

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 rys. na str. 3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- A Pokrętko do 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 Przełącznik „ekspres włączony/wyłączony” kawa filtrowana
- F Lampka kontrolna "ekspres włączony/wyłączony" kawa filtrowana
- G Pojemnik na wodę do kawy espresso
- H Pojemnik na wodę do kawy filtrowanej
- I Przełącznik "flavour system" do regulacji aromatu kawy filtrowanej
- J Pokrywa pojemnika na wodę
- K Pojemnik na filtr do kawy filtrowanej
- K1 Flavour Saver
- K2 Filtr stały (jeżeli został przewidziany)
- L Płyta grzewcza do kawy filtrowanej
- M Dociskacz
- N Zbiorniczek na skropliny
- O Podstawka do filiżanek do kawy espresso
- P Przewód doprowadzający parę
- P1 Końcówka do kawy cappuccino
- P2 Dyfuzor
- Q Wylot podgrzewacza kawy espresso
- R Pokrętko pary do cappuccino
- S Dozownik kawy
- T Duży filtr do kawy mielonej 2 porcje
- U Pojemnik na filtr do kawy espresso
- V Mały filtr do kawy mielonej 1 porcja lub do kawy w pastylkach (jeżeli został przewidziany)
- W Dzbaneł 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 (worki 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.
- Upewnić się, że dzieci nie będą się bawić urządzeniem.
- 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 powyższego zalecenia może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia.
- Użytkownik nie powinien nigdy 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.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWDIOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.



Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczenie na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na powierzchni roboczej, 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).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ

PRZYGOTOWANIE KAWY FILTROWANEJ

- Podnieść pokrywę i wyjąć pojemnik na wodę znajdujący się z prawej strony (rys. 1).
- Napełnić pojemnik świeżą i czystą wodą do wysokości wskaźnika poziomu wody odpowiadającego ilości filiżanek kawy, które chcemy przygotować, zwracając uwagę, by nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 2).
- Włożyć pojemnik do urządzenia lekko go dociskając, by otworzyć zawór znajdujący się na dnie pojemnika. Jeżeli chcemy, można pojemnik zostawić w ekspresie i do jego napełnienia wykorzystać dzbanek do kawy filtrowanej, na którym znajduje się wskaźnik poziomu (rys. 3).
- Otworzyć pojemnik na filtr obracając go w prawo (rys. 4).
- Do pojemnika na filtr włożyć filtr stały (jeżeli jest przewidziany) (lub filtr papierowy) (rys. 5).
- Przy użyciu dozownika będącego na wyposażeniu urządzenia wsypać do filtra zmieloną kawę i wyrównać jej powierzchnię (rys. 6).

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).

- Zamknąć pojemnik na filtr i ustawić dzbanek z zamknięciem 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 wyłącznik EKSPRES WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY KAWA FILTROWANA (rys. 7). Lampka kontrolna EKSPRES WŁĄCZONY KAWA FILTROWANA umieszczona nad przełącznikiem wskaże, że ekspres do kawy filtrowanej działa.
- 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 zostawić włączony ekspres (lampa kontrolna kawy filtrowanej włączona): kawa znajdująca się w dzbanku zachowa odpowiednią temperaturę.

- Aby wyłączyć ekspres, należy nacisnąć wyłącznik 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. 8) można tak ustawić ekspres, by otrzymać kawę o mocnym (pozycja STRONG) lub lekkim (pozycja LIGHT) natężeniu smaku.

Urządzenie Flavour System zmienia natężenie smaku kawy na mniejsze lub większe, podczas gdy sam jej smak pozostaje niezmieniony.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA WODĘ

Zdjąć pokrywę i wyjąć pojemnik na wodę znajdujący się po lewej stronie (rys. 1) pociągając go do góry. Napełnić pojemnik świeżą i czystą wodą.

Włożyć pojemnik do urządzenia lekko go dociskając, by otworzyć zawór znajdujący się na dnie pojemnika. O wiele prościej, nie wyjmując pojemnika z ekspresu można go bezpośrednio napełnić wodą przy użyciu dzbanka.

UWAGA: nie włączać nigdy urządzenia z pustym pojemnikiem i pamiętać zawsze o napełnieniu go, jeżeli poziom wody nie przekracza dwóch centymetrów..

PODGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę espresso o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się przesunięcie pokrętki do pozycji  (rys. 9) co najmniej na pół godziny przed przygotowaniem kawy upewniając się, że pojemnik na filtr został przymocowany do urządzenia (należy się zawsze upewnić czy pokrętko pary wodnej jest zamknięte). Aby zamocować pojemnik na filtr, należy go umieścić pod wylotem podgrzewacza z uchwytem skierowanym w lewo, unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo, zob. rys. 10; 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 pokrętkę do pozycji  (rys. 9) i zamocować w urządzeniu pojemnik na filtr nie napełniając go zmieloną kawą.
2. Pod pojemnikiem na filtr umieścić filiżankę. Do podgrzania wykorzystać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK. (rys. 11) i natychmiast przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 12), pozwolić wodzie wypływać aż do zgaśnięcia lampki kontrolnej OK. i następnie przerwać zaparzanie przesuwając pokrętkę do pozycji  (rys. 9).

