


Tchibo

Cafissimo



Instrukcja obsługi

Tchibo • D-22290 Hamburg • 31302-2MO

Drodzy Klienci!

Państwa nowy ekspres łączy najnowocześniejszą technologię z eleganckim wzornictwem.

Dzięki całkowicie nowatorskiej i niezwyklej koncepcji możliwe jest przygotowywanie wymarzonej kawy, po prostu wkładając kapsułki i naciskając przycisk.

A wybierać można spośród aromatycznej kawy filtrowanej, caffè crema o pełnym smaku i intensywnego espresso.

A może lubią Państwo pić cappuccino? Dzięki urządzeniu do spieniania mleka można przyrządzać również wiele innych specjalności kawowych, takich jak latte macchiato, cappuccino, caffè latte i wiele innych.

W niniejszej instrukcji znajdą Państwo nie tylko opis obsługi ekspresu, ale zostaną Państwo również wtajemniczeni w sekret przyrządzania dobrego cappuccino.

Życzymy Państwu wiele radości podczas użytkowania nowego ekspresu oraz kawy o doskonałym smaku.

Zespół Tchibo

Spis treści

5 Widok całego zestawu (zakres dostawy)

6 Panel obsługi - widok szczegółowy

7 Zasada działania systemu kapsułek Cafissimo

7 Co robią kapsułki w ekspresie do kawy?

8 Sposób działania

8 Zalety kapsułek

9 Na temat tej instrukcji

10 Przeznaczenie i wskazówki bezpieczeństwa

13 Przygotowanie do użytkowania - przed pierwszym użyciem

13 Rozpakowanie i ustawienie ekspresu

13 Przygotowanie ekspresu

14 Nalewanie wody

15 Napełnianie systemu wodą

16 Parzenie kawy filtrowanej, caffè crema lub espresso

16 Przed rozpoczęciem

16 Odpowietrzanie w przypadku dłuższego nieużywania

17 Nalewanie wody

17 Parzenie kawy

19 Po użyciu

19 Funkcja wyłączenia

20 Ustawianie ilości wody lub mocy kawy

20 Indywidualne ustawianie smaku kawy

21 Przywracanie ustawień fabrycznych

22 Wytwarzanie pianki z mleka

22 Wskazówki dotyczące wytwarzania udanej pianki

22 Wytwarzanie pary

23 Spienianie mleka

23 Po spienieniu - spuszczenie pary

24 Czyszczenie dyszy do spieniania

25 Temperatury parzenia i wytwarzania piany lub nagrzewanie i schładzanie ekspresu

- 25 Przypadkowe naciśnięcie przycisku pary
- 25 Szybkie schładzanie ekspresu - po spienieniu mleka do przyrządzenia kawy

26 Przyrządzanie specjalności kawowych

- 26 Cappuccino
- 27 Espresso Macchiato
- 28 Latte Macchiato
- 29 Coffee Mocha

30 Gorąca woda na herbatę?

31 Znaczenie lampek kontrolnych panelu obsługi i sygnałów dźwiękowych

- 31 Zestawienie sygnałów dźwiękowych
- 32 Zestawienie lampek kontrolnych

33 Odpowietrzanie

34 Czyszczenie

- 34 Czyszczenie obudowy
- 34 Czyszczenie miseczki i kratki odciekowej
- 34 Czyszczenie zbiornika na wodę
- 35 Czyszczenie pojemnika na kapsułki
- 36 Czyszczenie przewodu parowego i dyszy do spieniania
- 37 Czyszczenie stolika

38 Odkamienianie

- 38 Odkamienianie dostępnymi w handlu odkamieniaczami
- 39 Odkamienianie przyjazne dla środowiska

40 Problemy i sposoby ich rozwiązywania

42 Dane techniczne

42 Usuwanie odpadów







Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Panel obsługi - widok szczegółowy



Funkcje przycisków (od lewej do prawej)

-  Włączanie/wyłączanie ekspresu (Wł./Wył.)
-  Wskaźnik „Zbiornik na wodę pusty“
-  Przyrządzanie kawy filtrowanej (niebieski)
-  Przyrządzanie caffè crema (żółty)
-  Przyrządzanie espresso (czarny)
-  Wytwarzanie pary wł./wył.
Para jest potrzebna do spieniania mleka

Zasada działania systemu kapsułek Cafissimo

Co robią kapsułki w ekspresie do kawy?

Niniejszy ekspres jest wyposażony w system porcjowania pojedynczego. Ekspres działa z kapsułkami aromatycznej kawy Tchibo. Każda filiżanka kawy jest przyrządzana pojedynczo i dzięki temu ma zawsze świeży aromat.

Kapsułki to zapakowane i hermetycznie zamknięte porcje kawy, które oferują smakoszom kawy różne wariacje smakowe:

- kawa filtrowana
- caffè crema
- espresso

Kapsułki są dostępne wszędzie tam, gdzie jest Tchibo.

Kolory kapsułek są dostosowane do przycisków rodzajów kawy na ekspresie, tzn. już po kolorze kapsułki można rozpoznać, który przycisk należy nacisnąć w celu przyrządzenia kawy.

- kolor niebieski = kawa filtrowana
- kolor żółty = caffè crema
- kolor czarny = espresso

Każdy przycisk oznacza inne ciśnienie parzenia. Poprzez wybór przycisku ustala się, z jakim ciśnieniem woda jest tłoczona przez kapsułkę, ponieważ tylko indywidualne ciśnienie parzenia pozwala na idealne rozwinięcie się prawdziwego charakteru i smaku danego rodzaju kawy. Do przyrządzenia kawy filtrowanej wymagane jest niższe ciśnienie, caffè crema średnie, a do espresso wysokie ciśnienie. Maksymalne ciśnienie tłoczenia tego ekspresu wynosi 15 bar.



Dwie rzeczy, które nie powinny Państwa dziwić:

Po pierwsze - kapsułki espresso wyglądają na dnie trochę inaczej niż inne kapsułki. Po drugie - w filiżance zawsze pozostaje pewna ilość fusów z kawy. Są to rzeczy uwarunkowane systemowo i nie stanowią wady.

Sposób działania

Po naciśnięciu dźwigni blokującej do dołu pojemnik na kapsułki wraz z włożoną kapsułką jest wciskany do góry do ekspresu. Kapsułka jest przy tym nakłuwana u góry i u dołu przez mały przebijak. Powstałe w ten sposób otwory są potrzebne do przepływu wody.

