KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

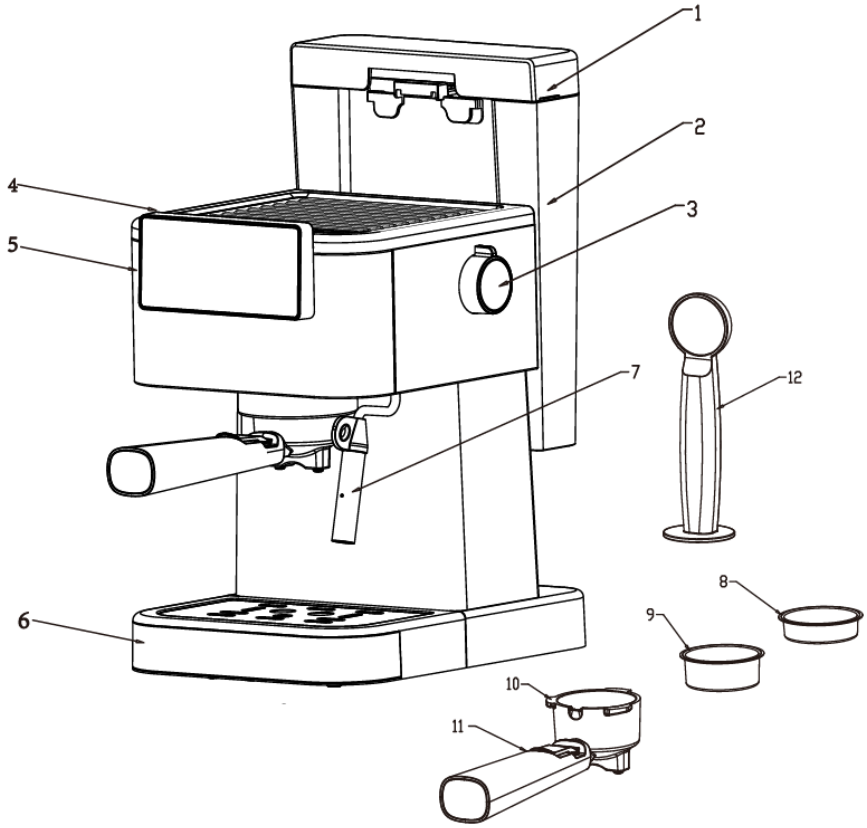
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

EKSPRES DO KAWY CIŚNIENIOWY

KD4291

POZNAJ SWÓJ EKSPRES DO KAWY



1. Pokrywa zbiornika
2. Zbiornik na wodę
3. Pokrętło pary
4. Płyta górna
5. Panel sterowania
6. Tacka ociekowa
7. Dysza parowa
8. Filtr jednorazowy
9. Filtr 2-strzałowy
10. Uchwyt filtra
11. Uchwyt filtra
12. Łyżeczka i ubijak do kawy

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, w tym:

1. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku ściennym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu do kawy.
2. Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia i że wtyczka jest uziemiona.
3. Jeśli z urządzenia korzystają dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
4. Aby zapobiec porażeniu prądem w przypadku pożaru, nie umieszczaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy. Nie uszkadzaj, nie zginaj ani nie rozciągaj przewodu zasilającego. Nie kładź na nim ciężkich przedmiotów.
5. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
6. Nie używaj urządzenia w wysokich temperaturach, silnym polu magnetycznym i wilgotnym otoczeniu. Nie stawiaj ekspresu do kawy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ognia ani innych urządzeń elektrycznych, takich jak lodówka.
7. Nie należy włączać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, ekspres do kawy jest zepsuty lub w jakikolwiek sposób uszkodzony. Należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu przeprowadzenia przeglądu i konserwacji lub skontaktować się ze sprzedawcą.
8. Prosze używać oryginalnych akcesoriów.
9. Ekspresu tego należy używać wyłącznie do parzenia kawy. Nie należy używać go do innych celów. Należy przechowywać go w suchym miejscu.
10. Postaw ekspres do kawy na płaskiej powierzchni lub na stole. Nie wieszaj przewodu zasilającego na krawędzi stołu ani blatu.
11. Nie pozwól, aby kabel zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
12. Podczas korzystania z ekspresu do kawy nie należy bezpośrednio dotykać gorących części znajdujących się na jego powierzchni.