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 WZ POJEMNIKIEM NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego rozdziału, do adaptera włożyć filtr do kawy mielonej upewniając się czy bolce centrujące są prawidłowo umieszczone w odpowiednim miejscu, jak pokazano na rys. 13. W przypadku ekspresów, które wyposażone są w 2 filtry, należy stosować najmniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę i większy, jeżeli przygotowujemy 2 kawy.
2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną kawę, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy - około 7gr (rys. 14). 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.

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

WAŻNE: w celu prawidłowego działania urządzenia przed wsypaniem kawy do pojemnika na filtr należy się zawsze upewnić czy w filtrze nie znajdują się resztki mielonej kawy z poprzedniego parzenia.

3. Zmieloną kawę równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć dociskaczem (rys. 15).

UWAGA: czynność docisnięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym naciśnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docisnięciu 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 do urządzenia: zdecydowanie go dokręcić (rys. 10), aby uniknąć wycieku wody.
5. Filiżankę lub filiżanki, najlepiej podgrzane przez wyfukanie w małej ilości gorącej wody, umieścić pod wylotami pojemnika na filtr (rys. 16).
6. Upewnić się czy lampka kontrolna OK. kawy espresso (rys. 11) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), następnie wybrać  (rys. 12) aż otrzymamy żądaną ilość. Aby przerwać czynność, ponownie przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 9).
7. Aby odczepić pojemnik na filtr, należy przekręcić jego uchwyt od prawej do lewej.

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

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwigni umieszczonej w

uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym filtrem (rys. 17).

9. Aby wyłączyć urządzenie, przesunąć pokrętkę do pozycji "O" (rys. 18).

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 UŻYCIEM PASTYLEK (TYLKO W EKSPRESACH WYPOSAŻONYCH W 2 FILTRY)

1. Nagrzać ekspres zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale "NAGRZEWANIE ZESPOŁU PARZENIA KAWY" upewniając się czy adapter z filtrem został przymocowany do urządzenia. W ten sposób uzyskuje się ciepłą kawę.

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.

2. W adapterze na filtr umieścić mały filtr na 1 porcję lub pastylki upewniając się czy bolce centrujące zostały prawidłowo włożone w odpowiednie miejsce, jak pokazano na rys. 13.
3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 19). W celu prawidłowego umieszczenia pastylki nad filtrem należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu pastylek.
4. Przymocować adapter z filtrem do ekspresu zawsze maksymalnie go przesuwając (rys. 10)
5. Postępować, jak opisano w punktach 5, 6 i 7 z poprzedniego rozdziału.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich paragrafów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.
 2. Przesunąć pokrętko do pozycji ☞ (rys. 22): zapali się lampka kontrolna pary ☞ (rys. 22).
 3. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK." (rys. 11) wskazująca, że podgrzewacz osiągnął temperaturę idealną do wytworzenia pary.
 4. Równocześnie, wlać do pojemnika około 100g mleka na każdą kawę cappuccino, którą pragniemy przygotować. Mleko powinno być chłodne, z lodówki (nie ciepłe!). Wybierając pojemnik należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzykrotnie.
- UWAGA:** zaleca się używanie mleka częściowo odtłuszczonego i z lodówki.
5. Wyjąć końcówkę do cappuccino pociągając ją do przodu i przekręcając w lewo (rys. 23): w czasie tej czynności uważać by nie dotknąć wylotu podgrzewacza, ponieważ jest gorąca. Następnie, pojemnik z wodą umieścić pod samą końcówką do cappuccino.
 6. Końcówkę do cappuccino zanurzyć w mleku na około 2 cm i przekręcić pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 23 (przesuwając lekko pokrętko można zmieniać ilość pary, która będzie wychodzić z końcówki do cappuccino). W tym momencie, mleko zaczyna zwiększać swoją objętość i przyjmować kremową postać.
 7. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wielkość to 60°C), należy przerwać dopływ pary przesuwając pokrętko 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 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 pokrętko pary wypuścić trochę pary (rys. 23).
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. 24).
3. Zdjąć dyfuzor pary wodnej z przewodu doprowadzającego parę.
4. Końcówkę do cappuccino i dyfuzor przy pomocy letniej wody dokładnie umyć.
5. Sprawdzić czy oba otwory, wskazane strzałką na rys. 25, nie są zatkane. W razie konieczności

oczyścić je przy użyciu igły.

6. Ponownie założyć dyfuzor pary wodnej do przewodu doprowadzającego parę wodną i obrócić go z całą siłą (rys. 26).
7. Ponownie założyć końcówkę do kawy cappuccino i obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 27).

