

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

OPIS URZĄDZENIA

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- A Pokrętko wyboru kawy espresso lub pary
- B Lampka kontrolna pary
- C Lampka kontrolna "ekspres włączony" kawa espresso
- D Lampka kontrolna OK. kawa espresso lub para
- E Klawisz „ekspres włączony/wyłączony” kawa filtrowana
- F Lampka kontrolna "ekspres włączony/wyłączony" kawa filtrowana
- G Wyświetlacz
- H Wskaźnik świetlny AUTO
- I Klawisz wyboru opóźnionego włączenia
- J Klawisz ustawiania minut
- K Klawisz ustawiania godzin
- L Klawisz wyboru 1-5 filiżanek
- M Wskaźnik świetlny 1-5 filiżanek
- N Zbiornik na wodę do kawy espresso
- O Zbiornik na wodę do kawy filtrowanej
- O1 Pojemnik na filtr wodny (jeżeli został przewidziany)
- O2 Filtr wodny (jeżeli został przewidziany)
- P Rzeźbacz "flavour system" do regulacji aromatu kawy filtrowanej
- Q Pokrywa zbiornika na wodę
- R Pojemnik na filtr do kawy filtrowanej
- R1 Filtr stały (jeśli został przewidziany)
- S Flavour Saver
- T Płyta grzewcza do kawy filtrowanej
- U Dociskacz
- V Zbiorniczek na skropliny
- W Podstawka do filiżanek do kawy espresso
- X Przewód doprowadzający parę
- Y Końcówka do kawy cappuccino
- Z Dyfuzor
- Z1 Wylot podgrzewacza kawy espresso
- Z2 Pokrętko pary do cappuccino
- Z3 Filtr z zespołem wytwarzania piany
- Z4 Pojemnik na filtr do kawy espresso
- Z5 Filtr do pastylek (jeżeli został przewidziany)
- Z6 Pojemnik na filtr do pastylek (jeżeli został przewidziany)
- Z7 Dozownik kawy
- Z8 Dzbane do kawy filtrowanej

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.
 - Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
 - Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć wyjmując wtyczkę z gniazdka. W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia 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.

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

FILTR WODNY (JEŻELI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)

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 zbiornika na wodę i wyjąć pojemnik na filtr pociągając go ku górze
- Otworzyć pojemnik naciskając w odpowiednich miejscach zaznaczonych napisem "PUSH" i ostrożnie włożyć filtr na jego miejsce, jak pokazano na rys. 1.
- Zamknąć pojemnik i włożyć na jego miejsce wewnątrz zbiornika na wodę do kawy filtrowanej wciskając pojemnik do końca w dół.
- Po wykonaniu 80 cykli, a w każdym razie po upływie sześciu miesięcy użytkowania, filtr wodny należy wymienić.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ

JAK USTAWIĆ ZEGAR

Natychmiast po podłączeniu urządzenia do domowej sieci zasilającej na wyświetlaczu 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 cyfry zaczną rosnąć.
2. Zanim wyświetlacz przestanie migać (około 5 sekund), ustawić żądaną godzinę naciskając raz za razem klawisz HOUR.
3. Ustawić minuty naciskając 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 pamięci.
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

Można zaprogramować automatyczne przygotowywanie kawy filtrowanej.

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 (rys. 3) 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 5 sekundach wyświetlacz przestanie migać, a godzina zostanie zapisana w pamięci.

5. Po zaprogramowaniu urządzenia w podany wyżej sposób, aby uzyskać kawę o ustawionej godzinie, wystarczy za każdym razem wcisnąć klawisz AUTO (na klawiszu zapali się lampka kontrolna). 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 zespół do przygotowania kawy espresso.

CZAS UTRZYMANIA CIEPŁA (AUTO SHUT OFF TIME)

Urządzenie zaprogramowane zostało przez producenta do zachowania ciepła kawy przez dwie godziny od momentu jego włączenia.

Można jednak zmienić ten okres czasu wykonując następujące czynności:

1. Trzymać wciśnięty klawisz ON/OFF (rys. 4) 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 zachowa ciepło kawy przez nieograniczony okres czasu.