Ponieważ do przyrządzenia każdego rodzaju kawy wymagane jest inne ciśnienie, dla każdego rodzaju kawy przeznaczony jest też oddzielny przycisk.

Po naciśnięciu przycisku odpowiedniego rodzaju kawy rozpoczyna się proces parzenia. Przez górny otwór tłoczona jest przez kapsułkę gorąca woda pod ciśnieniem, która wypływa następnie przez otwór w dnie do podstawionej filiżanki.

Nie trzeba robić nic więcej - kawa filtrowana, caffè crema lub espresso jest już gotowe.

Kapsułki należy wkładać takie, jakie są, tzn.

- **nie ściągać wieczka kapsułki i**
- **nie robić otworów w kapsułce.**

Zalety kapsułek

Kapsułki oferują różnorodność i świeżość o sprawdzonej jakości Tchibo.

Zalety:

- świeży aromat dzięki hermetycznemu zamknięciu
- gotowe porcje
- gotowe do bezpośredniego użycia
- szybkie i czyste przygotowanie
- różne warianty smakowe

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i używać produktu zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby uniknąć urazów ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Starannie przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. Przy ewentualnej zmianie właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi.

Symbole w niniejszej instrukcji



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTROŻNIE** ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała lub powstania ciężkich szkód materialnych.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed ryzykiem odniesienia lekkich obrażeń ciała lub uszkodzenia sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Przeznaczenie i wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Ekspres jest przeznaczony do poniższych zastosowań:

- przyrządzanie kawy filtrowanej, caffè crema i espresso z kapsułek marki Tchibo Cafissimo,
- spienianie mleka,
- pobieranie gorącej wody.

Zaprojektowano go do użytku domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci ani osoby, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe wzgl. brak doświadczenia lub odpowiednich umiejętności nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia.
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia i materiałów opakowaniowych.
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Nigdy nie zanurzać ekspresu, wtyczki i kabla zasilającego w wodzie, ponieważ istnieje wtedy niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wolno używać ekspresu na wolnym powietrzu.
- Ekspres do kawy należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nigdy nie pozostawiać pracującego ekspresu do kawy bez nadzoru.
- Ekspres podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie sieciowe jest zgodne z danymi technicznymi ekspresu.
- Nie używać ekspresu, jeśli ekspres, kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli ekspres upadł na ziemię.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ani kablu

zasilającym. W celu uniknięcia niebezpieczeństw wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie w zakładzie specjalistycznym lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka ...
 - ... przed wyjęciem i włożeniem zbiornika na wodę,
 - ... podczas wlewania wody do zbiornika na wodę,
 - ... w przypadku awarii,
 - ... w przypadku nieużywania ekspresu przez dłuższy czas,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu.Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Gorąca para i gorąca woda powodują oparzenia. Nigdy nie wystawiać części ciała na działanie strumienia pary/gorącej wody. Nie dotykać gorących części urządzenia, np. przewodu parowego. Funkcję wytwarzania pary lub spieniania stosować tylko wtedy, gdy pod dyszą do spieniania znajduje się odpowiednie naczynie.
- Podczas pracy nie podnosić dźwigni blokującej i nie wyciągać pojemnika na kapsułki.

UWAGA - obrażenia spowodowane przebijakami o ostrych krawędziach

- W pojemniku na kapsułki i w uchwycie pojemnika na kapsułki umieszczono po jednym przebijaku. Te dwa przebijaki przekłuwają kapsułkę podczas jej wkładania od góry i od dołu. Nigdy nie dotykać przebijaków. Jeśli ekspres ma być przestawiony, należy chwycić go za obudowę zewnętrzną.



UWAGA - ryzyko strat materialnych

- Nie ustawiać ani nie przechowywać ekspresu na płycie kuchennej ani bezpośrednio obok pieca lub grzejnika, aby obudowa się nie roztopiła.
- Ekspres ustawiać na równej powierzchni, niewrażliwej na wilgoć i ciepło.

- Ekspres jest wyposażony w nóżki antypoślizgowe. Powierzchnie robocze są powlekane różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a także pielęgnowane różnymi środkami chemicznymi. W związku z tym nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają komponenty zmiękczające nóżki urządzenia. W razie potrzeby należy podłożyć pod ekspres podkładkę antypoślizgową.
- Nie wolno wystawiać ekspresu na temperatury poniżej 1°C. Pozostałości wody w systemie grzewczym mogłyby zamarznąć i spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilający należy poprowadzić tak, aby nikt się nie mógł o niego potknąć. Należy trzymać go z dala od ostrych krawędzi i źródeł ciepła.
- Do zbiornika na wodę wlewać tylko zimną wodę. Używać zawsze świeżej wody. Nie używać gazowanej wody mineralnej i innych płynów.
- Regularnie usuwać osad z kamienia.

Przygotowanie do użytkowania - przed pierwszym użyciem

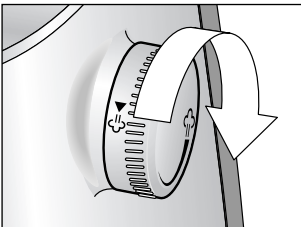
Rozpakowanie i ustawienie ekspresu


	NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci
	<p>Zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia/porażenia prądem</p> <ul style="list-style-type: none">• Dzieci nie powinny mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Usunąć te materiały natychmiast po rozpakowaniu.• Ekspres należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci.

1. Rozpakować ekspres i usunąć wszystkie taśmy klejące. Pojemnik na kapsułki jest zapakowany oddzielnie. Ekspres ustawić na równej powierzchni, niewrażliwej na wilgoć i ciepło.

2.  Wsunąć pojemnik na kapsułki do ekspresu i nacisnąć dźwignię blokującą do oporu w dół.

Przygotowanie ekspresu

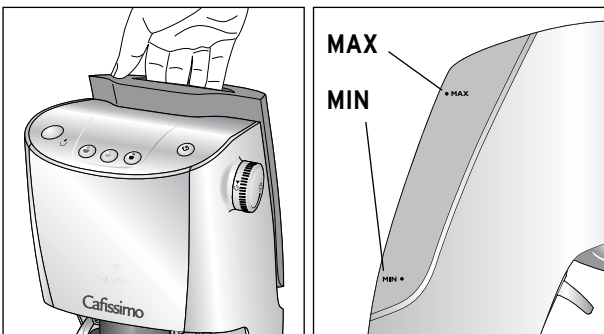
3.  Upewnić się, że dysza do spieniania jest zamknięta: obrócić gałkę obrotową aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

4.  Sprawdzać prawidłowe zamocowanie dyszy do spieniania. Konieczne jest dokręcenie (siłą ręki) śruby radełkowanej w kierunku wskazanym strzałką.

