

PHILCO® 

Famous for Quality the World Over



PHEM 1000 PHEM 1001

Instruction manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Dear customer,
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

CONTENTS

PART 1: INTRODUCTION.....	3
• Important safety instructions.....	3
• Important safety instructions for using electrical equipment.....	4
• Use in accordance with intended purpose.....	4
PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	5
• Description of the espresso machine.....	5
• Description of espresso machine operation.....	6
PART 3: USING FOR THE FIRST TIME.....	7
• Testing and setting water hardness.....	7
• Filling the coffee bean hopper.....	7
• Filling the water tank.....	7
• Inserting the water filter.....	8
• Controlling the fineness of ground coffee.....	8
• Using for the first time.....	9
• Turning on the appliance.....	9
• Turning off the appliance.....	10
PART 4: CONTROLS.....	11
• Presetting the appliance.....	11
• Brewing coffee by pressing a touch icon.....	11
• Quick parameter settings for brewing beverages.....	12
• Setting default parameters for the brewed beverages.....	13
• Available coffees and warm beverages.....	14
• Brewing beverages.....	15
PART 5: APPLIANCE SETTINGS.....	21
• Beverage settings.....	21
• Water filter.....	25
• Adjusting the water hardness setting.....	26
• Setting the economical ECO mode.....	26
• Automatic shut-off.....	27
• Information.....	28
• Language.....	29
• Reset - Factory settings.....	29
• Exiting the program settings menu.....	29

PART 6: CLEANING AND MAINTAINING THE APPLIANCE	30
• Cleaning the espresso machine before use	30
• Cleaning the brewing unit	30
• Descaling the espresso machine	31
• Cleaning the spent coffee grounds container and the drip tray	33
• Cleaning the water tank.....	34
• Cleaning the coffee bean hopper	34
• Unpacking and cleaning the milk frother.....	35
• Cleaning the espresso machine.....	35
PART 7: WARNING MESSAGES AND TROUBLESHOOTING	36
• Warning messages.....	36
• Troubleshooting.....	37
• Transporting the appliance.....	38
PART 8: TECHNICAL INFORMATION	39

PART 1: INTRODUCTION

Important safety instructions

- This appliance may not be used by any persons (including children) with mental disabilities, weak strength or by inexperienced persons, unless they have been properly trained or schooled in the safe use of the appliance, or unless they are properly supervised by a qualified person who is responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Read all instructions before putting the espresso machine into operation and store them for future use.
- Before first use, remove all advertising labels and stickers from the espresso machine.
- During operation, set the espresso machine on the edge of the kitchen bench or table. Always use the espresso machine on a dry even surface.
- Do not place the appliance on a hot gas or electric stove or near it or in a location, where it would be in contact with a hot oven.
- Do not use the espresso machine on a metal underlay such as for example a kitchen sink.
- Before connecting the espresso machine to an electric power socket and turning it on, check that it is completely and correctly assembled.
- **ATTENTION:** Do not use this appliance with a programmable switch, timer switch or any other component that automatically switches on the appliance.
- Do not use accessories that are not designed for use with this appliance.
- Only add clean cold water to the water tank. Do not use any other liquids.
- Do not turn on the espresso machine if there is no water in the water tank.
- If the espresso machine is running, do not leave it unattended.
- Before you start cleaning the espresso machine or before moving it, turn it off and allow it to cool down.
- Do not place any items on the top surface of the espresso machine.
- This appliance generates hot water and can produce water steam during operation. Be careful not to splash yourself with hot water or scald yourself with hot steam.
- Always turn off the espresso machine and disconnect the power plug from the power socket whenever it is left without supervision, after finishing using it, before you start cleaning it or before you take it elsewhere, disassemble it, assemble it or before storing it.
- Keep the appliance and its accessories in clean condition. Follow the cleaning instructions provided in this manual.
- Do not start the coffee grinder if the lid is not correctly secured. Be very careful during the grinding process, keeping your fingers, hands, hair, clothing and other items at a sufficient distance from the grinder.

Important safety instructions for using electrical equipment

- Unwind the power cord before using it.
- To prevent injury by electrical shock, do not submerge the power cord, the power plug or the actual appliance in water or any other liquid. Do not bend the power cord over the sharp edge of the working area and do not allow it to touch hot items or allow knots to form.
- Do not use this appliance for a purpose other than that for which it was designed. Do not use it in a moving vehicle or on a boat. Do not use it outdoors.
- We recommend that you regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug or the actual appliance is damaged in any way whatsoever. If damage has occurred, to avoid a dangerous situation from arising, immediately stop using the appliance and take it to the nearest authorised service centre for inspection, repair or replacement of damaged parts.
- Any maintenance other than cleaning may only be carried out by an authorised service centre.
- In the interest of increased safety, we recommend the installation of a residual current device (protective shut-off switch) when the appliance is used.
- It is appropriate to install the residual current device with a capacity not exceeding 30 mA of residual current into the circuit to which the appliance is connected. Contact a professional electrician.

Use in accordance with intended purpose

Carefully read this user's manual before first using this appliance.

- Not respecting these instructions may result in injury or damage to the appliance. The manufacturer takes no responsibility for damages resulting from not following these instructions.

This appliance is designed for brewing coffee and other hot beverages.

This appliance is designed exclusively for household use only. It is not designed for use in:

- a location used as a staff kitchen in stores, in government offices and other workplaces
- agro-tourism
- in hotels, motels and other accommodation facilities.
- rented rooms

Any other use is considered to be inappropriate and dangerous. The manufacturer takes no responsibility for any damages caused by inappropriate use of the appliance.

NOTE:

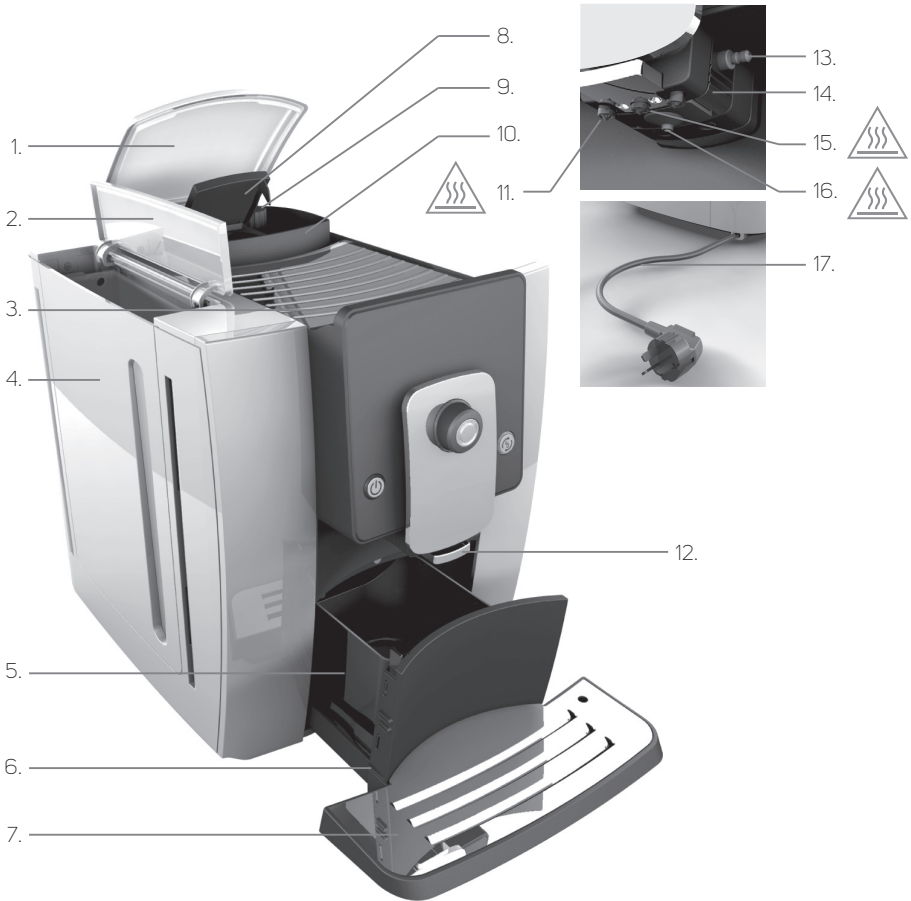
Store this user's manual. In the event that you hand this appliance over to somebody, also give them this user's manual to use.



WARNING: HOT SURFACE!

PART 2: DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of the espresso machine



1. Cover of the coffee bean hopper
2. Lid of the water tank
3. Area for placing empty cups
4. Water tank
5. Coffee grounds container
6. Drip tray
7. Drip tray grill
8. Cover of the ground coffee container
9. Controlling the fineness of ground coffee

10. Coffee bean hopper
11. Coffee spout
12. Handle
13. Milk hose
14. Milk frother
15. Hot water spout
16. Milk and foamed milk spout
17. Power cord

Description espresso machine operation



1. Espresso icon
2. Long coffee icon (lungo, long coffee)
3. Hot water icon (hot water)
4. Main power switch
5. Display

6. Cappuccino icon
7. Coffee latte icon (caffè latte)
8. Hot milk/cream icon (hot milk/foamed milk)
9. Clean button
10. Dial button

PART 3: USING FOR THE FIRST TIME

Water hardness test

The harder the water is, the more frequently you will need to descale the espresso machine. Hard water also fundamentally affects the final flavour of the brewed coffee.

Test the water hardness before the first use of the espresso machine to ensure maximum protection for your new appliance and to extend its lifetime.

You can normally purchase this test at the chemist's or at other specialised stores.

As soon as you change your water source, it is necessary to perform another water hardness test.

Further instructions regarding water hardness settings based on the water hardness test results are provided in chapter *Adjusting the water hardness setting* on pg. 26.

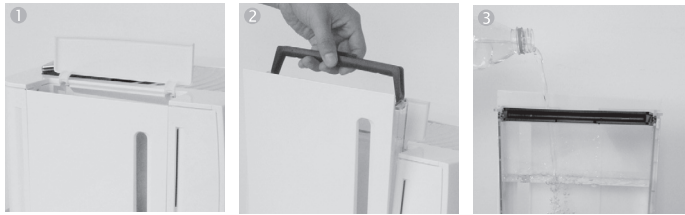
Filling the coffee bean hopper

- Never add coffee beans into the coffee bean hopper that have been specially modified (e.g. with sugar, cocoa).
 - Only add roasted coffee beans into the coffee bean hopper, never add other foodstuffs such as rice, soya beans, cocoa beans, nuts, sugar and spices.
 - Never put hard items into the coffee bean hopper which can irreparably damage the grinder.
 - The cover of the coffee bean hopper also functions as a seal and preserves the aroma of the coffee beans. Therefore, always keep the lid firmly closed.
 - The maximum capacity of the coffee bean hopper is 250 g.
- 1) Remove the cover of the coffee bean hopper.
 - 2) Pour coffee beans into the hopper.
 - 3) Return the cover of the coffee bean hopper.



Filling the water tank

- Pour only room temperature drinking water into the water tank. Never fill the water tank with another liquid (e.g. warm water, hot water, milk). In this way you will prevent possible damage to the espresso machine. To ensure proper coffee flavour, we recommend using water at a temperature of around 25 °C. Low water temperature will negatively affect the final taste of the brewed coffee.
- To ensure that the coffee is both healthy and tasty, it is necessary to replace the water in the water tank every day.
- Never fill the water tank past the MAX level mark.



- 1) Open the lid of the water tank.
- 2) Take out the water tank.
- 3) Fill the water tank with room temperature drinking water, put the water tank back into the espresso machine.
- 4) Close the lid of the water tank.

Inserting the water filter

If you live in an area with hard water exceeding 10°dH, it is recommended to use a water filter. You can purchase these filter in specialised electrical appliance stores or contact their manufacturer directly. Detailed information about the installation, cleaning and replacement of a water filter is provided in the chapter Water filter on pg. 25.



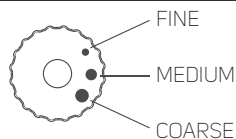
Controlling the fineness of ground coffee

- Set the grinding fineness for the coffee beans according to the type of coffee bean coffee.
- Only adjust the fineness of the grind while the grinder is running as this will avoid damaging it.
- We recommend a coarse grind setting for dark-coloured coffee beans.
- We recommend a fine grind setting for light-coloured coffee beans.
- If your coffee is flowing out slowly during the brewing process (or is not flowing at all), set a coarser grind setting.
- If your coffee is flowing out too quickly and the colour is too light, set a finer grind setting.



NOTE:

Setting the fineness of the grid will show itself only after brewing 2 cups of coffee.

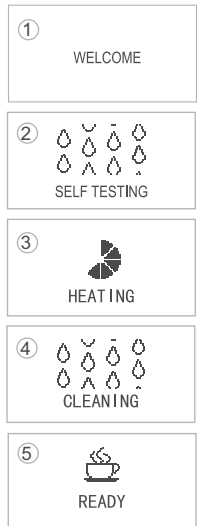


Using for the first time

- As the espresso machine was tested at the factory, a small amount of ground coffee may still be inside. The actual appliance, however, is brand new.
- When it is first turned on, the automatic cleaning test will be initiated, which will help to achieve optimal operating conditions. It is not possible to skip this step.
- Hot water may drip out of the coffee spout during the cleaning process. Avoid coming into contact with hot water – risk of scalding.

Make sure that the espresso machine is connected to an el. power socket, then press the main power switch.

- 1) Welcome.
- 2.) Automatic espresso machine test.
- 3) The espresso machine is starting to heat up. The heating system will automatically stop when the correct coffee brewing and steam temperature is reached.
- 4) After heating up, the espresso machine will automatically clean out the brewing unit and both the coffee and hot water spouts (the automatic cleaning system ensures the best possible freshness of the brewed coffee).
- 5) After the cleaning process is finished, the espresso machine is ready for operation.

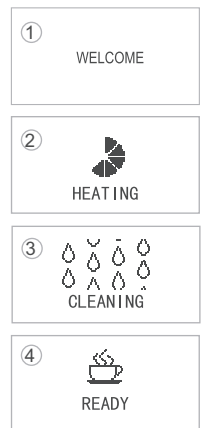


Turning on the device

- Whenever the espresso machine is turned on, the automatic heating and cleaning process will be performed. It is not possible to stop this process. The espresso machine can only be used after this process has completely finished.
- Hot water may drip out of the coffee spout during the cleaning process. Avoid coming into contact with hot water – risk of scalding.

Make sure that the espresso machine is connected to an el. power socket, then press the main power switch.

- 1) Welcome.
- 2) The espresso machine is starting to heat up. The heating system will automatically stop when the correct coffee brewing and steam temperature is reached.
- 3) After heating up, the espresso machine will automatically clean out the brewing unit and drain the coffee and hot water (the automatic cleaning system ensures the best possible freshness of the brewed coffee).
- 4) The espresso machine is now ready for use. You can start brewing coffee.

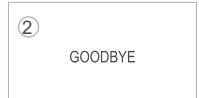


Turning off the device

- Whenever the espresso machine is turned off, the automatic cleaning process will be performed. It is not possible to stop this process. This process serves to clean out the internal lines of the espresso machine and to remove the remains of ground coffee.
- Hot water may drip out of the coffee spout during the cleaning process. Avoid coming into contact with hot water – risk of scalding.

Press the main power switch.

- 1) Cleaning the espresso machine.
- 2) When the message «GOODBYE» appears on the display it means that the cleaning process was successfully completed and the espresso machine will shut down automatically.



PART 4: OPERATION

Presetting the appliance

Using this espresso machine you will brew a delicious cup of coffee by simply pressing one button. Furthermore, you can select your preferred coffee strength, its volume, the amount of milk and foamed milk or the temperature and volume of the hot water.

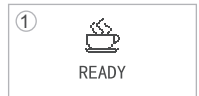
- Brewing coffee by pressing a touch icon.
- Quick parameter settings for brewing beverages.
- Setting default parameters for the brewed beverages.

NOTE:

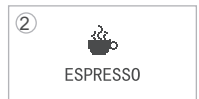
Press the dial button to stop the beverage brewing process.

Brewing coffee by pressing a touch icon

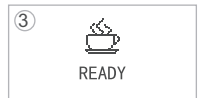
If the message «READY» is lit on the display, you can press one touch icon to brew your desired type of coffee.



In the following example, we will show you how to prepare an espresso coffee using the touch icons.



- 1) Press the espresso icon.
- 2) As soon as the icon shown in the picture appears on the display, press the dial button. Without further user interaction, an espresso coffee will be prepared with the default parameters.
- 3) If there is no further user interaction within 10 seconds of pressing the beverage icon, the display will show the message «READY» and the espresso machine will switch back to the main menu.






Quick parameter settings for brewing beverages

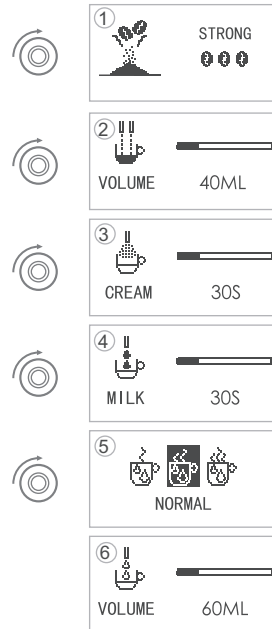
When brewing coffee, it is possible to quickly set the 8 parameters listed below.

- Amount of ground coffee for brewing a beverage.
- Volume of the brewed coffee.
- Milk frothing time when brewing a cappuccino.
- Milk heating time when brewing a latte.
- Temperature of the prepared hot water.
- Volume of the prepared hot water.
- Milk heating time when making hot milk.
- Milk heating time when making foamed milk.

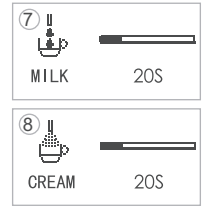
The strength or volume of the brewed coffee can be temporarily set before or during the brewing process. This setting will not be stored.

Information about changes to the default parameters can be found in chapter Beverage settings.

- 1) While the coffee is being ground, you can use the dial button to select the amount of ground coffee that will be used for the beverage currently being brewed – adjusting its strength. Turning to the left you will lower the coffee strength to MILD , turning to the right you will increase the coffee strength to STRONG . The default coffee strength is set to the medium value of NORMAL .
- 2) While making an espresso, cappuccino, long coffee (lungo) and caffè latte you can set the volume of the brewed coffee using the dial button. If for example the default volume is set to 40 ml, then by turning two steps to the left you will reduce the volume to 35 ml, while turning it by two steps to the right you will increase it to 45 ml.
- 3) While making a cappuccino it is possible during the milk frothing process to set the time of this frothing using the dial button. If for example the default time is set to 20 seconds, then turning it 2 steps to the left you will shorten the milk frothing time to 19 seconds, while turning it by 2 steps to the right you will extend it to 21 seconds.
- 4) While making a caffè latte it is possible during the milk heating process to set the heating time using the dial button. If for example the default time is set to 20 seconds, then turning it 2 steps to the left you will shorten the milk heating time to 19 seconds, while turning it by 2 steps to the right you will extend it to 21 seconds.
- 5) Before heating hot water, its temperature can be adjusted using the dial button. Turn to the left to reduce the temperature to LOW, turn to the right to increase the temperature to HIGH. The default temperature is set to the medium value of NORMAL.
- 6) While heating hot water, its volume can be adjusted using the dial button. If for example the default volume is set to 150 ml, then by turning two steps to the left you will reduce the volume to 145 ml, while turning it by two steps to the right you will increase it to 155 ml.



- 7) While making hot milk, its heating time can be adjusted using the dial button. If for example the default time is set to 20 seconds, then turning it 2 steps to the left you will shorten the hot milk heating time to 19 seconds, while turning it by 2 steps to the right you will extend it to 21 seconds.
- 8) While making foamed milk, its heating time can be adjusted using the dial button. If for example the default time is set to 20 seconds, then turning it 2 steps to the left you will shorten the milk frothing time to 19 seconds, while turning it by 2 steps to the right you will extend it to 21 seconds.



Setting default parameters for the brewed beverages

While heating hot water, its volume can be adjusted using the dial button. If for example the default volume is set to 150 ml, then by turning two steps to the left you will reduce the volume to 145 ml, while turning it by two steps to the right you will increase it to 155 ml. In a similar way it is also possible to change:

- Strength and volume of an espresso.
- Strength and volume of a long coffee.
- Strength and volume of an espresso for brewing a cappuccino and the foamed milk preparation time.
- Strength and volume of an espresso for brewing a caffè latte and the milk and foamed milk preparation time.
- Hot water temperature and volume setting.
- Hot milk preparation time setting.
- Foamed milk preparation time setting.

The following table presents the range of parameters that can be changed for individual types of beverages:

Beverages	Temperature	Strength	Volume
Espresso Machine	Approx. 80 °C	Weak:	Volume: 25-120 ml
Long coffee /Large coffee		Medium: Strong:	
Cappuccino	Approx. 70 °C	Weak:	Volume: 25-240 ml Milk preparation time: 3-120 seconds Foamed milk preparation time: 3-120 seconds
Coffee latte icon /Caffè latte		Medium: Strong:	
Hot water /Hot water	Low: approx. 60 °C Medium: approx. 70 °C High: approx. 80 °C		Volume: 25-450 ml
Hot milk /Hot milk	Approx. 40 °C		Milk preparation time: 3-120 seconds
Hot cream /Foamed milk	Approx. 50 °C		Foamed milk preparation time of 3-120 seconds

Information about changes to the default parameters can be found in chapter Beverage settings.

Available coffees and warm beverages

Espresso

Coffee beans:	Medium roasted
Cup temperature:	55 °C
Coffee strength:	Strong ☼☼☼
Extraction temperature:	93 °C
Coffee volume:	50 ml



Long coffee (Large coffee, Lungo)

Coffee beans:	Medium roasted
Cup temperature:	55 °C
Coffee strength:	Medium ☼☼
Extraction temperature:	93 °C
Coffee volume:	100 ml



Hot water (Hot water)

High temperature:	For brewing black / green tea
Normal temperature:	For direct consumption
Low temperature:	For making instant beverages or dried milk.



Cappuccino

Coffee beans:	Medium roasted
Cup temperature:	55 °C
Coffee strength:	Weak ☼
Milk temperature:	10°C
Milk preparation time:	15 seconds
Coffee volume:	100 ml



Coffee Latté (Caffè latte)

Coffee beans:	Medium roasted
Cup temperature:	55 °C
Coffee strength:	Weak ☼
Milk temperature:	10°C
Milk preparation time:	15 seconds
Foamed milk preparation time:	15 seconds
Coffee volume:	100 ml



Hot milk (Hot milk)

Milk can be heated to the optimal drinking temperature without the loss of nutritional values.



Brewing beverages

In this chapter you will learn how to use this espresso machine to make various types of coffees, hot water, hot milk and foamed milk. Please read the following instructions that will help you brew the most delicious hot beverages.

The espresso machine uses hot water when brewing beverages. Avoid coming into any kind of contact with hot water – risk of scalding.


Before brewing any type of beverage, check that the message «READY» is shown on the display.

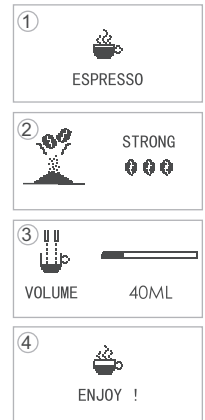
- Never use heavily roasted coffee beans.
- Store coffee beans in a dry and dark place.
- Only use room temperature drinking water. When brewing coffee, you will achieve optimal flavour using water at a temperature of 25 °C.
- To ensure that the coffee is both healthy and full of flavour, it is necessary to replace the water in the water tank every day.
- Brew coffee into preheated cups.
- Using the handle, set the height of the coffee spout according to the cup height which will prevent coffee from splashing out.
- The adjustable height of the coffee spout is: 80 - 140 mm.



ESPRESSO


The recommended volume for espresso coffee is between 30 and 50 ml. Due to the small volume of the espresso it is appropriate to preheat the cups before brewing.

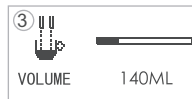
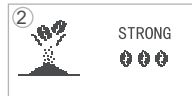
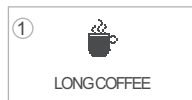
- 1) Press the espresso icon.
- 2) Pressing the dial button you will start the grinder. At this moment, you can turn the same button to adjust the amount of ground coffee. The default amount of ground coffee for an espresso coffee: 
- 3) While the coffee is brewing, you can use the dial button to adjust the volume of the brewed beverage. The default volume of an espresso coffee: 50 ml
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, the espresso coffee is ready.



LONG COFFEE (LUNGO, LARGE COFFEE)

The flavour of lungo coffee is much finer than the strong flavour of espresso coffee.

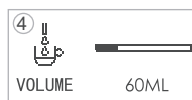
- 1) Press the long coffee icon (large coffee).
- 2) Pressing the dial button you will start the grinder. At this moment, you can turn the same button to adjust the amount of ground coffee.
The default amount of ground coffee for a long coffee: 
- 3) While the coffee is brewing, you can use the dial button to adjust the volume of the brewed beverage.
Default volume of a long coffee: 150 ml
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, the long coffee is ready.



HOT WATER (HOT WATER)

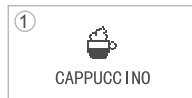
You can adjust the temperature of the hot water to three levels: high, medium and low.


- 1) Press the hot water icon (hot water).
The default temperature level for hot water: medium.
- 2) If the temperature of the water is set to the medium level, its temperature can be increased by turning the dial button to the right.
- 3) If the temperature of the water is set to the medium level, its temperature can be decreased by turning the dial button to the left.
- 4) While heating hot water, its volume can be adjusted using the dial button.
Default volume of hot water: 200 ml

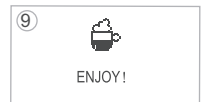
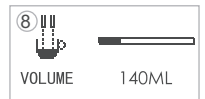
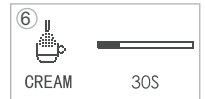
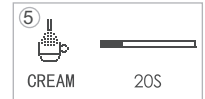
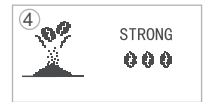


CAPPUCCINO

- While brewing cappuccino coffee, steam will be released from the spout. Avoid coming into any kind of contact with steam – risk of scalding.
- Before brewing cappuccino or latte coffee, hot milk and foamed milk, check that milk is being supplied to the frother via a hose.
- To achieve the optimal quality of foamed milk, use milk with a temperature below 10 °C.
- If the espresso machine is set to the energy saving mode, it is necessary to activate the independent heater to create steam. It is not possible to skip this process.




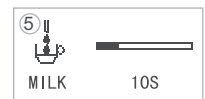
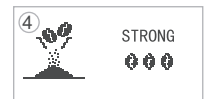
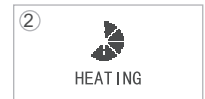
- 1) Press the cappuccino icon.
- 2) If the temperature is not high enough for steam generation, the independent heater will be activated.
- 3) As soon as the here shown picture appears on the display, the heating process is complete.
- 4) Pressing the dial button you will start the grinder. At this moment, you can turn the same button to adjust the amount of ground coffee.
The default amount of ground coffee for a cappuccino: 
- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, the milk frothing process will be started.
- 6) While foamed milk is pouring out, its preparation time can be adjusted using the dial button.
The default preparation time for foamed milk: 20 s.
- 7) As soon as the here shown picture appears on the display, the coffee brewing process will be started.
- 8) While the coffee is brewing, you can use the dial button to adjust its volume.
Default volume of a coffee: 100 ml
- 9) As soon as the here shown picture appears on the display, the cappuccino coffee is ready.



CAFFÈ LATTE (CAFFÈ LATTE)

- Use a larger cup when brewing a caffè latte.
- While brewing caffè latte, steam will be released from the spout. Avoid coming into any kind of contact with steam – risk of scalding.
- Before brewing cappuccino or latte coffee, hot milk and foamed milk, check that milk is being supplied to the frother via a hose.

- 1) Press the coffee latte icon.
- 2) If the temperature is not high enough for steam generation, the independent heater will be activated.
- 3) As soon as the here shown picture appears on the display, the heating process is complete.
- 4) Pressing the dial button you will start the grinder. At this moment, you can turn the same button to adjust the amount of ground coffee.
The default amount of ground coffee for a caffè latte: 
- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, the hot milk heating process will be started.



- 6) While hot milk is pouring out, its preparation time can be adjusted using the dial button.

The default preparation time for hot milk: 15 s

- 7) As soon as the here shown picture appears on the display, the milk frothing process will be started.

- 8) While foamed milk is pouring out, its preparation time can be adjusted using the dial button.

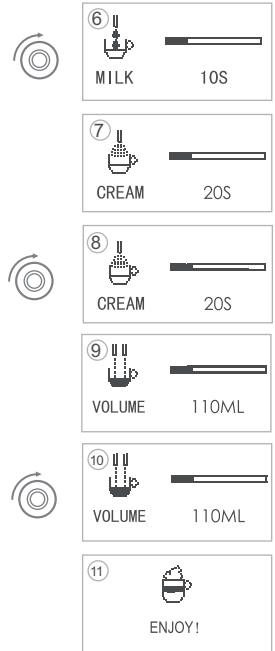
The default preparation time for foamed milk: 15 s

- 9) As soon as the here shown picture appears on the display, the coffee brewing process will be started.

- 10) While the coffee is brewing, you can use the dial button to adjust its volume.

Default volume of a coffee: 100 ml

- 11) As soon as the here shown picture appears on the display, the caffè latte is ready.



HOT MILK (HOT MILK)

- While making hot milk, steam will be released from the spout. Avoid coming into any kind of contact with steam – risk of scalding.
- Before brewing cappuccino or latte coffee, hot milk and foamed milk, check that milk is being supplied to the frother via a hose.

- 1) Press the milk/cream icon and using the dial button select the HOT MILK (hot milk) function.

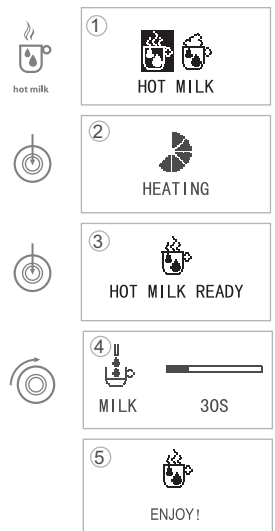
- 2) Confirm the selection by pressing the dial button. If the temperature is not high enough for steam generation, the independent heater will be activated.

- 3) As soon as the here shown picture appears on the display, the hot milk heating process is complete.

- 4) While hot milk is pouring out, its preparation time can be adjusted using the dial button.

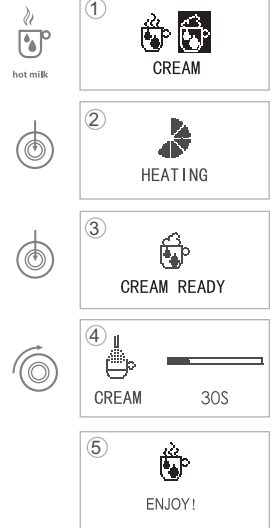
The default preparation time for hot milk: 20 s

- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, the hot milk is ready.



HOT CREAM (FOAMED MILK)

- While making foamed milk, steam will be released from the spout. Avoid coming into any kind of contact with steam – risk of scalding.
 - Before brewing cappuccino or latte coffee, hot milk and foamed milk, check that milk is being supplied to the frother via a hose.
- 1) Press the milk/cream icon and using the dial button select the HOT CREAM (foamed milk) function.
 - 2) Press the dial button to start it. If the temperature is not high enough for steam generation, the independent heater will be activated.
 - 3) As soon as the here shown picture appears on the display, the foamed milk heating process is complete.
 - 4) While foamed milk is pouring out, its preparation time can be adjusted using the dial button.
The default preparation time for foamed milk: 20 s
 - 5) As soon as the here shown picture appears on the display, the foamed milk coffee is ready.

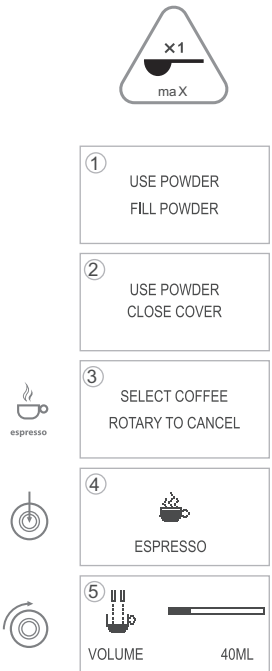


Brewing coffee from ground coffee

Use this function if you wish to brew coffee from already ground coffee.

- The ground coffee hopper is intended only for ground coffee; never fill it with instant coffee, cocoa powder or other mixtures. In this way you will prevent possible damage to the espresso machine.
- For dosing the ground coffee, use the provided measuring cup and always place only one measure of ground coffee into the ground coffee hopper. After using, place the measuring cup back in the bag with the accessories.
- Do not place ground coffee into the coffee bean hopper. In this way you will prevent possible damage to the espresso machine.
- Do not rinse out the ground coffee hopper with water. You risk injury by electric shock.
- Use quality coffee that is ground for brewing espresso coffee.
- The beverage brewing process from ground coffee is, with the exception of grinding coffee, the same as when brewing espresso coffee, long coffee, cappuccino coffee or caffè latte.

- 1) Open the lid of the ground coffee hopper.
- 2) Pour 1 measuring cup of ground coffee into the ground coffee hopper and close the lid.
- 3) As soon as the here shown picture appears on the display, select one of four coffee beverages. For this example, press the espresso icon.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, confirm your selection by pressing the dial button.
- 5) While the coffee is brewing, you can use the dial button to adjust its volume.
Default volume of a espresso: 50 ml



- 6) As soon as the here shown picture appears on the display, the espresso coffee is ready.
- 7) If after filling the ground coffee hopper you wish to cancel the brewing of the beverage, first continue with the brewing of the selected beverage, and then cancel the entire process by pressing the dial button.



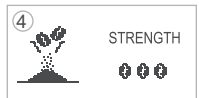
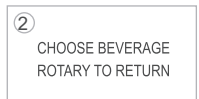
PART 5: APPLIANCE SETTINGS

Beverage settings

- This chapter will guide you through the settings for individual programs.
 - If the message «READY» is lit on the display, press the dial button, hold it down for 2 seconds and you will enter the program settings menu. The «MAINTENANCE» menu will appear on the display. In this chapter you will learn how to edit the default beverage brewing settings. You can change the strength of the coffee, the volume of the coffee, hot water temperature, hot water volume, hot milk and foamed milk heating time. If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.
 - You will find the ranges for individual parameters on page 14.
 - The parameters set through these commands will become the default settings for the individual beverages.
1. Espresso coffee settings
 2. Long coffee settings
 3. Hot water settings
 4. Cappuccino coffee settings
 5. Caffè latte settings
 6. Hot milk settings
 7. Foamed milk settings

ESPRESSO COFFEE SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the espresso icon and confirm your selection by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the amount of freshly ground coffee. Confirm the change to the settings by pressing the dial button
- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the volume of the brewed coffee.
- 6) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the espresso coffee settings are complete.

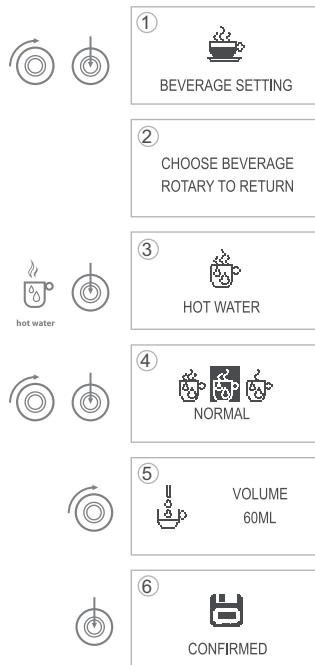


LONG COFFEE / LARGE COFFEE SETTINGS

The instructions for setting a long coffee are the same as for espresso coffee. It is not necessary to describe them further.

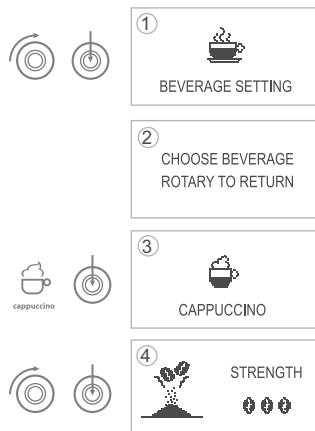
HOT WATER / HOT WATER SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the hot water icon and confirm your selection by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the hot water temperature. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.
- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the hot water volume.
- 6) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the hot water settings are complete.

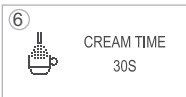
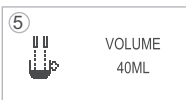


CAPPUCCINO SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the cappuccino icon and confirm your selection by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the amount of freshly ground coffee. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.

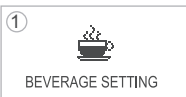


- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the volume of the brewed coffee. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.
- 6) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the milk frothing time.
- 7) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the cappuccino coffee settings are complete.

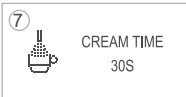
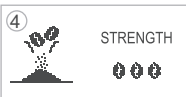
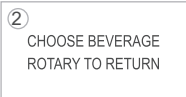


COFFEE LATTE ICON / CAFFÈ LATTE SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the caffè latte icon and confirm your selection by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the amount of freshly ground coffee. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.
- 5) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the volume of the brewed coffee. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.
- 6) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the hot milk heating time. Confirm the change to the settings by pressing the dial button.
- 7) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the milk frothing time.
- 8) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the caffè latte settings are complete.

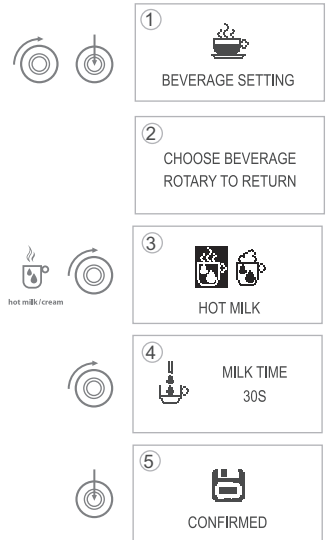


coffee latte



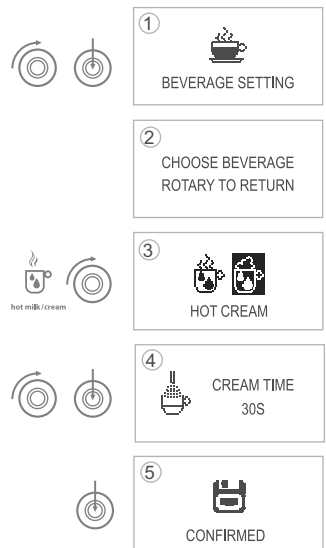
HOT MILK / HOT MILK SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the milk/cream icon, turn the dial button to mark the selection «HOT MILK» on the display and confirm by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the hot milk heating time.
- 5) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the hot milk settings are complete.



HOT CREAM / FOAMED MILK SETTINGS

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «BEVERAGE SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) If the here shown picture appears on the display (6 beverage brewing touch icons are simultaneously flashing), the espresso machine is ready for making beverage settings.
- 3) Press the milk/cream icon, turn the dial button to mark the selection «HOT CREAM» on the display and confirm by pressing the dial button.
- 4) As soon as the here shown picture appears on the display, you can use the dial button to set the milk frothing time.
- 5) Press the dial button to confirm the setting changes. As soon as the here shown picture appears on the display, the foamed milk settings are complete.



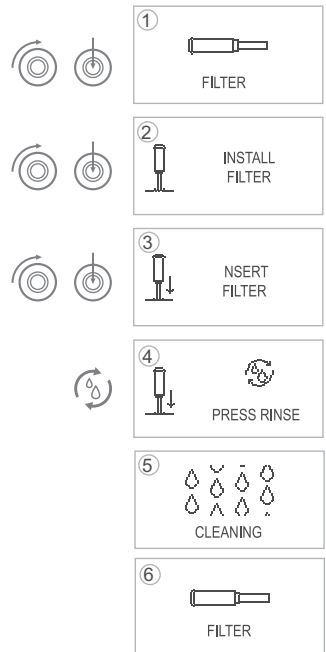
Water filter

This chapter will guide you through the replacement and installation of the water filter.

Use only original water filters purchased in specialised electrical appliance stores or contact the manufacturer directly.

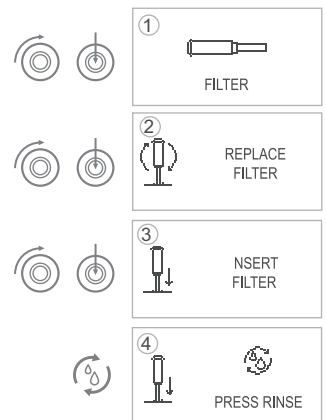
Installing the water filter

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «FILTER» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) Use the turn dial to set the value «INSTALL FILTER» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 3) Take out the water filter, set the current month on it, place it back into the water tank and press the dial button.
- 4) After installing the water filter, flush it out by pressing the clean button.
- 5) Approximately 500 ml of water is required for flushing out the water filter.
- 6) As soon as the flushing process is finished, the message «FILTER» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)

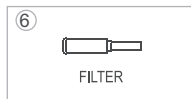


Replacing the water filter


- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «FILTER» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 2) Use the turn dial to set the value «REPLACE FILTER» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- 3) Take the water filter out of the water tank. Set the current month on the new water filter and place it into the water tank. Press the dial button.
- 4) After installing the new water filter, flush it out by pressing the clean button.






- 5) Approximately 500 ml of water is required for flushing out the water filter.
- 6) As soon as the flushing process is finished, the message «FILTER» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



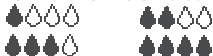
Adjusting the water hardness setting

According to page 7 in the user's manual, test the hardness of the used water and according to the test results set the water hardness on the appliance according to the table below. Default factory settings: 

Water	°dH	Settings
Very low	< 3.9	
Soft	3.9 – 7	
Moderately hard	7.01 – 14	
Hard	14.1 – 21	
Very hard	> 21	

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «WATER HARDNESS» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.

- 2) Turn the turn dial to set the water hardness on the display:



- 3) Press the dial button to save the water hardness setting.

- 4) As soon as the water hardness setting is finished, the message «WATER HARDNESS» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



Setting the economical ECO mode

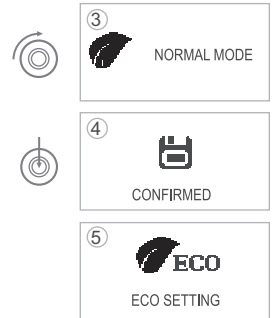
- In the energy saving mode the espresso machine needs 30 seconds to heat up when brewing cappuccino coffee, caffè latte, or heating hot milk and foamed milk. When brewing the above described beverages in normal mode, the mentioned heating up is not needed. Nevertheless, normal mode has higher demands on power than the energy saving mode.
- The espresso machine is factory-set to normal mode.

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «ECO SETTING» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.

- 2) Turn the dial button to mark the energy saving mode «ECO MODE».

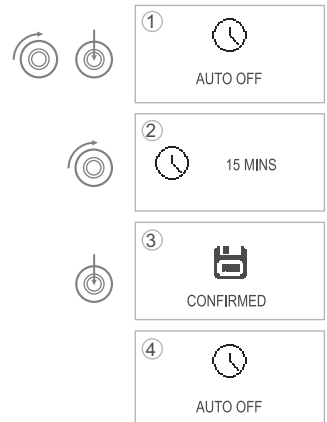


- 3) Or turn the dial button to mark normal mode «NORMAL MODE».
- 4) Confirm the selection by pressing the dial button.
- 5) As soon as the energy mode setting is finished, the message «ECO SETTING» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



Automatic shut off

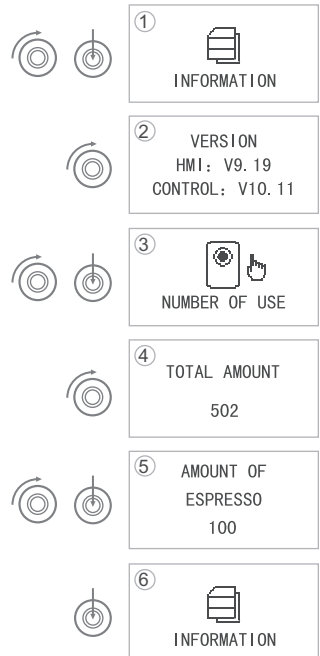
- By setting the automatic shut off mode, you save electricity.
 - The default setting for the automatic shut off is 2 hours, the espresso machine will therefore turn off automatically after being idle for 2 hours.
 - The required idle time can be set in the range from 15 minutes to 15 hours.
- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «AUTO-OFF» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
 - 2) Turn the dial button to set the idle time of the espresso machine before automatic shut-off.
 - 3) Confirm the selection by pressing the dial button.
 - 4) As soon as the automatic shut off setting is finished, the message «AUTO-OFF» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



Information

- In this program you can find out how many individual beverages were brewed during the operation of the appliance, total number of brewed beverages and number of maintenance tasks.
 - Total number of brewed beverages.
 - Number of brewed cups of espresso coffee.
 - Number of brewed cups of long coffee.
 - Number of brewed cups of long coffee.
 - Number of brewed cups of cappuccino coffee.
 - Number of brewed cups of caffè latte.
 - Number of brewed cups from ground coffee.
 - Number of brewed cups of hot milk.
 - Number of brewed cups of foamed milk.
 - Number of cleans.
 - Number of cleans of the brewing unit.
 - Number of descaling processes.
 - Number of installations and replacements of water filters.
- Due to the testing of the espresso machine in the factory, there are already several brewed beverages recorded on first use.

