

POLSKI

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia przeczytać uważnie poniższe instrukcje. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.

OPIS URZĄDZENIA

(Patrz rysunek na stronie 3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

1. Pojemnik na filtr wodny
2. Filtr wodny
3. Zatyczka podgrzewacza
4. Podgrzewacz pary
5. Pokrętko pary
6. Emulgator
7. Mieszadło
8. Zbiornik na mleko
9. Miarka do kawy
10. Osłona zabezpieczająca przed rozpryskiwaniem
11. Szczoteczka
12. Przycisk ON/OFF cappuccino (podgrzewacz pary)
13. Lampka kontrolna ON/OFF cappuccino (podgrzewacz pary)
14. Lampka kontrolna OK (temperatura pary)
15. Wskaźnik świetlny AUTO
16. Wskaźnik świetlny 1-4 filiżanki kawy
17. Wskaźnik świetlny ON/OFF kawa
18. Klawisz MIN
19. Klawisz HOUR
20. Klawisz ON/OFF kawa
21. Klawisz 1-4 filiżanki kawy
22. Klawisz AUTO
32. Wyświetlacz
24. Filtr do kawy
25. Płytki grzewcza
26. Przycisk parzenia kawy włoskiej (do cappuccino)
27. Wskaźnik poziomu wody
28. Dzbane
29. Pojemnik na filtr
30. Zbiornik na wodę
31. Pokrywa kawy
32. Dozownik wody

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania kawy espresso i podgrzewania napojów: należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się wodą, parą wodną lub wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- Nie dotykać nigdy gorących części urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Elementów opakowania (woreczki plastikowe, polistyren do wypełnienia itp.) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ są potencjalnym źródłem zagrożenia.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć.
- W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia.
- Użytkownik nie powinien nigdy sam wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego. W trakcie użytkowania nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, lecz używać pokręteł lub uchwytów.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu.
- Podłączać urządzenie tylko do gniazdka o minimalnym natężeniu 10 A, wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel

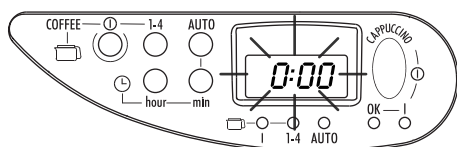
powinien wymienić gniazdko na właściwy model. W przypadku zniszczenia kabla, o jego wymianę zwracać się wyłącznie do Serwisu Technicznego autoryzowanego przez producenta, ponieważ potrzebny jest w tym celu specjalny sprzęt.

- Nigdy nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0°C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

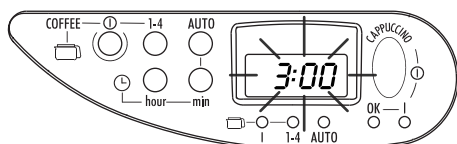
JAK USTAWIĆ ZEGAR

Po podłączeniu ekspresu do domowej sieci zasilającej na wyświetlaczu (23) zaczną migać cyfry 00:00. Aby ustawić godzinę, należy wykonać następujące czynności:

1. Trzymać wciśnięty klawisz HOUR (rys. 2) przez około 2 sekundy aż na wyświetlaczu zaczną rosnąć cyfry.



2. Zanim wyświetlacz przestanie migać (około 5 sekund), ustawić żądaną godzinę naciskając raz za razem klawisz HOUR.



3. Ustawić minuty wciskając raz za razem klawisz MIN. (Czynność można przyspieszyć, jeśli przytrzymamy wciśnięty klawisz).
4. Po zakończeniu ustawiania godziny odczekać 5 sekund i kiedy wyświetlacz przestanie migać, godzina zostanie zapisana.

W razie konieczności zmiany ustawionej godziny trzymać wciśnięty klawisz HOUR przez około 2 sekundy, a następnie przystąpić do nowego ustawiania zgodnie z opisem w punkcie 2.

Ustawiona godzina zostanie usunięta z pamięci w przypadku chwilowego braku zasilania elektrycznego.

PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNEGO WŁĄCZANIA

Należy się upewnić czy godzina została prawidłowo ustawiona.

Aby zaprogramować opóźnione włączenie ekspresu (godzinę, o której pragniemy przygotować kawę), należy wykonać następujące czynności:

1. Trzymać wciśnięty klawisz AUTO przez około 2 sekundy, aż na wyświetlaczu zaczną migać cyfry 00:00;

2. Zanim wyświetlacz przestanie migać (około 5 sekund), ustawić żądaną godzinę naciskając raz za razem klawisz HOUR.
3. Ustawić minuty wciskając raz za razem klawisz MIN.
4. Po zakończeniu ustawiania czasu odczekać 5 sekund i kiedy wyświetlacz przestanie migać czas zostanie zaprogramowany.
5. Po zaprogramowaniu urządzenia w podany wyżej sposób, aby uzyskać kawę o ustawionej godzinie, wystarczy za każdym razem wcisnąć klawisz AUTO i zapali się dioda AUTO.