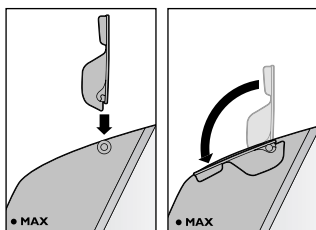
Nalewanie wody

UWAGA - uszkodzenie urządzenia

- Do zbiornika na wodę wlewać zawsze świeżą, zimną wodę z kranu. Nie używać gazowanej wody mineralnej i innych płynów!

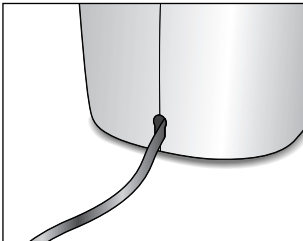
5.  Zbiornik na wodę wyciągnąć prosto do góry. Napełnić zbiornik zimną wodą aż do oznaczenia MAX.

Włożyć ponownie zbiornik na wodę. Ewentualnie docisnąć go przy tym trochę do dołu, aby zawór w dnie zbiornika na wodę połączył się z obudową.




Małą przykrywkę na zbiorniku na wodę można zdejmować. Ułatwia to napełnianie i czyszczenie. W celu nałożenia lub zdjęcia należy podnieść ją pionowo w sposób pokazany na rysunku, a następnie wsunąć w prowadnicę.

Napełnianie systemu wodą


6.  Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Ekspres jest wyposażony w komorę na kabel. Wyciągnąć potrzebną ilość kabla zasilającego z komory wzgl. z powrotem wsunąć do komory nadmiarowy fragment kabla. Docisnąć kabel w dół przy otworze wylotowym, aby go umocować.


7. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.  Migają wszystkie przyciski i wskaźnik „Zbiornik na wodę pusty“.

8.  Podstawić pojemnik pod dyszę do spieniania. Obrócić gałkę obrotową do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pompa tłoczy wodę do systemu przewodów ekspresu. Początkowo odgłos pracy pompy jest dość głośny. Staje się on jednak cichszy, gdy woda wpłynie do systemu. Po wtłoczeniu wystarczającej ilości wody do systemu przewodów z dyszy wypływa mała ilość wody do podstawionego pojemnika. Pompa zatrzymuje się automatycznie.

Pod koniec procesu świeci się już tylko przycisk Wł./Wył. 

9. **Teraz zakręcić z powrotem gałkę obrotową do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara** i wylać wodę.

Procedura przygotowania do użytkowania jest zakończona. Ekspres przełącza się w tryb nagrzewania i miga przycisk Wł./Wył. 

10. W celu wyłączenia ekspresu nacisnąć przycisk Wł./Wył.  Jeśli chcą Państwo przyrządzić teraz filiżankę kawy filtrowanej, caffè crema lub espresso, należy przejść na stronę 17, do punktu „Parzenie kawy“.

Parzenie kawy filtrowanej, caffè crema lub espresso

Przed rozpoczęciem

- W każdej kapsułce znajduje się porcja na jedną filiżankę kawy filtrowanej, caffè crema lub espresso.
- Z ekspresu otrzymuje się następujące ilości napoju:
kawa filtrowana: 125 ml
caffé crema: 125 ml
espresso: 50 ml
- Ustawić moc kawy według własnego gustu. Ustawione fabrycznie ilości napoju można indywidualnie zmieniać dla każdego rodzaju kawy. Możliwe jest więc ustalenie, czy chce się mniej lub więcej wody na filiżankę i kapsułkę. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w dalszej części instrukcji w rozdziale „Ustawianie ilości wody lub mocy kawy”.
- Kawy filtrowana lub espresso smakują najlepiej, jeśli pije się je z uprzednio podgrzanej filiżanki. Można to osiągnąć na przykład poprzez napełnienie filiżanki gorącą wodą, którą trzeba wylać tuż przed użyciem filiżanki.
- Gdy ekspres jest nagrzany, włożona kapsułka nie powinna pozostać w nim zbyt długo bez używania, ponieważ aromat kawy może uciepnieć wskutek działania wysokiej temperatury.

Odpowietrzanie w przypadku dłuższego nieużywania

Jeśli ekspres nie był używany dłużej niż przez 2-3 dni, w systemie znajduje się nieswieża woda i powietrze. Należy wtedy wlać świeżą wodę do zbiornika na wodę i przepuścić filiżankę wody (patrz rozdział „Odpowietrzanie” w dalszej części instrukcji lub punkt 3 skróconej instrukcji).


Jeśli ekspres jest używany codziennie, nie jest konieczne wykonywanie tych czynności.

Nalewanie wody

W razie potrzeby uzupełnić wodę:

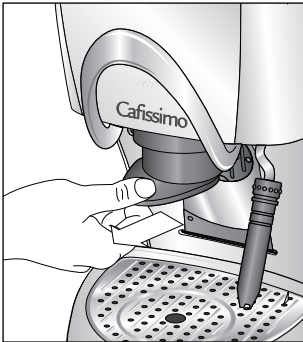
1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić świeżą, zimną wodą aż do oznaczenia MAX.
2. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę i docisnąć go nieznacznie w dół. Z powrotem włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Parzenie kawy

1. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. . Przycisk miga i rozpoczyna się proces nagrzewania. Gdy kolorowe przyciski rodzajów kawy i przycisk Wł./Wył. stale się świecą, rozbrzmiewa krótki sygnał dźwiękowy i ekspres jest gotowy do pracy.



Podczas nagrzewania z pojemnika na kapsułki mogą wyciekać pojedyncze krople wody. Jest to normalne i nie należy się tym niepokoić.

