

CafeSpuma

320T

Ekspres do kawy z funkcją spieniania mleka
Instrukcja obsługi i wskazówki dotyczące
sposobu korzystania



NIVONA

Nivona. Poczuj nowy smak kawy



Instrukcja obsługi i wskazówki dotyczące sposobu korzystania

Szanowni klienci!

Życzymy Państwu wszelkiej pomyślności i dziękujemy za zakup naszego wysokiej jakości urządzenia firmy NIVONA. Abyście jednak mogli w pełni cieszyć się urządzeniem NIVONA, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji jeszcze przed przystąpieniem do korzystania z niego i o przestrzeganie od samego początku zaleceń dotyczących bezpiecznego używania ekspresu.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji tak, byście mogli korzystać z niej w późniejszym okresie i ewentualnie przekazać ją także następnym użytkownikom ekspresu.

Zakupiono w

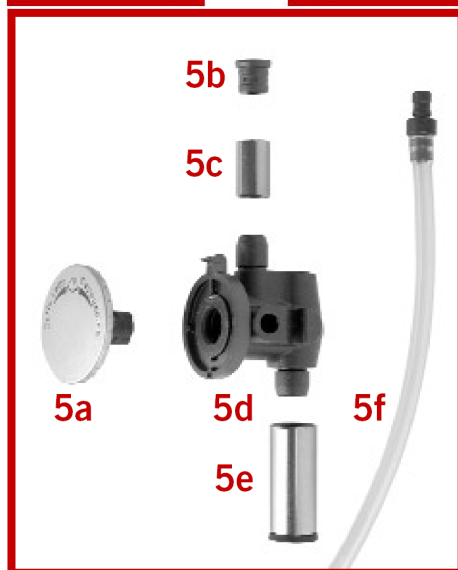
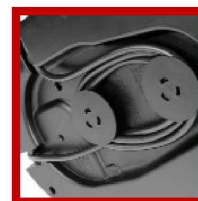
miejsowość, data



Wyposażenie



- A** Pokrywa zbiornika wody
- B** Wyjmowany zbiornik wody z oznaczeniem na ile wystarczy filiżanek
- C** Filtr obrotowy
- D** Dzbanek-termos ze stali szlachetnej z wieczkiem zatrzymującym aromat
- E** Podstawka pod dzbanek
- F** Przycisk do otwarcia filtra obrotowego
- G** Włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
- H** Regulator pary
- I** Dysza pary i spieniacz do mleka „Spumatore”
- J** Korytko na skropliny z pokrętłem stopnia zmielenia
- K** Nawijarka kabla (spód)



- 5a** Pokrętło do wyboru liczby obrotów
- 5b** Zawór zasysający powietrzny
- 5c** Przewód zasysający powietrzny
- 5d** Zawór ssący
- 5e** Dysza pary / gorącej wody
- 5f** Przewód zasysający płynu



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Napięcie robocze i napięcie sieci muszą być koniecznie takie same. Należy zwrócić uwagę na naklejkę na spodzie urządzenia.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi przedmiotami.
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za przewód.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub obudowa są uszkodzone.
- Otwór wylotu mleka w czasie działania jest bardzo gorący, co jest uwarunkowane funkcyjnie – nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia!
- Nie wlewać wody do gorącego urządzenia – należy wcześniej wyłączyć ekspres i odczekać 5 min., aż urządzenie ostygnie.
- Bezwzględnie przestrzegać wskazówek dotyczących usuwania kamienia.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i czyszczących należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia i wyjęciu wtyczki z gniazdka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

→ W razie konieczności naprawy urządzenia, w tym także wymiany przewodu zasilającego, należy przesłać urządzenie do punktu sprzedaży, gdzie zostało ono nabyte lub bezpośrednio do centralnego biura obsługi klientów dla nabywców produktów firmy NIVONA (patrz ostatnia strona).

Uwaga: Wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane tylko przez wyspecjalizowanych pracowników. Niefachowe naprawy stanowią poważne zagrożenie dla użytkowników. Jeśli urządzenie będzie używane do innych celów niż te, do których zostało przeznaczone, jeśli będzie ono nieprawidłowo obsługiwane lub źle konserwowane, producent nie będzie mógł przyjąć odpowiedzialności za ewentualne szkody!