Jeżeli pragniemy zmienić ustawioną już godzinę opóźnionego włączenia urządzenia, należy trzymać wciśnięty klawisz AUTO, a następnie przystąpić do nowego ustawiania zgodnie z opisem w punkcie 2. **Należy pamiętać, że o ustawionej godzinie ekspres zaczyna przygotowywać jedynie kawę filtrowaną, nie włącza się natomiast podgrzewacz pary.**

CZAS UTRZYMANIA CIEPŁA

Urządzenie zaprogramowane zostało przez producenta do utrzymywania ciepła kawy przez dwie godziny od momentu jego włączenia. Można jednak zmienić ten okres czasu wykonując następujące czynności:

1. Trzymać wciśnięty klawisz parzenia kawy (20) przez około 2 sekundy, aż na wyświetlaczu zaczną migać 2:00;
2. Zmienić żądany czas naciskając raz za razem klawisz HOUR (i jeśli chcemy również klawisz MIN.);
3. Po ustawieniu czasu odczekać 5 sekund i kiedy wyświetlacz przestanie migać, wybrany czas zostanie zapisany;

Uwaga: W przypadku ustawienia 0:00 ekspres będzie utrzymywał ciepło kawy przez nieograniczony okres czasu.

PROGRAMOWANIE 1-4 FILIŻANKI

Aby uzyskać lepsze parzenie i aromat kawy w przypadku przygotowywania mniej niż 5 filiżanek, oprócz przycisku parzenia kawy (20) należy nacisnąć klawisz 1-4 filiżanki kawy. Zapali się dioda 1-4 filiżanki kawy.

FILTR WODNY

Filtr usuwa z wody smak chloru.

Aby go zainstalować, należy wykonać następujące czynności:

- Wyjąć filtr wodny z plastikowego opakowania i opłukać go pod bieżącą wodą.
- Podnieść pokrywę pojemnika na kawę, wyjąć pojemnik na filtr pociągając go ku górze (rys. 1).
- Otworzyć pojemnik na filtr naciskając w odpowiednich miejscach zaznaczonych napisem "PUSH" i ostrożnie włożyć filtr na jego miejsce, jak pokazano na rys. 2.

- Zamknąć pojemnik i włożyć na jego miejsce wciśniętą go w dół.
- Po wykonaniu 80 cykli, a w każdym razie po upływie sześciu miesięcy użytkowania, filtr wodny należy wymienić.

PRZYGOTOWANIE KAWY

- Napełnić pojemnik zimną wodą do wysokości wskaźnika poziomu wody odpowiadającego ilości filiżanek kawy, które chcemy przygotować (rys. 3).

UWAGA: nie należy nigdy przekraczać poziomu 10 filiżanek, w przeciwnym wypadku z otworów znajdujących się z tyłu urządzenia zacznie wypływać woda; ponadto, nie należy używać podgrzanej wody, aby ekspres wcześniej nie sygnalizował zakończenia parzenia kawy.

- Wlać wodę do zbiornika na wodę (rys. 4). Ilość kawy uzyskanej z parzenia jest nieznacznie mniejsza od ilości wody wlanej do zbiornika, ponieważ część wody pozostaje w zmielonej kawie, część zaś przekształca się w parę wodną.
- Ustawić dzbanek na płytce grzewczej upewniając się czy jest zamknięty.
- Wsypać kawę do filtra używając w tym celu miarki należącej do wyposażenia urządzenia i równomiernie ją rozłożyć (rys. 5).

Ogólną zasadą jest, że na każdą filiżankę kawy, którą chcemy otrzymać, wsypuje się jedną płaską miarkę (około 7g) (na przykład: 10 miarek na 10 filiżanek). Ilość używanej kawy może jednakże ulec zmianie w zależności od indywidualnych preferencji. Należy używać kawy dobrej jakości przeznaczonej do ekspresów do kawy filtrowanej.

- Zamknąć pokrywę zbiornika na kawę. Nacisnąć przycisk parzenia kawy, zapali się wówczas wskaźnik świetlny **ON** (rys. 6), a ekspres zacznie parzyć kawę. (Aby przygotować kawę o zaprogramowanej godzinie, należy nacisnąć przycisk **AUTO**, a wówczas zapali się wskaźnik świetlny **AUTO**). Kawa zacznie wypływać po kilku sekundach; na zakończenie parzenia 4 sygnały dźwiękowe poinformują, że kawa jest gotowa

Całkowicie normalną rzeczą jest, że w trakcie zaparzania kawy z urządzenia wydostaje się para wodna i wokół pokrywy pojawiają się krople kondensatu.

