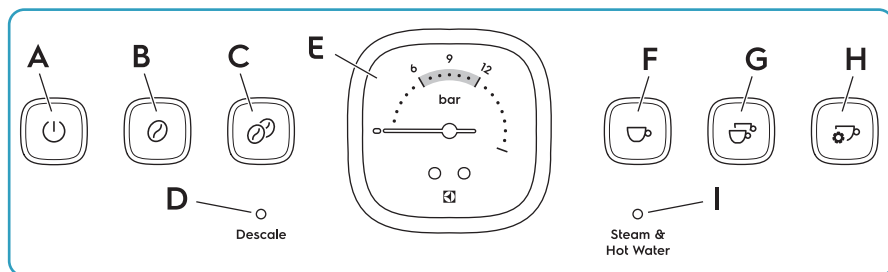
- A. Wymienny zasobnik na ziarna kawy
- B. Wymienne żarło górne
- C. Młynek do kawy zabezpieczony przed elektrycznością statyczną
- D. Uchwyt młynka PRO 58 mm
- E. Kolba PRO 58 mm
- F. Kosz filtra na jedną filiżankę PRO 58 mm
- G. Kosz filtra na dwie filiżanki PRO 58 mm
- H. Głowica zaparządzająca PRO 58 mm
- I. Miernik ciśnienia
- J. Różdzka pary i wrzątku
- K. Pokrętko pary i wrzątku

- L. Wymienny zbiornik wody
- M. Wymienny ociekacz z siatką
- N. Pływak ociekacza / wskaźnik poziomu wody
- O. Stopa antypoślizgowa
- P. Schowek na narzędzia
- Q. Szczoteczka do czyszczenia
- R. Szpilka do czyszczenia
- S. Podgrzewacz do filiżanek
- T. Taca akcesoriów
- U. Dzbanek na mleko 360 ml
- V. Ubijak PRO 58 mm

Rozmieszczenie i przegląd funkcji



Przegląd panelu sterowania



- A. Przycisk WŁ./WYŁ.
- B. Przycisk mielenia na jedną filiżankę
- C. Przycisk mielenia na dwie filiżanki
- D. Wskaźnik odkamieniania
- E. Miernik ciśnienia
- F. Przycisk jednej filiżanki espresso

- G. Przycisk dwóch filiżanek espresso
- H. Przycisk programu ręcznego espresso
- I. Wskaźnik pary i wrzątku
- J. Wrzątek
- K. WYŁ.
- L. Para

Manometr i ekstrakcja espresso

Idealna ekstrakcja espresso

Dobrej jakości espresso ma konsystencję ciepłego miodu i spływa w równym tempie z kolby. Zakres od 6 do 12 na mierniku ciśnienia (B) daje idealne ciśnienie parzenia. Pianka na samej górze osiąga kolor karmelu.

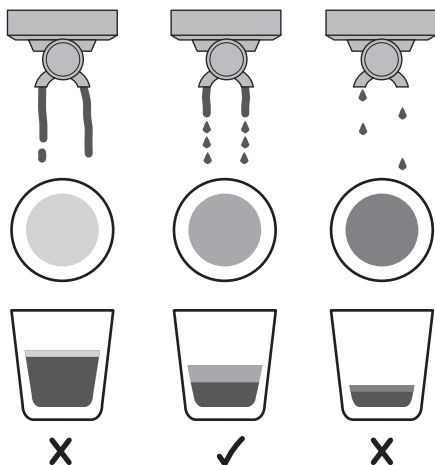
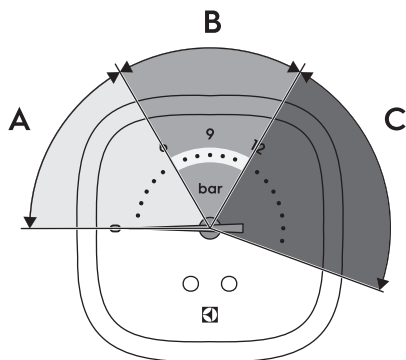
Zbyt niska ekstrakcja

Jeśli ciśnienie na mierniku ciśnienia spadnie poniżej 6 (A), espresso będzie spływać zbyt szybko, stanie się kwaśne, kwasowe i wodniste. Możliwe, że kawa była zbyt grubo zmielona, w kolbie było zbyt mało kawy, ziarna kawy były zbyt stare bądź zmielona kawa nie została dostatecznie sprasowana przy użyciu ubijaka.

Zbyt wysoka ekstrakcja

Jeśli ciśnienie na mierniku ciśnienia wzrośnie powyżej 12 (C), espresso będzie spływać zbyt wolno i stanie się gorzkie. Możliwe, że kawa była zbyt drobno zmielona, w kolbie było zbyt dużo kawy lub zmielona kawa była sprasowana zbyt mocno przy użyciu ubijaka.

Jeśli pomimo odpowiedniego dostosowania ustawień i siły ubijania jakość espresso nie wzrośnie, zapoznaj się z sekcją „Rozwiązywanie problemów” na stronie 294.

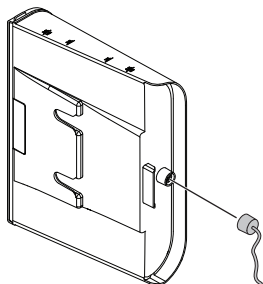


Przed pierwszym użyciem

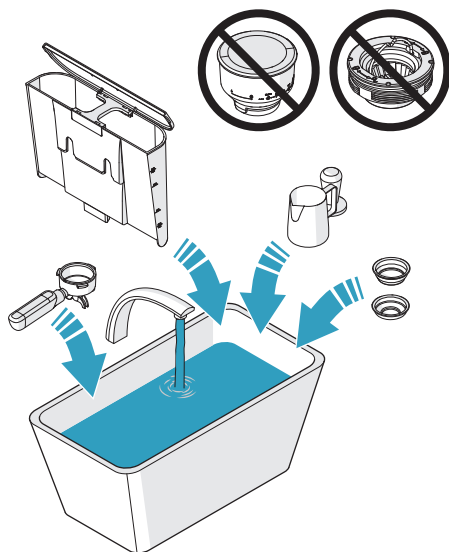
Zanim zaparzysz espresso przy użyciu ekspresu, koniecznie wyczyść i zainstaluj wszystkie części oraz wykonaj cały proces parzenia z samą wodą.

Przygotowanie i montaż wszystkich części

1. Wyjmij produkt z opakowania i upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte.
2. Połóż produkt na płaskiej powierzchni.
3. Wyjmij i wyrzuć czerwoną zatyczkę u podstawy zbiornika wody.



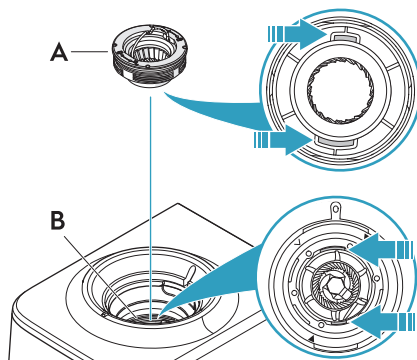
4. Wyczyść dzbanek na mleko, ubijak, kosze filtra, kolbę oraz zbiornik wody ciepłą wodą i łagodnym środkiem do zmywania:



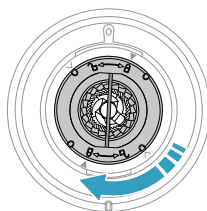
5. Wyczyść żarno górne i zasobnik na ziarna kawy szczoteczką do czyszczenia.

UWAGA: Nie czyść żarna górnego ani zasobnika na ziarna kawy wodą.

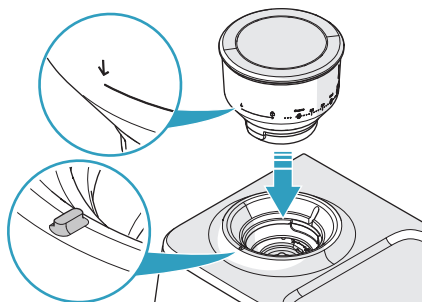
6. Przytrzymaj żarno górne przy uchwycie i włóż je do kołnierza młynka. Upewnij się, że żarno górne (A) przylega równo do powierzchni kołnierza młynka (B).



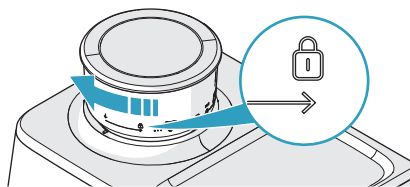
7. Obracaj żarnem górnym w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować, po czym opuść uchwyt.



8. Wyrównaj strzałkę w DÓŁ na zasobniku na ziarna kawy z oznaczeniem na przedniej krawędzi młynka do kawy.

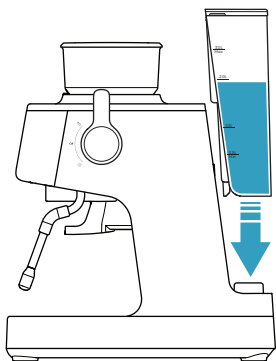


9. Dociśnij ostrożnie zasobnik na ziarna kawy do dołu i obracaj nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do zablokowania.



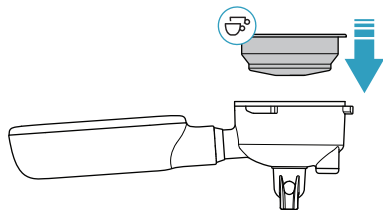
10. Upewnij się, że zbiornik wody jest czysty.

11. Napełnij zbiornik czystą zimną wodą i zainstaluj zbiornik.

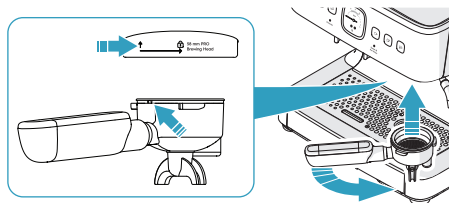


12. Włóż filtr wody do zbiornika wody, jeśli jest to konieczne.

13. Włóż kosz filtra na dwie filiżanki do kolby.



14. Wyrównaj kolbę ze strzałką DO GÓRY na głowicy zaparzalającej.

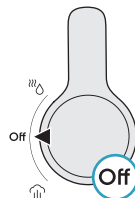


15. Włóż kolbę i dopasuj ją, aby płasko przylegała do głowicy zaparzalającej.

16. Przesuń uchwyt kolby w prawo do środka do pozycji blokady.

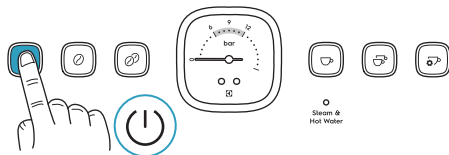
Uwaga: Podczas pierwszych kilku użycí kolby możesz napotkać opór przy obracaniu uchwytem.

17. Upewnij się, że pokrętko pary i wrzátku jest ustawione w pozycji WYŁ.

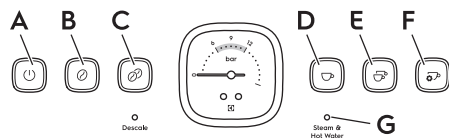


18. Podłącz produkt do zasilacza.

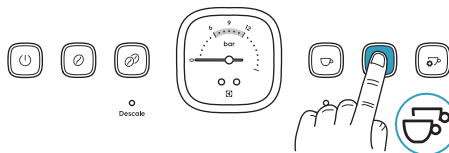
19. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.



20. Podczas rozruchu podświetlane są przyciski (A–C) oraz miga wskaźnik pary i wrzátku (G). Poczekaj na podświetlenie się na stałe wszystkich przycisków (A–F) oraz wskaźnika pary i wrzátku (G).



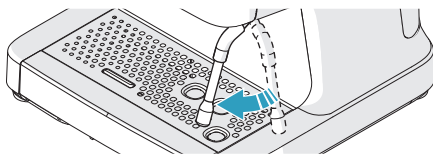
21. Naciśnij przycisk dwóch filiżanek espresso. Woda wypływa z głowicy zaparzalającej przez kosz filtra i kolbę.



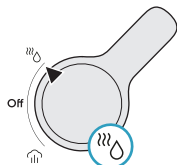
22. Poczekaj, aż woda przestanie wypływać.

Uwaga: Podczas pierwszego przepływu wody przez produkt może powstawać głośny dźwięk związany z wydostawaniem się powietrza na zewnątrz. Głośny dźwięk powinien ucichnąć po około 20 sekundach. Nie świadczy to o żadnym problemie.

23. Obracaj różdżką pary, aż dysza znajdzie się nad ociekaczem.

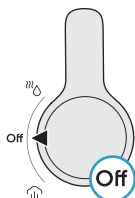


24. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji wrzątku. Wskaźnik pary i wrzątku będzie migał, a z dyszy będzie wypływał wrzątek.



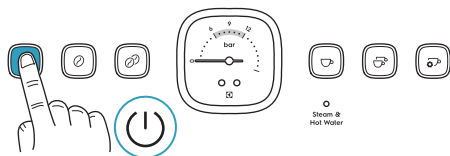
25. Daj wodzie wypływać przez 20 sek.

26. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji WYŁ.



27. Wyczyść kolbę i kosz filtra w ciepłej wodzie, po czym wysusz komponenty, zanim zaczniesz zaparzać kawę.

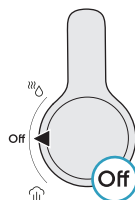
28. Aby wyłączyć produkt, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zgasną.



Uwaga: Produkt wyłączy się automatycznie po około 15 minutach bezczynności.

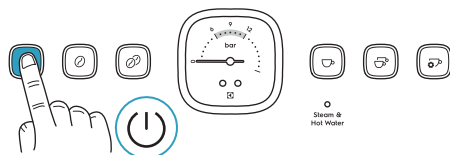
Aby wyłączyć urządzenie

1. Upewnij się, że pokrętko pary i wrzątku jest ustawione w pozycji WYŁ.

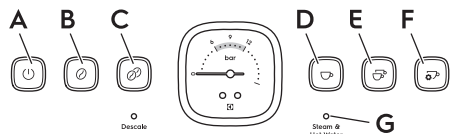


2. Podłącz produkt do zasilacza.

3. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.



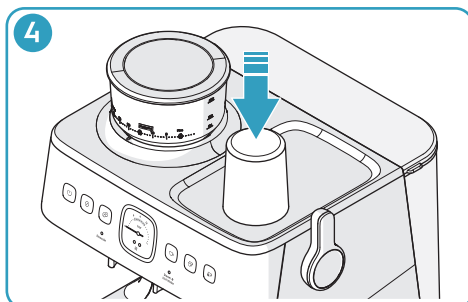
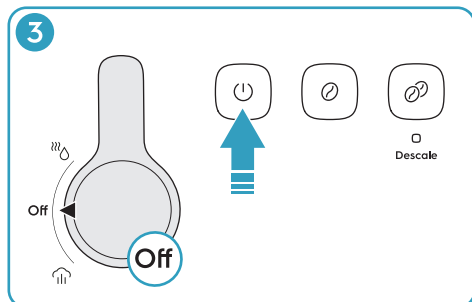
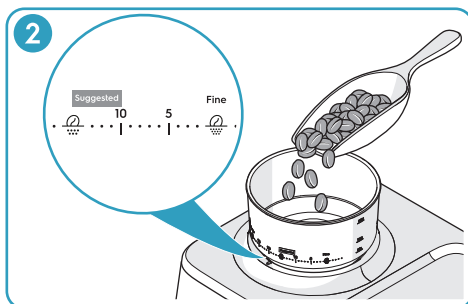
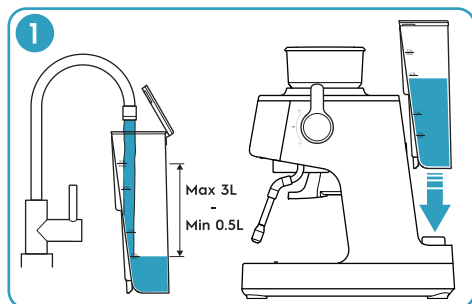
4. Podczas rozruchu podświetlane są przyciski (A–C) oraz miga wskaźnik pary i wrzątku (G). Poczekaj na podświetlenie się na stałe przycisków (D–F) oraz wskaźnika pary i wrzątku (G).



Po podświetleniu się na stałe wszystkich przycisków (A–F) oraz wskaźnika pary i wrzątku (G) produkt jest gotowy do pracy.

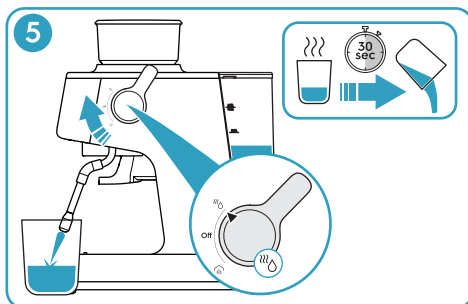
Codzienna obsługa

Parzenie kawy espresso



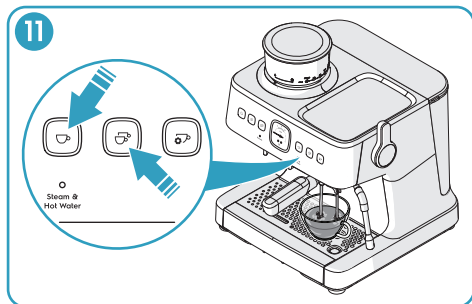
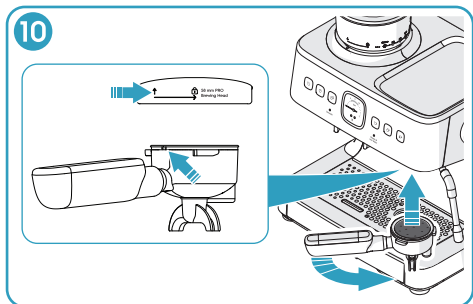
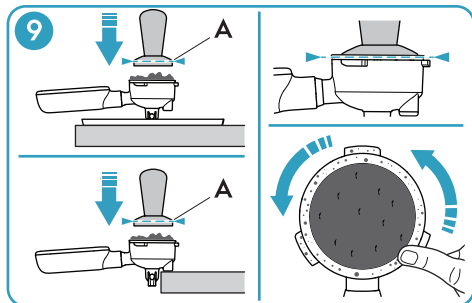
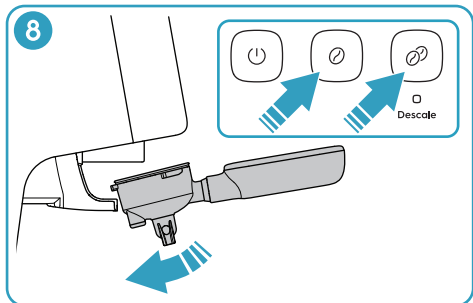
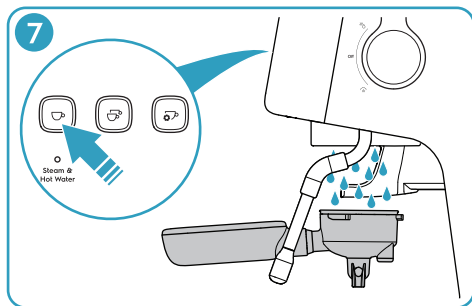
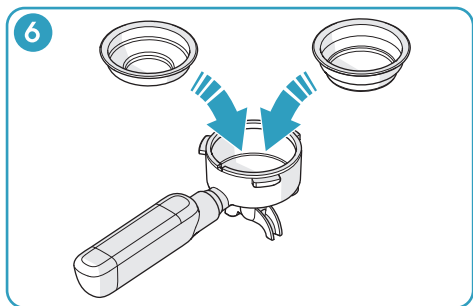
1. Napełnij zbiornik czystą zimną wodą. Upewnij się, że poziom wody nie przekracza oznaczenia 3 L. Zainstaluj zbiornik wody.
2. Wsyp świeżo palone ziarna kawy do zasobnika na ziarna kawy i zainstaluj pokrywę. Obracaj zasobnikiem na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż oznaczenie na przedniej krawędzi młynka do kawy znajdzie się pomiędzy oznaczeniami 10 i 15 na zasobniku na ziarna kawy.

UWAGA: Nie wsypuj zbyt dużo ziaren kawy. Ziarna kawy, które pozostają w zasobniku na ziarna kawy przez długi czas, mogą zawilgotnieć, co wpłynie na mielenie i smak.



3. Włącz produkt.
 - a. Upewnij się, że pokrętło pary i wrzątku jest ustawione w pozycji WYŁ.
 - b. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.
4. Aby nagrzać filiżankę na podgrzewaczu do filiżanek, zdejmij tackę i postaw filiżankę na podgrzewaczu do filiżanek.

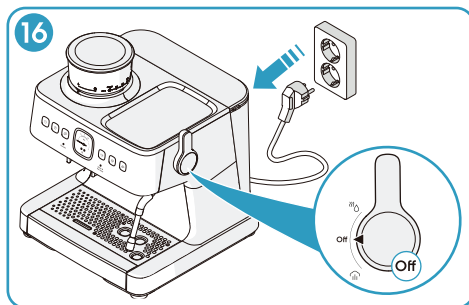
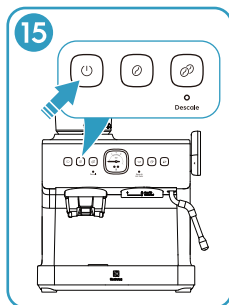
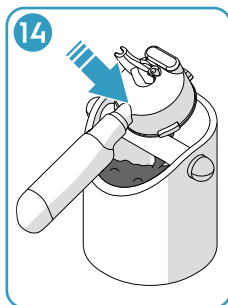
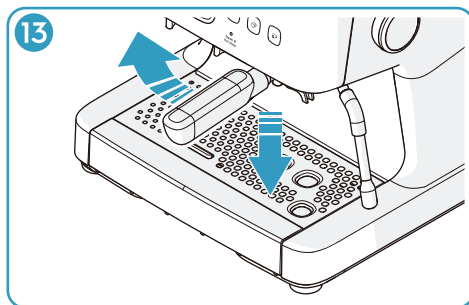
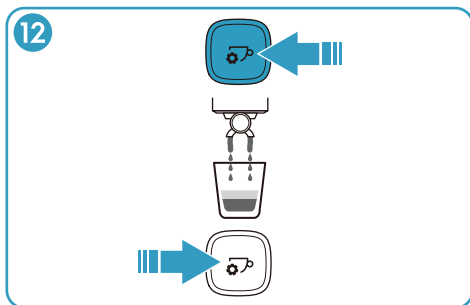
5. Aby nagrzać filiżankę z wrzątkiem, wykonaj poniższe kroki:
 - a. Postaw filiżankę pod różdżką pary.
 - b. Ustaw pokrętło pary i wrzątku w pozycji wrzątku, wlej kawę do filiżanki do poziomu ¼ i ustaw pokrętło w pozycji WYŁ.
 - c. Poczekaj 30 sekund, po czym opróżnij filiżankę.



6. Włóż kosz filtra na jedną lub dwie filiżanki do kolby.
7. Przytrzymaj kolbę pod głowicą zaparządzającą i naciśnij przycisk jednej filiżanki espresso. Gdy woda przestanie spływać, wysusz kosz filtra ściereczką.
8. Włóż kolbę do uchwyty młynka. Naciśnij przycisk mielenia na jedną lub dwie filiżanki. Naciśnięty przycisk mignie, a kosz filtra zostanie napełniony zmieloną kawą. Wyjmij kolbę z uchwyty młynka.

Uwaga: Aby zatrzymać proces mielenia przed automatycznym zatrzymaniem, naciśnij ponownie przycisk mielenia.

9. Trzymaj kolbę ze spodem przyłożonym do tacy akcesoriów lub oprzyj gumową część przy krawędzi kolby o krawędź blatu. Ubijaj zmieloną kawę przy użyciu ubijaka, aż krawędź górna (A) ubijaka zrówna się z krawędzią kolby. Usuń nadmiar zmielonej kawy z krawędzi kosza filtra.
10. Wyrównaj uchwyt kolby ze strzałką DO GÓRY na głowicy zaparządzającej. Dociśnij kolbę do góry do głowicy zaparządzającej i przesun uchwyt w prawo do środka do pozycji blokady.
11. Postaw filiżankę na ociekaczu pod kolbą. Aby zrobić jedną lub dwie filiżanki espresso, naciśnij przycisk jednej lub dwóch filiżanek espresso. Naciśnięty przycisk mignie, a wstępnie ustawiona objętość kawy wleje się do filiżanki.



Uwaga: Ustawienie domyślnie jednej filiżanki espresso wynosi 40 ml. Ustawienie domyślnie dwóch filiżanek espresso wynosi 80 ml. Aby dowiedzieć się, jak zmienić ustawienia domyślne, zapoznaj się z sekcją „Aby dostosować objętość filiżanki espresso” na stronie 285.

Uwaga: Faktyczna objętość ekstrakcji zależy od typu ziaren kawy oraz grubości mielenia.

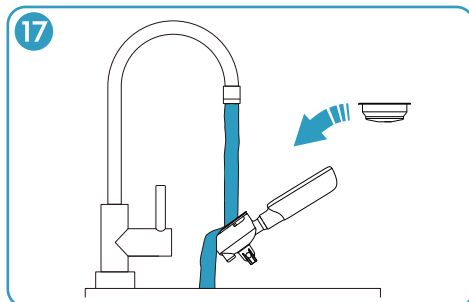
12. Aby zaparzyć espresso z ręcznie wybraną objętością, naciśnij przycisk programu ręcznego espresso. Przycisk mignie, a kawa będzie wlewać się do filiżanki do ponownego naciśnięcia przycisku.

Uwaga: Jeśli nie naciśniesz przycisku ponownie, proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu objętości 250 ml.

13. Przesuń uchwyt kolby w lewo, a następnie opuść kolbę.

14. Usuń fusy z kosza filtra.

15. Aby wyłączyć produkt, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zgasną.

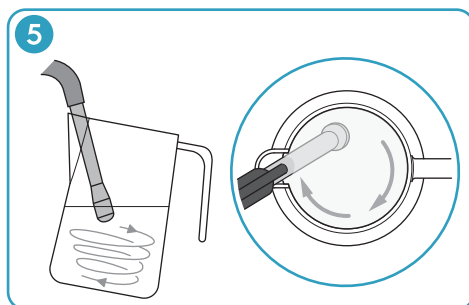
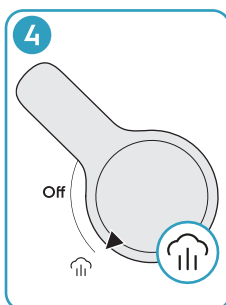
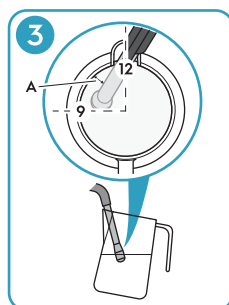
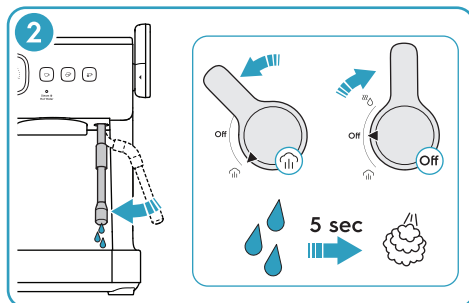
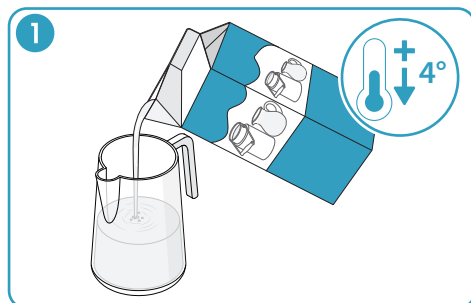


Uwaga: Produkt wyłączy się automatycznie po około 15 minutach bezczynności.

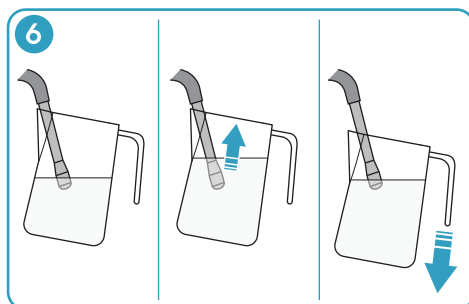
16. Upewnij się, że pokrętko pary i wrzątku jest ustawione w pozycji WYŁ. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

17. Wyczyść kosz filtra i kolbę. Zapoznaj się z sekcją „Za każdym razem po użyciu” na stronie 287.

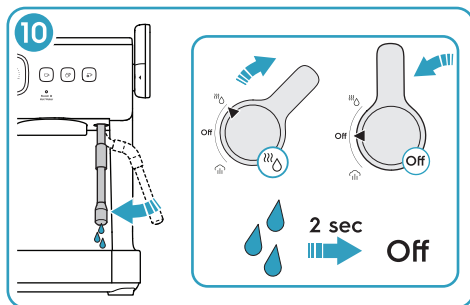
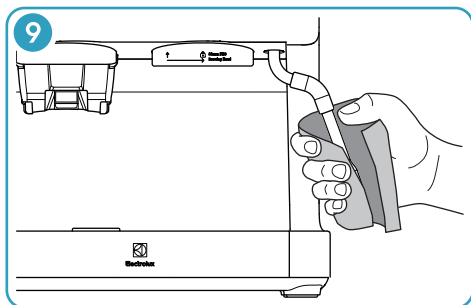
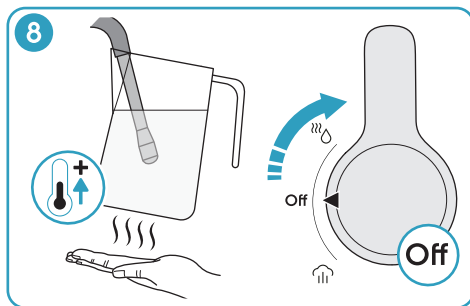
Spienianie mleka



1. Wlej do dzbanka na mleko schłodzone mleko pełnotłuste. W przypadku cappuccino sugerujemy 100 ml, a w przypadku latte 160 ml.
2. Przygotuj różdżkę pary.
 - a. Włącz produkt i ustaw różdżkę pary nad ociekaczem.
 - b. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji pary. Wskaźnik pary i wrzątku mignie. Uwalniaj parę przez około 5 sekund, aż z dyszy różdżki pary nie będzie wydostawała się woda.
 - c. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji WYŁ.
3. Włóż różdżkę pary do dzbanka na mleko.
 - a. Zanurz dyszę, aby znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka. Przyłóż dzióbek dzbanka do różdżki pary w położeniu na godzinę 12.
 - b. Obróć dzbanek na mleko w położeniu na godzinę 9, aż dysza będzie oddalona na szerokość palca (A) od krawędzi.
4. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji pary. Wskaźnik pary i wrzątku mignie oraz rozpocznie się spienianie.
5. Upewnij się, że w wyniku ustawienia różdżki pary mleko będzie obracało się w jednym kierunku od góry do dołu.