CE – Urządzenie to spełnia wymagania norm Wspólnoty Europejskiej.

- 73/23/EWG od 19.02.1973 „Instalacje niskiego napięcia” wraz z wprowadzonymi zmianami 93/68/EWG
- 89/336/EWG z 03.05.1989 „Wytyczne EMV” wraz z wprowadzonymi zmianami 92/31/EWG.



Dane techniczne

Napięcie sieciowe 230 V

Pobór mocy 1300 W

Wskazówka: Ekspres przelewowy do kawy jest wyposażony w zwijany przewód zasilający: gdy długość

przewodu zasilającego do gniazdka jest zbyt duża, wówczas nadmiarowy odcinek przewodu zostaje zwinięty i schowany w schowku (rys. 3).



Przed pierwszym uruchomieniem

Zanim kawa zostanie przygotowana po raz pierwszy, jeden lub dwa razy należy wykonać czynność parzenia bez kawy napełniając zbiornik do pełnej wysokości tylko wodą – aby dobrze oczyścić ekspres.

W tym celu należy podłączyć ekspres do kawy do sieci elektrycznej. Następnie zimną wodą (ale nie wodą mineralną!) należy napełnić zbiornik świeżą wodą do górnej kreski oznaczającej liczbę filiżanek.

Włączyć urządzenie i przepuścić wodę do dzbanka-termosu bez wsypywania zmielonej kawy, ani wkładania filtra papierowego. Wylać wodę, która została przetworzona przez ekspres. Powtórzyć czynność jeszcze raz.



Przygotowanie kawy

1. Napełnienie wodą

Podnieść pokrywę zbiornika wody, wyjąć zbiornik trzymając za uchwyt (rys. 4) i napełnić pod kranem świeżą, czystą i zimną wodą do poziomu pożądanej ilości (zwrócić uwagę na kreski oznaczające liczbę filiżanek zaznaczone na zbiorniku wody). Wskaźnik liczby filiżanek dotyczy ilości świeżej wody: ponieważ zmielona kawa wchłania niewielką ilość wody, rzeczywista późniejsza ilość kawy jest nieco mniejsza.

Do napełniania zbiornika nie używać nigdy gorącej wody, ani w żadnym przypadku mleka, herbaty, przygotowanej kawy itd.!

Wskazówka: Aby podgrzać dzbanek-termos, przed przygotowaniem w nim kawy można przepłukać go gorącą wodą.

2. Włożenie filtra papierowego

Nacisnąć zamocowany na górze przycisk do otwierania filtra obrotowego (rys. 1/F). Pojemnik na filtr obraca się w lewo – teraz do wkładki filtra można włożyć filtr papierowy o rozmiarze nr 4. Wcześniej zawsze należy złamać perforowane kanty filtra papierowego.

3. Wsypanie zmielonej kawy

Należy używać wyłącznie kawy zmielonej (np. zmielonej młynkiem do kawy CafeGrano firmy Nivona) o „średnim” stopniu zmielenia. Ilość wsypanej kawy mielonej zależy od smaku i upodobań użytkownika. Na jedną zwykłą porcję mocnej kawy wystarczy jedna łyżeczka z miarką (ok. 6-7 g) na filiżankę. Po napełnieniu obrócić filtr, aż do zapadnięcia zapadki. Należy przy tym zawsze pamiętać o prawidłowym umieszczeniu wkładki filtra.

4. Ustawienie dzbanka-termosu z wieczkiem zamykającym

Należy ustawić dzbanek-termos z zamkniętą (po obróceniu w prawo) pokrywą na podstawce (rys. 1/E) pod filtrem kawy. Pokrywa musi znajdować się na dzbanku, ponieważ otwiera ona zawór zabezpieczający przed kapieniem.

Pomimo nałożonej pokrywy, świeżo zaparzona kawa przedostaje się przez specjalne wieczko do dzbanka-termosu, w którym może być trzymana przez dłuższy czas.

5. Włączenie ekspresu

Teraz należy włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem (rys. 1/G). Zapalona zostanie lampka kontrolna.

Wskazówka: Aby kawa była w jednakowym stopniu mocna, po zaparzeniu należy ją wymieszać w dzbanku-termosie poruszając nim.