Per mantenere il caffè caldo dopo la percolazione, appoggiare la caraffa sulla piastra riscaldante e lasciare accesa la macchina (spia ON caffè accesa): il caffè contenuto nella caraffa é mantenuto alla giusta temperatura.

PRZYGOTOWANIE KAWY CAPPUCCINO

Pierwsze napełnianie podgrzewacza

- Upewnić się czy podgrzewacz pary jest wyłączony (lampka kontrolna ON cappuccino wyłączona).
- Odkręcić pokrywę podgrzewacza (3) obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i upewnić się, że pokrętko pary jest zakręcone.
- Napełnić dozownik (32) wodą aż do poziomu 170g - 6 oz. (rys. 7).
- Powoli wlewać wodę do podgrzewacza. Należy uważać, by nigdy nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 7).
- Zamknąć pokrywę podgrzewacza obracając ją zdecydowanie zgodnie z ruchem wskazówek zegara. W ten sposób napełniony podgrzewacz pozwala przygotować od 15 do 20 kaw cappuccino.

Uwaga: ze względów bezpieczeństwa kiedy podgrzewacz jest gorący, nie wolno odkręcać pokrywy, ponieważ obraca się pusta. Jeżeli odkręcenie pokrywy będzie konieczne z jakichkolwiek względów, należy poczekać aż podgrzewacz ostygnie lub usunąć z niego parę odkręcając pokrętko pary (rys. 13).

Uwaga: zaleca się napełnianie podgrzewacza, gdy jest zimny, przy pomocy dozownika należącego do wyposażenia urządzenia. W przypadku napełniania gorącego podgrzewacza (na przykład, gdy kończy się woda w trakcie przygotowywania cappuccino), należy wlać zawartość jednego dozownika i **NIE NALEŻY NIGDY NAPEŁNIAĆ PODGRZEWACZA DO POZIOMU MAKŚ. 170 gramów - 6 oz (rys. 7)**, w przeciwnym wypadku kolejne spienianie mleka nie uda się w sposób idealny.

Kolejne napełnianie podgrzewacza wodą

- Kolejne napełnianie podgrzewacza należy wykonać zgodnie ze wskazówkami podanymi w poprzednim rozdziale i **DOPIERO wtedy, gdy w podgrzewaczu nie będzie już wody.**

Przygotowanie kawy dla kaw cappuccino

- Najpierw należy wcisnąć przycisk "cappuccino" (rys. 8), aby podgrzewacz pary nagrzał się w trakcie przygotowywania kawy.
- Upewnić się czy pojemnik na mleko jest prawidłowo zamocowany.
- Do pojemnika na mleko wlać mleko półtłuste prosto z lodówki. Ze zbiornikiem napełnionym do poziomu MAX można uzyskać od 2 do 3 kaw

cappuccino. **Nie należy nigdy przekraczać kreski znajdującej się ponad napisem MAX (rys. 9). W przeciwnym wypadku może się zdarzyć, że po zakończeniu przygotowywania kawy cappuccino, mleko w dalszym ciągu będzie wypływać z przewodu.**

- Przed przystąpieniem do przygotowywania mleka, należy zawsze poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK." (rys. 10), która informuje, że osiągnięta została temperatura idealna do spieniania mleka.
- Kiedy kawa jest gotowa, wlać trochę kawy (około 60 cl, 2 fl.oz.) do wystarczająco dużej filiżanki i umieścić ją pod przewodem zbiornika na mleko (rys. 11).
- Przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara **przynajmniej jeden raz** (rys. 11). Spienione mleko zacznie wypływać z przewodu zbiornika na mleko. W przypadku użycia niewielkich filiżanek w celu uniknięcia rozpryskiwania się mleka, należy założyć na przewód zbiornika na mleko osłonę zabezpieczającą przed rozpryskiwaniem się mleka (rys. 12)
- Napełnić filiżankę żądaną ilością spienionego mleka.

Consiglio: Per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte emulsionato.

- Zalecenie: aby uzyskać idealne cappuccino zaleca się następujące proporcje: 1/3 kawy i 2/3 spienionego mleka.
Aby przerwać wypływanie mleka, należy przesunąć pokrętkę pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

WAŻNE: Aby spienianie mleka było prawidłowe, przed wykonaniem kolejnej kawy cappuccino należy zawsze odczekać aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 10).