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres przesuwając pokrętko do pozycji ☞ (rys. 11).
2. Umieścić pojemnik pod końcówką do cappuccino.
3. Kiedy lampka kontrolna OK. zapali się, przesunąć pokrętko do pozycji ☞ (rys. 12) i równocześnie przesunąć pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 24): z końcówki do cappuccino będzie wypływać gorąca woda;
4. Aby przerwać wypływ gorącej wody, należy obrócić pokrętko 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 pokrywę pojemnika na filtr, filtry, zbiorniczek na skropliny i pojemnik na wodę.
- UWAGA:** w trakcie czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA FLAVOUR SAVER

Aby oczyścić urządzenie Flavour Saver, najlepiej wyjąć je z pojemnika na filtr (K) pociągając ku górze (rys. 28). Aby je ponownie włożyć na właściwe miejsce, wystarczy wprowadzić je od góry w odpowiednie prowadnice.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA FILTRA

Adapter z filtrem na kawę mieloną należy czyścić mniej więcej co 300 kaw i zawsze gdy kawa wypływa w sposób przerywany lub w ogóle nie wypływa, w następujący sposób:

- Filtr wyjąć z adaptera na filtr.
- Odkręcić pokrywę filtra (rys. 29) w kierunku wskazanym strzałką na pokrywie.
- Z pojemnika wyjąć urządzenie wytwarzające piankę z kawy wyciskając je od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę (rys. 33).
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 30). Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 31).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 32. Należy uważać przy wsadzaniu kołka plastikowej tarczy do otworu uszczelki wskazanego strzałką na rysunku 32.

- Otrzymany zestaw włożyć do stalowego adaptera na filtr (rys. 33), upewniając się czy kotek został prawidłowo wsunięty do podstawy (patrz strzałka na rys. 33).

- Na koniec przykręcić pokrywę (fig. 34).

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

CZYSZCZENIE WYLOTU BOJLERA

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

- Upewnić się czy ekspres do kawy nie jest gorący i czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego.
 - Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę mocującą filtr wylotu bojlera kawy espresso (rys. 35).
 - Filtr bojlera dokładnie oczyścić wilgotną ściereczką i przetrzeć szczoteczką.
- Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki.

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

ODWAPNIANIE

Po wykonaniu około 200 kaw zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia.

Zaleca się stosowanie specjalnych produktów do odwapniania ekspresów do kawy espresso, które są dostępne na rynku.

Jeżeli produkty te są niedostępne, można wykonać następujące czynności:

1. Włączyć do zbiornika na wodę około 1 l wody.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptekach lub sklepach spożywczych).
3. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.
4. Upewnić się czy adapter z filtrem nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 12) i pozwolić by wypłynęła połowa roztworu znajdującego się w pojemniku.
Następnie przerwać działanie urządzenia przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji "O" (rys. 18).
6. Pozwolić działać roztworowi przez około 15 minut, a następnie pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i wapnia, należy dobrze wypłukać zbiornik, napęłnić go świeżą wodą i włożyć na jego miejsce.
8. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  i pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
9. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  i raz jeszcze powtórzyć czynności 7 i 8.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami wywołanymi przez osady wapniowe, jeżeli wyżej opisane czynności odwapniania nie są regularnie przeprowadzane.

ODWAPNIANIE ZESPOŁU DO KAWY FILTROWANEJ

Wapń znajdujący się w wodzie z czasem wywołuje zatory uniemożliwiające prawidłowe działanie urządzenia. Wobec tego zaleca się odwapnianie mniej więcej po 40 użyciach urządzenia. Odwapnianie należy przeprowadzać przy użyciu substancji odwapniających przeznaczonych do ekspresów do kawy filtrowanej, które znajdują się w sprzedaży. Jeżeli produkty te 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);
3. Umieścić dzbanek na płytce 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 pojemnika.
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 zostaną prawidłowo przeprowadzone.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA MOŻLIWE	ROZWIĄZANIA
Czas filtrowania kawy filtrowanej uległ wydłużeniu.	Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	Przeprowadzić odwapnianie, jak opisano w rozdziale "Odwapnianie zespołu do kawy filtrowanej".
Kawa filtrowana lub kawa espresso mają 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 przepłukując je gorącą wodą.
Kawa espresso nie wypływa.	Brak wody w pojemniku.	Napełnić pojemnik wodą.
	Otwory wylotów pojemnika na filtr są zatkane.	Oczyszczyć otwory wylotów.
Kawa espresso wypływa z brzegów pojemnika filtra zamiast z otworów.	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.
	Otwory wylotów są zatkane.	Oczyszczyć otwory wylotów.
Pompka pracuje zbyt głośno.	Pojemnik na wodę jest pusty.	Napełnić pojemnik.
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.	W ekspresach do kawy espresso należy używać tylko kawy mielonej.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa powoli z wylotu).	Kawa mielona jest zbyt mocno dociśnięta. Duża ilość mielonej kawy. Wylot podgrzewacza jest zatkany.	Mniej dociskać kawę. Zmniejszyć ilość mielonej kawy. Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu podgrzewacza kawy espresso" W ekspresach do kawy espresso należy używać tylko kawy mielonej.
	Kawa zbyt drobno zmielona.	
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	Mleko nie jest wystarczająco zimne. Końcówka do cappuccino jest brudna.	Zawsze używać mleka z lodówki. Otwory końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, jak opisano w paragrafie "Czyszczenie końcówki do cappuccino".