13. Regularnie czyść i konserwuj części ekspresu do kawy, aby zapewnić jakość kawy i wydłużyć żywotność ekspresu.

14. Nie przenoś i nie wyłączaj zasilania ekspresu do kawy, gdy jest włączony.

15. Nie używać bez wody.

16. Aby zachować bezpieczeństwo, należy uważnie przeczytać instrukcje i zapoznać się z prawidłową metodą użytkowania.

17. Nie myj ekspresu do kawy ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych płynach.

18. Tylko do użytku domowego, nie używać na zewnątrz.

19. Przed pierwszym użyciem należy przepłukać urządzenie dwukrotnie czystą wodą, aby usunąć nieprzyjemny zapach.

20. Zachowaj tę instrukcję, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

21. Ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce podczas użytkowania.

22. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

23. Dzieci w wieku od 8 lat mogą używać tego urządzenia, jeśli będą nadzorowane lub otrzymają instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją,Zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

24. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

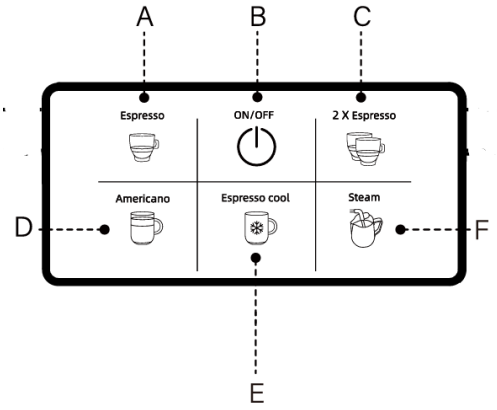
25. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

26. Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia. Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.

27. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Panel sterowania

d



A: 1 porcja gorącego espresso B: WŁ./WYŁ. C: 2 porcje gorącego espresso
D: Długa czarna E: Espresso zimne F: Para

Przydatne wskazówki: Przed każdym użyciem / napełnieniem zbiornika na wodę należy usunąć powietrze z rury, aby zapobiec niemożności zaparzenia kawy.

a. Napełnij zbiornik na wodę i włącz przycisk zasilania
b. Przekręć pokrętło do pozycji „ON” (jeśli nie wylewa się woda, powtórz to kilka razy).
c. Czekaj, aż woda zacznie wypływać z dyszy pary jak z węża. (Ma to na celu usunięcie powietrza z rurki, najpierw napełnij ją wodą)
d. Obróć pokrętło do pozycji „OFF”.
e. Naciśnij przycisk parzenia kawy, aby ją zaparzyć.

Normalna praca

1. Upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony i odłączony od głównego gniazdka elektrycznego.

2. Trzymając za uchwyt do przenoszenia zbiornik na wodę, wyjmij zbiornik na wodę do góry.

3. Napełnij zbiornik świeżą i zimną wodą. NIE przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia oznaczonego symbolem „MAX”.

4. Włóż ponownie zbiornik na wodę i upewnij się, że jest prawidłowo podłączony.

5. Włóż filtr do uchwytu filtra. Wsyp mieloną kawę espresso do filtra do parzenia za pomocą dołączonej miarki. Nacisk w filtrze do parzenia jest równie ważny, jak rodzaj kawy i stopień jej zmielenia, co decyduje o dobrym espresso. Dlatego zawsze upewnij się, że filtr do espresso jest czysty i nie zawiera resztek mielonej kawy.

- Jeśli zmielenie będzie zbyt drobne, może dojść do nadmiernej ekstrakcji i goryczki, a na wierzchu powstanie nierównomierna, nierównomierna piana.