PROGRAMOWANIE 1-5 FILIŻANEK

Aby uzyskać lepsze parzenie i aromat kawy w przypadku przygotowywania mniej niż 6 filiżanek, należy nacisnąć klawisz 1-5 filiżanek kawy (rys. 5). Na klawiszu zapali się dioda 1-5 filiżanek.

PRZYGOTOWANIE KAWY FILTROWANEJ

- Podnieść pokrywę i wyjąć zbiornik na wodę znajdujący się z prawej strony (rys. 6).
- Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą do wysokości wskaźnika poziomu wody odpowiadającego ilości filiżanek kawy, które chcemy przygotować, zwracając uwagę, by nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 7).
- Włożyć zbiornik do urządzenia lekko go dociskając, by otworzyć zawór znajdujący się na dnie zbiornika. Jeżeli chcemy, możemy pozostawić zbiornik w ekspresie i do jego napełnienia wykorzystać dzbanek do kawy filtrowanej, na którym znajduje się wskaźnik poziomu (rys. 8).
- Otworzyć obudowę pojemnika na filtr obracając ją w prawo (rys. 9).
- Do pojemnika na filtr (rys. 10) założyć filtr stały (jeżeli został przewidziany) (lub filtr papierowy).

- Do filtra wsypać kawę mieloną używając w tym celu miarki należącej do wyposażenia urządzenia i rozłożyć ją równomiernie (rys. 11).

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 mielonej kawy może się jednak zmieniać w zależności od indywidualnych preferencji. Używać kawy mielonej dobrej jakości, średnio zmielonej i przeznaczonej do ekspresów do kawy filtrowanej.

- Zamknąć obudowę pojemnika na filtr i ustawić dzbanek z pokrywką na płytce grzewczej.
- Wybrać żądane natężenie aromatu, jak opisano w paragrafie "JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ".

Uwaga: wewnątrz pojemnika na filtr do kawy filtrowanej w ekspresie do kawy znajduje się urządzenie „flavour saver”, które zwiększa czas zaparzania kawy poprawiając jej ekstrakcję. Otrzymana w ten sposób kawa ma pełny i intensywny smak.

- Nacisnąć klawisz EKSPRES WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY KAWA FILTROWANA (rys. 4), wskaźnik świetlny ON na klawiszu zapali się wskazując, że ekspres zaczyna parzyć kawę. (Aby przygotować kawę w zaprogramowanym czasie, należy nacisnąć klawisz AUTO (rys. 3) i wówczas zapali się wskaźnik świetlny AUTO umieszczony na klawiszu).
- Po kilku sekundach kawa zacznie wypływać.

Całkowicie normalną rzeczą jest, że w trakcie zaparzania kawy z urządzenia wydostaje się para wodna.

Aby po zakończeniu zaparzania kawa pozostała ciepła, należy umieścić dzbanek na płytce grzewczej i pozostawić ekspres włączony (lampa kontrolna kawy filtrowanej włączona): kawa znajdująca się w dzbanku zachowa odpowiednią temperaturę.

- Aby wyłączyć ekspres, należy nacisnąć klawisz EKSPRES WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY KAWA FILTROWANA.

JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ

Przy pomocy urządzenia Flavour System można wybrać aromat kawy filtrowanej w zależności od indywidualnych preferencji. Obracając pokrętkę regulacji aromatu kawy filtrowanej (rys. 12) można tak ustawić ekspres, by otrzymać kawę o mocnym (pozycja STRONG) lub lekkim (pozycja LIGHT) natężeniu smaku.

Urządzenie Flavour System zmienia natężenie

posmaku kawy na mniejsze lub większe, podczas gdy sam jej smak pozostaje niezmieniony.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Zdjąć pokrywę i wyjąć zbiornik na wodę znajdujący się po lewej stronie (rys. 13) pociągając go do góry. Napęlnić zbiornik świeżą i czystą wodą. Włożyć pojemnik do urządzenia lekko go dociskając, by otworzyć zawór znajdujący się na dnie pojemnika.

O wiele prościej, bo nie wyjmując zbiornika z ekspresu, można go napełnić wodą przy użyciu dzbanka.

UWAGA: nie włączać nigdy urządzenia z pustym zbiornikiem i pamiętać zawsze o jego napełnieniu, gdy poziom wody spadnie do dwóch centymetrów.

NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę espresso o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się przesunięcie pokrętki do pozycji  (rys. 14) co najmniej na pół godziny przed przygotowaniem kawy po upewnieniu się, że pojemnik na filtr został przymocowany do urządzenia (należy się zawsze upewnić, że pokrętło pary wodnej jest zamknięte). Aby zamocować pojemnik na filtr, należy go umieścić pod wylotem podgrzewacza z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 15), unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo; należy go zdecydowanie obrócić. Po upływie pół godziny przygotować kawę według wskazówek przedstawionych w następnym rozdziale.

Ewentualnie, aby podgrzewanie wykonać szybciej, można postępować również w następujący sposób:

1. Włączyć urządzenie przesuwając pokrętło do pozycji  (rys. 14) i zamocować w urządzeniu pojemnik na filtr nie napełniając go zmieloną kawą.
2. Pod pojemnikiem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK. (rys. 16) i natychmiast przesunąć pokrętło do pozycji  (rys. 17), pozwolić wodzie wypływać aż do zgaśnięcia lampki kontrolnej OK. i następnie przerwać zaparzanie przesuwając pokrętło do pozycji  (rys. 14).
4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż lampka kontrolna "OK." ponownie się zapali i raz jeszcze powtórzyć operację.

(Normalną rzeczą jest, że w trakcie czynności odczepiania pojemnika na filtr wydostaje się niewielka i niegroźna ilość pary wodnej).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z POJEMNIKIEM NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego paragrafu, do pojemnika na filtr należy włożyć filtr do kawy mielonej wraz z zespołem wytwarzania pianki upewniając się czy łopatką została prawidłowo włożona na swoje miejsce, jak pokazano na rys. 18.
2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy, należy wsypać do filtra z zespołem wytwarzania pianki jedną płaską miarkę mielonej kawy, około 7g (rys. 19). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie filiżanki kawy, należy użyć filtra i wsypać do niego dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6+6g). Filtr napędnąć powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy.

WAŻNE: aby urządzenie działało prawidłowo, przed wsypaniem zmielonej kawy do pojemnika na filtr należy się zawsze upewnić, czy w filtrze nie znajdują się resztki kawy z poprzedniego parzenia.

Uwaga: używać dobrej jakości drobno zmielonej kawy przeznaczonej do ekspresu do kawy espresso.

3. Zmieloną kawę równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć dociskaczem (rys. 20).

UWAGA: czynność docięnięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym docięnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docięnięciu natomiast, kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu pojemnika na filtr. Pojemnik należy założyć na urządzenie: zdecydowanie go dokręcić (rys. 15), aby uniknąć wycieku wody.
5. Filiżankę lub filiżanki, najlepiej uprzednio podgrzane poprzez wypłukanie w małej ilości gorącej wody, umieścić pod wylotami pojemnika na filtr (rys. 21).
6. Upewnić się czy lampka kontrolna OK. kawy espresso (rys. 16) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), następnie wybrać  (rys. 17) aż otrzymamy żądaną ilość. Aby przerwać czynność, ponownie przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 14).

7. Aby odczepić pojemnik na filtr, należy przekręcić jego uchwyt w lewą stronę.

UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odczepiać nigdy pojemnika w czasie parzenia kawy.

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwignienki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym filtrem (rys. 22).
9. Aby wyłączyć urządzenie, przesunąć pokrętkę do pozycji "O" (rys. 23).

UWAGA: przy pierwszym użyciu ekspresu należy umyć wszystkie akcesoria i przewody wewnętrzne zaparząc co najmniej pięć kaw, lecz nie używając w tym celu kawy mielonej.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z POJEMNIKIEM NA FILTR DO PASTYLEK (JEŚLI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)

1. Nagrząć ekspres zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale "NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY". Upewnić się czy pojemnik na filtr został zamocowany. W ten sposób uzyskamy cieplejszą kawę. Ponadto, nagrzewanie zapewnia większą skuteczność uszczelki pojemnika na filtr.

2. Nacisnąć przycisk pojemnika na filtr i umiejscowić jedną pastylkę możliwie w środku bezpośrednio nad filtrem (rys. 24).

Zawsze przestrzegać instrukcji podanych na opakowaniu pastylek dotyczących prawidłowego ich zakładania na filtr.

