

**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 str.3)**

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

1. Powierzchnia grzewcza na filiżanki
2. Pokrętko emisji pary
3. Wskaźnik poziomu wody
4. Kabel zasilania elektrycznego
5. Zbiornik na wodę
6. Dysza do kawy cappuccino
7. Rurka wylotu pary
8. Przycisk włączony/ wyłączony
9. Przycisk wytwarzania kawy/ gorącej wody
10. Przycisk pary
11. Lampka kontrolna przycisku włączony/wyłączony
12. Lampka kontrolna OK wykonanego podgrzania
13. Lampka kontrolna pary
14. Filtr do kawy z urządzeniem wytwarzającym piankę do kawy
15. Adapter na filtr do kawy
16. Dociskacz kawy
17. Wylot bojlera
18. Filtr do kawy w pastylkach (jeżeli został dostarczony)
19. Adapter na kawę w pastylkach (jeżeli został dostarczony)
20. Miarka
21. Zbiorniczek na krople
22. Kratka na filiżanki
23. Obrazowanie podstawek na filiżanki (tylko w niektórych modelach)

## **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 należy go wyłączyć i nie demontować. 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 wtyczkowego o minimalnym natężeniu 10 A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- W razie niezgodności między gniazdkiem wtyczkowym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).
- **Nie zanurzać urządzenia w wodzie.**

## JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

### NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Wyjąć zbiornik na wodę pociągając go z boku i wyjmując z wody przewody (rys. 1).

Wyplukać go i napełnić świeżą wodą (rys. 2). Kontrolę poziomu wody ułatwia pływak wskaźnika. Włożyć zbiornik na właściwe miejsce dbając aby zanurzyć przewody.

Zbiornik może zostać napełniony o wiele prościej poprzez wyjęcie go na tyle, aby wystarczyło wlać wodę bezpośrednio do zbiornika.

### NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę z ekspresu o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) co najmniej 15 minut przed przystąpieniem do robienia kawy **upewniając się, że uchwyt na filtr został przymocowany do urządzenia** (należy się zawsze upewnić, że pokrętko pary wodnej jest zamknięte).

Aby przymocować uchwyt na filtr, należy umieścić go pod wylotem bojlera z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 4), unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo; aby uniknąć rozlania wody, należy **obracać go zdecydowanie**. Po upływie 15 minut przygotować kawę według wskazówek podanych w następnym rozdziale.

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

1. Nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) i zamocować w urządzeniu uchwyt na filtr **nie napełniając go zmieloną kawą**.
2. Pod uchwytem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Początkowo aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 5) i natychmiast nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6), pozwolić płynąć wodzie aż do zgaszenia lampki kontrolnej OK, a następnie przerwać zaparzenie poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wytwarzania kawy (rys. 6).
4. Opróżnić filiżankę, odczepić uchwyt na filtr i wylać ciepłą wodę, którą zawiera.

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

### JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z UCHWYTEM NA FILTR NA KAWĘ MIELONĄ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego rozdziału, do uchwyty na filtr należy włożyć filtr na kawę mieloną wraz z zespołem wytwarzania pianki **upewniając się, że jego wystająca część została prawidłowo włożona na swoje miejsce, jak pokazano na rys. 7**, gdyż w przeciwnym razie nie jest możliwe późniejsze przyłączenie uchwyty na filtr do urządzenia.

2. Jeśli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę

kawy, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę kawy mielonej, około 7 gr (rys. 8). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie kawy, należy wsypać do filtra dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6 + 6 gr). Filtr napełniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy.

**WAZNE: w celu prawidłowego działania urządzenia, przed wysypianiem zmieloną kawę do uchwyty na filtr należy się zawsze upewnić, czy w filtrze nie znajdują się resztki kawy z poprzedniego parzenia.**

3. Zmieloną kawę rozprowadzić równomiernie i lekko docisnąć dociskaczem kawy (rys. 9).

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

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu uchwyty na filtr. Uchwyt należy założyć na urządzenie: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 4), aby uniknąć wycieku wody.**

5. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotami uchwyty na filtr (rys. 10). Przed przystąpieniem do robienia kawy, zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez wypłukanie ich w małej ilości gorącej wody lub poprzez umieszczenie ich na wyższym poziomie na około 15- 20 minut (rys. 29).