- Jeśli kawa będzie zmielona zbyt grubo, woda będzie przepływać zbyt szybko i na wierzchu espresso będzie niewystarczająca ilość śmietanki

- W razie potrzeby dodaj więcej mielonego espresso, tak aby filtr zaparzający był pełny.

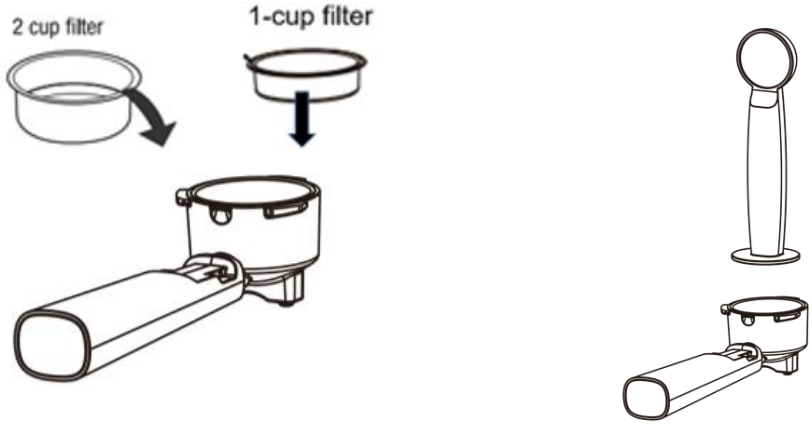
- Ponownie ubij proszek espresso za pomocą ubijaka.

- Wyczyść krawędź pojemnika z nadmiaru kawy, aby zapewnić jego właściwe dopasowanie do głowicy zaparzającej i uniknąć przecieków.

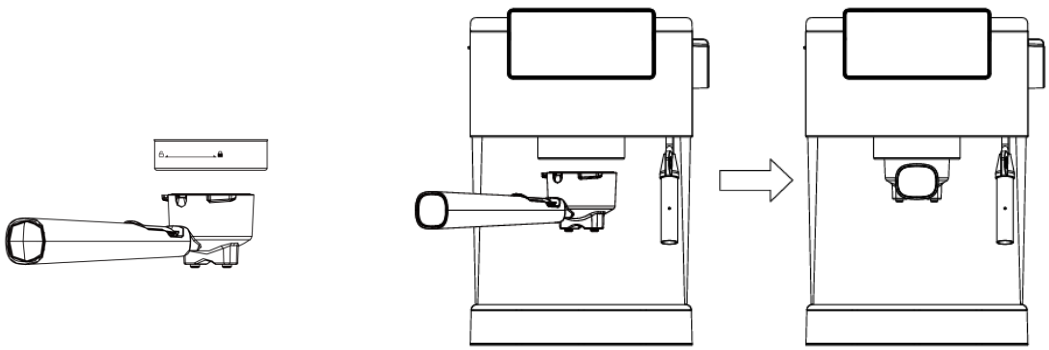
- Kompresja proszku espresso jest ważnym procesem w przygotowywaniu espresso.

- Jeśli moc espresso zostanie mocno ściśnięta, espresso będzie przepływać wolniej i będzie więcej pianki.

- Jeśli espresso nie zostanie mocno ściśnięte, napój wypłynie szybciej i będzie w nim mniej pianki.



13. Zamocuj uchwyt filtra w głowicy zaparzającej. Przesuń uchwyt w lewo, a następnie obróć go w prawo, aż się zablokuje. Puść uchwyt. Uchwyt filtra musi być pewnie osadzony w głowicy zaparzającej i skierowany do przodu pod kątem 90°.



14. Podstaw jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod wylewkę kawy.

15. Po podłączeniu naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., wszystkie wskaźniki będą stabilne.

16. **Espresso Cool (1-shot)**: Wrzuć kostki lodu do zbiornika na wodę i naciśnij raz przycisk Espresso cool, aby uzyskać chłodne espresso. Pojemność wyjściowa wynosi około 60 ml.