2.  Odchylić dźwignię blokującą do góry. Pojemnik na kapsułki jest odblokowany i lekko się obniża.

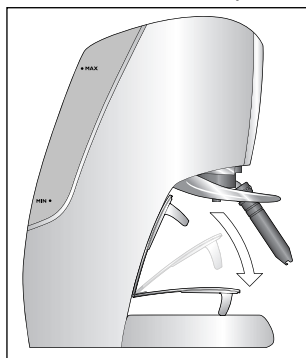
Wyciągnąć teraz pojemnik na kapsułki do przodu z ekspresu.

3.  Włożyć kapsułkę do pojemnika na kapsułki.

*Kapsułka musi być w nienaruszonym stanie.
Nie nakłuwać i nie zdejmować wieczka!*

4. Z powrotem wsunąć pojemnik na kapsułki do ekspresu i nacisnąć dźwignię blokującą do oporu w dół.

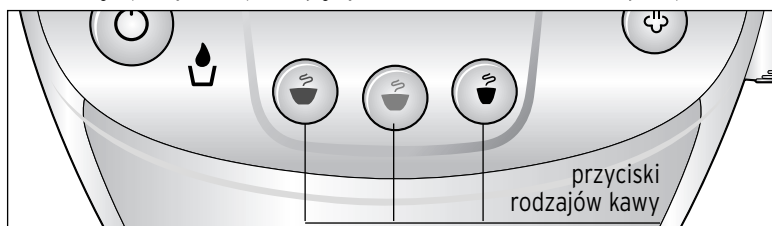
5. W zależności od wysokości filiżanki postawić filiżankę bezpośrednio centralnie na dużym otworze kratki odciekowej lub na stoliku.



W celu postawienia małej filiżanki rozłożyć stolik.

Stolik w pozycji złożonej jest utrzymywany przez magnes.

6. Nacisnąć przycisk pasujący kolorem do włożonej kapsułki.



Od włożonej kapsułki zależy, jaki przycisk rodzaju kawy trzeba nacisnąć. Jeśli była włożona na przykład żółta kapsułka, konieczne jest naciśnięcie również żółtego przycisku (= caffè crema).

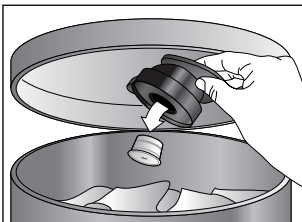
Po naciśnięciu przycisku zaczyna on migać i rozpoczyna się przyrządzanie kawy. Wybrany napój przepływa do filiżanki.


Po zakończeniu przyrządzania kawy kolorowe przyciski rodzajów kawy znowu stale się świecą. Około 5 sekund po zakończeniu parzenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.

Teraz mogą się Państwo rozkoszować zaparzoną kawą.

Po użyciu

7. Odchylić dźwignię blokującą do góry.

8.  Wyciągnąć pojemnik na kapsułki. W razie potrzeby trzymać pod nim talerz itp., aby zebrać ewentualne krople. Pojemnik na kapsułki obrócić do góry nogami nad koszem na śmieci. Zużyta kapsułka wypada.

9. Jeśli nie chce się parzyć następnej filiżanki kawy, nacisnąć przycisk Wł./Wył. , aby wyłączyć ekspres.

10. Włożyć pojemnik na kapsułki, ale pozostawić podniesioną dźwignię blokującą. W ten sposób urządzenie jest odciążone.

11. Pojemnik na kapsułki czyścić w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

12. Sprawdzić, czy w miseczce odciekowej zgromadził się płyn i ewentualnie opróżnić ją.




Nie pozostawiać zużytej kapsułki w ekspresie.

Wilgotne fusy z kawy mogą - podobnie jak inna kawa w proszku lub też pozostałe artykuły żywnościowe - spleśnieć. Jeśli zdarzy się Państwu pozostawić kapsułkę na kilka dni w urządzeniu, należy wyczyścić pojemnik na kapsułki w sposób opisany w niniejszej instrukcji i ewentualnie ostrożnie (niebezpieczeństwo obrażeń) wytrzeć przebijak w uchwycie pojemnika na kapsułki.

Funkcja wyłączania

Ekspres jest wyposażony w funkcję wyłączania automatycznego. Jeśli przez około 2 godziny nie był naciskany żaden przycisk i nie była używana gałka obrotowa, ekspres wyłącza się automatycznie. Rozbrzmiewa przy tym sygnał dźwiękowy.


Jest to z jednej strony funkcja zabezpieczająca, a z drugiej strony przyczynia się to do zaoszczędzenia energii. Jednak po użyciu należy wyłączać ekspres przyciskiem Wł./Wył. .

Ustawianie ilości wody lub mocy kawy

Możliwa jest zmiana fabrycznie ustawionej ilości wody zużywanej przez urządzenie na jedną kapsułkę. Dzięki temu otrzymuje się ulubioną kawę mocniej lub słabiej zaparzoną.

Należy zwrócić uwagę, że dla każdego rodzaju kawy możliwe jest **jedno** indywidualne ustawienie.

Indywidualne ustawianie smaku kawy


1. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. , aby włączyć urządzenie. Przycisk miga. Gdy świecą się trzy przyciski rodzajów kawy, ekspres jest gotowy do pracy.
2. Włożyć kapsułkę tego rodzaju kawy, który chcą Państwo ustawić, np. kawy filtrowanej (= niebieska kapsułka).
3. Nacisnąć dźwignię blokującą w dół.
4. Ustawić filiżankę centralnie na dużym otworze kratki odciekowej.
5. Nacisnąć odpowiedni kolorowy przycisk rodzaju kawy (w zależności od włożonej kapsułki) i przytrzymać wciśnięty.
6. Puścić przycisk, gdy do filiżanki napłynęła żądana ilość. Wybrana ilość jest zapamiętywana.
7. Sprawdzić, czy nowe ustawienie jest zgodne z oczekiwaniem. W razie potrzeby powtórzyć procedurę.




Ilość napoju można dostosowywać dowolną ilość razy.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Po zmianie ilości wody dla jednego lub kilku rodzajów napojów możliwe jest przywrócenie pierwotnych ustawień ilości wody.

1. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.  , aby wyłączyć urządzenie.

2.  Przytrzymać wciśnięty niebieski i czarny przycisk rodzaju kawy i włączyć ekspres.

3. Puścić przyciski.

Ustawienia fabryczne są przywrócone.