6. Upewnić się, że lampka kontrolna OK (rys. 5) jest włączona (jeśli jest zgaszona, poczekać na jej włączenie się), a następnie nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6). Po otrzymaniu żądanej ilości kawy, aby zatrzymać, należy nacisnąć powtórnie ten sam przycisk (rys. 6).

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

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

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwigniki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym filtrem (rys. 11).

9. Aby wyłączyć ekspres do kawy, nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3).

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

### JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z ADAPTEREM NA KAWĘ W PASTYLKACH (JEŻELI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)

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

2. Nacisnąć przycisk uchwytu na filtr i umieścić jedną pastylkę możliwie w środku bezpośrednio nad filtrem (rys. 12). 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 uchwyt na filtr maksymalnie go dokręcając (rys. 4).

**Uwaga:** aby uzyskać skuteczniejsze zamknięcie zapobiegające wydostawaniu się wody z brzegów uchwytu na filtr, zaleca się posmarowanie od czasu do czasu dolnej części bocznych łopatek niewielką ilością masła lub oleju (jak pokazano na rys. 13).

**WAŻNE:** W przypadku używania adaptera na kawę w pastylkach, po użyciu uchwytu na filtr na kawę mieloną, należy najpierw usunąć ewentualne pozostałości kawy, które przykleiły się do wylotu bojlera (rys. 14). Jeżeli powyższa czynność nie zostanie wykonana, z brzegów adaptera na kawę w pastylkach w trakcie przygotowywania kawy może się wydostawać woda.

4. Postępować jak w punktach 4, 5 i 6 poprzedniego rozdziału (jak przygotować kawę espresso z uchwyt na filtr na kawę mieloną).
5. Aby usunąć pastylkę, należy nacisnąć przycisk na filtr i wyjąć ją.
6. Aby wyłączyć ekspres do kawy, nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3).

## JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich rozdziałów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.
2. Nacisnąć przycisk pary (rys. 15) i poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej pary (rys. 5). Zapalona lampka kontrolna OK wskazuje, że bojler osiągnął temperaturę idealną do wytwarzania pary.
3. 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.

4. Naczynie z mlekiem umieścić bezpośrednio pod dyszą do kawy cappuccino.
5. Umieścić dyszę do kawy cappuccino w pojemniku zawierającym mleko (rys. 16) uważając aby nie zanurzyć wystającej rurki dyszy do kawy cappuccino (wskazanej przez strzałkę na rys. 17). Przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 18 na co najmniej pół obrotu. Z dyszy do kawy cappuccino uchodzi para, która nadaje spienioną postać mleku i zwiększa jego objętość. Aby otrzymać bardziej spienioną piankę należy zanurzyć dyszę do kawy cappuccino w mleku i przekręcać pojemnik powolnymi ruchami z dołu do góry.
6. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wartość to 60°C), należy przerwać dopływ pary przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara jednocześnie naciskając przycisk pary (rys. 15).
7. Spienione mleko wlać do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić ją według uznania i jeśli chcemy, posypać piankę 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. 18). Poprzez tą operację, rurka pary wodnej zostanie oczyszczona z resztek mleka, które mogły pozostać w jej wnętrzu.  
**WAŻNE:** ze względów higienicznych zaleca się zawsze przeprowadzać tę czynność aby uniknąć pozostawiania mleka w wewnętrznych obwodach urządzenia.
2. Jedną ręką unieruchomić górną część dyszy do kawy cappuccino a drugą ręką odkręcić samą dyszę do kawy cappuccino przekręcając ją w kierunku ruchu wskazówek zegara a następnie wyjąć ją od dołu (rys. 19).