17. **Espresso Cool (2-shot)**: Wrzuć kostki lodu do zbiornika na wodę, naciśnij i przytrzymaj przycisk Espresso cool przez 3 sekundy, usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, pojemność

wyjściowa wynosi około 100 ml.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze używaj lodowatej wody.

18. **Pojedyncze gorące espresso:**Naciśnij przycisk, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 50 ml.

19. **Podwójne gorące espresso:**Naciśnij przycisk, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 80 ml.

Porady: Najlepiej sprawdza się ciemne, karmelowe wino z czerwonymi refleksami.

Porady: Po zaparzeniu gorącego espresso odczekaj 15 minut, aż ekspres ostygnie, zanim zaczniesz przygotowywać espresso na zimno.

20. **Długa czarna (1 strzał):**Naciśnij przycisk raz, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 120 ml.

21. **Długa czarna (2 strzały):**Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a kontrolka zacznie migać, co oznacza, że ekspres się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać i zacznie świecić światłem ciągłym, ekspres jest gotowy do parzenia i nalewania kawy. Pojemność wyjściowa wynosi około 180 ml.

22. **Para:**Używając „pary”, można osiągnąć dwa cele: podgrzać mleko i wymieszać je z powietrzem, aby uzyskać piankową konsystencję. Wymaga to jednak cierpliwości, jeśli chcesz osiągnąć perfekcję w procesie konsystencji mleka.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk pary przez 3 sekundy, aby włączyć funkcję gorącej wody. Gdy kontrolka miga, oznacza to, że urządzenie się nagrzewa. Gdy kontrolka przestanie migać, przekręć pokrętło pary do pozycji ON, aby uzyskać gorącą wodę. Maksymalny czas to 90 sekund.

JEDEN: Na podstawie liczby przygotowywanych filiżanek określ, ile mleka jest potrzebne.

Wskazówka: Należy pamiętać, że w trakcie procesu teksturowania zwiększy się objętość mleka.

DWA: Wlej zimne, schłodzone mleko do dzbanka ze stali nierdzewnej, napełniając go mniej więcej do 1/3 wysokości.

TRZY: Po naciśnięciu przycisku pary zacznie on migać. Kontrolka zostanie ustabilizowana, gdy urządzenie będzie gotowe do użycia.

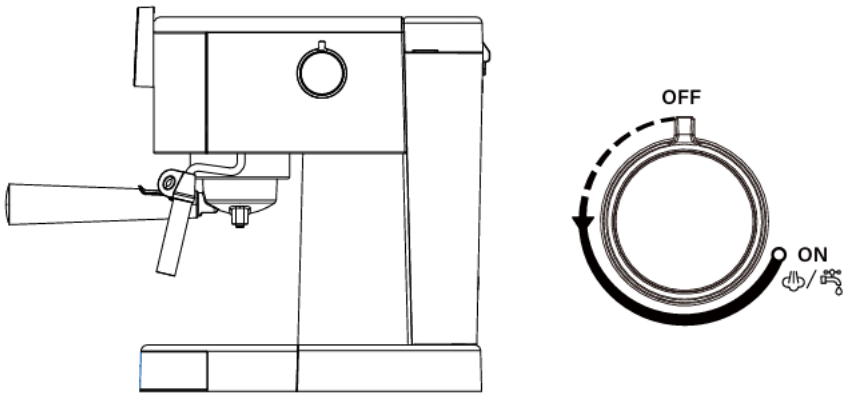
CZTERY: Wyczyść dyszę pary. Funkcję pary aktywuje się poprzez włączenie funkcji pary i

ustawienie pokrętła regulacji pary. Pokrętło regulacji można ustawić w pozycji OFF, gdy nie będzie już wody.

PIĘĆ: Obróć dyszę pary na bok ekspresu do kawy.

SZEŚĆ: Umieść dyszę pary w mleku tak, aby dysza znajdowała się około 1 cm pod powierzchnią, a następnie włącz funkcję pary, przekręcając oba pokrętła regulacji pary do pozycji ON.