6. Gdy wzrośnie poziom mleka, opuść dzbanek na mleko tak, aby dysza pary znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka.
7. Gdy spienisz pożądaną ilość pianki z mleka, opuść dyszę pary tak, aby była w połowie drogi do dna.
8. Gdy spód dzbanka będzie parzący w dotyku, ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji WYŁ.

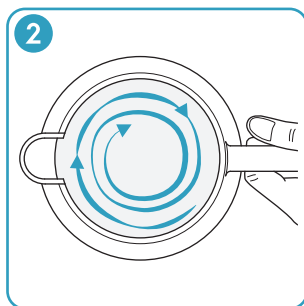
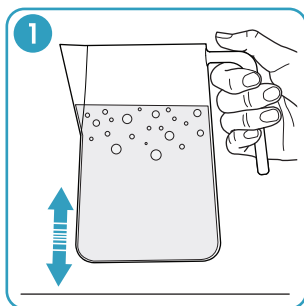


9. Zabierz dzbanek na mleko od różdżki pary oraz natychmiast wyczyść różdżkę pary i dyszę wilgotną gąbką lub ściereczką.

OSTRZEŻENIE: Nie dopuść do kontaktu różdżki pary ani dyszy ze skórą. Kontakt grozi oparzeniem.

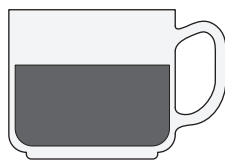
10. Ustaw różdżkę pary nad ociekaczem. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji wrzątku, poczekaj 2 sekundy, po czym usuń mleko, które dostało się do różdżki pary. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji WYŁ.

Wykonanie latte lub cappuccino



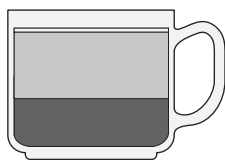
1. Popukaj spodem dzbanka na mleko o blat, aby uwolnić większe pęcherzyki powietrza.
2. Poruszaj dzbanek na mleko, aby mleko wymieszało się i uzyskało jedwabistą teksturę.
3. Dolej mleka do przygotowanego espresso jednym pewnym ruchem.

Rodzaje kaw



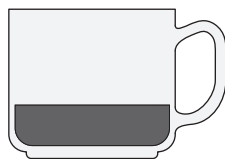
Espresso

Espresso to bardzo mocna kawa o pełnym smaku ze stabilną warstwą pianki na wierzchu. Możesz wybrać jedną lub dwie filiżanki espresso.



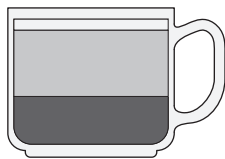
Flat white

Jedna lub dwie filiżanki espresso z 2/3 spienionego mleka przykryte warstwą pianki z mleka.



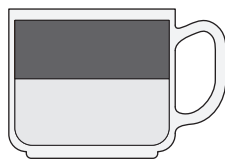
Ristretto

Ristretto to pół filiżanki wyjątkowo intensywnego espresso z bogatym posmakiem oraz cienką pianką na wierzchu.



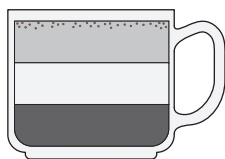
Latte

Jedna lub dwie filiżanki espresso z 3/4 spienionego mleka przykryte pianką z mleka na szerokość palca.



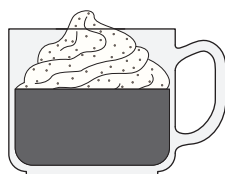
Americano

Jedna lub dwie filiżanki espresso z wrzątkiem. Najpierw wlej wrzątek, aby nie stracić pianki.



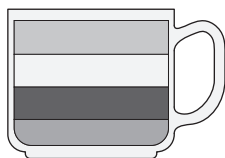
Cappuccino

Jedna lub dwie filiżanki espresso z 1/3 spienionego mleka przykryte 1/3 pianki z mleka. Wierzch posyp sproszkowaną czekoladą.



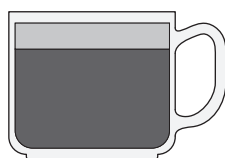
Con panna

Jedna lub dwie filiżanki espresso przyozdobione lekko ubitą śmietanką. Możesz posypać ją cynamonem lub sproszkowaną czekoladą.



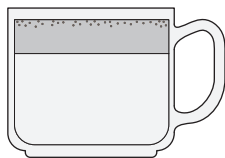
Mocha

Jedna lub dwie filiżanki espresso wymieszane z czekoladą pitną z 1/3 spienionego mleka przykryte 1/3 pianki z mleka.



Macchiato

Jedna lub dwie filiżanki espresso przykryte niewielką ilością zimnego lub spienionego mleka oraz odrobinką pianki z mleka.



Babyccino

Zero espresso, tylko spienione mleko przykryte pianką z mleka. Wierzch posyp sproszkowaną czekoladą.

Kawa mielona

Jeśli chcesz używać kawy mielonej, zadbaj o to, aby była świeżo zmielona i ciemno palona. Do kawy espresso polecamy kawę mieloną paloną typu francuskiego lub espresso. Kawa mielona utrzymuje aromat przez 7–8 dni, chyba że znajduje się w szczelnym pojemniku i przechowywana w chłodnym miejscu. Nie przechowuj kawy w lodówce ani w zamrażarce.

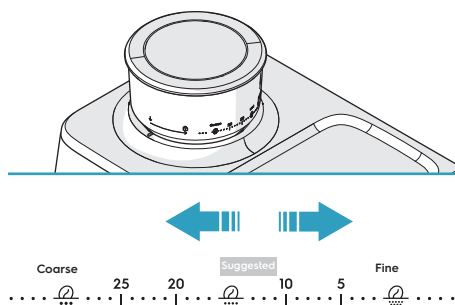
Zasadniczo nie polecamy kaw mielonych. Świeżo zmielona kawa ma lepsze właściwości zapachowe i zaparzysz z niej napój wyższej jakości.

Ustawienia i regulacje

Dostosowanie stopnia mielenia kawy

Po prawidłowej regulacji młynka zmielona kawa będzie przypominała wyglądem sól. W przypadku świeżo zmielonych ziaren kawy polecamy ustawienie 10–15, jednak typ i jakość ziaren kawy może wymagać dodatkowego dostosowania.

Obracaj zasobnikiem na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pożądanego ustawienia w zakresie 0–30. Im niższa wartość, tym drobniejsze mielenie. Im wyższa wartość, tym grubsze mielenie.



Jeśli zmielona kawa będzie zbyt drobna lub zbyt gruba, ponownie dostosuj ustawienia.

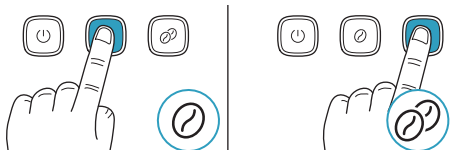
Dostosowanie ilości mielonej kawy

Oto ustawienia domyślne zmielonej kawy:

- Jedna filiżanka espresso: około 13 g zmielonej kawy.
- Dwie filiżanki espresso: około 19 g zmielonej kawy.

Uwaga: Faktyczna ilość zmielonej kawy zależy od typu ziaren kawy oraz grubości mielenia.

1. Włóż kolbę z koszem filtra na jedną lub dwie filiżanki do uchwyty młynka.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk mielenia na jedną lub dwie filiżanki. Po 3 sekundach wskaźnik drugiego przycisku mielenia zgaśnie i zacznie się mielenie.



3. Gdy ilość kawy będzie zadowalająca, zwolnij przycisk mielenia. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a nowa ilość zmielonej kawy zostanie zapisana.

Aby dostosować objętość filiżanki espresso

Oto ustawienia domyślne filiżanek espresso:

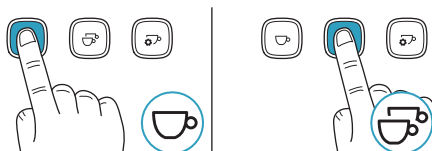
- Jedna filiżanka espresso: około 40 ml.
- Dwie filiżanki espresso: około 80 ml.

Oto dozwolone objętości:

- Jedna filiżanka espresso: 20–125 ml.
- Dwie filiżanki espresso: 20–200 ml.

Uwaga: Objętość ekstrakcji zależy od typu ziaren kawy oraz grubości mielenia.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk na jedną lub dwie filiżanki espresso. Po 3 sekundach wskaźnik drugiego przycisku espresso zgaśnie i zacznie się przepływ wody.



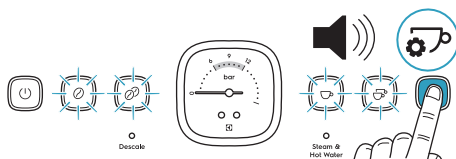
2. Gdy objętość będzie zadowalająca, zwolnij przycisk espresso. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a nowa objętość filiżanki espresso zostanie zapisana.

Aby dostosować temperaturę ekstrakcji kawy

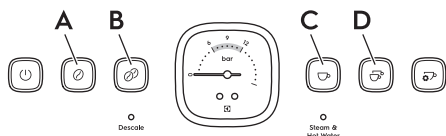
Domyślnie temperatura ekstrakcji kawy wynosi 92°C.

Możesz ustawić temperaturę w zakresie 90–96°C, a minimalna zmiana wynosi 2°C.

1. Włącz produkt.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk programu ręcznego espresso, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wskaźnik przycisku WŁ./WYŁ. zgaśnie, a wskaźniki pozostałych przycisków będą podświetlone lub będą migać.



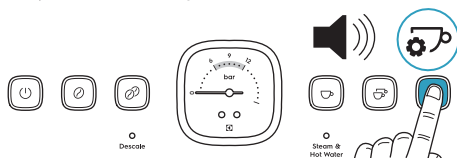
3. Ustaw pożądaną temperaturę, naciskając odpowiedni przycisk. Po naciśnięciu przycisk mignie.



- Naciśnij przycisk mielenia na jedną filiżankę (A), aby ustawić temperaturę do 90°C.
- Naciśnij przycisk mielenia na dwie filiżanki espresso (B), aby ustawić temperaturę do 92°C.
- Naciśnij przycisk jednej filiżanki espresso (C), aby ustawić temperaturę do 94°C.
- Naciśnij przycisk dwóch filiżanki espresso (D), aby ustawić temperaturę do 96°C.

Uwaga: Wyższe temperatury zwiększają gorycz i zmniejszają kwasowość. Niższe temperatury zmniejszają gorycz i zwiększają kwasowość.

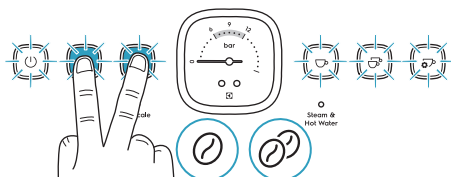
- Naciśnij przycisk programu ręcznego espresso. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a produkt przejdzie do trybu standardowego.



Uwaga: Jeśli nie naciśniesz przycisku, produkt automatycznie wróci do trybu standardowego po 10 sekundach.

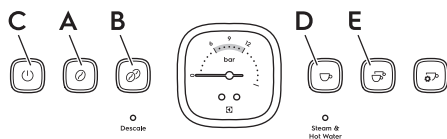
Aby przywrócić ustawienia fabryczne

- Naciśnij i przytrzymaj przyciski mielenia na jedną filiżankę oraz dwie filiżanki jednocześnie, aby przejść do trybu przywracania ustawień fabrycznych. Wszystkie przyciski zaczną migać.



- Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, zwolnij przyciski mielenia.

- Aby przywrócić wszystkie ustawienia fabryczne przycisku mielenia na jedną filiżankę (A) lub przycisku mielenia na dwie filiżanki (B), wykonaj poniższe kroki:



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk mielenia (A) lub (B) przez 3 sekundy, aż zgaśnie każdy przycisk poza naciśniętym przyciskiem mielenia, który następnie migie 3 razy i zostanie podświetlony na stałe.
 - Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, zwolnij naciśnięty przycisk. Wszystkie przyciski zaczną migać.
 - Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. (C). Przywrócone zostaną ustawienia domyślne, a produkt przejdzie do trybu standardowego.
- Aby przywrócić wszystkie ustawienia fabryczne przycisku jednej filiżanki espresso (D) lub przycisku dwóch filiżanek espresso (E), wykonaj poniższe kroki:
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk espresso (D) lub (E) przez 3 sekundy, aż zgaśnie każdy przycisk poza naciśniętym przyciskiem espresso, który następnie migie 3 razy i zostanie podświetlony na stałe.
 - Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, zwolnij naciśnięty przycisk. Wszystkie przyciski zaczną migać.
 - Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. (C). Przywrócone zostaną ustawienia domyślne, a produkt przejdzie do trybu standardowego.
 - Aby przywrócić wszystkie ustawienia fabryczne, wykonaj poniższe kroki:
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. (C). Wskaźniki wszystkich pozostałych przycisków zgasną.
 - Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, zwolnij przycisk WŁ./WYŁ. Przywrócone zostaną wszystkie ustawienia domyślne, a produkt przejdzie do trybu standardowego.

Uwaga: Jeśli nie naciśniesz przycisku, produkt automatycznie wróci do trybu standardowego po 10 sekundach.

Czyszczenie i konserwacja - Ekspres do espresso

Proces zaparzania espresso obejmuje ekstrakcję olejków aromatycznych ze zmielonej kawy. Pozostałości zmielonej kawy i olejki aromatyczne gromadzą się w urządzeniu, co wpływa na smak i działanie ekspresu do espresso.

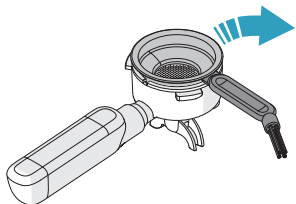
Przepuszczenie wody przez głowicę zaparzającą i różdżkę pary przed zaparzeniem oraz po zaparzeniu to najprostszy sposób utrzymywania ekspresu do espresso w czystości.

Za każdym razem przed użyciem

- Przepuść wodę przez głowicę zaparzającą. Zapoznaj się z sekcją „Parzenie kawy espresso” na stronie 280.

Za każdym razem po użyciu

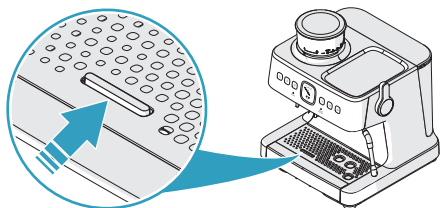
1. Po spienieniu mleka natychmiast przepłucz różdżkę pary, ustawiając pokrętkę w pozycji wrzątku na 1–2 sek., po czym wyczyść ją wilgotną gąbką lub ściereczką. Zapoznaj się z sekcją „Spienianie mleka” na stronie 282.
2. Wyjmij kosz filtra z kolby końcówką szczoteczki do czyszczenia.



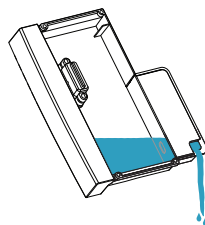
3. Wyczyść kosz filtra, kolbę i dzbanek na mleko ciepłą wodą.

UWAGA: Tylko kosze filtra i dzbanek na mleko można myć w zmywarce.

4. Sprawdź pływak ociekacza. Jeśli znajduje się nad powierzchnią ociekacza, musisz opróżnić ociekacz.



- a. Wyjmij ociekacz.
- b. Opróżnij ociekacz.

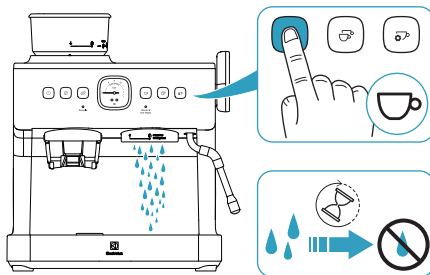


- c. Wymyj ociekacz i siatkę ciepłą wodą.
5. Sprawdź zbiornik wody. W razie potrzeby wymyj komponent ciepłą wodą.

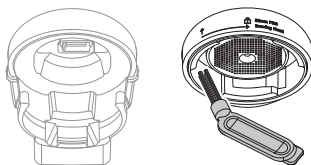
Co tydzień

Płukanie i czyszczenie głowicy zaparzającej

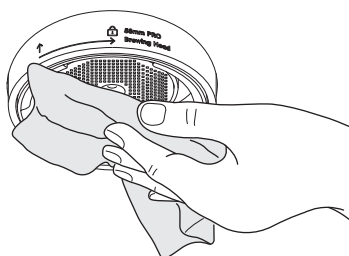
1. Naciśnij przycisk jednej filiżanki espresso i poczekaj, aż woda przestanie wypływać.



2. Usuń zmieloną kawę z powierzchni wewnętrznej i uszczelki silikonowej szczoteczką do czyszczenia.



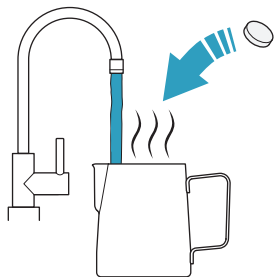
3. Wyczyść głowicę zaparzającą wilgotną ściereczką.



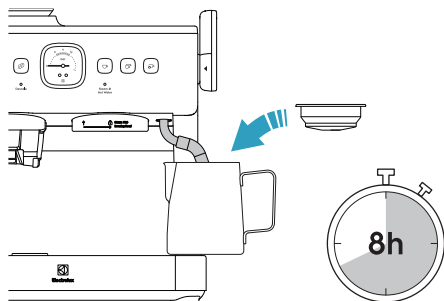
Co 2–3 miesiące

Do czyszczenia różdżki pary i koszy filtra zastosuj roztwór odkamieniający (więcej informacji znajdziesz na stronie 293).

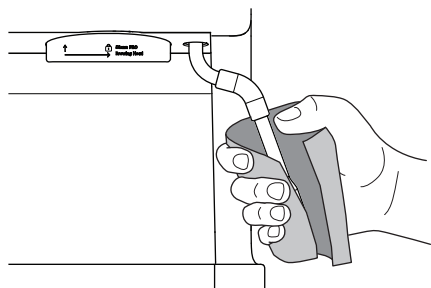
1. Wlej do dzbanka na mleko ciepłą wodę i roztwór odkamieniający.



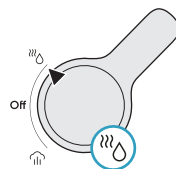
2. Włóż kosze filtra do dzbanka na mleko.



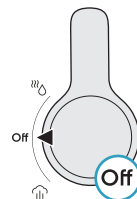
3. Włóż różdżkę pary do dzbanka na mleko, po czym odstaw dzbanek na mleko na ociekacz.
4. Poczekaj 8 godz.
5. Zdejmij i opróżnij dzbanek na mleko. Płucz dzbanek na mleko do usunięcia wszystkich pozostałości po roztworze odkamieniającym.
6. Wycieraj różdżkę pary mokrą gąbką lub ściereczką do usunięcia wszystkich pozostałości po roztworze odkamieniającym.



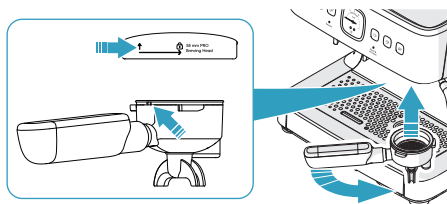
7. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji wrzątku oraz przepuszczaj wodę przez różdżkę pary przez 40 sekund.



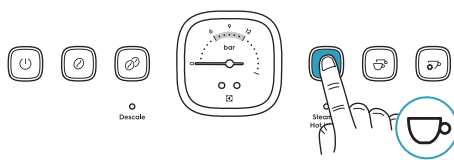
8. Ustaw pokrętko pary i wrzątku w pozycji WYŁ.



9. Zainstaluj kosz litra na jedną filiżankę w kolbie i włóż kolbę do głowicy zaparządzającej.



10. Naciśnij przycisk jednej filiżanki espresso, aby przepuścić wodę przez kosz filtra.



11. Gdy przepływ wody zatrzyma się, wyjmij kolbę i powtórz procedurę w przypadku kosza filtra na dwie filiżanki.

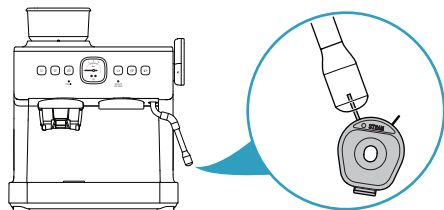
W razie potrzeby

1. Wyłącz produkt i odłącz zasilanie.
2. Poczekaj, aż produkt ostygnie, i dopiero wtedy zacznij czyścić.
3. Wyczyść powierzchnie zewnętrzne wilgotną ściereczką.
4. Regularnie czyść zbiornik wody, zasobnik na ziarna kawy oraz ociekacz i siatkę.

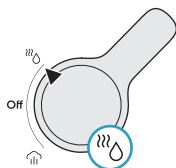
UWAGA: Nigdy nie używaj żrących ani ściernych środków do czyszczenia, a także nigdy nie zanurzaj produktu w cieczach.

UWAGA: Tylko kosze filtra i dzbanek na mleko można myć w zmywarce.

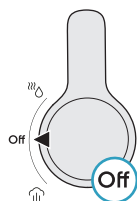
5. Wsuń szpilkę do czyszczenia przez otwór w dyszy różdżki pary.



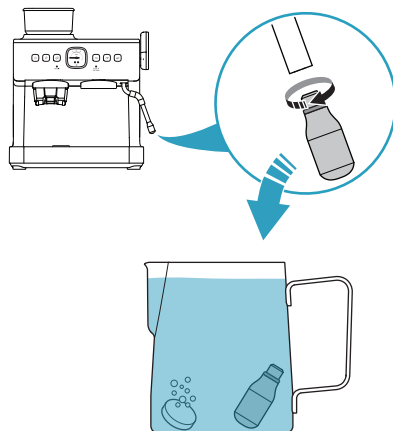
6. Ustaw pokrętkę pary i wrzątku w pozycji wrzątku oraz przepuszczaj wodę przez różdżkę pary przez 40 sekund.



7. Ustaw pokrętkę pary i wrzątku w pozycji WYŁ.



8. Jeśli nie uda się usunąć zatoru, zdejmij dyszę różdżki pary i wyczyść ją roztworem odkamieniającym (więcej informacji znajdziesz na stronie 293).



Czyszczenie i konserwacja - Młynek do kawy

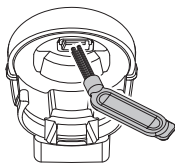
Żarna stożkowe służą do mielenia ziaren kawy do pożądanej grubości, aby ekstrakcja espresso przebiegała zgodnie z przewidywaniami.

System zabezpieczający przed elektrycznością statyczną zapobiega wydostawaniu się zmielonej kawy poza kosz filtra podczas mielenia.

Pozostałości zmielonej kawy i olejki aromatyczne gromadzą się w urządzeniu, co wpływa na smak napoju i działanie młynka zintegrowanego.

Co tydzień lub przynajmniej raz na dwa tygodnie

1. Usuń pozostałą zmieloną kawę z uchwyty młynka i wylotu młynka szczoteczką do czyszczenia.



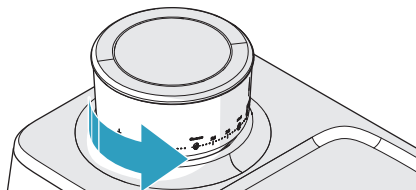
2. Wyczyść uchwyt młynka i wylot młynka wilgotną gąbką lub ściereczką, po czym wytrzyj suchą ściereczką.

Co 1–2 miesiące

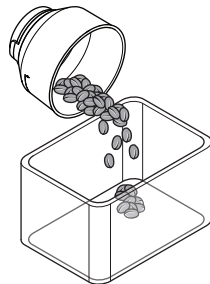
Jeśli używasz młynka codziennie, czyść żarna, aby cieszyć się maksymalną wydajnością młynka zintegrowanego. Regularne czyszczenie powinno wyrównać efekty mielenia, co jest szczególnie ważne w przypadku mielenia ziaren kawy do espresso.

UWAGA: Nigdy nie używaj żrących ani ściernych środków do czyszczenia, a także nigdy nie zanurzaj produktu w cieczach.

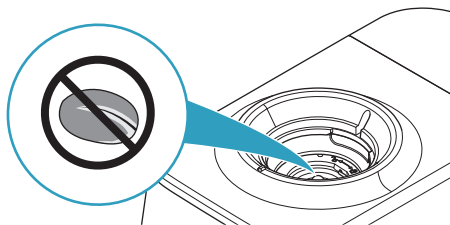
1. Spisz bieżące ustawienia mielenia. Dzięki temu po czyszczeniu bez trudu przywrócisz te same ustawienia.
2. Obracaj zasobnikiem na ziarna kawy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować.



3. Zdejmij zasobnik na ziarna kawy i przełóż pozostałe ziarna kawy do szczelnego pojemnika.



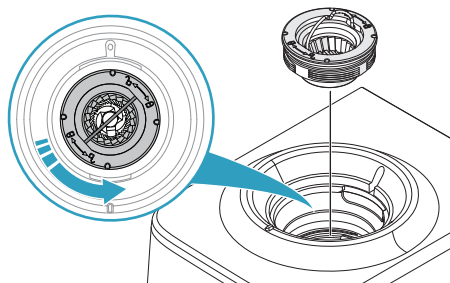
4. Wyczyść zasobnik na ziarna kawy szczoteczką do czyszczenia.
5. Usuń pozostałe ziarna kawy z żarna górnego.



6. Zainstaluj pusty zasobnik na ziarna kawy i naciśnij przycisk mielenia na jedną lub dwie filiżanki. Jeśli nie jest podawana zmielona kawa, żarno górne jest puste.

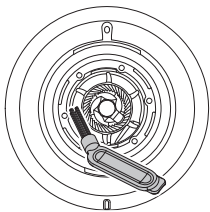
Uwaga: Bez zainstalowanego zasobnika na ziarna kawy migają przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki kawy, a młynek nie działa.

7. Wyłącz produkt i odłącz zasilanie.
8. Zdejmij zasobnik na ziarna kawy.
9. Unieś uchwyt żarna górnego.
10. Obracaj żarnami górnymi w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, po czym wyciągnij komponent z kołnierza młynka.

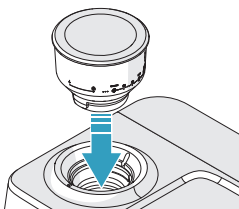


UWAGA: Nie czyść żarna górnego wodą.

11. Wyczyść części i powierzchnie w komorze młynka oraz kołnierz młynka szczoteczką do czyszczenia.

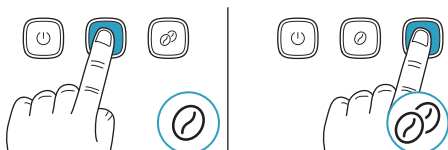


12. Nie instaluj żarna górnego, a jedynie pusty zasobnik na ziarna kawy.



13. Podłącz zasilacz i włącz produkt.

14. Naciśnij przycisk mielenia na jedną lub dwie filiżanki.

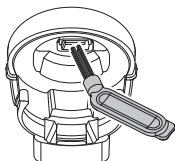


Jeśli w młynku jest zmielona kawa, usuń ją szczoteczką do czyszczenia. Powtórz czynność, jeśli po naciśnięciu przycisku mielenia na zewnątrz będzie wydostawała się zmielona kawa.

UWAGA: Nie wlewaj wody ani innych cieczy do komory młynka.

15. Wyłącz produkt i odłącz zasilanie.

16. Usuń pozostałą zmieloną kawę z uchwytu młynka i wylotu młynka szczoteczką do czyszczenia.



17. Wyczyść uchwyt młynka i wylot młynka wilgotną gąbką lub ściereczką, po czym wytrzyj suchą ściereczką.

18. Zdejmij zasobnik na ziarna kawy i zainstaluj żarno górne. Upewnij się, że żarno górne przylega równo do powierzchni kołnierza młynka.

UWAGA: Jeśli żarno górne zostanie zainstalowane nieprawidłowo, młynek będzie mielił na grubo.

19. Zainstaluj zasobnik na ziarna kawy.

Uwaga: Bez zainstalowanego zasobnika na ziarna kawy migają przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki kawy, a młynek nie działa.

20. Przetaw zasobnik na ziarna kawy do spisanego ustawienia mielenia.

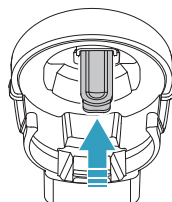
Uwaga: Możliwe, że po czyszczeniu zmieniło się optymalne ustawienie mielenia. Aby znaleźć optymalne ustawienie mielenia, zapoznaj się z sekcją „Dostosowanie stopnia mielenia kawy” na stronie 285.

Co 2–3 miesiące

Jeśli używasz młynka codziennie, czyść zasobnik na ziarna kawy w trosce o najlepszą wydajność.

Uwaga: Bez zainstalowanego zasobnika na ziarna kawy migają przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki kawy, a młynek nie działa.

1. Wyczyść powierzchnie wewnętrzne młynka od spodu szczoteczką do czyszczenia.



2. Wyczyść żarna, kołnierz młynka, komorę młynka i wylot młynka. Zapoznaj się z sekcją „Co 1–2 miesiące” na stronie 290.

Odkamienianie

W wyniku regularnej eksploatacji w ekspresie do espresso mogą nagromadzić się złoże minerałów, dlatego co jakiś czas konieczne jest odkamienianie. Najlepiej odkamieniaj ekspres do espresso co 4–6 miesięcy, chociaż częstotliwość zależy od twardości wody i intensywności eksploatacji.

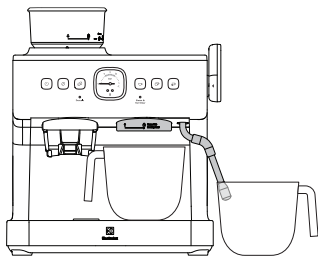
Przypomnienie o odkamienianiu

Gdy produkt zarejestruje pobór 15 litrów wody, podświetlony zostanie wskaźnik odkamieniania. Wskaźnik odkamieniania pozostanie włączony do końca procedury odkamieniania. Możesz wyłączyć przypomnienie o odkamienianiu i ponownie uruchomić monitorowanie zużycia wody, przywracając wszystkie ustawienia fabryczne. Zapoznaj się z sekcją „Aby przywrócić ustawienia fabryczne” na stronie 286.

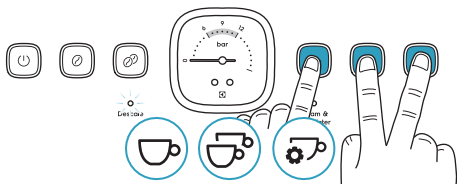
Uwaga: Jeśli procedura odkamieniania nie zostanie zakończona lub zatrzyma się na jednym z etapów, konieczne będzie uruchomienie procedury od początku.