- After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «INFORMATION» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- Turn the dial button to display the software version of the espresso machine.
- If you wish to view the statistics for the amount of produced beverages and maintenance, turn the dial button to set the value «NUMBER OF USE» on the display. Confirm the selection by pressing the dial button.
- Then the total number of produced beverages will be shown on the display.
- Turn the turn dial to now browse through the statistics of the individual beverages and types of maintenance. Press the dial button to return to the program settings menu.
- If you wish to go from the INFORMATION menu to the program settings menu without displaying the individual statistics, use the dial button to set the value «BACK» on the display and press the dial button.



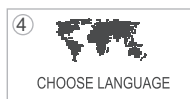
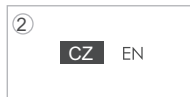
Language

- The user interface of the espresso machine can be set to the following languages:

- English
- Czech

- The default language for the espresso machine is English.

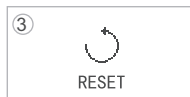
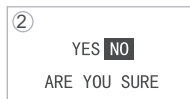
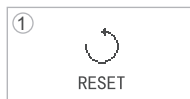
- After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «CHOOSE LANGUAGE» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- Use the dial button to select the desired language.
- Press the dial button to confirm the selection, the user interface of the espresso machine will now be set in the selected language.
- As soon as the language setting is finished, the message «CHOOSE LANGUAGE» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



RESET – Factory settings

- This function will delete all user settings and their values will return to the factory settings. With the exception of the language settings and produced beverage and maintenance statistics.

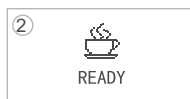
- After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «RESET» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- If you really want to delete all user settings, turn the dial button to set the value «YES» on the display. If not, set the value to «NO».
- As soon as you confirm your selection, the message «RESET» will appear on the display of the espresso machine. (If you wish to leave the program settings menu, use the dial button to set «EXIT» on the display and confirm by pressing the dial button.)



Exiting the program settings menu

This option serves to leave the program settings menu and to return to the main menu of the espresso machine.

- After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «EXIT» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.
- As soon as you confirm your selection, the message «READY» will appear on the display of the espresso machine.




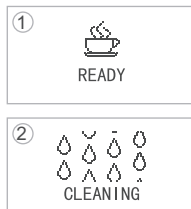
PART 6: CLEANING AND MAINTAINING THE APPLIANCE

Cleaning the espresso machine before use

- In this chapter you will learn information about cleaning and maintenance of this espresso machine.
- Everyday maintenance of the espresso machine will not only ensure optimal flavour of the brewed coffee but it will also extend its lifetime.
- We recommend normal cleaning of the espresso machine to be done every day. If the cleaning indicator light is not lit, press the clean button before brewing coffee. This will preheat the brewing unit and the internal lines of the espresso machine, which will result in optimal flavour of the brewed coffee.
- Cleaning can only be started when the message «READY» is lit on the display.





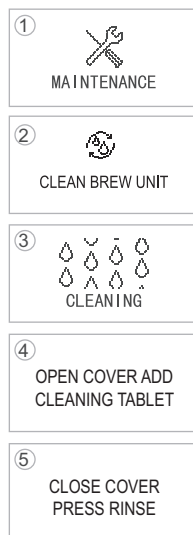
- 1) If the message «READY» is lit on the display and the cleaning indicator light is not lit, press the clean button and start the cleaning process of the brewing unit and coffee spout. 
- 2) The espresso machine cleaning process cannot be interrupted, after it finishes, the espresso machine will automatically return to the «READY» state.



Cleaning the brewing unit

- After a longer period of use, ground coffee sediments will accumulate in the brewing unit. They can be removed by cleaning the brewing unit.
- The brewing unit cleaning process takes approximately 10 minutes.

- 1) After entering the program settings menu, use the turn dial to set the value «MAINTENANCE» on the display; confirm the selection by pressing the dial button. 
- 2) Use the turn dial to set the value «CLEAN BREW UNIT» on the display; confirm the selection by pressing the clean button. 
- 3) Pull out and empty the drip tray of the espresso machine. Water may drip into it during cleaning.
- 4) Slide the drip tray back.
- 5) The brewing unit is being cleaned.



- 6) Open the ground coffee hopper and add a cleaning tablet.
For cleaning, only use original cleaning tablets for dissolving grease. It is available for purchase at specialised electrical appliance stores or contact the manufacturer directly.
- 7) Close the ground coffee hopper and press the clean button.
- 8) As soon as the here shown icon appears on the display, press the clean button.
- 9) Cleaning is taking place.
- 10) Empty the drip tray
- 11) Slide the drip tray back.
- 12) As soon as cleaning is finished, the message READY will appear on the display.

Use the icons below for a description of this cleaning process.



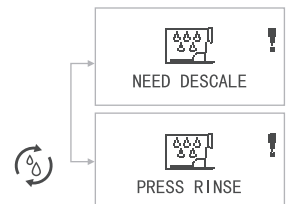
Descaling the espresso machine

- Everyday use of the espresso machine may result in scale deposits inside the espresso machine. The degree of scaling may differ depending on the hardness of the water used. Only use original descaling agents purchased at specialised electrical appliances stores.
- Descaling agents contain acid compounds, which may irritate eyes and skin, so make sure you follow the safety instructions provided by the manufacturer on the packaging of the given agent. In the even that the agent enters the eyes or comes into contact with the skin, rinse the affected part of the body with large amounts of water.
- During the descaling process and cleaning, remove the water filter from the water tank. This will prevent its possible damage.
- Dissolve the descaling agent in cold water and then pour it into the water tank. A fully dissolved descaling agent is much better at dissolving limescale deposits in the espresso machine.
- The total descaling process takes approximately 30 minutes.
- Interrupting the descaling process could damage the espresso machine. Therefore, do not interrupt the descaling process once it is started.



Limescale deposits accumulate inside the espresso machine during its use. If they reach a certain level, the messages «NEEDS DESCALE» and «PRESS RINSE» will appear on the display. In such a case, press the clean button and start the descaling mode.

In the program settings menu, use the turn dial to set the value «MAINTENANCE» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.



Use the turn dial to set the value «DESCALE» on the display; confirm the selection by pressing the dial button.

Now, press the clean button to start the descaling process, which will take approximately 30 minutes.

Do not forget to empty the drip tray before starting the descaling and cleaning process. Water may drip into it during the descaling and cleaning process.



Dissolve the descaling agent according to the instructions in a sufficient amount of water, pour it into the water tank and return the full tank back into the espresso machine.

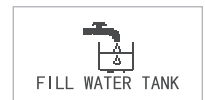
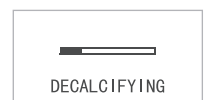


After adding the descaling agent, press the clean button and start the descaling and cleaning process.

When the descaling and cleaning process is started for the first time, place a container of at least 1 litre in volume under the coffee spout.

After the end of the first descaling and cleaning process, remove the water tank, pour the remaining water out of it and clean it. Now fill the water tank with drinking water and insert it back into the espresso machine.

Press the clean button again to start the second phase of the descaling and cleaning process. This time, the remains of the limescale remains of the descaling agents will be removed from the internal lines of the espresso machine. Place a container of at least 1 litre in volume under the coffee spout.

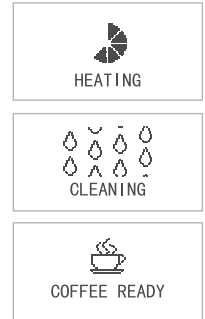


After finishing the second descaling and cleaning phase, the espresso machine will start to heat up.



Once the espresso machine has heated up, the third phase of the descaling and cleaning process will be started.

As soon as the message «READY» is shown on the display, the descaling process is complete. You can continue brewing coffee.



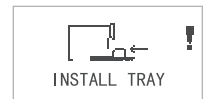
Cleaning the spent coffee grounds container and the drip tray

- When cleaning the spent coffee grounds container and the drip tray, do not use alcohol-based, chemical or abrasive cleaning agents.
- The drip tray and the spent coffee grounds container cannot be washed in a dishwasher.
- When cleaning the spent coffee grounds container and the drip tray, do not use metal items to remove dried on and accumulated materials, this will prevent scratching.
- If your espresso machine informs you about the need for the spent coffee grounds container to be cleaned, it is necessary to clean the container without delay. In this way you will prevent possible damage to the espresso machine.

If spent coffee from 15 brewed beverages collects in the container, the display will automatically show the message «EMPTY GROUNDS». The spent coffee grounds container needs to be emptied without delay.

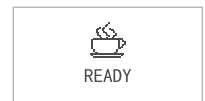


If the message «INSTALL TRAY» is shown on the display, insert the emptied spent coffee grounds container back into the drip tray and slide it back into the espresso machine.



Once the drip tray is fully inserted into the espresso machine, the message «READY» will be shown on the display.

Now it is possible to continue using the espresso machine.



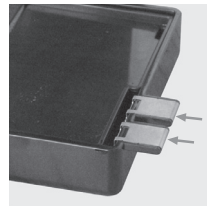
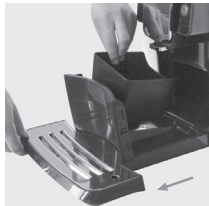
If the drip tray is filled up, the message «EMPTY TRAY» will automatically be shown on the display. Pull out the drip tray from the espresso machine and carefully empty it.



Reinsert the completely emptied drip tray back into the espresso machine, the message «READY» will be shown on the display. Now it is possible to continue using the espresso machine.



- When the drip tray is removed together with the spent coffee grounds container, we recommend that both parts are cleaned at the same time.
- Whenever the drip tray is cleaned, always use a dry cloth to wipe the two metal contacts in the rear part of the tray.



Cleaning the water tank

- We recommend that you rinse the water tank under running water before refilling it.
- It is appropriate to thoroughly clean the water tank once a month using a damp cloth and a gentle dishwashing detergent.
- Because the water tank is made from a food contact grade environmentally-friendly material, it may easily scratch or crack. So handle the water tank with care and never drop it on the ground. If the water tank is damaged, contact an authorised service centre of the manufacturer.



Cleaning the coffee bean hopper

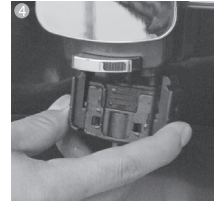
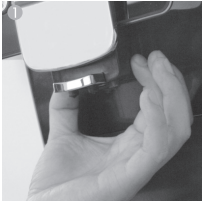
- Never clean the coffee bean hopper with water. In this way you will prevent possible damage to the grinder.
- When removing residues from the coffee bean hopper, only use a dry cloth or a paper towel.
- Because the coffee bean hopper is made from a food contact grade environmentally-friendly material, it may easily scratch or crack. Pay special attention when cleaning. If the hopper is damaged, contact an authorised service centre of the manufacturer.



Unpacking and cleaning the milk frother

To achieve the finest foamed milk, it is necessary to clean the milk frother every day.

- 1) Push the milk frother on the sides and carefully take it out.
- 2) Disassemble the milk frother into its individual parts.
- 3) Wash these parts under running water.
- 4) Reassemble the milk frother and insert it back into the espresso machine. The cleaning of the milk frother is complete.



Cleaning the espresso machine











- Before cleaning the inside parts of the espresso machine, turn it off and disconnect it from the electrical power socket. Never submerge the espresso machine in water or in any other liquid. There is a danger of injury by electric shock.
- Regularly check that excessive amounts of ground coffee residues are not collecting inside the espresso machine. Use a brush to remove the coffee residues.
- For cleaning the control panel of the espresso machine, only use a fine dry wiping cloth. The control panel is made from glass, so pay extra attention in its vicinity; in the event that the glass is damaged there is a risk of injury by electric shock.
- For cleaning the surface of the espresso machine, only use a fine dry wiping cloth. For cleaning coffee residues, never use hard and sharp items, which could scratch the surface of the espresso machine.



PART 7: WARNING MESSAGES AND TROUBLESHOOTING

Warning messages

- This chapter describes the error messages shown on the display and their solutions.

Messages on the display	Solution	
If the drip tray is full, it is not possible to brew beverages.	Take the drip tray out, pour the water out of it and insert it back into the espresso machine.	 EMPTY TRAY
If the spent coffee grounds container is full, it is not possible to brew beverages.	Take the spent coffee grounds container out, remove its contents and insert it back into the espresso machine.	 EMPTY GROUNDS
If the water tank is empty, it is not possible to brew beverages.	Add water to the water tank.	 FILL WATER TANK
If the coffee bean hopper is empty, it is not possible to brew beverages.	Add coffee beans to the coffee bean hopper and press the dial button.	 FILL BEANS
There is not enough ground coffee in the ground coffee hopper.	When making the next beverage from ground coffee, add a measuring cup of ground coffee into the ground coffee hopper.	 FILL POWDER
The drip tray is not inserted correctly, all the functions of the espresso machine are out of operation.	Insert the drip tray into the espresso machine in the correct way.	 INSTALL TRAY
There is not enough water in the internal lines of the espresso machine, all the functions of the espresso machine are out of operation.	Press the dial button to fill the internal lines of the espresso machine with water.	 UNIT EMPTY
The temperature of the espresso machine is too high and it cannot be used any further.	Turn off the espresso machine and allow it to cool for approximately 1 hour.	 TEMPERATURE HIGH
The temperature of the espresso machine is too low and it cannot be used any further.	Raise the ambient temperature above 10 °C.	 TEMPERATURE LOW
The espresso machine is not working correctly, it cannot be used.	<ol style="list-style-type: none"> Turn off the espresso machine and then turn it on again. If the problem persists, disconnect the power cord from the power socket and contact an authorised service centre of the manufacturer. 	 ERROR 1

Troubleshooting

- This chapter describes solutions to problems that the user can remedy themselves.
- If the problem persists or it is not possible to resolve it, contact an authorised service centre of the manufacturer.

Problem	Cause	Solution
The coffee is too cold.	The coffee cup was not preheated.	Preheat the cups with hot water before brewing coffee.
	If you brew coffee after a longer time, the brewing unit and the internal lines of the espresso machine have cooled down.	Brew coffee regularly.
Coffee only drips from the brewing unit.	The ground coffee is too fine or has been ground too fine.	Adjust the grinding level to a coarser consistency or use a more suitable espresso ground coffee.
	The filter of the brewing unit is clogged.	Launch the brewing unit cleaning program.
Coffee aroma is missing in the beverage.	The wrong type of coffee beans were selected.	Use coffee beans suitable for brewing espresso coffee.
The grinder is too loud.	There are foreign items in the grinder.	Brew the coffee again, if the problem persists, contact an authorised service centre of the manufacturer.
The milk frother does not make foamed milk.	The milk frother is clogged.	Clean the milk frother.
Milk is splashing out of the milk frother.	The milk frother was not correctly assembled.	Reassemble the milk frother.
The message «EMPTY TRAY» is shown on the display.	The metal contacts at the end of the drip tray are dirty or damp.	Wipe the contacts dry.
The message «INSTALL TRAY» is shown on the display.	Ground coffee is found in the bottom part of the espresso machine.	Clean away the ground coffee from the bottom part of the espresso machine.
The display continuously shows «FILL WATER TANK» but the water tank is full.	The water tank spout is dirty.	Clean the water tank.
The display continuously shows «FILL BEANS» but the coffee bean hopper is full.	The coffee bean hopper is too greasy and the coffee beans stick.	Clean the coffee bean hopper.
«Errors 1 to 7» appear on the display.	The espresso machine is not working correctly, it cannot be used.	Turn off the espresso machine and contact an authorised service centre of the manufacturer.

Transporting the appliance

- Carefully store the packaging material of the espresso machine for possible future use, e.g. for transporting the appliance.
- Check that you have drained all water from the espresso machine before transporting it. In this way you will prevent possible damage to the espresso machine.
- Empty water from the internal lines of the espresso machine and wipe the entire appliance inside and out.
- If you empty water from the internal lines of the espresso machine, the next time it is started, the entire system will be set to the state prior to first use (see page 9, Using for the first time).
- When draining water from the internal lines of the espresso machine, hot steam may come out of the coffee spout. So be especially careful, there is a risk of scalding.

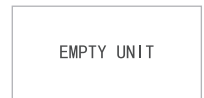


Make sure that the message «READY» is lit on the display of the espresso machine.

Remove the water tank; the display will show the message «FILL WATER TANK».

Press and hold the clean button until the message «EMPTY UNIT» is shown on the display. The espresso machine will automatically start draining water from the internal lines and water will come out of the coffee spout.

- After draining the internal lines, the espresso machine will turn off automatically. After turning off the espresso machine, take out the drip tray and pour the water out of it.



PART 8: TECHNICAL SPECIFICATIONS

Input voltage / frequency	220 V ~ / 50 HZ
Heating output	1,400 W
Grinding power	20 W
Pump pressure	19 bar
Water tank capacity	1.8 l
Coffee bean hopper capacity	250 g
Spent coffee grounds container capacity	15 cups
Brewing unit capacity	7 - 14 g
Adjustable height of the coffee spout	80 - 140 mm
Length of the power cord	1.2 m
Net weight	13 kg
Dimensions (l x w x h)	450 mm × 302 mm × 370 mm

NOTE:

All the here provided data is subject to change.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these products to determined collection points. Or as an alternative in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents damage to the environment caused by improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This appliance complies with EU rules and regulations regarding electromagnetic and electrical safety.

Changes in the text, design and technical specifications may be made without prior notice and we reserve the right to make such changes.

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste zakoupil výrobek značky PHILCO. Aby váš spotřebič sloužil co nejlépe, přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

OBSAH

ČÁST 1: ÚVOD.....	3
• Důležité bezpečnostní pokyny	3
• Důležité bezpečnostní pokyny pro používání všech elektrických zařízení.....	4
• Používání v souladu s určením	4
ČÁST 2: POPIS SPOTŘEBIČE	5
• Popis kávovaru	5
• Popis ovládání kávovaru.....	6
ČÁST 3: PRVNÍ POUŽITÍ	7
• Test a nastavení tvrdosti vody.....	7
• Naplnění zásobníku na kávová zrna.....	7
• Naplnění zásobníku na vodu	7
• Vložení vodního filtru.....	8
• Ovládání hrubosti mletí.....	8
• První použití	9
• Zapnutí přístroje	9
• Vypnutí přístroje.....	10
ČÁST 4: OVLÁDÁNÍ.....	11
• Představení přístroje	11
• Příprava kávy stisknutím dotykové ikony.....	11
• Rychlé nastavení parametrů připravovaných nápojů.....	12
• Nastavení výchozích parametrů připravovaných nápojů.....	13
• Nabídka kávy a teplých nápojů	14
• Příprava nápojů.....	15
ČÁST 5: NASTAVENÍ PŘÍSTROJE	21
• Nastavení nápojů.....	21
• Vodní filtr.....	25
• Úprava nastavení tvrdosti vody.....	26
• Nastavení úsporného ECO režimu	26
• Automatické vypnutí.....	27
• Informace.....	28
• Jazyk.....	29
• Reset - Tovární nastavení.....	29
• Opuštění nabídky programových nastavení	29

ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE	30
• Čištění kávovaru před použitím.....	30
• Čištění spařovací jednotky.....	30
• Odvápnění kávovaru	31
• Čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávacího tácku	33
• Čištění zásobníku na vodu	34
• Čištění zásobníku na zrnkovou kávu	34
• Rozebrání a čištění napěňovače mléka	35
• Čištění kávovaru.....	35
ČÁST 7: VAROVNÁ HLÁŠENÍ A ŘEŠENÍ POTÍŽÍ.....	36
• Varovná hlášení.....	36
• Řešení potíží.....	37
• Přeprava přístroje.....	38
ČÁST 8: TECHNICKÉ ÚDAJE	39

ČÁST 1: ÚVOD

Důležité bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Před uvedením espressa do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před prvním použitím odstraňte z espressa všechny reklamní štítky a nálepky.
- Espresso nestavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Espresso vždy používejte na suchém a rovném povrchu.
- Nestavte přístroj na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Nepoužívejte espresso na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením espressa k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestavené.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte tento přístroj s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta, která jsou určena pro použití s tímto přístrojem.
- Do zásobníku vody doplňujte pouze čistou studenou vodou. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny.
- Espresso nezapínejte, pokud v zásobníku není žádná voda.
- Pokud je espresso v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Než začnete espresso čistit nebo před jeho přemístěním, vypněte jej a nechte vychladnout.
- Na horní plochu espressa neodkládejte žádné předměty.
- Tento spotřebič produkuje horkou vodu a během svého provozu může vytvářet vodní páru. Dávejte pozor, abyste se nepostříkali horkou vodou nebo neopařili horkou párou.
- Espresso vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinde, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložení.
- Přístroj i jeho příslušenství udržujte v čistotě. Dodržujte pokyny k čištění, které jsou uvedeny v tomto návodu.
- Nespouštějte mlýnek na kávu, jestliže není víko správně upevněno. Během procesu mletí dbejte zvýšené pozornosti a udržujte prsty, ruce, vlasy, oblečení nebo jiné předměty v dostatečné vzdálenosti od mlýnku.

Důležité bezpečnostní pokyny pro používání všech elektrických zařízení

- Před použitím rozviňte napájecí kabel.
- Napájecí kabel, zástrčku ani samotný přístroj neponořujte do vody ani do jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Síťový kabel nepřehýbejte přes ostrý okraj pracovní plochy a nedovolte, aby se dotýkal horkých předmětů nebo aby se na něm tvořily uzly.
- Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než ke kterému je určen. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- Doporučujeme přístroj pravidelně kontrolovat. Nepoužívejte přístroj, je-li napájecí kabel, jeho zástrčka nebo samotný přístroj jakkoli poškozený. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přístroj přestaňte používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, smí být prováděna pouze autorizovaným servisním střediskem.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač).
- Proudový chránič s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je přístroj připojen. Kontaktujte odborného elektrikáře.

Používání v souladu s určením

Před zahájením používání spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod.

- Nerespektování těchto pokynů může být příčinou úrazu nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nedodržením těchto pokynů.

Tento spotřebič je určen pro přípravu kávy a dalších horkých nápojů.

Tento spotřebič je určen výhradně k použití v domácnosti. Není určen k použití v:

- prostředí používaném jako kuchyně pracovníky v obchodech, na úřadech a v jiných pracovních prostorách
- agroturistice
- v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
- pronajímaných pokojích

Jakékoliv jiné použití je považováno za nepatřičné a nebezpečné. Výrobce neodpovídá za případné škody způsobené nevhodným použitím spotřebiče.

POZNÁMKA:

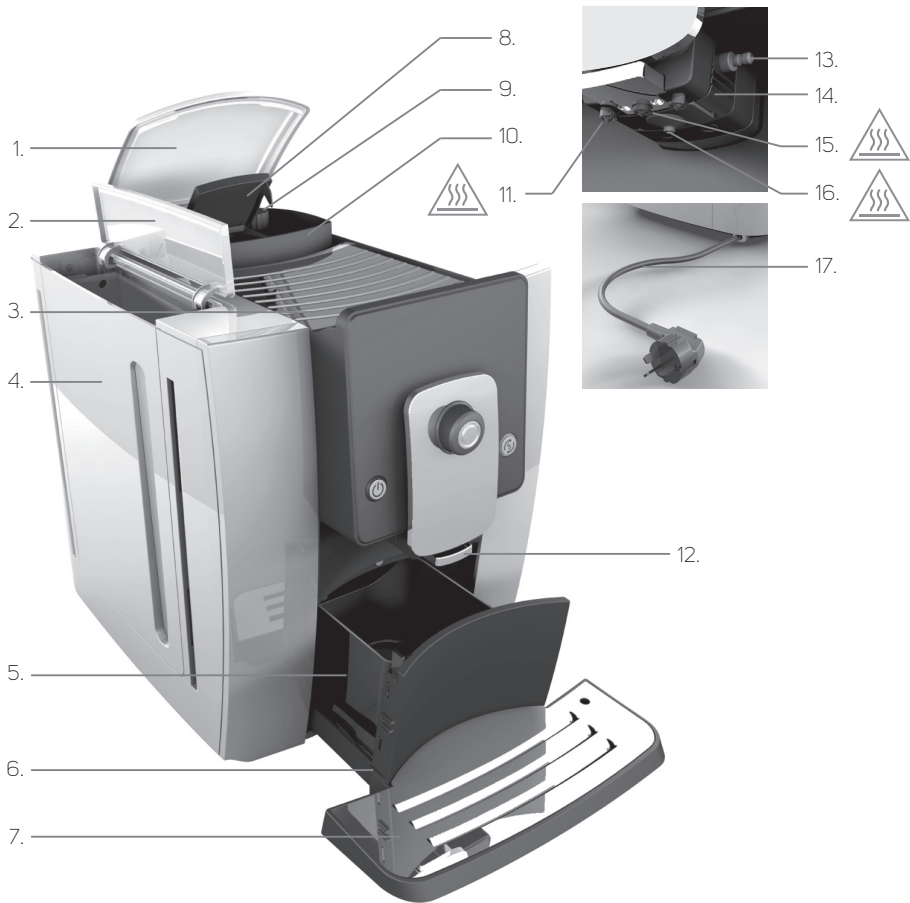
Tento návod uschovejte. V případě předání spotřebiče jiným osobám jim předejte i tento návod k použití.



VAROVÁNÍ: HORKÝ POVRCH!

ČÁST 2: POPIS SPOTŘEBIČE

Popis kávovaru



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Kryt zásobníku na zrnkovou kávu | 10. Zásobník na zrnkovou kávu |
| 2. Víko zásobníku na vodu | 11. Výpusť kávy |
| 3. Plocha pro odkládání prázdných šálek | 12. Madlo |
| 4. Zásobník na vodu | 13. Hadička na mléko |
| 5. Zásobník na kávovou sedlinu | 14. Napěňovač mléka |
| 6. Odkapávací tácek | 15. Výpusť horké vody |
| 7. Mřížka odkapávacího táčku | 16. Výpusť mléka a mléčné pěny |
| 8. Kryt zásobníku mleté kávy | 17. Přívodní kabel |
| 9. Ovládání hrubosti mletí | |

Popis ovládání kávovaru



1. Ikona espresso
2. Ikona long coffee (lungo, velká káva)
3. Ikona hot water (horká voda)
4. Hlavní vypínač
5. Displej

6. Ikona cappuccino
7. Ikona coffee latte (káva latté)
8. Ikona hot milk/cream (horké mléko/mléčná pěna)
9. Tlačítko čištění
10. Otočné tlačítko

ČÁST 3: PRVNÍ POUŽITÍ

Test tvrdosti vody

Čím tvrdší je voda, tím častěji je třeba kávovar odvápnovat.

Tvrdá voda také zásadním způsobem ovlivňuje výslednou chuť připravované kávy.

Před prvním použitím kávovaru proveďte test tvrdosti vody, abyste maximálně ochránili váš nový spotřebič a prodloužili jeho životnost.

Tento test zakoupíte běžně v lékárně nebo jiných specializovaných prodejnách.

Jakmile změníte zdroj vody, je třeba provést kontrolní test tvrdosti vody znovu.

Další instrukce ohledně nastavení tvrdosti vody, dle výsledku testu tvrdosti jsou popsány v kapitole Úprava nastavení tvrdosti vody na str. 26.

Naplnění zásobníku na kávová zrna

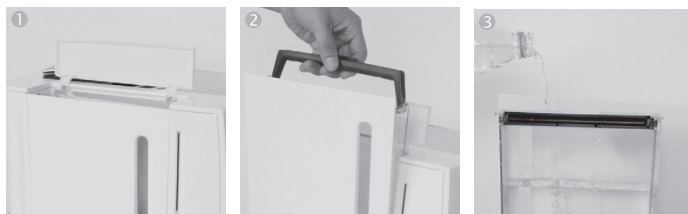
- Do zásobníku na zrnkovou kávu nikdy nevkládáte zrna, která byla zvláště upravena (např. cukrem, kakaem).
- Do zásobníku na zrnkovou kávu vkládáte pouze pražená kávová zrna, nikdy nevkládáte jiné potraviny, jako jsou rýže, sójové boby, kakaové boby, ořechy, cukr a koření.
- Do zásobníku na zrnkovou kávu nikdy nevkládáte tvrdé předměty, které mohou mlýnek nenávratně poškodit.
- Kryt zásobníku na zrnkovou kávu funguje i jako těsnění a uchovává aroma kávových zrn. Nechávejte tedy kryt vždy pevně přivřený.
- Maximální kapacita zásobníku na zrnkovou kávu je 250 g.



- 1) Sejměte kryt zásobníku na zrnkovou kávu.
- 2) Nasypťte zrnkovou kávu do zásobníku.
- 3) Nasadte kryt zásobníku na zrnkovou kávu zpět.

Naplnění zásobníku na vodu

- Do zásobníku na vodu lijte pouze pitnou vodu pokojové teploty. Nikdy zásobník neplňte žádnou jinou tekutinou (např. teplou vodou, horkou vodou, mlékem). Zamezíte tak možnému poškození kávovaru. Abyste zajistili správnou chuť kávy, doporučujeme používat vodu o teplotě okolo 25 °C. Nízká teplota vody negativně ovlivní výslednou chuť připravené kávy.
- K zajištění zdravé a chutné kávy je nutné vodu v zásobníku měnit každý den.
- Zásobník na vodu nikdy neplňte nad rysku MAX.



- 1) Otevřete víko zásobníku na vodu.
- 2) Vyjměte zásobník na vodu.
- 3) Naplňte zásobník na vodu pitnou vodou o pokojové teplotě; vložte zásobník zpět do kávovaru.
- 4) Zavřete víko zásobníku na vodu.

Vložení vodního filtru

Žijete-li v oblasti s tvrdou vodou s hodnotou převyšující 10°dH doporučuje používat vodní filtr. Tyto filtry zakoupíte ve specializovaných prodejnách s elektrospotřebiči nebo kontaktujte přímo výrobce. Podrobné informace o instalaci, čištění a výměně vodního filtru jsou popsány v kapitole Vodní filtr na str. 25.



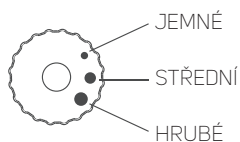
Ovládání hrubosti mletí

- Jemnost mletí kávových zrn nastavte podle druhu používané zrnkové kávy.
- Ovládání hrubosti mletí upravujte pouze za chodu mlýnku; vyhnete se tak jeho poškození.
- U tmavých kávových zrn doporučujeme nastavit hrubý režim.
- U světlých kávových zrn doporučujeme nastavit jemný režim.
- Pokud káva během přípravy vytéká pomalu (nebo nevytéká vůbec), nastavte hrubší režim mletí.
- Pokud káva vytéká příliš rychle a barva pěny je příliš světlá, nastavte jemnější režim mletí.



POZNÁMKA:

Nastavení hrubosti mletí se projeví nejdříve po přípravě 2 šáleků kávy.

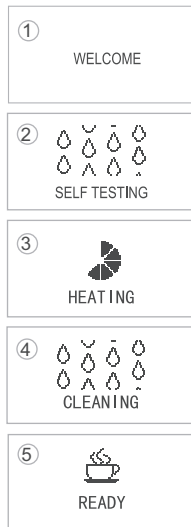


První použití

- Jelikož byl kávovar v továrně testován, může v něm zůstat malé množství mleté kávy. Samotný přístroj je však zbrusu nový.
- Při prvním použití dojde ke spuštění automatického testu čištění, který pomůže k dosažení optimálních provozních podmínek. Tento proces není možné vynechat.
- Během procesu čištění může z výpusti kávy unikat horká voda. Vyvarujte se kontaktu s horkou vodou – hrozí riziko opaření.

Ujistěte se, že je kávovar připojen k zásuvce el. napětí; poté stiskněte hlavní vypínač.

- 1) Vítejte.
- 2) Automatický test kávovaru.
- 3) Kávovar se začne nahřívat. Systém nahřívání se automaticky zastaví při dosažení správné teploty pro přípravu kávy a páry.
- 4) Po nahřátí kávovar automaticky vyčistí spařovací jednotku a obě výpusti kávy i horké vody (proces automatického čištění zajišťuje tu nejlepší možnou čerstvost připravované kávy).
- 5) Po dokončení procesu čištění je kávovar připraven k použití.

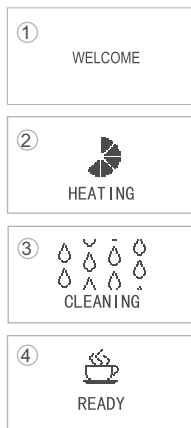


Zapnutí přístroje

- Při každém zapnutí kávovaru dojde k automatickému nahřátí a čištění přístroje. Tento proces nelze přerušit. Kávovar lze použít až po úplném dokončení těchto procesů.
- Během procesu čištění může z výpusti kávy unikat horká voda. Vyvarujte se kontaktu s horkou vodou – hrozí riziko opaření.

Ujistěte se, že je kávovar připojen k zásuvce el. napětí; poté stiskněte hlavní vypínač.

- 1) Vítejte.
- 2) Kávovar se začne nahřívat. Systém nahřívání se automaticky zastaví při dosažení správné teploty pro přípravu kávy a páry.
- 3) Po nahřátí kávovar automaticky vyčistí spařovací jednotku a výpusti kávy i horké vody (proces automatického čištění zajišťuje tu nejlepší možnou čerstvost připravované kávy).
- 4) Kávovar je připraven k použití. Můžete začít s přípravou kávy.



Vypnutí přístroje

- Při každém vypnutí kávovaru dojde k automatickému čištění přístroje. Tento proces nelze přerušit. Tento proces slouží k vyčištění vnitřních okruhů kávovaru a odstranění zbytků mleté kávy.
- Během procesu čištění může z výpusti kávy unikat horká voda. Vyvarujte se kontaktu s horkou vodou – hrozí riziko opaření.

Stiskněte hlavní vypínač.

- 1) Čištění kávovaru.
- 2) Zobrazí-li se na displeji nápis «GOODBYE», byl proces čištění úspěšně dokončen a kávovar se automaticky vypne.



ČÁST 4: OVLÁDÁNÍ

Představení přístroje

Pomocí tohoto kávovaru připravíte lahodný šálek kávy pouhým stisknutím jediného tlačítka. Navíc si můžete zvolit vámi preferovanou sílu kávy, její objem, množství mléka a mléčné pěny či teplotu a objem horké vody.

- Příprava kávy stisknutím dotykové ikony.
- Rychlé nastavení parametrů připravovaných nápojů.
- Nastavení výchozích parametrů připravovaných nápojů.

POZNÁMKA:

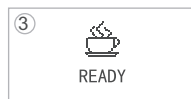
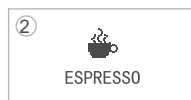
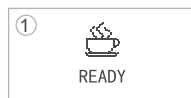
Stisknutím otočného tlačítka lze přípravu nápoje zastavit.

Příprava kávy stisknutím dotykové ikony

Svítlí-li na displeji nápis «READY», můžete stisknutím jedné z dotykových ikon připravit vámi požadovanou kávu.

V následujícím příkladu vám ukážeme, jak pomocí dotykových ikon připravit kávu espresso.

- 1) Stiskněte ikonu espresso.
- 2) Jakmile se na displeji zobrazí ikona uvedená na obrázku, stiskněte otočné tlačítko. Bez další uživatelské interakce dojde k přípravě kávy espresso s výchozími parametry.
- 3) Nedojde-li během 10 sekund od stisknutí ikony nápoje k další uživatelské interakci, zobrazí se na displeji nápis «READY» a kávovar se přepne zpět do základní nabídky.






Rychlé nastavení parametrů připravovaných nápojů

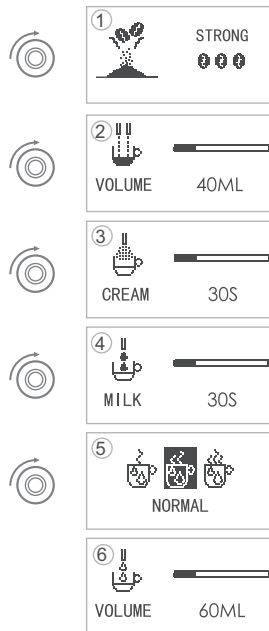
Při přípravě kávy lze rychle nastavit 8 níže uvedených parametrů:

- Množství mleté kávy pro přípravu nápoje.
- Objem připravované kávy.
- Dobu napěňování mléka při přípravě cappuccina.
- Dobu ohřevu mléka při přípravě latté.
- Teplota připravované horké vody.
- Objem připravované horké vody.
- Doba ohřevu mléka při přípravě horkého mléka.
- Doba ohřevu mléka při přípravě mléčné pěny.

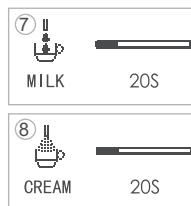
Nastavení síly či objemu připravované kávy lze jednorázově nastavit před nebo během přípravy nápoje. Toto nastavení nebude uloženo.

Informace o změně výchozích parametrů naleznete v kapitole Nastavení nápojů.

- 1) Během mletí kávy lze otočným tlačítkem zvolit množství mleté kávy použité při přípravě aktuálního nápoje – a tím i jeho sílu. Otočením vlevo sílu kávy snížíte na hodnotu MILD , otočením vpravo sílu kávy zvýšíte na hodnotu STRONG . Výchozí síla kávy nastavena střední hodnotu NORMAL .
- 2) Při přípravě espressa, cappuccina, long coffee (lungo) a kávy latté lze pomocí otočného tlačítka nastavit objem připravované kávy. Pokud je tedy výchozí objem nastaven na 40 ml, pak otočením o 2 kroky doleva snížíte objem na 35 ml, zatímco otočením o 2 kroky doprava jej zvýšíte na 45 ml.
- 3) Při přípravě cappuccina lze během napěňování mléka pomocí otočného tlačítka nastavit dobu tohoto napěňování. Pokud je tedy výchozí doba nastavena na 20 sekund, pak otočením o 2 kroky doleva zkrátíte dobu přípravy mléčné pěny na 19 sekund, zatímco otočením o 2 kroky doprava ji prodloužíte na 21 sekund.
- 4) Při přípravě kávy latté lze během ohřívání mléka pomocí otočného tlačítka nastavit dobu jeho ohřívání. Pokud je tedy výchozí doba nastavena na 20 sekund, pak otočením o 2 kroky doleva zkrátíte dobu přípravu mléka na 19 sekund, zatímco otočením o 2 kroky doprava ji prodloužíte na 21 sekund.
- 5) Před přípravou horké vody lze pomocí otočného tlačítka upravit její teplotu. Otočením doleva teplotu snížíte na nízkou hodnotu LOW, otočením doprava ji zvýšíte na vysokou hodnotu HIGH. Výchozí teplota je nastavena na střední hodnotu NORMAL.
- 6) Při přípravě horké vody lze pomocí otočného tlačítka nastavit její objem. Pokud je tedy výchozí objem nastaven na 150 ml, pak otočením o 2 kroky doleva snížíte objem na 145 ml, zatímco otočením o 2 kroky doprava jej zvýšíte na 155 ml.



- 7) Při přípravě horkého mléka lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu jeho přípravy. Pokud je tedy výchozí doba nastavena na 20 sekund, pak otočením o 2 kroky doleva zkrátíte dobu přípravy horkého mléka na 19 sekund, zatímco otočením o 2 kroky doprava ji prodloužíte na 21 sekund.
- 8) Při přípravě mléčné pěny lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu její přípravy. Pokud je tedy výchozí doba nastavena na 20 sekund, pak otočením o 2 kroky doleva zkrátíte dobu přípravy mléčné pěny na 19 sekund, zatímco otočením o 2 kroky doprava ji prodloužíte na 21 sekund.



Nastavení výchozích parametrů připravovaných nápojů

Při přípravě horké vody lze pomocí otočného tlačítka nastavit její objem. Pokud je tedy výchozí objem nastaven na 150 ml, pak otočením o 2 kroky doleva snížíte objem na 145 ml, zatímco otočením o 2 kroky doprava jej zvýšíte na 155 ml. Obdobným způsobem lze měnit také:

- Nastavení síly a objemu espressa.
- Nastavení síly a objemu long coffee.
- Nastavení síly a objemu espressa pro přípravu cappuccina a doby přípravy mléčné pěny.
- Nastavení síly a objemu espressa pro přípravu kávy latté a doby přípravy mléka a mléčné pěny.
- Nastavení teploty a objemu horké vody.
- Nastavení doby přípravy horkého mléka.
- Nastavení doby přípravy mléčné pěny.

V následující tabulce naleznete rozsah parametrů, které lze u jednotlivých nápojů měnit:

Nápoj	Teplota	Síla	Objem
Espresso	Okolo 80 °C	Slabá: ☐	Objem: 25-120 ml
Long coffee /Velká káva		Střední: ☐☐ Silná: ☐☐☐	
Cappuccino	Okolo 70 °C	Slabá: ☐	Objem: 25-240 ml Doba přípravy mléka: 3-120 sekund Doba přípravy mléčné pěny: 3-120 sekund
Caffee Latte /Káva latté		Střední: ☐☐ Silná: ☐☐☐	
Hot water /Horká voda	Nízká: okolo 60 °C Střední: okolo 70 °C Vysoká: okolo 80 °C		Objem: 25-450 ml
Hot milk /Horké mléko	Okolo 40 °C		Doba přípravy mléka: 3-120 sekund
Hot cream /Mléčná pěna	Okolo 50 °C		Doba přípravy mléčné pěny 3-120 sekund

Informace o změně výchozích parametrů naleznete v kapitole Nastavení nápojů.

Nabídka kávy a teplých nápojů

Espresso

Kávová zrna:	Středně pražená
Teplota šálku:	55 °C
Síla kávy:	Silná ☹☹☹
Teplota extrakce:	93 °C
Objem kávy:	50 ml



Long coffee (Velká káva, Lungo)

Kávová zrna:	Středně pražená
Teplota šálku:	55 °C
Síla kávy:	Střední ☹☹
Teplota extrakce:	93 °C
Objem kávy:	100 ml



Hot water (Horká voda)

Vysoká teplota:	Pro přípravu černého / zeleného čaje
Normální teplota:	Pro přímou konzumaci
Nízká teplota:	Pro přípravu instantních nápojů či sušeného mléka.



Cappuccino

Kávová zrna:	Středně pražená
Teplota šálku:	55 °C
Síla kávy:	Slabá ☹
Teplota mléka:	10°C
Doba přípravy mléka:	15 sekund
Objem kávy:	100 ml



Coffee Latté (Káva latté)

Kávová zrna:	Středně pražená
Teplota šálku:	55 °C
Síla kávy:	Slabá ☹
Teplota mléka:	10°C
Doba přípravy mléka:	15 sekund
Doba přípravy mléčné pěny:	15 sekund
Objem kávy:	100 ml



Hot milk (Horké mléko)

Mléko lze ohřát na optimální teplotu pro konzumaci bez ztráty nutričních hodnot.



Příprava nápojů

V této kapitole se dozvíte, jak s pomocí tohoto kávovaru připravovat různé druhy kávy, horkou vodu, horké mléko a mléčnou pěnu. Přečtěte si prosím následující pokyny, které vám pomohou v přípravě těch nejlahodnějších teplých nápojů.

Při přípravě nápojů pracuje kávovar s vodou vysoké teploty. Vyvarujte se jakéhokoliv kontaktu s horkou vodou – hrozí riziko opaření.


Před přípravou jakéhokoliv nápoje se ujistěte, že na displeji svítí nápis «READY».

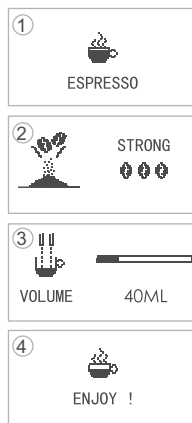
- Nikdy nepoužívejte silně pražená kávová zrna.
- Kávová zrna uchovávejte na suchém a tmavém místě.
- Používejte pouze pitnou vodu pokojové teploty. Optimální chuti při přípravě kávy dosáhnete při použití vody o teplotě 25 °C.
- K zajištění zdravé a chutné kávy je nutné vodu v zásobníku měnit každý den.
- Kávu připravujte do předehřátých šálek.
- Pomocí madla nastavte výšku výpusti kávy podle výšky šálku; zamezíte tak rozstříkávání kávy.
- Nastavitelná výška výpusti kávy je: 80 - 140 mm.



ESPRESSO

Doporučený objem kávy espresso se pohybuje mezi 30 až 50 ml. Vzhledem k malému objemu espressa je vhodné šálek před přípravou kávy nahřát.

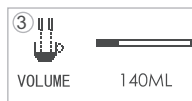
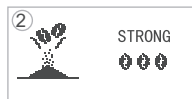
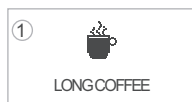
- 1) Stiskněte ikonu espresso.
- 2) Stisknutím otočného tlačítka spustíte mlýnek. V tomto okamžiku můžete otočením stejného tlačítka upravit množství namleté kávy. Výchozí množství mleté kávy pro kávu espresso: 
- 3) Během přípravy kávy lze pomocí otočného tlačítka upravit objem připravovaného nápoje. Výchozí objem kávy espresso: 50 ml
- 4) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je káva espresso připravena.