SIEDEM: Obróć kubek tak, aby dysza pary „dotknęła" dyszy kubka i opuść kubek, aż końcówka dyszy pary znajdzie się tuż pod powierzchnią mleka. Rozpocznie się spienianie mleka.



Notatka: Nie pozwól, aby para wydobywała się nierównomiernie, ponieważ spowoduje to powstanie napowietrzonej pianki/dużych pęcherzyków powietrza. W takim przypadku należy podnieść kubek tak, aby dysza pary była głębiej zanurzona w mleku.

OSIEM: W miarę jak para podgrzewa i ugniata mleko, jego poziom w kubku zacznie się podnosić. W tym czasie należy śledzić poziom mleka, obniżając kubek, zawsze trzymając końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnią.

DZIEWIĘĆ: Gdy piana się utworzy, podnieś kubek tak, aby dysza pary znalazła się w środku mleka.

Wskazówka: Każdy napój wymaga określonej ilości piany. Na przykład cappuccino wymaga więcej piany niż latte.

DZIESIĘĆ: Aby zatrzymać, należy wyłączyć pokrętło pary natychmiast wypuścić parę.

WAŻNE: Nie doprowadzaj mleka do wrzenia.

JEDENAŚCIE: Zdejmij kubek, wytrzyj dyszę parową i dyszę czystą, wilgotną ściereczką i natychmiast usuń niewielką ilość pary.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Podczas czyszczenia należy wyłączyć ekspres do kawy i wyjąć wtyczkę z gniazdka

elektrycznego. Zdecydowanie zalecamy, aby nie zanurzać żadnej części ekspresu do kawy w wodzie ani innym płynie. Aby wyczyścić, wystarczy przetrzeć go czystą, wilgotną ściereczką i osuszyć przed schowaniem.

CZYSZCZENIE FILTRÓW, UCHWYTU FILTRA I GŁOWICY PARZĄCEJ

Należy dokładnie czyścić filtry ze stali nierdzewnej. Uchwyt filtra należy natychmiast po użyciu opłukać pod wodą, aby usunąć resztki kawy.

Okresowo przepłukuj maszynę wodą z założonym uchwytem filtra, ale bez mielonej kawy, aby wypłukać resztki kawy.

Do czyszczenia głowicy zaparzającej należy używać wilgotnej, czystej ściereczki i dokładnie wycierać ją, aby usunąć wszelkie pozostałości kawy.

CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ/PŁYTY PODGRZEWAJĄCEJ FILIŻANKI

Nie używaj zwykłych ani agresywnych środków czyszczących do czyszczenia zewnętrznej obudowy. Do czyszczenia zewnętrznej obudowy i płyty podgrzewającej filiżanki należy używać miękkiej i wilgotnej ściereczki.

CZYSZCZENIE RUSZTU NA TACKI OCIEKOWEJ

Należy często wyjmować, czyścić i opróżniać mały kosz, szczególnie gdy tacka ociekowa jest pełna. Kosz można dokładnie umyć i opłukać w ciepłej wodzie z mydłem. Używaj płynu do mycia naczyń nie zawierającego substancji ściernych (nie używaj środków czyszczących, gąbek ani ściereczek o właściwościach ściernych, które mogą zarysować powierzchnię).

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Tackę ociekową należy wyjąć po wyjęciu rusztu. Następnie należy ją wyczyścić miękką, wilgotną ściereczką (nie należy używać ostrych środków czyszczących ani środków szorujących).

NOTATKA: Nie myj żadnych części ani akcesoriów w zmywarce.

CZYSZCZENIE DYSZY PARY

Po zakończeniu procesu spieniania mleka należy wyczyścić dyszę pary. Przetrzyj ją wilgotną ściereczką, a następnie włóż ją z powrotem do tacki ociekowej i na chwilę włącz pokrętło pary. W tym momencie resztki mleka wydostaną się z wnętrza dyszy pary. Upewnij się, że pokrętło regulacji dyszy pary jest w pozycji OFF (wyłączone). Wyłącz urządzenie, odłącz przewód zasilający i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Jeśli dysza pary pozostaje zablokowana, wyczyść otwór szpilką.