- Po zakończeniu przygotowywania ostatniej kawy cappuccino, przed wyłączeniem ekspresu należy unieść przewód zbiornika powyżej poziomu pozostałego ewentualnie mleka (jak pokazano na rys. 13) i przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Pozwolić by przez kilka sekund wydostawała się z niego para wodna, a następnie zakręcić pokrętkę z przewodem w ten sposób wyjętym. **Ze względu na higienę zaleca się wykonywanie tej czynności zawsze w taki sposób, by mleko nie gromadziło się w wewnętrznych przewodach urządzenia.**
- Wreszcie, aby zapobiec osadzaniu się mleka należy natychmiast umyć zbiornik na mleko zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale „Czyszczenie zespołu spieniania mleka”.

Przepis

Przygotowanie cappuccino z włoskiej kawy

Aby uzyskać cappuccino o bardziej intensywnym smaku, należy przygotować kawę w następujący sposób:

- Napełnić dzbanek zimną wodą w ilości podanej w tabeli na końcu rozdziału.

UWAGA: nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości wody podanej w tabeli, ponieważ w trakcie działania kawa mogłaby się wydostawać z urządzenia.

- Wlać wodę do zbiornika (rys. 4) i **NIE** umieszczać dzbanka na płytce grzewczej.
- Wsypać do filtra dwie miarki kawy (7+7g) na każde cappuccino, które chcemy przygotować. Można używać kawy typu kawa filtrowana lub mokka (ta ostatnia pozwala uzyskać dobre włoskie cappuccino).
- Zamknąć pokrywę zbiornika na kawę i nacisnąć przycisk ON/OFF kawa (rys. 6).
- Jeżeli pojawi się odgłos wrzenia oznaczający koniec parzenia, należy ustawić filiżankę (nie plastikową, ponieważ mogłaby się zdeformować pod wpływem ciepła) na środku płytki grzewczej (rys. 14). Uważać, aby się nie poparzyć: płytka grzewcza jest bardzo gorąca.
- Napełnić filiżankę kawą (około 60 cl, 2 fl.oz.) przesuwając przycisk parzenia kawy w prawo (rys. 14).
- Przygotować cappuccino według wskazówek podanych w rozdziale "Przygotowanie kawy cappuccino".

Uwaga: przy pierwszym użyciu urządzenia aby usunąć zapach nowości i przede wszystkim, aby ekspres działał prawidłowo, należy wykonać kilka cykli parzenia kawy bez kawy mielonej i umyć podgrzewacz pary w następujący sposób: napełnić podgrzewacz wodą, wyjąć zbiornik na mleko, nacisnąć przycisk cappuccino i po 5 minutach odkręcić pokrętkę pary i poczekać aż woda zostanie całkowicie usunięta (około 15 minut).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż ekspres ostygnie.

Czyszczenie zespołu spieniania mleka

Czyszczenie zespołu spieniania mleka należy wykonywać każdorazowo natychmiast po użyciu urządzenia. Postępować w podany niżej sposób:

- Wyjąć zbiornik na mleko po naciśnięciu dźwigni "PRESS" równocześnie pociągając go do góry: zbiornik umyć w ciepłej wodzie.
- Wyjąć emulgator w kolorze czerwonym naciskając na blokadę (A) równocześnie pociągając go w górę (rys. 15). Wyjąć gumowe mieszadło, umyć je i wyczyścić przy użyciu ciepłej wody, zwłaszcza cztery otwory pokazane na rysunku

16 (oczyścić je przy pomocy szpilki). Upewnić się czy otwór wskazany strzałką B nie jest zatkany.

- Po oczyszczeniu wszystkich elementów należy je ponownie prawidłowo zamontować. Należy się zwłaszcza upewnić, że gumowe mieszadło jest dobrze założone, a emulgator w kolorze czerwonym został dokładnie wciśnięty (powinno nastąpić kliknięcie).

Uwaga: w celu ułatwienia czyszczenia przewodu zbiornika na mleko można użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia.

Jeżeli powyższych czynności czyszczenia nie będziemy wykonywać po każdym użyciu ekspresu, spienianie mleka może się nie udać, mleko nie będzie zasysane lub będzie spływać z przewodu zbiornika na mleko.