6. Zdjęcie dzbanka-termosu

Jeśli dzbanek-termos jest zdjęty, zawór zabezpieczający przed kapieniem skutecznie zapobiega kapieniu. Dlatego właśnie należy zawsze pamiętać o prawidłowym włożeniu wkładki filtra.

W celu przelania kawy z dzbanka, należy otworzyć pokrywę, obracając ją w lewo, aż do odczuwalnego zapadnięcia zapadki (lub do kreski, nad którą znajduje się otwór wylotu). Po przelaniu ponownie zamknąć pokrywę z wykorzystaniem zamknięcia gwintowego, aby kawa pozostająca w dzbanku-termosie była ciepła.



Spienienie lub podgrzanie mleka

Za pomocą spieniacza do mleka „Spumatore” (rys. 1/I i 2) można przygotować Cappuccino, Cafe au Lait i kakao bezpośrednio nalewane do filiżanki lub jedynie podgrzać mleko lub wodę (np. jako gorący napój na przeziębienie z miodem i cytryną).

→ Użytkownik może spieniać tak często i tak dużo mleka, jak dużo jest wody w zbiorniku wody. W razie potrzeby wystarczy po prostu dolać wody (Uwaga: do spienienia należy wypełnić zbiornik wody tylko do odpowiedniej linii (poniżej linii „0 filiżanek”), ponieważ w przeciwnym razie woda dostanie się do obiegu parzenia kawy).

→ Po przygotowaniu kawy urządzenie zostawić włączone.

→ Odczekać, aż zaświeci się wskaźnik temperatury, co będzie oznaczać, że osiągnięta została temperatura pary.

Uwaga: W związku z uwarunkowaniami funkcjonowania, wskaźnik temperatury będzie czasowo gaś. Poprzez obrócenie regulatora pary w prawo, w krótkim czasie osiągnięta może zostać konieczna temperatura pary.

→ Wlać np. zimne mleko do pojemnika lub zassać mleko (zawsze przy użyciu załączonego przewodu zasysającego) bezpośrednio z opakowania, w którym jest sprzedawane.

Uwaga: Opakowanie nie może być wyższe niż wysokość dyszy spieniającej. Przewód zasysający musi być wprowadzony do opakowania od góry w dół.

→ Zanurzyć przewód zasysający (rys. 5f) bezpośrednio w mleku (w naczyniu lub w kartonie mleka).

→ Podstawić filiżankę pod dyszę „Spumatore” (rys. 1/I i 2).

→ Obrócić regulator pary (rys. 1/H) w prawo. Mleko zostanie zassane z pojemnika, zmieszane z parą w spieniaczu do mleka i jednocześnie podgrzane i spienione. Przez „Spumatore” (rys. 1/I i 2) spienione mleko wypływa do przygotowanej filiżanki.

- W przypadku Cappuccino: obrócić pokrętko wyboru liczby obrotów Spumatore (rysunek 5a) w lewo tak, żeby u góry wskazywane było położenie „Cappuccino”.
- W przypadku gorącego mleka: obrócić pokrętko wyboru liczby obrotów Spumatore (rysunek 5a) w prawo tak, żeby u góry wskazywane było położenie „CafeLatte”.

→ Po otrzymaniu żądanej ilości spienionego mleka lub gorącego mleka, pokrętko pary (rys. 1/H) należy z powrotem obrócić w lewo, w położenie zerowe.

Uwaga: Wyschnięte pozostałości mleka, znajdujące się na urządzeniu do spieniania oraz dyszy, są trudne do usunięcia i dlatego wszystkie części należy dobrze oczyścić **natychmiast** po ostygnięciu!

- W tym celu należy napełnić pojemnik czystą wodą i zanurzyć w nim przewód zasysający.
- Pod wylot dyszy Spumatora postawić puste naczynie (rys. 1/I i 2).
- Parę należy wypuszczać tylko tak długo (jak wyżej opisano), aż wydobywać się będzie jedynie czysta mieszanina wody i pary.

- Zazwyczaj w tym momencie urządzenie „Spumatore” jest już czyste i gotowe do pracy.

Czyszczenie: Od czasu do czasu, oraz gdy wymagają tego okoliczności, urządzenie Spumatora należy zdemontować, a następnie opłukać je pod czystą wodą. Pojedyncze elementy Spumatora są łatwe w demontażu i montażu (patrz rys. 5).