Jak przeprowadzić procedurę odkamieniania

1. Przygotuj roztwór odkamieniający. Zapoznaj się z sekcją „Przygotowywanie roztworu odkamieniającego” na stronie 293.
2. Wlej do zbiornika wody roztwór odkamieniający i zainstaluj zbiornik wody.
3. Ustaw pojemnik 1 l pod głowicą zaparządzającą.



4. Ustaw drugi pojemnik 1 l pod różdżką pary.
5. Włącz produkt.
6. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski jednej filiżanki, dwóch filiżanek oraz programu ręcznego espresso.



7. Poczekaj na mignięcie wskaźnika odkamieniania, podświetlenie na stałe przycisku WŁ./WYŁ. oraz wskaźnika pary i wrzółtu oraz zgaśnięcie pozostałych przycisków. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i produkt zacznie działać w trybie odkamieniania.

Uwaga: Jeśli procedura odkamieniania nie rozpocznie się w ciągu 1 minuty, produkt wróci do trybu standardowego.

Uwaga: Procedurę odkamieniania możesz anulować w dowolnej chwili przyciskiem WŁ./WYŁ. Jednak, jeśli procedura odkamieniania nie zostanie zakończona, wskaźnik odkamieniania pozostanie podświetlony.

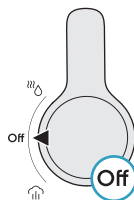
8. Ustaw pokrętkę pary i wrzółtu w pozycji pary. Zacznie migać przycisk WŁ./WYŁ. oraz wskaźnik pary i wrzółtu.



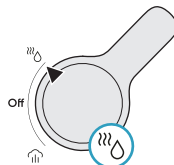
9. Pozostaw pracującą pompę na 2 minuty. Gorąca woda ze roztworem odkamieniającym będzie przepływać od głowicy zaparządzającej i różdżki pary, a pompa będzie wydawać dźwięki.

Uwaga: Jeśli procedura nie będzie kontynuowana w ciągu 5 minut po zatrzymaniu pompy, produkt wróci do trybu standardowego, jednak wskaźnik pary i wrzółtu będzie migał z powodu pokrętki ustawionego w pozycji pary.

10. Gdy produkt wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk WŁ./WYŁ. zostanie podświetlony na stałe, ustaw pokrętkę pary i wrzółtu w pozycji WYŁ. Wskaźnik pary i wrzółtu zostanie podświetlony na stałe.



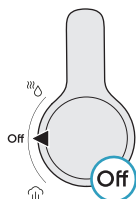
11. Wyjmij zbiornik wody i płucz pod bieżącą ciepłą wodą, aż usuniesz do końca pozostały wewnątrz roztwór odkamieniający.
12. Napełnij zbiornik czystą wodą.
13. Opróżnij i wyczyść pojemniki 1 l, po czym włóż je ponownie pod głowicę zaparządzającą i różdżkę pary.
14. Ustaw pokrętkę pary i wrzółtu w pozycji wrzółtu. Zacznie migać przycisk WŁ./WYŁ. oraz wskaźnik pary i wrzółtu.



15. Pozostaw pracującą pompę na 2 minuty. Gorąca woda będzie wypływać z głowicy zaparzącej i różdżki pary, a pompa będzie wydawać dźwięki.

Uwaga: Jeśli procedura nie będzie kontynuowana w ciągu 5 minut po zatrzymaniu pompy, produkt wróci do trybu standardowego, jednak wskaźnik pary i wrzątku będzie migał z powodu pokrętki ustawionego w pozycji wrzątku.

16. Gdy produkt wyemituje sygnał dźwiękowy, wskaźnik odkamieniania zgaśnie, a przycisk WŁ./WYŁ. zostanie podświetlony na stałe, ustaw pokrętkę pary i wrzątku w pozycji WYŁ. Procedura odkamieniania zakończy się, a produkt przejdzie do trybu standardowego.

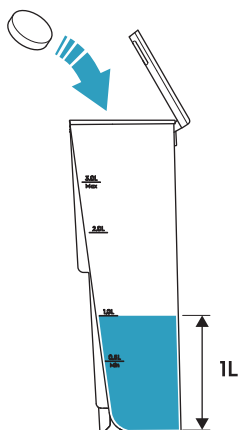


Przygotowywanie roztworu odkamieniającego

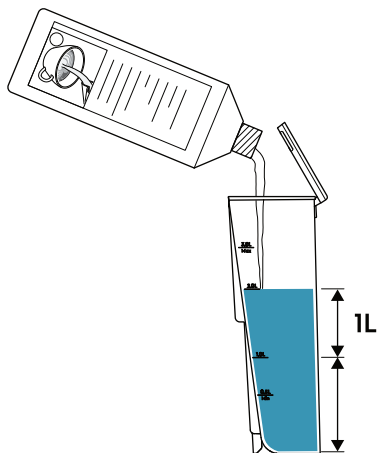
Możesz używać dowolnego z 3 wymienionych roztworów odkamieniających:

- Tabletkę do czyszczenia ekspresu rozpuszczoną w wodzie.
- Odkamieniacz do ekspresu.
- Roztwór octu białego lub kwasu cytrynowego z ciepłą wodą.

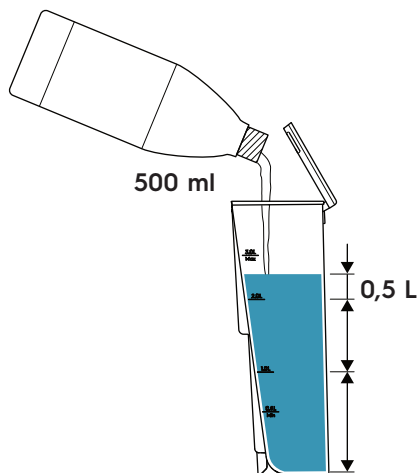
1. Przygotuj roztwór odkamieniający w pojemniku 1 l.
2. W przypadku tabletek do czyszczenia ekspresu, wykonaj poniższe kroki:



- a. Wlej do pojemnika 1 l ciepłej wody.
 - b. Wrzuć 1 tabletkę do czyszczenia ekspresu i poczekaj, aż się w pełni rozpuści (postępuj zgodnie z instrukcjami wybranego produktu do czyszczenia ekspresu).
3. W przypadku odkamieniacza do ekspresu wykonaj poniższe kroki:



- a. Wlej do pojemnika 1 l ciepłej wody.
 - b. Wlej odkamieniacz do ekspresu i poczekaj, aż składniki się wymieszają. (Postępuj zgodnie z instrukcjami wybranego produktu do czyszczenia ekspresu.)
4. W przypadku roztworu octu białego lub kwasu cytrynowego wykonaj poniższe kroki:



- a. Wlej do pojemnika 500 ml ciepłej wody i 500 ml octu białego lub wlej 1 l ciepłej wody i wsyp 50 g kwasu cytrynowego.
- b. Wymieszaj składniki.

Rozwiązywanie problemów

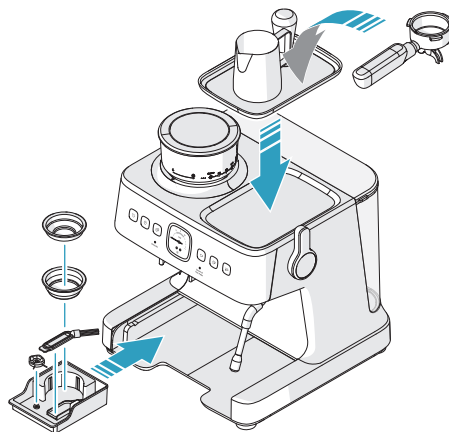
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Żaden wskaźnik na panelu sterowania nie jest podświetlony.	Wtyczka nie jest podłączona.	Podłącz wtyczkę do zasilacza.
Produkt odtwarza ciągle sygnały dźwiękowe.	Pokrętło pary i wrzątku nie jest ustawione w pozycji WYŁ. po włączeniu produktu.	Ustaw pokrętło pary i wrzątku w pozycji WYŁ.
	Funkcja pary lub wrzątku była używana zbyt długo.	
Podczas rozruchu produkt tyka, a po zaparzeniu syczy.	Działa zawór regulujący ciśnienie.	Nie musisz podejmować żadnych działań.
Przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki migają szybko jednocześnie. Po naciśnięciu przycisku mielenia usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe.	Zasobnik na ziarna kawy nie został zainstalowany.	Zainstaluj zasobnik na ziarna kawy.
Przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki migają szybko na zmianę. Po naciśnięciu przycisku mielenia usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe.	Młynek był używany przez ponad 3 minuty w ciągu ostatnich 6 minut.	Poczekaj 6 minut.
Przyciski mielenia na jedną i dwie filiżanki podświetlają się i gasną szybko 3 razy. Po naciśnięciu przycisku mielenia usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe.	W młynku powstał zator.	Wyczyść młynek. Zapoznaj się z sekcją „Co 2–3 miesiące” na stronie 291. Jeśli czyszczenie młynka nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Electrolux.
	Silnik zatrzymał się, gdyż natężenie nieoczekiwanie wzrosło.	
Młynek działa, ale zmielona kawa pozostaje w środku.	W młynku powstał zator lub zamiast ziaren kawy znajduje się tam zmielona kawa.	Wyczyść młynek. Zapoznaj się z sekcją „Co 2–3 miesiące” na stronie 291.
Podczas mielenia z kosza filtra wydostaje się zmielona kawa.	W młynku powstał zator.	Wyczyść młynek. Zapoznaj się z sekcją „Co 2–3 miesiące” na stronie 291.
Po mieleniu w koszu filtra jest nieodpowiednia ilość zmielonej kawy.	W młynku powstał zator.	Wyczyść młynek. Zapoznaj się z sekcją „Co 2–3 miesiące” na stronie 291.
Urządzenie odtwarza 5 sygnałów dźwiękowych, a wszystkie przyciski migają.	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiornik wody i poczekaj 1 minutę.
	Woda nie przechodzi przez kosz filtra z powodu zbyt dużej ilości zmielonej kawy, zbyt drobno zmielonej kawy lub zbyt mocnego sprasowania zmielonej kawy ubijakiem.	Zaparzaj kawę z mniejszej ilości zmielonej kawy. Zwiększ grubość zmielonej kawy, korzystając z ustawień młynka. Łżej prasuj zmieloną kawę ubijakiem.
Espresso nie wypływa z kolby lub wypływa w nierównym tempie.	W środku jest zbyt dużo zmielonej kawy, kawa jest zbyt drobno zmielona lub zbyt mocno sprasowana ubijakiem.	Zaparzaj kawę z mniejszej ilości zmielonej kawy. Zwiększ grubość zmielonej kawy, korzystając z ustawień młynka. Łżej prasuj zmieloną kawę ubijakiem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie mogę prawidłowo zainstalować kolby w głowicy zaparzącej.	Wewnątrz jest zbyt dużo zmielonej kawy.	Zaparáj kawę z mniejszej ilości zmielonej kawy.
Na wierzchu espresso nie ma pianki.	Ziarna kawy są wilgotne.	Używaj świeżo palonych ziaren kawy.
	Kawa jest zmielona zbyt grubo.	Ustaw drobniejsze mienienie kawy.
Po ustawieniu pokrętki pary i wrzátku w pozycji pary z wnętrza nie wylatuje para.	Rozruch produktu nie został zakończony.	Poczekaj, aż wskaźnik pary i wrzátku zostanie podświetlony na stałe.
	W różdżce pary powstał zator.	Wyczyść dyszę różdżki pary.
Wskaźnik odkamieniania jest podświetlony.	Produkt zarejestrował pobór 15 l wody, co wiąże się z koniecznością odkamieniania.	Odkamień ekspres. Zapoznaj się z sekcją „Jak przeprowadzić procedurę odkamieniania” na stronie 292. Możesz także wyłączyć przypomnienie o odkamienianiu i ponownie uruchomić monitorowanie zużycia wody, przywracając wszystkie ustawienia fabryczne. Zapoznaj się z sekcją „Aby przywrócić ustawienia fabryczne” na stronie 286.
Na blacie, na którym stoi produkt, jest woda.	Ociekacz jest pełny.	Opróżnij ociekacz.
	Ze zbiornika wody wycieka woda.	Prawidłowo zainstaluj zbiornik wody. Jeśli ponowna instalacja komponentów nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Electrolux.
	Z ociekacza wycieka woda.	Prawidłowo zainstaluj ociekacz. Jeśli ponowna instalacja komponentów nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Electrolux.
Woda wypływa przy krawędzi kolby.	Po włożeniu kolby do głowicy zaparzącej na krawędzi kolby jest kawa.	Usuń całą zmieloną kawę z krawędzi kolby.
Wokół kolby wycieka wodniste espresso lub kolba jest luźna.	Doszło do uszkodzenia uszczelki silikonowej głowicy zaparzącej.	Zleć wymianę uszczelki silikonowej głowicy zaparzącej pracownikom centrum serwisowego firmy Electrolux.

Przechowywanie

1. Włóż kosze filtra, szczoteczkę do czyszczenia i szpilkę do czyszczenia do schowka na narzędzia za ociekaczem.
2. Postaw tackę na wierzchu podgrzewacza do filiżanek.
3. Postaw ubijak, dzbanek na mleko i kolbę na tacce.

UWAGA: Jeśli nie używasz produktu, nie pozostawiaj kolby w głowicy zaparządzającej. W przeciwnym wypadku uszczelka silikonowa w głowicy zaparządzającej może ulec uszkodzeniu.



Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowania nadają się do recyklingu. Proszę posegregować poszczególne elementy według ich rodzaju i wyrzucić je do odpowiednich pojemników zgodnie z lokalnymi instrukcjami utylizacji. Recykling opakowań zmniejsza zużycie surowców oraz ilość odpadów trafiających na wysypiska śmieci. Chroń środowisko i zdrowie ludzi, poddając opakowanie recyklingowi.



Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Akcesoria



www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Dostępność akcesoriów zależy od dostępności w danym kraju.

ŠVÉDSKE MYSLENIE, LEPŠÍ ŽIVOT

Vďaka nášmu švédskemu dedičstvu a starostlivosti o domácnosť s nadšením vytvárame bez námahy udržateľné zážitky pre domácnosť, ktoré sú dôležité pre vás a našu spoločnú budúcnosť.

Chceme, aby bolo zdravé a udržateľné stravovanie inšpiratívnejšie a jednoduchšie, a stanovili sme si ambiciózne ciele. Viac informácií o našich cieľoch do roku 2030 nájdete tu:



Navštívte naše webové stránky a:



Získajte rady o používaní, brožúry, informácie o poruchách, servisné informácie:
www.electrolux.com



Zaregistrujte svoj výrobok, aby ste získali lepšie služby:
www.electrolux.com/productregistration



Zakúpte si príslušenstvo a spotrebný materiál pre svoj spotrebič:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV A SLUŽBY

Pri kontaktovaní nášho servisu majte k dispozícii nasledujúce údaje:

- Číslo modelu
- Číslo PNC
- Sériové číslo

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Obsah

Bezpečnostné pokyny	299	Čistenie a starostlivosť – espresso kávovar	316
Úvod	301	Pred každým použitím	316
Opis výrobku	301	Po každom použití	316
Prehľad umiestnenia a funkcií	302	Každý týždeň	316
Prehľad ovládacieho panela	303	Raz za 2 až 3 mesiace	317
Tlakomer a extrakcia espresso	304	V prípade potreby	318
Príprava pred prvým použitím	305	Čistenie a starostlivosť – mlynček na kávu	319
Príprava a inštalácia všetkých dielov	305	Každý týždeň alebo aspoň raz za dva týždne	319
Zapnutie výrobku	307	Raz za 1 až 2 mesiace	319
Každodenná prevádzka	308	Raz za 2 až 3 mesiace	320
Príprava espresso	308	Odstraňovanie vodného kameňa	321
Spenenie mlieka	311	Pripomenka odstránenia vodného kameňa	321
Príprava latte alebo cappuccina	312	Postup odstraňovania vodného kameňa	321
Štýly kávy	313	Príprava roztoku na odstraňovanie vodného kameňa	322
Vopred zomletá káva	313	Riešenie problémov	323
Nastavenia a úpravy	314	Skladovanie	325
Nastavenie mletia kávy	314	Likvidácia	325
Prispôsobenie množstva mletej kávy	314		
Prispôsobenie objemu šálky na espresso	314		
Prispôsobenie teploty pri extrakcii kávy	314		
Obnovenie výrobných nastavení	315		

Spoločnosť Electrolux si vyhradzuje právo na zmenu výrobkov, informácií a špecifikácií bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné pokyny

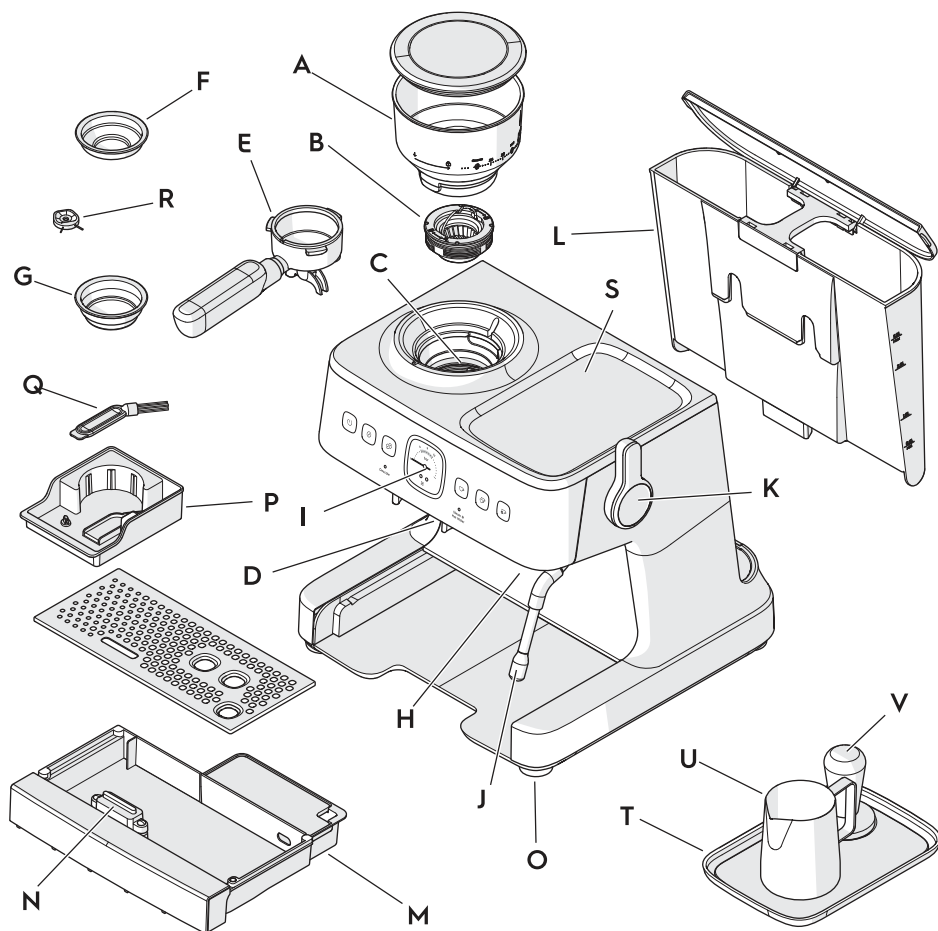
Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny.

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Uchováajte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič musí byť pripojený len k napájaciemu zdroju, ktorého napätie a frekvencia sú v súlade s údajmi na typovom štítku.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ani nechytajte rukami, ak
 - je poškodený napájací kábel,
 - je poškodený kryt.
- Spotrebič sa musí pripájať len do uzemnenej zásuvky. V prípade potreby je možné použiť predlžovací kábel vhodný pre 10 A.
- Ak je spotrebič alebo napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný a vodorovný povrch.
- Vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak bude ponechaný bez dozoru, a tiež aj pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Teplota pri prevádzke alebo skladovaní spotrebiča musí byť vyššia ako 0 °C.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí s vysokou teplotou, silným magnetickým poľom a vlhkým vzduchom.
- Spotrebič a príslušenstvo sa počas prevádzky zahrievajú. Používajte iba určené rukoväte a otočné ovládače. Pred čistením alebo skladovaním nechajte vychladnúť.
- Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Počas varenia neodoberajte nádrž na vodu. Ak chcete pridať viac vody, stlačením hlavného vypínača ON/OFF spotrebič vypnite. Všetky svetelné indikátory zhasnú, čo znamená, že spotrebič je vypnutý.
- Nevyberajte portafilter počas procesu varenia alebo keď z portafiltera uniká para alebo horúca voda, pretože spotrebič je pod tlakom. **NEBEZPEČENSTVO! Hrozí nebezpečenstvo obarenia.**
- **Varovanie: Zabráňte popáleniu parou.**
- Pri použití funkcie pary môže z varnej hlavy kvapkať horúca voda. **NEBEZPEČENSTVO! Voda je horúca, hrozí nebezpečenstvo obarenia.**

- Keď otočíte otočným ovládačom pary a horúcej vody, vystrekne horúca voda. Buďte opatrný a otvárajte parný ventil pomaly. **NEBEZPEČENSTVO! Voda je horúca, hrozí nebezpečenstvo obarenia.**
- Neponárajte spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Neprekračujte maximálny objem plnenia uvedený na spotrebiči.
- Nádrž na vodu plňte len studenou čerstvou vodou, nikdy nie mliekom alebo inými tekutinami.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je nádrž na vodu prázdna.
- Nepoužívajte spotrebič bez misky na odkvapkávanie alebo mriežky na odkvapkávanie, ak nepoužívate vyššiu šálku alebo hrniec.
- Nepoužívajte ani neumiestňujte spotrebič na horúci povrch alebo do blízkosti zdroja tepla.
- **VAROVANIE:** Zabráňte rozliatiu na konektor.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Výrobca nemôže prevziať žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnym alebo chybným používaním.
- **VAROVANIE:** Nesprávnym používaním môže dôjsť k prípadnému zraneniu.
- **VAROVANIE:** Spotrebič počas používania neumiestňujte do skrinky.
- Tento spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely, ako sú:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - poľnohospodárske budovy;
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - prostredia typu penzión.

Úvod

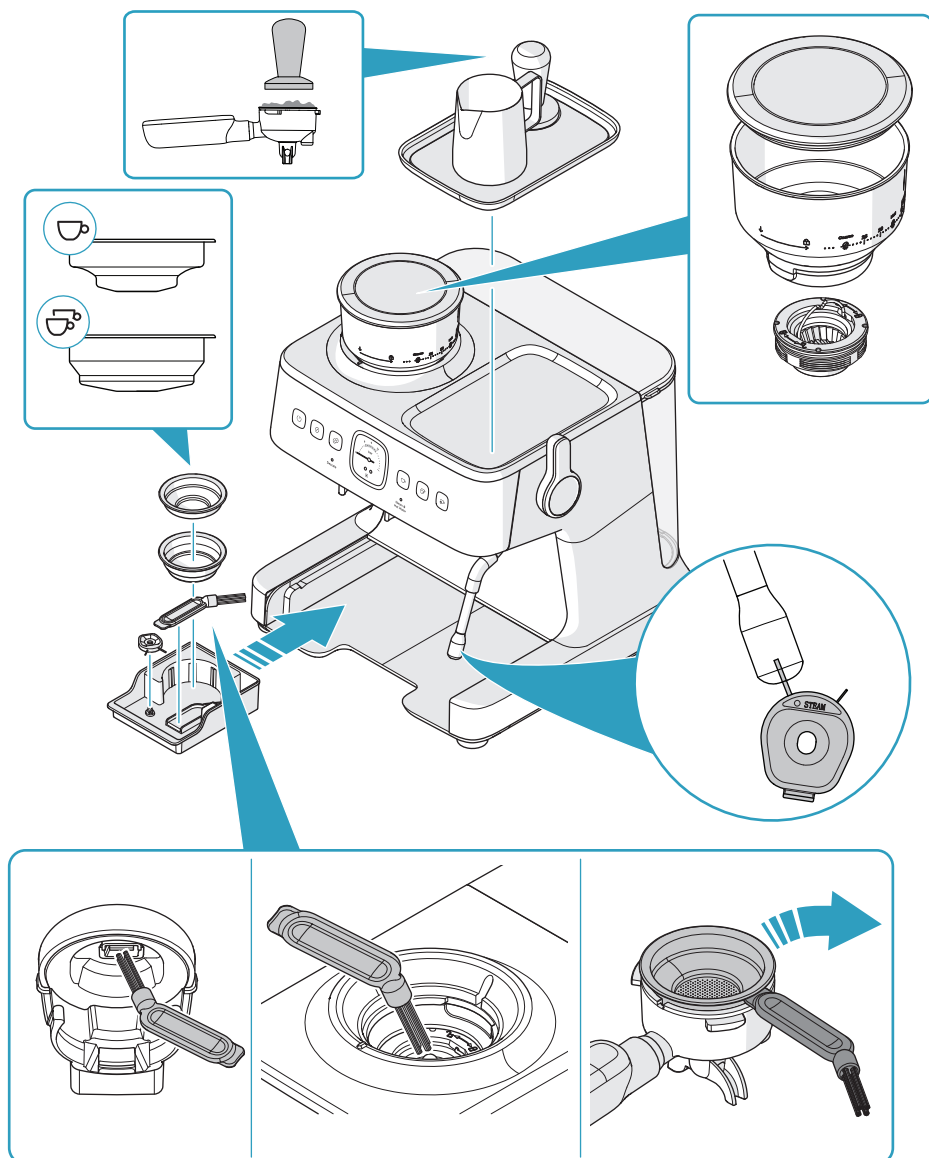
Opis výrobku



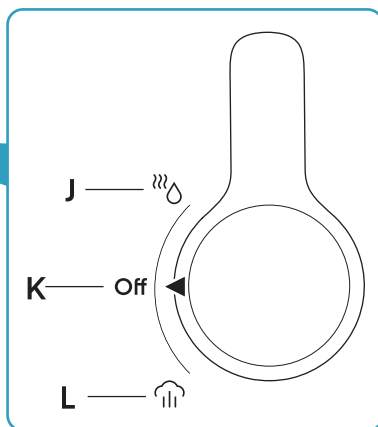
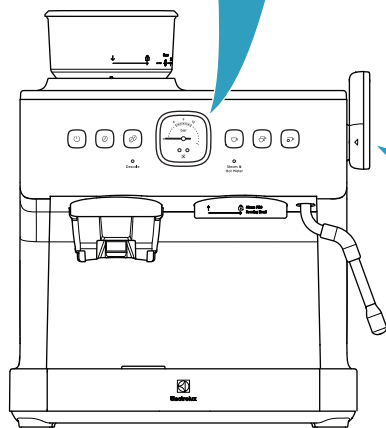
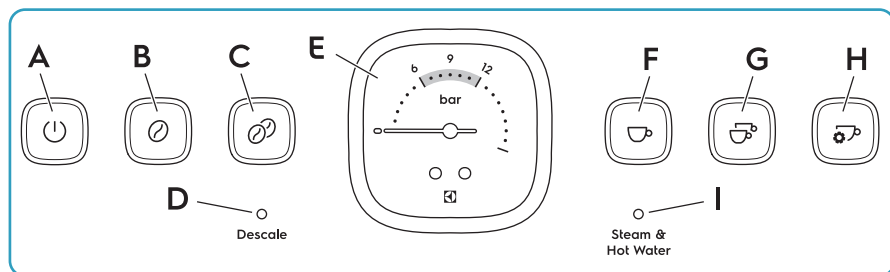
- A. Odnímateľný zásobník na kávové zrná
- B. Odnímateľný horný drvič
- C. Mlynček na kávu s ochranou proti statickej elektrine
- D. 58 mm vidlica výstupu mletia PRO
- E. 58 mm portafilter PRO
- F. 58 mm filtračný košík pre jednu šálku PRO
- G. 58 mm filtračný košík pre dve šálky PRO
- H. 58 mm varná hlava PRO
- I. Tlakomer
- J. Tyčka vývodu pary a horúcej vody
- K. Otočný ovládač pary a horúcej vody
- L. Odnímateľná nádrž na vodu

- M. Odnímateľná miska na odkvapkávanie s mriežkou
- N. Plavák misky na odkvapkávanie/indikátor hladiny vody
- O. Protišmykové nožičky
- P. Súprava nástrojov
- Q. Kečka na čistenie
- R. Kolík na čistenie
- S. Ohrievač šálky
- T. Tácka na príslušenstvo
- U. 360 ml kanvička na mlieko
- V. 58 mm tamper na utlačenie kávy PRO

Prehľad umiestnenia a funkcií



Prehľad ovládacieho panela



- A. Tlačidlo napájania
- B. Tlačidlo na mletie pre jednu šálku
- C. Tlačidlo na mletie pre dve šálky
- D. Svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa
- E. Tlakomer
- F. Tlačidlo na prípravu jednej šálky espresso

- G. Tlačidlo na prípravu dvoch šálok espresso
- H. Tlačidlo na manuálnu prípravu šálky espresso/ programu
- I. Svetelný indikátor pary a horúcej vody
- J. Horúca voda
- K. Vypnuté (OFF)
- L. Para

Tlakomer a extrakcia espressa

Ideálna extrakcia espressa

Kvalitné espresso vyteká z portafiltera rovnomerne a má konzistenciu podobnú teplému medu.

Ideálny tlak pri varení je medzi hodnotou 6 a 12 na tlakomere (B). Vrchná vrstva, pena, má karamelovú farbu.

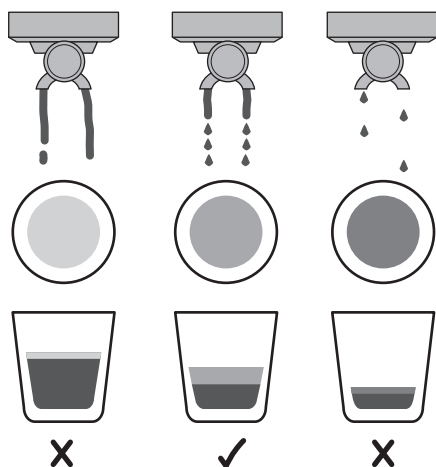
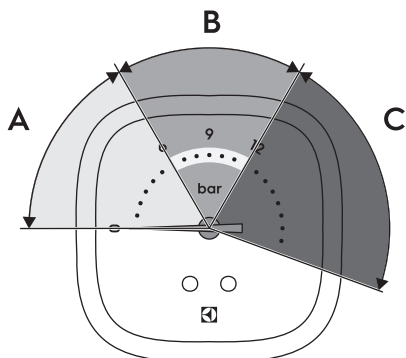
Nedostatočné extrakcia

Ak je tlak na tlakomere (A) nižší ako 6, espresso tečie príliš rýchlo a stáva sa trpké, kyslé a vodnaté. Dôvodom môže byť príliš nahrubo pomletá káva, nedostatočné množstvo pomletej kávy, staré kávové zrná alebo nedostatočné utlačenie pomletej kávy pomocou tampera na utlačenie kávy.