Pozostałe czynności czyszczenia

- Należy regularnie czyścić również dzbanek, pokrywę pojemnika na filtr oraz filtr stały.
- Do czyszczenia plastikowych elementów urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy miękka i wilgotna szmatka.
- Wyjąć zbiorniczek na skropliny, opróżnić go i okresowo czyścić.
- **NIGDY nie zanurzać urządzenia w wodzie.**

ODWAPNIANIE

Wapń znajdujący się w wodzie z biegiem czasu zakłóca prawidłowe działanie ekspresu do kawy powodując wzrost czasu niezbędnego do przygotowania kawy. Odkładanie się kamienia wapiennego zależy od stopnia twardości wody oraz czasu użytkowania ekspresu. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy co jakiś czas przeprowadzać odwapnianie urządzenia. Ekspres do kawy posiada system kontroli ilości kamienia wapiennego.

Kiedy poziom kamienia wapiennego jest wysoki, zaczyna migać wskaźnik świetlny ON/OFF kawa: oznacza to, że konieczne jest odwapnianie. W tym celu należy wykonać następujące czynności:

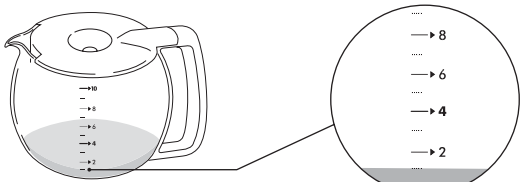
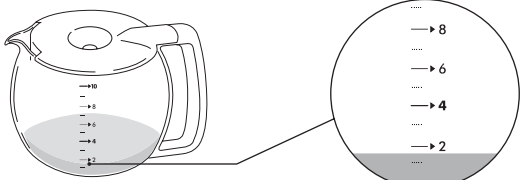
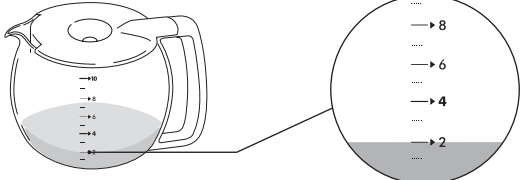
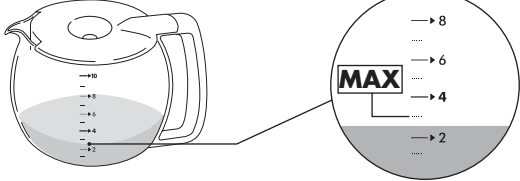
- wyjąć z ekspresu filtr wodny i filtr stały (aby ich nie zanieczyścić);
- do dzbanka wlać 4 filiżanki wody;
- rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasku cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii) i wlać roztwór do pojemnika na wodę;
- umieścić dzbanek na płytce grzewczej i pojemnik na filtr bez kawy mielonej;
- nacisnąć przycisk ON/OFF kawa, przepuścić ilość roztworu odpowiadającą dwóm filiżankom, a następnie wyłączyć urządzenie;
- pozostawić roztwór na godzinę,
- ponownie włączyć ekspres i przepuścić resztę roztworu;
- wypłukać urządzenie przepuszczając jedynie

wodę co najmniej trzy razy (za każdym razem 1 pełny dzbanek);

- jeżeli czerwony wskaźnik ON/OFF kawa po zakończeniu czynności nadal miga, należy wykonać kolejne odwapnianie.

SERWIS I NAPRAWY

W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia należy się zwrócić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego. Naprawy wykonane przez nieupoważniony personel powodują unieważnienie gwarancji. Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy dotyczących problemów z osadzaniem się kamienia wapiennego, jeżeli nie wykonuje się regularnie powyżej opisanych czynności odwapniania.

ABY PRZYGOTOWAĆ	ILOŚĆ WODY W DZBANKU
1 FILIŻANKĘ WŁOSKIEJ KAWY	
2 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	
3 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	
4 FILIŻANKI WŁOSKIEJ KAWY	

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Czas filtrowania kawy filtrowanej uległ wydłużeniu.	Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	Przeprowadzić odwapnianie jak opisano w rozdziale "ODWAPNIANIE"
Kawa ma cierpki smak	Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające.	Przepłukać urządzenie jak opisano w rozdziale "ODWAPNIANIE"
Nie powstaje para do przygotowania kawy cappuccino	W podgrzewaczu nie ma wody	Napełnić podgrzewacz pary jak podano w rozdziale "Napełnianie podgrzewacza pary"
W trakcie przygotowywania cappuccino mleko się nie spienia	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Używać zawsze mleka częściowo odtłuszczonego prosto z lodówki
	Końcówka do cappuccino jest brudna.	Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, przede wszystkim otwór wskazany literą B na rys. 16.
Mleko wydostaje się ze zbiornika na mleko nawet wtedy, gdy pokrętko pary jest zakręcone.	Końcówka do cappuccino jest brudna.	Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, przede wszystkim otwór wskazany literą B na rys. 16.