Wskazówka: Użytkownik może wypróbować, co lepiej mu smakuje i co bardziej mu się podoba: przygotowanie kawy najpierw, a potem dolanie spienionego mleka, czy spienienie mleka w pierwszej kolejności, a potem dolanie kawy.



Przygotowanie kakao

Kakao można przygotować w sposób wyżej opisany (a więc już ze spienionym mlekiem!), albo można je też spienić bezpośrednio! W tym celu do pojemnika należy wsypać trochę kakao w proszku i wlać mleko, a następnie delikatnie wymieszać.

Dalej można postępować jak przy spienianiu mleka, a z otworu wylotu wypływać będzie świeżo podgrzane i spienione kakao!



Podgrzanie wody

- Nalać wody do pojemnika.
- Od góry w dół włożyć do pojemnika przewód zasysający.

- Następnie postępować jak opisano w przypadku spieniania mleka.
- Potem wyłączyć ekspres włącznikiem / wyłącznikiem.

Aby długo cieszyć się ekspresem do kawy:



Czyszczenie

Uwaga: Wszystkie elementy, które stykają się z mlekiem, bezpośrednio po użyciu należy czyścić w zwykłej wodzie (dyszę spieniającą, dyszę pary, przewód zasysający, korytko na skropliny i tackę na skropliny z otworami). Następnie należy wypłukać wszystkie elementy w czystej wodzie i osuszyć.

Wskazówka: Jeśli natychmiast po użyciu zassana zostanie czysta woda za pomocą urządzenia „Spumatore” i wszystkie elementy urządzenia zostaną przepłukane, to działanie to oczyści je w dostatecznym stopniu.

Uwaga: Nie wolno wkładać tych elementów urządzenia **do zmywarki**, ponieważ zostaną uszkodzone uszczelki!

Do czyszczenia można zdjąć element, w którym jest filtr – w tym celu należy obracać filtr w lewo, aż do oporu. Należy wielokrotnie uruchamiać i płukać zawór zabezpieczający przed kapaniem, żeby dokładnie usunąć pozostające resztki kawy.

Urządzenie główne można oczyścić przez przetarcie wilgotną szmatką, **ale nie wolno zanurzać go w wodzie!** DzbANEK-termos i pokrywę należy myć w gorącej wodzie, w razie potrzeby użyć szczotki i wytrzeć do sucha ściereczką. **Nie myć w zmywarce!**



Regularne usuwanie kamienia

Okres żywotności ekspresu do kawy wydłuży się dzięki regularnemu usuwaniu kamienia (producent zaleca profilaktycznie usuwać kamień co kwartał). Do usuwania kamienia należy stosować dostępne w handlu, tolerowane przez środowisko naturalne środki w płynie do usuwania kamienia.

Należy stosować je według wskazówek producentów. W żadnym wypadku nie wolno stosować środków rozpuszczających wapń na bazie kwasu mrówkowego.

Ważne: Jeśli używany jest filtr do kawy wielokrotnego użytku, przed usunięciem kamienia należy go koniecznie wyjąć z filtra obrotowego.



Usuwanie kamienia z ekspresu do kawy

Uwaga: W ramach jednej czynności należy usunąć kamień z systemu zaparzania i systemu wytwarzania pary. Przy tej operacji należy cały czas obserwować ekspres do kawy!

- Najpierw postawić pojemnik z czystą wodą obok ekspresu i zanurzyć w nim przewód zasysający (rys. 5f)
- Zamknąć filtr obrotowy i podstawić dzbanek-termos **z założoną pokrywą**. Pod wylot dyszy do spieniania mleka urządzenia „Spumatore” podstawić filiżankę i ustawić pokrętko pary urządzenia „Spumatore” (rys. 1/H i 2) na symbolu pary.
- Obrócić pokrętko pary (rys. 1/H) w prawo do symbolu pary i podczas całego procesu usuwania kamienia pozostawić go w tym położeniu!

→ Napełnić zbiornik wody (rys. 1/B i 4) najpierw **wodą**, a następnie dodać środek do usuwania kamienia – **nigdy odwrotnie!**

→ Włączyć ekspres włącznikiem / wyłącznikiem (rys. 1/G) i wyłączyć po ok. 1 min.