Nadmerná extrakcia

Ak je tlak na tlakomere (C) vyšší ako 12, espresso tečie príliš pomaly a je horké. Dôvodom môže byť príliš jemne pomletá káva, príliš veľké množstvo pomletej kávy alebo príliš silné utlačenie pomletej kávy pomocou tampera na utlačenie kávy.

Ak použijete správne nastavenia a silu na tamper na utlačenie kávy, ale kvalita espressa zostane nízka, pozrite si časť „Riešenie problémov“ na strane 323.

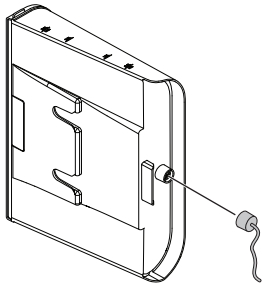


Príprava pred prvým použitím

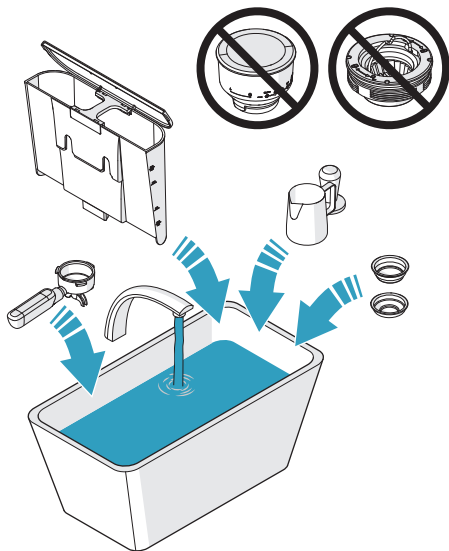
Pred použitím výrobku na prípravu espressa je potrebné vyčistiť a nainštalovať všetky časti a vykonať jeden proces varenia len s vodou.

Príprava a inštalácia všetkých dielov

1. Vyberte výrobok z obalu a odstráňte všetok obalový materiál.
2. Položte výrobok na rovný povrch.
3. Odstráňte a zlikvidujte červenú zátku v spodnej časti nádrže na vodu.



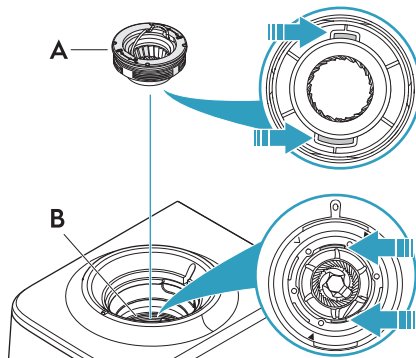
4. Teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom vyčistite kanvičku na mlieko, tamper na utlačenie kávy, filtračné košíky, portafilter a nádrž na vodu:



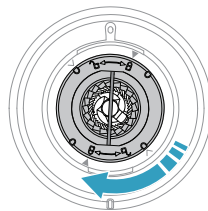
5. Pomocou kefy na čistenie vyčistite horný drvič a zásobník na kávové zrná.

POZOR: Horný drvič ani zásobník na kávové zrná nečistite vodou.

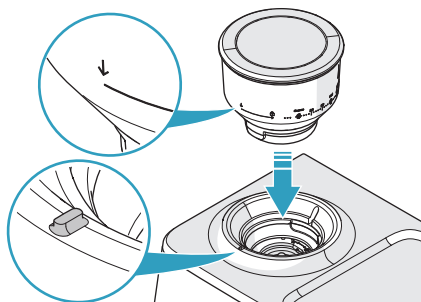
6. Uchopte horný drvič za rukoväť a vložte ho do objímky mlynčeka. Horný drvič (A) zarovnajete s povrchom objímky mlynčeka (B).



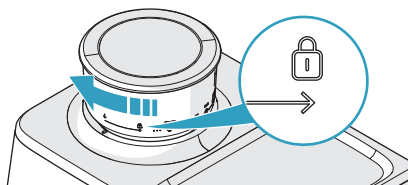
7. Otočte horný drvič v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil, a spustite nadol rukoväť.



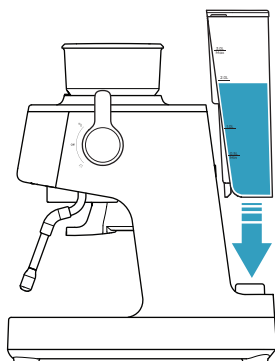
8. Zarovnajete šípku smerujúci NADOL na zásobník na kávové zrná s označením na prednom okraji mlynčeka na kávu.



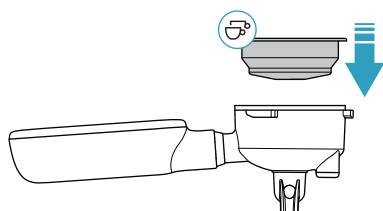
9. Opatrne zatlačte zásobník na kávové zrná nadol a otočte ho v smere hodinových ručičiek do polohy zaistenia.



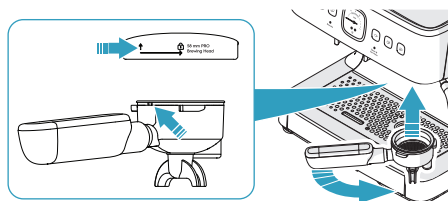
10. Skontrolujte, či je nádrž na vodu čistá.
11. Naplňte nádrž na vodu studenou čistou vodou a nainštalujte ju.



12. Ak je to potrebné, vložte do nádrže na vodu filter.
13. Do portafiltera vložte filtračný košík pre dve šálky.



14. Zarovnajte portafilter so šípkou smerujúcou nahor na varnej hlave.

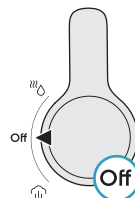


15. Vložte portafilter vodorovne k varnej hlave.

16. Otočte rukoväť portafiltera doprava, do strednej polohy zaistenia.

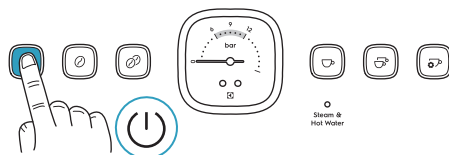
Poznámka: Pri prvých niekoľkých vloženiach portafiltera môže byť pri otáčaní rukoväťou cítiť určitý odpor.

17. Otočný ovládač pary a horúcej vody otočte do polohy vypnutia (OFF).

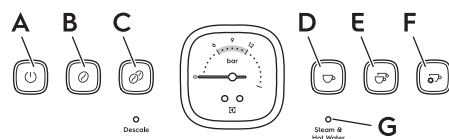


18. Pripojte výrobok k napájaniu.

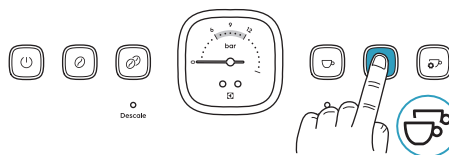
19. Stlačte tlačidlo napájania.



20. Počas spustenia sa rozsvietia tlačidlá (A-C) a bliká svetelný indikátor pary a horúcej vody (G). Počkajte, kým sa nerozsvietia všetky tlačidlá (A-F) a svetelný indikátor pary a horúcej vody (G).



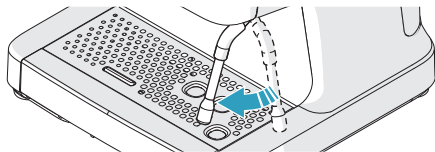
21. Stlačte tlačidlo na prípravu dvoch šálok espresso. Voda tečie z varnej hlavy cez filtračný košík a portafilter.



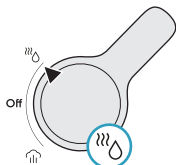
22. Počkajte, kým sa prúd vody nezastaví.

Poznámka: Pri prvom prechode vody cez výrobok môže vzduch, ktorý sa z výrobku uvoľňuje, spôsobiť hlasný hluk. Hluk prestane približne po 20 sekundách a neznamená chybu.

23. Otáčajte tyčkou vývodu pary, kým sa dýza nedostane nad misku na odkvapkávanie.

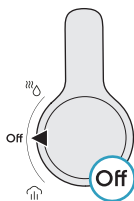


24. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody. Svetelný indikátor pary a horúcej vody blinká a z dýzy vychádza horúca voda.



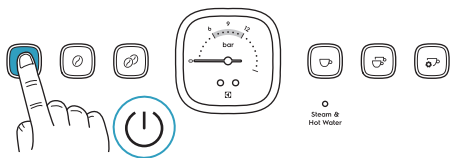
25. Nechajte vodu tiecť 20 sekúnd.

26. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).



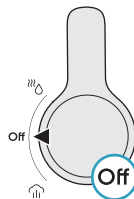
27. Pred prípravou kávy vyčistite portafilter a filtračný košík v teplej vode a nechajte ich vyschnúť.

28. Stlačením tlačidla napájania vypnete výrobok. Všetky svetelné indikátory na ovládacom paneli zhasnú.



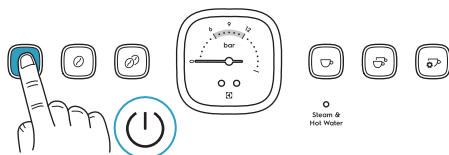
Zapnutie výrobku

1. Otočný ovládač pary a horúcej vody otočte do polohy vypnutia (OFF).

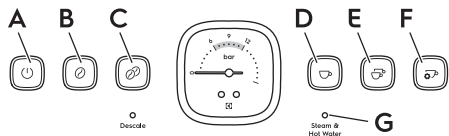


2. Pripojte výrobok k napájaniu.

3. Stlačte tlačidlo napájania.



4. Počas spustenia sa rozsvietia tlačidlá (A-C) a blinká svetelný indikátor pary a horúcej vody (G). Počkajte, kým sa rozsvietia tlačidlá (D-F) a svetelný indikátor pary a horúcej vody (G) bude neprerušovane svietiť.

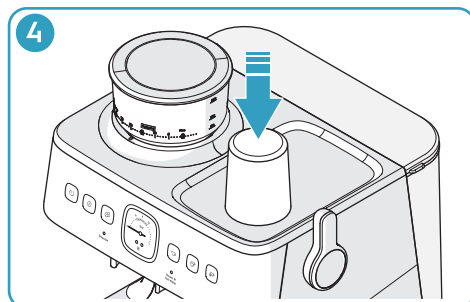
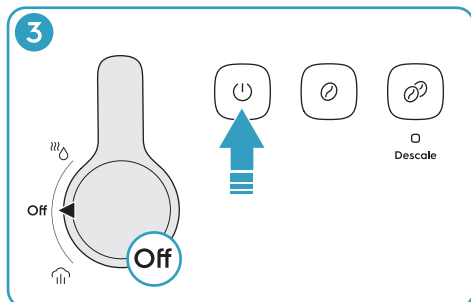
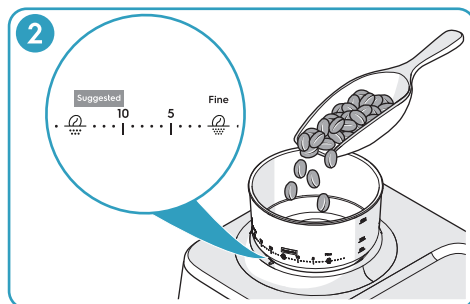
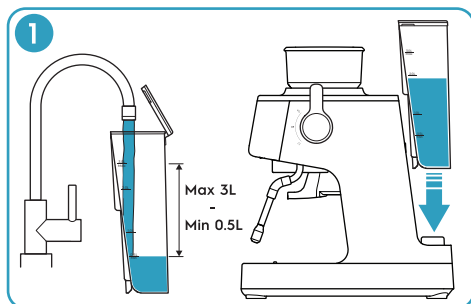


Keď všetky tlačidlá (A-F) a svetelný indikátor pary a horúcej vody (G) svietia neprerušovane, výrobok je pripravený na prevádzku.

Poznámka: Výrobok sa automaticky vypne po 15 minútach bez prevádzky.

Každodenná prevádzka

Príprava espressa

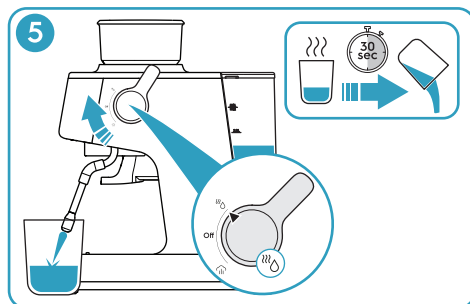


1. Naplňte nádrž na vodu studenou čistou vodou. Uistite sa, že hladina vody nepresahuje značku 3 l. Nainštalujte nádrž na vodu.
2. Do zásobníka na kávové zrná naplňte čerstvo upražené kávové zrná a nasadte veko. Otáčajte zásobníkom na kávové zrná v smere hodinových ručičiek, kým sa značka na prednom okraji mlynčeka na kávu nedostane medzi značky 10 a 15 na zásobníku na kávové zrná.

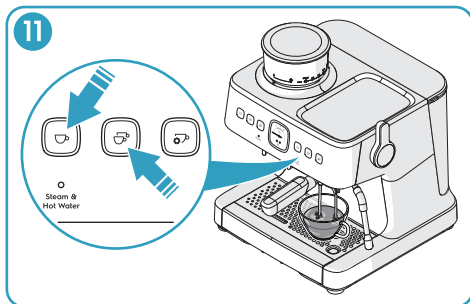
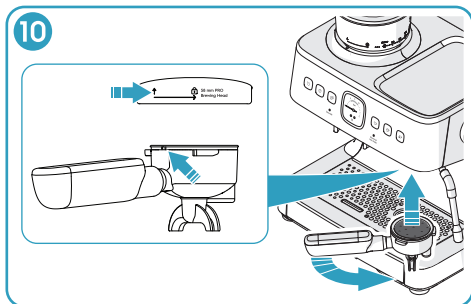
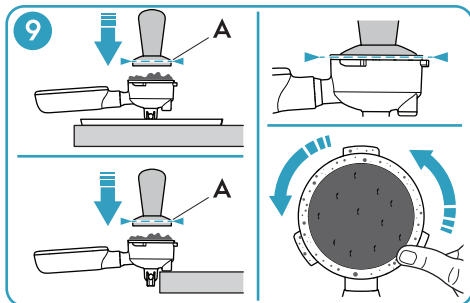
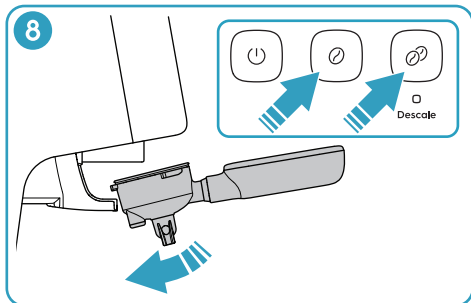
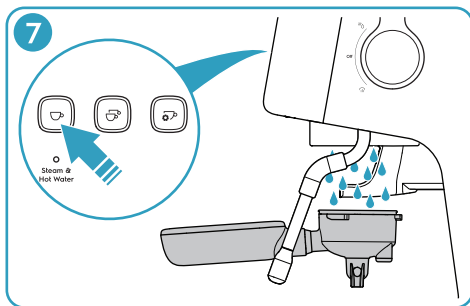
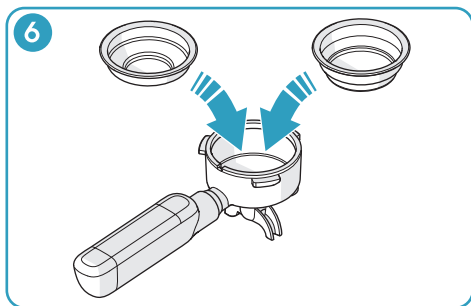
POZOR: Neplňte príliš veľa kávových zŕn. Kávová zrná, ktoré zostávajú v zásobníku na kávové zrná dlhší čas, môžu zvlhnúť, čo ovplyvňuje mletie a chuť.

Poznámka: Pre espresso sa ako východiskový bod odporúča hodnota medzi 10 a 15. Ak sú potrebné úpravy, pozrite si časť „Nastavenie mletia kávy“ na strane 314.

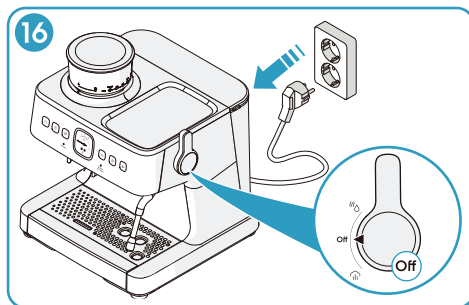
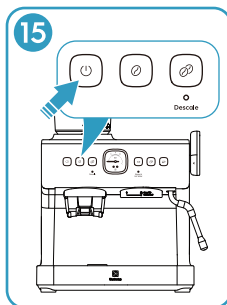
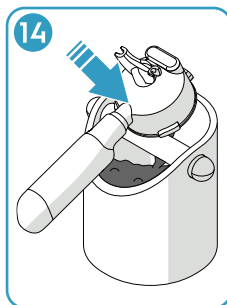
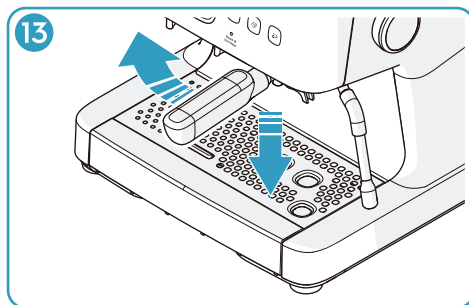
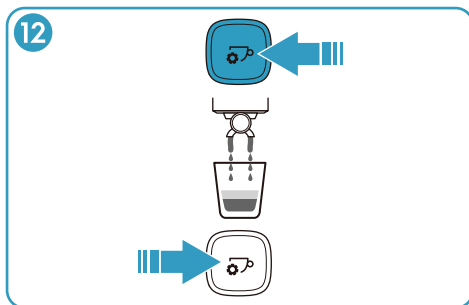
3. Zapnite výrobok.
 - a. Otočný ovládač pary a horúcej vody otočte do polohy vypnutia (OFF).
 - b. Stlačte tlačidlo napájania.
4. Ak chcete ohriať šálku na kávu na ohrievači šálky, odstráňte tácku a položte šálku na kávu na ohrievač šálky.



5. Ak chcete šálku ohriať horúcou vodou, postupujte takto:
 - a. Položte šálku na kávu pod tyčku vývodu pary.
 - b. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody, naplňte šálku na kávu do ¼ a otočte otočný volič do polohy vypnutia (OFF).
 - c. Počkajte 30 sekúnd a potom šálku na kávu vyprázdňte.



6. Do portafiltera vložte filtračný košík pre jednu alebo dve šálky.
 7. Podržte portafilter pod varnou hlavou a stlačte tlačidlo na prípravu jednej šálky espresso. Keď prestane tiecť voda, vysušte filtračný košík handričkou.
 8. Nainštalujte portafilter do vidlice výstupu mletia. Stlačte tlačidlo na mletie pre jednu šálku alebo tlačidlo na mletie pre dve šálky. Stlačené tlačidlo bliká a filtračný košík sa naplní pomletou kávou. Zdvihnite portafilter z vidlice výstupu mletia.
- Poznámka:** Ak chcete zastaviť proces mletia pred jeho automatickým ukončením, stlačte tlačidlo na mletie znova.
9. Držte portafilter spodnou časťou na táčke na príslušenstvo alebo priložte gumovú časť na okraj portafiltera k okraju pracovnej dosky. Zatláčajte pomletú kávu tamperom na utlačenie kávy, kým sa horný okraj (A) tampera na utlačenie kávy nezrovná s okrajom portafiltera. Odstráňte prebytočnú pomletú kávu z okraja filtračného košíka.
 10. Zarovnajte rukoväť portafiltera so šípkou smerujúcou NAHOR na varnej hlave. Zatláčte portafilter do varnej hlavy a otočte rukoväťou doprava, do strednej polohy zaistenia.
 11. Šálku na kávu položte na misku na odkvapkávanie pod portafilter. Ak chcete pripraviť jednu alebo dve šálky espresso, stlačte tlačidlo na prípravu jednej šálky espresso alebo tlačidlo na prípravu dvoch šálok espresso. Stlačené tlačidlo bliká a do šálky na kávu vyteká vopred nastavený objem kávy.



Poznámka: Predvolené nastavenie pre jednu šálku espresso je 40 ml. Predvolené nastavenie pre dve šálky espresso je 80 ml. Informácie o tom, ako zmeniť predvolené nastavenia, nájdete v časti „Prispôsobenie objemu šálky na espresso“ na strane 314.

Poznámka: Skutočný objem extrakcie závisí od typu kávových zŕn a zrnitosti pomletej kávy.

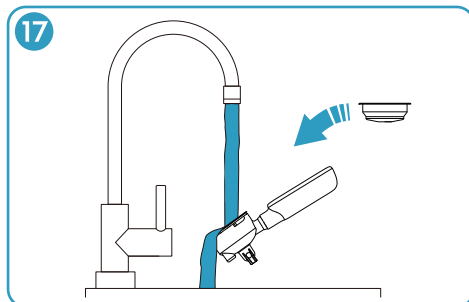
12. Ak chcete pripraviť espresso s manuálne zvoleným objemom, stlačte tlačidlo na manuálnu prípravu šálky espresso/programu. Tlačidlo bliká a káva tečie do šálky, kým nestlačíte tlačidlo znova.

Poznámka: Ak nestlačíte tlačidlo znova, proces sa automaticky zastaví, keď objem dosiahne 250 ml.

13. Otočte rukoväťou portafiltera doľava a potom portafilter vyberte znížením nadol.

14. Z filtračného košíka odstráňte použitú pomletú kávu.

15. Stlačením tlačidla napájania vypnete výrobok. Všetky svetelné indikátory na ovládacom paneli zhasnú.

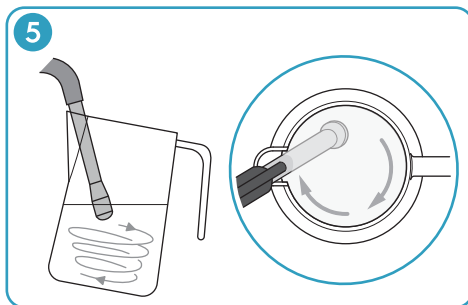
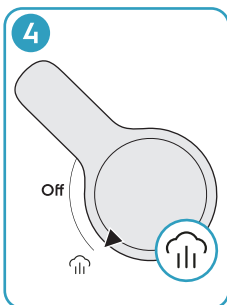
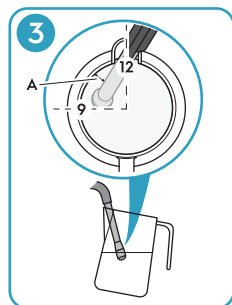
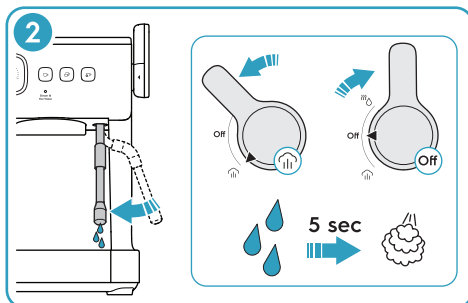
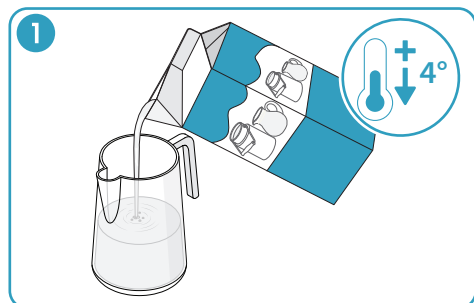


Poznámka: Výrobok sa automaticky vypne po 15 minútach bez prevádzky.

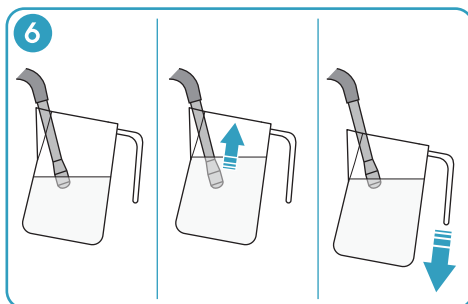
16. Otočný ovládač pary a horúcej vody otočte do polohy vypnutia (OFF). Odpojte sieťovú zástrčku.

17. Vyčistite filtračný košík a portafilter. Pozrite si časť „Po každom použití“ na strane 316.

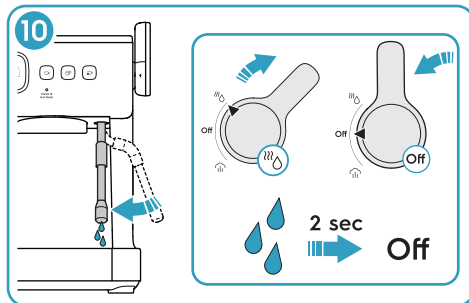
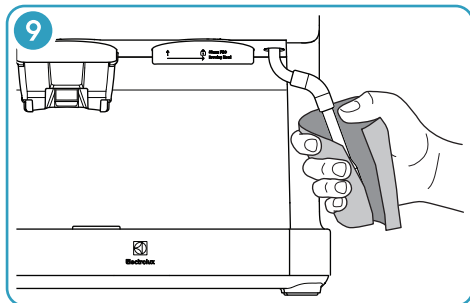
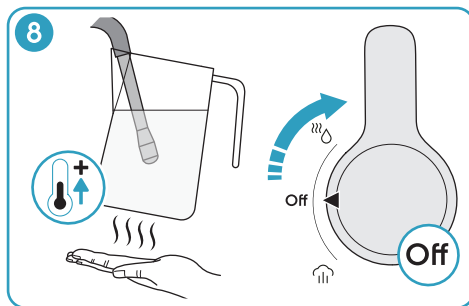
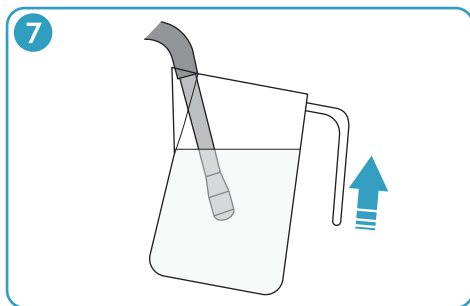
Spenenie mlieka



1. Naplňte kanvičku na mlieko vychladeným plnotučným mliekom. Odporúčané množstvo mlieka je 100 ml pre cappuccino a 160 ml pre latte.
2. Pripravte tyčku vývodu pary.
 - a. Zapnite výrobok a posuňte tyčku vývodu pary nad misku na odkvapkanie.
 - b. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy pre paru. Svetelný indikátor pary a horúcej vody bliká. Páru vypúšťajte približne 5 sekúnd, kým z dýzy tyčky vývodu pary nebude vychádzať voda.
 - c. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).
3. Vložte tyčku vývodu pary do kanvičky na mlieko.
 - a. Dýzu umiestnite tesne pod povrch mlieka. Držte výlevku kanvičky na mlieko pri tyčke vývodu pary v polohe 12 hodín.
 - b. Nakloňte kanvičku na mlieko na smer 9 hodín, kým sa dýza nenachádza na šírku prsta (A) od okraja.
4. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy pre paru. Svetelný indikátor pary a horúcej vody bliká a spustí sa penenie.
5. Uistite sa, že tyčka vývodu pary je v polohe, v ktorej sa mlieko otáča jedným smerom zhora nadol.



6. Keď hladina mlieka stúpa, spustite kanvičku na mlieko tak, aby sa parná dýza nachádzala tesne pod hladinou mlieka.
7. Keď je množstvo mliečnej peny dostatočné, spustite parnú dýzu do polovice.
8. Keď je dno kanvičky na mlieko príliš horúce na dotyk, otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).

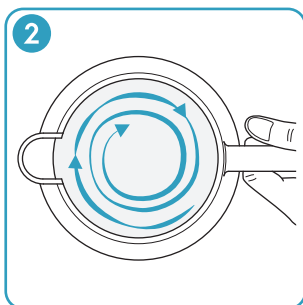
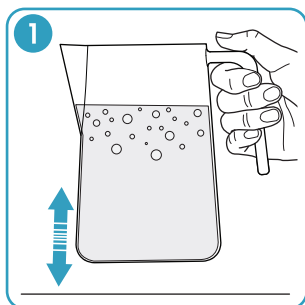


9. Vyberte kanvičku na mlieko z tyčky vývodu pary a okamžite vyčistite tyčku vývodu pary a dýzu vlhkou špongiou alebo handričkou.

VAROVANIE: Nedovoľte, aby sa vaša pokožka dotkla tyčky vývodu pary alebo dýzy. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

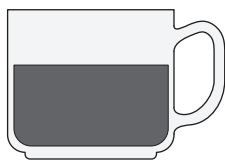
10. Posuňte tyčku vývodu pary nad misku na odkvapkávanie. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody a počkajte 2 sekundy, aby sa odstránilo mlieko, ktoré sa dostalo do tyčky vývodu pary. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).

Príprava latte alebo cappuccina



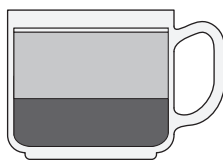
1. Poklepte dnom kanvičky na mlieko o pracovnú dosku, aby sa uvoľnili väčšie vzduchové bubliny.
2. Mlieko v kanvičke rozmiešajte, aby sa premiešalo a získalo hodvábnu štruktúru.
3. Mlieko nalejte do pripraveného espressa jedným rovnomerným pohybom.

Štýly kávy



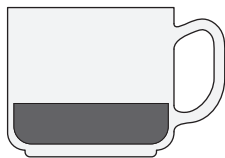
Espresso

Espresso je koncentrovaná, plná káva so stabilnou vrstvou peny na povrchu. Vyberte jednu alebo dve šálky espresso.



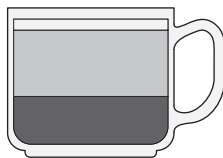
Flat white

Jedna alebo dve šálky espresso s 2/3 napeneného mlieka a tenkou vrstvou mliečnej peny na vrchu.



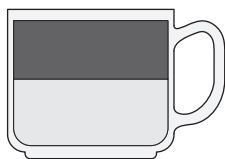
Ristretto

Ristretto je polovičná šálka espresso s intenzívnou chuťou a pretrvávajúcou chuťou a tenkou penou na povrchu.