LONG COFFEE (LUNGO, VELKÁ KÁVA)

Chuť kávy lungo je mnohem jemnější než silná chuť kávy espresso.

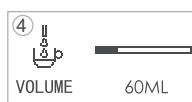
- 1) Stiskněte ikonu long coffee (velká káva).
- 2) Stisknutím otočného tlačítka spustíte mlýnek. V tomto okamžiku můžete otočením stejného tlačítka upravit množství namleté kávy.
- 3) Během přípravy kávy lze pomocí otočného tlačítka upravit objem připravovaného nápoje.
Výchozí objem velké kávy: 150 ml
- 4) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je velká káva připravena.



HOT WATER (HORKÁ VODA)

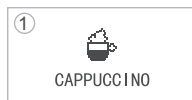
Teplotu horké vody můžete upravit v rámci tří úrovní: vysoké, střední a nízké.

- 1) Stiskněte ikonu hot water (horká voda).
Výchozí úroveň teploty horké vody: střední.
- 2) Pokud je teplota vody nastavena na střední úroveň, lze teplotu vody zvýšit otočením otočného tlačítka doprava.
- 3) Pokud je teplota vody nastavena na střední úroveň, lze teplotu vody snížit otočením otočného tlačítka doleva.
- 4) Během přípravy horké vody lze pomocí otočného ovladače upravit její objem.
Výchozí objem horké vody: 200 ml








CAPPUCCINO


- Při přípravě kávy cappuccino bude z výpusti unikat pára. Vyvarujte se jakéhokoliv kontaktu s párou – hrozí riziko opaření.
- Před přípravou kávy cappuccino či latté, horkého mléka a mléčné pěny se ujistěte, že je k napěňovači pomocí hadičky přivedeno mléko.
- K dosažení optimální kvality mléčné pěny použijte mléko o teplotě nižší než 10 °C.
- Pokud je kávovar nastaven v režimu úspory energie, je nutné pro vytvoření páry aktivovat samostatný ohřivač. Tento proces nelze přeskočit.






- 1) Stiskněte ikonu cappuccino.
- 2) Není-li teplota pro vytvoření páry dostatečně vysoká, dojde k aktivaci samostatného ohřívače.
- 3) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je proces ohřevu dokončen.
- 4) Stisknutím otočného tlačítka spustíte mlýnek. V tomto okamžiku můžete otočením stejného tlačítka upravit množství namleté kávy. Výchozí množství mleté kávy pro cappuccino:
- 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, spustí se proces přípravy mléčné pěny.
- 6) Během výdeje mléčné pěny lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu její přípravy. Výchozí doba pro přípravu mléčné pěny: 20 s.
- 7) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, spustí se proces přípravy kávy.
- 8) Během přípravy kávy lze pomocí otočného tlačítka upravit její objem. Výchozí objem kávy: 100 ml
- 9) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je káva cappuccino připravena.







4  STRONG   






5   CREAM 20S






6   CREAM 30S



7   VOLUME 110ML



8   VOLUME 140ML

9  ENJOY!

COFFEE LATTE (KÁVA LATTÉ)

- K přípravě kávy latté použijte větší hrneček.
- Při přípravě kávy latté bude z výpusti unikat pára. Vyvarujte se jakéhokoliv kontaktu s párou – hrozí riziko opaření.
- Před přípravou kávy cappuccino či latté, horkého mléka a mléčné pěny se ujistěte, že je ke zpěňovači pomocí hadičky přivedeno mléko.

- 1) Stiskněte ikonu coffee latte .
- 2) Není-li teplota pro vytvoření páry dostatečně vysoká, dojde k aktivaci samostatného ohřívače.
- 3) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je proces ohřevu dokončen.
- 4) Stisknutím otočného tlačítka spustíte mlýnek. V tomto okamžiku můžete otočením stejného tlačítka upravit množství namleté kávy. Výchozí množství mleté kávy pro kávu latté:
- 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, spustí se proces přípravy horkého mléka.



1  COFFEE LATTE



2  HEATING



3  LATTE READY














4  STRONG   



5   MILK 10S



- 6) Během výdeje horkého mléka lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu jeho přípravy.
Výchozí doba pro přípravu horkého mléka: 15 s
- 7) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, spustí se proces přípravy mléčné pěny.
- 8) Během výdeje mléčné pěny lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu její přípravy.
Výchozí doba pro přípravu mléčné pěny: 15 s
- 9) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, spustí se proces přípravy kávy.
- 10) Během přípravy kávy lze pomocí otočného tlačítka upravit její objem.
Výchozí objem kávy: 100 ml
- 11) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je káva latté připravena.



	6 MILK		10S
	7 CREAM		20S
	8 CREAM		20S
	9 VOLUME		110ML
	10 VOLUME		110ML
	11		ENJOY!

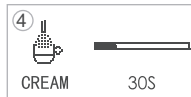
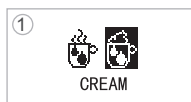
HOT MILK (HORKÉ MLÉKO)

- Při přípravě horkého mléka bude z výpusti unikat pára. Vyvarujte se jakéhokoliv kontaktu s párou – hrozí riziko opaření.
 - Před přípravou kávy cappuccino či latté, horkého mléka a mléčné pěny se ujistěte, že je ke zpěňovači pomocí hadičky přivedeno mléko.
- 1) Stiskněte ikonu milk/cream a pomocí otočného tlačítka zvolte funkci HOT MILK (horké mléko).
 - 2) Potvrďte výběr stisknutím otočného tlačítka. Není-li teplota pro vytvoření páry dostatečně vysoká, dojde k aktivaci samostatného ohřivače.
 - 3) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je ohřev mléka dokončen.
 - 4) Během výdeje horkého mléka lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu jeho přípravy.
Výchozí doba pro přípravu horkého mléka: 20 s
 - 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je horké mléko připraveno.

	1 HOT MILK		HOT MILK
	2		HEATING
	3		HOT MILK READY
	4 MILK		30S
	5		ENJOY!

HOT CREAM (MLÉČNÁ PĚNA)

- Při přípravě mléčné pěny bude z výpusti unikat pára. Vyvarujte se jakéhokoliv kontaktu s párou – hrozí riziko opaření.
 - Před přípravou kávy cappuccino či latté, horkého mléka a mléčné pěny se ujistěte, že je ke zpěňovači pomocí hadičky přivedeno mléko.
- 1) Stiskněte ikonu milk/cream a pomocí otočného tlačítka zvolte funkci HOT CREAM (mléčná pěna).
 - 2) Stiskněte otočný ovladač pro spuštění. Není-li teplota pro vytvoření páry dostatečně vysoká, dojde k aktivaci samostatného ohříváče.
 - 3) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je ohřev mléčné pěny dokončen.
 - 4) Během výdeje mléčné pěny lze pomocí otočného tlačítka nastavit dobu její přípravy.
Výchozí doba pro přípravu mléčné pěny: 20 s
 - 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je mléčná pěna připravena.

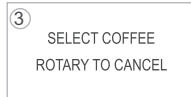
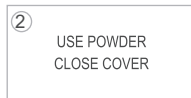
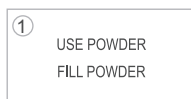


Příprava kávy z mleté kávy

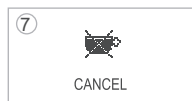
Tuto funkci využijete, pokud chcete připravit kávu z již namleté kávy.

- Zásobník mleté kávy je určen pouze pro mletou kávu; nikdy jej neplňte instantní kávou, kakaovým práškem či jinými směsmi. Zamezíte tak možnému poškození kávovaru.
- K dávkování mleté kávy použijte dodanou odměrku a do zásobníku mleté kávy vždy vkládejte pouze jednu dávku mleté kávy. Po použití odměrku uložte zpět do sáčku s příslušenstvím.
- Mletou kávu nevkładějte do zásobníku na zrnkovou kávu. Zamezíte tak možnému poškození kávovaru.
- Zásobník na mletou kávu neoplachujte vodou. Riskujete úraz elektrickým proudem.
- Používejte kvalitní kávu namletou pro přípravu kávy espresso.
- Proces přípravy nápoje z mleté kávy je s výjimkou mletí kávy stejný jako při přípravě kávy espresso, velké kávy, kávy cappuccino či kávy latté.

- 1) Otevřete víko zásobníku mleté kávy.
- 2) Nasypte 1 odměrku mleté kávy do zásobníku mleté kávy a zavřete víko.
- 3) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, vyberte jeden ze čtyř kávových nápojů. Pro tento příklad stiskněte ikonu espresso.
- 4) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, potvrďte svou volbu stiskem otočného tlačítka.
- 5) Během přípravy kávy lze pomocí otočného tlačítka upravit její objem.
Výchozí objem espressa: 50 ml



- 6) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je káva espresso připravena.
- 7) Chcete-li po naplnění zásobníku mleté kávy přípravu nápoje zrušit, pokračujte nejprve v přípravě vybraného nápoje, a teprve poté stiskem otočného tlačítka celý proces zrušte.



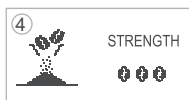
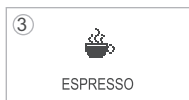
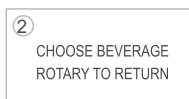
ČÁST 5: NASTAVENÍ PŘÍSTROJE

Nastavení nápojů

- Tato kapitola vás provede nastavením jednotlivých programů.
 - Svítí-li na displeji nápis «READY», stiskněte otočné tlačítko, podržte ho po dobu 2 sekund a přejděte do nabídky programových nastavení. Na displeji se zobrazí nabídka «MAINTENANCE». V této kapitole se dozvíte, jak upravit výchozí nastavení přípravy nápojů. Měnit můžete sílu kávy, objem kávy, teplotu horké vody, objem horké vody, dobu přípravy horkého mléka a mléčné pěny. Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
 - Rozmezí jednotlivých parametrů naleznete na straně 14.
 - Parametry nastavené pomocí těchto pokynů se stanou výchozími nastaveními pro jednotlivé nápoje.
1. Nastavení kávy espresso
 2. Nastavení velké kávy
 3. Nastavení horké vody
 4. Nastavení kávy cappuccino
 5. Nastavení kávy latté
 6. Nastavení horkého mléka
 7. Nastavení mléčné pěny

NASTAVENÍ KÁVY ESPRESSO

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- 3) Stiskněte ikonu espresso a svou volbu potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 4) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit množství čerstvě namleté kávy. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka
- 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit objem připravované kávy.
- 6) Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení kávy espresso dokončeno.

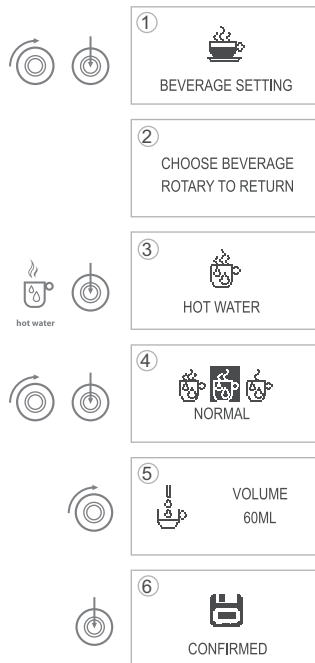


NASTAVENÍ LONG COFFEE/VELKÉ KÁVY

Pokyny pro nastavení velké kávy jsou stejné jako u kávy espresso. Není třeba je dále popisovat.

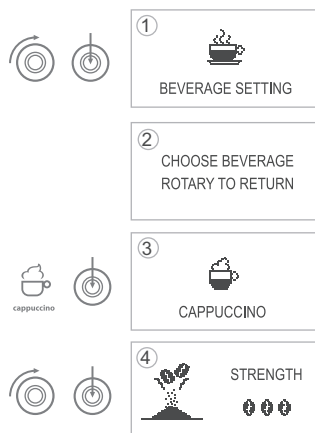
NASTAVENÍ HOT WATER/HORKÉ VODY

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- Stiskněte ikonu hot water a svou volbu potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit teplotu horké vody. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit objem horké vody.
- Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení horké vody dokončeno.



NASTAVENÍ CAPPUCCINO

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- Stiskněte ikonu cappuccino a svou volbu potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit množství čerstvě namleté kávy. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.



- 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit objem připravované kávy. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 6) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit dobu přípravy mléčné pěny.
- 7) Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení kávy cappuccino dokončeno.



5

VOLUME
40ML

6

CREAM TIME
30S

7

CONFIRMED

NASTAVENÍ COFFEE LATTE/KÁVY LATTÉ

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- 3) Stiskněte ikonu coffee latte a svou volbu potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 4) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit množství čerstvě namleté kávy. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 5) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit objem připravované kávy. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 6) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit dobu přípravy horkého mléka. Změnu nastavení potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 7) Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit dobu přípravy mléčné pěny.
- 8) Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení kávy latte dokončeno.



1

BEVERAGE SETTING

2

CHOOSE BEVERAGE
ROTARY TO RETURN

3

COFFEE LATTE

4

STRENGTH

5

VOLUME
40ML

6

MILK TIME
30S

7

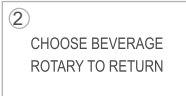
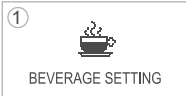
CREAM TIME
30S

8

CONFIRMED

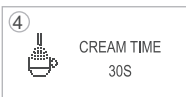
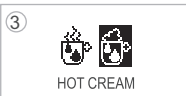
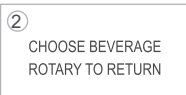
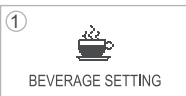
NASTAVENÍ HOT MILK/HORKÉHO MLÉKA

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- Stiskněte ikonu milk/cream, otáčením otočného tlačítka označte na displeji volbu «HOT MILK» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit dobu přípravy horkého mléka.
- Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení horkého mléka dokončeno.



NASTAVENÍ HOT CREAM/MLÉČNÉ PĚNY

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Pokud se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek (6 dotykových ikon pro přípravu nápojů současně bliká), je kávovar připraven pro nastavení nápojů.
- Stiskněte ikonu milk/cream, otáčením otočného tlačítka označte na displeji volbu «HOT CREAM» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, můžete otáčením otočného tlačítka nastavit dobu přípravy mléčné pěny.
- Stisknutím otočného tlačítka změny nastavení potvrďte. Jakmile se na displeji zobrazí zde uvedený obrázek, je nastavení mléčné pěny dokončeno.



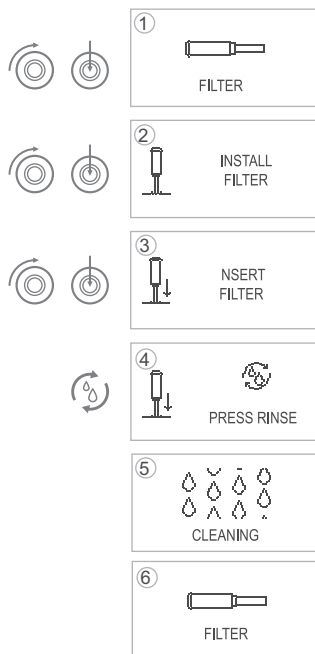
Vodní filtr

Tato kapitola vás provede výměnou a instalací vodního filtru.

Používejte pouze originální vodní filtry zakoupené ve specializovaných prodejnách s elektrospotřebiči nebo kontaktujte přímo výrobce.

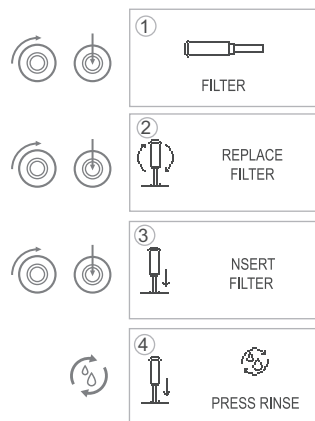
Instalace vodního filtru

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «FILTER»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «INSTALL FILTER»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Vyjměte vodní filtr, nastavte na něm aktuální měsíc, vložte jej zpět do zásobníku na vodu a stiskněte otočné tlačítko.
- Po instalaci vodního filtru jej stisknutím tlačítka čištění nechte opláchnout.
- Pro opláchnutí vodního filtru je třeba asi 500 ml vody.
- Jakmile je proces opláchnutí dokončen, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «FILTER». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)

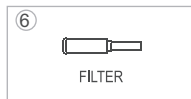


Výměna vodního filtru

- Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «FILTER»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «REPLACE FILTER»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- Ze zásobníku na vodu vyjměte vodní filtr. Na novém vodním filtru nastavte aktuální měsíc a vložte jej do zásobníku na vodu. Stiskněte otočné tlačítko.
- Po instalaci nového vodního filtru jej stisknutím tlačítka čištění nechte opláchnout.



- 5) Pro opláchnutí vodního filtru je třeba asi 500 ml vody.
- 6) Jakmile je proces opláchnutí dokončen, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «FILTER». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)



Úprava nastavení tvrdosti vody

Podle návodu na straně 7 proveďte test tvrdosti používané vody a podle výsledku testu nastavte tvrdost vody na přístroji dle níže vyobrazené tabulky. Výchozí tovární nastavení:

Voda	°dH	Nastavení
Velmi měkká	< 3,9	
Měkká	3,9 – 7	
Mírně tvrdá	7,01 – 14	
Tvrdá	14,1 – 21	
Velmi tvrdá	> 21	



- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «WATER HARDNESS»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji tvrdost vody:
- 3) Stisknutím otočného tlačítka nastavení tvrdosti vody uložíte.
- 4) Jakmile je nastavení tvrdosti vody dokončeno, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «WATER HARDNESS». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)

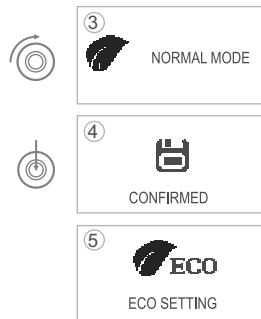
Nastavení úsporného ECO režimu

- V režimu úspory energie potřebuje kávovar při přípravě kávy cappuccino, kávy latté, horkého mléka a mléčné pěny 30 sekund na nahřátí. Při přípravě výše uvedených nápojů v běžném režimu není zmíněné nahřívání nutné. Běžný režim je však energeticky náročnější než režim úspory energie.
- Kávovar je z továrny nastaven na běžný režim.

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «ECO SETTING»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Otáčením otočného tlačítka označte režim úspory energie «ECO MODE».

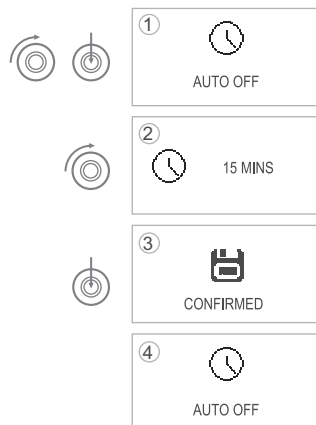


- 3) Případně otáčením otočného tlačítka označte běžný režim «NORMAL MODE».
- 4) Výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 5) Jakmile je nastavení energetického režimu dokončeno, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «ECO SETTING». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)



Automatické vypnutí

- Nastavením režimu automatického vypnutí kávovaru šetříte elektrickou energii.
 - Výchozí nastavení automatického vypnutí kávovaru jsou 2 hodiny, kávovar se tedy automaticky vypne po 2 hodinách nečinnosti.
 - Požadovanou dobu nečinnosti lze nastavit v rozmezí od 15 minut do 15 hodin.
- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «AUTO-OFF»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
 - 2) Otáčením otočného tlačítka nastavte dobu nečinnosti kávovaru před automatickým vypnutím.
 - 3) Výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
 - 4) Jakmile je nastavení automatického vypnutí dokončeno, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «AUTO-OFF». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)



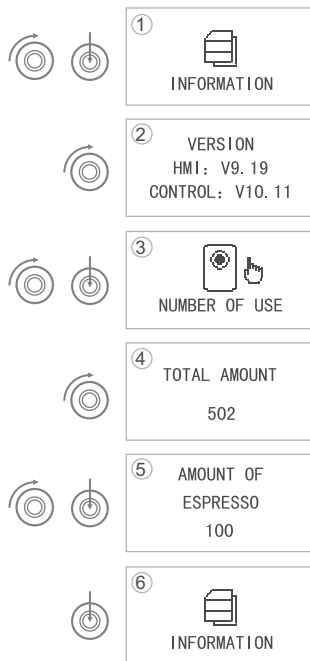
Informace

- V tomto programu se můžete informovat o počtu jednotlivých nápojů, které byly za dobu provozu přístroje připraveny, celkovém počtu všech připravených nápojů a množství úkonů údržby.

1. Celkový počet připravených nápojů.
2. Počet připravených porcí kávy espresso.
3. Počet připravených porcí velké kávy.
4. Počet připravených porcí horké vody.
5. Počet připravených porcí kávy cappuccino.
6. Počet připravených porcí kávy latté.
7. Počet připravených porcí nápojů z mleté kávy.
8. Počet připravených porcí horkého mléka.
9. Počet připravených porcí mléčné pěny.
10. Počet čištění.
11. Počet čištění spařovací jednotky.
12. Počet procesů odvápnění.
13. Počet instalací a výměny vodního filtru.

- Z důvodu továrního testování kávovaru je již při prvním použití ve statistikách několik připravených nápojů uvedeno.

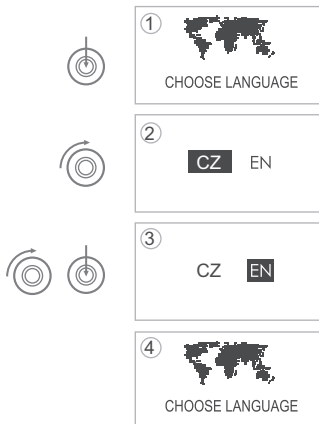
- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «INFORMATION»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Otáčením otočného tlačítka lze na displeji zobrazit verzi softwaru kávovaru.
- 3) Chcete-li si prohlédnout statistiky vydaných nápojů a údržby, otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «NUMBER OF USE». Výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 4) Na displeji se poté zobrazí celkový počet vydaných nápojů.
- 5) Otáčením otočného tlačítka lze nyní přecházet mezi statistikami jednotlivých nápojů a typů údržby. Stisknutím otočného tlačítka se vrátíte do nabídky programových nastavení.
- 6) Chcete-li se z nabídky INFORMATION vrátit do nabídky programových nastavení bez zobrazení jednotlivých statistik, nastavte na displeji pomocí otočného tlačítka hodnotu «BACK» a otočný ovladač stiskněte.



Jazyk

- Uživatelské rozhraní kávovaru lze nastavit do následujících jazyků:
 1. Angličtina
 2. Čeština
- Výchozím jazykem pro kávovar je angličtina.

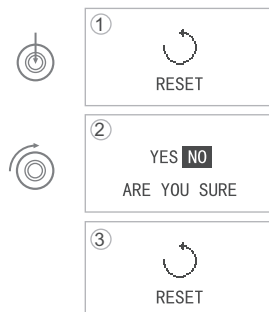
- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «CHOOSE LANGUAGE»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Pomocí otočného ovladače na displeji vyberte požadovaný jazyk.
- 3) Stisknutím otočného tlačítka výběr potvrďte; uživatelské rozhraní kávovaru se nyní nastaví do zvoleného jazyka.
- 4) Jakmile je nastavení jazyka dokončeno, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «CHOOSE LANGUAGE». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)



RESET – Tovární nastavení

- Tato funkce vymaže všechna uživatelská nastavení a jejich hodnoty vrátí do továrního nastavení. Výjimku tvoří nastavení jazyka a statistiky vdaných nápojů a údržby.

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «RESET»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Chcete-li si všechna uživatelská nastavení skutečně vymazat, otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «YES». V opačném případě nastavte hodnotu «NO».
- 3) Jakmile svou volbu potvrdíte, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «RESET». (Chcete-li nabídku programových nastavení opustit, nastavte na displeji otáčením otočného tlačítka hodnotu «EXIT» a potvrďte stisknutím otočného tlačítka.)



Opuštění nabídky programových nastavení

Tato možnost slouží k opuštění nabídky programových nastavení a návratu do hlavní nabídky kávovaru.

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «EXIT»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Jakmile svou volbu potvrdíte, zobrazí se na displeji kávovaru nápis «READY».



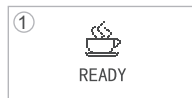
ČÁST 6: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

Čištění kávovaru před použitím

- V této kapitole se dozvíte informace o čištění a údržbě tohoto kávovaru.
- Každodenní údržbou kávovaru dosáhnete nejen optimální chuti připravované kávy, ale zároveň prodloužíte jeho životnost.
- Běžné čištění kávovaru doporučujeme provádět každý den. Nesvítl-li indikátor čištění, stiskněte před přípravou kávy tlačítko čištění. Tím předejdete spařovací jednotku a vnitřní okruhy kávovaru, čímž dosáhnete optimální chuti následně připravené kávy.
- Čištění lze pustit pouze v okamžiku, kdy na displeji svítí nápis «READY».



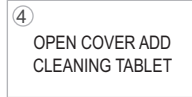
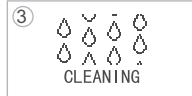
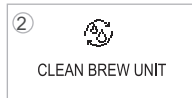
- 1) Svítí-li na displeji kávovaru nápis «READY» a není-li kontrolka čištění rozsvícena, stiskněte tlačítko čištění a zahajte proces čištění spařovací jednotky a vypustí kávu.
- 2) Proces čištění kávovaru nemůže být přerušen; po jeho dokončení se kávovar automaticky vrátí do stavu «READY».



Čištění spařovací jednotky

- Po delší době používání budou ve spařovací jednotce ulpívat usazeniny z mleté kávy. Čištěním spařovací jednotky je lze odstranit.
- Proces čištění spařovací jednotky trvá asi 10 minut.

- 1) Po vstupu do nabídky programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «MAINTENANCE»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 2) Otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «CLEAN BREW UNIT»; výběr potvrďte stisknutím tlačítka čištění.
- 3) Vytáhněte a vyprázdněte odkapávač kávovaru. Během čištění do něj může odkapávat voda.
- 4) Zasuňte odkapávací tácek zpět.
- 5) Probíhá čištění spařovací jednotky.



- 6) Otevřete zásobník na mletou kávu a přidejte čisticí tabletu.
K čištění používejte pouze originální čisticí tablety k rozpuštění
mastnoty, které zakoupíte u specializovaných prodejců
elektrospotřebičů nebo kontaktujte přímo výrobce.
- 7) Zavřete zásobník na mletou kávu a stiskněte tlačítko čištění.
- 8) Jakmile se na displeji objeví znázorněná ikona, stiskněte tlačítko
čištění.
- 9) Probíhá čištění.
- 10) Vyprázdněte odkapávací tácek
- 11) Zasuňte odkapávací tácek zpět.
- 12) Jakmile je čištění dokončeno, na displeji se objeví nápis READY.

Použit k popisu tohoto čištění ikony níže!!!



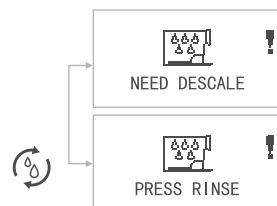
Odvápňení kávovaru

- Každodenní používání kávovaru může způsobit vznik vápenatých usazenin v kávovaru. Míra usazenin se může lišit v závislosti na tvrdosti používané vody. Používejte pouze originální odvápnovací prostředky, zakoupené u specializovaných prodejců elektrospotřebičů.
- Odvápnovací prostředky obsahují sloučeniny kyselin, které mohou dráždit oči a kůži; dodržujte proto bezpečnostní pokyny uvedené výrobcem na obalu daného prostředku. Dojde-li k vniknutí prostředku do očí či jeho kontaktu s pokožkou, opláchněte zasaženou část těla velkým množstvím vody.
- Při procesu odvápnění a čištění vyjměte vodní filtr ze zásobníku na vodu. Vyhněte se tak jeho možnému poškození.
- Odvápnovací prostředek rozpustěte ve studené vodě a nalijte jej do zásobníku na vodu. Plně rozpuštěný odvápnovací prostředek daleko lépe rozpouští vápenaté usazeniny v kávovaru.
- Celý proces odvápnění trvá asi 30 minut.
- Přerušení procesu odvápnění by mohlo způsobit poškození kávovaru. Po zahájení tedy odvápnovací proces nepřerušujte.



Během používání se v kávovaru hromadí vápenaté usazeniny. Dosáhnu-li určité míry, zobrazí se na displeji nápisy «NEED DESCALE» a «PRESS RINSE». V takovém případě stiskněte tlačítko čištění a spusťte režim odvápnění.

V nabídce programových nastavení pomocí otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «MAINTENANCE»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.

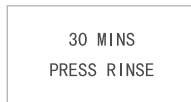


Otáčením otočného tlačítka nastavte na displeji hodnotu «DESCALE»; výběr potvrďte stisknutím otočného tlačítka.



Nyní stisknutím tlačítka čištění spustíte proces odvápnění, který bude trvat asi 30 minut.

Před zahájením odvápnění a čištění nezapomeňte vyprázdnit odkapávací tácek. Během odvápnění a čištění do něj může odkapávat voda.



Odvápňovací prostředek dle návodu rozpustíte v dostatečném množství vody, nalijete ho do zásobníku na vodu a plný zásobník vrátíte zpět do kávovaru.



Po přidání odvápněvacího prostředku stiskněte tlačítko čištění a spustíte proces odvápnění a čištění.

Při prvním spuštění procesu odvápnění a čištění umístěte pod výpusť kávy nádobu o minimálním objemu 1 l.

Po dokončení prvního procesu odvápnění a čištění vyjměte zásobník na vodu, vylijte z něj zbytek vody a vyčistěte ho. Zásobník na vodu nyní naplníte pitnou vodou a vložte jej zpět do kávovaru.

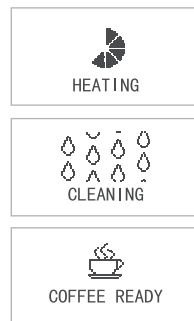
Opětovným stisknutím tlačítka čištění zahájíte druhou fázi odvápnění a čištění. Tentokrát dojde k odstranění vápenatých zbytků odvápněvacího prostředku z vnitřních okruhů kávovaru. Pod výpusť kávy umístěte nádobu o minimálním objemu 1 l.



Po skončení druhé fáze odvápnění a čištění se kávovar začne nahřívat.

Po nahřátí kávovaru bude spuštěna třetí fáze odvápnění a čištění.

Jakmile se na displeji zobrazí nápis «READY», je proces odvápnění ukončen. Můžete pokračovat v přípravě kávy.



Čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávacího táčku

- Při čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávacího táčku nepoužívejte čisticí prostředky na bázi alkoholu, chemické či abrazivní čisticí prostředky.
- Odkapávací tácek a zásobník na použitou kávu nelze mýt v myčce na nádobí.
- Při čištění zásobníku na použitou kávu a odkapávacího táčku nepoužívejte k odstranění zaschlých a usazených nečistot kovové předměty; zabráníte tak jejich poškrábání.
- Pokud vás kávovar upozorní na nutnost vyčištění zásobníku na použitou kávu, je třeba zásobník neprodleně vyprázdnit. Zamezíte tak možnému poškození kávovaru.

Nashromáždí-li se v zásobníku použitá káva z 15 připravených nápojů, automaticky se na displeji zobrazí nápis «EMPTY GROUNDS». Zásobník na použitou kávu je třeba neprodleně vyprázdnit.

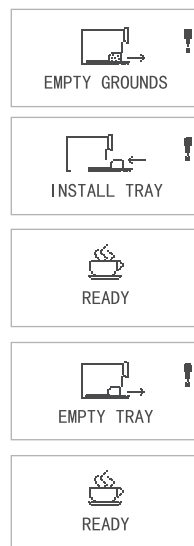
Zobrazí-li se na displeji nápis «INSTALL TRAY», vložte vyprázdněný zásobník na použitou kávu zpět do odkapávacího táčku a zasuňte ho zpět do kávovaru.

Po úplném zasunutí odkapávacího táčku do kávovaru se na displeji zobrazí nápis «READY».

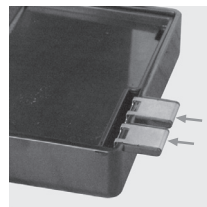
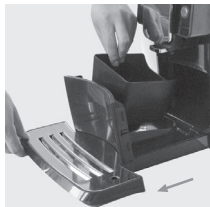
Nyní lze pokračovat v používání kávovaru.

Pokud dojde k zaplnění odkapávacího táčku, automaticky se na displeji zobrazí nápis «EMPTY TRAY». Vysuňte tedy odkapávací tácek z kávovaru a opatrně jej vyprázdněte.

Zcela vyprázdněný odkapávací tácek zasuňte zpět do kávovaru; na displeji se zobrazí nápis «READY». Nyní lze pokračovat v používání kávovaru.



- Při vysunutí odkapávacího tácku se zásobníkem na použitou kávu doporučujeme vyčistit obě dvě části najednou.
- Po každém čištění odkapávacího tácku otřete suchým hadříkem dva kovové kontakty v zadní části tácku.



Čištění zásobníku na vodu

- Před každým doplněním vody doporučujeme zásobník na vodu nejprve opláchnout pod tekoucí vodou.
- Jednou za měsíc je vhodné zásobník na vodu důkladně vyčistit pomocí vlhké utěrky a jemného čistícího prostředku na mytí nádobí.
- Jelikož je zásobník na vodu vyroben z materiálů vhodných pro styk s potravinami a zároveň se jedná o materiály šetrné k životnímu prostředí, může se snadno poškrábat či prasknout. Zacházejte tedy se zásobníkem opatrně a nikdy jej nepouštějte na zem. Pokud dojde k poškození zásobníku, obraťte se na autorizovaný servis výrobce.



Čištění zásobníku na zrnkovou kávu

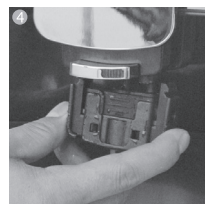
- Zásobník na zrnkovou kávu nikdy nečistěte vodou. Zamezíte tak možnému poškození mlýnku.
- Při odstraňování nečistot ze zásobníku na zrnkovou kávu použijte pouze suchý hadřík nebo papírovou utěrku.
- Jelikož je zásobník na zrnkovou kávu vyroben z materiálů vhodných pro styk s potravinami a zároveň se jedná o materiály šetrné k životnímu prostředí, může se snadno poškrábat či prasknout. Při čištění tedy dbejte zvýšené pozornosti. Pokud dojde k poškození zásobníku, obraťte se na autorizovaný servis výrobce.



Rozebrání a čištění napěňovače mléka

Pro dosažení co nejjemnější mléčné pěny je třeba napěňovač mléka čistit každý den.

- 1) Napěňovač mléka po stranách stlačte a opatrně jej vyjměte.
- 2) Rozeberte napěňovač na jednotlivé části.
- 3) Omyjte tyto části pod tekoucí vodou.
- 4) Napěňovač mléka opět složte a zasuňte jej zpět do kávovaru. Čištění Napěňovače mléka je dokončeno.



Čištění kávovaru











- Před čištěním vnitřních částí kávovaru přístroj vypněte a odpojte síťový kabel ze zásuvky elektrického napětí. Nikdy neponořujte kávovar do vody ani jiné tekutiny. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Pravidelně kontrolujte, zda se uvnitř kávovaru neshromažďují nadměrné usazeniny mleté kávy. K odstranění kávových usazenin použijte kartáček.
- K čištění ovládacího panelu kávovaru používejte pouze suchou a měkkou utěrku. Ovládací panel je vyroben ze skla, dbejte proto v jeho blízkosti zvýšené opatrnosti; v případě poškození skla hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- K čištění povrchu kávovaru používejte pouze suchou a měkkou utěrku. K čištění kávových usazenin nikdy nepoužívejte tvrdé a ostré předměty, kterými byste povrch kávovaru poškrábali.



ČÁST 7: VAROVNÁ HLÁŠENÍ A ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Varovná hlášení

- Tato kapitola popisuje chybová hlášení zobrazovaná na displeji a jejich řešení.

Hlášení na displeji	Řešení	
Je-li odkapávací tácek plný, není možné připravovat nápoje.	Vyjměte odkapávací tácek, vylijte z něj vodu a vložte jej zpět do kávovaru.	 EMPTY TRAY
Je-li zásobník na použitou kávu plný, není možné připravovat nápoje.	Vyjměte zásobník na použitou kávu, odstraňte jeho obsah a vložte jej zpět do kávovaru.	 EMPTY GROUNDS
Je-li zásobník na vodu prázdný, není možné připravovat nápoje.	Do zásobníku na vodu doplňte vodu.	 FILL WATER TANK
Pokud je zásobník na zrnkovou kávu prázdný, není možné připravovat nápoje.	Do zásobníku na zrnkovou kávu přisypte kávová zrna a stiskněte otočné tlačítko.	 FILL BEANS
V zásobníku na mletou kávu není dostatek mleté kávy.	Při přípravě dalšího nápoje z mleté kávy vložte do zásobníku na mletou kávu plnou odměrku mleté kávy.	 FILL POWDER
Odkapávací tácek není vložen správně; všechny funkce kávovaru jsou mimo provoz.	Vložte odkapávací tácek do kávovaru správným způsobem.	 INSTALL TRAY
Ve vnitřním okruhu kávovaru je nedostatek vody; všechny funkce kávovaru jsou mimo provoz.	Stisknutím otočného tlačítka naplníte vnitřní okruh kávovaru vodou.	 UNIT EMPTY
Teplota kávovaru je příliš vysoká, přístroj není možné dále používat.	Vypněte kávovar a nechte ho asi 1 hodinu vychladnout.	 TEMPERATURE HIGH
Teplota kávovaru je příliš nízká, přístroj není možné dále používat.	Zvyšte okolní teplotu nad 10 °C.	 TEMPERATURE LOW
Kávovar nefunguje správně, není možné jej použít.	<ol style="list-style-type: none"> Kávovar vypněte a znovu ho zapněte. Pokud problém přetrvává, odpojte síťový kabel ze zásuvky elektrického napětí a kontaktujte autorizovaný servis výrobce. 	 ERROR 1

Řešení potíží

- Tato kapitola popisuje řešení potíží, které může uživatel odstranit sám.
- Pokud ale problém přetrvává nebo není možné jej vyřešit, kontaktujte autorizovaný servis výrobce.

Problém	Příčina	Řešení
Teplota kávy je příliš nízká.	Šálek na kávu nebyl předeřhátý.	Před přípravou kávy šálky prohřejte horkou vodou.
	Pokud připravujete kávu po delší době, jsou spařovací jednotka a vnitřní okruhy kávovaru vychladlé.	Připravujte kávu pravidelně.
Káva ze spařovací jednotky pouze kape.	Mletá káva je příliš jemná nebo byla příliš jemně namleta.	Upravte stupeň mletí na hrubší nebo použijte vhodnější mletou kávu pro přípravu espressa.
	Filtr spařovací jednotky je ucpaný.	Spusťte čistící program spařovací jednotky.
Nedostatek kávové esence v nápoji.	Byl vybrán špatný typ kávových zrn.	Použijte vhodná kávová zrna pro přípravu espressa.
Mlýnek vydává nadměrný hluk.	V mlýnku jsou cizí předměty.	Připravte kávu znovu; pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis výrobce.
Napěňovač mléka nepřipravuje mléčnou pěnu.	Napěňovač mléka je ucpaný.	Vyčistěte napěňovač mléka.
Mléko stříká ze Napěňovače mléka.	Napěňovač mléka nebyl složen správně.	Znovu složte napěňovač mléka.
Na displeji se zobrazilo hlášení «EMPTY TRAY».	Kovové kontakty na konci odkapávacího tácku jsou špinavé nebo vlhké.	Otřete kovové kontakty dosucha.
Na displeji se zobrazilo hlášení «INSTALL TRAY».	Ve spodní části kávovaru se nachází mletá káva.	Vyčistěte mletou kávu ve spodní části kávovaru.
Na displeji se stále zobrazuje «FILL WATER TANK», ale zásobník na vodu je plný.	Výpusť zásobníku na vodu je znečištěná.	Vyčistěte zásobník na vodu.
Na displeji se stále zobrazuje «FILL BEANS», ale zásobník na kávová zrna je plný.	Zásobník na kávová zrna je příliš mastný a kávová zrna se lepí.	Vyčistěte zásobník na kávová zrna.
Na displeji se zobrazí «Errors 1 až 7».	Kávovar nefunguje správně, není možné jej použít.	Vypněte kávovar a kontaktujte autorizovaný servis výrobce.

Přeprava přístroje

- Obalový materiál od kávovaru si pečlivě uschovejte pro možné budoucí použití, jako např. přeprava spotřebiče.
- Před převozem se ujistěte, že jste z kávovaru vypustili všechnu vodu. Zamezte tak možnému poškození kávovaru.
- Vyprázdněte vodu z vnitřních okruhů kávovaru a celý přístroj zevnitř i zvenčí otřete do sucha.
- Vyprázdníte-li vodu z vnitřních okruhů kávovaru, nastaví se celý systém při dalším spuštění do stavu před prvním použitím (viz. strana 9, první použití).
- Při vypouštění vody z vnitřních okruhů kávovaru může z výpusti kávy unikat horká pára. Dbejte proto zvýšené opatrnosti; hrozí nebezpečí opaření.

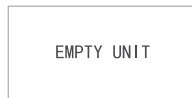
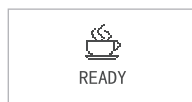


Ujistěte se, že na displeji kávovaru svítí nápis «READY».

Vyjměte zásobník na vodu; na displeji se zobrazí nápis «FILL WATER TANK».

Stiskněte a podržte tlačítko čištění, dokud se na displeji nezobrazí nápis «EMPTY UNIT». Kávovar automaticky zahájí vypouštění vody z vnitřních okruhů; z výpusti kávy bude unikat voda.

- Po vyprázdnění vnitřních okruhů se kávovar automaticky vypne. Po vypnutí kávovaru vysuňte odkapávací tácek a vylijte z něj vodu.



ČÁST 8: TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí napětí / frekvence	220 V ~ / 50 HZ
Výkon ohřevu	1400 W
Výkon mletí	20 W
Tlak čerpadla	19 barů
Kapacita zásobníku na vodu	1,8 l
Kapacita zásobníku na kávová zrna	250 g
Kapacita zásobníku na použitou kávu	15 porcí
Kapacita spařovací jednotky	7 - 14 g
Nastavitelná výška výdeje kávy	80 - 140 mm
Délka přívodního kabelu	1,2 m
Netto hmotnost	13 kg
Rozměry (d x š x v)	450 mm × 302 mm × 370 mm

POZNÁMKA:

Výše uvedená data podléhají změnám.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Vážený zákazník,
ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby váš spotrebič slúžil čo najlepšie, prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

OBSAH

ČASŤ 1: ÚVOD.....	3
• Dôležité bezpečnostné pokyny	3
• Dôležité bezpečnostné pokyny na používanie všetkých elektrických zariadení	4
• Používanie v súlade s určením.....	4
ČASŤ 2: POPIS SPOTREBIČA.....	5
• Popis kávovaru.....	5
• Popis ovládania kávovaru.....	6
ČASŤ 3: PRVÉ POUŽITIE	7
• Test a nastavenie tvrdosti vody	7
• Naplnenie zásobníka na kávové zrná.....	7
• Naplnenie zásobníka na vodu.....	7
• Vloženie vodného filtra.....	8
• Ovládanie hrubosti mletia	8
• Prvé použitie	9
• Zapnutie prístroja.....	9
• Vypnutie prístroja.....	10
ČASŤ 4: OVLÁDANIE.....	11
• Predstavenie prístroja	11
• Príprava kávy stlačením dotykovej ikony	11
• Rýchle nastavenie parametrov pripravovaných nápojov.....	12
• Nastavenie predvolených parametrov pripravovaných nápojov	13
• Ponuka kávy a teplých nápojov	14
• Príprava nápojov	15
ČASŤ 5: NASTAVENIE PRÍSTROJA	21
• Nastavenie nápojov.....	21
• Vodný filter	25
• Úprava nastavenia tvrdosti vody	26
• Nastavenie úsporného ECO režimu.....	26
• Automatické vypnutie.....	27
• Informácie.....	28
• Jazyk.....	29
• Reset – Továrenské nastavenie.....	29
• Opustenie ponuky programových nastavení.....	29

ČASŤ 6: ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA.....	30
• Čistenie kávovaru pred použitím.....	30
• Čistenie sparovacej jednotky.....	30
• Odvápnenie kávovaru.....	31
• Čistenie zásobníka na použitú kávu a odkvapkávacej tácky.....	33
• Čistenie zásobníka na vodu.....	34
• Čistenie zásobníka na zrnkovú kávu.....	34
• Rozobratie a čistenie napeňovača mlieka.....	35
• Čistenie kávovaru.....	35
ČASŤ 7: VAROVNÉ HLÁSENIA A RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ.....	36
• Varovné hlásenia.....	36
• Riešenie ťažkostí.....	37
• Preprava prístroja.....	38
ČASŤ 8: TECHNICKÉ ÚDAJE.....	39

ČASŤ 1: ÚVOD

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Tento prístroj nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo osoby s obmedzenými skúsenosťami a znalosťami, ak nad nimi nie je vedený odborný dohľad alebo podané inštrukcie zahŕňajúce použitie tohto prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Pred uvedením espressa do prevádzky si prečítajte všetky pokyny a uložte si ich na prípadné ďalšie použitie.
- Pred prvým použitím odstráňte z espressa všetky reklamné štítky a nálepky.
- Espresso nastavajte počas použitia na okraj pracovnej dosky alebo stola. Espresso vždy používajte na suchom a rovnom povrchu.
- Neumiestňujte prístroj na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa dotýkal horúcej rúry.
- Nepoužívajte espresso na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Pred pripojením espressa k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavené.
- **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte tento prístroj s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte iné príslušenstvá než tie, ktoré sú určené na použitie s týmto prístrojom.
- Do zásobníka vody doplňujte iba čistú studenú vodu. Nepoužívajte žiadne iné tekutiny.
- Espresso nezapínajte, ak v zásobníku nie je žiadna voda.
- Ak je espresso v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Skôr ako začnete espresso čistiť alebo premiestňovať, vypnite ho a nechajte vychladnúť.
- Na hornú plochu espressa neodkladajte žiadne predmety.
- Tento spotrebič produkuje horúcu vodu a počas svojej prevádzky môže vytvárať vodnú paru. Dávajte pozor, aby ste sa nepostriekali horúcou vodou alebo neoparili horúcou parou.
- Espresso vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, skôr ako ho začnete čistiť, skôr ako ho budete prenášať inam, rozoberať, zostavovať alebo pred jeho uložením.
- Prístroj i jeho príslušenstvo udržiavajte v čistote. Dodržujte pokyny na čistenie, ktoré sú uvedené v tomto návode.
- Nespúšťajte mlynček na kávu, ak nie je veko správne upevnené. Počas procesu mletia dbajte na zvýšenú pozornosť a udržiavajte prsty, ruky, vlasy, oblečenie alebo iné predmety v dostatočnej vzdialenosti od mlynčeka.