Przez ok. 10 min. pozostawić mieszaninę do usuwania kamienia tak, żeby zadziałała. Dalszy tryb procesu usuwania kamienia:

→ Ponownie włączyć ekspres włącznikiem/ wyłącznikiem (rys. 1/G).

→ Ekspres zaparzy tylko roztwór ze środkiem do usuwania kamienia.

→ Po zakończeniu procesu zaparzania, system wytwarzania pary wyłączy się automatycznie.

→ Przez ok. 30 sekund z dyszy wypływać będzie woda, aż zrobi się pienista.

- Wyłączyć ekspres włącznikiem/ wyłącznikiem (rys. 1/G) i odczekać ok. 1 min.
- Potem ponownie włączyć i wypuszczać wodę z dyszy przez ok. 30 sekund, aż zrobi się pianista.
- Powtórzyć tę czynność 5 razy tak, żeby z wewnętrznego mechanizmu systemu wytwarzania pary został usunięty cały kamień.

Następnie opróżnić zbiornik wody (rys. 1/B i 4), ponownie nalać do niego świeżej czystej wody i wstawić go do ekspresu.

- Ponownie włączyć ekspres włącznikiem / wyłącznikiem (rys. 1/G) i przetworzyć w nim całą ilość wody.

(Uwaga: Ekspres zaparzy najpierw wodę do dzbanka-termosu, a następnie system wytwarzania pary zostanie włączony automatycznie).

- Odczekać, aż nic nie będzie już wypływało z dyszy pary i wyłączyć ekspres włącznikiem/ wyłącznikiem (rys. 1/G).

Następnie obrócić pokrętko pary (rys. 1/H) w lewo w położenie 0.

Kamień został usunięty, a ekspres ponownie jest gotowy do pracy.



Co robić, gdy...

... powstaje tylko piana, a nie spienione mleko?

- Sprawdzić, czy przewód zasysający jest prawidłowo podłączony.
- Prawidłowo i pewnie zmontować speniacz do mleka.
- Mocno przycisnąć przycisk na elemencie zasysającym i sprawdzić pozycję (kierunek pionowy: maksymalna ilość piany).
- Pamiętać o tym, żeby w pojemniku nie znajdowała się zbyt mała ilość mleka oraz by w ogóle znajdowało się w nim mleko.
- Upewnić się, że przewód zasysający sięga wystarczająco głęboko w opakowaniu na mleko.
- Ewentualnie oczyścić dyszę pary.

... jest zbyt mała ilość piany z mleka, lub gdy proces spieniania trwa za długo?

- Stosować chude mleko.
- Wyczyścić speniacz do mleka.
- Wyczyścić dyszę pary.
- Usunąć kamień z urządzenia.

... nie wytwarza się para?

- Do zbiornika wody dolać wody do poziomu odpowiedniej linii.
- Poprawnie włożyć zbiornik wody.
- Usunąć kamień.



Części zamienne / wyposażenie

Dzbanek-termos: jeśli potłucze się bańka szklana w dzbanku-termosie, można zakupić nowy dzbanek-

-termos, bez pokrywy, w centralnym biurze obsługi klienta producenta.



Serwis klienta

Wyroby NIVONA spełniają najwyższe wymagania jakości. W razie wątpliwości pojawiających się podczas korzystania z urządzenia, producent zachęca do skontaktowania się z nim.

Dzięki pomocy klientów producent może udoskonalać i rozwijać wyroby tak, aby spełniły wszystkie oczekiwania użytkowników.



Warunki gwarancji i obsługi klienta

Szczegółowe warunki gwarancji i obsługi klientów można poznać czytając odpowiednią instrukcję.