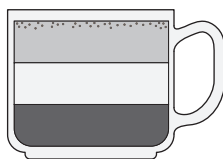
Latte

Jedna alebo dve šálky espresso s 3/4 napeneného mlieka a vrstvou mliečnej peny na šírku prsta na vrchu.



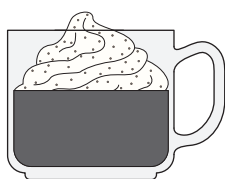
Americano

Jedna alebo dve šálky espresso s horúcou vodou. Najskôr pridajte horúcu vodu, aby sa na povrchu udržala pena.



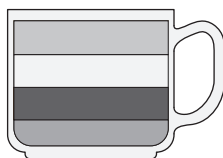
Cappuccino

Jedna alebo dve šálky espresso s 1/3 napeneného mlieka a 1/3 mliečnej peny na vrchu. Na vrch pridajte mletú čokoládu.



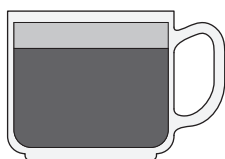
Con panna

Šálka alebo dve šálky espresso s jemne našľahanou šľahačkou. Na vrch pridajte mletú škoricu lebo mletú čokoládu.



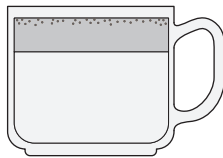
Mocha

Jedna alebo dve šálky espresso zmiešané s čokoládou na pitie a s 1/3 napeneného mlieka a 1/3 mliečnej peny na vrchu.



Macchiato

Šálka alebo dve šálky espresso s malým množstvom studeného alebo napeneného mlieka a malým kopčekom mliečnej peny.



Babyccino

Žiadne espresso, len napenené mlieko a mliečna pena na vrchu. Na vrch pridajte mletú čokoládu.

Vopred zomletá káva

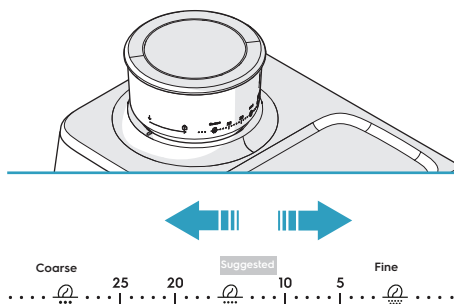
Ak používate vopred namletú kávu, mala by byť čerstvo pomletá a dôkladne upražená. Na prípravu kávy espresso možno budete musieť použiť pomletú praženú kávu na zalievajú filterovanú kávu alebo espresso. Vopred namletá káva si môže udržať arómu len 7 až 8 dní, pokiaľ nie je skladovaná v uzavretej nádobe na chladnom mieste. Kávu neskladujte v chladničke ani v mrazničke.

Vo všeobecnosti sa neodporúča používať vopred namletú kávu. Čerstvo namletá káva si lepšie zachováva arómu a poskytuje vyššiu kvalitu kávy.

Nastavenia a úpravy

Nastavenie mletia kávy

Pri správnom nastavení mletia kávy má pomletá káva rovnakú zrnitosť ako soľ. Pri čerstvo praženej zrnkovej káve je odporúčané nastavenie 10 až 15, ale podľa typu a kvality kávových zŕn môže byť potrebná úprava. Otočte zásobník na kávové zrná v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek na požadované nastavenie v rozsahu 0 až 30. Nižšie číslo znamená jemnejšie mletie. Vyššie číslo znamená hrubšie mletie.



Ak je pomletá káva príliš jemná alebo príliš hrubá, upravte znova.

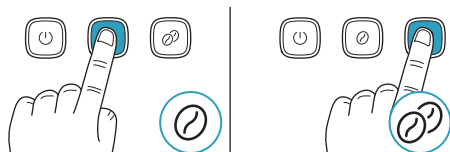
Prispôsobenie množstva mletej kávy

Toto sú predvolené nastavenia pre pomletú kávu:

- Jedna šálka espressa: približne 13 g pomletej kávy.
- Dve šálky espressa: približne 19 g pomletej kávy.

Poznámka: Množstvo pomletej kávy závisí od typu kávových zŕn a zrnitosti mletej kávy.

1. Do vidlice výstupu mletia nainštalujte portafilter s filtračným košíkom pre jednu alebo dve šálky.
2. Stlačte a podržte tlačidlo na mletie pre jednu šálku alebo tlačidlo na mletie pre dve šálky. Po 3 sekundách zhasne svetelný indikátor druhého tlačidla na mletie a začne sa mletie.



3. Keď je množstvo pomletej kávy dostatočné, uvoľnite tlačidlo na mletie. Ozve sa pípnutie a uloží sa nové množstvo pomletej kávy.

Prispôsobenie objemu šálky na espresso

Toto sú predvolené nastavenia pre šálky na espresso:

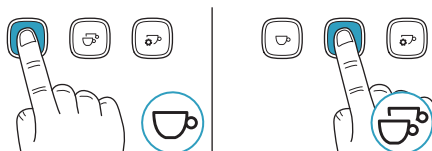
- Jedna šálka espressa: približne 40 ml.
- Dve šálky espressa: približne 80 ml.

Toto sú povolené objemy:

- Jedna šálka espressa: 20 až 125 ml.
- Dve šálky espressa: 20 až 200 ml.

Poznámka: Objem extrakcie závisí od typu kávových zŕn a zrnitosti pomletej kávy.

1. Stlačte a podržte tlačidlo na prípravu jednej šálky espressa alebo tlačidlo na prípravu dvoch šálok espressa. Po 3 sekundách zhasne svetelný indikátor na druhom tlačidle na prípravu espressa a spustí sa výtok vody.

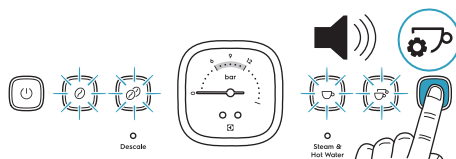


2. Keď je objem uspokojivý, uvoľnite tlačidlo na prípravu espressa. Ozve sa pípnutie a uloží sa nový objem šálky espressa.

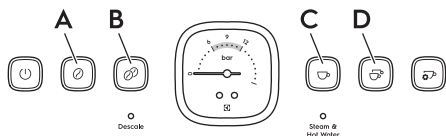
Prispôsobenie teploty pri extrakcii kávy

Predvolená teplota pri extrakcii kávy je 92 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 90 až 96 °C v krokoch po 2 °C.

1. Zapnite výrobok.
2. Stlačte a podržte tlačidlo na manuálnu prípravu šálky espressa/programu, kým sa neozve zvukový signál. Svetelný indikátor tlačidla napájania zhasne a svetelné indikátory ostatných tlačidiel sa rozsvietia alebo blikajú.



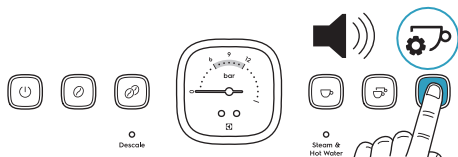
3. Stlačením príslušného tlačidla nastavte požadovanú teplotu. Svetelný indikátor stlačeného tlačidla bude blikáť.



- Stlačte tlačidlo na mletie pre jednu šálku (A) a nastavte teplotu na 90 °C.
- Stlačte tlačidlo na mletie pre dve šálky (B) a nastavte teplotu na 92 °C.
- Stlačte tlačidlo na prípravu jednej šálky espressa (C) a nastavte teplotu na 94 °C.
- Stlačte tlačidlo na prípravu dvoch šálok espressa (D) a nastavte teplotu na 96 °C.

Poznámka: Vyššie teploty zvyšujú horkosť a znižujú kyslosť. Nižšie teploty znižujú horkosť a zvyšujú kyslosť.

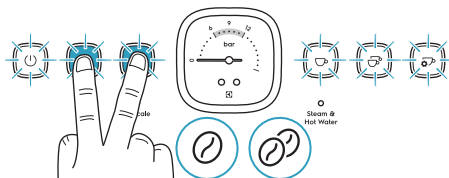
- Stlačte tlačidlo na manuálnu prípravu šálky espressa. Ozve sa pípnutie a výrobok sa nastaví do štandardného prevádzkového režimu.



Poznámka: Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, výrobok sa po 10 sekundách automaticky vráti do štandardného prevádzkového režimu.

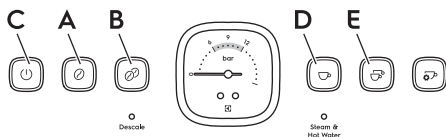
Obnovenie výrobných nastavení

- Súčasným stlačením a podržaním tlačidla na mletie pre jednu šálku a tlačidla na mletie pre dve šálky vstúpíte do režimu predvolených výrobných nastavení. Všetky tlačidlá začnú blikať.



- Keď sa ozve pípnutie, uvoľníte tlačidlá na mletie.

- Ak chcete obnoviť predvolené nastavenie pre tlačidlo na mletie pre jednu šálku (A) alebo tlačidlo na mletie pre dve šálky (B), vykonajte tieto kroky:



- Stlačte a podržte tlačidlo na mletie (A) alebo (B) na 3 sekundy, kým nezhasnú svetelné indikátory všetkých tlačidiel, okrem stlačeného tlačidla na mletie, ktoré po 3 rýchlych bliknutiach bude svietiť neprerušovane.
- Keď sa ozve pípnutie, uvoľníte stlačené tlačidlo. Všetky tlačidlá začnú blikať.
- Stlačte tlačidlo napájania (C). Nastavenie sa obnoví na predvolené a výrobok sa nastaví na štandardný prevádzkový režim.

- Ak chcete obnoviť predvolené nastavenie tlačidla na prípravu jednej šálky espressa (D) alebo tlačidla na prípravu dvoch šálok espressa (E), vykonajte tieto kroky:

- Stlačte a podržte tlačidlo na prípravu espressa (D) alebo (E) na 3 sekundy, kým nezhasnú svetelné indikátory všetkých tlačidiel, okrem stlačeného tlačidla na prípravu espressa, ktoré po 3 rýchlych bliknutiach bude svietiť neprerušovane.
- Keď sa ozve pípnutie, uvoľníte stlačené tlačidlo. Všetky tlačidlá začnú blikať.
- Stlačte tlačidlo napájania (C). Nastavenie sa obnoví na predvolené a výrobok sa nastaví na štandardný prevádzkový režim.

- Ak chcete obnoviť všetky predvolené nastavenia, vykonajte tieto kroky:

- Stlačte a podržte tlačidlo napájania (C). Svetelné indikátory všetkých ostatných tlačidiel zhasnú.
- Keď sa ozve pípnutie, uvoľníte tlačidlo napájania. Všetky nastavenia sa obnovia na predvolené a výrobok sa nastaví na štandardný prevádzkový režim.

Poznámka: Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, výrobok sa po 10 sekundách automaticky vráti do štandardného prevádzkového režimu.

Čistenie a starostlivosť – espresso kávovar

Proces výroby espressa zahŕňa extrakciu olejov z pomletej kávy. V priebehu času sa usadzujú zvyšky pomletej kávy a oleje, ktoré ovplyvňujú chuť kávy a prevádzku kávovaru.

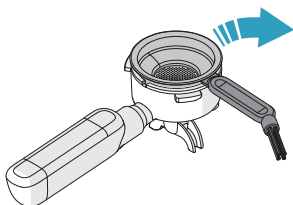
Najjednoduchší spôsob, ako udržať kávovar v čistote, je pred a po príprave každej kávy prepláchnuť varnú hlavu a tyčku vývodu pary vodou.

Pred každým použitím

- Prepláchnite varnú hlavu vodou. Pozrite si časť „Príprava espressa“ na strane 308.

Po každom použití

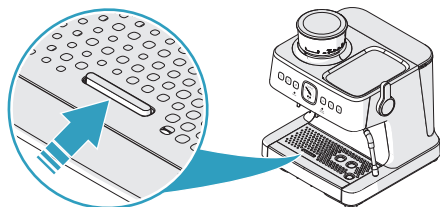
1. Po napnení mlieka okamžite prečistite tyčku vývodu pary otočením otočného ovládača na 1 až 2 sekundy na horúcu vodu a potom ju vyčistíte vlhkou špongiou alebo handričkou. Pozrite si časť „Spenenie mlieka“ na strane 311.
2. Pomocou konca kefky na čistenie vyberte filtračný košík z portafiltera.



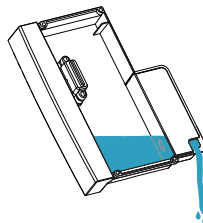
3. Vyčistite filtračný košík, portafilter a kanvičku na mlieko teplou vodou.

POZOR: Iba filtračné košíky a kanvička na mlieko sa dajú umývať v umývačke riadu.

4. Skontrolujte plavák misky na odkvapkávanie. Ak je vyššie ako povrch misky na odkvapkávanie, je potrebné misku na odkvapkávanie vyprázdniť.



- a. Vyberte misku na odkvapkávanie.
- b. Vyprázdňte misku na odkvapkávanie.

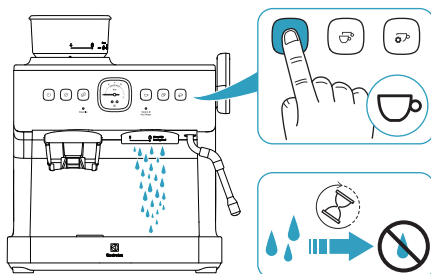


- c. Vyčistite misku na odkvapkávanie a mriežku teplou vodou.
5. Skontrolujte nádrž na vodu. V prípade potreby ju vyčistite teplou vodou.

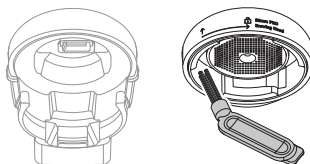
Každý týždeň

Prečistite a vyčistite varnú hlavu

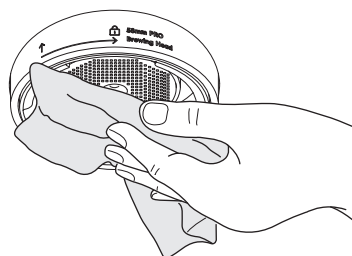
1. Stlačte tlačidlo na prípravu jednej šálky espressa a počkajte, kým sa prúd vody nezastaví.



2. Kefkou na čistenie odstráňte pomletú kávu z vnútorného povrchu a silikónového tesnenia.



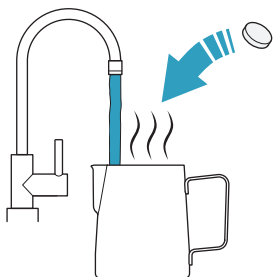
3. Varnú hlavu vyčistite vlhkou handričkou.



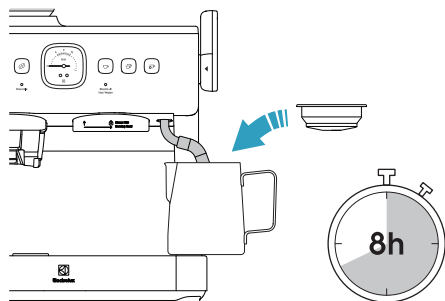
Raz za 2 až 3 mesiace

Na vyčistenie tyčky vývodu pary a filtračných košíkov použite roztok na odstraňovanie vodného kameňa (pozri stranu 322).

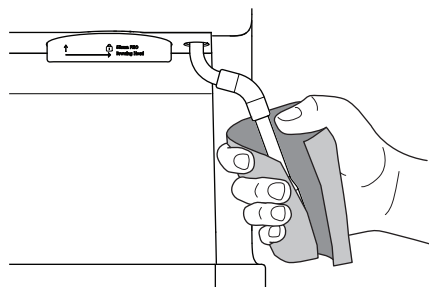
1. Naplňte kanvičku na mlieko teplou vodou a roztokom na odstraňovanie vodného kameňa.



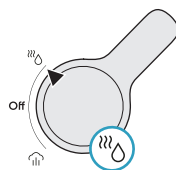
2. Do kanvičky na mlieko vložte filtračné košíky.



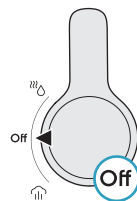
3. Do kanvičky na mlieko vložte tyčku vývodu pary a kanvičku na mlieko položte na misku na odkvapkanie.
4. Počkajte 8 hodín.
5. Odoberte a vyprázdňte kanvičku na mlieko. Vyčistite kanvičku na mlieko, kým sa neodstránia všetky zvyšné častice z roztoku na odstraňovanie vodného kameňa.
6. Tyčku vývodu pary vyčistite vlhkou špongiou alebo handričkou, kým sa neodstránia všetky zvyšky roztoku na odstraňovanie vodného kameňa.



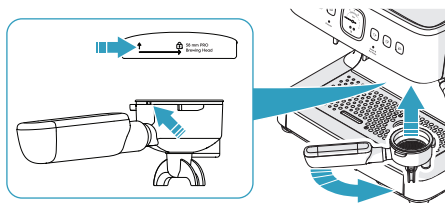
7. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody a nechajte vodu 40 sekúnd pretekať cez tyčku vývodu pary.



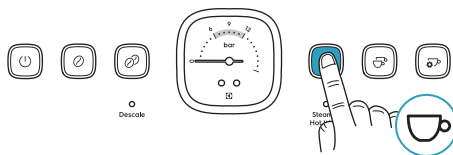
8. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).



9. Nainštalujte filtračný košík pre jednu šálku do portafiltera a nainštalujte portafilter do varnej hlavy.



10. Stlačte tlačidlo na prípravu jednej šálky espresso, aby voda pretekla cez filtračný košík.



11. Keď vody prestane vytekať, vyberte portafilter a postupujte rovnako s filtračným košíkom pre dve šálky.

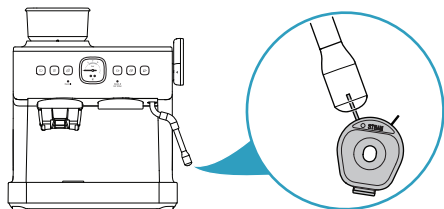
V prípade potreby

1. Vypnite výrobok a odpojte napájanie.
2. Pred čistením nechajte výrobok vychladnúť.
3. Vonkajšie povrchy vyčistite vlhkou handričkou.
4. Nádrž na vodu, zásobník na kávové zrná, misku na odkvapkávanie a mriežku pravidelne čistíte.

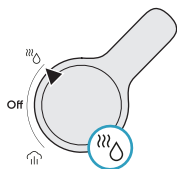
POZOR: Nikdy nepoužívajte žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky a nikdy neponárajte výrobok do kvapaliny.

POZOR: Iba filtračné košíčky a kanvička na mlieko sa dajú umývať v umývačke riadu.

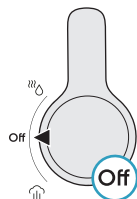
5. Zasuňte hrubší kolík na čistenie do otvoru v dýze tyčky vývodu pary.



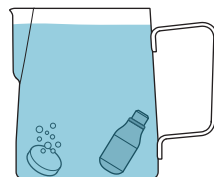
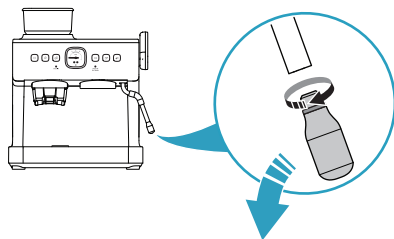
6. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody a nechajte vodu 40 sekúnd pretekať cez tyčku vývodu pary.



7. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).



8. Ak upchatie pretrváva, vyberte dýzu z tyčky vývodu pary a vyčistite ju roztokom na odstraňovanie vodného kameňa (pozri stranu 322).



Čistenie a starostlivosť – mlynček na kávu

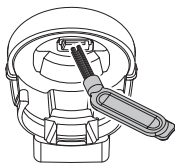
Kónické mlynčeky sa používajú na mletie kávových zŕn na veľkosť vhodnú na extrakciu espressa.

Systém s ochranou proti statickej elektrine je vybavený tak, aby počas mletia zabránil vyvršteniu mletej kávy mimo filtračného košíka.

V priebehu času sa usadzujú zvyšky pomletej kávy a oleje, ktoré ovplyvňujú chuť kávy a prevádzku integrovaného mlynčeka.

Každý týždeň alebo aspoň raz za dva týždne

1. Pomocou kefy na čistenie odstráňte zvyšky pomletej kávy z vidlice výstupu mletia a z výstupu mletia.



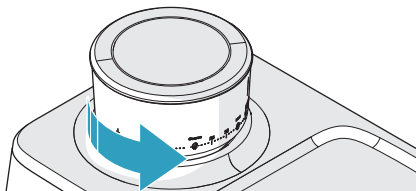
2. Vidlicu výstupu mletia a výstup mletia vyčistite vlhkou špongiou alebo handričkou a potom suchou handričkou.

Raz za 1 až 2 mesiace

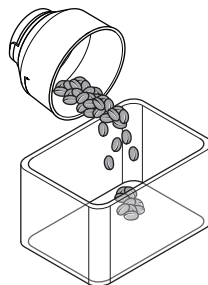
Ak sa mlynček používa denne, je potrebné vyčistiť drviče, aby sa zabezpečil najlepší výkon integrovaného mlynčeka. Pravidelné čistenie pomáha dosiahnuť konzistentné výsledky mletia, čo je dôležité najmä pri mletí kávových zŕn na espresso.

POZOR: Nikdy nepoužívajte žieravé alebo abrazívne čistiace prostriedky a nikdy neponárajte výrobok do kvapaliny.

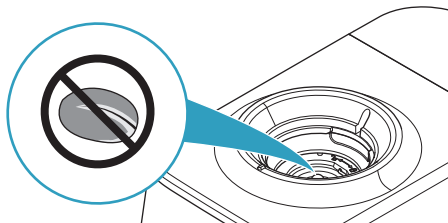
1. Zapište si aktuálne nastavenie mletia. Tým zabezpečíte, že po vyčistení dosiahnete rovnaké nastavenie.
2. Úplným otočením zásobníka na kávové zrná proti smeru hodinových ručičiek ho odblokujete.



3. Vyberte zásobník na kávové zrná a zvyšné kávové zrná vložte do vzduchotesnej nádoby.



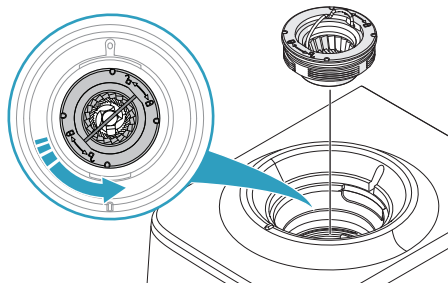
4. Pomocou kefy na čistenie vyčistíte zásobník na kávové zrná.
5. Odstráňte zvyšné kávové zrná z horného drviča.



6. Nasadíte prázdny zásobník na kávové zrná a stlačte tlačidlo na mletie pre jednu alebo dve šálky. Ak z kávovaru nevychádza žiadna pomletá káva, horný drvič je prázdny.

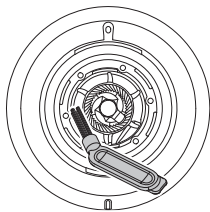
Poznámka: Ak nie je nainštalovaný zásobník na kávové zrná, bliká tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky a mlynček sa nemôže spustiť.

7. Vypnite výrobok a odpojte napájanie.
8. Vyberte zásobník na kávové zrná.
9. Zdvihnute rukoväť na hornom drviči.
10. Otočte horný drvič proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnite ho z objímky mlynčeka.

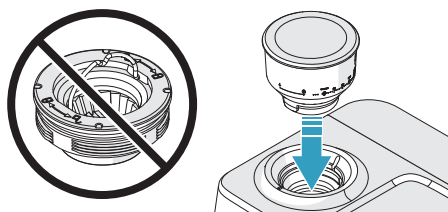


POZOR: Horný drvič nečistíte vodou.

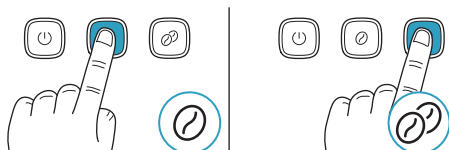
11. Pomocou kefy na čistenie vyčistite časti a povrchy mlecej komory a objímky mlynčeka.



12. Horný drvič neinštalujte, ale nainštalujte prázdny zásobník na kávové zrná.



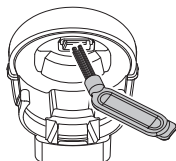
13. Prípojte napájanie a zapnite výrobok.
14. Stlačte tlačidlo na mletie pre jednu šálku alebo tlačidlo na mletie pre dve šálky.



Ak sa v mlynčeku objaví pomletá káva, odstráňte ju pomocou kefy na čistenie. Opakujte, kým po stlačení tlačidla na mletie nevypadne žiadna pomletá káva.

POZOR: Do mlecej komory nenalievajte vodu ani žiadnu inú tekutinu.

15. Vypnite výrobok a odpojte napájanie.
16. Pomocou kefy na čistenie odstráňte zvyšky pomletej kávy z vidlice výstupu mletia a z výstupu mletia.



17. Vidlicu výstupu mletia a výstup mletia vyčistite vlhkou špongiou alebo handričkou a potom suchou handričkou.

18. Odstráňte zásobník na kávové zrná a nainštalujte horný drvič. Dbajte na to, aby horný drvič bol zarovnaný s povrchom objímky mlynčeka.

POZOR: Ak nie je horný drvič správne nainštalovaný, mlynček produkuje nahrubo pomletú kávu.

19. Nainštalujte zásobník na kávové zrná.

Poznámka: Ak nie je nainštalovaný zásobník na kávové zrná, bliká tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky a mlynček sa nemôže spustiť.

20. Otočte zásobník na kávové zrná na nastavenie mletia, ktoré ste si poznačili.

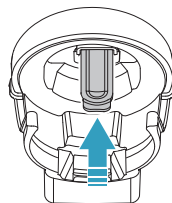
Poznámka: Po čistení sa mohlo zmeniť optimálne nastavenie mletia. Ak chcete nájsť optimálne nastavenie mletia, pozrite si časť „Nastavenie mletia kávy“ na strane 314.

Raz za 2 až 3 mesiace

Ak sa mlynček používa denne, zásobník na kávové zrná sa musí vyčistiť, aby sa zabezpečil najlepší výkon.

Poznámka: Ak nie je nainštalovaný zásobník na kávové zrná, bliká tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky a mlynček sa nemôže spustiť.

1. Pomocou kefy na čistenie odspodu vyčistite vnútorné plochy drviča.



2. Vyčistite drviče, objímku mlynčeka, mlieciu komoru a výstup mletia. Pozrite si časť „Raz za 1 až 2 mesiace“ na strane 319.

Odstraňovanie vodného kameňa

Po nepretržitom používaní sa v kávovare môžu usadzovať minerálne usadeniny, preto je potrebné ho občas odvápnit.

Odporúčame odstraňovať vodný kameň z kávovaru každých 4 až 6 mesiacov, hoci toto obdobie závisí od tvrdosti vody a frekvencie používania.

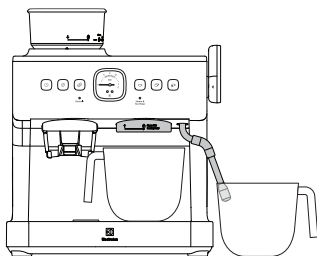
Pripomienka odstránenia vodného kameňa

Keď výrobok zistí, že spotreba vody dosiahla 15 litrov, rozsvieti sa svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa. Svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa zostane svietiť, kým sa neukončí postup odstraňovania vodného kameňa. Obnovením všetkých výrobných nastavení môžete zastaviť pripomienku odstránenia vodného kameňa a znovu spustiť monitorovanie spotreby vody. Pozrite si časť „Obnovenie výrobných nastavení“ na strane 315.

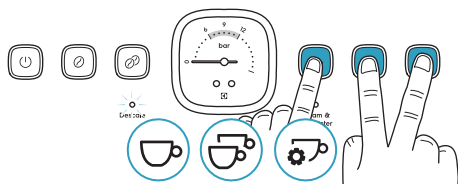
Poznámka: Ak sa postup odstraňovania vodného kameňa úplne nedokončí alebo sa zastaví v niektorom z krokov, je potrebné začať postup znova od začiatku.

Postup odstraňovania vodného kameňa

1. Pripravte si roztok na odstraňovanie vodného kameňa. Pozrite si časť „Príprava roztoku na odstraňovanie vodného kameňa“ na strane 322.
2. Naplňte nádrž na vodu roztokom na odstraňovanie vodného kameňa a nainštalujte nádrž na vodu.
3. Pod varnú hlavu umiestnite nádobu s objemom 1 liter.



4. Pod tyčku vývodu pary umiestnite ďalšiu nádobu s objemom 1 liter.
5. Zapnite výrobok.
6. Súčasne stlačte a podržte tlačidlo na prípravu jednej šálky espresso, tlačidlo na prípravu dvoch šálok espresso a tlačidlo na manuálnu prípravu šálky espresso.



7. Počkajte, kým svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa začne blikať, tlačidlo napájania a svetelný indikátor pary a horúcej vody budú svietiť neprerušovane a všetky ostatné tlačidlá nebudú svietiť. Ozve sa pípnutie a potom je výrobok v režime odstraňovania vodného kameňa.

Poznámka: Ak sa postup odstraňovania vodného kameňa nespustí do 1 minúty, výrobok sa vráti do štandardného prevádzkového režimu.

Poznámka: Postup odstraňovania vodného kameňa môžete kedykoľvek zrušiť pomocou tlačidla napájania. Ak však postup odstraňovania vodného kameňa nebol úplne dokončený, svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa zostane svietiť.

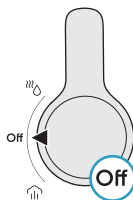
8. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy pre paru. Tlačidlo napájania a svetelný indikátor pary a horúcej vody začnú blikať.



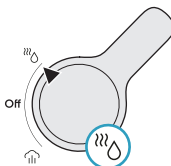
9. Počkajte 2 minúty, kým čerpadlo pracuje. Z varnej hlavy a tyčky vývodu pary vychádza horúci roztok na odstraňovanie vodného kameňa a čerpadlo vydáva rôzne zvuky.

Poznámka: Ak sa v postupe nebude pokračovať do 5 minút po zastavení čerpadla, výrobok sa vráti do štandardného prevádzkového režimu s tým, že svetelný indikátor pary a horúcej vody bliká, pretože otočný volič je v polohe pary.

10. Keď výrobok píše a tlačidlo napájania svieti neprerušovane, otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF). Svetelný indikátor pary a horúcej vody bude neprerušovane svietiť.