Dôležité bezpečnostné pokyny na používanie všetkých elektrických zariadení

- Pred použitím rozviňte napájací kábel.
- Napájací kábel, zástrčku ani samotný prístroj neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom. Sieťový kábel neprehýbajte cez ostrý okraj pracovnej plochy a nedovoľte, aby sa dotýkal horúcich predmetov alebo aby sa na ňom tvorili uzly.
- Nepoužívajte tento prístroj na iný účel, než na ktorý je určený. Nepoužívajte ho v pohybujúcom sa vozidle ani na lodi. Nepoužívajte ho vonku.
- Odporúčame prístroj pravidelne kontrolovať. Nepoužívajte prístroj, ak je napájací kábel, jeho zástrčka alebo samotný prístroj akokoľvek poškodený. Ak by došlo k poškodeniu, okamžite prestaňte prístroj používať a odovzdajte ho do najbližšieho autorizovaného servisu na preskúmanie, opravu alebo výmenu poškodených častí, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Akákoľvek iná údržba, než je čistenie, smie byť vykonávaná iba autorizovaným servisným strediskom.
- V záujme zvýšenia bezpečnosti pri použití elektrických zariadení odporúčame inštaláciu prúdového chrániča (ochranný vypínač).
- Prúdový chránič s kapacitou neprekračujúcou 30 mA reziduálneho prúdu je vhodné nainštalovať do elektrického obvodu, ku ktorému je prístroj pripojený. Kontaktujte odborného elektrikára.

Používanie v súlade s určením

Pred začatím používania spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod.

- Nerešpektovanie týchto pokynov môže byť príčinou úrazu alebo poškodenia spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov.

Tento spotrebič je určený na prípravu kávy a ďalších horúcich nápojov.

Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v:

- prostredí používanom ako kuchyňa pracovníkov v obchodoch, na úradoch a v iných pracovných priestoroch,
- agroturistike,
- v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach,
- prenajímaných izbách.

Akokoľvek iné použitie je považované za nepatričné a nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené nevhodným použitím spotrebiča.

POZNÁMKA

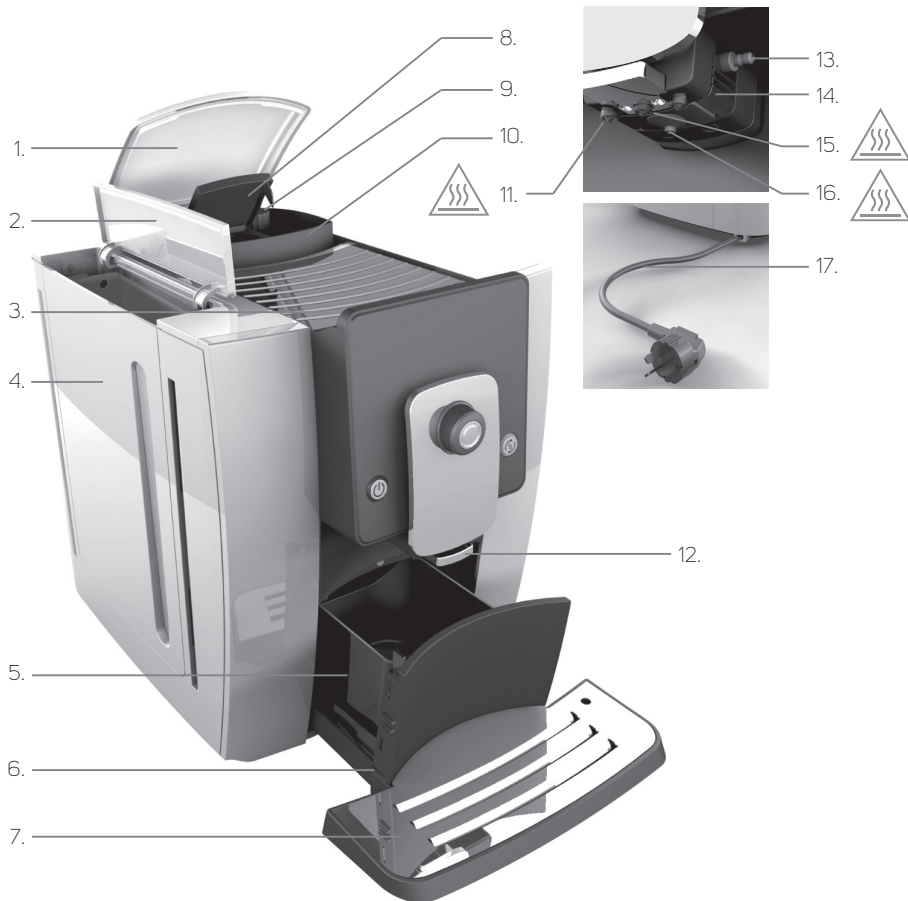
Tento návod uschovajte. V prípade odovzdania spotrebiča iným osobám im odovzdajte aj tento návod na použitie.



VAROVANIE: HORÚCI POVRCHI

ČASŤ 2: POPIS SPOTREBIČA

Popis kávovaru



1. Kryt zásobníka na zrnkovú kávu
2. Veko zásobníka na vodu
3. Plocha na odkladanie prázdnych šálok
4. Zásobník na vodu
5. Zásobník na kávovú usadeninu
6. Odkvapkávacia tácka
7. Mriežka odkvapkávacej tácky
8. Kryt zásobníka mletej kávy
9. Ovládanie hrúbosti mletia

10. Zásobník na zrnkovú kávu
11. Výpusť kávy
12. Držadlo
13. Hadička na mlieko
14. Napeňovač mlieka
15. Výpusť horúcej vody
16. Výpusť mlieka a mliečnej peny
17. Prívodný kábel

Popis ovládania kávovaru



- | | |
|--|--|
| 1. Ikona espresso | 6. Ikona cappuccino |
| 2. Ikona long coffee (lungo, veľká káva) | 7. Ikona coffee latte (káva latté) |
| 3. Ikona hot water (horúca voda) | 8. Ikona hot milk/cream (horúce mlieko/mliečna pena) |
| 4. Hlavný vypínač | 9. Tlačidlo čistenia |
| 5. Displej | 10. Otočné tlačidlo |

ČASŤ 3: PRVÉ POUŽITIE

Test tvrdosti vody

Čím tvrdšia je voda, tým častejšie treba kávovar odvápnovať.

Tvrdá voda taktiež zásadným spôsobom ovplyvňuje výslednú chuť pripravovanej kávy.

Pred prvým použitím kávovaru vykonajte test tvrdosti vody, aby ste maximálne ochránili svoj nový spotrebič a predĺžili jeho životnosť.

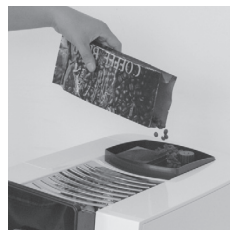
Tento test kúpite bežne v lekární alebo iných špecializovaných predajniach.

Hneď ako zmeníte zdroj vody, treba vykonať kontrolný test tvrdosti vody znovu.

Ďalšie inštrukcie ohľadom nastavenia tvrdosti vody podľa výsledku testu tvrdosti sú popísané v kapitole Úprava nastavenia tvrdosti vody na str. 26.

Naplnenie zásobníka na kávové zrná

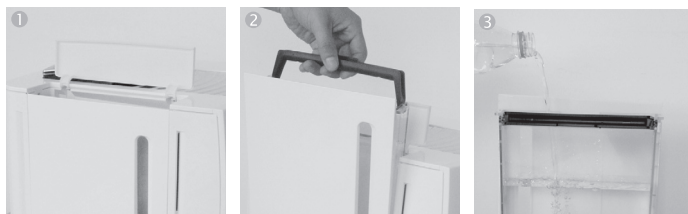
- Do zásobníka na zrnkovú kávu nikdy nekladajte zrná, ktoré boli zvláštne upravené (napr. cukrom, kakaom).
- Do zásobníka na zrnkovú kávu vkladajte iba pražené kávové zrná, nikdy nekladajte iné potraviny, ako sú ryža, sójové bôby, kakaové bôby, orechy, cukor a korenie.
- Do zásobníka na zrnkovú kávu nikdy nekladajte tvrdé predmety, ktoré môžu mlynček nenávratne poškodiť.
- Kryt zásobníka na zrnkovú kávu funguje aj ako tesnenie a uchováva arómu kávových zŕn. Nechávajúte teda kryt vždy pevne prिवretý.
- Maximálna kapacita zásobníka na zrnkovú kávu je 250 g.



- 1) Odstráňte kryt zásobníka na zrnkovú kávu.
- 2) Nasypťte zrnkovú kávu do zásobníka.
- 3) Nasadte kryt zásobníka na zrnkovú kávu späť.

Naplnenie zásobníka na vodu

- Do zásobníka na vodu lejte iba pitnú vodu izbovej teploty. Nikdy zásobník neplňte žiadnou inou tekutinou (napr. teplou vodou, horúcou vodou, mliekom). Zamedzíte tak možnému poškodeniu kávovaru. Aby ste zaistili správnu chuť kávy, odporúčame používať vodu s teplotou okolo 25 °C. Nízka teplota vody negatívne ovplyvní výslednú chuť pripravovanej kávy.
- Na zaistenie zdravej a chutnej kávy je nutné vodu v zásobníku meniť každý deň.
- Zásobník na vodu nikdy neplňte nad rysku MAX.



- 1) Otvorte veko zásobníka na vodu.
- 2) Vyberte zásobník na vodu.
- 3) Naplňte zásobník na vodu pitnou vodou s izbovou teplotou; vložte zásobník späť do kávovaru.
- 4) Zatvorte veko zásobníka na vodu.

Vloženie vodného filtra

Ak žijete v oblasti s tvrdou vodou s hodnotou prevyšujúcou 10°dH, odporúča sa používať vodný filter. Tieto filtre kúpite v špecializovaných predajniach s elektrospotrebičmi alebo kontaktujte priamo výrobcu. Podrobné informácie o inštalácii, čistení a výmene vodného filtra sú popísané v kapitole Vodný filter na str. 25.



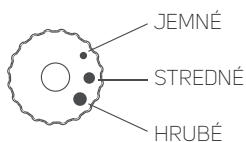
Ovládanie hrubosti mletia

- Jemnosť mletia kávových zŕn nastavte podľa druhu používanej zrnkovej kávy.
- Ovládanie hrubosti mletia upravujte iba počas chodu mlynčeka; vyhnite sa tak jeho poškodeniu.
- V prípade tmavých kávových zŕn odporúčame nastaviť hrubý režim.
- V prípade svetlých kávových zŕn odporúčame nastaviť jemný režim.
- Ak káva počas prípravy vyteká pomaly (alebo nevyteká vôbec), nastavte režim hrubšieho mletia.
- Ak káva vyteká príliš rýchlo a farba peny je príliš svetlá, nastavte režim jemnejšieho mletia.



POZNÁMKA

Nastavenie hrubosti mletia sa prejaví najskôr po príprave 2 šálok kávy.

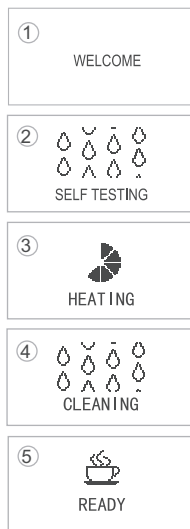


Prvé použitie

- Keďže bol kávovar v továrni testovaný, môže v ňom zostať malé množstvo mletej kávy. Samotný prístroj je však úplne nový.
- Pri prvom použití dôjde k spusteniu automatického testu čistenia, ktorý pomôže k dosiahnutiu optimálnych prevádzkových podmienok. Tento proces nie je možné vynechať.
- Počas procesu čistenia môže z výpustu kávy unikať horúca voda. Vyvarujte sa kontaktu s horúcou vodou – hrozí riziko oparenia.

Uistite sa, že je kávovar pripojený k zásuvke el. napätia; potom stlačte hlavný vypínač.

- 1) Vitajte.
- 2) Automatický test kávovaru.
- 3) Kávovar sa začne nahrievať. Systém nahrievania sa automaticky zastaví pri dosiahnutí správnej teploty na prípravu kávy a pary.
- 4) Po nahriatí kávovar automaticky vyčistí sparovaciu jednotku a oba výpusty kávy aj horúcej vody (proces automatického čistenia zaisťuje tú najlepšiu možnú čerstvosť pripravovanej kávy).
- 5) Po dokončení procesu čistenia je kávovar pripravený na použitie.

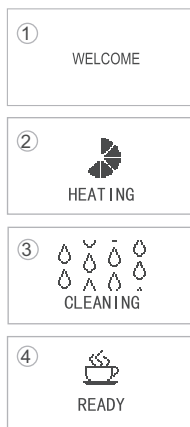


Zapnutie prístroja

- Pri každom zapnutí kávovaru dôjde k automatickému nahriatiu a čisteniu prístroja. Tento proces nie je možné prerušiť. Kávovar je možné použiť až po úplnom dokončení týchto procesov.
- Počas procesu čistenia môže z výpustu kávy unikať horúca voda. Vyvarujte sa kontaktu s horúcou vodou – hrozí riziko oparenia.

Uistite sa, že je kávovar pripojený k zásuvke el. napätia; potom stlačte hlavný vypínač.

- 1) Vitajte.
- 2) Kávovar sa začne nahrievať. Systém nahrievania sa automaticky zastaví pri dosiahnutí správnej teploty na prípravu kávy a pary.
- 3) Po nahriatí kávovar automaticky vyčistí sparovaciu jednotku a výpuste kávy aj horúcej vody (proces automatického čistenia zaisťuje tú najlepšiu možnú čerstvosť pripravovanej kávy).
- 4) Kávovar je pripravený na použitie. Môžete začať s prípravou kávy.

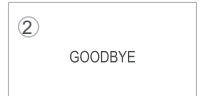


Vypnutie prístroja

- Pri každom vypnutí kávovaru dôjde k automatickému čisteniu prístroja. Tento proces nie je možné prerušiť. Tento proces slúži na vyčistenie vnútorných okruhov kávovaru a odstránenie zvyškov mletej kávy.
- Počas procesu čistenia môže z výpustu kávy unikať horúca voda. Vyvarujte sa kontaktu s horúcou vodou – hrozí riziko oparenia.

Stlačte hlavný vypínač.

- 1) Čistenie kávovaru.
- 2) Ak sa zobrazí na displeji nápis «GOODBYE», bol proces čistenia úspešne dokončený a kávovar sa automaticky vypne.



ČASŤ 4: OVLÁDANIE

Predstavenie prístroja

Pomocou tohto kávovaru pripravíte lahodnú šálku kávy iba stlačením jediného tlačidla. Navyše si môžete zvoliť vami preferovanú silu kávy, jej objem, množstvo mlieka a mliečnej peny či teplotu a objem horúcej vody.

- Príprava kávy stlačením dotykovej ikony.
- Rýchle nastavenie parametrov pripravovaných nápojov.
- Nastavenie predvolených parametrov pripravovaných nápojov.

POZNÁMKA

Stlačením otočného tlačidla je možné prípravu nápoja zastaviť.

Príprava kávy stlačením dotykovej ikony

Ak svieti na displeji nápis «READY», môžete stlačením jednej z dotykových ikon pripraviť vami požadovanú kávu.

V nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pomocou dotykových ikon pripraviť kávu espresso.

- 1) Stlačte ikonu espresso.
- 2) Hneď ako sa na displeji zobrazí ikona uvedená na obrázku, stlačte otočné tlačidlo. Bez ďalšej používateľskej interakcie dôjde k príprave kávy espresso s predvolenými parametrami.
- 3) Ak nedôjde do 10 sekúnd od stlačenia ikony nápoja k ďalšej používateľskej interakcii, zobrazí sa na displeji nápis «READY» a kávovar sa prepne späť do základnej ponuky.






Rýchle nastavenie parametrov pripravovaných nápojov

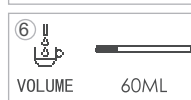
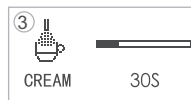
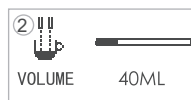
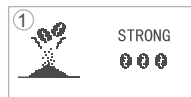
Pri príprave kávy je možné rýchlo nastaviť 8 nižšie uvedených parametrov:

- Množstvo mletej kávy na prípravu nápoja.
- Objem pripravovanej kávy.
- Dĺžku napeňovania mlieka pri príprave cappuccina.
- Dĺžku ohrevu mlieka pri príprave latté.
- Teplotu pripravovanej horúcej vody.
- Objem pripravovanej horúcej vody.
- Dĺžku ohrevu mlieka pri príprave horúceho mlieka.
- Dĺžku ohrevu mlieka pri príprave mliečnej peny.

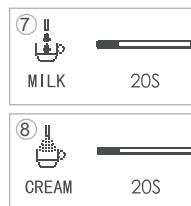
Nastavenie sily či objemu pripravovanej kávy je možné jednorazovo nastaviť pred alebo počas prípravy nápoja. Toto nastavenie nebude uložené.

Informácie o zmene predvolených parametrov nájdete v kapitole Nastavenie nápojov.

- 1) Počas mletia kávy je možné otočným tlačidlom zvoliť množstvo mletej kávy použitej pri príprave aktuálneho nápoja – a tým aj jeho silu. Otočením vľavo silu kávy znížite na hodnotu MILD , otočením vpravo silu kávy zvýšite na hodnotu STRONG . Predvolená sila kávy je nastavená na strednú hodnotu NORMAL .
- 2) Pri príprave espresso, cappuccina, long coffee (lungo) a kávy latté je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť objem pripravovanej kávy. Ak je teda predvolený objem nastavený na 40 ml, potom otočením o 2 kroky doľava znížite objem na 35 ml, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ho zvýšite na 45 ml.
- 3) Pri príprave cappuccina je možné počas napeňovania mlieka pomocou otočného tlačidla nastaviť dĺžku tohto napeňovania. Ak je teda predvolená dĺžka nastavená na 20 sekúnd, potom otočením o 2 kroky doľava skrátime dĺžku prípravy mliečnej peny na 19 sekúnd, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ju predĺžite na 21 sekúnd.
- 4) Pri príprave kávy latté je možné počas ohrievania mlieka pomocou otočného tlačidla nastaviť dĺžku jeho ohrievania. Ak je teda predvolená dĺžka nastavená na 20 sekúnd, potom otočením o 2 kroky doľava skrátime dĺžku prípravy mlieka na 19 sekúnd, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ju predĺžite na 21 sekúnd.
- 5) Pred prípravou horúcej vody je možné pomocou otočného tlačidla upraviť jej teplotu. Otočením doľava teplotu znížite na nízku hodnotu LOW, otočením doprava ju zvýšite na vysokú hodnotu HIGH. Predvolená teplota je nastavená na strednú hodnotu NORMAL.
- 6) Pri príprave horúcej vody je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť jej objem. Ak je teda predvolený objem nastavený na 150 ml, potom otočením o 2 kroky doľava znížite objem na 145 ml, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ho zvýšite na 155 ml.



- 7) Pri príprave horúceho mlieka je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť dĺžku jeho prípravy. Ak je teda predvolená dĺžka nastavená na 20 sekúnd, potom otočením o 2 kroky doľava skráťte dĺžku prípravy horúceho mlieka na 19 sekúnd, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ju predĺžite na 21 sekúnd.
- 8) Pri príprave mliečnej peny je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť dĺžku jej prípravy. Ak je teda predvolená dĺžka nastavená na 20 sekúnd, potom otočením o 2 kroky doľava skráťte dĺžku prípravy mliečnej peny na 19 sekúnd, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ju predĺžite na 21 sekúnd.



Nastavenie predvolených parametrov pripravovaných nápojov

Pri príprave horúcej vody je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť jej objem. Ak je teda predvolený objem nastavený na 150 ml, potom otočením o 2 kroky doľava znížite objem na 145 ml, zatiaľ čo otočením o 2 kroky doprava ho zvýšite na 155 ml. Obdobným spôsobom je možné meniť taktiež:

- Nastavenie sily a objemu espressa.
- Nastavenie sily a objemu long coffee.
- Nastavenie sily a objemu espressa pre prípravu cappuccina a dĺžku prípravy mliečnej peny.
- Nastavenie sily a objemu espressa pre prípravu kávy latté a dĺžku prípravy mlieka a mliečnej peny.
- Nastavenie teploty a objemu horúcej vody.
- Nastavenie dĺžky prípravy horúceho mlieka.
- Nastavenie dĺžky prípravy mliečnej peny.

V nasledujúcej tabuľke nájdete rozsah parametrov, ktoré je možné pri jednotlivých nápojoch meniť:

Nápoj	Teplota	Sila	Objem
Espresso	Okolo 80 °C	Slabá: ☉	Objem: 25 – 120 ml
Long coffee / Veľká káva		Stredná: ☉☉ Silná: ☉☉☉	
Cappuccino	Okolo 70 °C	Slabá: ☉	Objem: 25 – 240 ml Dĺžka prípravy mlieka: 3 – 120 sekúnd Dĺžka prípravy mliečnej peny: 3 – 120 sekúnd
Caffee Latte / Káva latté		Stredná: ☉☉ Silná: ☉☉☉	
Hot water / Horúca voda	Nízka: okolo 60 °C Stredná: okolo 70 °C Vysoká: okolo 80 °C		Objem: 25 – 450 ml
Hot milk / Horúce mlieko	Okolo 40 °C		Dĺžka prípravy mlieka: 3 – 120 sekúnd
Hot cream / Mliečna pena	Okolo 50 °C		Dĺžka prípravy mliečnej peny 3 – 120 sekúnd

Informácie o zmene predvolených parametrov nájdete v kapitole Nastavenie nápojov.

Ponuka kávy a teplých nápojov

Espresso

Kávové zrná:	Stredne pražená
Teplota šálky:	55 °C
Sila kávy:	Silná ☹☹☹
Teplota extrakcie:	93 °C
Objem kávy:	50 ml



Long coffee (Veľká káva, Lungo)

Kávové zrná:	Stredne pražená
Teplota šálky:	55 °C
Sila kávy:	Stredná ☹☹
Teplota extrakcie:	93 °C
Objem kávy:	100 ml



Hot water (Horúca voda)

Vysoká teplota:	Na prípravu čierneho/zeleného čaju
Normálna teplota:	Na priamu konzumáciu
Nízka teplota:	Na prípravu instantných nápojov či sušeného mlieka.



Cappuccino

Kávové zrná:	Stredne pražená
Teplota šálky:	55 °C
Sila kávy:	Slabá ☹
Teplota mlieka:	10 °C
Dĺžka prípravy mlieka:	15 sekúnd
Objem kávy:	100 ml



Coffee Latté (Káva latté)

Kávové zrná:	Stredne pražená
Teplota šálky:	55 °C
Sila kávy:	Slabá ☹
Teplota mlieka:	10 °C
Dĺžka prípravy mlieka:	15 sekúnd
Dĺžka prípravy mliečnej peny:	15 sekúnd
Objem kávy:	100 ml



Hot milk (Horúce mlieko)

Mlieko je možné ohriať na optimálnu teplotu pre konzumáciu bez straty nutričných hodnôt.



Príprava nápojov

V tejto kapitole sa dozviete, ako pomocou tohto kávovaru pripravovať rôzne druhy kávy, horúcu vodu, horúce mlieko a mliečnu penu. Prečítajte si, prosím, nasledujúce pokyny, ktoré vám pomôžu v príprave tých najlahodnejších teplých nápojov.

Pri príprave nápojov pracuje kávovar s vodou vysokej teploty. Vyvarujte sa akéhokoľvek kontaktu s horúcou vodou – hrozí riziko oparenia.


Pred prípravou akéhokoľvek nápoja sa uistite, že na displeji svieti nápis «READY».

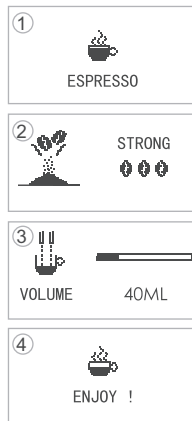
- Nikdy nepoužívajte silno pražené kávové zrná.
- Kávové zrná uchovávajte na suchom a tmavom mieste.
- Používajte iba pitnú vodu izbovej teploty. Optimálnu chuť pri príprave kávy dosiahnete pri použití vody s teplotou 25 °C.
- Na zaistenie zdravej a chutnej kávy je nutné vodu v zásobníku meniť každý deň.
- Kávu pripravujte do predhriatych šálok.
- Pomocou držadla nastavte výšku výpustu kávy podľa výšky šálky; zamedzíte tak rozstrekovaniu kávy.
- Nastaviteľná výška výpuste kávy je: 80 – 140 mm.



ESPRESSO


Odporúčaný objem kávy espresso sa pohybuje medzi 30 až 50 ml. Vzhľadom na malý objem espressa je vhodné šálky pred prípravou kávy nahriať.

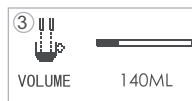
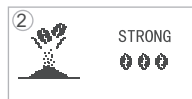
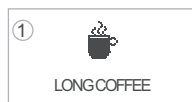
- 1) Stlačte ikonu espresso.
- 2) Stlačením otočného tlačidla spustíte mlynček. V tomto okamihu môžete otočením rovnakého tlačidla upraviť množstvo namletej kávy. Predvolené množstvo mletej kávy pre kávu espresso: 
- 3) Počas prípravy kávy je možné pomocou otočného tlačidla upraviť objem pripravovaného nápoja. Predvolený objem kávy espresso: 50 ml
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je káva espresso pripravená.



LONG COFFEE (LUNGO, VEĽKÁ KÁVA)

Chuť kávy lungo je oveľa jemnejšia než silná chuť kávy espresso.

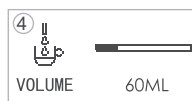
- 1) Stlačte ikonu long coffee (veľká káva).
- 2) Stlačením otočného tlačidla spustíte mlynček. V tomto okamihu môžete otočením rovnakého tlačidla upraviť množstvo namletej kávy. Predvolené množstvo mletej kávy pre veľkú kávu: 
- 3) Počas prípravy kávy je možné pomocou otočného tlačidla upraviť objem pripravovaného nápoja. Predvolený objem veľkej kávy: 150 ml
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je veľká káva pripravená.



HOT WATER (HORÚCA VODA)

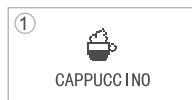
Teplotu horúcej vody môžete upraviť v rámci troch úrovní: vysoká, stredná a nízka.


- 1) Stlačte ikonu hot water (horúca voda). Predvolená úroveň teploty horúcej vody: stredná.
- 2) Ak je teplota vody nastavená na strednú úroveň, je možné teplotu vody zvýšiť otočením otočného tlačidla doprava.
- 3) Ak je teplota vody nastavená na strednú úroveň, je možné teplotu vody znížiť otočením otočného tlačidla doľava.
- 4) Počas prípravy horúcej vody je možné pomocou otočného ovládača upraviť jej objem. Predvolený objem horúcej vody: 200 ml

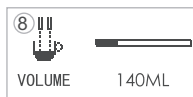
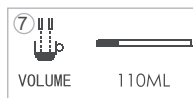
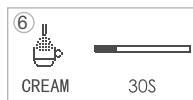
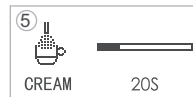
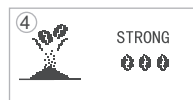


CAPPUCCINO

- Pri príprave kávy cappuccino bude z výpustu unikať para. Vyvarujte sa akéhokoľvek kontaktu s parou – hrozí riziko oparenia.
- Pred prípravou kávy cappuccino či latté, horúceho mlieka a mliečnej peny sa uistite, že je k napeňovaču pomocou hadičky privedené mlieko.
- Na dosiahnutie optimálnej kvality mliečnej peny použite mlieko s teplotou nižšou než 10 °C.
- Ak je kávovar nastavený v režime úspory energie, je nutné na vytvorenie pary aktivovať samostatný ohrievač. Tento proces nie je možné preskočiť.




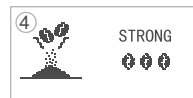
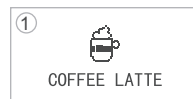
- 1) Stlačte ikonu cappuccino.
- 2) Ak nie je dostatočne vysoká teplota na vytvorenie pary, dôjde k aktivácii samostatného ohrievača.
- 3) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je proces ohrevu dokončený.
- 4) Stlačením otočného tlačidla spustíte mlynček. V tomto okamihu môžete otočením rovnakého tlačidla upraviť množstvo namletej kávy. Predvolené množstvo mletej kávy pre cappuccino: 
- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, spustí sa proces prípravy mliečnej peny.
- 6) Počas výtlača mliečnej peny je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť čas jej prípravy. Predvolený čas na prípravu mliečnej peny: 20 s.
- 7) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, spustí sa proces prípravy kávy.
- 8) Počas prípravy kávy je možné pomocou otočného tlačidla upraviť jej objem. Predvolený objem kávy: 100 ml
- 9) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je káva cappuccino pripravená.



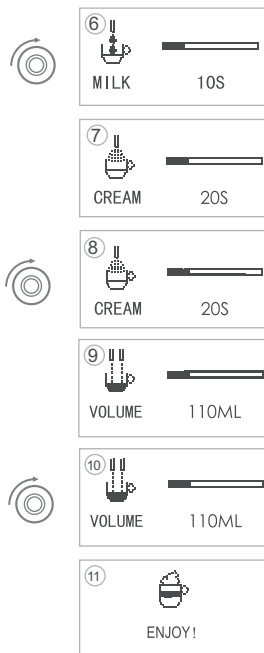
COFFEE LATTE (KÁVA LATTÉ)

- Na prípravu kávy latté použite väčší hrnček.
- Pri príprave kávy latté bude z výpustu unikať para. Vyvarujte sa akéhokoľvek kontaktu s parou – hrozí riziko oparenia.
- Pred prípravou kávy cappuccino či latté, horúceho mlieka a mliečnej peny sa uistite, že je k napeňovaču pomocou hadičky privedené mlieko.

- 1) Stlačte ikonu coffee latte .
- 2) Ak nie je dostatočne vysoká teplota na vytvorenie pary, dôjde k aktivácii samostatného ohrievača.
- 3) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je proces ohrevu dokončený.
- 4) Stlačením otočného tlačidla spustíte mlynček. V tomto okamihu môžete otočením rovnakého tlačidla upraviť množstvo namletej kávy. Predvolené množstvo mletej kávy pre kávu latté: 
- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, spustí sa proces prípravy horúceho mlieka.



- 6) Počas vŕdaja horŕeĥo mlieka je moŕnŕe pomocou otoĥnŕo tlaĥidla nastaviť ĥas jeho prŕpravy.
Predvolenŕy ĥas na prŕpravu horŕeĥo mlieka: 15 s
- 7) Hneď ako sa na displeji zobrazŕ tu uvedenŕy obrŕzok, spustŕ sa proces prŕpravy mlieĥnej peny.
- 8) Poĥas vŕdaja mlieĥnej peny je moŕnŕe pomocou otoĥnŕo tlaĥidla nastaviť ĥas jej prŕpravy.
Predvolenŕy ĥas na prŕpravu mlieĥnej peny: 15 s
- 9) Hneď ako sa na displeji zobrazŕ tu uvedenŕy obrŕzok, spustŕ sa proces prŕpravy kŕvy.
- 10) Poĥas prŕpravy kŕvy je moŕnŕe pomocou otoĥnŕo tlaĥidla upraviť jej objem.
Predvolenŕy objem kŕvy: 100 ml
- 11) Hneď ako sa na displeji zobrazŕ tu uvedenŕy obrŕzok, je kŕva lattŕ prŕpravenŕa.



HOT MILK (HORŔE Mlieko)

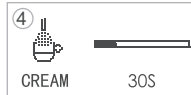
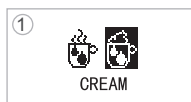
- Pri prŕprave horŕeĥo mlieka bude z vŕpustu unikať para. Vyvarujte sa akŕhokoľvek kontaktu s parou – hrozŕ riziko oparenia.
 - Pred prŕpravou kŕvy cappuccino ĥi lattŕ, horŕeĥo mlieka a mlieĥnej peny sa uistite, ŕe je k napeŕovaĥu pomocou hadiĥky prŕvedenŕe mlieko.
- 1) Stlaĥte ikonu milk/cream a pomocou otoĥnŕo tlaĥidla zvolte funkciu HOT MILK (horŕeĥe mlieko).
 - 2) Potvrďte vŕber stlaĥenŕm otoĥnŕo tlaĥidla. Ak nie je dostatoĥne vysokŕ teplota na vytvorenie pary, dŕjde k aktivŕcii samostatnŕo ohrievaĥa.
 - 3) Hneď ako sa na displeji zobrazŕ tu uvedenŕy obrŕzok, je ohrev mlieka dokonĥenŕy.
 - 4) Poĥas vŕdaja horŕeĥo mlieka je moŕnŕe pomocou otoĥnŕo tlaĥidla nastaviť ĥas jeho prŕpravy.
Predvolenŕy ĥas na prŕpravu horŕeĥo mlieka: 20 s
 - 5) Hneď ako sa na displeji zobrazŕ tu uvedenŕy obrŕzok, je horŕeĥe mlieko prŕpravenŕe.



HOT CREAM (MLIEČNA PENA)

- Pri príprave mliečnej peny bude z výpustu unikať para. Vyvarujte sa akéhokoľvek kontaktu s parou – hrozí riziko oparenia.
- Pred prípravou kávy cappuccino či latté, horúceho mlieka a mliečnej peny sa uistite, že je k napeňovaču pomocou hadičky privedené mlieko.

- 1) Stlačte ikonu milk/cream a pomocou otočného tlačidla zvolte funkciu HOT CREAM (mliečna pena).
- 2) Stlačte otočný ovládač na spustenie. Ak nie je dostatočne vysoká teplota na vytvorenie pary, dôjde k aktivácii samostatného ohrievača.
- 3) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je ohrev mliečnej peny dokončený.
- 4) Počas výtlača mliečnej peny je možné pomocou otočného tlačidla nastaviť čas jej prípravy.
Predvolený čas na prípravu mliečnej peny: 20 s
- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je mliečna pena pripravená.

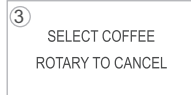
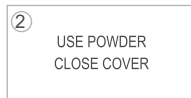
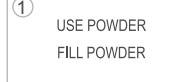


Príprava kávy z mletej kávy

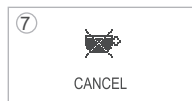
Túto funkciu využijete, ak chcete pripraviť kávu z už namletej kávy.

- Zásobník mletej kávy je určený iba pre mletú kávu; nikdy ho neplňte instantnou kávou, kakaovým práškom či inými zmesami. Zamedzte tak možnému poškodeniu kávovaru.
- Na dávkovanie mletej kávy použite dodanú odmerku a do zásobníka mletej kávy vždy vkladajte iba jednu dávku mletej kávy. Po použití odmerku uložte späť do vrečka s príslušenstvom.
- Mletú kávu nekladajte do zásobníka na zrnkovú kávu. Zamedzte tak možnému poškodeniu kávovaru.
- Zásobník na mletú kávu neoplachujte vodou. Riskujete úraz elektrickým prúdom.
- Používajte kvalitnú kávu namletú na prípravu kávy espresso.
- Proces prípravy nápoja z mletej kávy je s výnimkou mletia kávy rovnaký ako pri príprave kávy espresso, veľkej kávy, kávy cappuccino či kávy latté.

- 1) Otvorte veko zásobníka mletej kávy.
- 2) Nasypte 1 odmerku mletej kávy do zásobníka mletej kávy a zatvorte veko.
- 3) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, vyberte jeden zo štyroch kávových nápojov. Pre tento príklad stlačte ikonu espresso.
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, potvrďte svoju voľbu stlačením otočného tlačidla.
- 5) Počas prípravy kávy je možné pomocou otočného tlačidla upraviť jej objem.
Predvolený objem espressa: 50 ml



- 6) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je káva espresso pripravená.
- 7) Ak chcete po naplnení zásobníka mletej kávy prípravu nápoja zrušiť, pokračujte najprv v príprave vybraného nápoja, a až potom stlačením otočného tlačidla celý proces zrušte.



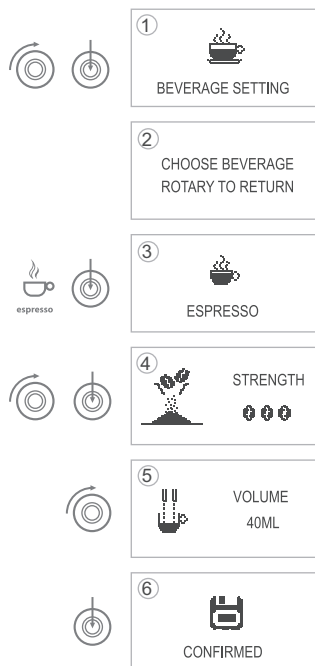
ČASŤ 5: NASTAVENIE PRÍSTROJA

Nastavenie nápojov

- Táto kapitola vás prevedie nastavením jednotlivých programov.
 - Ak svieti na displeji nápis «READY», stlačte otočné tlačidlo, podržte ho 2 sekundy a prejdite do ponuky programových nastavení. Na displeji sa zobrazí ponuka «MAINTENANCE». V tejto kapitole sa dozviete, ako upraviť predvolené nastavenie prípravy nápojov. Meniť môžete silu kávy, objem kávy, teplotu horúcej vody, objem horúcej vody, čas prípravy horúceho mlieka a mliečnej peny. Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrďte stlačením otočného tlačidla.
 - Rozmedzie jednotlivých parametrov nájdete na strane 14.
 - Parametre nastavené pomocou týchto pokynov sa stanú predvolenými nastaveniami pre jednotlivé nápoje.
1. Nastavenie kávy espresso
 2. Nastavenie veľkej kávy
 3. Nastavenie horúcej vody
 4. Nastavenie kávy cappuccino
 5. Nastavenie kávy latté
 6. Nastavenie horúceho mlieka
 7. Nastavenie mliečnej peny

NASTAVENIE KÁVY ESPRESSO

- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- 2) Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne bliká), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- 3) Stlačte ikonu espresso a svoju voľbu potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť množstvo čerstvo namletej kávy. Zmenu nastavenia potvrďte stlačením otočného tlačidla
- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť objem pripravovanej kávy.
- 6) Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrďte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie kávy espresso dokončené.

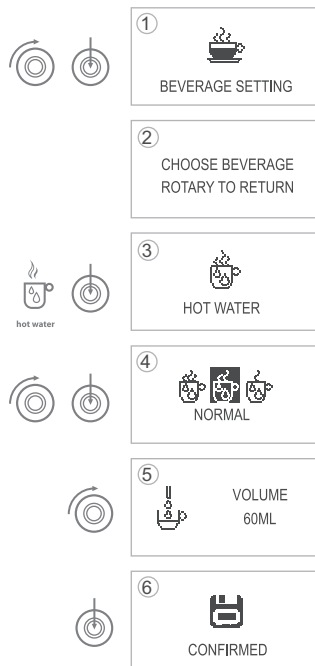


NASTAVENIE LONG COFFEE / VEĽKEJ KÁVY

Pokyny na nastavenie veľkej kávy sú rovnaké ako v prípade kávy espresso. Netreba ich ďalej popisovať.

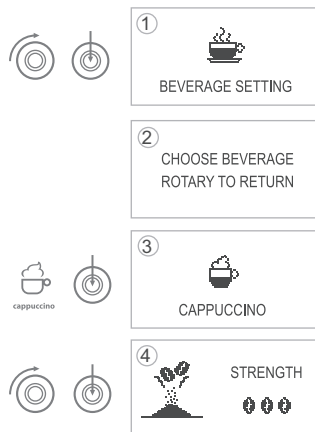
NASTAVENIE HOT WATER / HORÚCEJ VODY

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne bliká), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- Stlačte ikonu hot water a svoju voľbu potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť teplotu horúcej vody. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť objem horúcej vody.
- Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie horúcej vody dokončené.

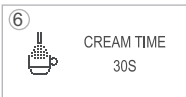
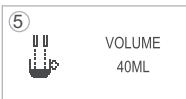


NASTAVENIE CAPPUCCINO

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne bliká), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- Stlačte ikonu cappuccino a svoju voľbu potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť množstvo čerstvo namletej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

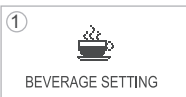


- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť objem pripravovanej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 6) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy mliečnej peny.
- 7) Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie kávy cappuccino dokončené.



NASTAVENIE COFFEE LATTE / KÁVY LATTÉ

- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 2) Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne blíkajú), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- 3) Stlačte ikonu coffee latte a svoju voľbu potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť množstvo čerstvo namletej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť objem pripravovanej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 6) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy horúceho mlieka. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 7) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy mliečnej peny.
- 8) Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie kávy latte dokončené.



- 2) Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne blíkajú), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.

- 3) Stlačte ikonu coffee latte a svoju voľbu potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

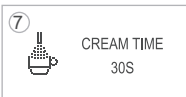
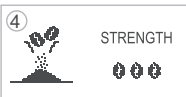
- 4) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť množstvo čerstvo namletej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

- 5) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť objem pripravovanej kávy. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

- 6) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy horúceho mlieka. Zmenu nastavenia potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

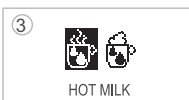
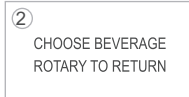
- 7) Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy mliečnej peny.

- 8) Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie kávy latte dokončené.



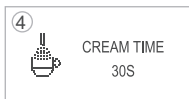
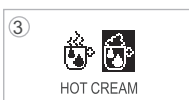
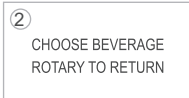
NASTAVENIE HOT MILK / HORÚCEHO MLEIEKA

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne bliká), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- Stlačte ikonu milk/cream, otáčaním otočného tlačidla označte na displeji voľbu «HOT MILK» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy horúceho mlieka.
- Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie horúceho mlieka dokončené.



NASTAVENIE HOT CREAM / MLEIČNEJ PENY

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «BEVERAGE SETTING»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Ak sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok (6 dotykových ikon na prípravu nápojov súčasne bliká), je kávovar pripravený na nastavenie nápojov.
- Stlačte ikonu milk/cream, otáčaním otočného tlačidla označte na displeji voľbu «HOT CREAM» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, môžete otáčaním otočného tlačidla nastaviť čas prípravy mliečnej peny.
- Stlačením otočného tlačidla zmeny nastavenia potvrdíte. Hneď ako sa na displeji zobrazí tu uvedený obrázok, je nastavenie mliečnej peny dokončené.



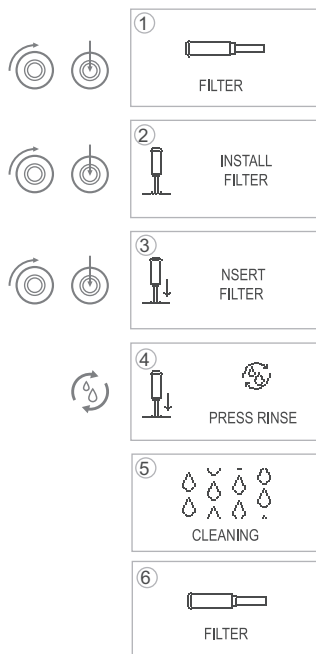
Vodný filter

Táto kapitola vás prevedie výmenou a inštaláciou vodného filtra.