Wytwarzanie pianki z mleka

Wskazówki dotyczące wytwarzania udanej pianki

- Mleko powinno być dobrze schłodzone.
- Używać - w zależności od upodobania - mleka o zawartości tłuszczu do 3,5%.
- Raz podgrzane mleko źle się spienia.


Wytwarzanie pary



Do spieniania mleka potrzebna jest para.




OSTRZEŻENIE przed oparzeniem gorącą wodą lub parą wodną

- Nigdy nie wystawiać części ciała na działanie strumienia pary/gorącej wody. Nie dotykać gorących części urządzenia, np. przewodu parowego. Funkcję wytwarzania pary lub spieniania stosować tylko wtedy, gdy pod dyszą do spieniania znajduje się odpowiednie naczynie.

1. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. , aby włączyć urządzenie.

2.  Nacisnąć przycisk z symbolem pary . Przycisk zaczyna migać - ekspres nagrzewa się do wytworzenia pary. Gdy przycisk zaczyna stale świecić, rozbrzmiewa krótki sygnał dźwiękowy i ekspres jest gotowy.

3.  3. Umieścić żaroodporne naczynie z uchem pod dyszą do spieniania. Obracać gałkę obrotową powoli w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wycieknie niewielka ilość wody.




Początkowo para może się wydobywać małymi uderzeniami. Jest to całkowicie normalne zjawisko i nie należy się tym niepokoić.

4. Gdy strumień wody przestanie wypływać i wydostaje się już tylko para, należy obrócić gałkę obrotową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Ekspres jest gotowy do wytwarzania pianki z mleka.

Spienianie mleka

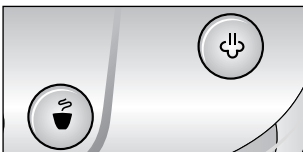
5. Napełnić kubek lub dzbanuszek w jednej trzeciej zimnym mlekiem.
6. Pojemnik trzymać w taki sposób pod dyszą do spieniania, żeby dysza była głęboko zanurzona w mleku.

7.  Powoli obrócić gałkę obrotową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wykonywać pojemnikiem okrężne ruchy. Dysza do spieniania powinna pozostawać przy tym cały czas pod powierzchnią mleka. Po wytworzeniu wystarczającej ilości piany należy obrócić gałkę obrotową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

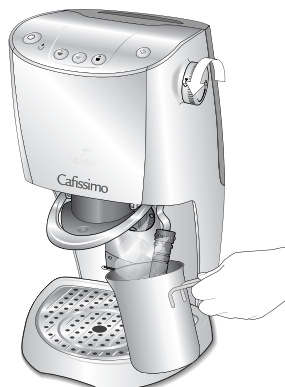
Piana jest teraz gotowa do dalszego wykorzystania.

Po spienieniu - spuszczenie pary

Aby w systemie nie gromadziło się powietrze i aby przepłukać dyszę do spieniania, należy postąpić w następujący sposób:

8.  Nacisnąć przycisk pary ☞, aby wyłączyć funkcję wytwarzania pary. Miga przycisk pary ☞ i przycisk espresso ☞.

9.



Pod dyszę do spieniania podstawić żaroodporne naczynie.

Rada: Aby uniknąć rozbryzgów, należy najpierw wlać trochę wody do naczynia i zanurzyć w niej dyszę do spieniania.


Powoli obrócić gałkę obrotową do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Z dyszy do spieniania wydobywa się najpierw para, a później gorąca woda.

Gdy przyciski rodzajów kawy stale się świecą, gaśnie przycisk pary i rozbrzmiewa krótki sygnał dźwiękowy.

Zakręcić gałkę obrotową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Dysza do spieniania została przepłukana, a dodatkowo ekspres jest teraz znowu w takim stopniu schłodzony, że możliwe jest parzenie kawy.

10. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. , aby wyłączyć urządzenie.

Czyszczenie dyszy do spieniania

Nie należy zbyt długo czekać z czyszczeniem przewodu parowego i dyszy do spieniania. Później usunięcie osadów na tych częściach jest bardzo trudne (patrz „Czyszczenie”).



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami gorącymi częściami urządzenia

- Przewód parowy i dysza do spieniania są po użyciu gorące. Nie dotykać ich gołymi rękami. Używać łapek do garnków itp.

Temperatury parzenia i wytwarzania piany lub nagrzewanie i schładzanie ekspresu

Do przyrządzenia kawy lub espresso wymagana jest niższa temperatura niż do wytwarzania pary w celu spieniania mleka.

Po naciśnięciu przycisku pary ekspres nagrzewa się w ciągu około minuty z temperatury parzenia na najwyższą temperaturę do wytwarzania pary.

Przypadkowe naciśnięcie przycisku pary

Jeśli przycisk pary został przypadkowo naciśnięty, można go wyłączyć poprzez ponowne naciśnięcie. Ekspres mógł się już jednak nagrzać do takiej temperatury, że konieczne jest odczekanie do 15 minut, aż schłodzi się sam do temperatury parzenia.

Szybkie schładzanie ekspresu - po spienieniu mleka do przyrządzenia kawy

Proces ten można znacznie przyspieszyć - do około 20-30 sekund. W tym celu należy postępować w sposób opisany w poprzednim rozdziale „Wytwarzanie pianki z mleka” w punkcie „Po spienieniu - spuszczenie pary”.

Przyrządzanie specjalności kawowych

W niniejszym rozdziale zebraliśmy kilka przepisów na pyszne specjalności kawowe, a mianowicie:

- Cappuccino
- Espresso Macchiato
- Latte Macchiato i
- Coffee Mocha

W przypadku tych wszystkich specjalności kawowych jako składniki bazowe używane są

- spienione mleko i
- świeżo zaparzone espresso

Sposób przyrządzenia za pomocą ekspresu espresso i pianki z mleka opisaliśmy już wcześniej. Poniżej przedstawiamy kilka porad i przepisów.

Cappuccino



Klasyk wśród specjalności espresso, który zawdzięcza swoją nazwę dwukolorowemu kapturowi (biały i brązowy) mnichów kapucynów.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (50 ml)
- 50 do 80 ml mleka pełnotłustego
- kakao w proszku do dekoracji

Przygotowanie:

1. Zaparzyć espresso we wstępnie podgrzanej filiżance do kawy lub cappuccino.

2. Spenić mleko.
3. Do espresso dolać płynnego, gorącego mleka.
4. Łyżką stołową nałożyć na espresso dużą porcję sztywnej pianki z mleka.
5. Posypać pianę małą ilością kakao w proszku i natychmiast podawać cappuccino.