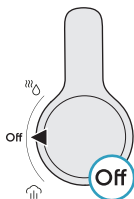
11. Vyberte nádrž na vodu a úplne ju vyčistite v teplej tečúcej vode, kým sa neodstránia všetky zvyšky roztoku na odstraňovanie vodného kameňa.
12. Naplňte nádrž na vodu čistou vodou.
13. Vyprázdnite a vyčistite 1-litrové nádoby a vráťte ich späť pod varnú hlavu a tyčku vývodu pary.
14. Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy horúcej vody. Tlačidlo napájania a svetelný indikátor pary a horúcej vody začnú blikať.



15. Počkajte 2 minúty, kým čerpadlo pracuje. Z varnej hlavy a tyčky vývodu pary vychádza horúca voda a čerpadlo vydáva rôzne zvuky.

Poznámka: Ak sa v postupe nebude pokračovať do 5 minút po zastavení čerpadla, výrobok sa vráti do štandardného prevádzkového režimu s tým, že svetelný indikátor pary a horúcej vody bliká, pretože otočný volič je v polohe horúcej vody.

16. Keď výrobok pípne, svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa zhasne a tlačidlo napájania stále neprerušovane svieti, otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF). Postup odstraňovania vodného kameňa je ukončený a výrobok je nastavený do štandardného prevádzkového režimu.

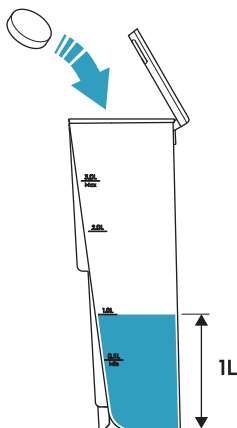


Príprava roztoku na odstraňovanie vodného kameňa

Na výber sú 3 rôzne riešenia na odstraňovanie vodného kameňa:

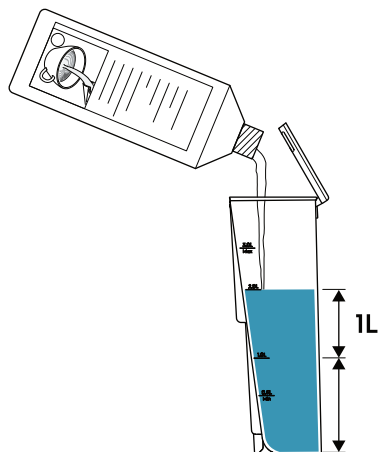
- Tableta na čistenie kávovaru rozpustená vo vode.
- Roztok na odstraňovanie vodného kameňa pre kávovary.
- Zmes bieleho octu alebo kyseliny citrónovej a teplej vody.

1. Pripravte si roztok na odstraňovanie vodného kameňa do 1 litrovej nádoby.
2. Pri tabletách na čistenie vykonajte tieto kroky:



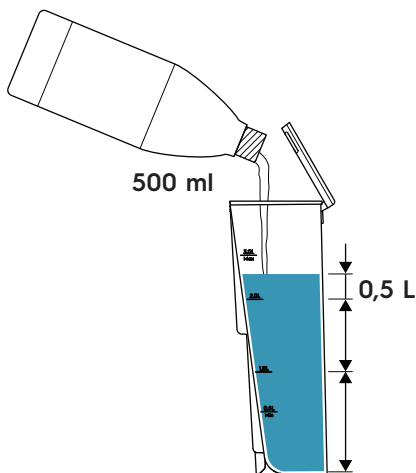
- a. Naplňte nádobu 1 litrom teplej vody.
- b. Pridajte 1 tabletu na čistenie a počkajte, kým sa úplne nerozpustí (postupujte podľa pokynov vybraného čistiaceho prostriedku).

3. Pri roztokoch na odstraňovanie vodného kameňa pre kávovary vykonajte tieto kroky:



- a. Naplňte nádobu 1 litrom teplej vody.
- b. Pridajte roztok na odstraňovanie vodného kameňa pre kávovary a roztok premiešajte. (Postupujte podľa pokynov vybraného čistiaceho prostriedku)

4. V prípade bieleho octu alebo roztoku kyseliny citrónovej postupujte takto.



- a. Naplňte nádobu 500 ml teplej vody a 500 ml bieleho octu alebo 1 litrom teplej vody a 50 g kyseliny citrónovej.
- b. Roztok premiešajte.

Riešenie problémov

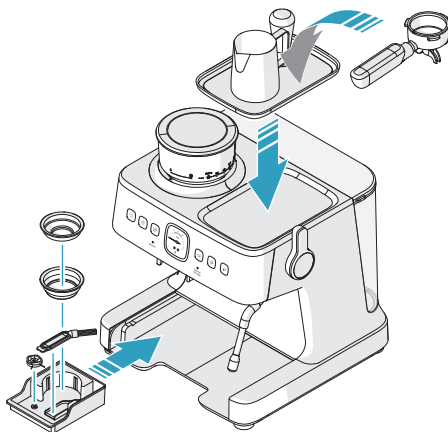
Problém	Príčina	Riešenie
Na ovládacom paneli nesvietia žiadne svetelné indikátory.	Napájacia zástrčka nie je pripojená.	Pripojte napájaciu zástrčku k zdroju napájania.
Z výrobku vychádzajú nepretržité zvukové signály.	Otočný ovládač pary a horúcej vody nie je po zapnutí výrobku v polohe vypnutia (OFF).	Otočte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy vypnutia (OFF).
	Funkcia pary alebo horúcej vody sa používa príliš dlho.	
Pri spustení výrobku sa ozve tikanie a po skončení procesu varenia sa ozve syčanie.	Regulačný ventil tlaku je v prevádzke.	Nie je potrebné žiadne opatrenie.
Tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky súčasne rýchlo blikajú. Ak stlačíte tlačidlo na mletie, ozvú sa 3 zvukové signály.	Zásobník na kávové zrná nie je nainštalovaný.	Nainštalujte zásobník na kávové zrná.
Tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky striedavo rýchlo blikajú. Ak stlačíte tlačidlo na mletie, ozvú sa 3 zvukové signály.	Mlynček sa používal viac ako 3 minúty počas posledných 6 minút.	Počkajte 6 minút.
Tlačidlo na mletie pre jednu šálku a tlačidlo na mletie pre dve šálky 3-krát rýchlo zablikajú. Ak stlačíte tlačidlo na mletie, ozvú sa 3 zvukové signály.	Mlynček je zablokovaný.	Vyčistite mlynček. Pozrite si časť „Raz za 2 až 3 mesiace“ na strane 320. Ak sa vyčistením mlynčeka problém nevyriešil, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti Electrolux.
	Motor sa zastavil, pretože prúd je nezvyčajne vysoký.	
Mlynček funguje, ale nevychádza z neho žiadna pomletá káva.	Mlynček je zablokovaný alebo je v ňom namiesto kávových zŕn pomletá káva.	Vyčistite mlynček. Pozrite si časť „Raz za 2 až 3 mesiace“ na strane 320.
Počas mletia sa z filtračného košíka vysypáva pomletá káva.	Mlynček je zablokovaný.	Vyčistite mlynček. Pozrite si časť „Raz za 2 až 3 mesiace“ na strane 320.
Množstvo pomletej kávy vo filtračnom košíku je po mletí nesprávne.	Mlynček je zablokovaný.	Vyčistite mlynček. Pozrite si časť „Raz za 2 až 3 mesiace“ na strane 320.
Zaznie 5 zvukových signálov a všetky tlačidlá blikajú.	Nádrž na vodu je prázdna.	Naplnite nádrž na vodu a počkajte 1 minútu.
	Voda nemôže prejsť cez filtračný košík, pretože je v ňom príliš veľa pomletej kávy, pomletá káva je príliš jemná alebo pomletá káva bola príliš silno utlačená tamperom na utlačenie kávy.	Použite menšie množstvo pomletej kávy. Nastavenie mletia upravte na hrubšie mletie. Pri utláčaní pomletej kávy pomocou tampera na utlačenie kávy použite menšiu silu.
Z portafiltera nevychádza espresso alebo prúd espressa nie je plynulý.	V kávovare je príliš veľa pomletej kávy, pomletá káva je príliš jemná alebo pomletá káva bola príliš silno utlačená tamperom na utlačenie kávy.	Použite menšie množstvo pomletej kávy. Nastavenie mletia upravte na hrubšie mletie. Pri utláčaní pomletej kávy pomocou tampera na utlačenie kávy použite menšiu silu.

Problém	Príčina	Riešenie
Portafilter nie je možné správne nainštalovať do varnej hlavy.	Je tam príliš veľa pomletej kávy.	Použite menšie množstvo pomletej kávy.
Na vrchu espresso nie je žiadna pena	Kávové zrná sú vlhké.	Používajte čerstvo pražené kávové zrná.
	Pomletá káva je príliš hrubá.	Nastavte jemnejšie mletie kávy.
Keď otočíte otočný ovládač pary a horúcej vody do polohy pre paru, para nevychádza.	Spustenie výrobu nie je dokončené.	Počkajte, kým svetelný indikátor pary a horúcej vody bude svietiť neprerušovane.
	Tyčka vývodu pary je zablokovaná.	Vyčistite dýzu tyčky vývodu pary.
Svieti svetelný indikátor upozornenia na odstránenie vodného kameňa.	Výrobok zistil, že spotreba vody je 15 litrov a je potrebné vykonať proces odstraňovania vodného kameňa.	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Pozrite si časť „Postup odstraňovania vodného kameňa“ na strane 321. Obnovením všetkých výrobných nastavení môžete tiež zastaviť pripomienku odstránenia vodného kameňa a znovu spustiť monitorovanie spotreby vody. Pozrite si časť „Obnovenie výrobných nastavení“ na strane 315.
Na povrchu pracovnej dosky, kde je výrobok nainštalovaný, je voda.	Miska na odkvapkávanie je plná.	Vyprázdňte misku na odkvapkávanie.
	Z nádrže na vodu uniká voda.	Správne nainštalujte nádrž na vodu. Ak problém nevyriešila správna inštalácia, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti Electrolux.
	Z misky na odkvapkávanie vyteká voda.	Správne nainštalujte misku na odkvapkávanie. Ak problém nevyriešila správna inštalácia, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti Electrolux.
Na okraji portafiltera dochádza k úniku vody.	Keď je portafilter vložený do varnej hlavy, na jeho okraji sa nachádza pomletá káva.	Odstráňte všetku pomletú kávu z okraja portafiltera.
Okolo portafiltera vyteká vodnaté espresso alebo je portafilter uvoľnený.	Silikónové tesnenie vo varnej hlave je poškodené.	Silikónové tesnenie vo varnej hlave nechajte vymeniť v servisnom stredisku spoločnosti Electrolux.

Skladovanie

1. Filtračné košíčky, kefku na čistenie a kolík na čistenie vložte do súpravy nástrojov za miskou a na odkvapkávanie.
2. Tácku položte na hornú časť ohrievača šálky.
3. Na tácku položte tamper na utlačenie kávy, kanvičku na mlieko a portafilter.

POZOR: Ak výrobok nepoužívate, nenechávajte portafilter nainštalovaný vo varnej hlave. Silikónové tesnenie vnútri varnej hlavy sa môže poškodiť.



Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obalové materiály sa dajú recyklovať. Jednotlivé diely roztriedte podľa typu a zneškodnite ich vhođením do príslušných nádob podľa miestnych pokynov na zneškodňovanie. Recyklácia obalových materiálov znižuje spotrebu surovín a množstvo odpadu na skládkach. Pomôžte chrániť životné prostredie a ľudské zdravie recykláciou obalov.



Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Prísľušenstvo

 www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descale**

*Dostupnosť príslušenstva závisí od krajiny.

МИСЛИТИ ПО-ШВЕДСЬКИ, ЖИТИ КРАЩЕ

Завдяки нашим шведським традиціям і турботі про домашній затишок, ми прагнемо створювати легкі та екологічні товари для дому, які є важливими для вас і для нашого спільного майбутнього.

Ми хочемо зробити процес здорового та раціонального харчування більш привабливим і легким, і поставили перед собою цю амбітну мету. Дізнайтеся більше про наші цілі до 2030 року тут:



Відвідайте наш веб-сайт:



Отримайте поради щодо використання, брошури, інформацію щодо усунення несправностей та обслуговування:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Купуйте аксесуари та витратні матеріали для вашого пристрою:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ Й СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Звертаючись до сервісного відділу, переконайтеся, що у вас є наступні дані:

- Номер моделі
- Код виробу
- Серійний номер

Цю інформацію можна знайти на паспортній табличці.

Зміст

Інструкції з техніки безпеки.....	328	Очищення та догляд за кавомашиною еспресо	345
Вступ.....	330	Перед кожним використанням.....	345
Огляд пристрою	330	Після кожного використання.....	345
Розташування та огляд функцій.....	331	Щотижня.....	345
Опис панелі керування.....	332	Кожні 2-3 місяці.....	346
Манометр і приготування еспресо	333	За потреби	347
Приготування до першого використання	334	Очищення та догляд за кавомолкою... ..	348
Підготовка та встановлення всіх частин.....	334	Щотижня або принаймні раз на два тижні	348
Увімкнення пристрою	336	Кожні 1-2 місяці	348
Щоденне використання	337	Кожні 2-3 місяці	349
Приготування кави еспресо.....	337	Видалення накипу	350
Збивання молока в піну.....	340	Нагадування про видалення накипу	350
Приготування латте або капучино	341	Виконання процедури видалення накипу.....	350
Види кави	342	Приготування розчину для видалення накипу.....	351
Мелена кави.....	342	Усунення несправностей	352
Налаштування та регулювання	343	Зберігання.....	354
Регулювання ступеня помелу кави	343	Утилізація	354
Налаштування кількості меленої кави.....	343		
Налаштування об'ємів чашок для еспресо.....	343		
Налаштування температури екстракції кави... ..	343		
Відновлення заводських налаштувань.....	344		

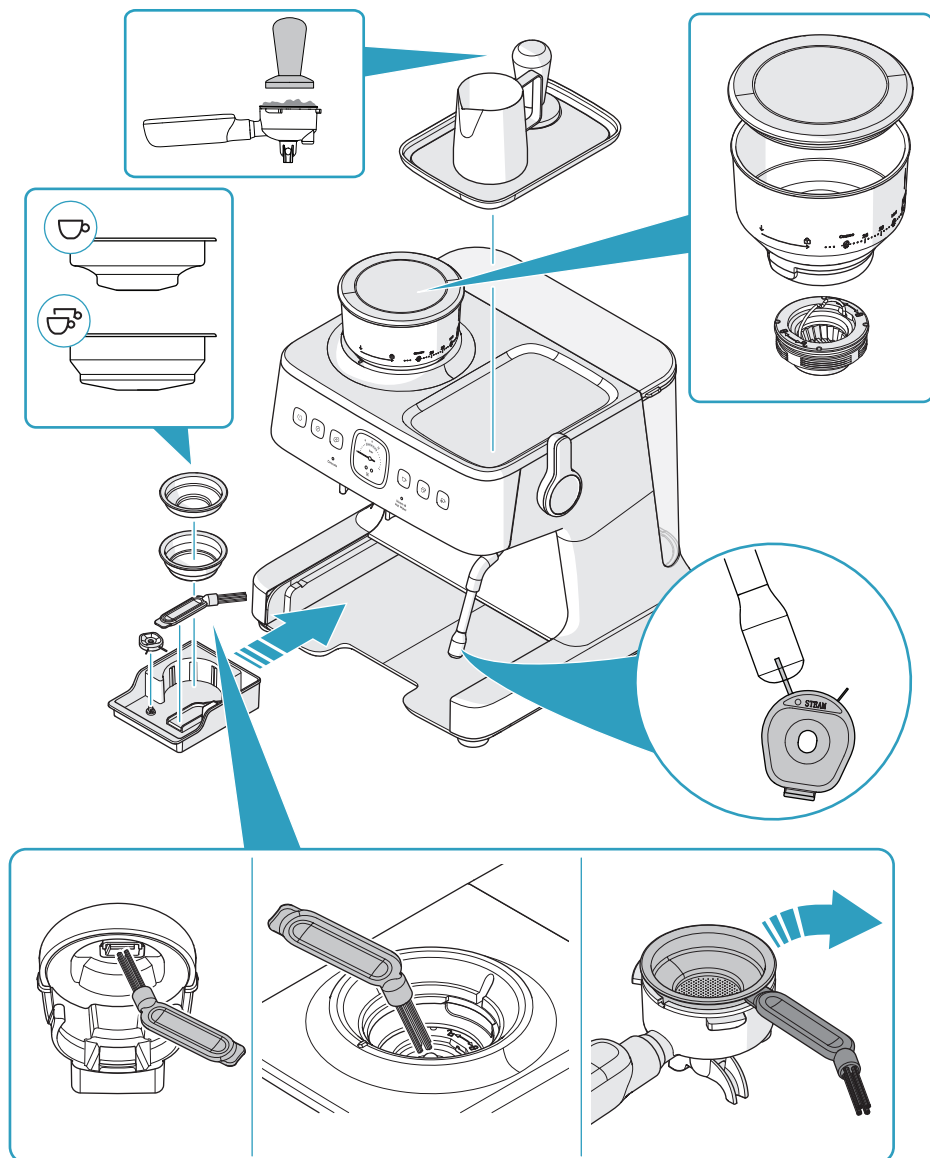
Інструкції з техніки безпеки

Перед першим використанням пристрою уважно прочитайте наведені нижче інструкції.

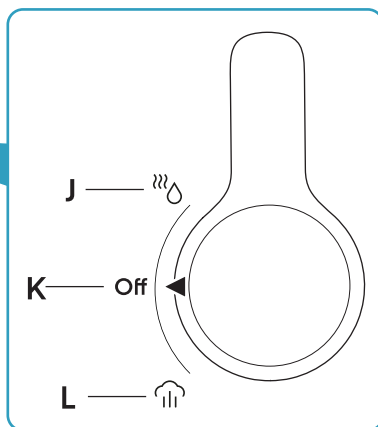
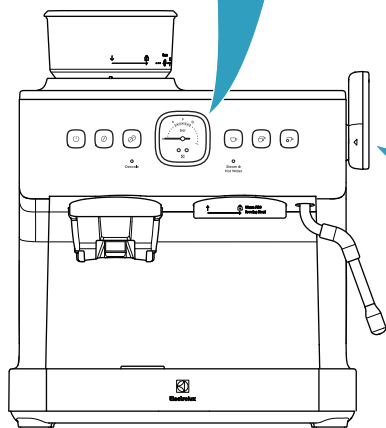
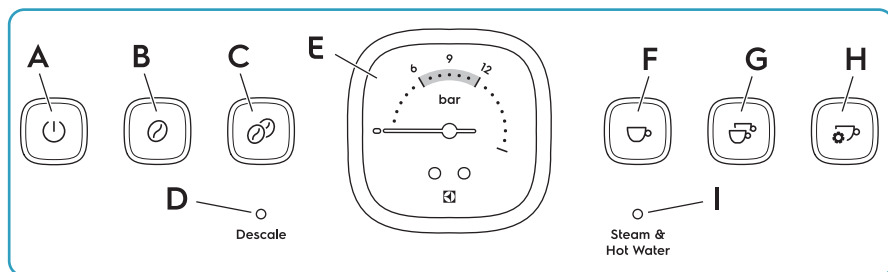
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють можливу небезпеку.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Очищення та обслуговування користувачем не повинно виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом дорослих.
- Зберігайте пристрій і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Пристрій можна підключати лише до джерела живлення, напруга і частота якого відповідають характеристикам, зазначеним на паспортній табличці.
- Ніколи не використовуйте і не піднімайте пристрій, якщо
 - пошкоджений шнур живлення,
 - пошкоджений корпус
- Пристрій повинен підключатися тільки до розетки із заземленням. За необхідності можна використовувати подовжувач, розрахований на струм 10 А.
- Якщо пристрій або шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або особою з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Завжди встановлюйте пристрій на плоскій, рівній поверхні.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очищенням.
- Температура використання або зберігання пристрою повинна бути вищою за 0 °C.
- Не використовуйте пристрій у середовищі з високою температурою, сильним магнітним полем і вологим повітрям.
- Під час роботи пристрій та аксесуари нагріваються. Використовуйте тільки призначені для цього ручки та регулятори. Дайте пристрою охолонути перед очищенням або зберіганням.
- Шнур живлення не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
- Не знімайте резервуар для води під час процесу приготування. Якщо ви хочете додати ще води, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН., щоб вимкнути пристрій. Усі індикатори гаснуть, а це означає, що пристрій вимкнено.
- Не знімайте портофільтр під час процесу приготування або коли з нього виходить пара чи гаряча вода, оскільки пристрій знаходиться під тиском. **НЕБЕЗПЕКА! Існує ризик отримання опіків.**
- **Попередження. Уникайте опіків паром.**

- Під час використання функції подачі пари, з заварювальної головки може капати гаряча вода. **НЕБЕЗПЕКА! Вода гаряча, тому є ризик отримати опіки.**
- Коли ви повертаєте ручку подачі пари та гарячої води, з'являється струмінь гарячої води. Будьте обережні і відкривайте паровий клапан повільно. **НЕБЕЗПЕКА! Вода гаряча, тому є ризик отримати опіки.**
- Не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не перевищуйте максимальний об'єм заповнення, вказаний на пристрої.
- Наповнюйте резервуар для води тільки холодною свіжою водою, ніколи не додавайте молоко або інші рідини.
- Не використовуйте пристрій, якщо резервуар для води порожній.
- Не використовуйте пристрій без піддону для крапель або решітки для крапель, якщо тільки не використовується висока чашка або горнятко.
- Не використовуйте і не ставте пристрій на гарячу поверхню або поблизу джерела тепла.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Уникайте потрапляння рідини на роз'єм.
- Цей пристрій призначений лише для побутового використання. Виробник не несе жодної відповідальності за можливу шкоду, спричинену неправильним або некоректним використанням.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Неправильне використання може призвести до травм.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не ставте пристрій у шафу під час використання.
- Цей пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей пристрій призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - сільські будинки;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
 - міні-готелі типу «ночівля та сніданок».

Розташування та огляд функцій



Опис панелі керування



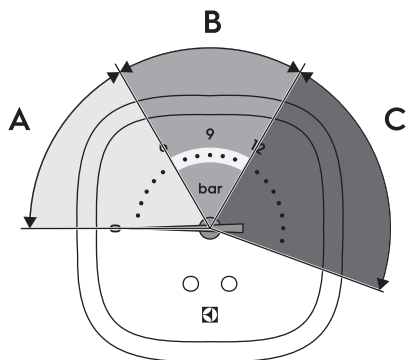
- A. Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- B. Кнопка помелу для однієї чашки
- C. Кнопка помелу для двох чашок
- D. Світловий індикатор видалення накипу
- E. Манометр
- F. Кнопка приготування еспресо на одну чашку
- G. Кнопка приготування еспресо на дві чашки

- H. Кнопка ручного приготування чашки еспресо/програмування
- I. Світловий індикатор подачі пари та гарячої води
- J. Гаряча вода
- K. ВИМКН.
- L. Пара

Манометр і приготування еспресо

Ідеальне приготування еспресо

Якісна кава еспресо рівномірно витікає з портафільтра, маючи консистенцію, схожу на теплий мед. Ідеальний тиск заварювання становить від 6 до 12 бар на манометрі (В). Верхній шар — crema, має карамельний колір.



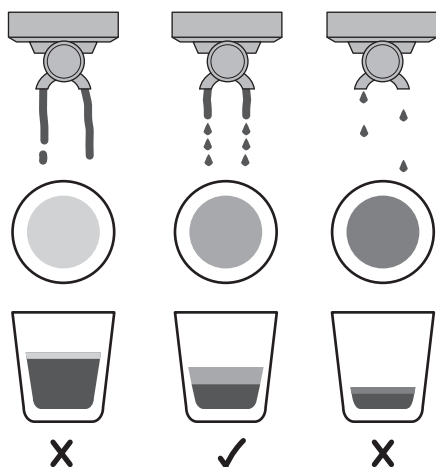
Недостатня екстракція

Якщо тиск на манометрі (А) нижче 6, еспресо витікає занадто швидко і стає їдким, кислим і водянистим. Причинами можуть бути занадто крупна мелена кава, недостатня кількість меленої кави, старі кавові зерна або недостатньо сильне притискання меленої кави темпером.

Надмірна екстракція

Якщо тиск на манометрі (С) перевищує 12 бар, еспресо подається надто повільно і стає гірким. Причинами можуть бути занадто дрібна мелена кава, занадто велика кількість меленої кави або занадто сильне натискання на мелену каву за допомогою темперки.

Якщо ви використовуєте правильні налаштування та зусилля натискання темперки, але якість еспресо залишається низькою, зверніться до розділу «Усунення несправностей» на сторінці 352.

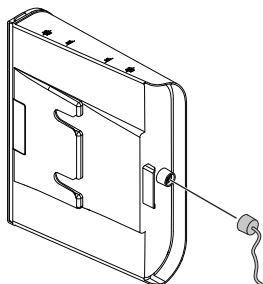


Приготування до першого використання

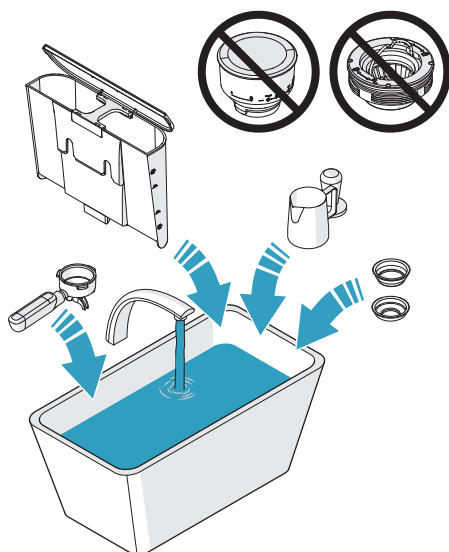
Перед тим, як використовувати пристрій для приготування еспресо, необхідно очистити та встановити всі деталі і виконати процес заварювання один раз, використовуючи лише воду.

Підготовка та встановлення всіх частин

1. Вийміть виріб з упаковки і переконайтеся, що весь пакувальний матеріал видалено.
2. Встановіть пристрій на рівну поверхню.
3. Витягніть і викиньте червону заглишку в нижній частині резервуара для води.



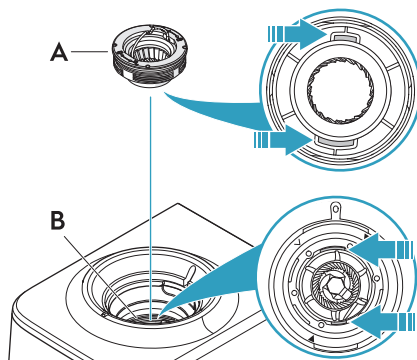
4. Вимийте глечик для молока, темпер, фільтрувальні кошики, портафільтр і резервуар для води теплою водою з додаванням м'якого миючого засобу:



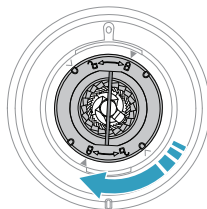
5. Очистіть верхні жорна та бункер для кавових зерен за допомогою щітки для очищення.

ОБЕРЕЖНО: Не очищуйте водою верхні жорна або бункер для кавових зерен.

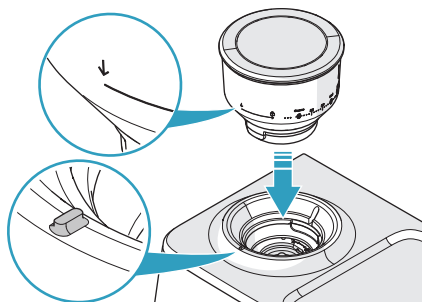
6. Тримавши верхні жорна за ручку, вставте їх в горловину кавомолки. Переконайтеся, що верхні жорна (A) вирівняні з поверхнею горловини кавомолки (B).



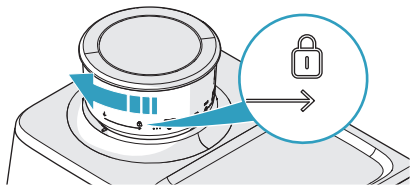
7. Поверніть верхні жорна за годинникову стрілку, щоб зафіксувати їх, і опустіть ручку.



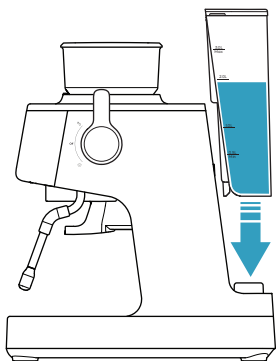
8. Сумістіть стрілку ВНИЗ на бункері для кавових зерен з позначкою на передньому краї кавомолки.



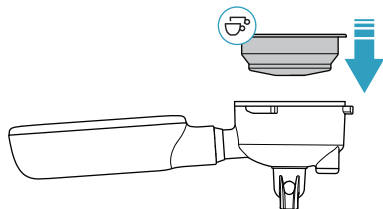
9. Обережно натисніть на бункер для кавових зерен і поверніть його за годинниковою стрілкою в положення фіксації.



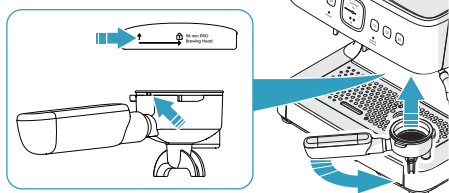
10. Переконайтеся, що резервуар для води чистий.
11. Наповніть резервуар для води холодною чистою водою і встановіть його.



12. Якщо це необхідно, встановіть у резервуар для води водяний фільтр.
13. Вставте фільтрувальний кошик на дві чашки в портафільтр.



14. Вирівняйте портафільтр зі стрілкою ВГОРУ на заварювальній голівці.

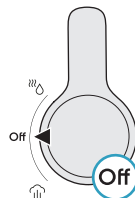


15. Вставте портафільтр плоскою стороною до заварювальної голівки.

16. Поверніть ручку портафільтра вправо в положення центрального блокування.

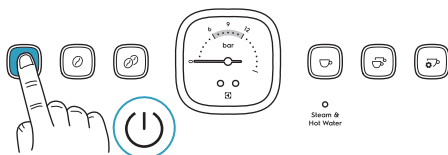
Примітка: Перші кілька разів, коли ви вставляєте портафільтр, може виникнути деякий опір при обертанні ручки.

17. Переконайтеся, що важіль подачі пари та гарячої води знаходиться в положенні ВИМКН.

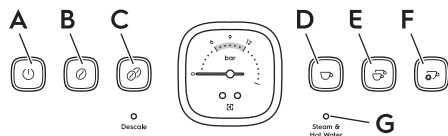


18. Підключіть пристрій до джерела живлення.

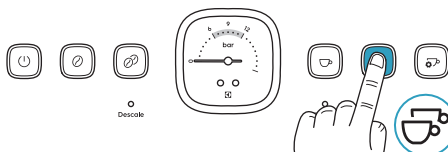
19. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН.