Používajte iba originálne vodné filtre kúpené v špecializovaných predajniach s elektropotrebičmi alebo kontaktujte priamo výrobcu.

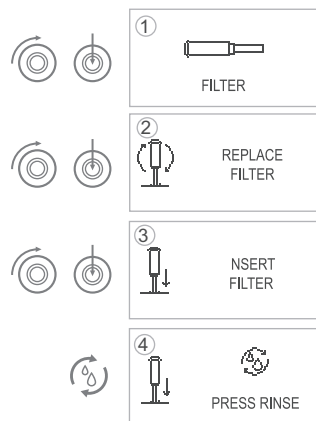
Inštalácia vodného filtra

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «FILTER»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «INSTALL FILTER»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Vyberte vodný filter, nastavte na ňom aktuálny mesiac, vložte ho späť do zásobníka na vodu a stlačte otočné tlačidlo.
- Po inštalácii vodného filtra ho stlačením tlačidla čistenia nechajte opláchnuť.
- Na opláchnutie vodného filtra treba asi 500 ml vody.
- Hneď ako je proces opláchnutia dokončený, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «FILTER». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrďte stlačením otočného tlačidla.)

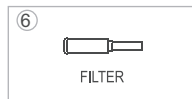


Výmena vodného filtra

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «FILTER»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «REPLACE FILTER»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Zo zásobníka na vodu vyberte vodný filter. Na novom vodnom filtri nastavte aktuálny mesiac a vložte ho do zásobníka na vodu. Stlačte otočné tlačidlo.
- Po inštalácii nového vodného filtra ho stlačením tlačidla čistenia nechajte opláchnuť.



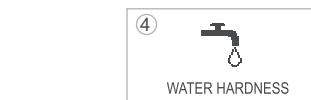
- Na opláchnutie vodného filtra treba asi 500 ml vody.
- Hneď ako je proces opláchnutia dokončený, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «FILTER». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrďte stlačením otočného tlačidla.)



Úprava nastavenia tvrdosti vody

Podľa návodu na strane 7 vykonajte test tvrdosti používanej vody a podľa výsledku testu nastavte tvrdosť vody na prístroji podľa nižšie vyobrazenej tabuľky. Predvolené továrenské nastavenie:

Voda	°dH	Nastavenie
Veľmi mäkká	< 3,9	
Mäkká	3,9 – 7	
Mierne tvrdá	7,01 – 14	
Tvrdá	14,1 – 21	
Veľmi tvrdá	> 21	

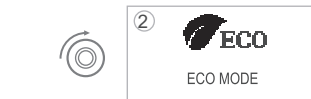


- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «WATER HARDNESS»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji tvrdosť vody:
- Stlačením otočného tlačidla nastavenie tvrdosti vody uložte.
- Hneď ako je nastavenie tvrdosti vody dokončené, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «WATER HARDNESS». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrďte stlačením otočného tlačidla.)

Nastavenie úsporného ECO režimu

- V režime úspory energie potrebuje kávovar pri príprave kávy cappuccino, kávy latté, horúceho mlieka a mliečnej peny 30 sekúnd na nahriatie. Pri príprave vyššie uvedených nápojov v bežnom režime nie je zmienené nahrievanie nutné. Bežný režim je však energeticky náročnejší než režim úspory energie.
- Kávovar je z továrne nastavený na bežný režim.

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «ECO SETTING»; výber potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- Otáčaním otočného tlačidla označte režim úspory energie «ECO MODE».



- 3) Prípadne otáčaním otočného tlačidla označte bežný režim «NORMAL MODE».
- 4) Výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 5) Hneď ako je nastavenie energetického režimu dokončené, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «ECO SETTING». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.)



Automatické vypnutie

- Nastavením režimu automatického vypnutia kávovaru šetríte elektrickú energiu.
 - Predvolené nastavenie automatického vypnutia kávovaru sú 2 hodiny, kávovar sa teda automaticky vypne po 2 hodinách nečinnosti.
 - Požadovaný čas nečinnosti je možné nastaviť v rozmedzí od 15 minút do 15 hodín.
- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «AUTO-OFF»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
 - 2) Otáčaním otočného tlačidla nastavte trvanie nečinnosti kávovaru pred automatickým vypnutím.
 - 3) Výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
 - 4) Hneď ako je nastavenie automatického vypnutia dokončené, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «AUTO-OFF». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.)



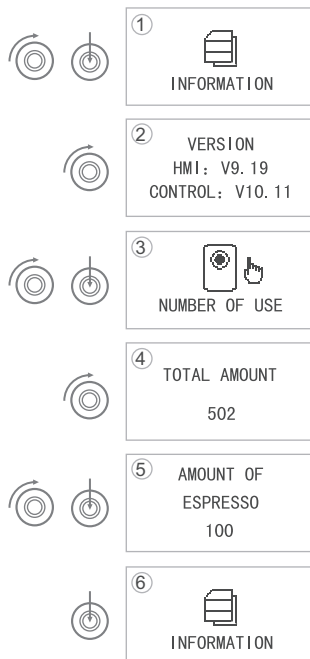
Informácie

- V tomto programe sa môžete informovať o počte jednotlivých nápojov, ktoré boli za obdobie prevádzky prístroja pripravené, celkovom počte všetkých pripravených nápojov a množstve úkonov údržby.

- Celkový počet pripravených nápojov.
- Počet pripravených porcií kávy espresso.
- Počet pripravených porcií veľkej kávy.
- Počet pripravených porcií horúcej vody.
- Počet pripravených porcií kávy cappuccino.
- Počet pripravených porcií kávy latté.
- Počet pripravených porcií nápojov z mletej kávy.
- Počet pripravených porcií horúceho mlieka.
- Počet pripravených porcií mliečnej peny.
- Počet čistení.
- Počet čistení sparovacej jednotky.
- Počet procesov odvápnenia.
- Počet inštalácií a výmeny vodného filtra.

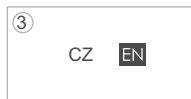
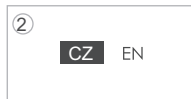
- Z dôvodu továrenského testovania kávovaru je už pri prvom použití v štatistikách niekoľko pripravených nápojov uvedených.

- Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «INFORMATION»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Otáčaním otočného tlačidla je možné na displeji zobrazíť verziu softvéru kávovaru.
- Ak si chcete prezrieť štatistiky vydaných nápojov a údržby, otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «NUMBER OF USE». Výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- Na displeji sa potom zobrazí celkový počet vydaných nápojov.
- Otáčaním otočného tlačidla je možné teraz prechádzať medzi štatistikami jednotlivých nápojov a typov údržby. Stlačením otočného tlačidla sa vrátite do ponuky programových nastavení.
- Ak sa chcete z ponuky INFORMATION vrátiť do ponuky programových nastavení bez zobrazenia jednotlivých štatistík, nastavte na displeji pomocou otočného tlačidla hodnotu «BACK» a otočný ovládač stlačte.



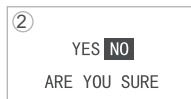
Jazyk

- Používateľské rozhranie kávovaru je možné nastaviť do nasledujúcich jazykov:
 1. Angličtina
 2. Čeština
 - Predvoleným jazykom pre kávovar je angličtina.
- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «CHOOSE LANGUAGE»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
 - 2) Pomocou otočného ovládača na displeji vyberte požadovaný jazyk.
 - 3) Stlačením otočného tlačidla výber potvrdíte; používateľské rozhranie kávovaru sa teraz nastaví do zvoleného jazyka.
 - 4) Hneď ako je nastavenie jazyka dokončené, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «CHOOSE LANGUAGE». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.)



RESET – Továrenské nastavenie

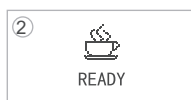
- Táto funkcia vymaže všetky používateľské nastavenia a ich hodnoty vráti do továrenského nastavenia. Výnimku tvorí nastavenie jazyka a štatistiky vydaných nápojov a údržby.
- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «RESET»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
 - 2) Ak chcete všetky používateľské nastavenia skutočne vymazať, otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «YES». V opačnom prípade nastavte hodnotu «NO».
 - 3) Hneď ako svoju voľbu potvrdíte, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «RESET». (Ak chcete ponuku programových nastavení opustiť, nastavte na displeji otáčaním otočného tlačidla hodnotu «EXIT» a potvrdíte stlačením otočného tlačidla.)



Opustenie ponuky programových nastavení

Táto možnosť slúži na opustenie ponuky programových nastavení a návrat do hlavnej ponuky kávovaru.

- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «EXIT»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 2) Hneď ako svoju voľbu potvrdíte, zobrazí sa na displeji kávovaru nápis «READY».



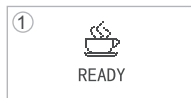
ČASŤ 6: ČISTENIE A ÚDRŽBA PRÍSTROJA

Čistenie kávovaru pred použitím

- V tejto kapitole sa dozviete informácie o čistení a údržbe tohto kávovaru.
- Každodennou údržbou kávovaru dosiahnete nielen optimálnu chuť pripravovanej kávy, ale zároveň predĺžite jeho životnosť.
- Bežné čistenie kávovaru odporúčame vykonávať každý deň. Ak nesvieti indikátor čistenia, stlačte pred prípravou kávy tlačidlo čistenia. Tým predhrejete sparovaciu jednotku a vnútorné okruhy kávovaru, čím dosiahnete optimálnu chuť následne pripravenej kávy.
- Čistenie je možné pustiť iba v okamihu, kedy na displeji svieti nápis «READY».



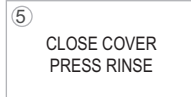
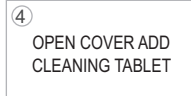
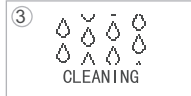
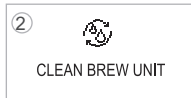
- 1) Ak svieti na displeji kávovaru nápis «READY» a ak nie je kontrolka čistenia rozsvietená, stlačte tlačidlo čistenia a spustíte proces čistenia sparovacej jednotky a výpustú kávy.
- 2) Proces čistenia kávovaru nie možné prerušiť, po jeho dokončení sa kávovar automaticky vráti do stavu «READY».



Čistenie sparovacej jednotky

- Po dlhšom používaní sa budú v sparovacej jednotke prichycovať usadeniny z mletej kávy. Čistením sparovacej jednotky je možné ich odstrániť.
- Proces čistenia sparovacej jednotky trvá asi 10 minút.

- 1) Po vstupe do ponuky programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «MAINTENANCE»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.
- 2) Otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «CLEAN BREW UNIT»; výber potvrdíte stlačením tlačidla čistenia.
- 3) Vytiahnite a vyprázdňte odkvapkávač kávovaru. Počas čistenia doň môže odkvapkávať voda.
- 4) Zasuňte odkvapkávaciu tácku späť.
- 5) Prebieha čistenie sparovacej jednotky.



- 6) Otvorte zásobník na mletú kávu a pridajte čistiacu tabletu.
Na čistenie používajte iba originálne čistiace tablety na rozpustenie
mastnoty, ktoré kúpite u špecializovaných predajcov
elektrospotrebičov, alebo kontaktujte priamo výrobcu.
- 7) Zatvorte zásobník na mletú kávu a stlačte tlačidlo čistenia.
- 8) Hneď ako sa na displeji objaví znázornená ikona, stlačte tlačidlo
čistenia.
- 9) Prebieha čistenie.
- 10) Vyprázdnite odkvapkávaciu tácku.
- 11) Zasuňte odkvapkávaciu tácku späť.
- 12) Hneď ako je čistenie dokončené, na displeji sa objaví nápis READY.

Použiť na popis tohto čistenia ikony nižšie!!!



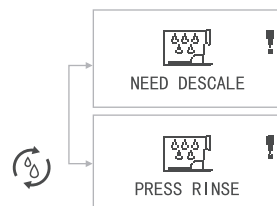
Odvápňovanie kávovaru

- Každodenné používanie kávovaru v ňom môže spôsobiť vznik vápenatých usadenín. Miera usadenín sa môže líšiť v závislosti od tvrdosti používanej vody. Používajte iba originálne odvápnovacie prostriedky kúpené u špecializovaných predajcov elektrospotrebičov.
- Odvápnovacie prostriedky obsahujú zlúčeniny kyselín, ktoré môžu dráždiť oči a kožu; dodržujte preto bezpečnostné pokyny uvedené výrobcom na obale daného prostriedku. Ak dôjde k vniknutiu prostriedku do očí či jeho kontaktu s pokožkou, opláchnite zasiahnutú časť tela veľkým množstvom vody.
- Pri procese odvápnovania a čistenia vyberte vodný filter zo zásobníka na vodu. Vyhnite sa tak jeho možnému poškodeniu.
- Odvápnovací prostriedok rozpustíte v studenej vode a nalejte ho do zásobníka na vodu. Plne rozpustený odvápnovací prostriedok oveľa lepšie rozpúšťa vápenaté usadeniny v kávovare.
- Celý proces odvápnovania trvá asi 30 minút.
- Prerušenie procesu odvápnovania by mohlo spôsobiť poškodenie kávovaru. Po začatí teda odvápnovací proces nepreerušujte.



Počas používania sa v kávovare hromadia vápenaté usadeniny. Ak dosiahnu určitú mieru, zobrazia sa na displeji nápisy «NEEDS DESCAL» a «PRESS RINSE». V takom prípade stlačte tlačidlo čistenia a spustíte režim odvápnovania.

V ponuke programových nastavení pomocou otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «MAINTENANCE»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.



Otáčaním otočného tlačidla nastavte na displeji hodnotu «DESCALE»; výber potvrdíte stlačením otočného tlačidla.

Teraz stlačením tlačidla čistenia spustíte proces odvápnenia, ktorý bude trvať asi 30 minút.

Pred začiatkom odvápnenia a čistenia nezabudnite vyprázdniť odkvapkávaciu tácku. Počas odvápnenia a čistenia do nej môže odkvapkávať voda.



Odvápňovací prostriedok podľa návodu rozpustíte v dostatočnom množstve vody, nalejte ho do zásobníka na vodu a plný zásobník vráťte späť do kávovaru.

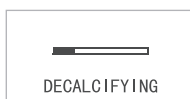


Po pridaní odvápnovacieho prostriedku stlačte tlačidlo čistenia a spustíte proces odvápnenia a čistenia.

Pri prvom spustení procesu odvápnenia a čistenia umiestnite pod výpusť kávy nádobu s minimálnym objemom 1 l.

Po dokončení prvého procesu odvápnenia a čistenia vyberte zásobník na vodu, vylejte z neho zvyšok vody a vyčistite ho. Zásobník na vodu teraz naplňte pitnou vodou a vložte ho späť do kávovaru.

Opätovným stlačením tlačidla čistenia spustíte druhú fázu odvápnenia a čistenia. Tentoraz dôjde k odstráneniu vápenatých zvyškov odvápnovacieho prostriedku z vnútorných okruhov kávovaru. Pod výpusť kávy umiestnite nádobu s minimálnym objemom 1 l.



Po skončení druhej fázy odvápnenia a čistenia sa kávovar začne nahrievať.

Po nahriatí kávovaru sa spustí tretia fáza odvápnenia a čistenia.

Hneď ako sa na displeji zobrazí nápis «READY», je proces odvápnenia ukončený. Môžete pokračovať v príprave kávy.



Čistenie zásobníka na použitú kávu a odkvapkávacej tácky

- Pri čistení zásobníka na použitú kávu a odkvapkávacej tácky nepoužívajte čistiace prostriedky na báze alkoholu, chemické či abrazívne čistiace prostriedky.
- Odkvapkávaciu tácku a zásobník na použitú kávu nie je možné umývať v umývačke na riad.
- Pri čistení zásobníka na použitú kávu a odkvapkávacej tácky nepoužívajte na odstránenie zaschnutých a usadených nečistôt kovové predmety; zabránite tak ich poškrabaniu.
- Ak vás kávovar upozorní na nutnosť vyčistenia zásobníka na použitú kávu, treba zásobník okamžite vyprázdniť. Zamedzíte tak možnému poškodeniu kávovaru.

Ak sa nazhromaždí v zásobníku použitá káva z 15 pripravených nápojov, automaticky sa na displeji zobrazí nápis «EMPTY GROUNDS». Zásobník na použitú kávu treba okamžite vyprázdniť.

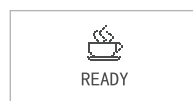
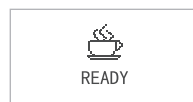
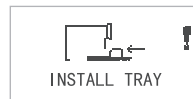
Ak sa zobrazí na displeji nápis «INSTALL TRAY», vložte vyprázdnený zásobník na použitú kávu späť do odkvapkávacej tácky a zasuňte ju späť do kávovaru.

Po úplnom zasunutí odkvapkávacej tácky do kávovaru sa na displeji zobrazí nápis «READY».

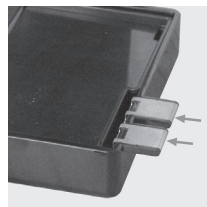
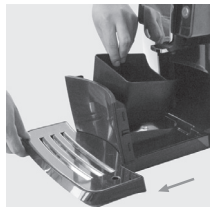
Teraz je možné pokračovať v používaní kávovaru.

Ak dôjde k zaplneniu odkvapkávacej tácky, automaticky sa na displeji zobrazí nápis «EMPTY TRAY». Vysuňte teda odkvapkávaciu tácku z kávovaru a opatrne ju vyprázdňte.

Úplne vyprázdnenú odkvapkávaciu tácku zasuňte späť do kávovaru; na displeji sa zobrazí nápis «READY». Teraz je možné pokračovať v používaní kávovaru.



- Pri vysunutí odkvapkávacej tácky so zásobníkom na použitú kávu odporúčame vyčistiť obidve časti naraz.
- Po každom čistení odkvapkávacej tácky utrite suchou handričkou dva kovové kontakty v zadnej časti tácky.



Čistenie zásobníka na vodu

- Pred každým doplnením vody odporúčame zásobník na vodu najprv opláchnuť pod tečúcou vodou.
- Raz za mesiac je vhodné zásobník na vodu dôkladne vyčistiť pomocou vlhkej utierky a jemného čistiaceho prostriedku na umývanie riadu.
- Keďže je zásobník na vodu vyrobený z materiálov vhodných pre styk s potravinami a zároveň ide o materiály šetrné k životnému prostrediu, môže sa ľahko poškrabať či prasknúť. Zaobchádzajte teda so zásobníkom opatrne a nikdy ho nepúšťajte na zem. Ak dôjde k poškodeniu zásobníka, obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu.



Čistenie zásobníka na zrnkovú kávu

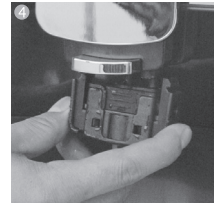
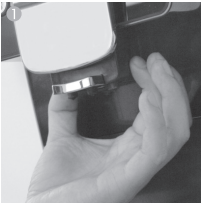
- Zásobník na zrnkovú kávu nikdy nečistíte vodou. Zamedzíte tak možnému poškodeniu mlynčeka.
- Pri odstraňovaní nečistôt zo zásobníka na zrnkovú kávu používajte iba suchú handričku alebo papierovú utierku.
- Keďže je zásobník na zrnkovú kávu vyrobený z materiálov vhodných pre styk s potravinami a zároveň ide o materiály šetrné k životnému prostrediu, môže sa ľahko poškrabať či prasknúť. Pri čistení teda dbajte na zvýšenú pozornosť. Ak dôjde k poškodeniu zásobníka, obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu.



Rozobratie a čistenie napeňovača mlieka

Na dosiahnutie čo najjemnejšej mliečnej peny treba napeňovač mlieka čistiť každý deň.

- 1) Napeňovač mlieka po bokoch stlačte a opatrne ho vyberte.
- 2) Rozoberte napeňovač na jednotlivé časti.
- 3) Umyte tieto časti pod tečúcou vodou.
- 4) Napeňovač mlieka opäť zložte a zasuňte ho späť do kávovaru. Čistenie napeňovača mlieka je dokončené.



Čistenie kávovaru











- Pred čistením vnútorných častí kávovaru prístroj vypnite a odpojte sieťový kábel od zásuvky elektrického napätia. Nikdy neponárajte kávovar do vody ani inej tekutiny. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Pravidelne kontrolujte, či sa vnútri kávovaru nezhrromažďujú nadmerné usadeniny mletej kávy. Na odstránenie kávových usadenín použite kefku.
- Na čistenie ovládacieho panela kávovaru používajte iba suchú a mäkkú utierku. Ovládací panel je vyrobený zo skla, dbajte preto v jeho blízkosti na zvýšenú opätrosť; v prípade poškodenia skla hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie povrchu kávovaru používajte iba suchú a mäkkú utierku. Na čistenie kávových usadenín nikdy nepoužívajte tvrdé a ostré predmety, ktorými by ste povrch kávovaru poškrabali.



ČASŤ 7: VAROVNÉ HLÁSENIA A RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Varovné hlásenia

- Táto kapitola popisuje chybové hlásenia zobrazované na displeji a ich riešenie.

Hlásenie na displeji	Riešenie	
Ak je odkvapkávacia tácka plná, nie je možné pripravovať nápoje.	Vyberte odkvapkávaciu tácku, vylejte z nej vodu a vložte ju späť do kávovaru.	 EMPTY TRAY
Ak je zásobník na použitú kávu plný, nie je možné pripravovať nápoje.	Vyberte zásobník na použitú kávu, odstráňte jeho obsah a vložte ho späť do kávovaru.	 EMPTY GROUNDS
Ak je zásobník na vodu prázdny, nie je možné pripravovať nápoje.	Do zásobníka na vodu doplňte vodu.	 FILL WATER TANK
Ak je zásobník na zrnkovú kávu prázdny, nie je možné pripravovať nápoje.	Do zásobníka na zrnkovú kávu prisypte kávové zrná a stlačte otočné tlačidlo.	 FILL BEANS
V zásobníku na mletú kávu nie je dostatok mletej kávy.	Pri príprave ďalšieho nápoja z mletej kávy vložte do zásobníka na mletú kávu plnú odmerku mletej kávy.	 FILL POWDER
Odkvapkávacia tácka nie je vložená správne; všetky funkcie kávovaru sú mimo prevádzky.	Vložte odkvapkávaciu tácku do kávovaru správnym spôsobom.	 INSTALL TRAY
Vo vnútornom okruhu kávovaru je nedostatok vody; všetky funkcie kávovaru sú mimo prevádzky.	Stlačením otočného tlačidla naplníte vnútorný okruh kávovaru vodou.	 UNIT EMPTY
Teplota kávovaru je príliš vysoká, prístroj nie je možné ďalej používať.	Vypnite kávovar a nechajte ho asi 1 hodinu vychladnúť.	 TEMPERATURE HIGH
Teplota kávovaru je príliš nízka, prístroj nie je možné ďalej používať.	Zvýšte okolitú teplotu nad 10 °C.	 TEMPERATURE LOW
Kávovar nefunguje správne, nie je možné ho použiť.	<ol style="list-style-type: none"> Kávovar vypnite a znovu ho zapnite. Ak problém pretrváva, odpojte sieťový kábel od zásuvky elektrického napätia a kontaktujte autorizovaný servis výrobcu. 	 ERROR 1

Riešenie problémov

- Táto kapitola popisuje riešenie ťažkostí, ktoré môže používateľ odstrániť sám.
- Ak ale problém pretrváva alebo nie je možné ho vyriešiť, kontaktujte autorizovaný servis výrobcu.

Problém	Príčina	Riešenie
Teplota kávy je príliš nízka.	Šálka na kávu nebol predhriata.	Pred prípravou kávy šálky prehrejte horúcou vodou.
	Ak pripravujete kávu po dlhšom čase, sú sparovacia jednotka a vnútorné okruhy kávovaru vychladnuté.	Prípravujte kávu pravidelne.
Káva zo sparovacej jednotky iba kvapká.	Mletá káva je príliš jemná alebo bola príliš jemne namletá.	Upravte stupeň mletia na hrubší alebo používajte vhodnejšiu mletú kávu na prípravu espressa.
	Filter sparovacej jednotky je zapchatý.	Spustíte čistiaci program sparovacej jednotky.
Nedostatok kávovej esencie v nápoji.	Bol vybratý zlý typ kávových zŕn.	Použite vhodné kávové zrná na prípravu espressa.
Mlynček vydáva nadmerný hluk.	V mlynčeku sú cudzie predmety.	Prípravte kávu znovu; ak problém pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis výrobcu.
Napeňovač mlieka nepripravuje mliečnu penu.	Napeňovač mlieka je zapchatý.	Vyčistite napeňovač mlieka.
Mlieko strieka z napeňovača mlieka.	Napeňovač mlieka nebol zložený správne.	Znovu zložte napeňovač mlieka.
Na displeji sa zobrazilo hlásenie «EMPTY TRAY».	Kovové kontakty na konci odkvapkávacej tácky sú špinavé alebo vlhké.	Utrite kovové kontakty dosucha.
Na displeji sa zobrazilo hlásenie «INSTALL TRAY».	V spodnej časti kávovaru sa nachádza mletá káva.	Vyčistite mletú kávu v spodnej časti kávovaru.
Na displeji sa stále zobrazuje «FILL WATER TANK», ale zásobník na vodu je plný.	Výpusť zásobníka na vodu je znečistený.	Vyčistite zásobník na vodu.
Na displeji sa stále zobrazuje «FILL BEANS», ale zásobník na kávové zrná je plný.	Zásobník na kávové zrná je príliš mastný a kávové zrná sa tepia.	Vyčistite zásobník na kávové zrná.
Na displeji sa zobrazí «Errors 1 až 7».	Kávovar nefunguje správne, nie je možné ho použiť.	Vypnite kávovar a kontaktujte autorizovaný servis výrobcu.

Preprava prístroja

- Obalový materiál od kávovaru si dôkladne uschovajte kvôli možnému budúcemu použitiu, ako napr. preprava spotrebiča.
- Pred prevozom sa uistite, že ste z kávovaru vypustili všetku vodu. Zamedzte tak možnému poškodeniu kávovaru.
- Vyprázdňte vodu z vnútorných okruhov kávovaru a celý prístroj zvnútra aj zvonku utrite do sucha.
- Ak vyprázdните vodu z vnútorných okruhov kávovaru, nastaví sa celý systém pri ďalšom spustení do stavu pred prvým použitím (pozrite stranu 9, prvé použitie).
- Pri vypúšťaní vody z vnútorných okruhov kávovaru môže z výpustu kávy unikať horúca para. Dbajte preto na zvýšenú opatrnosť; hrozí nebezpečenstvo oparenia.

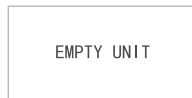
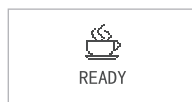


Uistite sa, že na displeji kávovaru svieti nápis «READY».

Vyberte zásobník na vodu; na displeji sa zobrazí nápis «FILL WATER TANK».

Stlačte a podržte tlačidlo čistenia, pokým sa na displeji nezobrazí nápis «EMPTY UNIT». Kávovar automaticky začne vypúšťať vodu z vnútorných okruhov; z výpusty kávy bude unikať voda.

- Po vyprázdnení vnútorných okruhov sa kávovar automaticky vypne. Po vypnutí kávovaru vysuňte odkvapkávaciu tácku a vylejte z nej vodu.



ČASŤ 8: TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájacie napätie / frekvencia	220 V ~ / 50 HZ
Výkon ohrevu	1400 W
Výkon mletia	20 W
Tlak čerpadla	19 barov
Kapacita zásobníka na vodu	1,8 l
Kapacita zásobníka na kávové zrná	250 g
Kapacita zásobníka na použitú kávu	15 porcií
Kapacita sparovacej jednotky	7 – 14 g
Nastaviteľná výška výdaja kávy	80 – 140 mm
Dĺžka prívodného kábla	1,2 m
Netto hmotnosť	13 kg
Rozmery (d × š × v)	450 mm × 302 mm × 370 mm

POZNÁMKA

Vyššie uvedené údaje podliehajú zmenám.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Tisztelt Ügyfelünk,
köszönjük, hogy megvásárolta ezt a PHILCO terméket. A berendezés megbízható működése érdekében olvassa el az összes utasítást ebben az útmutatóban.

TARTALOM

1. RÉSZ: BEVEZETŐ.....	3
• Fontos biztonsági utasítások.....	3
• Fontos biztonsági utasítások minden elektromos eszköz használatához.....	4
• Rendeltetésszerű használat.....	4
2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA.....	5
• A kávéfőző leírása.....	5
• A kávéfőző kezelésének leírása.....	6
3. RÉSZ: ELSŐ HASZNÁLAT.....	7
• A víz keménységének vizsgálata és beállítása.....	7
• A szemeskávé-tartály megtöltése.....	7
• A víztartály megtöltése.....	7
• A vízsűrő behelyezése.....	8
• Az őrlés finomságának beállítása.....	8
• Első használat.....	9
• A készülék bekapcsolása.....	9
• A készülék kikapcsolása.....	10
4. RÉSZ: KEZELÉS.....	11
• A készülék bemutatása.....	11
• Kávékészítés érintőikon megnyomásával.....	11
• A készítenő ital paramétereinek gyors beállítása.....	12
• A készítenő ital alapértelmezett paramétereinek beállítása.....	13
• Kávé- és forróital-választék.....	14
• Ital készítése.....	15
5. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA.....	21
• Az italok beállítása.....	21
• Vízsűrő.....	25
• A vízkeménység beállításának módosítása.....	26
• Energiatakarékos ECO üzemmód beállítása.....	26
• Automatikus kikapcsolás.....	27
• Információk.....	28
• Nyelv.....	29
• Reset - Gyári beállítás.....	29
• Kilépés a programbeállítások menüből.....	29

6. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA.....	30
• A kávéfőző tisztítása használat előtt.....	30
• A gőzlőegység tisztítása	30
• A kávéfőző vízkőmentesítése	31
• A használtkávé-tartály és a csepptálca tisztítása	33
• A víztartály tisztítása.....	34
• A szemeskávé-tartály tisztítása	34
• A tejhabosító szétszedése és tisztítása	35
• A kávéfőző tisztítása	35
7. RÉSZ: HIBAJELENTÉSEK ÉS A HIBÁK ELHÁRÍTÁSA.....	36
• Hibajelentések	36
• Hibaelhárítás	37
• A készülék szállítása.....	38
8. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK	39

1. RÉSZ: BEVEZETŐ

Fontos biztonsági utasítások

- Ezt a berendezést nem olyan személyeknek (beleértve gyerekeket) tervezték, akik csökkent fizikai vagy szellemi képességűek vagy korlátozott tapasztalatú és tudású személyek, ha nincs mellettük felügyelő vagy biztonságukért felelős személy, aki ellátta őket a berendezés használatára vonatkozó utasításokkal.
- A gyerekeknek felügyelet alatt kell lenniük annak érdekében, hogy nem fognak a készülékkel játszani.
- A kávéfőző üzembe helyezése előtt olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye el későbbi használatra.
- Az első használat előtt a kávéfőzőről távolítsa el az összes reklám- és öntapadós címkét.
- Működtetéskor a kávéfőzőt ne tegye az asztal vagy konyhapult szélére. A kávéfőzőt mindig száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne tegye forró gáz- vagy villanytűzhelyre, vagy annak közelébe, se olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhetne.
- A kávéfőzőt ne használja fém alátétlen, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Mielőtt a kávéfőzőt áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van állítva.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
- Ne használjon más tartozékot, mint amelyeket az ezzel a készülékkel történő használatra előírtak.
- A víztartályt csak tiszta hideg vízzel töltsé fel. Ne használjon semmilyen más folyadékot.
- A kávéfőzőt ne kapcsolja be, ha a tartályban nincs víz.
- Működés közben a kávéfőzőt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Mielőtt a kávéfőzőt tisztítani kezdi vagy áthelyezi, kapcsolja ki és hagyja kihűlni.
- A kávéfőző felső lapjára ne tegyen semmilyen tárgyat.
- Ez a készülék forró vizet állít elő, működése közben gőz keletkezhet. Vigyázzon, nehogy megégesse a forró víz vagy a gőz.
- A kávéfőzőt kapcsolja ki és a tápkábelt mindig húzza ki a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, a használat befejezése után, mielőtt tisztítani kezdi, mielőtt áthelyezi, szétszereli, összeállítja vagy elrakja.
- A készüléket és tartozékait tartsa tisztán. Tartsa be az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- Ne indítsa be a kávédarálót, ha nincs a fedél jól rögzítve. Őrlés közben fokozottan ügyeljen és az ujjait, haját, öltözetét vagy más tárgyakat elégséges távolságban tartsa a kávédarálótól.

Fontos biztonsági utasítások minden elektromos eszköz használatához

- Használat előtt tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt, a villásdugót és magát a készüléket se merítse vízbe vagy más folyadékba, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. A tápkábelt ne vezesse a konyhapult éles peremén át és ne engedje, hogy forró tárgyakhoz érjen vagy összecsomósodjon.
- A készüléket ne használja más célra, mint amire tervezték. Ne használja mozgó gépkocsiban vagy hajón. Ne használja a szabadban.
- Ajánlott a készüléket rendszeresen ellenőrizni. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, vagy a villásdugó vagy maga a készülék bárhogyan sérült. Sérülés esetén azonnal szüntesse be a készülék használatát és adja be vizsgálat, javítás vagy a sérült alkatrész cseréje céljából a legközelebbi szakszervizbe, hogy elkerülje veszélyes helyzet kialakulását.
- A tisztítást leszámítva bármilyen karbantartást csak szakszerviz végezhet.
- A biztonság érdekében az elektromos készülékek használatakor ajánlott áramvédő (védőkapcsoló) telepítése.
- Az áramkörbe, amelyhez a készülék csatlakozik, áramvédőt kell telepíteni 30 mA-t túl nem lépő maradékáram kapacitással. Lépjen kapcsolatba villanyszerelőjével.

Rendeltetésszerű használat

A készülék üzembe helyezése előtt gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót.

- Ezen utasítások be nem tartása balesetet vagy a készülék károsodását okozhatja. A gyártó nem vállal felelősséget a előírások be nem tartása miatt okozott károkért.

Ez a készülék kávé és egyéb forró italok készítésére szolgál.

Ezt a berendezést kizárólag háztartási használatra tervezték. Nem az alábbi helyeken való használatra készült:

- üzletek, hivatalok és egyéb munkahelyek konyhaként használt helyiségeiben
- falusi turizmusban
- szállodában, motelben és egyéb szállásra szolgáló intézményben
- bérelt szobában

Bármilyen más használat helytelennek és tilosnak minősül. A gyártó nem felel a készülék olyan meghibásodásáért, amely nem megfelelő használatból ered.

MEGJEGYZÉS:

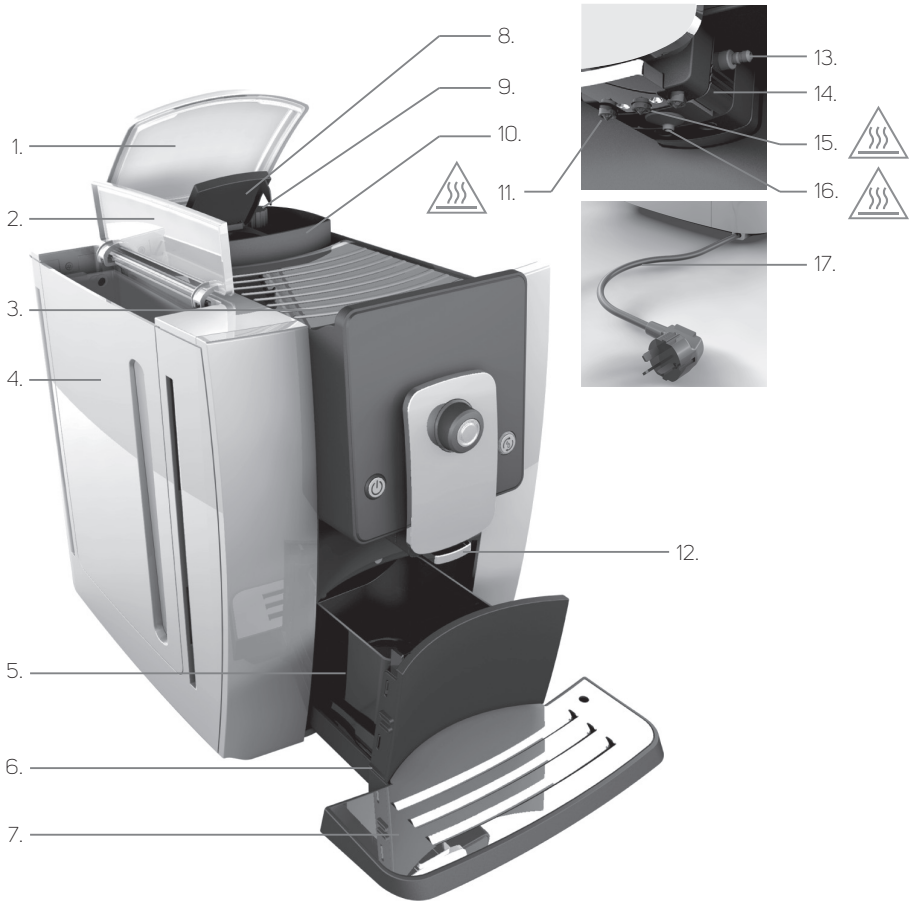
Őrizze meg ezt az útmutatót. Amennyiben a készüléket másnak adja át, adja oda ezt a használati útmutatót is.



FIGYELEM: FORRÓ FELÜLET!

2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A kávéfőző leírása



1. A szemeskávétartály
2. A víztartály fedele
3. Hely az üres csészék számára
4. Víztartály
5. Kávéüledék-tartály
6. Csepptálca
7. A csepptálca szűrője
8. Az őrlőkávé-tartály fedele
9. Az őrlés finomságának beállítása

10. A szemeskávétartály
11. Kávékifolyó
12. Fogantyú
13. Tejtömlő
14. Tejhabosító
15. Forró víz kifolyó
16. Tej és tejjab kifolyó
17. Tápkábel

A kávéfőző kezelésének leírása



1. Eszpresszó ikon
2. Long coffee (hosszúkávét) ikon
3. Hot water (forró víz) ikon
4. Főkapcsoló
5. Kijelző

6. Cappuccino ikon
7. Coffee latte (café latte) ikon
8. Hot milk/cream (forró tej/tejhab) ikon
9. Tisztítás gomb
10. Forgatható gomb

3. RÉSZ: ELSŐ HASZNÁLAT

Vízkeménység teszt

Minél keményebb a víz, annál gyakrabban kell a kávéfőzőt vízkömentesíteni.

A kemény víz a készített kávé végső ízét is alapvetően befolyásolja.

A kávéfőző első használata előtt tesztelje a víz keménységét, hogy óvja új készülékét, és meghosszabbítsa élettartamát.

Ilyen tesztet bármely gyógyszertárban vagy más szakboltban beszerezhet.

Amint vízforrását módosítja, mindig újra végre kell hajtani a vízkeménység tesztjét.

A vízkeménységnek a teszt eredményétől függő beállításával kapcsolatban további információkat olvashat a Vízkeménység beállításának módosítása fejezetben a 26. oldalon.

A szemeskávétartály megtöltése

- A szemeskávétartályba ne tegyen semmilyen módon módosított (pl. cukrozott, kakaós) kávészemeket.
- A szemeskávétartályba csak pörkölt kávészemeket tegyen, soha ne tegyen bele egyéb élelmiszert, mint rizst, szójababot, kávébabot, diót, cukrot, fűszert.
- A szemeskávétartályba soha ne tegyen kemény tárgyakat, amelyek visszafordíthatatlan kárt tehetnek a darálóban.
- A szemeskávétartály fedele tömítésként is funkcionál, és megőrzi a kávészemek aromáját. Tartsa a fedelet mindig megfelelően lehajtva.
- A szemeskávétartály maximális kapacitása 250 g.



- 1) Vegye le a szemeskávétartály tetejét.
- 2) Szórjon szemeskávét a tartályba.
- 3) Tegye vissza a szemeskávétartály tetejét.

A víztartály megtöltése

- A víztartályba csak szobahőmérsékletű ivóvizet öntsön. A tartályba soha ne töltsön semmilyen más folyadékot (pl. meleg vizet, forró vizet, tejet). Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását. Hogy biztosítsa a kávé megfelelő ízét, javasoljuk, hogy kb. 25 °C-os vizet használjon. Az alacsony hőmérsékletű víz negatívan befolyásolja a kávé ízét.
- Az egészséges és ízletes kávé érdekében a tartályban naponta cserélni kell a vizet.
- Sohase töltsa a víztartályt, úgy, hogy a MAX vonallal jelzett szintet meghaladja.



- 1) Nyissa ki a víztartály fedelét.
- 2) Vegye ki a víztartályt.
- 3) Töltse meg a víztartályt szobahőmérsékletű ivóvízzel; a tartály tegye vissza a kávéfőzőbe.
- 4) Csukja le a víztartály fedelét.

A vízszűrő behelyezése

Ha olyan helyen él, ahol a víz 10°dH-nál keményebb, javasolt vízszűrőt használni.

Ezeket a szűrőket elektromos készülékekkel foglalkozó szaküzletekben szerezheti be, vagy vegye fel a kapcsolatot közvetlenül a gyártóval.

A vízszűrő telepítéséről, tisztításáról és cseréjéről részletes információt talál a Vízszűrő fejezetben a 25. oldalon.



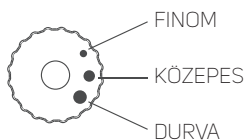
Az őrlés finomságának beállítása

- A kávészemek őrlésének finomságát a használt szemeskávé típusa szerint állítsa be.
- Az őrlés finomságát csak a daráló működése közben módosítsa, ezzel elkerülheti a meghibásodását.
- Sötét kávészemek esetén a durva őrlést javasoljuk.
- Világos kávészemek esetén a finom őrlést javasoljuk.
- Ha a kávé készítés közben nagyon lassan folyik, (vagy egyáltalán nem folyik), durvább őrlést állítson be.
- Ha a kávé túl gyorsan kifolyik és a hab színe túl világos, finomabb őrlést állítson be.



MEGJEGYZÉS:

Az őrlés finomságának beállítása leghamarabb 2 csésze kávé elkészítése után jelentkezik.

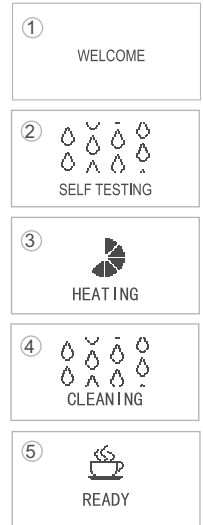


Első használat

- Mivel a kávéfőzőt a gyárban tesztelték, elképzelhető, hogy egy kis órölt kávé maradt benne. Maga a készülék azonban vadonatúj.
- Az első használatkor automatikus tisztítási tesztre kerül sor, ami hozzásegít az optimális üzemelési feltételekhez. Ezt a funkciót nem lehet kihagyni.
- A tisztítási folyamat során forró víz szökhet a kávékifolyóból. Óvakodjon tőle, hogy a forró vízzel érintkezzen – megégetheti magát.

Bizonyosodjon meg róla, hogy a kávéfőző csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz; aztán nyomja meg a főkapcsolót.

- 1) Üdvözljük.
- 2) A kávéfőző automatikus teszthez.
- 3) A kávéfőző melegedni kezd. A fűtési rendszer automatikusan megáll, amikor eléri a kávé- és gőzkészítéshez megfelelő hőmérsékletet.
- 4) A felmelegedés után a kávéfőző automatikusan kitisztítja a gőzölőegységet, valamint a kávé és a forró víz kifolyóját (az automatikus tisztítás folyamata biztosítja a kávé lehetséges maximális frissességét).
- 5) A tisztítási folyamat végeztével a kávéfőző használatra kész.

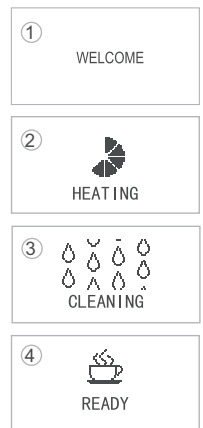


A készülék bekapcsolása

- A kávéfőző minden bekapcsolásakor sor kerül a készülék automatikus melegítésére és tisztítására. Ezt a folyamatot nem lehet megszakítani. A kávéfőző csak ezek teljes befejeződése után használható.
- A tisztítási folyamat során forró víz szökhet a kávékifolyóból. Óvakodjon tőle, hogy a forró vízzel érintkezzen – megégetheti magát.

Bizonyosodjon meg róla, hogy a kávéfőző csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz; aztán nyomja meg a főkapcsolót.