Espresso Macchiato



„Cętkowane” espresso dla smakosza w pośpiechu.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (50 ml)
- 1 do 2 łyżek stołowych mleka pełnotłustego

Przygotowanie:

1. Zaparzyć espresso we wstępnie podgrzanej filiżance do espresso.
2. Spenić mleko.
3. Spienione mleko dodawać łyżka po łyżce tak, aby espresso wyglądało jak „cętkowane” lub „poplamione” (po włosku „macchiato”).

Latte Macchiato



Wielowarstwowa przyjemność jest w modzie.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (50 ml)
- 100 do 120 ml mleka pełnotłustego

Przygotowanie:

1. Do wysokiej, cienkiej szklanki wlać prawie do połowy zimne mleko. Szklanka musi mieścić się pod pojemnikiem na kapsułki ekspresu.
2. Spienić mleko w szklance.
Gdy mleko jest ciepłe i wytworzyła się wystarczająca ilość piany, pianka z mleka jest gotowa.
(W celu szybkiego schłodzenia do temperatury przyrządzania espresso należy postępować w sposób opisany na stronie 23/24 w punktach 8 i 9.)
3. Zaparzyć espresso bezpośrednio do szklanki.
Efekt wielowarstwowy powstaje samoczynnie.
Szklankę podawać z długą łyżką do mieszania.

Coffee Mocha



Amerykański wariant kawy z czekoladą.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (50 ml)
- 100 do 120 ml mleka pełnotłustego
- 20-30 ml syropu czekoladowego
- kakao w proszku do dekoracji

Przygotowanie:


1. Zaparzyć porcję espresso we wstępnie podgrzanym kubku.
2. Dodać syrop czekoladowy według upodobania i wymieszać.

Rada: Jeśli nie mają Państwo syropu czekoladowego, można wymieszać również kakao w proszku z cukrem.

3. Spienić mleko.
4. Napełnić filiżankę gorącym mlekiem i nakryć porcją pianki z mleka.
5. Piankę z mleka posypać kakao w proszku.

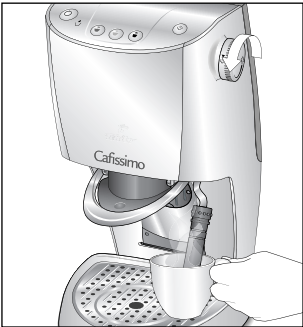
Gorąca woda na herbatę?

Funkcja ta jest przydatna na przykład do wstępnego podgrzewania filiżanek espresso lub przygotowania wody na herbatę.

1. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. , aby włączyć urządzenie.

Przycisk miga.

Gdy świecą się przyciski rodzajów kawy, rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i ekspres jest gotowy do pracy.

2.  Postawić lub trzymać odpowiednie naczynie pod dyszą do spieniania.

Powoli obrócić gałkę obrotową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Z dyszy do spieniania popłynie do naczynia gorąca woda.

3. Po uzyskaniu odpowiedniej ilości wody obrócić gałkę obrotową do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Znaczenie lampek kontrolnych panelu obsługi i sygnałów dźwiękowych

Poprzez lampki kontrolne wbudowane w przyciski na panelu obsługi ekspres informuje użytkownika, co właśnie robi. Dodatkowo ekspres wydaje sygnały dźwiękowe.

Tutaj uzyskają Państwo krótkie i przejrzyste informacje, co to oznacza, gdy jeden lub kilka przycisków miga lub stale się świeci. I kiedy ekspres wydaje długie lub krótkie sygnały dźwiękowe.

Zestawienie sygnałów dźwiękowych

Ekspres wydaje sygnały dźwiękowe zasadniczo wtedy, gdy jest gotowy do pracy lub gdy zakończony zostanie jakiś proces. Dla osób, które chciałyby znać więcej szczegółów, zamieściliśmy niżej zestawienie sygnałów dźwiękowych.






































































Nagrzewanie / schładzanie zakończone	●
5 sekund po przyrządzeniu kawy (zawór zamknięty)	(((●)))
Automatyczne wyłączenie po ok. 2 godzinach nieużywania	●
Poziom wody nie osiąga podczas użycia 50 ml lub po użyciu jest mniejszy niż 200 ml (MIN)	●
Program odkamieniania: napęlnić zbiornik wodą	(((●)))
Odkamienianie zakończone	(((●))) ((●))

Znaczenie symboli:

● 1 krótki sygnał dźwiękowy (((●))) 1 długi sygnał dźwiękowy

(((●))) ((●)) 2 długie sygnały dźwiękowe

Zestawienie lampek kontrolnych

						
Urządzenie nagrzewa się do przyrządzenia kawy						
Urządzenie jest gotowe do przyrządzenia kawy						
Proces parzenia w toku			dany przycisk miga			
Urządzenie nagrzewa się do wytworzenia pary						
Urządzenie jest gotowe do wytworzenia pary						
Urządzenia schładza się z temp. wytwarzania pary do temp. przyrządzania kawy						
Pierwsze odpowietrzenie						
Uzupełnić wodę						
Poziom wody obniża się podczas użycia poniżej MIN						
Program odkamieniania: Czekanie na start fazy czyszczenia (pojemnik na kapsułki lub zawór pary otwarty, zbiornik pusty, brak naciśnięcia przycisku)						
Program odkamieniania: czekanie na start fazy płukania (pojemnik na kapsułki lub zawór pary otwarty, zbiornik pusty, brak naciśnięcia przycisku)						
Program odkamieniania: Faza czyszczenia Faza płukania			zapalanie się lampek od prawej do lewej od lewej do prawej			
Awaria						

Znaczenie symboli:



Lampka wyłączona



Lampka świeci stale



Lampka miga




Zależnie od poziomu wody

Odpowietrzanie

Jeśli ekspres nie był używany przez 2-3 dni, w systemie znajduje się nieświeża woda i powietrze.

W rzadkich przypadkach podczas spieniania mleka powietrze może dostać się do systemu. W takim przypadku kawa zaparzona później może być bardzo mocna, ponieważ przepływa za mała ilość wody.