20. Під час запуску підсвічуються кнопки (A-C) і блимає індикатор подачі пари та гарячої води (G). Зачекайте, поки всі кнопки (A-F) і індикатор подачі пари та гарячої води (G) не почнуть світитися постійно.



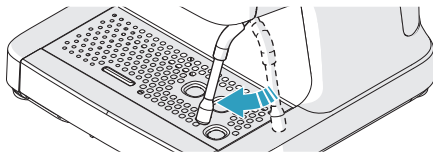
21. Натисніть кнопку приготування еспресо на дві чашки. Вода проходить від заварювальної голівки, через фільтрувальну корзину і портафільтр.



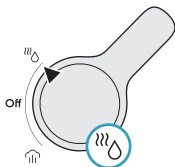
22. Зачекайте, поки потік води припиниться.

Примітка: При першому проходженні води через пристрій, повітря, що виходить з нього, може спричинити сильний шум. Шум припиняється приблизно через 20 секунд і не є ознакою несправності.

23. Повертайте парову трубку, доки сопло не опиниться над піддоном для крапель.

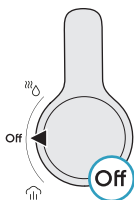


24. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення гарячої води. Світловий індикатор подачі пари та гарячої води блимає, а з сопла витікає гаряча вода.



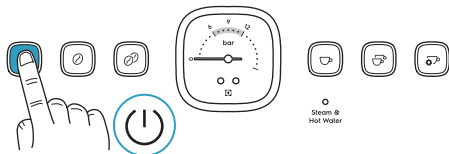
25. Дайте воді стекти протягом 20 секунд.

26. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.



27. Перед приготуванням кави промийте портафільтр і фільтрувальний кошик у теплій воді і дайте їм висохнути.

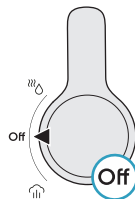
28. Щоб вимкнути пристрій, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. Всі світлові індикатори на панелі керування гаснуть.



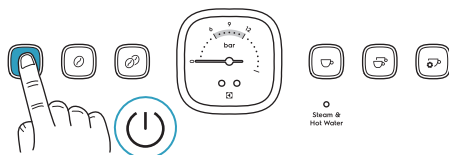
Примітка: Пристрій автоматично вимикається через 15 хвилин бездіяльності.

Увімкнення пристрою

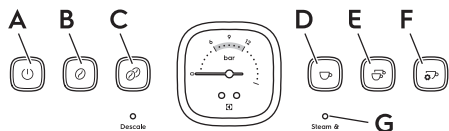
1. Переконайтеся, що важіль подачі пари та гарячої води знаходиться в положенні ВИМКН.



2. Підключіть пристрій до джерела живлення.
3. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН.



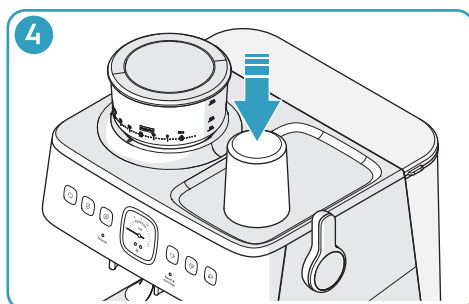
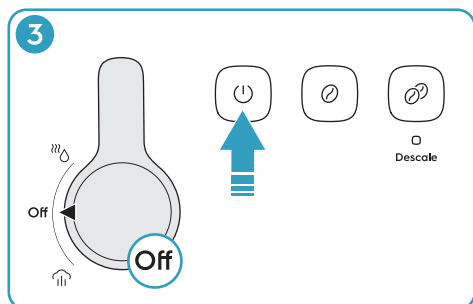
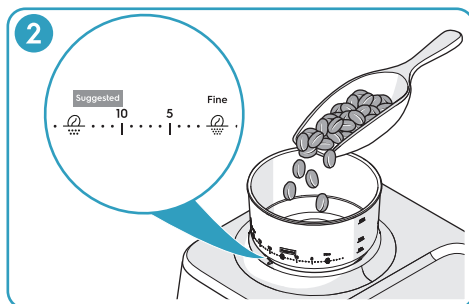
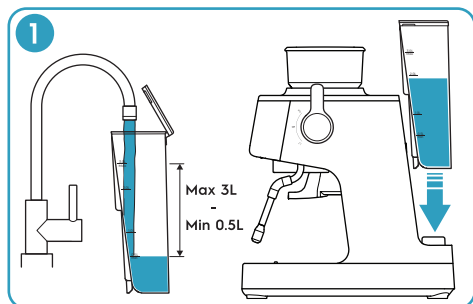
4. Під час запуску підсвічуються кнопки (A-C) і блимає індикатор подачі пари та гарячої води (G). Зачекайте, поки кнопки (D-F) і індикатор подачі пари та гарячої води (G) не почнуть світитися постійно.



Коли всі кнопки (A-F) і індикатор подачі пари та гарячої води (G) будуть світитися постійно, пристрій готовий до роботи.

Щоденне використання

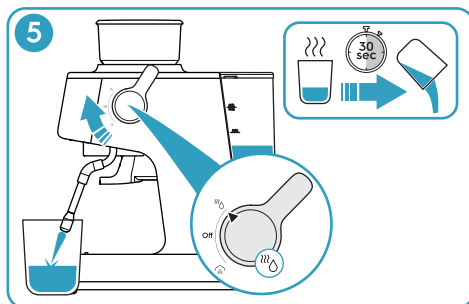
Приготування кави еспreso



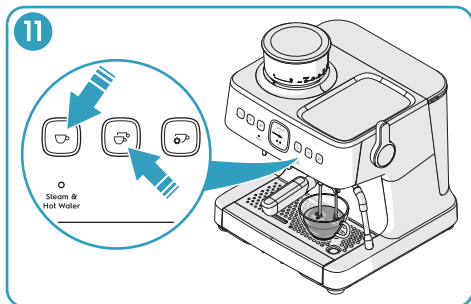
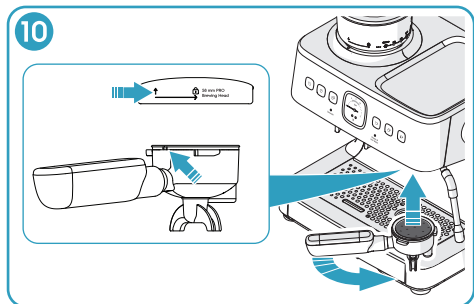
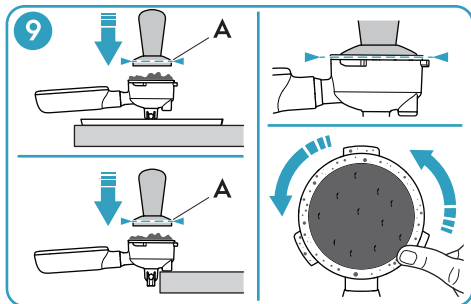
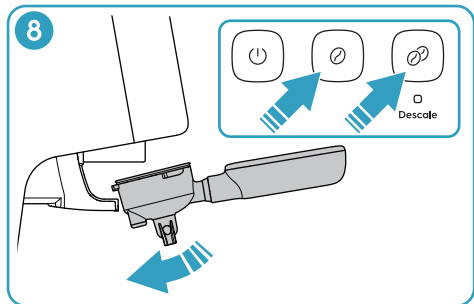
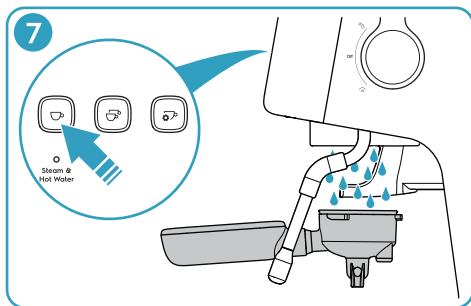
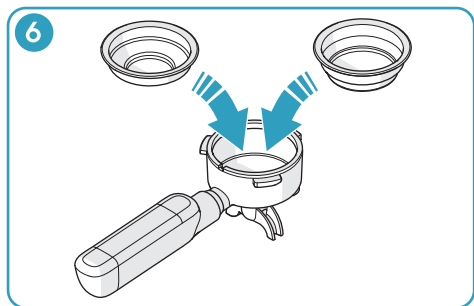
1. Наповніть резервуар для води холодною чистою водою. Переконайтеся, що рівень води не перевищує позначку 3 л. Встановіть резервуар для води.
2. Засипте свіжообсмажені кавові зерна в бункер для зерен і встановіть кришку. Повертайте бункер для кавових зерен за годинниковою стрілкою, доки позначка на передньому боці кавомолки не опиниться між позначками 10 і 15 на бункері для кавових зерен.

ОБЕРЕЖНО: Не засипайте занадто багато кавових зерен. Кавові зерна, які тривалий час перебувають у бункері для зерен, можуть стати вологими, що впливає на помел і смак.

Примітка: Рекомендована початкова точка для приготування еспreso знаходиться між позначками 10 і 15. Якщо необхідно виконати налаштування, зверніться до розділу «Регулювання ступеня помелу кави» на сторінці 343.



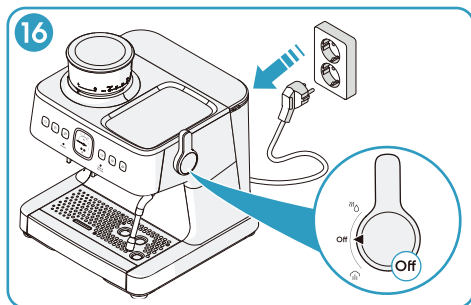
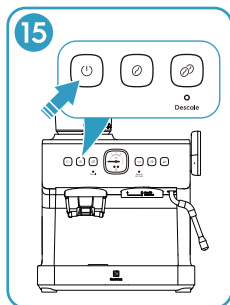
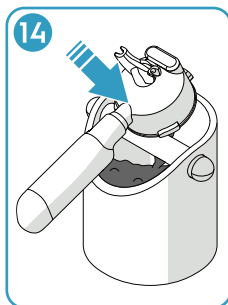
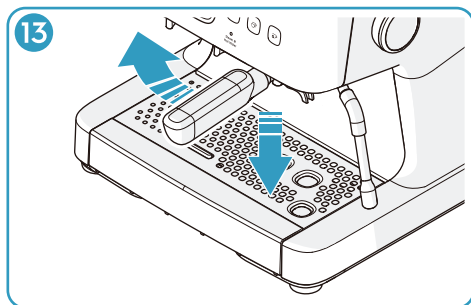
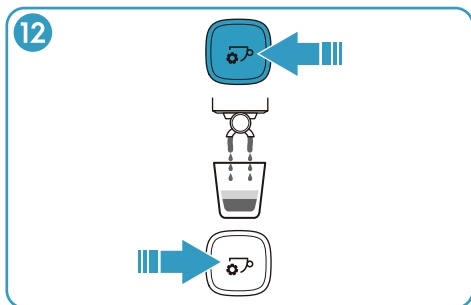
3. Увімкніть пристрій.
 - а. Переконайтеся, що важіль подачі пари та гарячої води знаходиться в положенні ВИМКН.
 - б. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН.
4. Щоб підігріти чашку для кави на підігрівачі для чашок, вийміть лоток і поставте чашку для кави на підігрівач для чашок.
5. Щоб нагріти чашку гарячою водою, виконайте наступні дії:
 - а. Поставте чашку для кави під парову трубку.
 - б. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення гарячої води, наповніть чашку для кави на $\frac{1}{4}$ і поверніть важіль у положення ВИМКН.
 - в. Зачекайте 30 секунд і спорожніть чашку для кави.



6. Вставте фільтрувальний кошик на одну або дві чашки в портафільтр.
7. Помістіть портафільтр під заварювальну головку і натисніть кнопку приготування еспресо на одну чашку. Коли потік води припиниться, витріть фільтрувальний кошик тканиною.
8. Встановіть портафільтр у тримач кавомолки. Натисніть кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок. Натиснута кнопка блимає, а фільтрувальний кошик заповнюється меленою кавою. Витягніть портафільтр з тримача кавомолки.

Примітка: Щоб зупинити процес помелу до того, як він зупиниться автоматично, натисніть кнопку помелу ще раз.

9. Притисніть портафільтр дном до лотка для аксесуарів або покладіть гумову накладку на краю портафільтра на край стільниці. Натискайте на мелену каву темпером, доки верхній край (A) темпера не зрівняється з краєм портафільтра. Видаліть надлишки меленої кави з поверхні фільтрувальної корзини.
10. Вирівняйте ручку портафільтра зі стрілкою ВГОРУ на заварювальній голівці. Вставте портафільтр у заварювальну головку і поверніть ручку вправо в положення центральної фіксації.
11. Поставте чашку для кави на піддон для крапель під портафільтром. Щоб приготувати еспресо на одну або дві чашки, натисніть кнопку приготування еспресо на одну або дві чашки. Натиснута кнопка блимає, і в чашку для кави наливається заданий об'єм кави.



Примітка: За замовчуванням для однієї чашки еспресо встановлений об'єм 40 мл. За замовчуванням для двох чашок еспресо встановлений об'єм 80 мл. Інформацію про зміну налаштувань за замовчуванням див. в розділі «Налаштування об'ємів чашок для еспресо» на сторінці 343.

Примітка: Фактичний об'єм екстракції залежить від типу кавових зерен і ступеня їх помелу.

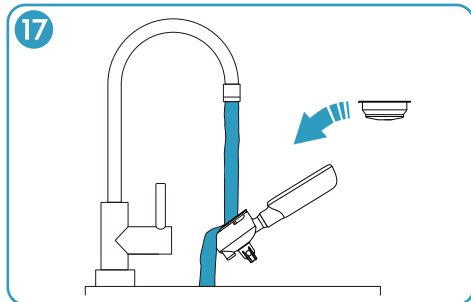
12. Щоб приготувати еспресо з вибраним вручну об'ємом, натисніть кнопку ручного приготування еспресо / програмування кількості чашок. Кнопка блимає, і кава наливається в чашку для кави, доки ви не натиснете кнопку ще раз.

Примітка: Якщо ви не натиснете кнопку ще раз, процес автоматично зупиниться, коли об'єм досягне 250 мл.

13. Поверніть ручку портафільтра вліво, а потім опустіть його.

14. Видаліть використану кавову гущу з фільтрувальної корзини.

15. Щоб вимкнути пристрій, натисніть кнопку УВІМК./ ВІМКН. Всі світлові індикатори на панелі керування гаснуть.

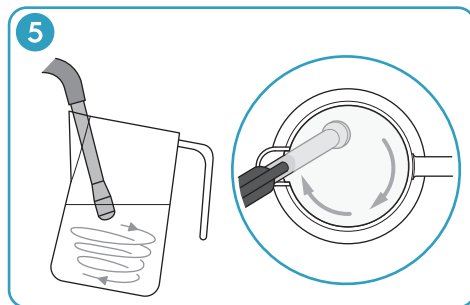
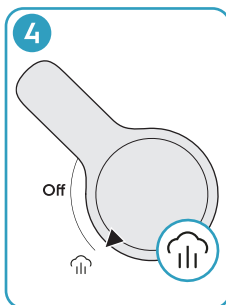
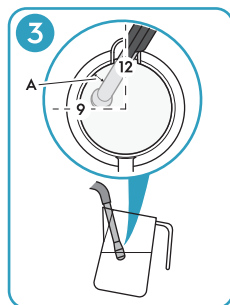
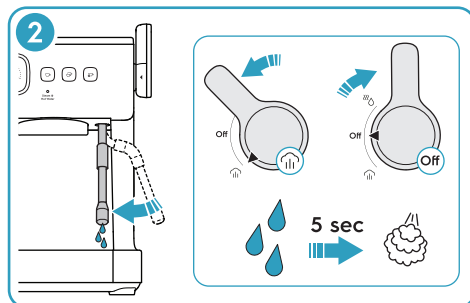
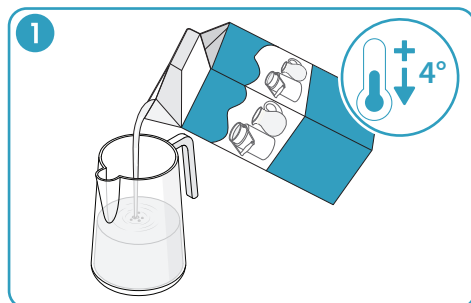


Примітка: Пристрій автоматично вимикається через 15 хвилин бездіяльності.

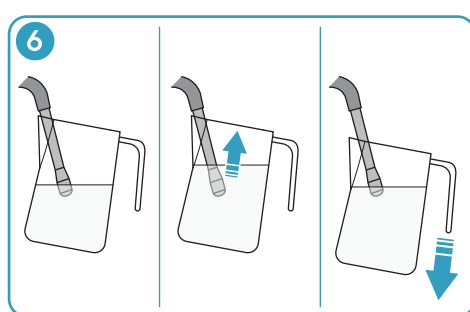
16. Переконайтеся, що важіль подачі пари та гарячої води знаходиться в положенні ВІМКН. Від'єднайте штепсельну вилку від розетки.

17. Очистіть фільтрувальний кошик і портафільтр. Зверніться до розділу «Після кожного використання» на сторінці 345.

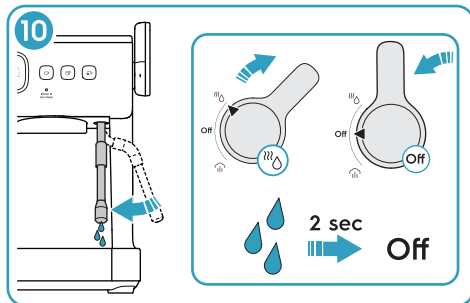
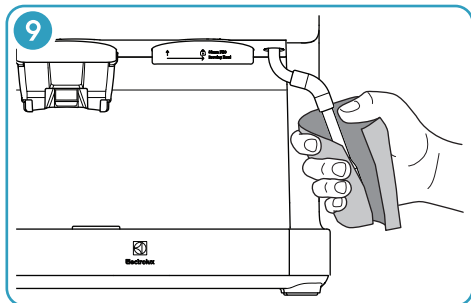
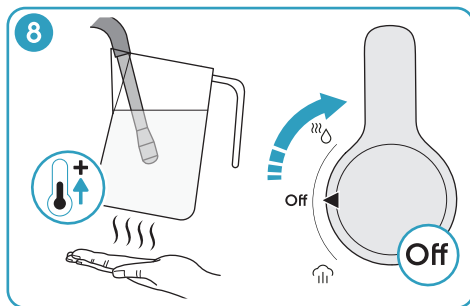
Збивання молока в піну



- Наповніть глечик для молока незбираним молоком. Рекомендований об'єм молока — 100 мл для капучино і 160 мл для лате.
- Підготуйте парову трубку.
 - Увімкніть пристрій і перемістіть парову трубку так, щоб вона опинилася над піддоном для збору крапель.
 - Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення пари. Світловий індикатор пари та гарячої води почне блимати. Випускайте пару протягом приблизно 5 секунд, поки з сопла парової трубки не перестане витікати вода.
 - Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.
- Помістіть парову трубку в глечик з молоком.
 - Розташуйте сопло трохи нижче поверхні молока. Тримайте носик глечика для молока навпроти парової трубки в положенні «12 годин».
 - Нахиліть глечик для молока у положення «9 годин», доки сопло не опиниться на відстані ширини пальця (A) від краю.
- Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення пари. Світловий індикатор пари та гарячої води почне блимати, і почнеться спінювання.
- Встановіть парову трубку в такому положенні, щоб молоко оберталося в одному напрямку зверху вниз.



- Коли рівень молока підніметься, опустіть глечик з молоком, щоб парове сопло знаходилося трохи нижче поверхні молока.
- Коли кількість молочної піни буде достатньою, опустіть парове сопло наполовину у напрямку дна глечика.
- Якщо дно глечика з молоком занадто гаряче на дотик, переведіть перемикач подачі пари та гарячої води в положення ВИМК.

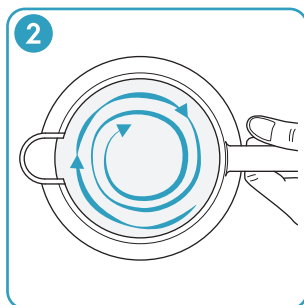
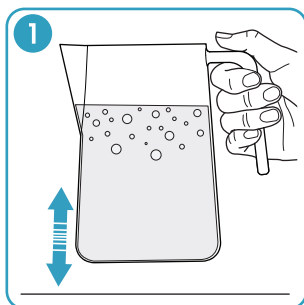


9. Зніміть глечик з молоком з парової трубки і негайно очистіть парову трубку та сопло вологою губкою або тканиною.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не торкайтеся шкірою парової трубки або сопла. Існує ризик отримання опіків.

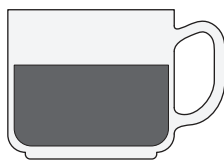
10. Перемістіть парову трубку так, щоб вона опинилася над піддоном для збору крапель. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення гарячої води і зачекайте 2 секунди, щоб видалити молоко, яке потрапило в парову трубку. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.

Приготування латте або капучино



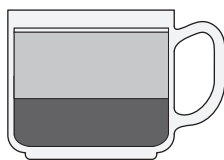
1. Постукайте дном глечик для молока по стільниці, щоб випустити великі бульбашки повітря.
2. Покрутіть глечик з молоком, щоб перемішати молоко і зробити його консистенцію більш ніжною.
3. Одним плавним рухом влийте молоко в приготовану каву еспreso.

Види кави



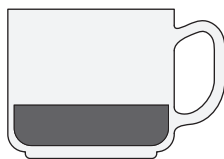
Еспресо

Еспресо — це концентрована, насичена кава зі стійким шаром піни зверху. Виберіть одну чашку або дві чашки еспресо.



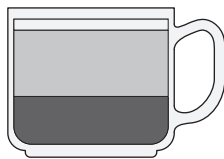
Флет-вайт

Одна або дві чашки еспресо зі спіненим молоком на 2/3 і тонким шаром молочної піни зверху.



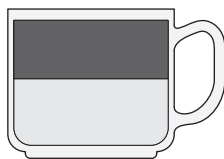
Рістретто

Рістретто — це половина однієї чашки еспресо з інтенсивним смаком і післясмаком та тонкою піною зверху.



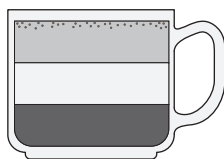
Латте

Одна або дві чашки еспресо зі спіненим молоком на 3/4 і шаром молочної піни завтовшки з палець зверху.



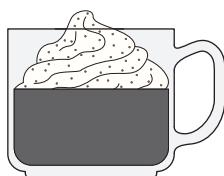
Американо

Одна або дві чашки еспресо з гарячою водою. Спочатку додайте гарячу воду, щоб crema залишилася зверху.



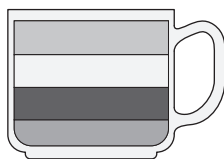
Капучіно

Одна або дві чашки еспресо з 1/3 спіненого молока та 1/3 молочної пінки зверху. Зверху додайте шоколадну пудру.



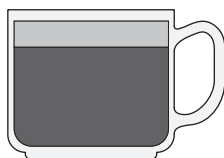
Кон-панна

Одна або дві чашки еспресо зі злегка збитими вершками. Зверху додайте порошок кориці або шоколадну пудру.



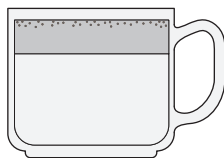
Мокко

Одна або дві чашки еспресо, змішані з питним шоколадом, з 1/3 спіненого молока та 1/3 молочної піни зверху.



Маккіато

Одна або дві чашки еспресо з невеликою кількістю холодного або спіненого молока та маленькою крапелькою молочної піни.



Бейбічіно

Ніякого еспресо, тільки спінене молоко і молочна піна зверху. Зверху додайте шоколадну пудру.

Мелена кава

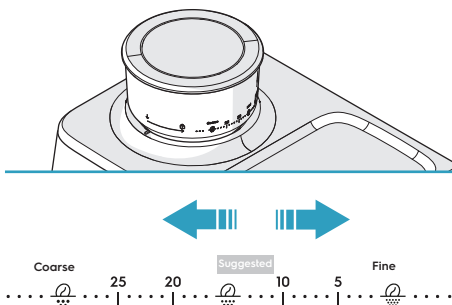
Якщо ви використовуєте попередньо змелену каву, вона повинна бути свіжозмеленою і піддана глибокому обсмажуванню. Для кави еспресо можна використовувати мелену каву французького або еспресо обсмаження. Мелена кава може зберігати аромат лише 7–8 днів, якщо не зберігати її в закритому контейнері в прохолодному місці. Не зберігайте каву в холодильнику або морозильній камері. Загалом, не рекомендується вживати мелену каву. Свіжозмелена кава краще зберігає аромат і забезпечує вищу якість кави.

Налаштування та регулювання

Регулювання ступеня помелу кави

Якщо кавомолка відрегульована правильно, мелена кава має таку ж зернистість, як і сіль. Для свіжообсмажених кавових зерен рекомендоване значення 10–15, але тип і якість кавових зерен можуть вимагати коригування.

Поверніть бункер для зерен за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки до потрібного налаштування в діапазоні 0–30. Чим менше значення, тим дрібніший помел. Чим більше значення, тим грубіший помел.



Якщо мелена кава стає занадто дрібною або занадто крупною, виконайте повторне налаштування.

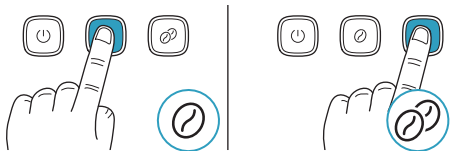
Налаштування кількості меленої кави

Це налаштування для меленої кави за замовчуванням:

- Одна чашка еспресо: приблизно 13 г меленої кави.
- Дві чашки еспресо: приблизно 19 г меленої кави.

Примітка: Кількість меленої кави залежить від сорту кавових зерен і ступеня їх помелу.

1. Встановіть портафільтр з фільтрувальним кошиком на одну або дві чашки в тримач кавомолки.
2. Натисніть і утримуйте кнопку помелу для однієї чашки або двох чашок. Через 3 секунди індикатор іншої кнопки помелу згасне, і почнеться помел.



3. Коли кількість меленої кави стане задовільною, відпустіть кнопку помелу. Пролунає звуковий сигнал, і нове налаштування кількості меленої кави буде збережено.

Налаштування об'ємів чашок для еспресо

Це налаштування для об'ємів чашок еспресо за замовчуванням:

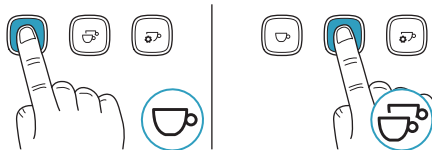
- Одна чашка еспресо: приблизно 40 мл.
- Дві чашки еспресо: приблизно 80 мл.

Допустимі об'єми:

- Одна чашка еспресо: 20–125 мл.
- Дві чашки еспресо: 20–200 мл.

Примітка: Об'єм екстракції залежить від типу кавових зерен і ступеня їх помелу.

1. Натисніть і утримуйте кнопку приготування еспресо на одну або дві чашки. Через 3 секунди індикатор на іншій кнопці приготування еспресо згасне, і почнеться подача води.

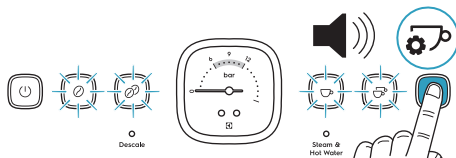


2. Коли об'єм буде задовільним, відпустіть кнопку приготування еспресо. Пролунає звуковий сигнал, і нове налаштування кількості чашок еспресо буде збережено.

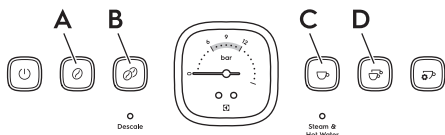
Налаштування температури екстракції кави

За замовчуванням температура екстракції кави становить 92 °C. Температуру можна регулювати в діапазоні 90–96 °C з кроком 2 °C.

1. Увімкніть пристрій.
2. Натисніть і утримуйте кнопку ручного приготування чашки еспресо / програмування, доки не пролунає звуковий сигнал. Світловий індикатор кнопки УВІМК./ВИМКН. згасне, а індикатори інших кнопок увімкнуться або блиматимуть.



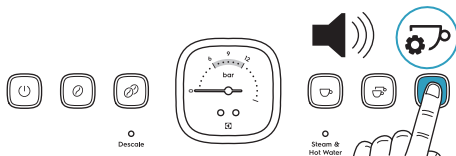
3. Встановіть бажану температуру, натиснувши відповідну кнопку. При натисканні на кнопку загоряється її миготливий індикатор.



- Натисніть кнопку помелу для дві чашки (A), щоб встановити температуру 90 °C.
- Натисніть кнопку помелу для двох чашок (B), щоб встановити температуру 92 °C.
- Натисніть кнопку приготування еспreso на одну чашку (C), щоб встановити температуру 94 °C.
- Натисніть кнопку приготування еспreso на дві чашки (D), щоб встановити температуру 96 °C.

Примітка: Більш високі температури збільшують гіркоту і зменшують кислий присмак. Більш низькі температури зменшують гіркоту і збільшують кислий присмак.

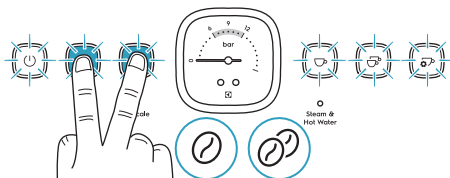
- Натисніть кнопку ручного приготування чашки еспreso. Пролунає звуковий сигнал, і пристрій перейде в стандартний режим роботи.



Примітка: Якщо ви не натиснете кнопку, пристрій автоматично повернеться до стандартного режиму роботи через 10 секунд.

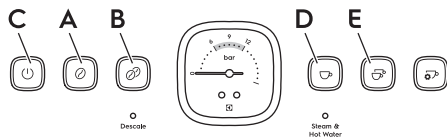
Відновлення заводських налаштувань

- Натисніть і утримуйте одночасно кнопку помелу для однієї та двох чашок, щоб увійти в режим заводських налаштувань за замовчуванням. Всі кнопки почнуть блимати.



- Коли пролунає звуковий сигнал, відпустіть кнопки помелу.