Wkład użytkownika w ochronę środowiska

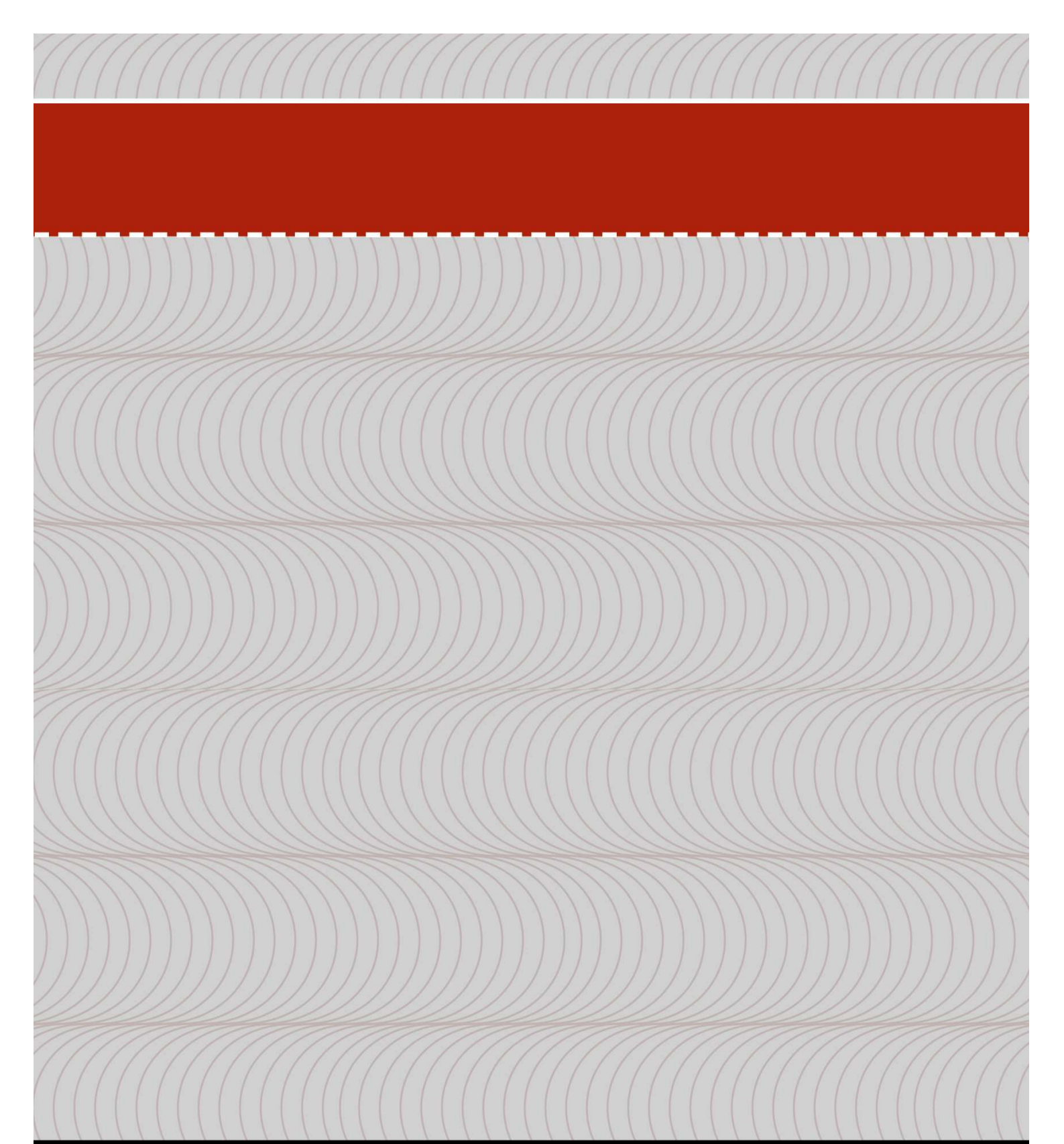


Elektryczne i elektroniczne urządzenia zawierają wiele wartościowych lub szkodliwych materiałów i z tego też względu nie wolno obchodzić się z nimi jak ze zwykłymi odpadami. Poprzez nieodpowiednie obchodzenie się lub zmielenie w nieodpowiednich młynach odpadów mogą one wywierać szkodliwy wpływ na ludzi oraz środowisko naturalne

Z tego też względu nie wolno w żadnym przypadku oddawać urządzenia do zwykłego młyna mielącego odpady, lecz powinien on zostać wywieziony na składowisko odpadów elektrycznych i elektronicznych ustanowione przez władze lokalne, gdzie zużyte urządzenia są gromadzone.

Więcej informacji na ten temat można otrzymać u władz miasta, w Przedsiębiorstwie Wywozu Śmieci lub u fachowego handlowca, u którego urządzenie zostało zakupione.





NIVONA Apparate GmbH
Fritz-Haber-Straße 10
D-90449 Nürnberg
www.nivona.com
© 2005 by NIVONA