W takich przypadkach konieczne jest odpowietrzenie ekspresu. Należy postępować w następujący sposób:

1. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą aż do oznaczenia MAX.
2. Nacisnąć przycisk Wł./Wył. . Przycisk miga.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem rozpryskami gorącej wody lub parą wodną

- Po włączeniu ekspres nagrzewa się. Jeśli czynności są wykonywane powoli, woda może być już gorąca.

3.  Podstawić pojemnik pod dyszę do spieniania. Obrócić gałkę obrotową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak, aby woda wypływała z dyszy do spieniania do filiżanki.

Jeśli ekspres jest już nagrany, najpierw wydobywa się para, a potem woda.

4. Gdy pojemnik napełni się wodą, obrócić gałkę obrotową do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Woda przestanie lecieć. Należy wylać wodę. Ekspres jest ponownie gotowy do użycia.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno nigdy zanurzać ekspresu, wtyczki i kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami gorącymi częściami urządzenia

- Przed czyszczeniem całkowicie schłodzić ekspres.

Czyszczenie obudowy

Obudowę przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką.

Czyszczenie miseczki i kratki odciekowej

Miseczkę oraz kratkę odciekową można zmywać lub myć w zmywarce.

1. Wyczyścić miseczkę oraz kratkę odciekową i osuszyć je.
2. Złożyć miseczkę i kratkę odciekową, a następnie z powrotem włożyć miseczkę odciekową jak najdalej do urządzenia. Miseczkę odciekową należy wsunąć do oporu. Sprawdzić prawidłowe osadzenie.

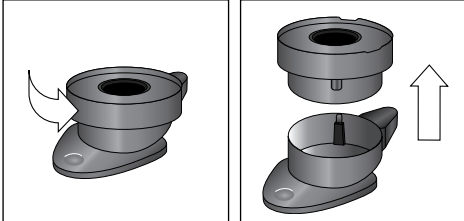
Czyszczenie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę należy czyścić raz na tydzień.

1. Zbiornik na wodę wyciągnąć prosto do góry.
2. Wypłukać zbiornik na wodę pod bieżącą wodą i następnie wysuszyć go. Nie można myć go w zmywarce.
3. Włożyć ponownie zbiornik na wodę.

Czyszczenie pojemnika na kapsułki

Pojemnik na kapsułki składa się z dwóch części i należy go rozłożyć przed przystąpieniem do czyszczenia.

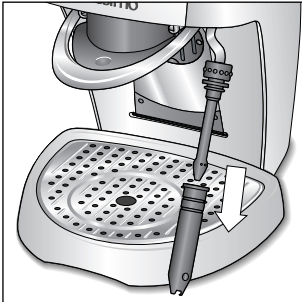

- 

Obrócić górną część pojemnika na kapsułki do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Wyciągnąć ją do góry.

- Umyć obie części ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego środka do mycia naczyń. Dokładnie spłukać czystą wodą i dobrze wysuszyć obie części. Pojemnika na kapsułki nie można myć w zmywarce.
- Włożyć górną część pojemnika na kapsułki w dolną i obrócić ją do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zwrócić uwagę, żeby obie części były mocno ze sobą połączone.
- Wsunąć pojemnik na kapsułki do urządzenia. Dźwignię blokującą pozostawić podniesioną.

Czyszczenie przewodu parowego i dyszy do spieniania

Z przyczyn zdrowotnych należy po użyciu dokładnie wyczyścić wszystkie części, które mają styczność z mlekiem.

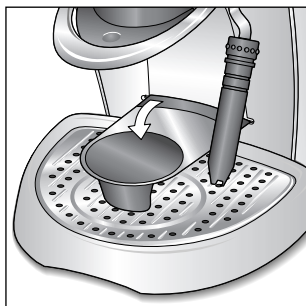
-  Zdjąć w dół tuleję zewnętrzną dyszy do spieniania.
 -  Odkręcić śrubę radełkowaną wewnętrznej tulei i ściągnąć ją w dół.
 - Wyrzucić przewód parowy. Jeśli przewód parowy jest zatkany, co rzadko się zdarza, można go odetkać igłą itp.
 - Obie tuleje wyczyścić dokładnie w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Tulei nie można myć w zmywarce. Dokładnie spłukać tuleje czystą wodą i dobrze je wysuszyć.
 - Postępując w odwrotnej kolejności, ponownie zamocować tuleje na przewodzie parowym.
- Sprawdzić prawidłowe osadzenie!**

Czyszczenie stolika

Możliwe jest wyjęcie stolika w celu łatwiejszego wyczyszczenia.

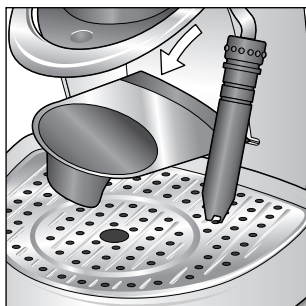
1. Rozłożyć stolik.

2. Wyciągnąć stolik z jednej strony do przodu.



3. Stolik można zmywać ręcznie lub myć w zmywarce.

4. Włożyć stolik z prawej strony w uchwyt i wcisnąć z lewej strony - w sposób pokazany na rysunku - ostrożnie od góry w prowadnicę.



Odkamienianie

<p>UWAGA - uszkodzenie urządzenia wskutek nagromadzenia osadu wapiennego</p>

- Regularnie odkamieniać urządzenie. Wydłuża to okres użytkowania ekspresu i pozwala zaoszczędzić energię.

Częstotliwość odkamieniania ekspresu jest zależna od częstotliwości używania i twardości wody.

Informacje o twardości wody można uzyskać w lokalnym zakładzie wodociągowym.

Należy usunąć osad wapienny w ekspresie, jeśli...



- ... proces parzenia trwa znacznie dłużej niż normalnie,
- ... procesowi parzenia towarzyszy więcej hałasu niż normalnie.

Należy pamiętać o tym, aby:

- Stosować dostępne w handlu płynne i przyjazne dla środowiska odkamieniacze do ekspresów do kawy i do espresso.
- Przestrzegać instrukcji producenta podanych na opakowaniu.
- Ekspres można również odkamieniać w sposób przyjazny dla środowiska używając mieszanki kwasu cytrynowego lub octu i wody.
- Nie używać odkamieniaczy na bazie kwasu mrówkowego.