3. Wyjąć dyszę wylotową pary z rurki wylotu pary pociągając ją w dół (rys. 20).
4. Dyszę do kawy cappuccino i dyszę wylotową pary przy pomocy letniej wody dokładnie umyć.
5. Sprawdzić czy oba otwory pokazane przez strzałki na rys. 21 nie są zatkane. Jeśli to konieczne, należy wyczyścić je przy użyciu szpilki.
6. Przymocować z powrotem dyszę wylotową pary wkładając ją mocno ku górze w rurkę pary.
7. Przymocować z powrotem dyszę do kawy cappuccino wkładając ją ku górze i kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

#### **WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY**

1. Włączyć urządzenie naciskając przycisk włączony/wyłączony (rys. 3). Poczekać aż lampka kontrolna "OK" zapali się (rys. 5).
2. Umieścić naczynie pod dyszą do kawy cappuccino;
3. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6) i równocześnie otworzyć pokrętkę ujęcia pary: gorąca woda wypłynie z dyszy do kawy cappuccino.
4. Aby przerwać wypływ gorącej wody, należy zamknąć kręcąc zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara pokrętkę pary i na nowo nacisnąć przycisk uruchamiania parzenia kawy (rys. 6).

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka wtyczkowego i pozwolić ostygnąć urządzeniu.

#### **CZYSZCZENIE UCHWYTU NA FILTR DO KAWY MIELONEJ**

Uchwyt na filtr do kawy mielonej należy czyścić mniej więcej co 200 kaw w następujący sposób:

- Wyjąć filtr z urządzeniem wytwarzającym piankę do kawy;
- Wyczyścić wnętrze uchwytu na filtr. Nigdy nie myć w go w zmywarce.
- Odkręcić pokrywę dolnej części filtra do wytwarzania pianki (rys. 22) w kierunku wskazanym przez strzałkę znajdującą się na pokrywie.
- Wyjąć dolną część filtra do wytwarzania pianki z uchwytu wyciskając ją od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę.
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 23). Sprawdzić czy otwory filtra metalowego nie są zatkane, jeśli tak, należy je przepłukać za pomocą szpilki (patrz rys. 24) albo nawet lepiej ogrzewając nad ogniem części, które zatykają otwory (UWAŻAĆ ABY SIĘ NIE POPARZYĆ).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę jak pokazano na rysunku 25. Należy zwracać uwagę przy wsadzaniu kotła plastikowej tarczy do uszczelki jak wskazuje strzałka na rysunku 25.
- Włożyć otrzymany zestaw do stalowego uchwytu na

filtr (rys. 26), upewniając się, że kołek został prawidłowo wsunięty do podstawy (patrz strzałka na rys. 26).

- Na koniec przykręcić zatyczkę.

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

#### **CZYSZCZENIE ADAPTERA NA KAWĘ W PASTYLKACH (JEŻELI ZOSTAŁ DOSTARCZONY)**

Uchwyt na adapter na kawę w pastylkach należy czyścić mniej więcej co 200 kaw w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk adaptera i wyjąć filtr (rys. 27). Wyczyścić wnętrze uchwytu 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. 24).
- Ponownie założyć filtr.

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

#### **CZYSZCZENIE WYLOTU BOJLERA**

Wylot bojlera należy czyścić mniej więcej co 200 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 bojlera kawy espresso (rys. 28);
  - Bojler oczyścić wilgotną ściereczką (rys. 14);
  - 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 (rys. 24).
  - Oplukać wylot pod bieżącą wodą i zawsze wytrzeć.
  - Ponownie zamontować wylot bojlera kawy espresso uważając, aby uszczelka została poprawnie założona.
- Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

#### **INNE CZYNNOŚCI CZYSZCZENIA**

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników czy detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Regularnie czyścić obudowę uchwytu na filtr, filtry, zbiorniczek na krople i zbiornik na wodę.

**UWAGA:** w trakcie czyszczenia nie zanurzać ekspresu w wodzie – jest to urządzenie elektryczne.

## ODWAPNIANIE

Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 200 kaw.