- 1) Üdvözljük.
- 2) A kávéfőző melegedni kezd. A fűtési rendszer automatikusan megáll, amikor eléri a kávé- és gőzkészítéshez megfelelő hőmérsékletet.
- 3) A felmelegedés után a kávéfőző automatikusan kitisztítja a gőzölőegységet, valamint a kávé és a forró víz kifolyóját (az automatikus tisztítás folyamata biztosítja a kávé lehetséges maximális frissességét).
- 4) A kávéfőző használatra kész. Elkezdheti a kávéfőzést.



A készülék kikapcsolása

- Minden kikapcsoláskor automatikus tisztításra kerül sor. Ezt a folyamatot nem lehet megszakítani. Ez a folyamat a kávéfőző belsejének kitisztítására és a kávémaradék eltávolítására szolgál.
- A tisztítási folyamat során forró víz szökhet a kávékifolyóból. Óvakodjon tőle, hogy a forró vízzel érintkezzen – megégetheti magát.

Nyomja meg a főkapcsolót.

- 1) A kávéfőző tisztítása.
- 2) Ha megjelenik a kijelzőn a «GOODBYE» felirat, a tisztítási folyamat sikeresen befejeződött, és a kávéfőző automatikusan kikapcsol.



4. RÉSZ: KEZELÉS

A készülék bemutatása

Ezzel a kávéfőzővel egyetlen gombnyomásra elkészíthet egy csésze ízletes kávé. Ráadásul kiválaszthatja, milyen erős, milyen mennyiségű kávé kíván, mennyi tejfel és tejjabbal, milyen hőmérsékleten és mennyi forró vízzel.

- Kávékészítés érintőikon megnyomásával.
- A készítenő ital paramétereinek gyors beállítása.
- A készítenő ital alapértelmezett paramétereinek beállítása.

MEGJEGYZÉS:

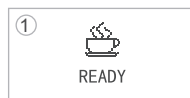
A forgatható gomb megnyomásával megállíthatja az italkészítést.

Kávékészítés érintőikon megnyomásával

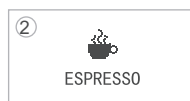
Ha a kijelzőn világít a «READY» felirat, az egyik érintőikon megnyomásával elkészítheti a kívánt kávé.



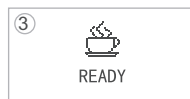
espresso



A következő példában megmutatjuk, hogy tud érintőgombok segítségével eszpresszó kávé készíteni.



- 1) Nyomja meg az eszpresszó ikont.
- 2) Amint megjelenik a kijelzőn a képen látható ikon, nyomja meg a forgatható gombot. Az eszpresszó kávé készítése alapértelmezett paraméterekkel minden további felhasználói beavatkozás nélkül elkezdődik.
- 3) Ha az ital-ikon megnyomása után nem kerül sor 10 másodpercen belül további felhasználói beavatkozásra, a kijelzőn megjelenik a «READY» felirat, és a kávéfőző visszatér a főmenühöz.






A készítenő ital paramétereinek gyors beállítása

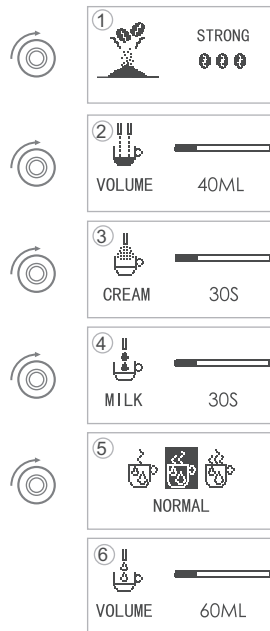
Kávékészítéskor gyorsan be lehet állítani az alábbi 8 paramétert:

- Az italkészítéshez szükséges őrölt kávé mennyiségét.
- A készítenő kávé mennyiségét.
- A tejhabosítás időtartamát cappuccino készítésekor.
- A tejszelegítés időtartamát latte készítésekor.
- A készítenő forró víz hőmérsékletét.
- A készítenő forró víz mennyiségét.
- A tejszelegítés időtartamát forró tej készítésekor.
- A tejszelegítés időtartamát tejhab készítésekor.

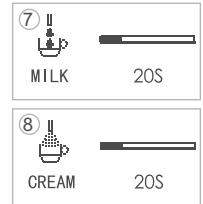
A készítenő kávé erejét vagy mennyiségét egy alkalomra beállíthatja a készítés előtt vagy alatt. Ez a beállítás nem kerül elmentésre.

Az alapértelmezett paraméterek módosításáról szóló információt az Ital beállítása fejezetben találja.

- 1) Kávédarálás közben a forgatható gombbal ki lehet választani az aktuális kávé készítéséhez szükséges őrölt kávé mennyiségét – és ezzel az erejét is. Balra forgatva a kávé erejét MILD-ra  csökkentheti, jobbra forgatva STRONG-ra  növelheti. Az alapértelmezett kávéerősség közepes NORMAL .
- 2) Eszpresszó, cappuccino, long coffee (lungo) és café latte készítésekor a forgatható gomb segítségével be lehet állítani a készítenő kávé mennyiségét. Ha az alapértelmezett mennyiség 40 ml-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 35 ml-re csökkenti, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 45 ml-re növeli a mennyiséget.
- 3) Cappuccino készítésekor tejhabosítás közben a forgatható gomb segítségével beállíthatja a habosítás időtartamát. Ha az alapértelmezett időtartam 20 mp-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 19 mp-re csökkenti a tejhabosítás időtartamát, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 21 mp-re növeli.
- 4) Café latte készítésekor tejszelegítés közben a forgatható gomb segítségével beállíthatja a melegítés időtartamát. Ha az alapértelmezett időtartam 20 mp-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 19-re csökkenti a tejszelegítés időtartamát, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 21 mp-re növeli.
- 5) Forró víz készítése előtt a forgatható gomb segítségével módosíthatja annak hőmérsékletét. Balra forgatva a hőmérsékletet az alacsony LOW értékre csökkentheti, jobbra forgatva a magas HIGH értékre növelheti. Az alapértelmezett kávéerősség a közepes NORMAL érték.
- 6) Forró víz készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja annak mennyiségét. Ha az alapértelmezett mennyiség 150 ml-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 145 ml-re csökkenti, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 155 ml-re növeli a mennyiséget.



- 7) Forró tej készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát. Ha az alapértelmezett időtartam 20 mp-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 19-re csökkenti a forró tej készítés időtartamát, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 21 mp-re növeli.
- 8) Tejhab készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát. Ha az alapértelmezett időtartam 20 mp-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 19 mp-re csökkenti a tejhab készítés időtartamát, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 21 mp-re növeli.



A készítendő ital alapértelmezett paramétereinek beállítása

Forró víz készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja annak mennyiségét. Ha az alapértelmezett mennyiség 150 ml-re van állítva, ha 2 fokozattal balra forgatja, 145 ml-re csökkenti, ha 2 fokozattal jobbra forgatja, 155 ml-re növeli a mennyiséget. Hasonlóképpen lehet módosítani:

- Az eszpresszó kávé erejének és mennyiségének beállítását.
- A long coffee erejének és mennyiségének beállítását.
- A cappuccinóhoz készített eszpresszó erejének és mennyiségének, valamint a tejhabkészítés időtartamának beállítását.
- A café latte-hoz készített eszpresszó erejének és mennyiségének, valamint a tejhabkészítés időtartamának beállítását.
- A forró víz hőmérsékletének és mennyiségének beállítását.
- A forrótej-készítés időtartamának beállítását.
- A tejhabkészítés időtartamának beállítását.

Az alábbi táblázatban azokat a paraméterekeket találja, amelyeket az egyes italfajták esetében módosítani lehet:

Italok	Hőmérséklet	Erősség	Térfogat
Eszpresszó	Kb. 80 °C	Gyenge: ☉	Mennyiség: 25-120 ml
Long coffee /Hosszú kávé		Közepes: ☉☉ Erős: ☉☉☉	
Cappuccino	Kb. 70 °C	Gyenge: ☉ Közepes: ☉☉ Erős: ☉☉☉	Mennyiség: 25-240 ml A tejkészítés időtartama: 3 - 120 másodperc A tejhabkészítés időtartama: 3 - 120 másodperc
Café latte			
Hot water / Forró víz	Alacsony: kb. 60 °C Közepes: kb. 70 °C Magas: kb. 80 °C		Mennyiség: 25-450 ml
Hot milk / Forró tej	Kb. 40 °C		A tejkészítés időtartama: 3 - 120 másodperc
Hot cream / Tejhab	Kb. 50 °C		A tejhab készítésének időtartama 3-120 másodperc

Az alapértelmezett paraméterek módosításáról szóló információt az Ital beállítása fejezetben találja.

Kávé- és forróital-választék

Eszpresszó

Szemeskávé:	Közepesen pörkölt
A csésze hőmérséklete:	55 °C
A kávé ereje:	Erős ☼☼☼
A főzés hőmérséklete:	93 °C
A kávé mennyisége:	50 ml



Long coffee (Hosszú kávé, lungo)

Szemeskávé:	Közepesen pörkölt
A csésze hőmérséklete:	55 °C
A kávé ereje:	Közepes ☼☼
A főzés hőmérséklete:	93 °C
A kávé mennyisége:	100 ml



Hot water (Forró víz)

Magas hőmérséklet:	Fekete / zöld tea készítéséhez
Normál hőmérséklet:	Közvetlen fogyasztásra
Alacsony hőmérséklet:	Instant italok vagy tejpor készítéséhez.



Cappuccino

Szemeskávé:	Közepesen pörkölt
A csésze hőmérséklete:	55 °C
A kávé ereje:	Gyenge ☼
A tej hőmérséklete:	10°C
A tejkészítés időtartama:	15 másodperc
A kávé mennyisége:	100 ml



Café latte (Latte kávé)

Szemeskávé:	Közepesen pörkölt
A csésze hőmérséklete:	55 °C
A kávé ereje:	Gyenge ☼
A tej hőmérséklete:	10°C
A tejkészítés időtartama:	15 másodperc
A tejhabkészítés időtartama:	15 másodperc
A kávé mennyisége:	100 ml



Hot milk (Forró tej)

A tejet az optimális hőfokra lehet melegíteni, amelyen még nem veszíti el a tápértékét.



Ital készítése

Ebből a fejezetből megtudhatja, hogy lehet ennek a kávéfőzőnek a segítségével különböző típusú kávé, forró vizet, forró tejet és tejjabot készíteni. Olvassa el az alábbi utasításokat, amelyek segítenek a legfinomabb meleg italok elkészítésében.

Italkészítéskor a kávéfőző magas hőmérsékletű vizet használ. Óvakodjon tőle, hogy a forró vízzel érintkezzen – megégetheti magát.

Bármilyen ital készítése előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a kijelzőn világít a «READY» felirat.

- Soha ne használjon erősen pörkölt szemeskávét.
- A szemeskávét tartsa száraz és sötét helyen.
- Csak szobahőmérsékletű ivóvizet használjon. Az optimális ízt kávéfőzéskor 25 °C hőmérsékletű víz használata esetén éri el.
- Az egészséges és ízletes kávé érdekében a tartályban naponta cserélni kell a vizet.
- A kávé előremelegített csészébe töltsé.
- A fogantyú segítségével a kávékifolyó magasságát állítsa be a csésze magasságának megfelelően; ezzel megakadályozza a kávé szétröccsenését.
- A kávékifolyó állítható magassága: 80 - 140 mm.



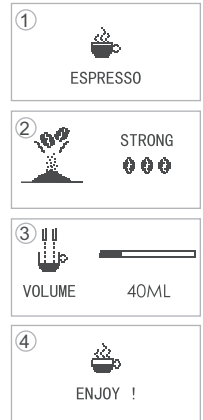
ESPRESSO

Az eszpresszó kávé ajánlott mennyisége 30 és 50 ml között mozog. Tekintettel az eszpresszó kis mennyiségére a csészéket érdemes előmelegíteni.

- 1) Nyomja meg az eszpresszó ikont.
- 2) A forgatható gomb megnyomásával elindítja a darálót. Ebben a pillanatban ugyanennek a gombnak az elforgatásával módosíthatja a darálandó kávé mennyiségét.
Az alapértelmezett kávé mennyiség eszpresszó kávéhoz: ☕☕
- 3) Kávékészítés közben a forgatható gomb segítségével be lehet állítani a készítendő kávé mennyiségét.
Az eszpresszó kávé alapértelmezett mennyisége: 50 ml
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, az eszpresszó kávé kész van.




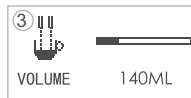
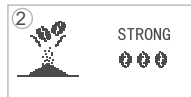
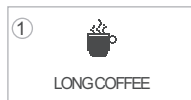
espresso



LONG COFFEE (LUNGO, HOSSZÚ KÁVÉ)

A hosszú kávé íze sokkal finomabb, mint az eszpresszó kávé erős íze.

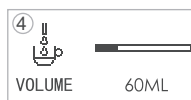
- 1) Nyomja meg a long coffee (hosszú kávé) ikont.
- 2) A forgatható gomb megnyomásával elindítja a darálót. Ebben a pillanatban ugyanennek a gombnak az elforgatásával módosíthatja a darálendő kávéé mennyiségét.
Az alapértelmezett kávé mennyiség hosszú kávéhoz: 
- 3) Kávékészítés közben a forgatható gomb segítségével be lehet állítani a készítendő kávé mennyiségét.
A hosszú kávé alapértelmezett mennyisége: 150 ml
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a hosszú kávé kész van.



HOT WATER (FORRÓ VÍZ)

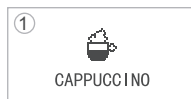
A meleg víz hőmérsékletét három szintre állíthatja be: magas, közepes és alacsony.

- 1) Nyomja meg a hot water (forró víz) ikont.
A forró víz hőmérsékletének alapértelmezett beállítása: közepes.
- 2) Ha a forró víz hőmérséklete közepes szintre van állítva, a vízhőmérsékletet a forgatható gomb jobbra forgatásával lehet növelni.
- 3) Ha a forró víz hőmérséklete közepes szintre van állítva, a vízhőmérsékletet a forgatható gomb balra forgatásával lehet csökkenteni.
- 4) Forró víz készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja annak mennyiségét.
A forró víz alapértelmezett mennyisége: 200 ml



CAPPUCCINO

- Cappuccino készítésekor a kávékifolyóból gőz szökik. Óvakodjon tőle, hogy a gőzzel érintkezzen – megégetheti magát.
- Cappuccino, latte, forró tej és tejhab készítése előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn keresztül eljut-e a tej a habosítóba.
- A tökéletes minőségű tejhab elérése érdekében 10 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű tejet használjon.
- Ha a kávéfőző energiatakarékos üzemmódban van, a gőzfejlesztéshez aktiválni kell az önálló melegítőt. Ezt a folyamatot nem lehet kihagyni.



- 1) Nyomja meg a cappuccino ikont.
- 2) Ha nem elég magas a hőmérséklet gőz fejlesztéséhez, aktiválja az önálló melegítőt.
- 3) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a melegítési folyamat befejeződött.
- 4) A forgatható gomb megnyomásával elindítja a darálót. Ebben a pillanatban ugyanennek a gombnak az elforgatásával módosíthatja a darálendő kávé mennyiségét.

Az alapértelmezett őrltkávé-mennyiség cappuccinohoz:

- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, elindul a tejhabkészítés folyamata.
- 6) Tejhab készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát.

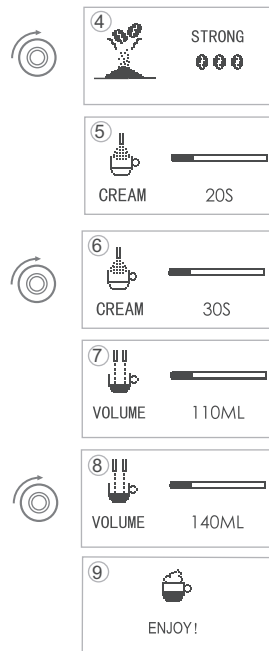
A tejhabkészítés alapértelmezett időtartama: 20 mp.

- 7) Amint a kijelzőn megjelenik az alábbi kép, elindul a kávékészítés folyamata.

- 8) Kávékészítés közben a forgatható gomb segítségével be lehet állítani a mennyiségét.

A kávé alapértelmezett mennyisége: 100 ml

- 9) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a cappuccino kész van.



COFFEE LATTE (CAFÉ LATTE)

- Café latte készítéséhez egy nagyobb edénykét használjon.
- Café latte készítésekor a kávéfolyóból gőz szökik. Óvakodjon tőle, hogy a gőzzel érintkezzen – megégetheti magát.
- Cappuccino, latte, forró tej és tejhab készítése előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn keresztül eljut-e a tej a habosítóba.

- 1) Nyomja meg a coffee latte ikont.
- 2) Ha nem elég magas a hőmérséklet gőz fejlesztéséhez, aktiválja az önálló melegítőt.

- 3) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a melegítési folyamat befejeződött.
- 4) A forgatható gomb megnyomásával elindítja a darálót. Ebben a pillanatban ugyanennek a gombnak az elforgatásával módosíthatja a darálendő kávé mennyiségét.

Az alapértelmezett kávé mennyiség café lattéhoz:

- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, elindul a forrótej-készítés folyamata.



- 6) Forró tej készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát.

A forrótej-készítés alapértelmezett időtartama: 15 mp

- 7) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, elindul a tejhabkészítés folyamata.

- 8) Tejhab készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát.

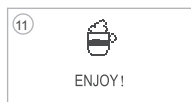
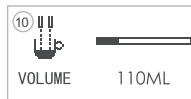
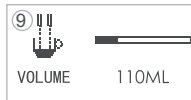
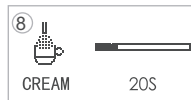
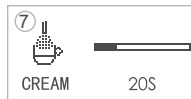
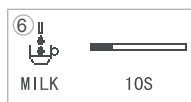
A tejhabkészítés alapértelmezett időtartama: 15 mp

- 9) Amint a kijelzőn megjelenik az alábbi kép, elindul a kávékészítés folyamata.

- 10) Kávékészítés közben a forgatható gomb segítségével lehet módosítani a mennyiségét.

A kávé alapértelmezett mennyisége: 100 ml

- 11) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a café latte kész van.



HOT MILK (FORRÓ TEJ)

- Forró tej készítésekor a kávékifolyóból gőz szökik. Óvakodjon tőle, hogy a gőzzel érintkezzen – megégetheti magát.
- Cappuccino, latte, forró tej és tejhab készítése előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn keresztül eljut-e a tej a habosítóba.

- 1) Nyomja meg a milk/cream ikont, és a forgatható gomb segítségével válassza ki a HOT MILK (forró tej) funkciót.

- 2) Hagyja jóvá a választást a forgatható gomb megnyomásával. Ha nem elég magas a hőmérséklet gőz fejlesztéséhez, aktiválódik az önálló melegítő.

- 3) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a tejmelegítés befejeződött.

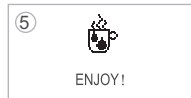
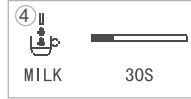
- 4) Forró tej készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát.

A forrótej-készítés alapértelmezett időtartama: 20 mp

- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forró tej kész van.



hot milk



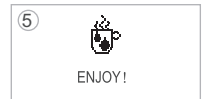
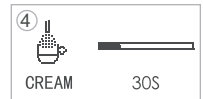
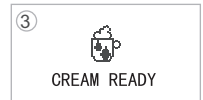
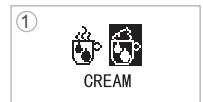
HOT CREAM (TEJHAB)

- Tejhab készítésekor a kávékifolyóból gőz szökik. Óvakodjon tőle, hogy a gőzzel érintkezzen – megégetheti magát.
- Cappuccino, latte, forró tej és tejhab készítése előtt ellenőrizze, hogy a tömlőn keresztül eljut-e a tej a habosítóba.

- 1) Nyomja meg a milk/cream ikont, és a forgatható gomb segítségével válassza ki a HOT CREAM (tejhab) funkciót.
- 2) Nyomja meg a forgatható gombot az indításhoz. Ha nem elég magas a hőmérséklet gőz fejlesztéséhez, aktiválódik az önálló melegítő.
- 3) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a tejhab melegítése befejeződött.
- 4) Tejhab készítésekor a forgatható gomb segítségével beállíthatja készítésének időtartamát.
A tejhabkészítés alapértelmezett időtartama: 20 mp
- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a tejhab kész van.



hot milk



Kávé készítése őrölt kávéból

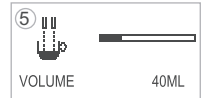
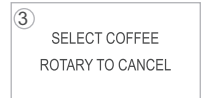
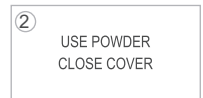
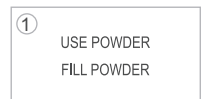
Ezt a funkciót akkor használja, ha már megőrölt kávéból szeretne kávét főzni.

- Az őröltkávé-tartály csak őrölt kávéhoz használható; soha ne tegyen bele instant kávé, kakaóport vagy egyéb keveréket. Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását.
- Az őrölt kávé adagolásához a mellékelt mérőkanalat használja, és a tartályba mindig csak egy mérőkanálnyi őrölt kávéval tegyen. Használat után a mérőkanalat tegye vissza a tartozékok zacskójába.
- Az őrölt kávéval ne tegye a szemeskávé-tartályba. Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását.
- Az őröltkávé-tartályt ne öblítse ki vízzel. Ezzel áramütést kockáztat.
- Eszpresszó készítéséhez minőségi kávét használjon darálva.
- Az őrölt kávéból készített ital főzésének folyamata a kávédarálást leszámítva ugyanaz, mint az eszpresszó, a hosszú kávé, a cappuccino és a café latte esetében.

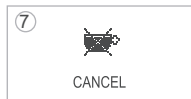
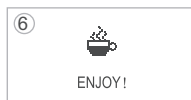
- 1) Nyissa ki az őröltkávé-tartály fedelét.
- 2) Tegyen 1 mérőkanál őrölt kávéval az őröltkávé-tartályba, és zárja le a fedelét.
- 3) Amint a kijelzőn megjelenik az alábbi kép, válassza ki a négy kávéital egyikét. Ehhez a példához nyomja meg az eszpresszó ikont.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, hagyja jóvá választását a forgatható gomb megnyomásával.
- 5) Kávékészítés közben a forgatható gomb segítségével lehet módosítani a mennyiségét.
Az eszpresszó kávé alapértelmezett mennyisége: 50 ml



espresso



- 6) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, az eszpresszó kávé kész van.
- 7) Ha az őrlőkávé-tartály megtöltése után meg akarja szakítani a kávéfőzést, mindenek előtt válassza ki a kívánt italt, és ezután a forgatható gomb megnyomásával szakítsa meg az egész folyamatot.



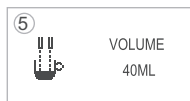
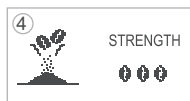
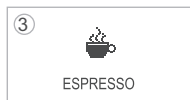
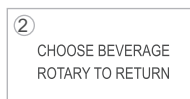
5. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK BEÁLLÍTÁSA

Az italok beállítása

- Ez a fejezet bemutatja az egyes programok beállítását.
- Ha a kijelzőn világít a «READY» felirat, nyomja meg és tartsa 2 mp-ig lenyomva a forgatható gombot, ezzel belép a programbeállítások menübe. A kijelzőn megjelenik a «MAINTENANCE» menü. Ebből a fejezetből megtudhatja, hogyan módosíthatja a kávékészítés alapértelmezett beállításait. Megváltoztathatja a kávé erősségét, mennyiségét, a forró víz hőmérsékletét és mennyiségét, a forró tej és a tejhab készítésének időtartamát. A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- Az egyes paraméterek beállítható tartományát a 14. oldalon találja.
- Az ezen útmutató segítségével beállított paraméterek az egyes italokra vonatkozó alapértelmezett beállítások lesznek.
 1. Eszpresszó kávé beállítása
 2. Hosszú kávé beállítása
 3. Forró víz beállítása
 4. Cappuccino beállítása
 5. Latte kávé beállítása
 6. Forró tej beállítása
 7. Tejhab beállítása

ESZPRESSZÓ KÁVÉ BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg az eszpresszó ikont, és a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a frissen őrölt kávé mennyiségét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a készítendő kávé mennyiségét.
- 6) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, az eszpresszó kávé beállítása befejeződött.

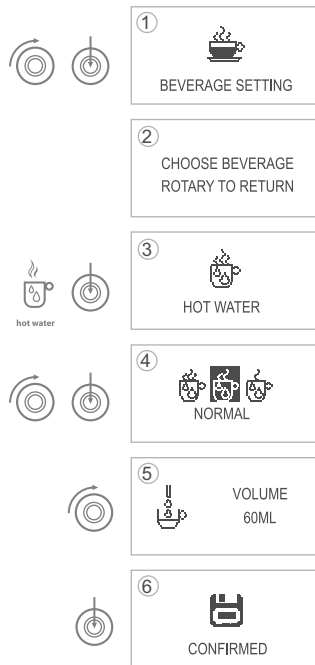


LONG COFFEE/HOSSZÚ KÁVÉ BEÁLLÍTÁSA

A hosszú kávé beállítása ugyanúgy történik, mint az eszpresszó esetében. Nincs szükség további leírásra.

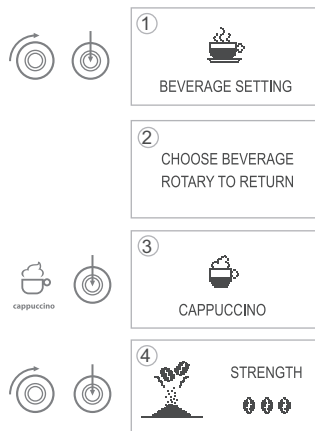
HOT WATER/FORRÓ VÍZ BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg a hot water ikont, és a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a forró víz hőmérsékletét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a forró víz mennyiségét.
- 6) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forró víz beállítása befejeződött.



CAPPUCCINO BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg a cappuccino ikont, és a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a frissen őrölt kávé mennyiségét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.



- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a készítendő kávé mennyiségét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 6) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a tejhab készítésének időtartamát.
- 7) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a cappuccino beállítása befejeződött.



5

VOLUME
40ML

6

CREAM TIME
30S

7

CONFIRMED

COFFEE LATTE/LATTE KÁVÉ BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg a coffee latte ikont, és a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a frissen őrölt kávé mennyiségét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 5) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a készítendő kávé mennyiségét. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 6) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a forró tej készítésének időtartamát. A beállítás módosítását erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 7) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a tejhab készítésének időtartamát.
- 8) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a latte kávé beállítása befejeződött.



1

BEVERAGE SETTING

2

CHOOSE BEVERAGE
ROTARY TO RETURN

3

COFFEE LATTE

4

STRENGTH
☕☕☕

5

VOLUME
40ML

6

MILK TIME
30S

7

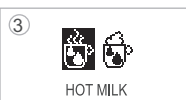
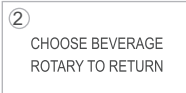
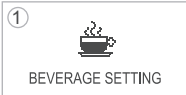
CREAM TIME
30S

8

CONFIRMED

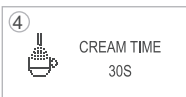
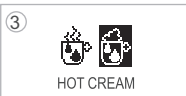
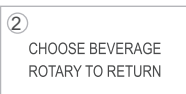
HOT MILK/FORRÓ TEJ BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg a milk/cream ikont, a forgatható gombbal válassza ki a kijelzőn a «HOT MILK» lehetőséget és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a forró tej készítésének időtartamát.
- 5) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forró tej beállítása befejeződött.



HOT CREAM / TEJHAB BEÁLLÍTÁSA

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «BEVERAGE SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) Ha a kijelzőn megjelenik ez a kép (egyúttal villog az italkészítésre szolgáló 6 érintőikon), a kávéfőző kész az italok beállítására.
- 3) Nyomja meg a milk/cream ikont, a forgatható gombbal válassza ki a kijelzőn a «HOT CREAM» lehetőséget és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a forgatható gomb forgatásával beállíthatja a tejhab készítésének időtartamát.
- 5) A forgatható gomb megnyomásával erősítse meg a beállítás módosítását. Amint a kijelzőn megjelenik ez a kép, a tejhab beállítása befejeződött.



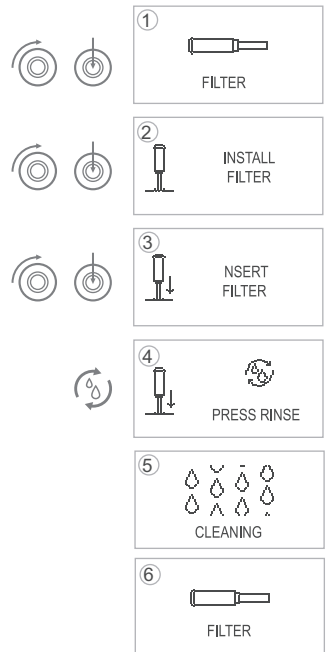
Vízszűrő

Ez a fejezet bemutatja a vízszűrő behelyezését és cseréjét.

Csak elektromos készülékekkel foglalkozó szaküzletben vásárolt eredeti vízszűrőt használjon, vagy vegye fel a kapcsolatot közvetlenül a gyártóval.

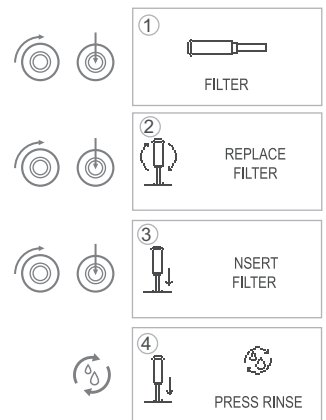
A vízszűrő behelyezése

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «FILTER» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb segítségével állítsa be a kijelzőn az «INSTALL FILTER» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 3) Vegye ki a vízszűrőt, állítsa be rajta az aktuális hónapot, tegye vissza a víztartályba és nyomja meg a forgatható gombot.
- 4) A vízszűrőt a behelyezése után a tisztítás gomb megnyomásával öblítse át.
- 5) A vízszűrő öblítéséhez kb. 500 ml vízre van szükség.
- 6) Amint az öblítés befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «FILTER» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)

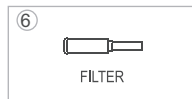


A vízszűrő cseréje

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «FILTER» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb segítségével állítsa be a kijelzőn a «REPLACE FILTER» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 3) A víztartályból vegye ki a vízszűrőt. Az új vízszűrőn állítsa be az aktuális hónapot és tegye be a víztartályba. Nyomja meg a forgatható gombot.
- 4) Az új vízszűrőt a behelyezése után a tisztítás gomb megnyomásával öblítse át.



- 5) A vízsűrő öblítéséhez kb. 500 ml vízre van szükség.
- 6) Amint az öblítés befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «FILTER» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)



A vízkeménység beállításának módosítása

A 7. oldalon található útmutató segítségével hajtsa végre a használt víz keménységének tesztjét, és az eredmény ismeretében állítsa be a vízkeménységet a készüléken az alábbi táblázat szerint. Az alapértelmezett gyári beállítások:

Víz	°dH	Beállítás
Nagyon lágy	< 3,9	
Lágy	3,9 – 7	
Enyhén kemény	7,01 – 14	
Kemény	14,1 – 21	
Nagyon kemény	> 21	



- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «WATER HARDNESS» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb elforgatásával állítsa be a kijelzőn a víz keménységét:
- 3) A forgatható gomb megnyomásával mentse el a vízkeménységet.
- 4) Amint a vízkeménység beállítása befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «WATER HARDNESS» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)

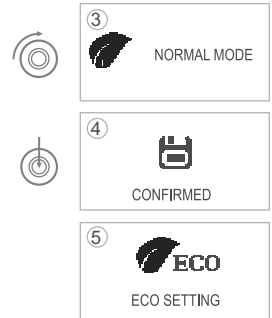
Energiatakarékos ECO üzemmód beállítása

- Energiatakarékos üzemmódban cappuccino, café latte, forró tej és tejjab készítéséhez a kávéfőző 30 másodpercnyi melegedést igényel. Normál üzemmódban a fent említett italok készítésekor nincs szükség melegedésre. A normál üzemmód azonban energiaigényesebb, mint az energiatakarékos üzemmód.
- A kávéfőző gyárilag normál üzemmódra van beállítva.



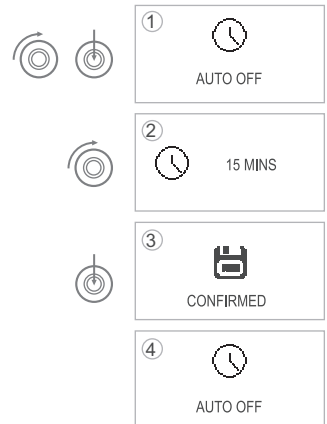
- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «ECO SETTING» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb elforgatásával jelölje ki az energiatakarékos «ECO MODE» üzemmódot.

- 3) Esetleg a forgatható gomb elforgatásával jelölje ki a normál «NORMAL MODE» üzemmódot.
- 4) Hagyja jóvá a választást a forgatható gomb megnyomásával.
- 5) Amint az energiafelhasználási üzemmód beállítása befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «ECO SETTING» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)



Automatikus kikapcsolás

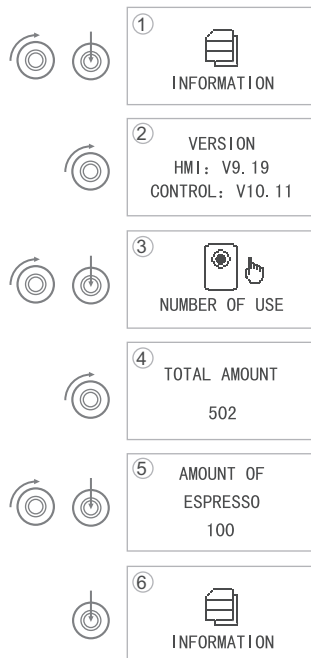
- A kávéfőző automatikus kikapcsolása üzemmód beállításával elektromos energiát takarít meg.
 - A kávéfőző automatikus kikapcsolása üzemmód alapértelmezett beállítása 2 óra, tehát a kávéfőző 2 óra tétlenség után automatikusan kikapcsol.
 - A tétlenség kívánt időtartamát 15 perc és 15 óra között lehet beállítani.
- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn az «AUTO-OFF» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
 - 2) A forgatható gomb elforgatásával állítsa be, mennyi ideig tartó tétlenség után kapcsoljon ki automatikusan a kávéfőző.
 - 3) Hagyja jóvá a választást a forgatható gomb megnyomásával.
 - 4) Amint az automatikus kikapcsolás beállítása befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik az «AUTO-OFF» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)



Információk

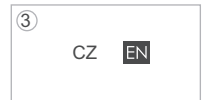
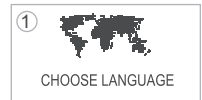
- Ebben a programban tájékozódhat arról, hány adag készült az egyes italfajtákból, mióta a gép üzemel, hány adag ital készült összesen, és hányszor ment végbe karbantartás.
1. A készített italok teljes mennyisége.
 2. A készített espresszó kávé adagok mennyisége.
 3. A készített hosszú kávé adagok mennyisége.
 4. A készített forró víz adagok mennyisége.
 5. A készített cappuccino adagok mennyisége.
 6. A készített café latte adagok mennyisége.
 7. Az őrölt kávéból készített italadagok mennyisége.
 8. A készített forró tej adagok mennyisége.
 9. A készített tejhab adagok mennyisége.
 10. Tisztítások száma.
 11. A gőzölőegység tisztításának száma.
 12. Vízkömentesítési folyamatok száma.
 13. A vízsűrő beszerelésének és cseréjének száma.
- A kávéfőző gyári tesztelése miatt az első használatkor a statisztikában szerepel már néhány főzött adag.

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «INFORMATION» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb elforgatásával a kijelzőn meg lehet jeleníteni a kávéfőző szoftverének verzióját.
- 3) Ha át akarja tekinteni a kiadott italok és a karbantartások statisztikáit, a forgatható gomb elforgatásával állítsa be a kijelzőn a «NUMBER OF USE» értéket. Hagyja jóvá a választást a forgatható gomb megnyomásával.
- 4) A kijelzőn ezután megjelenik a kiadott italok teljes száma.
- 5) Most a forgatható gomb elforgatásával lehet mozogni az egyes italfajtákra és karbantartási típusokra vonatkozó statisztikák között. A forgatható gomb megnyomásával visszatér a programbeállítások menübe.
- 6) Ha az INFORMATION menüből az egyes statisztikák megjelenítése nélkül kíván visszatérni a programbeállítások menübe, a forgatható gomb segítségével állítsa be a kijelzőn a «BACK» értéket, és nyomja meg a forgatható gombot.



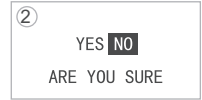
Nyelv

- A kávéfőző felhasználói felületét az alábbi nyelvekre lehet beállítani:
 - Angol
 - Cseh
 - A kávéfőző alapértelmezett beállítása az angol.
- Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «CHOOSE LANGUAGE» értéket; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
 - A forgatható gomb segítségével válassza ki a kijelzőn a kívánt nyelvet.
 - A forgatható gomb megnyomásával hagyja jóvá a választást; a kávéfőző felhasználói felülete most a kiválasztott nyelvre van beállítva.
 - Amint a nyelv beállítása befejeződött, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «CHOOSE LANGUAGE» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)



RESET – Gyári beállítások

- Ez a funkció töröl minden felhasználói beállítást, és azok értékét vissza állítja a gyári alapértelmezésre. Ebből kivételt képeznek a nyelv beállítása és a kiadott italokról és a karbantartásokról szóló statisztikák.
- Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «RESET» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
 - Ha valóban minden felhasználói beállítást törölni akar, a forgatható gomb elforgatásával állítsa be a kijelzőn a «YES» értéket. Ellenkező esetben a «NO» értéket állítsa be.
 - Amint jóváhagyja választását, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «RESET» felirat. (A programbeállítások menüből való kilépéshez állítsa be a kijelzőn a forgatható gomb segítségével az «EXIT» jelzést és erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.)



Kilépés a programbeállítások menüből

Ez az opció lehetővé teszi a programbeállítások menüből való kilépést és a kávéfőző főmenüjébe való visszatérést.

- Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «EXIT» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- Amint jóváhagyja választását, a kávéfőző kijelzőjén megjelenik a «READY» felirat.



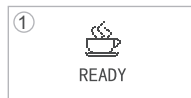
6. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A kávéfőző tisztítása használat előtt

- Ebben a fejezetben a kávéfőző tisztításáról és karbantartásáról tájékozódhat.
- A kávéfőző mindennapos karbantartásával nemcsak azt éri el, hogy a készített kávé íze optimális lesz, hanem ezzel együtt meghosszabbítja a készülék élettartamát.
- A kávéfőző általános tisztítását minden napra javasoljuk. Ha nem világít a tisztítás kijelzője, kávéfőzés előtt nyomja meg a tisztítás gombot. Ezzel előmelegíti a gőzlőfejet és a kávéfőző belsejét, amivel elősegíti, hogy az ezt követően főzött kávé íze optimális legyen.
- A tisztítást csak akkor lehet kezdeni, amikor a kijelzőn világít a «READY» felirat.



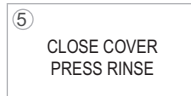
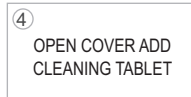
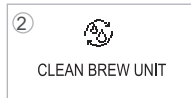
- 1) Ha világít a kijelzőn a «READY» felirat, és a tisztítás kontroll-lámpája nem ég, nyomja meg a tisztítás gombot, és kezdje el a gőzlőfej és a kávékifolyó tisztításának folyamatát.
- 2) A tisztítás folyamatát nem lehet megszakítani; befejezése után a kávéfőző visszatér «READY» állásba.



A gőzlőegység tisztítása

- Hosszabb használat alatt a gőzlőegységben az őrölt kávéból üledék csapódik ki. A gőzlőfej tisztításával ez eltávolítható.
- A gőzlőfej tisztítása kb. 10 percig tart.

- 1) Miután a forgatható gomb segítségével belépett a programbeállítások menübe, állítsa be a kijelzőn a «MAINTENANCE» jelzést; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.
- 2) A forgatható gomb segítségével állítsa be a kijelzőn a «CLEAN BREW UNIT» jelzést; a választást erősítse meg a tisztítás gomb megnyomásával.
- 3) Húzza ki és ürítse ki a kávéfőző csepptálcáját. A tisztítás során víz csepeghet bele.
- 4) Tolja vissza a csepptálcát.
- 5) Megtörténik a gőzlőegység tisztítása.



- 6) Nyissa ki az őrltkávé-tartályt és tegyen bele egy tisztítótablettát.
A tisztításhoz csak eredeti zsiroidó tisztítótablettát használjon, amelyet elektromos szaküzletben vásárolt, vagy vegye fel a kapcsolatot közvetlenül a gyártóval.
- 7) Zárja le az őrltkávé-tartályt és nyomja meg a tisztítás gombot.
- 8) Amint a kijelzőn megjelenik az ábrázolt ikon, nyomja meg a tisztítás gombot.
- 9) Megtörténik a tisztítás.
- 10) Űrítse ki a csepptálcát
- 11) Tolja vissza a csepptálcát.
- 12) Amint a tisztítás befejeződött, a kijelzőn megjelenik a READY felirat.

Ennek a tisztításnak a leírásához az alábbi ikonokat kell használni!!!!



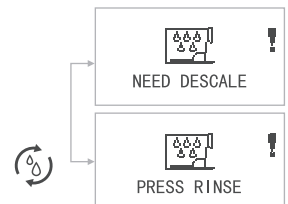
A kávéfőző vízkömentesítése

- A kávéfőző mindennapos használata során vízkőüledék jelenhet meg a kávéfőzőn. Az üledék mennyisége különböző lehet attól függően, milyen kemény a víz. Csak eredeti vízkömentesítő szereket használjon, amelyeket elektromos fogyasztókra szakosodott üzletben vásárolt.
- A vízkömentesítő szerek savvegyületeket tartalmaznak, amelyek irritálhatják a szemet és a bőrt, ezért tartsa be a gyártó által az adott szer csomagolásán meghatározott biztonsági előírásokat. Ha a szer a szembe kerül vagy érintkezik a bőrrrel, öblítse le az érintett testrészt bő vízzel.
- Vízkömentesítés és tisztítás során vegye ki a vízszűrőt a víztartályból. Ezzel megelőzi esetleges sérülését.
- A vízkömentesítő szert oldja fel hideg vízben, és öntse a víztartályba. Ha a vízkömentesítő szer teljesen feloldódik, sokkal jobban feloldja a mészközüledékeket a kávéfőzőben.
- A vízkömentesítés teljes folyamat kb. 30 percet vesz igénybe.
- A vízkömentesítési folyamat megszakítása meghibásodást okozhat a kávéfőzőben. Ezért a megkezdése után a vízkömentesítést ne szakítsa meg.



A használat során a kávéfőzőben mészközüledék gyűlik fel. Amikor bizonyos mennyiség felgyülemlik, a képernyőn megjelenik a «NEED DESCALE» és a «PRESS RINSE» felirat. Ilyen esetben nyomja meg a tisztítás gombot, és indítsa el a vízkömentesítő üzemmódot.

A programbeállítások menüben a forgatható gomb segítségével állítsa be a kijelzőn a «MAINTENANCE» értéket; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.



A forgatható gomb elforgatásával állítsa be a kijelzőn a «DESCALE» értéket; a választást erősítse meg a forgatható gomb megnyomásával.



Most a tisztítás gomb megnyomásával indítsa el a vízkömentesítő folyamatot, ami kb. 30 percig fog tartani.

A vízkömentesítés és tisztítás megkezdése előtt ne felejtse el kiüríteni a cseppptálcát. A vízkömentesítés és tisztítás során víz cseppeget bele.



A vízkömentesítő szert az útmutató szerint oldja fel megfelelő mennyiségű vízben, öntse a vizes tartályba, és a teli tartályt tegye vissza a kávéfőzőbe.



A vízkömentesítő szer hozzáadása után nyomja meg a tisztítás gombot és indítsa el a vízkömentesítést és tisztítást.

A vízkömentesítés és tisztítás első elindítása előtt helyezzen a kávékifolyó alá egy legalább 1 l-es edényt.

Az első vízkömentesítés és tisztítás befejezése után vegye ki a vizes tartályt, öntse ki belőle a vizet és tisztítsa ki. A vizes tartályt most töltsen meg ivóvízzel, és tegye vissza a kávéfőzőbe.

A tisztítás gomb további megnyomásával indítsa el a vízkömentesítés és tisztítás második fázisát. Ez alkalommal a vízkömentesítő szer meszes maradványainak eltávolítására kerül sor a kávéfőző belső részéből. A kávékifolyó alá tegyen egy legalább 1 l-es edényt.

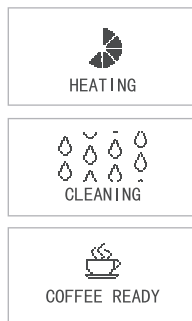


A vízkömentesítés és tisztítás második fázisának befejezése után a kávéfőző melegedni kezd.



Miután a kávéfőző felmelegedett, elindul a vízkömentesítés és tisztítás harmadik fázisa.