Odkamienianie dostępnymi w handlu odkamieniaczami

1. Rozpuścić odkamieniacz zgodnie z informacjami producenta w wodzie i wlać do zbiornika na wodę. Wlać przynajmniej 0,75 l, ale nie więcej niż 1 litr.
2. Wsunąć pojemnik na kapsułki - bez kapsułek - do ekspresu i nacisnąć dźwignię blokującą do oporu w dół.
3. Postawić odpowiednie naczynie o pojemności przynajmniej 1 litra na kratce odciekowej pod otworem wylotowym pojemnika na kapsułki.
4. Zawór pary musi być zamknięty. Ewentualnie obrócić gałkę obrotową do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

5. Ekspres musi być wyłączony. Następnie przytrzymać wciśnięte równocześnie przycisk pary  i przycisk Wł./Wył. . Po około 5 sekundach można puścić przyciski, rozpoczyna się proces.
6. Przyciski rodzajów kawy migają od prawej do lewej strony.
Pompa transportuje roztwór odkamieniacza w określonych odstępach czasu do podgrzewacza wody. Koniec procesu odkamieniania jest sygnalizowany sygnałem dźwiękowym i miganiem przycisku caffè crema i przycisku espresso.
Proces ten trwa od 45 do 60 minut.
Opróżnić teraz naczynie i postawić je ponownie pod otwór wylotowy pojemnika na kapsułki.
7. Przed fazą płukania należy opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go przynajmniej 0,75 i maksymalnie 1 litrem zimnej wody.
8. W celu uruchomienia fazy płukania nacisnąć jeden z przycisków rodzajów kawy. Przyciski rodzajów kawy migają od lewej do prawej strony.
Koniec programu odkamieniania jest sygnalizowany dwoma sygnałami dźwiękowymi.
9. Ponownie napełnić zbiornik na wodę zimną wodą.
10. Postawić odpowiednie naczynie pod dyszą do spieniania. Obrócić gałkę obrotową i pobierać gorącą wodę, aż zacznie wypływać ciągły strumień wody.
Ekspres jest teraz odkamieniony i ponownie gotowy do użycia.

Odkamienianie przyjazne dla środowiska

W trosce o ochronę środowiska naturalnego zalecamy sporządzanie roztworu z kwasu cytrynowego lub octu (nie esencja octowa!) i wody we własnym zakresie.

W tym celu należy wymieszać zimną wodę z octem lub kwasem cytrynowym w stosunku 4 części wody do 1 części octu.

Otrzymaną mieszkankę wlać do zbiornika na wodę i postępować w sposób opisany w poprzednim punkcie.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Kawa kapie bardzo powoli.	<ul style="list-style-type: none">• W urządzeniu nagromadził się osad wapienny (kamień).
Wydobywa się za mało/dużo kawy/wody.	<ul style="list-style-type: none">• Naciśnięto nieprawidłowy przycisk (przy espresso wydobywa się tylko ok. 50 ml wody).• Źle ustawiona ilość wody. <hr/>
Urządzenie nie reaguje na naciskanie przycisków rodzajów kawy.	<ul style="list-style-type: none">• Dźwignia blokująca jest nieprawidłowo dociśnięta w dół.• Pojemnik na kapsułki nie jest włożony.• Jeśli oba poprzednie punkty nie stanowią przyczyny, należy na 10 sekund wyciągnąć wtyczkę.• Jeśli błąd wystąpi przed pierwszym użyciem, należy zakręcić gałkę obrotową pary (punkt 9 procedury przygotowania do użytkowania).• Miganie wszystkich przycisków - patrz problem „Wszystkie przyciski migają”. <hr/>
Kawa nie smakuje.	<ul style="list-style-type: none">• Naciśnięto nieprawidłowy przycisk. Wieczko kapsułki i kolor przycisku muszą się zgadzać.
Kawa jest za mocna lub za słaba.	<ul style="list-style-type: none">• Kapsułka była już używana. Kapsułkę można stosować tylko 1x.
Kawa jest za mocna.	<ul style="list-style-type: none">• Źle ustawiona ilość wody.• W systemie znajduje się powietrze. Odpowietrzyć ekspres - patrz rozdział „Odpowietrzanie”. <hr/>
Pianka z mleka ma za małą objętość lub spienianie trwa za długo.	<ul style="list-style-type: none">• Mleko za gorące, za stare lub ze zbyt dużą zawartością tłuszczu itp. Stosować chłodne mleko (max. 3,5% tłuszczu).• Dysza do spieniania i/lub przewód parowy zabrudzone.• W urządzeniu nagromadził się osad wapienny (kamień). <hr/>

Nie wytwarza się para.
Z dyszy do spieniania
nie wydobywa się
woda.

- Urządzenie nie nagrzało się jeszcze.
- Dysza do spieniania i/lub przewód parowy zabrudzone.

Wydobywa się za mało
kawy lub nie wydo-
bywa się w ogóle i nie
jest możliwe
wyciągnięcie kapsułki.

- W rzadkich przypadkach może się zdarzyć, że kapsułka zostanie nieprawidłowo przekłuta przez ekspres. W takiej sytuacji pojemnik na kapsułki blokuje się na krótko. Odczekać około 2 minuty i następnie ponownie spróbować wyjąć kapsułkę.

Przycisk pary i przy-
cisk espresso migają i
nic się nie dzieje.

- Ekspres schładza się z temperatury wytwarzania pary do niższej temperatury parzenia kawy. Proces ten trwa do 15 minut. Można skrócić ten proces do 30 sekund - patrz rozdział „Wytwarzanie pianki z mleka - Spuszczanie pary”.

Wszystkie przyciski
migają.

- Przed pierwszym użyciem migają wszystkie przyciski. Nie oznacza to żadnej usterki. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie do użytkowania”.
- Wystąpiła usterka w działaniu. Wyłączyć i ponownie włączyć ekspres.
- Odpowietrzyć ekspres - patrz rozdział „Odpowietrzanie”.

Dane techniczne

Model:	240 763 / 240 764
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Moc:	1050 W
Klasa ochrony:	I
Temperatura otoczenia:	od +10 do +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg, www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian w konstrukcji i wyglądzie urządzenia.



Usuwanie odpadów

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów.



Zużyty produkt należy usunąć zgodnie z aktualnymi w tym zakresie przepisami. Odpowiednich informacji udziela administracja samorządowa.