

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 użytkowania.

1. Kabel zasilający
2. Rurka wylotu pary
3. Osłona zabezpieczająca przed pryskaniem
4. Zbiorniczek na krople
5. Wylot bojlera do kawy espresso
6. Płyta grzewcza
7. Przycisk włączony/wyłączony kawy espresso i kawy cappuccino
8. Przycisk włączony/wyłączony kawy filtrowanej
9. Lampka kontrolna zapalona dla kawy filtrowanej
10. Lampka kontrolna zapalona dla kawy espresso i kawy cappuccino
11. Mała karafka na kawę espresso
12. Adapter na dwie filiżanki kawy espresso
13. Dozownik
14. Adapter na filtr do kawy espresso
15. Filtr do kawy espresso
16. Adapter na filtr do kawy filtrowanej
17. Duża karafka na kawę filtrowaną
18. Pokrętko wyboru aromatu kawy espresso "Vario system"
19. Pokrętko wyboru aromatu kawy filtrowanej "Flavour system"
20. Zbiornik na wodę do kawy filtrowanej (wymierzony)
21. Pokrywa zbiornika na wodę
22. Boiler do kawy espresso
23. Zatyczka bojlera
24. Pokrętko pary
25. Flavor savor
26. Filtr do kawy filtrowanej
27. Pojemnik na mleko
28. Urządzenie spieniające mleko
29. Pokrywa pojemnika na mleko
30. Lampka kontrolna OK pary

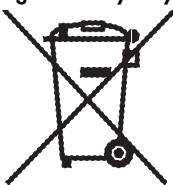
UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze 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.
- 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.
- W trakcie działania nie dotykać nigdy gorących

części urządzenia. Stosować uchwyty lub rączki.

- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać bez odpowiedniego nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć odłączając wtyczkę kabla zasilającego. 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.

Uwagi dotyczące prawidłowego 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 umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

INSTALOWANIE

- 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.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów, zlewomywaków i źródeł ciepła.
- Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy między ściankami ekspresu i tylnymi ściankami jego otoczenia jest około 5 cm odległości oraz co najmniej 20 cm odległości nad urządzeniem.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamrożona woda może uszkodzić urządzenie).
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu. Podłączyć 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.
- 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 do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ

- Zdjąć pokrywę i wyjąć zbiornik na wodę (rys. 1).
- Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą do wysokości zaznaczonego poziomu wskazującego ilość filiżanek kawy, które pragniemy przygotować (rys. 2). Zbiornik można też zostawić w urządzeniu i napełnić go przy pomocy karafki na kawę filtrowaną, która posiada wskaźniki poziomu (rys. 3).
- Ponownie włożyć zbiornik delikatnie go dociskając.
- Otworzyć adapter na filtr przesuwając go w prawo (rys. 4) i pociągając za specjalny uchwyt.
- Umieścić filtr w adapterze na filtr (rys. 5).
- Do filtra wsypać kawę mieloną używając w tym celu dozownika dostarczanego wraz z urządzeniem i rozprowadzić ją równomiernie (rys. 6). Według ogólnej zasady stosować jeden płaski dozownik kawy mielonej (około 7 g) na każdą filiżankę (przykład 10 dozowników na 10 filiżanek). Jednakże, ilość mielonej kawy, którą chcemy wykorzystać, może się zmieniać w zależności od osobistych upodobań. Stosować kawę mieloną dobrej jakości, o średnim stopniu zmielenia i przygotowanej dla ekspresów kawy filtrowanej.
- Zamknąć adapter na filtr i ustawić karafkę z założoną pokrywą na płycie grzewczej.
- Wybrać żądany aromat kawy zgodnie ze wskazówkami z rozdziału "JAK WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ".
- Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej (rys. 7). Zapali się lampka kontrolna (9) nad włącznikiem.
- Kawa zacznie wypływać po kilku sekundach. Jest rzeczą całkowicie normalną, że w trakcie parzenia kawy urządzenie wytwarza niewielką ilość pary.
- Jeżeli po zakończeniu parzenia przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej pozostanie wciśnięty, a karafka pozostanie na płycie grzewczej, kawa będzie utrzymywana w idealnej temperaturze.