Amint a kijelzőn megjelenik a «READY» felirat, a vízkömentesítő folyamat véget ért. Folytathatja a kávéfőzést.



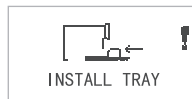
A használtkávétartály és a csepptálca tisztítása

- A használtkávétartály és a csepptálca tisztításakor ne használjon alkohobázisú, vegyi vagy abrazív hatású tisztítószert.
- A csepptálca és a használtkávétartály nem mosható mosogatógépbén.
- A használtkávétartály és a csepptálca tisztításakor a rászáradt és leülepedett szennyeződések eltávolítására ne használjon fémeszközöket, nehogy megkarcolódjanak.
- Ha kávéfőzője figyelmezteti a használtkávétartály tisztításának szükségességére, haladéktalanul ürítse ki a tartályt. Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását.

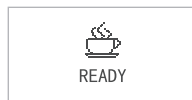
Amikor a tartályban 15 főzésnyi használt kávé gyűlik össze, automatikusan megjelenik a kijelzőn az «EMPTY GROUNDS» felirat. A használtkávétartályt haladéktalanul ki kell üríteni.



Ha a kijelzőn megjelenik a «INSTALL TRAY» felirat, tegye vissza a kiürített használtkávétartályt a csepptálcába, és tegye vissza a kávéfőzőbe.



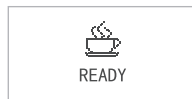
Miután a csepptálcát visszatette a kávéfőzőbe, a kijelzőn megjelenik a «READY» felirat. Most folytatni lehet a kávéfőző használatát.



Ha a csepptálca megtelik, a kijelzőn automatikusan megjelenik a «EMPTY TRAY» felirat. Vegye ki ekkor a csepptálcát a kávéfőzőből, és óvatosan ürítse ki.



A teljesen kiürített csepptálcát tegye vissza a kávéfőzőbe; a kijelzőn megjelenik a «READY» felirat. Most folytatni lehet a kávéfőző használatát.

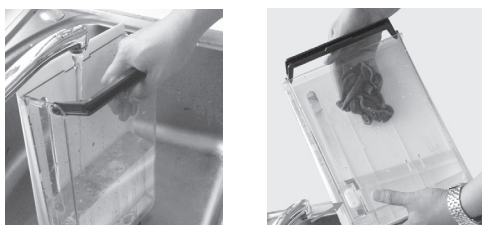


- Amikor a cseppfalcát a használtkávétartállyal együtt kivesszi, ajánlatos mindkettőt egyszerre kitisztítani.
- A cseppfalcát minden tisztításakor törölje meg egy száraz ronggyal a két fémérintkezőt a tálca hátsó felén.



A víztartály tisztítása

- Minden alkalommal, mielőtt feltölti vízzel, öblítse le folyó víz alatt a víztartályt.
- Egyszer egy hónapban érdemes a víztartályt alaposan kitisztítani egy nedves ronggyal és enyhe mosogatószerrel.
- Mivel a víztartály olyan anyagból készült, ami alkalmas az élelmiszerrel való érintkezésre, ugyanakkor környezetkímélő, könnyen megkarcolódhat vagy megrepedhet. Ezért bányon óvatosan a tartállyal, és soha ne ejtse a földre. Ha a tartály megsérül, forduljon a gyártó szakszervizéhez.



A szemeskávétartály tisztítása

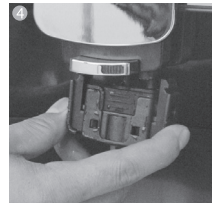
- A szemeskávétartályt soha ne tisztítsa vízzel. Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását.
 - A szennyeződések szemeskávétartályból történő eltávolítására csak száraz rongyot vagy papírtörülőt használjon.
 - Mivel a szemeskávétartály olyan anyagból készült, ami alkalmas az élelmiszerrel való érintkezésre, ugyanakkor környezetkímélő, könnyen megkarcolódhat vagy megrepedhet. A tisztításnál fokozott óvatossággal járjon el.
- Ha a tartály megsérül, forduljon a gyártó szakszervizéhez.



A tejhabosító szétszedése és tisztítása

Annak érdekében, hogy lehető legfinomabb tejhabot kapjunk, a tejhabosítót minden nap meg kell tisztítani.

- 1) A tejhabosítót az oldalainál nyomja össze, és óvatosan vegye ki.
- 2) Szedje szét a habosítót alkatrészeire.
- 3) Mossa le ezeket a részeket folyó víz alatt.
- 4) A tejhabosítót ismét rakja össze, és tegye vissza a kávéfőzőbe. A tejhabosító tisztítása véget ért.



A kávéfőző tisztítása











- A kávéfőző belső részeinek tisztítása előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az elektromos hálózathoz. A készüléket soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye fenyeget.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a kávéfőző belsejében nem rakódott-e le túl sok őrölt kávé. A lerakódások eltávolításához használja a kis kefést.
- A kávéfőző kezelőpaneljének tisztításához csak száraz és puha törlőrongyot használjon. A kezelőpanel üvegből készült, ezért a közelében óvatosan járjon el; az üveg megsérülése esetén áramütés veszélye fenyeget.
- A tisztításhoz csak száraz és puha törlőrongyot használjon. A kávélerakódások tisztításához soha ne használjon kemény és éles tárgyakat, melyek megkarcolhatnák a kávéfőző felületét.



7. RÉSZ: HIBAJELENTÉSEK ÉS A HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

Hibajelentések

- Ez a fejezet a kijelzőn megjelenő figyelmeztető jelzéseket és a hibák megoldását írja le.

Jelentés a kijelzőn	Megoldás	
Ha a csepptálca megtelt, az italkészítés nem lehetséges.	Vegye ki a csepptálcát, öntse ki belőle a vizet, és tegye vissza a kávéfőzőbe.	 EMPTY TRAY
Ha a használtkávé-tartály megtelt, az italkészítés nem lehetséges.	Vegye ki a használtkávé-tartályt, ürítse ki, és tegye vissza a kávéfőzőbe.	 EMPTY GROUNDS
Ha a víztartály üres, az italkészítés nem lehetséges.	A víztartályba öntsön vizet.	 FILL WATER TANK
Ha a szemeskávé-tartály üres, az italkészítés nem lehetséges.	A szemeskávé-tartályt töltsé fel szemeskávével és nyomja meg a forgatható gombot.	 FILL BEANS
Az őrltkávé-tartályban nincs elég őrlt kávé.	A következő őrlt kávéból készítendő ital készítésekor az őrltkávé-tartályba tegyen egy teli mérőkanál őrlt kávé.	 FILL POWDER
A csepptálca nem megfelelően van behelyezve; a kávéfőző egyik funkciója sem működik.	Tegye be a csepptálcát megfelelő módon a kávéfőzőbe.	 INSTALL TRAY
A kávéfőző belsejében nincs elég víz; a kávéfőző egyik funkciója sem működik.	A forgatható gomb megnyomásával töltsé meg a kávéfőző belsejét vízzel.	 UNIT EMPTY
A kávéfőző hőmérséklete túl magas, a készüléket nem lehet tovább használni.	Kapcsolja ki a készüléket és hagyja kb. 1 órán át hűlni.	 TEMPERATURE HIGH
A kávéfőző hőmérséklete túl alacsony, a készüléket nem lehet tovább használni.	Növelje a környezet hőmérsékletét 10 °C fölé.	 TEMPERATURE LOW
A kávéfőző nem működik megfelelően, nem lehet használni.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a kávéfőzőt, majd kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki a hálózati csatlakozót és vegye fel a kapcsolatot a gyártó szakszervizével. 	 ERROR 1

Hibaelhárítás

- Ez a fejezet bemutatja azokat a hibaelhárításokat, amelyeket a felhasználó maga is el tud végezni.
- Ha azonban a probléma továbbra is fennáll vagy nem megoldható, vegye fel a kapcsolatot a gyártó szakszervizével.

Hiba	Ok	Megoldás
A kávé hőmérséklete túl alacsony.	A kávécsészét nem melegítette elő.	A kávé készítése előtt melegítse elő a csészéket forró vízzel.
	Ha hosszabb szünet után készít kávé, a gőzölőegység és a kávéfőző belső részei kihűltek.	Rendszeresen használja a kávéfőzőt.
A kávé csak csöpög a gőzölőegységből.	Az őrlött kávé túl finom, vagy túl finomra őrlötte.	Állítsa durvábbra az őrlés fokát, vagy használjon megfelelőbb őrlött kávé eszpresszó készítéséhez.
	A gőzölőegység szűrője eltömődött.	Indítsa el a gőzölőegység tisztítóprogramját.
Az ital nem eléggé kávéízű.	Nem megfelelő szemeskávé-típust választott.	Használjon megfelelő szemeskávét az eszpresszó készítéséhez.
A daráló túl hangos.	A darálóba idegen tárgy került.	Készítsen új kávé, ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a gyártó szakszervizével.
A tejhabosító nem készít tejhabot.	A tejhabosító eldugult.	Tisztítsa ki a tejhabosítót.
A tejhabosítóból fröcsköl a tej.	A tejhabosítót nem jól állította össze.	Rakja össze újra a tejhabosítót.
A kijelzőn «EMPTY TRAY» felirat jelent meg.	A csepptálca végén levő fém érintkezők piszkosak vagy nedvesek.	Törölje szárazra a fém érintkezőket.
A kijelzőn «INSTALL TRAY» felirat jelent meg.	A kávéfőző alsó részében őrlött kávé van.	Távolítsa el az őrlött kávé a kávéfőző alsó részéből.
A kijelzőn folyamatosan «FILL WATER TANK» felirat látszik, de a víztartály tele van.	A víztartály kifolyónyílása szennyeződött.	Tisztítsa meg a víztartályt.
A kijelzőn folyamatosan «FILL BEANS» felirat látszik, de a szemeskávé-tartály tele van.	A szemeskávé-tartály túl zsíros és a kávészemek összeragadnak.	Tisztítsa meg a szemeskávé-tartályt.
A kijelzőn «Errors 1 – 7» felirat jelenik meg.	A kávéfőző nem működik megfelelően, nem lehet használni.	Kapcsolja ki a kávéfőzőt és vegye fel a kapcsolatot a gyártó szakszervizével.

A készülék szállítása

- A kávéfőző csomagolóanyagát gondosan őrizze meg esetleges későbbi felhasználás, pl. a készülék szállítása céljából.
- Szállítás előtt ellenőrizze, hogy az összes vizet kiengedte-e a kávéfőzőből. Ezzel megakadályozza a kávéfőző esetleges meghibásodását.
- Távolítsa el a vizet a kávéfőző belső részeiből és az egész készüléket kívülről és belülről törölje szárazra.
- Ha a kávéfőző belső részeiből eltávolítja a vizet, a következő bekapcsoláskor az egész rendszer az első használat előtti állapotba áll vissza (ld. 9. oldal, az első használat).
- Amikor a kávéfőző belső részeiből eltávolítja a vizet, a kifolyónyílásból forró gőz szökhet ki. Ezért legyen különösen óvatos, forrázás veszélye fenyeget.

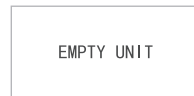
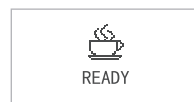


Győződjön meg róla, hogy a kávéfőző kijelzőjén a «READY» felirat világít.

Vegye ki a víztartályt; a kijelzőn megjelenik a «FILL WATER TANK» felirat.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a tisztítás gombot a készüléken, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az «EMPTY UNIT» felirat. A kávéfőző automatikusan elkezd a víz kieresztését a belső részeiből; a kifolyónyílásból víz folyik.

- A belső részek kiürítése után a kávéfőző automatikusan kikapcsol. A kávéfőző kikapcsolása után vegye ki a csepptálcát és öntse ki belőle a vizet.



8. RÉSZ: MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség / frekvencia	220 V ~ / 50 HZ
Melegítési teljesítmény	1400 W
Őrlési teljesítmény	20 W
A szivattyú nyomása	19 bar
A víztartály kapacitása	1,8 l
A szemeskávétartály kapacitása	250 g
A használtkávétartály kapacitása	15 adag
A gőzöldegység kapacitása	7 – 14 g
A kávékifolyó állítható magassága	80 - 140 mm
A hálózati kábel hossza	1,2 m
Nettó tömeg	13 kg
Méretek (h x sz x m)	450 mm × 302 mm × 370 mm

MEGJEGYZÉS:

A fentebbi adatok változhatnak.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ
A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jelzés a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható háztartási hulladék közé. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára a Európai Unióban

Elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítésével kapcsolatban kérjen tájékoztatást eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés Európai Unión kívüli országban

Ez a jelzés az Európai Unióban érvényes. Ha meg akarja semmisíteni a terméket, a megfelelő megsemmisítésre vonatkozó információkat kérje a helyi hivataloktól vagy az eladójától.



Ez a termék összhangban van az EU elektromágneses kompatibilitásról és árambiztonságról szóló irányelveivel.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Szanowny kliencie,
dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki PHILCO. Aby urządzenie to służyło Ci jak najlepiej, prosimy o przeczytanie wszystkich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: WSTĘP	3
• Istotne wskazówki bezpieczeństwa	3
• Ważne wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z wszystkich urządzeń elektrycznych.....	4
• Używanie zgodnie z przeznaczeniem	4
CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA.....	5
• Opis ekspresu do kawy	5
• Opis obsługi ekspresu do kawy	6
CZĘŚĆ 3: PIERWSZE UŻYCIĘ.....	7
• Test i ustawienia twardości wody.....	7
• Napełnienie pojemnika na ziarnka kawy	7
• Napełnienie zbiornika na wodę	7
• Włożenie filtra wody	8
• Sterowanie grubością mielenia	8
• Pierwsze użycie	9
• Włączenie urządzenia	9
• Wyłączenie urządzenia	10
CZĘŚĆ 4: OBSŁUGA	11
• Prezentacja urządzenia	11
• Przygotowanie kawy przez wciśnięcie ikony dotykowej	11
• Szybkie ustawienie parametrów przygotowywanych napojów.....	12
• Ustawienie parametrów wyjściowych przygotowywanych napojów	13
• Menu kawy i ciepłych napojów	14
• Przygotowanie napojów	15
CZĘŚĆ 5: USTAWIENIA URZĄDZENIA.....	21
• Ustawienia napojów.....	21
• Filtr wody.....	25
• Zmiana ustawień twardości wody.....	26
• Ustawienie trybu oszczędnego ECO.....	26
• Automatyczne wyłączenie	27
• Informacje.....	28
• Język.....	29
• Reset - Ustawienia fabryczne	29
• Opuszczenie menu ustawień programów	29

CZĘŚĆ 6: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA.....	30
• Czyszczenie ekspresu do kawy przed użyciem.....	30
• Czyszczenie jednostki zaparzającej.....	30
• Odkamienianie ekspresu do kawy.....	31
• Czyszczenie pojemnika na zużytą kawę i ociekacza.....	33
• Czyszczenie zbiornika na wodę.....	34
• Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą.....	34
• Rozłożenie i czyszczenie miksera na mleko.....	35
• Czyszczenie ekspresu do kawy.....	35
CZĘŚĆ 7: KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	36
• Komunikaty o błędach.....	36
• Rozwiązywanie problemów.....	37
• Transport urządzenia.....	38
CZĘŚĆ 8: DANE TECHNICZNE.....	39

CZĘŚĆ 1: WPROWADZENIE

Istotne wskazówki bezpieczeństwa

- To urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (włącznie z dziećmi) o obniżonych zdolnościach fizycznych, psychicznych lub umysłowych, ani dla osób o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile nie jest nad nimi sprawowany specjalistyczny nadzór lub jeśli instrukcja zastrzega użycie urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, muszą być pod nadzorem.
- Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je na przyszłość.
- Przed pierwszym uruchomieniem usuwamy z ekspresu wszystkie etykiety reklamowe i nalepki oraz elementy opakowania.
- Podczas korzystania z ekspresu nie stawiać urządzenia na skraju blatu kuchennego lub stołu. Zawsze korzystać z ekspresu na suchej i równej powierzchni.
- Nie należy stawiać ekspresu na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu oraz w miejscach, gdzie mógłby dotykać gorącego piecyka.
- Nie korzystaj z ekspresu na metalowym podłożu podkładce, na przykład w zlewie.
- Przed podłączeniem ekspresu do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj, że jest kompletnie i prawidłowo zmontowany.
- UWAGA: Nie korzystaj z urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie korzystaj z innych akcesoriów niż przeznaczone do użycia z tym urządzeniem.
- Do pojemnika na wodę wlewaj tylko czystą zimną wodę. Nie używaj żadnych innych płynów.
- Nie włączaj ekspresu, jeśli w pojemniku nie ma wody.
- Nie pozostawiaj włączonego ekspresu bez nadzoru.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub przemieszczeniem ekspresu do kawy, wyłącz go i pozostaw do wychłodzenia.
- Na górną pokrywę ekspresu nie kładź żadnych przedmiotów.
- To urządzenie produkuje gorącą wodę i może podczas działania wydzielać parę wodną. Uważaj, aby nie pochłapać się gorącą wodą ani nie oparzyć gorącą parą.
- Wyłącz ekspres i odłącz kabel zasilający z gniazdka zawsze, kiedy ma zostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, składaniem lub przed magazynowaniem.
- Utrzymuj urządzenie i jego akcesoria w czystości. Przestrzegaj zaleceń dotyczących czyszczenia, zawartych w niniejszej instrukcji.
- Nie włączaj młynka do kawy, jeśli wieczko nie jest prawidłowo przymocowane. Podczas mielenia kawy zachowaj szczególną ostrożność i trzymaj palce, ręce, włosy, ubrania i inne przedmioty w wystarczającej odległości od młynka.

Ważne wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z wszystkich urządzeń elektrycznych

- Przed użyciem rozwiń kabel zasilania.
- Kabla zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia nie zanurzać w wodzie ani innej cieczy, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym. Kabla zasilającego nie zginąć na ostrej krawędzi blatu ani nie dopuścić, aby dotykał gorących przedmiotów ani aby tworzyły się na nim supty.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone. Nie używaj go w poruszającym się pojeździe ani na statku. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Zaleca się regularne kontrolowanie urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli kabel zasilający, jego wtyczka lub samo urządzenie jest uszkodzone. W razie uszkodzenia natychmiast przestań używać urządzenia i oddaj je do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub wymiany uszkodzonych części, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom.
- Jakakolwiek konserwacja z wyjątkiem czyszczenia może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- W celu podwyższenia bezpieczeństwa podczas używania urządzeń elektrycznych zaleca się instalację ochronnika przepięciowego (wyłącznika prądu).
- Ochronnik przepięciowy o wydajności nie przekraczającej 30 mA prądu stałego powinien być zainstalowany do obwodu elektrycznego, w którym podłączone jest urządzenie. Skontaktuj się ze specjalistą elektrykiem.

Używanie zgodnie z przeznaczeniem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może być przyczyną obrażeń lub uszkodzenia urządzenia. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane przez nieprzestrzeganie tych instrukcji.

Urządzenie to jest przeznaczone do przygotowania kawy i innych gorących napojów.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do użytku w:

- pomieszczeniach używanych jako kuchnia przez pracowników w sklepach, w urzędach i innych miejscach pracy
- agroturystyce
- w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania
- wynajmowanych pokojach

Jakiegolwiek inne użycie uważane jest za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane przez niewłaściwe wykorzystanie urządzenia.

UWAGA:

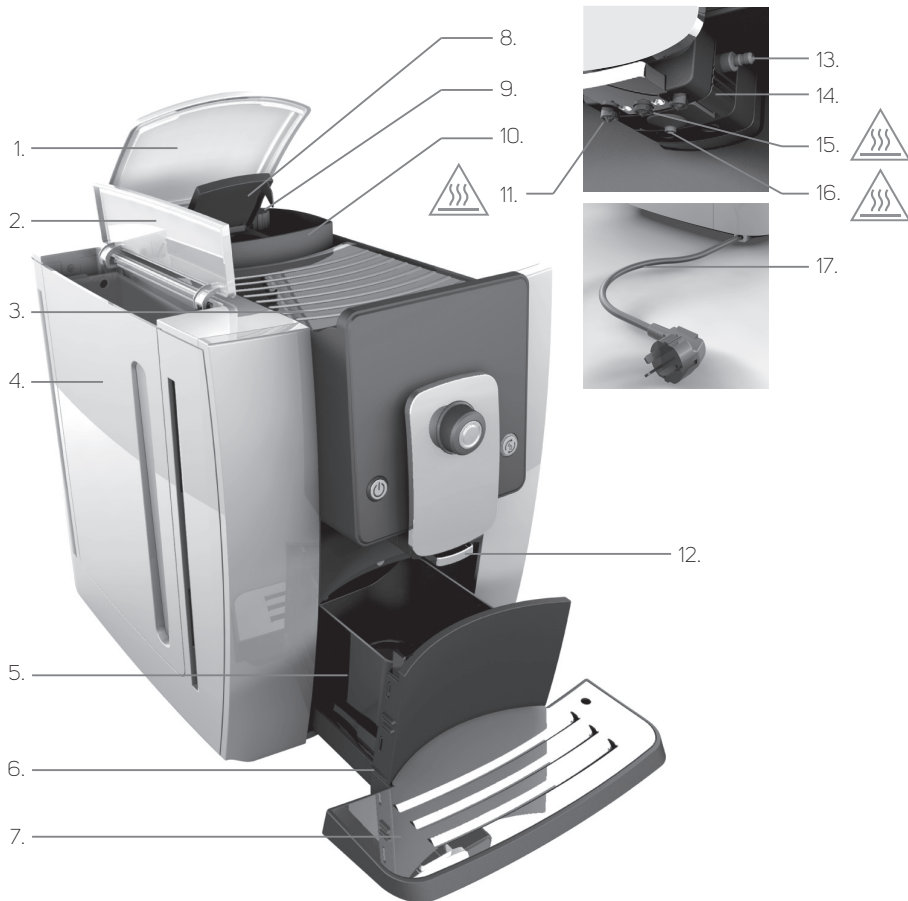
Zachowaj tę instrukcję do wglądu. W razie przekazania urządzenia innym osobom należy przekazać im także tę instrukcję obsługi.



OSTRZEŻENIE: GORĄCA POWIERZCHNIA!

CZĘŚĆ 2: OPIS URZĄDZENIA

Opis ekspresu do kawy



1. Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
2. Wieczko zbiornika na wodę
3. Miejsce na puste filiżanki
4. Zbiornik na wodę
5. Pojemnik na fusy
6. Ociekacz
7. Kratka ociekacza
8. Pokrywa pojemnika na mieloną kawę
9. Sterowanie grubością mielenia

10. Pojemnik na kawę ziarnistą
11. Podajnik kawy
12. Rączka
13. Wążek na mleko
14. Spieniacz do mleka
15. Podajnik gorącej wody
16. Podajnik mleka i piany mlecznej
17. Przewód zasilający

Opis obsługi ekspresu do kawy



- | | |
|---|--|
| 1. Ikona espresso | 6. Ikona cappuccino |
| 2. Ikona long coffee (lungo, duża kawa) | 7. Ikona coffee latte (kawa latte) |
| 3. Ikona hot water (gorąca woda) | 8. Ikona hot milk/cream (gorące mleko/piana mleczna) |
| 4. Główny wyłącznik | 9. Przycisk czyszczenia |
| 5. Wyświetlacz | 10. Pokrętko |

CZĘŚĆ 3: PIERWSZE UŻYCIE

Test twardości wody

Im twardsza woda, tym częściej trzeba usuwać kamień z ekspresu.

Twarda woda także w zasadniczy sposób wpływa na końcowy smak przygotowywanej kawy.

Przed pierwszym użyciem ekspresu wykonaj test twardości wody, aby maksymalnie ochronić nowe urządzenie i przedłużyć jego żywotność.

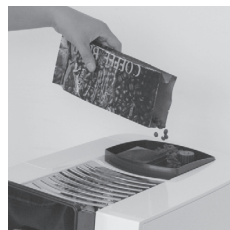
Test można zakupić w aptece lub innych sklepach specjalistycznych.

W razie zmiany źródła wody należy przeprowadzić test twardości wody ponownie.

Dalsze instrukcje co do ustawień twardości wody na podstawie wyniku testu opisane są w rozdziale Zmiana ustawień twardości wody na str. 26.

Napełnienie pojemnika na ziarenka kawy

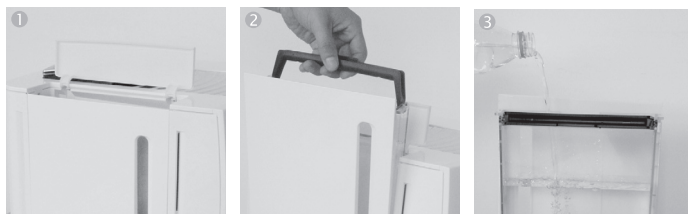
- Do pojemnika na ziarenka kawy nigdy nie wkładaj specjalnie opracowanych ziaren (np. cukrem, kakaem).
- Do pojemnika na kawę ziarnistą wsypuj wyłącznie prażone ziarenka kawy, nigdy nie wkładaj innych surowców, takich jak ryż, soja, ziarna kaka, orzechy, cukier i przyprawy.
- Do pojemnika na kawę ziarnistą nigdy nie wkładaj twardych przedmiotów, które mogłyby bezpowrotnie uszkodzić młynek.
- Pokrywka pojemnika na kawę ziarnistą jest szczelna i zachowuje aromat ziarenek kawy. Zawsze więc zostawiaj pokrywkę szczelnie zamkniętą.
- Maksymalna pojemność pojemnika na kawę ziarnistą wynosi 250 g.



- 1) Zdejmij pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.
- 2) Wsyp kawę ziarnistą do pojemnika.
- 3) Załóż z powrotem pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.

Napełnienie pojemnika na wodę

- Do zbiornika na wodę wlewaj tylko pitną wodę w temperaturze pokojowej. Nigdy nie napełniaj zbiornika żadną inną cieczą (np. ciepłą wodą, gorącą wodą, mlekiem). Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu ekspresu do kawy. Aby zagwarantować właściwy smak kawy, zaleca się używać wody o temperaturze około 25 °C. Niska temperatura wody negatywnie wpłynie na końcowy smak przygotowywanej kawy.
- Aby przygotowywać zdrową i smaczną kawę należy codziennie zmieniać wodę w zbiorniku.
- Nigdy nie napełniać zbiornika na wodę nad kreseczkę MAX.



- 1) Otwórz wieczko zbiornika na wodę.
- 2) Wyjmij zbiornik na wodę.
- 3) Napełnij zbiornik na wodę pitną wodą o temperaturze pokojowej; włóż zbiornik z powrotem do ekspresu.
- 4) Zamknij wieczko zbiornika na wodę.

Włożenie filtra wody

Jeśli w twoim miejscu zamieszkania twardość wody przekracza 10°dH, zaleca się stosowanie filtra wody. Filtry takie można zakupić w sklepach specjalistycznych AGD lub bezpośrednio od producenta. Szczegółowe informacje o instalacji, czyszczeniu i wymianie filtra wody opisane są w rozdziale Filtr wody na str. 25.



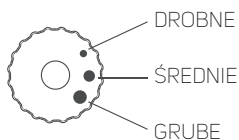
Sterowanie grubością mielenia

- Grubość mielenia ziaren kawy ustaw w zależności od rodzaju używanej kawy ziarnistej.
- Sterowanie grubością mielenia wykonuj wyłącznie podczas pracy młynka; unikniesz tak jego uszkodzenia.
- W przypadku ciemnych ziaren kawy zaleca się ustawienie grubego trybu.
- W przypadku jasnych ziaren kawy zaleca się ustawienie drobnego trybu.
- Jeśli kawa podczas przygotowania wycieka powoli (lub nie wycieka wcale), ustaw grubszy tryb mielenia.
- Jeśli kawa wycieka zbyt szybko i kolor piany jest zbyt jasny, ustaw drobniejszy tryb mielenia.



UWAGA:

Ustawienie grubości mielenia przejawia się najwcześniej po przygotowaniu 2 filiżanek kawy.

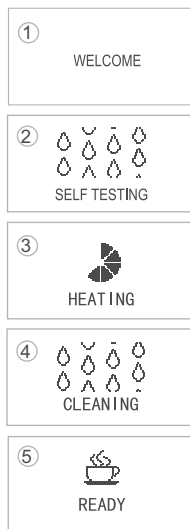


Pierwsze użycie

- Ponieważ ekspres był fabrycznie testowany, może w nim zostać mała ilość mielonej kawy. Samo urządzenie jest jednak całkowicie nowe.
- Podczas pierwszego użycia dojdzie do włączenia automatycznego testu czyszczenia, który pomoże osiągnąć optymalne warunki użytkowania. Tego procesu nie można pominąć.
- Podczas czyszczenia z podajnika kawy może wydobywać się gorąca woda. Unikaj kontaktu z gorącą wodą – grozi poparzeniem.

Upewnij się, że ekspres jest podłączony do gniazdka; następnie włącz główny włącznik.

- 1) Witamy.
- 2) Automatyczny test ekspresu do kawy.
- 3) Ekspres zacznie się ogrzewać. System ogrzewania automatycznie zatrzyma się po osiągnięciu właściwej temperatury do przygotowania kawy i pary.
- 4) Po ogrzaniu ekspres automatycznie wyczyści jednostkę zaparzającą i oba podajniki kawy i gorącej wody (proces automatycznego czyszczenia zapewnia najlepszą świeżość przygotowanej kawy).
- 5) Po zakończeniu procesu czyszczenia ekspres jest gotowy do użycia.

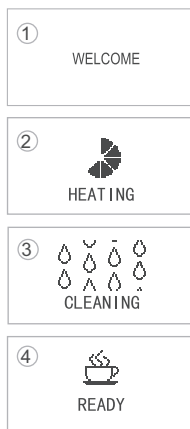


Włączanie urządzenia

- Podczas każdego włączenia ekspresu dojdzie do automatycznego zagrzenia i czyszczenia urządzenia. Tego procesu nie da się przerwać. Ekspres można użyć dopiero po pełnym zakończeniu tych procesów.
- Podczas procesu czyszczenia z podajnika kawy może wydobywać się gorąca woda. Unikaj kontaktu z gorącą wodą – grozi poparzeniem.

Upewnij się, że ekspres jest podłączony do gniazdka; następnie włącz główny włącznik.

- 1) Witamy.
- 2) Ekspres zacznie się ogrzewać. System ogrzewania automatycznie zatrzyma się po osiągnięciu właściwej temperatury do przygotowania kawy i pary.
- 3) Po ogrzaniu ekspres automatycznie wyczyści jednostkę zaparzającą i podajniki kawy i gorącej wody (proces automatycznego czyszczenia zapewnia najlepszą świeżość przygotowanej kawy).
- 4) Ekspres do kawy jest teraz gotowy do użytku. Można rozpocząć przygotowanie kawy.

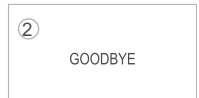


Wyłączenie urządzenia

- Podczas każdego wyłączenia ekspresu dojdzie do automatycznego czyszczenia urządzenia. Tego procesu nie da się przerwać. Proces ten służy do wyczyszczenia obiegów wewnętrznych ekspresu i usunięcia resztek mielonej kawy.
- Podczas procesu czyszczenia z podajnika kawy może wydobywać się gorąca woda. Unikaj kontaktu z gorącą wodą – grozi poparzeniem.

Wciśnij główny wyłącznik

- 1) Czyszczenie ekspresu do kawy
- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis «GOODBYE», proces czyszczenia został pomyślnie zakończony i ekspres automatycznie się wyłączy.



CZĘŚĆ 4: OBSŁUGA

Prezentacja urządzenia

Przy pomocy tego ekspresu do kawy przygotujesz filiżankę wyśmienitej kawy przez wciśnięcie jednego przycisku. Ponadto możesz wybrać preferowaną moc kawy, jej pojemność, ilość mleka i piany mlecznej oraz temperaturę i pojemność gorącej wody.

- Przygotowanie kawy przez wciśnięcie ikony dotykowej.
- Szybkie ustawienie parametrów przygotowywanych napojów
- Ustawienie parametrów wyjściowych przygotowywanych napojów

UWAGA:

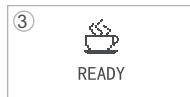
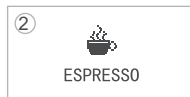
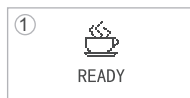
Przez wciśnięcie pokrętła można zatrzymać przygotowanie napoju.

Przygotowanie kawy przez wciśnięcie ikony dotykowej

Jeśli na wyświetlaczu świeci napis «READY», można przygotować wybrany napój poprzez wciśnięcie jednej z ikon dotykowych.

W następującym przykładzie pokażemy, jak przy pomocy ikon dotykowych przygotować kawę espresso.

- 1) Wciśnij ikonę espresso.
- 2) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się ikona pokazana na obrazku, wciśnij pokrętło. Bez dalszej interakcji z użytkownikiem dojdzie do przygotowania kawy espresso z wyjściowymi parametrami.
- 3) Jeśli w ciągu 10 sekund od wciśnięcia ikony napoju nie dojdzie do dalszej interakcji ze strony użytkownika, na wyświetlaczu pojawi się napis «READY» i ekspres przetęczy się z powrotem na menu główne.






Szybkie ustawienie parametrów przygotowywanych napojów

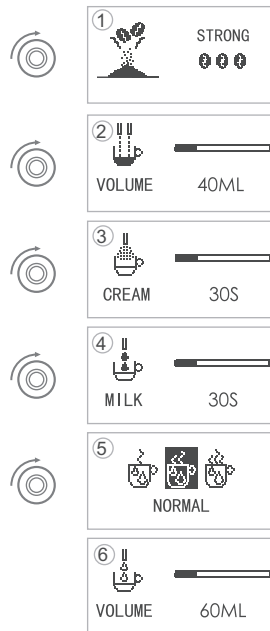
Podczas przygotowywania kawy można szybko ustawić 8 poniższych parametrów:

- Ilość mielonej kawy do przygotowania napoju.
- Objętość przygotowywanej kawy.
- Czas pienienia mleka przy przygotowywaniu cappuccino.
- Czas pienienia mleka przy przygotowywaniu latte.
- Temperatura przygotowywanej gorącej wody.
- Objętość przygotowywanej gorącej wody.
- Czas ogrzewania mleka przy przygotowywaniu gorącego mleka.
- Czas ogrzewania mleka przy przygotowywaniu piany mlecznej.

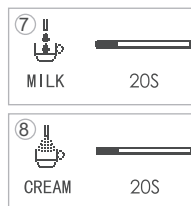
Ustawienie mocy lub objętości przygotowywanej kawy można ustawić przeprowadzić jednorazowo przed lub podczas przygotowywania napoju. Ustawienie to nie zostanie zapisane.

Informacje o zmianie parametrów wyjściowych znajdują się w rozdziale Ustawienia napojów.

- 1) Podczas mielenia kawy można przy pomocy pokrętki wybrać ilość kawy użytej do przygotowania napoju – a przez to jego moc. Przez przekręcenie w lewo moc kawy zostanie zmniejszona na wartość MILD , przez przekręcenie w prawo moc kawy zostanie zwiększona na wartość STRONG . Wyjściowa moc kawy ustawiona jest na średnią wartość NORMAL .
- 2) Podczas przygotowania espresso, cappuccino, long coffe (lungo) oraz cafe latte można przy pomocy pokrętki ustawić ilość przygotowanej kawy. Jeśli objętość wyjściowa jest ustawiona na 40 ml, to przez przekręcenie pokrętki o 2 stopnie w lewo objętość zmniejszy się na 35 ml, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo zwiększy ją na 45 ml.
- 3) Podczas przygotowania cappuccino można podczas pienienia mleka przy pomocy pokrętki ustawić czas tego pienienia. Jeśli czas wyjściowy ustawiony jest na 20 sekund, to przez przekręcenie o 2 stopnie w lewo skróci czas przygotowania piany mlecznej na 19 sekund, podczas gdy przez przekręcenie o 2 stopnie w prawo przedłuży go do 21 sekund.
- 4) Podczas przygotowania cafe latte można podczas ogrzewania mleka przy pomocy pokrętki ustawić czas ogrzewania. Jeśli czas wyjściowy ustawiony jest na 20 sekund, to przekręcenie o 2 stopnie w lewo skróci czas przygotowania mleka na 19 sekund, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo przedłuży go do 21 sekund.
- 5) Przed przygotowaniem gorącej wody można przy pomocy pokrętki zmienić jej temperaturę. Przekręcając w lewo obniżysz temperaturę na niską wartość LOW, przekręcając w prawo zwiększysz na wysoką wartość HIGH. Temperatura wyjściowa ustawiona jest na średnią wartość NORMAL.
- 6) Podczas przygotowania gorącej wody można przy pomocy pokrętki zmienić jej objętość. Jeśli objętość wyjściowa jest ustawiona na 150 ml, to przez przekręcenie pokrętki o 2 stopnie w lewo objętość zmniejszy się na 145 ml, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo zwiększy ją na 155 ml.



- 7) Podczas przygotowania gorącego mleka można przy pomocy pokrętła ustawić czas jego przygotowania. Jeśli czas wyjściowy ustawiony jest na 20 sekund, to przekręcenie o 2 stopnie w lewo skróci czas przygotowania gorącego mleka na 19 sekund, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo przedłuży go do 21 sekund.
- 8) Podczas przygotowania piany mlecznej można przy pomocy pokrętła ustawić czas jej przygotowania. Jeśli czas wyjściowy ustawiony jest na 20 sekund, to przekręcenie o 2 stopnie w lewo skróci czas przygotowania piany mlecznej na 19 sekund, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo przedłuży go do 21 sekund.



Ustawienie parametrów wyjściowych przygotowywanych napojów

Podczas przygotowania gorącej wody można przy pomocy pokrętła zmienić jej objętość. Jeśli objętość wyjściowa jest ustawiona na 150 ml, to przez przekręcenie pokrętła o 2 stopnie w lewo objętość zmniejszy się na 145 ml, podczas gdy przekręcenie o 2 stopnie w prawo zwiększy ją na 155 ml. W podobny sposób można zmieniać także:

- Ustawienie mocy i objętości espresso.
- Ustawienie mocy i objętości long coffee.
- Ustawienie mocy i objętości espresso do przygotowania cappuccino oraz czasu przygotowania piany mlecznej.
- Ustawienie mocy i ilości espresso do przygotowania cafe latte oraz czasu przygotowania mleka i piany mlecznej.
- Ustawienie temperatury i objętości gorącej wody.
- Ustawienie czasu przygotowania gorącego mleka.
- Ustawienie czasu przygotowania piany mlecznej.

W poniższej tabeli znajduje się zakres parametrów, które można u poszczególnych napojów zmieniać:

Napój	Temperatura	Moc	Objętość
Espresso	Okolo 80 °C	Słaba: ☹	Objętość: 25-120 ml
Long coffee /Duża kawa		Średnia: ☹☹ Mocna: ☹☹☹	
Cappuccino	Okolo 70 °C	Słaba: ☹	Objętość: 25-240 ml Czas przygotowania mleka: 3-120 sekund Czas przygotowania piany mlecznej: 3-120 sekund
Caffee Latte /Kawa latte		Średnia: ☹☹ Mocna: ☹☹☹	
Hot water /Gorąca woda	Niska: okolo 60 °C Średnia: okolo 70 °C Wysoka: okolo 80 °C		Objętość: 25-450 ml
Hot milk /Gorące mleko	Okolo 40 °C		Czas przygotowania mleka: 3-120 sekund
Hot cream /Piana mleczna	Okolo 50 °C		Czas przygotowania piany mlecznej 3-120 sekund

Informacje o zmianie parametrów wyjściowych znajdują się w rozdziale Ustawienia napojów.

Menu kawy i ciepłych napojów

Espresso

Ziarna kawy:	Średnio prażona
Temperatura filiżanek:	55 °C
Moc kawy:	Mocna ☼☼☼
Temperatura ekstrakcji:	93 °C
Objętość kawy:	50 ml



Long coffee /Duża kawa, Lungo

Ziarna kawy:	Średnio prażona
Temperatura filiżanek:	55 °C
Moc kawy:	Średnia ☼☼
Temperatura ekstrakcji:	93 °C
Objętość kawy:	100 ml



Hot water /Gorąca woda

Wysoka temperatura:	Do przygotowania czarnej / zielonej herbaty
Normalna temperatura:	Do bezpośredniego spożycia
Niska temperatura:	Do przygotowania napojów instant lub suszonego mleka.



Cappuccino

Ziarna kawy:	Średnio prażona
Temperatura filiżanek:	55 °C
Moc kawy:	Słaba ☼
Temperatura mleka	10°C
Czas przygotowania mleka:	15 sekund
Objętość kawy:	100 ml



Coffee Latte /Kawa latte

Ziarna kawy:	Średnio prażona
Temperatura filiżanek:	55 °C
Moc kawy:	Słaba ☼
Temperatura mleka	10°C
Czas przygotowania mleka:	15 sekund
Czas przygotowania piany mlecznej:	15 sekund
Objętość kawy:	100 ml



Hot milk (Gorące mleko)

Mleko można podgrzać do optymalnej temperatury do spożycia bez utraty wartości odżywczych.



Przygotowanie napojów

W tym rozdziale dowiesz się, jak przy pomocy ekspresu przygotowywać różne rodzaje kawy, gorącą wodę, gorące mleko i mleczną pianę. Prosimy o przeczytanie poniższych wskazówek pomocnych w przygotowaniu najlepszych ciepłych napojów.

Podczas przygotowania napojów ekspres używa wody o wysokiej temperaturze. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu z gorącą wodą – grozi poparzeniem.

Przed przygotowaniem jakiegokolwiek napoju upewnij się, że na wyświetlaczu świeci napis «READY».

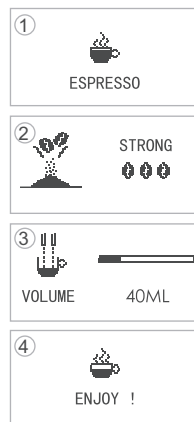
- Nigdy nie używaj mocno prażonych ziaren kawy.
- Ziarna kawy przechowuj w suchym i ciemnym miejscu.
- Używaj tylko pitnej wody o pokojowej temperaturze. Optymalny smak przygotowanej kawy osiąga się korzystając z wody o temperaturze 25 °C.
- Aby przygotowywać zdrową i smaczną kawę należy codziennie zmieniać wodę w zbiorniku.
- Kawę przygotowuj do podgrzanych filiżanek.
- Przy pomocy ręczki ustaw wysokość podajnika kawy; zapobiegiesz tak rozpryskiwaniu kawy.
- Ruchoma wysokość podajnika kawy wynosi: 80 - 140 mm.



ESPRESSO



Zalecana objętość kawy espresso wynosi od 30 do 50 ml. W związku z małą objętością espresso przed przygotowaniem kawy należy podgrzać filiżanki.

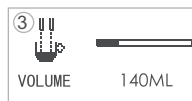
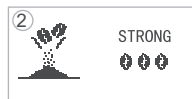
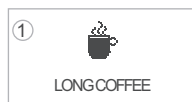
- 1) Wciśnij ikonę espresso.
- 2) Przez wciśnięcie pokrętki włączysz młynek. W tej chwili możesz poprzez przekręcenie tego samego pokrętki zmienić ilość mielonej kawy. Wyjściowa ilość mielonej kawy dla kawy espresso: ☼☼
- 3) Podczas przygotowania kawy można przy pomocy pokrętki zmienić objętość przygotowywanego napoju. Wyjściowa objętość kawy espresso: 50 ml
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, kawa espresso jest gotowa.



LONG COFFEE (LUNGO, DUŻA KAWA)

Smak kawy lungo jest o wiele łagodniejszy niż mocnej kawy espresso.

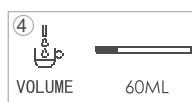
- 1) Wciśnij ikonę long coffee (duża kawa).
- 2) Przez wciśnięcie pokrętła włączysz młynek. W tej chwili możesz poprzez przekręcenie tego samego pokrętła zmienić ilość mielonej kawy. Wyjściowa ilość mielonej kawy dla dużej kawy:  
- 3) Podczas przygotowania kawy można przy pomocy pokrętła zmienić objętość przygotowywanego napoju. Wyjściowa objętość dużej kawy: 150 ml
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, duża kawa jest gotowa.



HOT WATER (GORĄCA WODA)

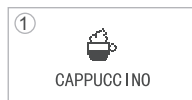
Temperaturę gorącej wody można zmienić w zakresie trzech poziomów: wysokiego, średniego i niskiego.