- Щоб відновити налаштування за замовчуванням для кнопки помелу для однієї чашки (A) або кнопки помелу для двох чашок (B), виконайте такі дії:



- Натисніть і утримуйте кнопку помелу (A) або (B) протягом 3 секунд, поки не згаснуть індикатори всіх кнопок, окрім натиснутої кнопки помелу, яка після 3 швидких миготінь почне світитися постійно.
 - Коли пролунає звуковий сигнал, відпустіть натиснуту кнопку. Всі кнопки почнуть блимати.
 - Натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (C). Налаштування будуть скинуті до значень за замовчуванням, і пристрій перейде в стандартний режим роботи.
- Щоб відновити налаштування за замовчуванням для кнопки приготування еспreso на одну чашку (D) або кнопки приготування еспreso на дві чашки (E), виконайте такі дії:
 - Натисніть і утримуйте кнопку приготування еспreso (D) або (E) протягом 3 секунд, доки не згасне індикатор усіх кнопок, окрім натиснутої кнопки приготування еспreso, яка після 3 швидких блиманнях загориться постійно.
 - Коли пролунає звуковий сигнал, відпустіть натиснуту кнопку. Всі кнопки почнуть блимати.
 - Натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (C). Налаштування будуть скинуті до значень за замовчуванням, і пристрій перейде в стандартний режим роботи.
 - Щоб відновити всі налаштування за замовчуванням, виконайте такі дії:

- Натисніть і утримуйте кнопку УВІМК./ВИМКН. (C). Світлові індикатори всіх інших кнопок згаснуть.
- Коли пролунає звуковий сигнал, відпустіть кнопку УВІМК./ВИМКН. Всі налаштування будуть скинуті до значень за замовчуванням, і пристрій перейде в стандартний режим роботи.

Примітка: Якщо ви не натиснете кнопку, пристрій автоматично повернеться до стандартного режиму роботи через 10 секунд.

Очищення та догляд за кавомашиною еспресо

Процес приготування еспресо передбачає вилучення масел з кавової гущі. Відкладення кавової гущі та масел з часом накопичуються, впливаючи на смак кави та роботу еспресо-машини.

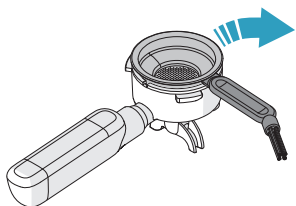
Пропускання води через заварювальну головку та парову трубку до і після приготування кожної порції кави — найпростіший спосіб підтримувати еспресо-машину в чистоті.

Перед кожним використанням

- Пропустіть воду через заварювальну головку. Див. розділ «Приготування кави еспресо» на сторінці 337.

Після кожного використання

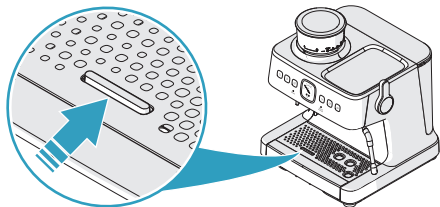
1. Після спінування молока негайно очистіть парову трубку, повернувши ручку на 1–2 секунди в режим гарячої води, а потім протріть її вологою губкою або тканиною. Див. розділ «Збивання молока в піну» на сторінці 340.
2. Вийміть фільтрувальний кошик з портафільтра за допомогою кінця щітки для очищення.



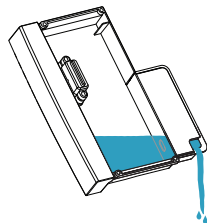
3. Вимийте фільтрувальний кошик, портафільтр і глечик для молока теплою водою.

ОБЕРЕЖНО: Мити в посудомийній машині можна лише фільтрувальні кошики та глечик для молока.

4. Огляньте поплавковий піддон для крапель. Якщо він знаходиться вище поверхні піддону, необхідно спорожнити піддон.



- a. Зніміть піддон для крапель.
- b. Спорожніть піддон для крапель.

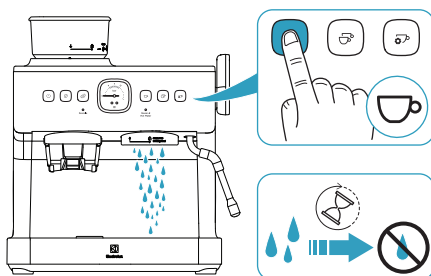


- c. Очистіть піддон для крапель і решітку теплою водою.
5. Перевірте резервуар для води. За необхідності вимийте його теплою водою.

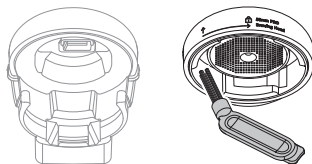
Щотижня

Промийте та очистіть заварювальну головку

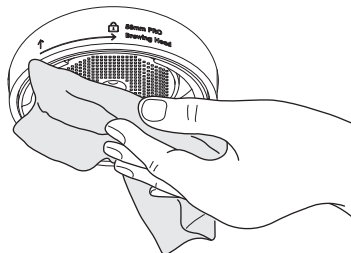
1. Натисніть кнопку приготування еспресо на одну чашку і зачекайте, поки потік води зупиниться.



2. За допомогою щітки для очищення видаліть кавову гущу з внутрішньої поверхні та силіконового ущільнювача.



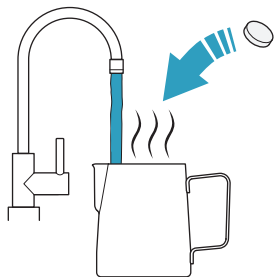
3. Очистіть розпилювальну головку вологою тканиною.



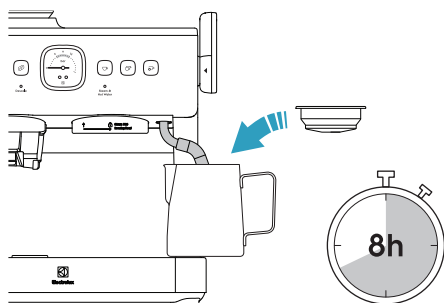
Кожні 2–3 місяці

Використовуйте розчин для видалення накипу (див. сторінку 351), щоб очистити парову трубку та фільтрувальні кошики.

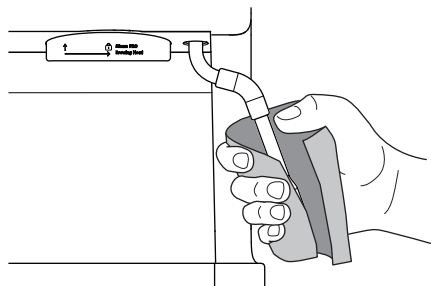
1. Наповніть глечик для молока теплою водою з розчином для видалення накипу.



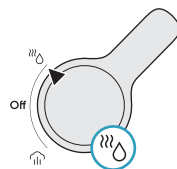
2. Покладіть фільтрувальні кошики в глечик для молока.



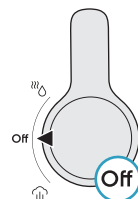
3. Вставте парову трубку в глечик для молока і поставте глечик на піддон для крапель.
4. Зачекайте 8 годин.
5. Витягніть і спорожніть глечик для молока. Очистіть глечик для молока, доки не видалите всі залишки розчину для видалення накипу.
6. Очистіть парову трубку вологою губкою або тканиною, доки не видалите всі залишки розчину для видалення накипу.



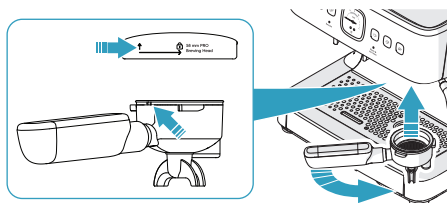
7. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення подачі гарячої води і пропустіть воду через парову трубку протягом 40 секунд.



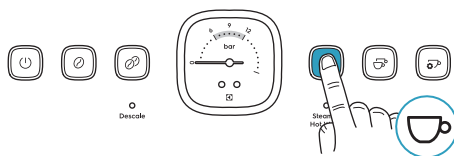
8. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.



9. Встановіть фільтрувальний кошик для однієї чашки в портафільтр і вставте портафільтр у заварювальну головку.



10. Натисніть кнопку приготування еспreso на одну чашку, щоб пропустити воду через фільтрувальний кошик.



11. Коли потік води припиниться, зніміть портафільтр і виконайте ту саму процедуру з фільтрувальним кошиком для двох чашок.

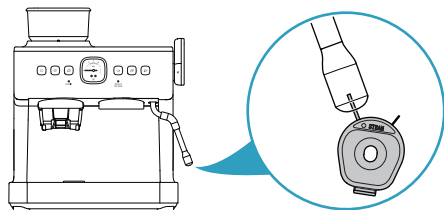
За потреби

1. Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення.
2. Дайте пристрою охолонути, перш ніж починати очищення.
3. Очистіть зовнішні поверхні вологою тканиною.
4. Регулярно очищайте резервуар для води, бункер для зерен, піддон для крапель і решітку.

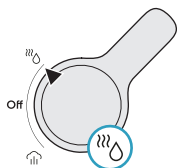
ОБЕРЕЖНО: Ніколи не використовуйте їдкі або абразивні чистячі засоби і не занурюйте пристрій у рідину.

ОБЕРЕЖНО: Мити в посудомийній машині можна лише фільтрувальні кошики та глечик для молока.

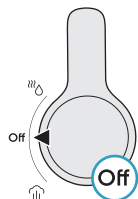
5. Вставте товсту шпильку для чищення в отвір у соплі парової трубки.



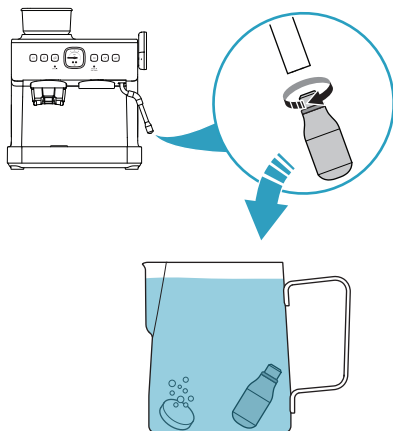
6. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення подачі гарячої води і пропустіть воду через парову трубку протягом 40 секунд.



7. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.



8. Якщо засмічення не усувається, зніміть сопло парової трубки та очистіть його розчином для видалення накипу (див. сторінку 351).



Очищення та догляд за кавомолкою

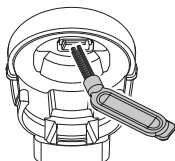
За допомогою конічних жорен кавові зерна подрібнюються до ступеня помелу, придатного для приготування еспreso.

Система захисту від статичної електрики запобігає викиданню меленої кави за межі фільтрувальної корзини під час помелу.

Відкладення меленої кави та масел з часом накопичуються, впливаючи на смак кави та роботу вбудованої кавомолки.

Щотижня або принаймні раз на два тижні

1. За допомогою щітки для очищення видаліть залишки меленої кави з тримача кавомолки та вихідного отвору для меленої кави.



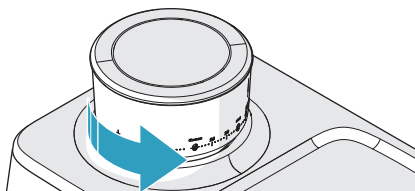
2. Очистіть тримач кавомолки та вихідний отвір вологою губкою або тканиною, а потім сухою тканиною.

Кожні 1–2 місяці

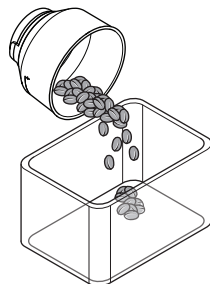
Якщо кавомолка використовується щодня, жорна необхідно очищати, щоб забезпечити найвищу продуктивність вбудованої кавомолки. Регулярне очищення допомагає жорнам досягати стабільних результатів помелу, що особливо важливо під час помелу кавових зерен для еспreso.

ОБЕРЕЖНО: Ніколи не використовуйте їдкі або абразивні чистячі засоби і не занурюйте пристрій у рідину.

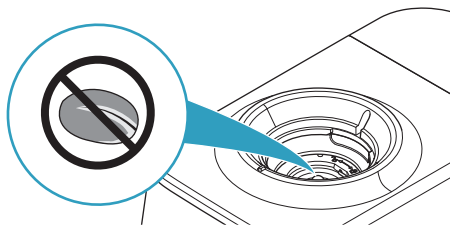
1. Занотуйте поточні налаштування помелу. Це робиться для того, щоб після очищення ви отримали тіж самі налаштування.
2. Повністю поверніть бункер для кавових зерен проти годинникової стрілки, щоб розблокувати його.



3. Зніміть бункер для кавових зерен і висипте решту кавових зерен у герметичний контейнер.



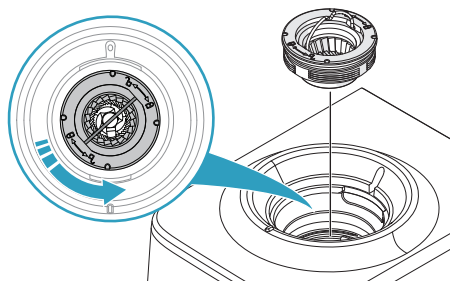
4. Очистіть бункер для кавових зерен за допомогою щітки для очищення.
5. Видаліть залишки кавових зерен з верхніх жорен.



6. Встановіть порожній бункер для кавових зерен і натисніть кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок. Якщо мелена кава не висипається, верхні жорна порожні.

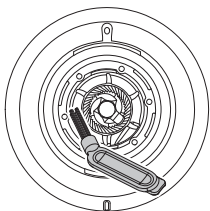
Примітка: Якщо бункер для кавових зерен не встановлений, кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок блимають, а кавомолка не може бути увімкнена.

7. Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення.
8. Зніміть бункер для кавових зерен.
9. Підніміть ручку на верхніх жорнах.
10. Поверніть верхні жорна проти годинникової стрілки та вийміть їх з горловини кавомолки.

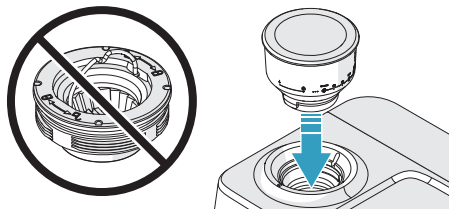


ОБЕРЕЖНО: Не очищуйте верхні жорна водою.

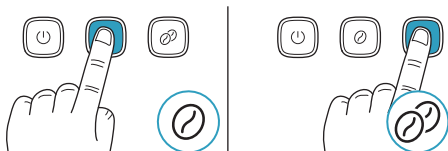
11. Очистіть деталі та поверхні в камері помелу та горловину кавомолки за допомогою щітки для очищення.



12. Не встановлюйте верхні жорна, а встановіть порожній бункер для кавових зерен.



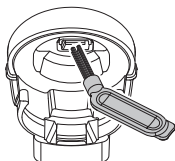
13. Підключіть джерело живлення та увімкніть пристрій.
14. Натисніть кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок.



Якщо в кавомолці з'явилася мелена кави, видаліть її за допомогою щітки для очищення. Повторюйте до тих пір, поки при натисканні на кнопку помелу перестане з'являтися мелена кави.

ОБЕРЕЖНО: Не заливайте воду або будь-яку іншу рідину в камеру для помелу.

15. Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення.
16. За допомогою щітки для очищення видаліть залишки меленої кави з тримача кавомолки та вихідного отвору для меленої кави.



17. Очистіть тримач кавомолки та вихідний отвір вологою губкою або тканиною, а потім сухою тканиною.
18. Зніміть бункер для кавових зерен і встановіть верхні жорна. Переконайтеся, що верхні жорна вирівняні з поверхнею горловини кавомолки.

ОБЕРЕЖНО: Якщо верхні жорна встановлені неправильно, кавомолка вироблятиме мелену каву грубого помелу.

19. Встановіть бункер для кавових зерен.

Примітка: Якщо бункер для кавових зерен не встановлений, кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок блимають, а кавомолка не може бути увімкнена.

20. Встановіть бункер для кавових зерен на той ступінь помелу, який ви занотували.

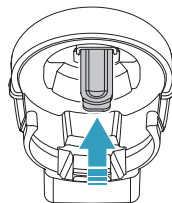
Примітка: Після очищення оптимальне налаштування помелу може змінитися. Щоб знайти оптимальне налаштування ступеня помелу, див. розділ «Регулювання ступеня помелу кави» на сторінці 343.

Кожні 2–3 місяці

Якщо кавомолка використовується щодня, бункер для кавових зерен необхідно очищати, щоб забезпечити найвищу продуктивність.

Примітка: Якщо бункер для кавових зерен не встановлений, кнопку помелу для однієї чашки або кнопку помелу для двох чашок блимають, а кавомолка не може бути увімкнена.

1. Очистіть внутрішні поверхні кавомолки знизу за допомогою щітки для очищення.



2. Очистіть жорна, горловину кавомолки, камеру помелу та вихідний отвір кавомолки. Зверніться до розділу «Кожні 1–2 місяці» на сторінці 348.

Видалення накипу

Після тривалого використання еспreso-кавомашина може накопичувати мінеральні відкладення і тому потребує періодичного видалення накипу.

Ми рекомендуємо видаляти накип з кавомашини еспreso через кожні 4–6 місяців, хоча цей період залежить від жорсткості води та частоти використання.

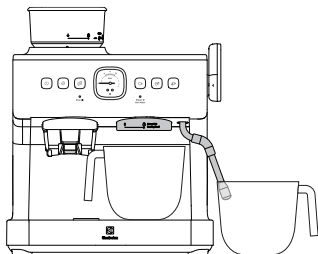
Нагадування про видалення накипу

Коли пристрій визначає, що споживання води досягло 15 літрів, загоряється індикатор видалення накипу. Світловий індикатор видалення накипу світиться до завершення процедури його видалення. Ви можете зупинити нагадування про видалення накипу і перезапустити монітор споживання води, відновивши всі заводські налаштування. Див. розділ «Відновлення заводських налаштувань» на сторінці 344.

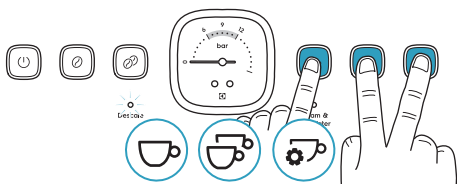
Примітка: Якщо процедура видалення накипу не завершена повністю або зупинена на будь-якому з етапів, необхідно перезапустити її з самого початку.

Виконання процедури видалення накипу

1. Приготуйте розчин для видалення накипу. Див. розділ «Приготування розчину для видалення накипу» на сторінці 351.
2. Наповніть резервуар для води розчином для видалення накипу та встановіть резервуар для води.
3. Поставте ємність об'ємом 1 літр під заварювальну головку.



4. Поставте іншу ємність об'ємом 1 літр під парову трубку.
5. Увімкніть пристрій.
6. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки приготування еспreso на одну чашку, на дві чашки та ручного приготування еспreso.



7. Почекайте, поки індикатор видалення накипу почне блимати, кнопка УВІМК./ВИМКН. та світловий індикатор подачі пари та гарячої води загоряться постійно, а всі інші кнопки вимкнуться. Пролунає звуковий сигнал, після чого пристрій перейде в режим видалення накипу.

Примітка: Якщо процедуру видалення накипу не буде розпочато протягом 1 хвилини, пристрій повернеться до стандартного режиму роботи.

Примітка: Процедуру видалення накипу можна скасувати в будь-який момент за допомогою кнопки УВІМК./ВИМКН. Однак, якщо процедура видалення накипу не завершена повністю, індикатор видалення накипу продовжує світитися.

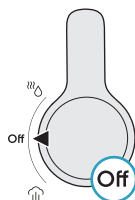
8. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення пари. Кнопка УВІМК./ВИМКН. та світловий індикатор подачі пари та гарячої води починають блимати.



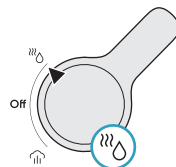
9. Почекайте 2 хвилини, поки насос працює. Гарячий розчин для видалення накипу витікає з заварювальної головки та парової трубки, а насос видає різні звуки.

Примітка: Якщо процедура не буде продовжена протягом 5 хвилин після зупинки насоса, пристрій повернеться до стандартного режиму роботи, за винятком того, що світловий індикатор подачі пари та гарячої води буде блимати, оскільки важіль знаходиться в положенні подачі пари.

10. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, а кнопка УВІМК./ВИМКН. буде світитися постійно, переведіть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН. Світловий індикатор подачі пари та гарячої води світитися постійно.



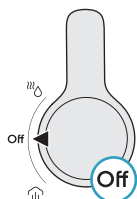
11. Зніміть резервуар для води і повністю промийте його в теплій проточній воді до повного видалення залишків розчину для видалення накипу.
12. Наповніть резервуар для води чистою водою.
13. Випорожніть і очистіть 1-літрові контейнери та поставте їх назад під заварювальну головку і парову трубку.
14. Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення гарячої води. Кнопка УВІМК./ВИМКН. та світловий індикатор подачі пари та гарячої води починають блимати.



15. Почекайте 2 хвилини, поки насос працює. Гаряча вода витікає з заварювальної головки та парової трубки, а насос видає різні звуки.

Примітка: Якщо процедура не буде продовжена протягом 5 хвилин після зупинки насоса, пристрій повернеться до стандартного режиму роботи, за винятком того, що індикатор подачі пари та гарячої води буде блимати, оскільки важіль знаходиться в положенні подачі гарячої води.

16. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, індикатор видалення накипу вимкнеться, а кнопка ВІМКН./ВИМКН. світитиметься постійно, переведіть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН. Процедуру видалення накипу завершено, і пристрій переходить у стандартний режим роботи.

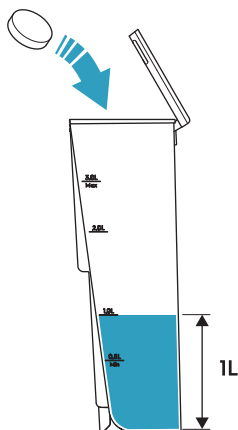


Приготування розчину для видалення накипу

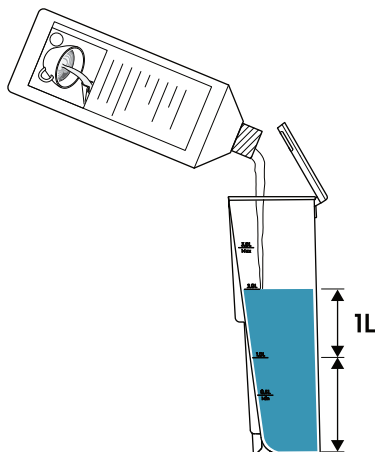
На вибір пропонуються 3 різні розчини для видалення накипу:

- Таблетка для очищення від кави, яка розчиняється у воді.
- Засіб для видалення накипу від кави.
- Суміш білого оцту або лимонної кислоти з теплою водою.

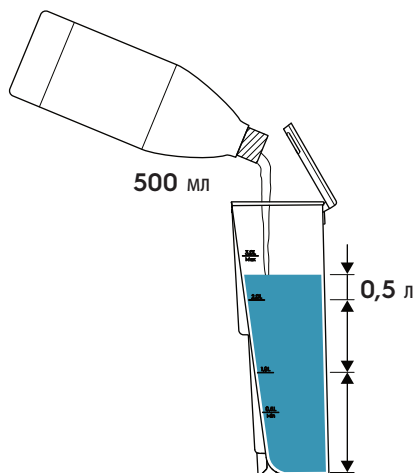
1. Приготуйте розчин для видалення накипу в ємності об'ємом 1 літр.
2. Для очищення за допомогою таблеток виконайте такі дії:



- a. Наповніть ємність 1 літром теплої води.
 - b. Додайте 1 таблетку для очищення і зачекайте, поки вона повністю розчиниться (дотримуйтесь інструкцій обраного засобу для очищення).
3. Для використання засобу для видалення накипу від кави, виконайте такі дії:



- a. Наповніть ємність 1 літром теплої води.
 - b. Додайте засіб для видалення накипу від кави і дайте розчину перемішатися. (Дотримуйтесь інструкцій для обраного засобу для очищення.)
4. Для використання розчину білого оцту або лимонної кислоти, виконайте такі дії:



- a. Залийте в ємність 500 мл теплої води і 500 мл білого оцту або 1 л теплої води і 50 г лимонної кислоти.
- b. Дайте розчину перемішатися.

Усунення несправностей

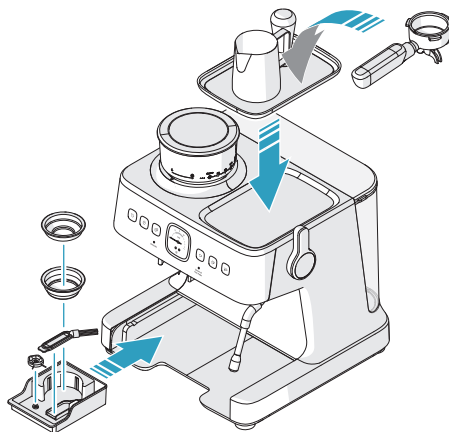
Проблема	Причина	Спосіб усунення
Індикатори на панелі керування не горять.	Штепсельна вилка не під'єднана до розетки.	Підключіть штепсельну вилку до електричної мережі.
Пристрій видає безперервний звуковий сигнал.	Під час увімкнення важіль подачі пари та гарячої води не перебуває в положенні ВИМКН.	Поверніть важіль подачі пари та гарячої води в положення ВИМКН.
	Функція подачі пари або гарячої води використовується занадто довго.	
Коли пристрій починає працювати, лунає цокаючий звук, а коли процес заварювання завершується — чути шипіння.	Працює клапан регулювання тиску.	Не потрібно виконувати жодних дій.
Кнопка помелу для однієї чашки і кнопка помелу для двох чашок швидко блимають одночасно. Якщо ви натискаєте на кнопку помелу, лунає 3 звукових сигнали.	Не встановлений бункер для кавових зерен.	Встановіть бункер для кавових зерен.
Кнопка помелу для однієї чашки і кнопка помелу для двох чашок швидко блимають по черзі. Якщо ви натискаєте на кнопку помелу, лунає 3 звукових сигнали.	Кавомолка використовувалася більше 3 хвилин протягом останніх 6 хвилин.	Зачекайте 6 хвилин.
Кнопка помелу для однієї чашки і кнопка помелу для двох чашок швидко блимають 3 рази. Якщо ви натискаєте на кнопку помелу, лунає 3 звукових сигнали.	Кавомолка забилася.	Очистіть кавомолку. Зверніться до розділу «Кожні 2–3 місяці» на сторінці 349. Якщо очищення кавомолки не допомогло вирішити проблему, зверніться до сервісного центру Electrolux.
	Електродвигун зупинився, тому що струм незвично високий.	
Кавомолка працює, але мелена кава не висипається.	Кавомолка забилася або в ній замість кавових зерен знаходиться мелена кава.	Очистіть кавомолку. Зверніться до розділу «Кожні 2–3 місяці» на сторінці 349.
Під час помелу мелена кава висипається з фільтрувального кошика.	Кавомолка забилася.	Очистіть кавомолку. Зверніться до розділу «Кожні 2–3 місяці» на сторінці 349.
Кількість меленої кави у фільтрувальному кошику після помелу не відповідає вимогам.	Кавомолка забилася.	Очистіть кавомолку. Зверніться до розділу «Кожні 2–3 місяці» на сторінці 349.
Пролунає 5 звукових сигналів, і всі кнопки будуть блимати.	Резервуар для води порожній.	Наповніть резервуар для води та зачекайте 1 хвилину.
	Вода не може пройти через фільтрувальний кошик, тому що в ньому забагато меленої кави, мелена кава надто дрібна або вона була сильно притиснута темпером.	Використайте меншу кількість меленої кави. Встановіть налаштування помелу на більш грубий помел. Використовуйте менше зусилля, коли натискаєте на мелену каву за допомогою темпера.

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Еспreso не витікає з портафільтра або потік еспreso не є рівномірним.	Занадто багато меленої кави, мелена кава надто дрібна або мелена кава була надто сильно притиснута темпером.	Використайте меншу кількість меленої кави. Встановіть налаштування помелу на більш грубий помел. Використовуйте менше зусилля, коли натискаєте на мелену каву за допомогою темпера.
Портафільтр не може бути правильно встановлений у заварювальну головку.	Занадто багато меленої кави.	Використайте меншу кількість меленої кави.
На верхівці еспreso немає крема	Вологі кавові зерна.	Використовуйте свіжообсмажені кавові зерна.
	Мелена кава має занадто грубий помел.	Налаштуйте більш дрібний помел кави.
Пара не виходить, коли ви повертаєте важіль подачі пари та гарячої води в положення подачі пари.	Запуск пристрою не завершений.	Зачекайте, доки світловий індикатор подачі пари та гарячої води не загориться постійно.
	Парову трубку засмічено.	Очистіть сопло парової трубки.
Світиться індикатор видалення накипу.	Пристрій визначає, що споживання води досягло 15 літрів і необхідно виконати процедуру видалення накипу.	Виконайте процедуру видалення накипу. Див. розділ «Виконання процедури видалення накипу» на сторінці 350. Ви також можете зупинити нагадування про видалення накипу і перезапустити монітор споживання води, відновивши всі заводські налаштування. Див. розділ «Відновлення заводських налаштувань» на сторінці 344.
На поверхні столу, де встановлено виріб, присутня вода.	Піддон для крапель заповнений.	Спорожніть піддон для крапель.
	Є витік з резервуару для води.	Встановіть резервуар для води належним чином. Якщо правильне встановлення не вирішило проблему, зверніться до сервісного центру Electrolux.
	Є витік з піддону для крапель.	Встановіть піддон для крапель належним чином. Якщо правильне встановлення не вирішило проблему, зверніться до сервісного центру Electrolux.
На кромці портафільтра є витік води.	Коли портафільтр встановлюється в заварювальну головку, на його кромці залишається мелена кава.	Видаліть всю мелену каву з кромки портафільтра.
З-під портафільтра витікає водянистий еспreso, або фільтр не закріплений належним чином.	Пошкоджений силіконовий ущільнювач у заварювальній голівці.	Зверніться до сервісного центру Electrolux для заміни силіконового ущільнювача в заварювальній голівці.

Зберігання

1. Покладіть фільтрувальні кошики, щітку для очищення та шпильку для чищення в набір інструментів за піддоном для збору крапель.
2. Поставте лоток на підігрівач для чашок.
3. Покладіть на лоток темпер, глечик для молока та портафільтр.

ОБЕРЕЖНО: Не зберігайте встановлений у заварювальній голівці портафільтр, коли ви не користуєтесь пристроєм. Силіконовий ущільнювач всередині заварювальної головки може пошкодитися.



Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Пакувальні матеріали можна переробляти. Сортируйте окремі компоненти за типами та утилізуйте їх у відповідних контейнерах згідно з місцевими інструкціями з утилізації. Переробка пакувальних матеріалів зменшує використання сировини та кількість відходів на звалищах. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я людей, переробляючи свою упаковку.



Не викидайте пристрої, позначені символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть пристрій до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

Акcesуари



www.shop.electrolux.com



EPD2

900 923 820/6

**Premium
Coffee Descaler**

*Акcesуари залежать від наявності в країні.