W JAKI SPOSÓB WYBRAĆ AROMAT KAWY FILTROWANEJ

Ekspres można ustawić w celu uzyskania kawy o mocnym (pozycja STRONG) lub o łagodnym aromacie

(pozycja LIGHT) za pomocą pokrętki Flavour System (rys. 8)

Urządzenie Flavour System zmienia tylko aromat kawy, mocniejszy lub słabszy, natomiast jej właściwy smak pozostaje niezmieniony.

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

1. Odkręcić zatyczkę bojlera przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Napełnić małą karafkę na kawę espresso ilością wody (rys. 9) odpowiadającą ilości filiżanek, które pragniemy przygotować wykorzystując w tym celu wskaźniki poziomu zaznaczone na stronie WATER LEVEL karafki (zob. tabela na końcu niniejszej instrukcji).
3. Wlać wodę do bojlera (rys. 10).
4. Założyć zatyczkę bojlera przekręcając ją zdecydowanie zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
5. Do adaptera włożyć filtr do kawy espresso (rys. 11).
6. Wsypać do filtra kawę mieloną przestrzegając ilości podanych w tabeli na końcu niniejszej instrukcji i rozprowadzić ją równomiernie nie dociskając (rys. 12). Istotną sprawą jest stosowanie kawy doskonałej jakości i o średnim stopniu zmielenia, aby zapobiec zatkanie filtra w trakcie parzenia kawy.
7. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu filtra (rys. 13).
8. Aby ponownie przymocować adapter na filtr, należy go umieścić pod bojlerem z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 14) i popchnąć do góry obracając równocześnie uchwyt w prawo. **Obracać zawsze maksymalnie do końca.**
9. Umieścić małą karafkę na kawę espresso pod adapterem z filtrem (rys. 15). Upewnić się czy wyloty adaptera z filtrem znajdują się w otworze pokrywy karafki.
10. Przekręcić pokrętkę Vario System w zależności od typu kawy, który pragniemy uzyskać: "LIGHT" dla łagodnej kawy lub "STRONG" dla mocnej kawy (rys. 16).
11. Upewnić się czy pokrętko pary jest zakręcone przesuwając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
12. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy espresso. Zapalona lampka kontrolna nad przyciskiem informuje, że ekspres do kawy espresso działa (rys. 17).
13. Po około dwóch minutach kawa espresso zacznie wypływać z otworów adaptera z filtrem (rys. 18). **UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odczepiać nigdy adaptera z filtrem w trakcie parzenia kawy.**
14. Gdy kawa przestanie wypływać z adaptera z filtrem, nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do

kawy espresso w celu wyłączenia ekspresu (rys. 7).
15. Włączyć kawę do filiżanek.

16. Aby usunąć zużytą kawę, wyjąć adapter z filtrem. Zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwigniki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym adapterem z filtrem (rys. 19).

UWAGA: Przed wyjęciem adaptera na filtr, aby uniknąć podmuchów pary, należy zawsze usunąć parę pozostałą w boilerze spuszczać ją w całości poprzez przesunięcie pokrętła pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 20).

UWAGA: Ze względów bezpieczeństwa, gdy boiler jest gorący, nie można otworzyć zatyczki, ponieważ obraca się, lecz nie odkręca. Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny zatyczka powinna być wyjęta, najpierw należy spuścić całą parę znajdującą się w boilerze używając w tym celu pokrętło pary, jak opisano w poprzednim punkcie.

W JAKI SPOSÓB UŻYWAĆ ADAPTER NA DWIE FILIŻANKI

Adapter należy zawsze używać, jeżeli chcemy przygotować kawę bezpośrednio do filiżanek zamiast do małej karafki.

Aby zamontować adapter, wystarczy przymocować go do dolnej części adaptera na filtr (rys. 21).