UWAGA: używać pastylek zgodnych ze standardem ESE: standard ten podany jest na opakowaniach z następującym oznaczeniem:



Standard ESE to system przyjęty przez największych producentów pastylek i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.

3. Zamocować w ekspresie pojemnik na filtr maksymalnie go dokręcając (rys. 15).

Uwaga: aby uzyskać skuteczniejsze zamknięcie zapobiegające wydostawaniu się wody z brzegów pojemnika na filtr, zaleca się posmarowanie od czasu do czasu dolnej części bocznych łopatek niewielką ilością masła lub oleju (jak pokazano na rys. 25).

WAŻNE: W przypadku używania pojemnika na filtr do pastylek, po użyciu pojemnika na filtr do kawy mielonej, należy najpierw usunąć ewentualne pozostałości kawy, które przykleiły się do wylotu podgrzewacza (rys. 26). Jeżeli powyższa czynność nie zostanie wykonana, z brzegów pojemnika na filtr do pastylek w trakcie przygotowywania kawy może się wydostawać woda.

4. Postępować jak w punktach 5, 6 i 7 z poprzedniego rozdziału.
5. Aby usunąć pastylkę, należy nacisnąć przycisk pojemnika na filtr i wyjąć pastylkę.
6. Aby wyłączyć ekspres, należy przekręcić pokrętkę do pozycji "O" (rys. 23).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich paragrafów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.
2. Przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 27): zapali się lampka kontrolna pary  (rys. 27).
3. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK." (rys. 28) wskazująca, że podgrzewacz osiągnął temperaturę idealną do wytworzenia pary.
4. Równocześnie, wlać do naczynia około 100g mleka

na każdą kawę cappuccino, którą pragniemy przygotować. Mleko powinno być chłodne, z lodówki (nie ciepłe!). Wybierając naczynie należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzykrotnie.

UWAGA: zaleca się używanie mleka półtłustego o temperaturze lodówki.

5. Wyjąć końcówkę do cappuccino pociągając ją do przodu i przekręcając w lewo (rys. 29): w czasie tej czynności uważać, by nie dotknąć wylotu podgrzewacza, ponieważ jest on gorący.

Następnie, naczynie z mlekiem umieścić bezpośrednio pod końcówką do cappuccino.

6. Kończówkę do cappuccino zanurzyć w mleku na około 2 cm i przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 30 (przesuwając lekko pokrętkę można zmieniać ilość pary, która będzie wychodzić z końcówki do cappuccino). W tym momencie, mleko zacznie zwiększać swoją objętość i przyjmować kremową, spienioną postać.

7. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wysokość to 60°C), należy przerwać dopływ pary przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

8. Spienione mleko wlać do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić ją według uznania i jeśli chcemy, posypać pianką odrobiną czekolady w proszku.

Uwaga: jeżeli mamy przygotować więcej filiżanek kawy cappuccino, najpierw należy zrobić wszystkie kawy i dopiero na końcu dla wszystkich filiżanek cappuccino przygotować spienione mleko.

WAŻNE: po użyciu zawsze oczyścić końcówkę do cappuccino. Postępować w następujący sposób:

1. Przekręcając pokrętkę pary wypuścić trochę pary (rys. 30).
2. Jedną ręką unieruchomić górną część, a drugą odkręcić końcówkę do cappuccino przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć z dyfuzora (rys. 31).
3. Zdjąć dyfuzor pary wodnej z przewodu doprowadzającego parę.
4. Kończówkę do cappuccino i dyfuzor przy pomocy letniej wody dokładnie umyć.
5. Sprawdzić czy oba otwory pokazane na rys. 32 nie są zatkane. Jeśli to konieczne, oczyścić je przy pomocy szpilki.
6. Zamontować dyfuzor pary wodnej wkładając go do przewodu doprowadzającego parę w taki sposób, by strzałka A pokrywała się z nacięciem B, jak pokazuje rys. 33.
7. Zamontować końcówkę do cappuccino wkładając ją do końca dyfuzora pary wodnej w taki sposób, by strzałka C pokrywała się z nacięciem B, jak pokazuje rys. 34, a następnie przesunąć ją lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres przesuwając pokrętkę do pozycji  (rys. 14).
2. Umieścić naczynie pod końcówką do cappuccino.
3. Kiedy lampka kontrolna OK. zapali się, przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 17) i równocześnie przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 30): z końcówki do cappuccino będzie wypływać gorąca woda;
4. Aby przerwać wypływ gorącej wody, należy obrócić pokrętkę pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustawić je w pozycji "O".