Używać środka odwapniającego należącego do wyposażenia urządzenia; odwapnianie należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Wlać do zbiornika na wodę około 1 litra wody;
2. Wlać do zbiornika na wodę zawartość buteleczki (250 ml) z środkiem odwapniającym (załączony do wyposażenia urządzenia). Do kolejnych czynności odwapniających możliwe jest nabycie środka odwapniającego w autoryzowanym przez producenta Serwisie Technicznym.
3. Nacisnąć przycisk włączony/ wyłączony (rys. 3) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.
4. Upewnić się, że uchwyt na filtr nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy, opróżnić do połowy zbiornik na wodę i od czasu do czasu przekręcić pokrętkę pary, aby wylać trochę roztworu. Następnie przerwać czynność poprzez ponowne naciśnięcie przycisku.
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. Nacisnąć przycisk wytwarzania kawy i pozwolić działać ekspresowi aż do pełnego opróżnienia się zbiornika na wodę;
8. Ponownie nacisnąć przycisk i powtórzyć ostatnią czynność jeszcze raz.

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

| 42. NIEPRAWIDŁOWOŚCI                                                   | MOŻLIWE PRZYCZYNY                                                                                                                                                                                                                                            | ROZWIĄZANIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kawa espresso nie wypływa.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak wody w zbiorniku</li> <li>• Otwory wylotów uchwyty na filtr są zatkane</li> <li>• Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany</li> </ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Napełnić pojemnik</li> <li>• Napełnić pojemnik na wodę</li> <li>• Wykonać czyszczenie jak wskazano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera"</li> </ul>                                                                                                                 |
| Kawa espresso wypływa z brzegów uchwyty filtra zamiast z otworów.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uchwyt na filtr jest nieprawidłowo założony;</li> <li>• Uszczelka bojlera kawy espresso straciła swą elastyczność.</li> <li>• Otwory wylotów kawy uchwyty na filtr są zatkane</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prawidłowo umocować uchwyt na filtr i zdecydowanie go dokręcić.</li> <li>• Wymienić uszczelkę bojlera kawy espresso w Serwisie Technicznym.</li> <li>• Wyczyścić otwory wylotów kawy</li> </ul>                                                                        |
| Kawa espresso jest zimna                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampka kontrolna OK espresso nie zapala się w momencie, w którym naciska się przycisk uruchomienia parzenia kawy</li> <li>• Nagrzewanie nie zostało wykonane</li> <li>• Filiżanki nie zostały podgrzane.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej OK;</li> <li>• Wykonać podgrzewanie jak wskazano w rozdziale "Podgrzewanie urządzenia";</li> <li>• Podgrzać filiżanki przepłukując je gorącą wodą.</li> </ul>                                                              |
| Pompka pracuje zbyt głośno                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pojemnik na wodę jest pusty</li> </ul>                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Napełnić pojemnik</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pianka kawy jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu)                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmielona kawa jest słabo dociśnięta.</li> <li>• Mała ilość mielonej kawy</li> <li>• Kawa zbyt grubo zmielona.</li> </ul>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mocniej docisnąć zmieloną kawę.</li> <li>• Zwiększyć ilość kawy</li> <li>• Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.</li> </ul>                                                                                                   |
| Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu)                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta</li> <li>• Duża ilość mielonej kawy</li> <li>• Wylot bojlera jest zatkany</li> <li>• Kawa jest zbyt drobno zmielona</li> </ul>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mniej dociskać kawę.</li> <li>• Zmniejszyć ilość mielonej kawy.</li> <li>• Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera kawy espresso"</li> <li>• Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso</li> </ul> |
| Kawa ma kwaśny smak                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające</li> </ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po odwapnieniu, przepłukać urządzenie, jak opisano w rozdziale "Odwapnianie".</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mleko nie jest wystarczająco zimne.</li> <li>• Dysza do kawy cappuccino jest brudna</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawsze używać mleka o temperaturze lodówki.</li> <li>• Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić.</li> </ul>                                                                                                                                                    |