UWAGA: Przy pierwszym użyciu ekspresu należy umyć wszystkie akcesoria i przewody wewnętrzne w następujący sposób:

- W PRZYPADKU EKSPRESU DO KAWY FILTROWANEJ: zaparzyć co najmniej dwie karafki kawy, lecz nie używając w tym celu kawy mielonej (zgodnie ze wskazówkami z rozdziału W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ FILTROWANĄ).
- W PRZYPADKU EKSPRESU DO KAWY ESPRESSO: wykonać co najmniej cztery kawy cappuccino nie używając w tym celu kawy mielonej a zamiast mleka stosując wodę (zgodnie ze wskazówkami z rozdziału W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO).

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Aby przygotować dwie kawy cappuccino, zaparzyć kawę espresso zgodnie z opisem w rozdziale „W jaki sposób przygotować kawę espresso” od punktu 1 do punktu 11. Należy jednak włączyć ilość wody potrzebną do uzyskania dwóch kaw cappuccino do wysokości poziomu [pary] na stronie WATER LEVEL, jak podano w tabeli z ilościami na końcu instrukcji. (Należy pamiętać, że ilość wody do przygotowania kaw cappuccino jest większa od ilości potrzebnej do przygotowania kawy: dodatkowa ilość wody zostanie bowiem wykorzystana do wytworzenia

pary służącej do spieniania mleka).

2. Włączyć mleko do pojemnika (rys. 22) do wysokości poziomu 2 (który odpowiada dwóm kawom cappuccino) zaznaczonego wewnątrz zbiornika i odpowiadającego drugiemu wskaźnikowi, jak podano w tabeli z ilościami na końcu niniejszej instrukcji.

UWAGA: Stosować mleko częściowo odtłuszczone (lepiej jeżeli jest ono odtłuszczone) i w temperaturze lodówki.

3. Naciśnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy espresso. Zapalona lampka kontrolna nad przyciskiem informuje, że ekspres do kawy espresso działa (rys. 23).

4. Pozwolić, by kawa wypływała do małej karafki. Gdy kawa o ciemnym kolorze (znajdująca się pod powierzchnią pianki w jaśniejszym kolorze) osiągnie poziom 2 zaznaczony na stronie „COFFEE LEVEL” w małej karafce (rys. 24), pokrętło Vario System należy ustawić w pozycji „cappuccino” (rys. 16). Czynność tę należy wykonać z dużą ostrożnością: jeżeli bowiem kawa przekroczy poziom 2, na zakończenie operacji ilość pozostałej pary będzie niewystarczająca do spieniania mleka.

5. Włączyć kawę do dwóch wystarczająco dużych filiżanek.

6. Upewnić się, czy pojemnik na mleko jest prawidłowo założony i czy haczyk jest przymocowany do urządzenia. Następnie, umieścić filiżankę z uprzednio przygotowaną kawą pod rurką zbiornika na mleko (rys. 20).

7. Upewnić się, czy pali się lampka kontrolna OK (30) (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), a następnie przesunąć pokrętło pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Spienione mleko zacznie wypływać z rurki zbiornika na mleko (rys. 20). Pozwolić, by wypływało do filiżanki, dopóki poziom mleka w zbiorniku nie obniży się o jeden wskaźnik (który odpowiada wskaźnikowi 1 zaznaczonemu wewnątrz zbiornika).

8. Aby przygotować drugie cappuccino, powtórzyć czynności 6 i 7.

UWAGA: Każdy wskaźnik pojemnika na mleko wskazuje ilość mleka potrzebną do przygotowania jednej kawy cappuccino.

UWAGA: Aby ekspres spieniał mleko w doskonały sposób, przed przygotowaniem kolejnej kawy cappuccino należy zawsze poczekać, aż zapali się lampka kontrolna „OK”.

UWAGA: W przypadku stosowania filiżanek o małych rozmiarach, aby uniknąć pryskania mleka, należy założyć na rurkę pojemnika na mleko osłonę zabezpieczającą przed pryskaniem (rys. 25).

9. Na koniec, w celu wyłączenia ekspresu należy nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy espresso i do kawy cappuccino.