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników czy detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.

2. Regularnie czyścić obudowę pojemnika na filtr, filtry, zbiorniczek na skropliny i zbiornik na wodę.

UWAGA: w trakcie czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest on urządzeniem elektrycznym.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA FLAVOUR SAVER

Aby oczyścić urządzenie Flavour Saver, najlepiej wyjąć je z pojemnika na filtr (R) pociągając ku górze (rys. 35). Aby je ponownie włożyć na właściwe miejsce, wystarczy wprowadzić je od góry w odpowiednie prowadnice umieszczone w wewnętrznej krawędzi pojemnika na filtr do kawy filtrowanej.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA FILTR DO KAWY FILTROWANEJ

Pojemnik na filtr do kawy mielonej należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Wyjąć filtr do wytwarzania pianki z pojemnika na filtr (rys. 36).
- Odkręcić pokrywę dolnej części filtra w kierunku wskazanym przez strzałkę znajdującą się na pokrywie (rys. 37). Wyjąć dolną część filtra z pojemnika wyciskając ją od strony pokrywy (rys. 38).
- Wyjąć uszczelkę i metalowy filtr (rys. 39).
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 40). Sprawdzić (spoglądając pod światło) czy otwory filtra metalowego nie są zatkane, jeśli tak, należy je oczyścić przy pomocy szpilki (rys. 41).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę. Należy zwracać uwagę przy wsadzaniu kołka plastikowej tarczy w otwór uszczelki (otwór A na rys. 42).
- Włożyć otrzymany zestaw do stalowego pojemnika na filtr (rys. 43) upewniając się, że kołek został prawidłowo wsunięty do podstawy (otwór B na rys. 43).
- Na koniec przykręcić zatyczkę.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA FILTR DO PASTYLEK (JEŻELI ZOSTAŁ DOSTARCZONY)

Pojemnik na filtr do pastylek należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk pojemnika na filtr i wyjąć filtr (rys. 44). Wyczyścić wnętrze pojemnika na filtr. Nie myć go nigdy w zmywarce do naczyń.
- Metalowy filtr dokładnie wyczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć go szczoteczką. Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane, w przeciwnym wypadku oczyścić je przy pomocy szpilki (zob. rys. 41).
- Ponownie założyć filtr.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

CZYSZCZENIE WYLOTU PODGRZEWACZA

Wylot podgrzewacza należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Upewnić się, że ekspres do kawy nie jest gorący i że wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śruby mocujące wylot podgrzewacza kawy espresso (rys. 45);
- Podgrzewacz oczyścić wilgotną ściereczką (rys. 26); Wylot dokładnie oczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć go szczoteczką. Sprawdzić czy otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je wyczyścić przy pomocy szpilki.
- Oplukać wylot pod bieżącą wodą i zawsze wytrzeć.
- Wylot ponownie zamontować.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

ODWAPNIANIE ZESPOŁU DO KAWY ESPRESSO

Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 300 kaw. Zaleca się także używanie specjalnych produktów do odwapniania ekspresów do kawy espresso, które można kupić w sklepach. Jeśli nie są one dostępne, można postępować według poniższych wskazówek:

1. Do zbiornika na wodę do kawy espresso wlać 1 litr wody.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii);
3. Przesunąć pokrętkę do pozycji  i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK
4. Upewnić się, że pojemnik na filtr nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 17) i przepuścić połowę roztworu znajdującego się w zbiorniku. Następnie, przerwać czynność przesuwając pokrętkę do pozycji "O" (rys. 23).
6. Pozostawić roztwór na około 15 minut, po czym powrócić do czynności aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i osadu wapiennego, należy zbiornik dokładnie wypłukać, napełnić go czystą wodą i włożyć na jego miejsce.
8. Przesunąć pokrętkę do pozycji  i poczekać aż zbiornik całkowicie się opróżni.
9. Przesunąć pokrętkę do pozycji  i raz jeszcze powtórzyć czynności 7 i 8.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami z osadem wapiennym, jeżeli powyżej opisane odwapnianie przeprowadzono w sposób nieprawidłowy.