- 1) Wciśnij ikonę hot water (gorąca woda). Wyjściowy poziom temperatury gorącej wody: średni.
- 2) Jeśli temperatura wody jest ustawiona na średni poziom, można ją podnieść poprzez przekręcenie pokrętła w prawo.
- 3) Jeśli temperatura wody jest ustawiona na średni poziom, można ją obniżyć poprzez przekręcenie pokrętła w lewo.
- 4) Podczas przygotowania gorącej wody można przy pomocy pokrętła zmienić jej objętość. Wyjściowa objętość gorącej wody: 200 ml

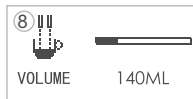
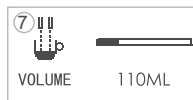
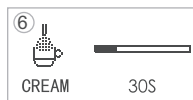
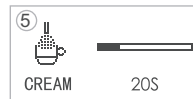


CAPPUCCINO

- Podczas przygotowania kawy cappuccino z podajnika będzie wydostawać się para. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu z parą – grozi poparzeniem.
- Przed przygotowaniem cappuccino lub latte, gorącego mleka i piany mlecznej upewnij się, że do spieniacza zostało przy pomocy wężyka doprowadzone mleko.
- Aby osiągnąć optymalną jakość piany mlecznej, użyj mleka o temperaturze poniżej 10 °C.
- Jeśli ekspres do kawy jest ustawiony na tryb oszczędności energii, aby zrobić pianę, należy aktywować samodzielny ogrzewacz. Tego procesu nie da się ominąć.




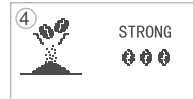
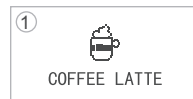
- 1) Wciśnij ikonę cappuccino.
- 2) Jeśli temperatura do wyprodukowania pary nie jest wystarczająco wysoka, dojdzie do aktywacji samodzielnego ogrzewacza.
- 3) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, proces ogrzewania został zakończony.
- 4) Przez wciśnięcie pokrętki włączysz młynek. W tej chwili możesz poprzez przekręcenie tego samego pokrętki zmienić ilość mielonej kawy. Wyjściowa ilość mielonej kawy dla cappuccino: 
- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, rozpocznie się proces przygotowania piany mlecznej.
- 6) Podczas wydawania piany mlecznej można przy pomocy pokrętki ustawić czas jej przygotowania. Wyjściowy czas przygotowania piany mlecznej: 20 s.
- 7) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, rozpocznie się proces przygotowania kawy.
- 8) Podczas przygotowania kawy można przy pomocy pokrętki zmienić jej objętość. Wyjściowa objętość kawy: 100 ml
- 9) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, kawa cappuccino jest gotowa.



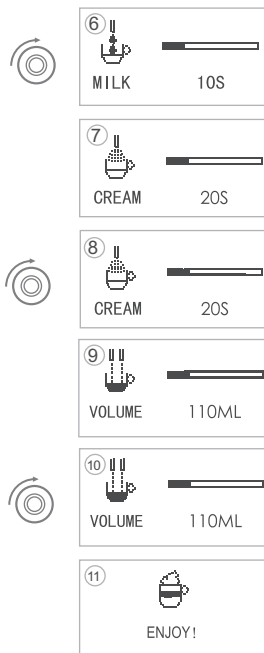
COFFEE LATTE (KAWA LATTE)

- Do przygotowania kawy latte użyj większego kubeczka.
- Podczas przygotowania kawy latte z podajnika będzie wydostawać się para. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu z parą – grozi poparzeniem.
- Przed przygotowaniem kawy cappuccino lub latte, gorącego mleka i piany mlecznej upewnij się, że do spieniacza zostało przy pomocy wężka doprowadzone mleko.

- 1) Wciśnij ikonę coffee latte.
- 2) Jeśli temperatura do wyprodukowania pary nie jest wystarczająco wysoka, dojdzie do aktywacji samodzielnego ogrzewacza.
- 3) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, proces ogrzewania został zakończony.
- 4) Przez wciśnięcie pokrętki włączysz młynek. W tej chwili możesz poprzez przekręcenie tego samego pokrętki zmienić ilość mielonej kawy. Wyjściowa ilość mielonej kawy dla kawy latte: 
- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, rozpocznie się proces przygotowania gorącego mleka.



- 6) Podczas wydawania gorącego mleka można przy pomocy pokrętki ustawić czas jego przygotowania.
Wyjściowy czas przygotowania gorącego mleka: 15 s
- 7) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, rozpocznie się proces przygotowania piany mlecznej.
- 8) Podczas wydawania piany mlecznej można przy pomocy pokrętki ustawić czas jej przygotowania.
Wyjściowy czas przygotowania piany mlecznej: 15 s
- 9) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, rozpocznie się proces przygotowania kawy.
- 10) Podczas przygotowania kawy można przy pomocy pokrętki zmienić jej objętość.
Wyjściowa objętość kawy: 100 ml
- 11) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, kawa latte jest gotowa.



HOT MILK (GORĄCE MLEKO)

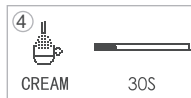
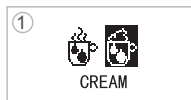
- Podczas przygotowania gorącego mleka z podajnika będzie wydostawać się para. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu z parą – grozi poparzeniem.
- Przed przygotowaniem kawy cappuccino lub latte, gorącego mleka i piany mlecznej upewnij się, że do spieniacza zostało przy pomocy wężyka doprowadzone mleko.

- 1) Wciśnij ikonę milk/cream i przy pomocy pokrętki wybierz funkcję HOT MILK (gorące mleko).
- 2) Potwierdź wybór wciskając pokrętkę. Jeśli temperatura do wyprodukowania pary nie jest wystarczająco wysoka, dojdzie do aktywacji samodzielnego ogrzewacza.
- 3) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, proces ogrzewania mleka został zakończony.
- 4) Podczas wydawania gorącego mleka można przy pomocy pokrętki ustawić czas jego przygotowania.
Wyjściowy czas przygotowania gorącego mleka: 20 s
- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, gorące mleko jest gotowe.



HOT CREAM (PIANA MLECZNA)

- Podczas przygotowania piany mlecznej z podajnika będzie wydostawać się para. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu z parą – grozi poparzeniem.
 - Przed przygotowaniem kawy cappuccino lub latte, gorącego mleka i piany mlecznej upewnij się, że do spieniacza zostało przy pomocy wężyka doprowadzone mleko.
- 1) Wciśnij ikonę milk/cream i przy pomocy pokrętła wybierz funkcję HOT CREAM (piana mleczna).
 - 2) Wciśnij pokrętło, aby włączyć. Jeśli temperatura do wyprodukowania pary nie jest wystarczająco wysoka, dojdzie do aktywacji samodzielnego ogrzewacza.
 - 3) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, proces ogrzewania piany mlecznej został zakończony.
 - 4) Podczas wydawania piany mlecznej można przy pomocy pokrętła ustawić czas jej przygotowania.
Wyjściowy czas przygotowania piany mlecznej: 20 s
 - 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, piana mleczna jest gotowa.

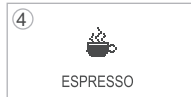
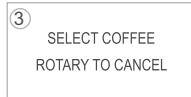
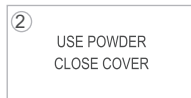
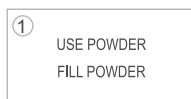


Przygotowanie kawy z kawy mielonej.

Z tej funkcji korzysta się chcąc przygotować kawę z już zmielonej kawy.

- Pojemnik na mieloną kawę jest przeznaczony wyłącznie do mielonej kawy; nigdy nie napełniaj go kawą rozpuszczalną, kakaem lub innymi mieszankami. Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu ekspresu do kawy.
- Do dawkowania kawy mielonej użyj miarki i do pojemnika na mieloną kawę zawsze wkładaj tylko jedną miarkę mielonej kawy. Po użyciu odtóż miarkę z powrotem do torebki z akcesoriami.
- Nie wkładaj kawy mielonej do pojemnika na kawę ziarnistą. Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu ekspresu do kawy.
- Pojemnika na kawę mieloną wodą nie płucz wodą. W przeciwnym wypadku narażasz się na porażenie prądem elektrycznym.
- Używaj kawy wysokiej jakości zmielonej do przygotowania espresso.
- Proces przygotowania napoju z kawy mielonej jest z wyjątkiem mielenia kawy taki sam jak przy przygotowaniu kawy espresso, dużej kawy, cappuccino czy latte.

- 1) Otwórz wieczko zbiornika na wodę.
- 2) Nasyp 1 miarkę zmielonej kawy do pojemnika na kawę mieloną i zamknij wieczko.
- 3) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, wybierz jeden z czterech napojów. Na przykład wciśnij ikonę espresso.
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- 5) Podczas przygotowania kawy można przy pomocy pokrętła zmienić jej objętość. Wyjściowa objętość espresso: 50 ml



- 6) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, kawa espresso jest gotowa.
- 7) Jeśli chcesz po napełnieniu pojemnika na kawę mieloną anulować przygotowanie napoju, najpierw kontynuuj przygotowanie napoju i dopiero potem wciśnij pokrętko, aby anulować proces.



CZĘŚĆ 5: USTAWIENIA URZĄDZENIA















Ustawienia napojów

- Ten rozdział przedstawi ustawienia poszczególnych programów.
 - Jeśli na wyświetlaczu świeci napis «READY», wciśnij pokrętkę, przytrzymaj je przez 2 sekundy i przejdź do menu ustawień programowych. Na wyświetlaczu pojawi się «MAINTENANCE». W tym rozdziale dowiesz się, jak zmienić ustawienia wyjściowe przygotowania napojów. Zmieniać można moc kawy, objętość kawy, temperaturę gorącej wody, objętość gorącej wody, czas przygotowania gorącego mleka i piany mlecznej. Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętkę.
 - Zakres poszczególnych parametrów znajduje się na stronie 14.
 - Parametry ustawione przy pomocy tych instrukcji staną się ustawieniami wyjściowymi dla poszczególnych napojów.
1. Ustawienia espresso
 2. Ustawienia dużej kawy
 3. Ustawienia gorącej wody
 4. Ustawienia cappuccino
 5. Ustawienia latte
 6. Ustawienia gorącego mleka
 7. Ustawienia piany mlecznej

USTAWIENIA ESPRESSO

1. Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętkę.
2. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
3. Wciśnij ikonę espresso i potwierdź wybór wciskając pokrętkę.
4. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętła ustawić ilość świeżo zmielonej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętkę
5. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętła ustawić ilość przygotowywanej kawy.
6. Wciśnięcie pokrętła potwierdzi zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienie kawy espresso jest zakończone.



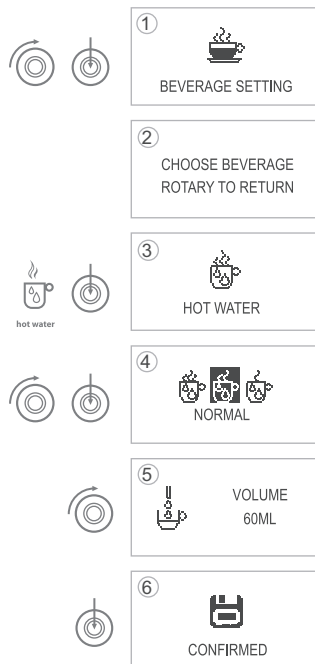
		①  BEVERAGE SETTING
		② CHOOSE BEVERAGE ROTARY TO RETURN
		③  ESPRESSO
		④  STRENGTH 
		⑤  VOLUME 40ML
		⑥  CONFIRMED

USTAWIENIA LONG COFFEE/DUŻEJ KAWY

Instrukcje ustawień dużej kawy są takie same jak dla kawy espresso. Nie trzeba ich dalej opisywać.

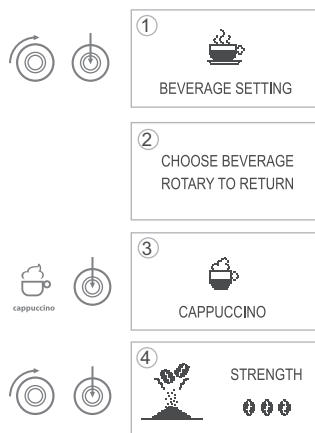
USTAWIENIA HOT WATER/GORAĄCEJ WODY

- Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- Wciśnij ikonę hot water i potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętła ustawić temperaturę gorącej wody. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.
- Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętła ustawić ilość gorącej wody.
- Wciskając pokrętło potwierdź zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienia gorącej wody są zakończone.

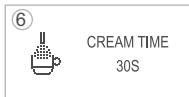
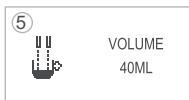


USTAWIENIA CAPPUCCINO

- Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- Wciśnij ikonę cappuccino i potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętła ustawić ilość świeżo zmielonej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.

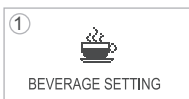


- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić ilość przygotowywanej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.
- 6) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania piany mlecznej.
- 7) Wciskając pokrętło potwierdź zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienia kawy cappuccino są zakończone.

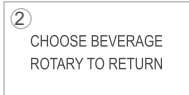


USTAWIENIA COFFEE LATTE/KAWY LATTE

- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- 3) Wciśnij ikonę coffee latte i potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić ilość świeżo zmielonej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.
- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić ilość przygotowywanej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.
- 6) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania gorącego mleka. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.
- 7) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania piany mlecznej.
- 8) Wciskając pokrętło potwierdź zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienia kawy latte są zakończone.

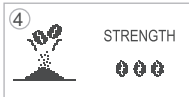


- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- 3) Wciśnij ikonę coffee latte i potwierdź wybór wciskając pokrętło.



- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić ilość świeżo zmielonej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.

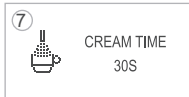
- 5) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić ilość przygotowywanej kawy. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.



- 6) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania gorącego mleka. Zmianę ustawień potwierdź wciskając pokrętło.

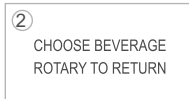


- 7) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania piany mlecznej.



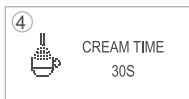
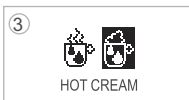
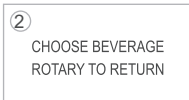
USTAWIENIA HOT MILK/GORĄCEGO MLEKA

- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętkę.
- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- 3) Wciśnij ikonę milk/cream, przekręcając pokrętkę znaczą na wyświetlaczu menu «HOT MILK» i potwierdź wciskając pokrętkę.
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania gorącego mleka.
- 5) Wciśnięcie pokrętki potwierdzi zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienia gorącego mleka są zakończone.



USTAWIENIA HOT CREAM/PIANY MLECZNEJ

- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «BEVERAGE SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętkę.
- 2) Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek (6 ikon dotykowych do przygotowania napojów jednocześnie mruga), ekspres jest gotowy do ustawień napojów.
- 3) Wciśnij ikonę milk/cream, przekręcając pokrętkę znaczą na wyświetlaczu menu «HOT CREAM» i potwierdź wciskając pokrętkę.
- 4) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższy obrazek, można przy pomocy pokrętki ustawić czas przygotowania piany mlecznej.
- 5) Wciśnięcie pokrętki potwierdzi zmiany ustawień. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się przedstawiony obrazek, ustawienia piany mlecznej są zakończone.

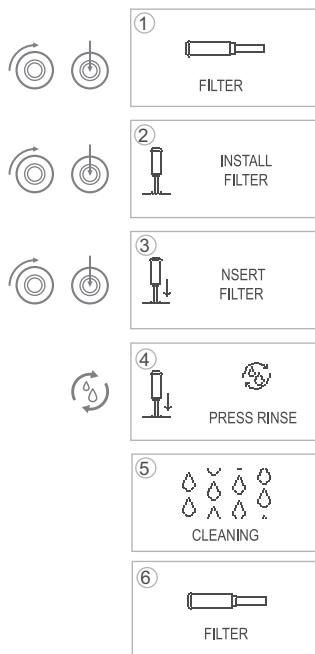


Filtr wody

Ten rozdział przeprowadzi cię przez wymianę i instalację filtra wody. Korzystaj tylko z oryginalnych filtrów wody zakupionych w sklepach specjalistycznych AGD lub bezpośrednio od producenta.

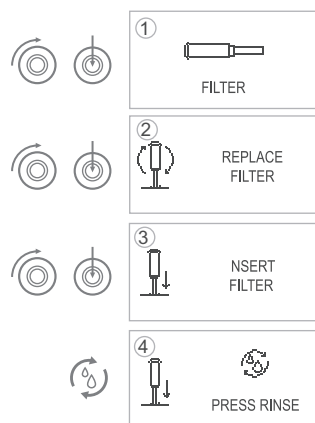
Instalacja filtra wody

- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «FILTER»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Przekręcając pokrętło ustaw na wyświetlaczu wartość «INSTALL FILTER»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 3) Wyjmij filtr wody, ustaw na nim aktualny miesiąc, włóż go z powrotem do zbiornika na wodę i wciśnij pokrętło.
- 4) Po instalacji filtra wodnego wyptucz go wciskając przycisk czyszczenia.
- 5) Do wyptukania filtra wody potrzeba około 500 ml wody.
- 6) Kiedy proces optukiwania będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «FILTER». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)

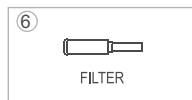


Wymiana filtra wody


- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «FILTER»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Przekręcając pokrętło ustaw na wyświetlaczu wartość «REPLACE FILTER»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 3) Ze zbiornika na wodę wyjmij filtr wody. Na nowym filtrze wody ustaw aktualny miesiąc i włóż go do zbiornika na wodę. Naciśnij pokrętło.
- 4) Po instalacji nowego filtra wodnego wyptucz go wciskając przycisk czyszczenia.








- 5) Do wyptukania filtra wody potrzeba około 500 ml wody.
- 6) Kiedy proces opłukiwania będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «FILTER». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)







Zmiana ustawień twardości wody

Według instrukcji ze strony 7 przeprowadź twardości wody i na podstawie testu ustaw twardość wody na urządzeniu według poniższej tabeli. Wyjściowe ustawienia fabryczne 

Woda	°dH	Ustawienia
Bardzo miękka	< 3,9	
Miękka	3,9 – 7	
Średnio twarda	7,01 – 14	
Twarda	14,1 - 21	
Bardzo twarda	> 21	



- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «WATER HARDNESS»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Ustaw twardość wody na wyświetlaczu przy pomocy pokrętła:
 
 
- 3) Zapisz ustawienia twardości wody poprzez wciśnięcie pokrętła.
- 4) Kiedy proces ustawień twardości wody będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «WATER HARDNESS». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)



Ustawienie trybu oszczędnego ECO

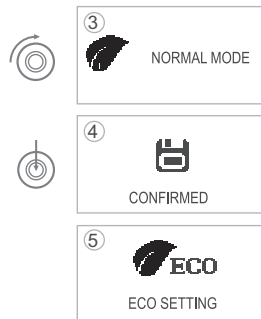
- W trybie oszczędności energii do przygotowania cappuccino, latte, gorącego mleka i piany mlecznej ekspres do kawy potrzebuje 30 sekund na podgrzanie. Podczas przygotowania powyższych napojów w normalnym trybie podgrzewanie nie jest konieczne. Tryb zwykły jest jednak energetycznie bardziej wymagający niż tryb oszczędności energii.
- Fabrycznie ekspres ustawiony jest na tryb zwykły.



- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «ECO SETTING»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Oznacz tryb oszczędności energii «ECO MODE» poprzez przekręcenie pokrętła.

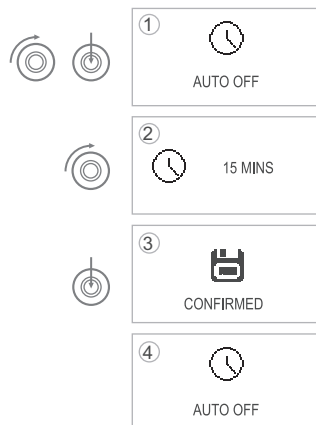


- 3) Ewentualnie poprzez przekręcenie pokrętki oznacz tryb normalny «NORMAL MODE».
- 4) Potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- 5) Kiedy proces ustawień trybu oszczędnego będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «ECO SETTING». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)



Automatyczne wyłączenie

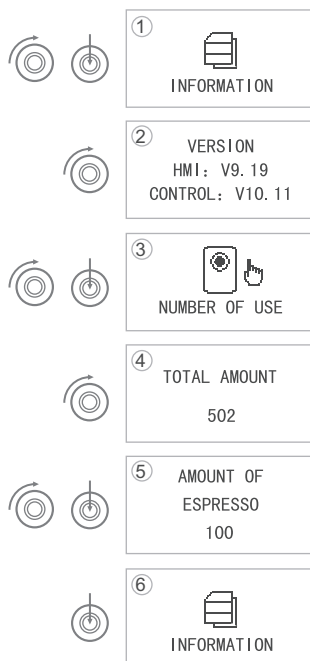
- Ustawiając tryb automatycznego wyłączenia oszczędzasz energię elektryczną.
 - Ustawienia wyjściowe automatycznego wyłączenia ekspresu to 2 godziny, ekspres wyłączy się automatycznie po 2 godzinach spoczynku.
 - Wymagany czas spoczynku można ustawić w zakresie od 15 minut do 15 godzin.
- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «AUTO-OFF»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
 - 2) Ustaw czas spoczynku ekspresu przed automatycznym wyłączeniem przy pomocy pokrętki.
 - 3) Potwierdź wybór wciskając pokrętło.
 - 4) Kiedy proces ustawień automatycznego wyłączenia będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «AUTO-OFF». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)



Informacje

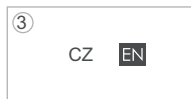
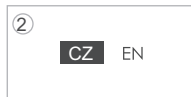
- W tym programie można uzyskać informacje o ilości poszczególnych napojów, które zostały przygotowane w czasie działania urządzenia, łącznej ilości wszystkich przygotowanych napojów oraz ilości czynności konserwacji.
 - Łączna ilość przygotowanych napojów.
 - Ilość przygotowanych porcji espresso.
 - Ilość przygotowanych porcji dużej kawy.
 - Ilość przygotowanych porcji gorącej wody.
 - Ilość przygotowanych porcji cappuccino.
 - Ilość przygotowanych porcji latte.
 - Ilość przygotowanych porcji napojów z kawy mielonej.
 - Ilość przygotowanych porcji gorącego mleka.
 - Ilość przygotowanych porcji piany mlecznej.
 - Ilość sesji czyszczenia.
 - Ilość sesji czyszczenia jednostki zaparzającej.
 - Ilość sesji usuwania kamienia.
 - Ilość instalacji i wymian filtra wody.
- Z powodu testowania fabrycznego ekspresu już podczas pierwszego użycia w statystykach znajduje się kilka przygotowanych napojów.

- Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «INFORMATION»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- Poprzez przekręcenie pokrętła można na wyświetlaczu wyświetlić wersję oprogramowania ekspresu.
- Chcąc przejrzeć statystyki wydanych napojów i konserwacji, ustaw na wyświetlaczu wartość «NUMBER OF USE» poprzez przekręcenie pokrętła. Potwierdź wybór wciskając pokrętło.
- Na wyświetlaczu pojawi się otem łączna ilość wydanych napojów.
- Poprzez przekręcenie pokrętła można teraz przechodzić pomiędzy statystykami poszczególnych napojów i rodzajów konserwacji. Przez wciśnięcie pokrętła powrócisz do menu ustawień programowych.
- Chcąc powrócić z menu INFORMATION do menu ustawień programowych bez wyświetlania poszczególnych statystyk, ustaw przy pomocy pokrętła na wyświetlaczu wartość «BACK» i wciśnij pokrętło.



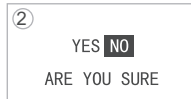
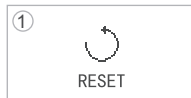
Język

- Menu użytkownika ekspresu można ustawić w następujących językach:
 1. Angielski
 2. Czeski
 - Językiem wyjściowym ekspresu jest angielski.
- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «CHOOSE LANGUAGE»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
 - 2) Przy pomocy pokrętła wybierz na wyświetlaczu odpowiedni język.
 - 3) Potwierdź wybór wciskając pokrętło; menu użytkownika ekspresu zostanie ustawione w danym języku.
 - 4) Kiedy proces ustawień trybu oszczędznego będzie zakończony, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «CHOOSE LANGUAGE». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)



RESET – Ustawienia fabryczne

- Ta funkcja wymaże wszystkie ustawienia użytkownika i przywróci ich fabryczne wartości. Wyjątek stanowi ustawienie języka i statystyki wydanych napojów i konserwacji.
- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «RESET»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
 - 2) Chcąc rzeczywiście wymazać wszystkie ustawienia użytkownika, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «YES». W przeciwnym razie ustaw wartość «NO».
 - 3) Kiedy potwierdzisz wybór, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «RESET». (Jeśli chcesz opuścić menu ustawień programowych, przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT» i potwierdź wciskając pokrętło.)



Opuszczenie menu ustawień programów

Ta opcja służy do opuszczenia menu ustawień programowych i powrotu do menu głównego ekspresu.

- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «EXIT»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
- 2) Kiedy potwierdzisz wybór, na wyświetlaczu ekspresu pojawi się napis «READY».



CZĘŚĆ 6: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

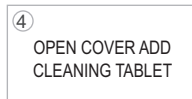
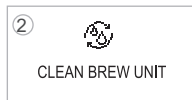
Czyszczenie ekspresu do kawy przed użyciem

- W tym rozdziale znajdziesz informacje o czyszczeniu i konserwacji ekspresu do kawy.
 - Przez codzienną konserwację ekspresu osiągniesz nie tylko optymalny smak przygotowywanej kawy, ale także przedłużyś żywotność urządzenia.
 - Zwykłą konserwację ekspresu zalecamy przeprowadzać codziennie. Jeśli nie świeci wskaźnik czyszczenia, przed przygotowaniem kawy wciśnij przycisk czyszczenia. W ten sposób nagrzejesz wstępnie jednostkę zaparzającą i wewnętrzny obieg ekspresu, przez co osiągniesz optymalny smak przygotowanej następnie kawy.
 - Czyszczenie można włączyć tylko w momencie, kiedy na wyświetlaczu świeci napis «READY».
- 1) Jeśli na wyświetlaczu świeci napis «READY» a kontrolka czyszczenia nie jest zapalona, wciśnij przycisk czyszczenia i rozpocznij proces czyszczenia jednostki zaparzającej i podajnika kawy.
 - 2) Proces czyszczenia ekspresu nie może zostać przerwany; po jego zakończeniu ekspres automatycznie przełączy się do stanu «READY».



Czyszczenie jednostki zaparzającej

- Po dłuższym czasie używania w jednostce zaparzającej będą osadzać się drobinki mielonej kawy. Poprzez czyszczenie jednostki zaparzającej można je usunąć.
 - Proces czyszczenia jednostki zaparzającej trwa około 10 minut.
- 1) Po wejściu do menu ustawień programowych przy pomocy pokrętła ustaw na wyświetlaczu wartość «MAINTENANCE»; wybór potwierdź wciskając pokrętło.
 - 2) Przekręcając pokrętło ustaw na wyświetlaczu wartość «CLEAN BREW UNIT»; wybór potwierdź wciskając przycisk czyszczenia.
 - 3) Wyjmij i opróżnij ociekacz ekspresu. Podczas czyszczenia może do niego odciekać woda.
 - 4) Wsuń ociekacz z powrotem
 - 5) Przebiega czyszczenie jednostki zaparzającej.



- 6) Otwórz pojemnik na mieloną kawę i włóż tabletkę czyszczącą.
Do czyszczenia używaj wyłącznie oryginalnych tabletek czyszczących do rozpuszczania tłuszczów, które można zakupić w sklepach specjalistycznych AGD lub bezpośrednio od producenta.
- 7) Zamknij pojemnik na mieloną kawę i wciśnij przycisk czyszczenia.
- 8) Kiedy na wyświetlaczu pojawi się poniższe ikona, wciśnij przycisk czyszczenia.
- 9) Przebiega czyszczenie.
- 10) Opróżnij ociekacz
- 11) Wsuń ociekacz z powrotem
- 12) Kiedy czyszczenie zostanie zakończone, na wyświetlaczu pojawi się napis READY.

Wykorzystać do opisu tego czyszczenia poniższe ikony!!!



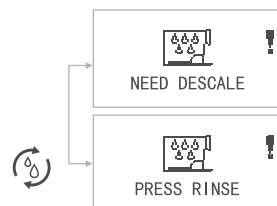
Odkamienianie ekspresu do kawy

- Codzienna eksploatacja ekspresu może spowodować osadzanie się wapiennego kamienia w ekspresie. Stopień osadu może różnić się w zależności od twardości wykorzystywanej wody. Korzystaj wyłącznie z oryginalnych środków do usuwania kamienia, zakupionych w sklepach specjalistycznych AGD.
- Odkamieniacz zawiera mieszaninę kwasów mogące drażnić oczy i skórę; dlatego należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa podanych przez producenta na opakowaniu danego środka. Jeśli dojdzie do kontaktu środka z oczami lub skórą, należy wypluć tę część ciała dużą ilością wody.
- Podczas procesu usuwania kamienia wyjmij filtr wody ze zbiornika na wodę. Zapobiegiesz w ten sposób możliwości jego uszkodzenia.
- Rozpuść odkamieniacz w zimnej wodzie i wlej ją do zbiornika na wodę. Całkowicie rozpuszczony środek do usuwania kamienia o wiele lepiej rozpuści wapienny osad w ekspresie.
- Cały proces usuwania kamienia trwa około 30 minut.
- Przerwanie procesu odkamieniania mogłoby spowodować uszkodzenie ekspresu. Po rozpoczęciu procesu odkamieniania nie przerywaj go.



Podczas eksploatacji w ekspresie gromadzi się wapnisty osad. Kiedy osiągną określony poziom, na wyświetlaczu pojawiają się napisy «NEEDS DESCALE» i «PRESS RINSE». W takim przypadku wciśnij przycisk czyszczenia i włącz tryb usuwania kamienia.

W menu ustawień programowych przy pomocy pokrętki ustaw na wyświetlaczu wartość «MAINTENANCE»; wybór potwierdź wciskając pokrętko.



Przekręcając pokrętkę ustaw na wyświetlaczu wartość «DESCALE»; wybór potwierdź wciskając pokrętkę.

Następnie przez wciśnięcie przycisku czyszczenia włącz proces usuwania osadu wapiennego, który będzie trwał około 30 minut.

Przed rozpoczęciem odkamieniania i czyszczenia nie zapomnij opróżnić ociekacza. Podczas odkamieniania i czyszczenia może do niego ściekać woda.



Rozpuść środek do usuwania kamienia zgodnie z instrukcją w wystarczającej ilości wody, wlej go do zbiornika na wodę i pełen zbiornik wóź z powrotem do ekspresu.

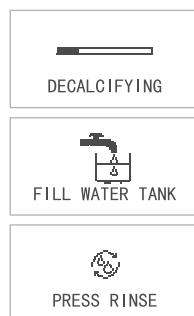
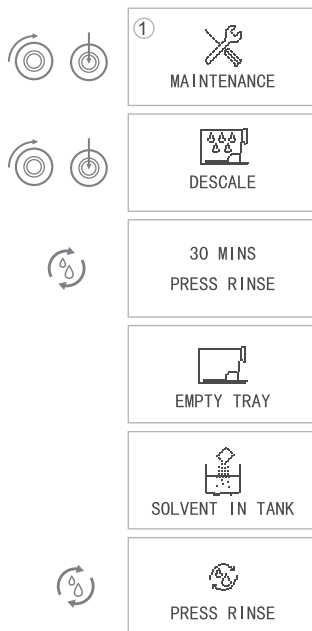


Po dodaniu odkamieniacza wciśnij przycisk czyszczenia i włącz proces usuwania kamienia i czyszczenia.

Podczas pierwszego włączenia procesu odkamieniania i czyszczenia umieść pod podajnikiem kawę naczynie o minimalnej pojemności 1 l.

Po zakończeniu pierwszego procesu odkamieniania i czyszczenia zbiornika na wodę wylej z niego resztę wody i wyczyść go. Następnie napełnij zbiornik na wodę i wóź z powrotem do ekspresu.

Przez ponowne wciśnięcie przycisku rozpocznij drugą fazę usuwania kamienia i czyszczenia. Tym razem dojdzie do usunięcia resztek wapiennych odkamieniacza z obiegu wewnętrznego ekspresu. Pod podajnik kawę umieść naczynie o minimalnej pojemności 1 l.



Po zakończeniu drugiego etapu usuwania kamienia i czyszczenia ekspres zacznie się nagrzewać.



Po nagraniu ekspresu rozpocznie się trzeci etap odkamieniania i czyszczenia.

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się napis «READY», proces odkamieniania jest zakończony. Można kontynuować przygotowywanie kawy.



HEATING



CLEANING



COFFEE READY

Czyszczenie zbiornika na zużytą kawę i ociekacza

- Podczas czyszczenia zbiornika na zużytą kawę i ociekacza nie używaj środków czystości na bazie alkoholu, chemicznych ani szorujących środków czystości.
- Ociekacza i zbiornika na zużytą kawę nie można myć w zmywarce do naczyń.
- Podczas czyszczenia zbiornika na zużytą kawę i ociekacza do usuwania zaschniętych i osadzonych nieczystości nie używaj metalowych przedmiotów, zapobiegiesz tak ich zadrapaniu.
- Jeśli ekspres do kawy zgłosi konieczność wyczyszczenia zbiornika na zużytą kawę, zbiornik należy natychmiast opróżnić. Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu ekspresu do kawy.

Jeśli w zbiorniku zbierze się zużyta kawa z 15 przygotowanych napojów, na wyświetlaczu automatycznie pojawi się napis «EMPTY GROUNDS». Zbiornik na zużytą kawę należy natychmiast opróżnić.



Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis «INSTALL TRAY», włóż opróżniony zbiornik na zużytą kawę z powrotem do ociekacza i wsuń z powrotem do ekspresu.



Po całkowitym wsunięciu ociekacza do ekspresu na wyświetlaczu pojawi się napis «READY».

Można kontynuować korzystanie w ekspresu.



READY

Jeśli dojdzie do zapełnienia ociekacza, na wyświetlaczu automatycznie pojawi się napis «EMPTY TRAY». Wsuń ociekacz z ekspresu i ostrożnie opróżnij.



Całkowicie opróżniony ociekacz wsuń z powrotem do ekspresu; na wyświetlaczu pojawi się napis «READY». Można kontynuować korzystanie w ekspresu.



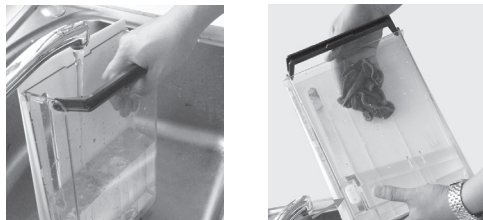
READY

- Podczas wysuwania ociekacza ze zbiornikiem na zużytą kawę zaleca się wyczyszczenie obu części naraz.
- Po każdym czyszczeniu ociekacza suchą ściereczką wytrzyj dwa metalowe kontakty w tylnej części ociekacza.



Czyszczenie zbiornika na wodę

- Przed każdym uzupełnieniem wody zaleca się najpierw wypłukać zbiornik na wodę pod bieżącą wodą.
- Raz na miesiąc należy zbiornik na wodę dokładnie wyczyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki i delikatnego środka do mycia naczyń.
- Ponieważ zbiornik na wodę jest wyprodukowany z materiałów odpowiednich do kontaktu z żywnością, które są jednocześnie przyjazne dla środowiska, mogą łatwo ulec zadrapaniu lub pęknięciu. Ze zbiornikiem na wodę należy więc obchodzić się delikatnie i nigdy nie upuszczać go na ziemię. Jeśli dojdzie do uszkodzenia zbiornika, zwróć się do autoryzowanego serwisu lub producenta.



Czyszczenie pojemnika na kawę ziarnistą

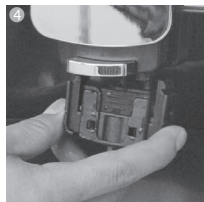
- Pojemnika na kawę ziarnistą nigdy nie czyść wodą. Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu młynka.
- Do usuwania nieczystości z pojemnika na kawę ziarnistą używaj suchej ściereczki lub papierowego ręcznika.
- Ponieważ pojemnik na kawę ziarnistą jest wyprodukowany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, będących jednocześnie przyjaznymi dla środowiska, mogą one łatwo ulec zadrapaniu lub pęknięciu. Podczas czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność. Jeśli dojdzie do uszkodzenia pojemnika, zwróć się do autoryzowanego serwisu lub producenta.



Rozłożenie i czyszczenie miksera na mleko

Aby osiągnąć jak najdelikatniejszą pianę mleczną, należy czyścić spieniacz codziennie.

- 1) Przyciśnij mikser z obu stron i ostrożnie wyjmij.
- 2) Rozłóż spieniacz na części.
- 3) Wypłucz te części pod bieżącą wodą.
- 4) Złóż spieniacz mleka ponownie i wsuń z powrotem do ekspresu. Czyszczenie spieniacza do mleka jest zakończone.



Czyszczenie ekspresu do kawy











- Przed czyszczeniem wewnętrznych części ekspresu wyłącz urządzenie i odłącz kabel sieciowy z gniazdka. Nigdy nie należy zanurzać ekspresu w wodzie ani innych cieczach. Grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- Regularnie kontroluj, czy wewnątrz ekspresu nie gromadzą się nadmierne osady z kawy mielonej. Do usuwania osadów z kawy użyj szczoteczki.
- Do czyszczenia panelu sterowania ekspresu używaj wyłącznie suchej i miękkiej ściereczki. Panel sterowania jest wyprodukowany ze szkła, dlatego zachowaj w jego pobliżu szczególną ostrożność; w przypadku uszkodzenia szkła grozi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia powierzchni ekspresu używaj wyłącznie suchej i miękkiej ściereczki. Do czyszczenia osadów z kawy nigdy nie używaj twardych i ostrych przedmiotów, którymi można by porysować powierzchnię ekspresu.



CZĘŚĆ 7: KOMUNIKATY O BŁĘDACH I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikaty o błędach

- Ten rozdział opisuje komunikaty o błędach wyświetlane na wyświetlaczu oraz ich rozwiązywanie.

Komunikat na wyświetlaczu	Rozwiązanie	
Jeśli ociekacz jest pełen, nie można przygotowywać napojów.	Wymij ociekacz, wylej z niego wodę i włóż z powrotem do ekspresu.	 EMPTY TRAY
Jeśli zbiornik na zużytą kawę jest pełen, nie można przygotowywać napojów.	Wymij zbiornik na zużytą kawę, usuń jego zawartość i włóż z powrotem do ekspresu.	 EMPTY GROUNDS
Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, nie można przygotowywać napojów.	Dolej wodę do pojemnika.	 FILL WATER TANK
Jeśli pojemnik na kawę ziarnistą jest pusty, nie można przygotowywać napojów.	Wsymp do pojemnika na kawę ziarnistą ziarna kawy i wciśnij pokrętkę.	 FILL BEANS
W pojemniku na kawę mieloną nie ma wystarczająco dużo kawy.	Podczas przygotowania następnego napoju z kawy mielonej włóż do pojemnika na kawę mieloną pełną miarkę kawy mielonej.	 FILL POWDER
Ociekacz nie jest włożony prawidłowo; wszystkie funkcje ekspresu są zablokowane.	Włóż ociekacz do ekspresu w prawidłowy sposób.	 INSTALL TRAY
W wewnętrznym obiegu ekspresu jest za mało wody; wszystkie funkcje ekspresu są zablokowane.	Przez wciśnięcie pokrętki napełnij obieg wewnętrzny ekspresu wodą.	 UNIT EMPTY
Temperatura ekspresu jest za wysoka, urządzenia nie można dalej używać.	Wyłącz ekspres i pozostaw na około 1 godzinę do ostygnięcia.	 TEMPERATURE HIGH
Temperatura ekspresu jest za niska, urządzenia nie można dalej używać.	Podnieś temperaturę otoczenia na ponad 10 °C.	 TEMPERATURE LOW
Ekspres nie działa prawidłowo, nie można go używać.	<ol style="list-style-type: none"> Wyłącz ekspres i włóż go ponownie Jeśli problem nie został rozwiązany, odłącz kabel sieciowy z sieci i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem producenta. 	 ERROR 1

Rozwiązywanie problemów

- Ten rozdział opisuje rozwiązywanie problemów, które użytkownik może usunąć sam.
- Jeśli problem nie został rozwiązany lub nie można go rozwiązać, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem producenta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Temperatura kawy jest zbyt niska.	Filiżanka nie została podgrzana.	Przed przygotowaniem kawy podgrzej filiżanki gorącą wodą.
	Jeśli przygotowujesz kawę po dłuższym czasie, jednostka zaparząjąca i obiegi wewnętrzne ekspresu są wystudzone.	Przygotowuj kawę regularnie.
Kawa tylko kapie z jednostki zaparząjącej.	Kawa mielona jest zbyt drobna lub została zbyt drobno zmielona.	Zmień stopień mielenia na grubszy lub użyj właściwej kawy do przygotowania espresso.
	Filtr jednostki zaparząjącej jest zatkany.	Włącz program czyszczenia jednostki zaparząjącej.
Niewystarczająca esencja kawowa w napoju.	Wybrano niewłaściwy rodzaj ziaren kawy.	Użyj właściwych ziaren kawy do przygotowania espresso.
Młynek wydaje nadmierny hałas.	W młynku znajdują się ciała obce.	Ponownie przygotuj kawę; jeśli problem nie został rozwiązany, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem producenta.
Spieniacz do mleka nie przygotowuje piany mlecznej.	Spieniacz do mleka jest zatkany.	Wyczyść spieniacz.
Mleko tryska ze speniacza.	Spieniacz do mleka nie został poprawnie złożony.	Złóż spieniacz do mleka ponownie.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat «EMPTY TRAY».	Metalowe kontakty na końcu ociekacza są zanieczyszczone lub wilgotne.	Wytrzyj metalowe kontakty do sucha.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat «INSTALL TRAY».	W dolnej części ekspresu znajduje się kawa mielona.	Wyczyść kawę mieloną z dolnej części ekspresu.
Na wyświetlaczu pojawia się stale «FILL WATER TANK», ale zbiornik na wodę jest pełen.	Podajnik wody jest zanieczyszczony.	Wyczyść zbiornik na wodę.
Na wyświetlaczu pojawia się stale «FILL BEANS», ale pojemnik na ziarna kawy jest pełen.	Pojemnik na ziarna kawy jest zbyt tłusty i ziarna kawy się lepia.	Wyczyść pojemnik na ziarna kawy.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat «Errors 1 do 7».	Ekspres nie działa prawidłowo, nie można go używać.	Wyłącz ekspres i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem producenta.

Transport urządzenia

- Zachowaj opakowanie ekspresu do późniejszego użycia, jak na przykład transport urządzenia.
- Przed transportem upewnij się, że z ekspresu wypuszczono całą wodę. Zapobiegiesz w ten sposób możliwemu uszkodzeniu ekspresu do kawy.
- Wypuść wodę z obiegu wewnętrznego ekspresu i wytrzymaj całe urządzenie w środku i na zewnątrz do sucha.
- W przypadku wypuszczenia wody z obiegu wewnętrznego ekspresu, przy następnym użyciu system ustawi się do stanu przed pierwszym użyciem (patrz strona 9, pierwsze użycie).
- Podczas wypuszczania wody z wewnętrznego obiegu ekspresu z podajnika kawy może wydobywać się gorąca para. Zachowaj szczególną ostrożność, grozi niebezpieczeństwo poparzenia.

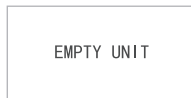
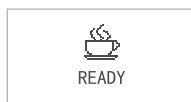


Upewnij się, że na wyświetlaczu ekspresu świeci napis «READY».

Wymij zbiornik na wodę; na wyświetlaczu pojawi się napis «FILL WATER TANK».

Wciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis «EMPTY UNIT». Ekspres automatycznie rozpocznie wypuszczanie wody z obiegu wewnętrznego; z podajnika kawy będzie wydobywać się woda.

- Po opróżnieniu obiegu wewnętrznego ekspres automatycznie się wyłączy. Po wyłączeniu ekspresu wysuń ociekacz i wylej z niego wodę.



CZĘŚĆ 8: DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające / częstotliwość	220 V ~ / 50 HZ
Moc ogrzewu	1400 W
Moc mielenia	20 W
Ciśnienie pompy	19 barów
Pojemność zbiornika na wodę	1,8 l
Pojemność pojemnika na ziarnka kawy	250 g
Pojemność pojemnika na zużytą kawę	15 porcji
Pojemność jednostki zaparzającej	7 - 14 g
Zakres wysokości wydawania kawy	80 - 140 mm
Długość kabla doprowadzającego	1,2 m
Waga netto	13 kg
Wymiary (d x sz x w)	450 mm × 302 mm × 370 mm

UWAGA:

Wyżej wymienione dane podlegają zmianom.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM
Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na gminne wysypisko odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że użyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem domowym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Likwidując właściwie takie produkty pomożesz zachować cenne źródła surowców naturalnych i wezmiesz udział w przeciwdziałaniu ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które mogłoby zostać zagrożone w przypadku nieodpowiedniej likwidacji tych odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy urząd miasta lub najbliższe zakłady utylizacji. Za nieprawidłowy recykling tego rodzaju odpadów mogą być udzielane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

PHILCO[®] 

is a registered trademark used under license from
Electrolux International Company, U.S.A.