Uwaga: Po przygotowaniu ostatniej kawy cappuccino, przed wyłączeniem ekspresu należy unieść rurkę zasysającą mleko powyżej poziomu mleka, które ewentualnie pozostało (jak przedstawiono na rys. 26) i pozwolić, by para uchodziła przez kilka sekund. Zakręcić pokrętkę pary z rurką wyjętą w powyższy sposób. Ze względów higienicznych zaleca się wykonanie zawsze tej czynności, aby zapobiec odkładaniu się resztek mleka w wewnętrznych przewodach urządzenia.

10. W celu przygotowania 4 kaw cappuccino należy powtórzyć poprzednie czynności zwracając uwagę na ilość wody, mleka i kawy mielonej podane w tabeli z ilościami na końcu niniejszej instrukcji. Ponadto, przed ustawieniem pokrętła Vario System w pozycji Cappuccino, należy zaparzyć kawę do karafki, której ilość powinna osiągnąć wysokość poziomu 4 na stronie "COFFEE LEVEL", jak przedstawiono na rys. 27.

UWAGA: W każdym razie, ilość mleka w pojemniku nie powinna nigdy przekraczać wysokości poziomu 4, w przeciwnym wypadku może się zdarzyć, że po przygotowaniu kawy cappuccino, mleko będzie w dalszym ciągu spływać z rurki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy poczekać aż ekspres ostygnie i odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać nigdy ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.
- Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
- Regularnie czyścić adaptery z filtrem, zbiorniczek na krople, wylot bojlera, karafki i pojemnik na wodę. Nie myć adaptera z filtrem w zmywarce do naczyń.
- Sprawdząć okresowo czy otwory filtra do kawy espresso nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 28).
- Okresowo sprawdzać Flavor savor wyjmując go adaptera na filtr pociągając go w górę (rys. 29). Po dokładnym wyczyszczeniu należy go ponownie założyć (rys. 29).

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO I URZĄDZENIE SPIENIAJĄCE

Zbiornik na mleko i urządzenie spieniające należy czyścić po każdym użyciu. Postępować według poniższych wskazówek:

1. Wyjąć zbiornik na mleko naciskając na haczyk A (rys. 30) i równocześnie pociągając go w górę.
2. Wyjąć urządzenie spieniające w kolorze czerwonym naciskając haczyk B i równocześnie pociągając je w górę (rys. 30).

3. Wyjąć gumowe mieszadło (rys. 32).
4. Umyć w ciepłej wodzie zbiornik, urządzenie spieniające i mieszadło. Upewnić się czy cztery otwory urządzenia spieniającego wskazane na rysunku 31, zwłaszcza otwór zaznaczony strzałką C, nie są zatkane. W przeciwnym wypadku, należy je oczyścić przy pomocy wykałaczki.
5. Po oczyszczeniu wszystkie części należy ponownie prawidłowo zamontować. W szczególności, upewnić się czy gumowe mieszadło zostało dobrze założone i czy przy wkładaniu zbiornika na mleko i urządzenia spieniające w kolorze czerwonym pojawiło się kliknięcie.

Jeżeli powyższa operacja czyszczenia nie jest wykonywana po każdym użyciu, może się zdarzyć, że spienianie mleka nie zakończy się pomyślnie, mleko nie będzie zasysane lub mleko będzie spływać z rurki zbiornika na mleko.

ODWAPNIANIE

Ze względu na nagrzewanie wody stosowanej do przygotowania kawy, rzeczą normalną jest, że wraz z upływem czasu wewnętrzne przewody urządzenia pokrywają się osadem wapniowym.

Zaleca się więc odwapnianie ekspresu do kawy espresso mniej więcej co 2-6 miesięcy (w zależności od twardości wody i częstotliwości użycia urządzenia).