Funkcja chłodzenia

Należy odczekać, aż ekspres ostygnie, jeśli chcesz ponownie zaparzyć kawę po procesie spieniania mleka lub bezpośrednio po procesie spieniania mleka lub płukania przewodu parowego. W przeciwnym razie kawa się przypali i rozpryśnie. Po ostygnięciu ekspresu możesz kontynuować parzenie nowej kawy.

Temperatura wzrasta po wyczyszczeniu przewodu parowego i zakończeniu procesu spieniania mleka. Aby zatrzymać funkcję pary, należy nacisnąć odpowiedni przycisk. Obróć pokrętło regulacji pary, aby wypuścić gorącą wodę i schłodzić urządzenie. Po chwili wyłącz pokrętło pary. Ekspres jest gotowy do ponownego użycia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Metoda
Nie ma nalewania kawy	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą i uruchom przez urządzenie bez filtr do kawy, aby upewnić się, że jest w pełni zagruntowany
	Fusy z kawy są zbyt drobny lub ubity za trudne	Opróżnij filtr i opłucz go pod wodą, aby go wyczyścić. Wytrzyj filtr szmatką. Napełnij filtr mieloną kawą i ubij.
Brak pary z dyszy parowej	Rurka dyszy parowej jest zablokowana	Sprawdź „Czy wylot pary jest zablokowany”
	Brak wody w zbiorniku na wodę	Napełnij zbiornik wodą i przepuść przez dyszę parową gorącą wodę, aby zapewnić przepływ wody
Z dolnej części urządzenia wycieka woda	Zbyt dużo wody w tacce ociekowej	Wyczyść tackę ociekową

Z zewnętrznej strony filtra wycieka woda	1. W filtrze jest za dużo zmielonej kawy 2. Na krawędzi filtra znajduje się odrobina zmielonej kawy 3. Temperatura jest zbyt wysoka po wielokrotnych, ciągłych operacjach, woda paruje	1. Wyłącz urządzenie, odczekaj aż ostygnie, a następnie wyczyść je i napełnij odpowiednio zmieloną kawą. 2. Wyłącz maszynę i odczekaj, aż ostygnie, wyczyść krawędź filtra i pierścień uszczelniający wylotu. 3. Wyłącz i pozostaw maszynę do ostygnięcia.
Zepsuty smak kawy	Pozostawienie wody zbyt długo, niewłaściwe czyszczenie	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Z dyszy parowej wydobywa się mało pary lub jej brak	Dysza parowa jest zatkana	Czyszczenie i usuwanie kamienia
Słabe spienianie mleka	Używanie odtłuszczonego mleka	Najlepiej sprawdza się mleko pełnotłuste

UTYLIZACJA

Prosimy o przestrzeganie lokalnych przepisów dotyczących utylizacji opakowań. W miarę możliwości odpady należy posegregować i poddać recyklingowi.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie należy wyrzucać go do zwykłych odpadów domowych. Informacja o tym znajduje się na produkcie lub opakowaniu w postaci przekreślonego kosza na śmieci. Sprzęt elektroniczny należy poddać odpowiedniej utylizacji w celu recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji na temat odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektronicznego oraz aby znaleźć najbliższy autoryzowany punkt zbiórki, skontaktuj się z lokalną organizacją zajmującą się recyklingiem.

Prosimy o utylizację urządzenia w sposób przyjazny dla środowiska.

KRAFT&DELE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A
Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Ekspres do kawy ciśnieniowy
Model (oznaczenia handlowe)**:** KD4291
Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU EMC Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie 2023/2006 w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie 10/2011 w sprawie materiałów I wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:
EN 60335-2-15: 2016 + A11: 2018 + A1: 2021 + A2:2021 + A12: 2021
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1:2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021 + A16:2023
EN 62233: 2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.05.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-7[illegible]752; Regon 147383292