ODWAPNIANIE ZESPOŁU DO KAWY FILTROWANEJ

Wapń znajdujący się w wodzie z czasem wywołuje zatory uniemożliwiające prawidłowe działanie urządzenia.

Ekspres do kawy posiada system kontroli ilości wapnia. Kiedy ilość wapnia osiąga wysoki poziom, zaczyna migać wskaźnik świetlny ON/OFF: oznacza to, że należy przeprowadzić odwapnianie.

Odwapnianie należy przeprowadzać przy użyciu substancji odwapniających przeznaczonych do ekspresów do kawy filtrowanej, które znajdują się w sprzedaży. Jeżeli produkty te nie są dostępne, można postępować według poniższych wskazówek:

1. Do dzbanka wlać 4 filiżanki wody;
2. Rozpuścić 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii) i otrzymany roztwór wlać do zbiornika na wodę do kawy filtrowanej;
3. Umieścić dzbanek na płycie grzewczej;
4. Nacisnąć wyłącznik ekspres włączony/wyłączony kawa filtrowana, przepuścić jedną filiżankę, a następnie wyłączyć urządzenie;
5. Pozostawić roztwór na około 15 minut. Raz jeszcze powtórzyć czynności 4 i 5.
6. Włączyć ekspres i pozwolić mu działać aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby przepłukać urządzenie, co najmniej trzy razy włączyć je przepuszczając jedynie wodę (trzy pełne zbiorniki wody).

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Czas filtrowania kawy filtrowanej uległ wydłużeniu.	Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	Wykonać odwapnianie, jak opisano w rozdziale "Odwapnianie zespołu do kawy filtrowanej".
Kawa filtrowana lub kawa espresso mając cierpki smak.	Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające.	Przepłukać urządzenie jak opisano w rozdziale "Odwapnianie zespołu do kawy filtrowanej" lub „Odwapnianie zespołu do kawy espresso”.
Kawa espresso jest zimna.	Lampka kontrolna OK. kawa espresso nie zapala się w momencie naciśnięcia przełącznika zaparzania kawy.	Począć aż zapali się lampka kontrolna OK. kawa espresso.
	Wstępne podgrzewanie ekspresu nie zostało wykonane.	Wykonać podgrzewanie, jak opisano w rozdziale "Podgrzewanie zespołu do kawy filtrowanej".
	Filizanki nie zostały podgrzane.	Podgrzać filizanki przepływając je gorącą wodą.
Kawa espresso nie wypływa.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą.
	Otworki wylotów pojemnika na filtr są zatkane.	Oczyszczyć otworki wylotów.
Kawa espresso wypływa z brzegów pojemnika filtra zamiast z otworków.	Pojemnik na filtr jest nieprawidłowo założony.	Prawidłowo umocować pojemnik na filtr i maksymalnie go dokręcić.
	Uszczelka podgrzewacza kawy espresso straciła swą elastyczność.	Wymienić uszczelkę podgrzewacza kawy espresso w Serwisie Technicznym. Otworki wylotów są zatkane.
	Otworki wylotów pojemnika na filtr są zatkane.	Oczyszczyć otworki wylotów.
Pompka pracuje zbyt głośno.	Pojemnik na wodę jest pusty.	Pojemnik na wodę jest pusty.
Pianka kawy espresso jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu).	Zmielona kawa jest słabo dociśnięta.	Mocniej docisnąć zmieloną kawę.
	Maća ilość mielonej kawy.	Zwiększyć ilość kawy.
	Kawa zbyt grubo zmielona.	Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa powoli z wylotu).	- Kawa mielona jest zbyt mocno dociśnięta. - Duża ilość mielonej kawy. - Wylot podgrzewacza jest zatkany. - Kawa zbyt drobno zmielona.	- Mniej dociskać kawę. - Zmniejszyć ilość mielonej kawy. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu podgrzewacza kawy espresso" - Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	- Mleko nie jest wystarczająco zimne. - Końcówka do cappuccino jest brudna.	- Zawsze używać mleka o temperaturze lodówki. - Otworki końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, jak opisano w paragrafie "Czyszczenie końcówki do cappuccino".