Postępować według poniższych wskazówek:

1. Napełnić wodą małą karafkę na kawę espresso do wysokości poziomu 4 na stronie WATER LEVEL.
2. Rozpuścić w niej 1 łyżkę (około 15-20 g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptece).
3. Wlać roztwór do bojlera i przykręcić zatyczkę.
4. Upewnić się czy pokrętko pary jest zamknięte i przymocować adapter na filtr.
5. Umieścić małą karafkę pod adapterem na filtr do kawy espresso.
6. Ustawić pokrętko Vario System w pozycji "LIGHT" i włączyć ekspres.
7. Po kilku minutach roztwór zacznie wypływać do karafki. Od czasu do czasu przekręcić pokrętko pary i spuścić niewielką ilość roztworu z rurki zbiornika na mleko.
8. Po wypłynięciu całego roztworu, wyłączyć ekspres i poczekać aż ostygnie.
9. W celu usunięcia pozostałości roztworu powtórzyć co najmniej dwa razy czynności od punktu 1 do punktu 8 używając jedynie wodę (nie rozpuszczając w niej kwasu cytrynowego).

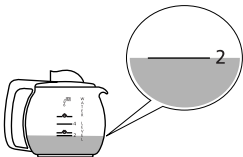
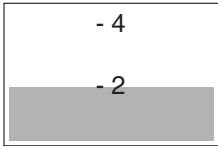
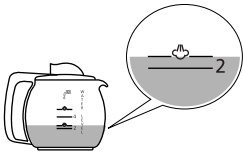
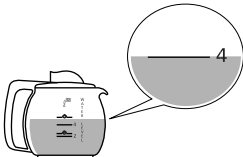
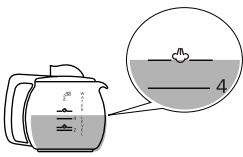
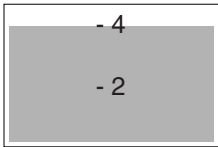
Zaleca się odwapnianie ekspresu do kawy filtrowanej każdorazowo po zaparzeniu 40 karafek (w zależności od twardości wody i częstotliwości użycia ekspresu).

Postępować według poniższych wskazówek:

1. Napełnić karafkę świeżą i czystą wodą do wysokości poziomu odpowiadającego czterem filiżankom.

2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30 g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptece).
3. Wlać roztwór do zbiornika i włożyć zbiornik do ekspresu.
4. Wyjąć filtr z adaptera na filtr (aby go nie zabrudzić).
5. Ustawić karafkę z pokrywą na płycie grzewczej.
6. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony do kawy filtrowanej i poczekać aż roztwór wypłynie do karafki, a następnie wyłączyć urządzenie.
7. Pozostawić roztwór na godzinę.
8. Ponownie włączyć urządzenie i przepuścić pozostałą część roztworu.
9. W celu przepłukania włączyć urządzenie tylko z wodą (bez kawy mielonej) co najmniej trzykrotnie (3 pełne zbiorniki wody).

Naprawy ekspresu do kawy związane z problemami spowodowanymi osadem wapiowym nie będą objęte gwarancją, jeżeli wyżej opisane odwapnianie nie będzie regularnie przeprowadzane.

Aby wykonać	Ilość kawy w małej karafce, którą należy wlać do bojlera pary (strona WATER LEVEL)	Ilość kawy, którą należy wsypać do filtra
2 kawy		
2 kawy cappuccino		
4 kawy		
4 kawy cappuccino		

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Kawa espresso nie wypływa.	• Kawa zbyt drobno zmielona. • Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane. • Filtrowy jest zatkany.	• Stosować kawę o średnim stopniu zmielenia lub typu moka. • Oczyszczyć otwory wylotów. • Starannie oczyścić filtr i jego otwory przy pomocy szpilki (zob. rys. 28).
Mleko się nie spienia w trakcie przygotowywania kawy cappuccino	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Dysza do kawy cappuccino jest brudna.	• Stosować mleko częściowo odtuszczone (lepiej mleko odtuszczone) i z lodówki. • Starannie oczyścić filtr dyszy do kawy cappuccino.
Czas parzenia kawy filtrowanej wydłużył się.	• Ekspres do kawy filtrowanej należy odwapnić.	• Wykonać odwapnianie zgodnie z opisem w rozdziale "Odwapnianie".
Kawa ma cierpki smak.	• Płukanie było niewystarczające.	• Przepłukać urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale "Odwapnianie".