


WPROWADZENIE


Dziękujemy za wybranie naszego ekspresu do kawy.
Życzymy udanego korzystania z Waszego nowego urządzenia.
Prosimy o poświęcenie kilku minut na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.


W ten sposób unikniecie niebezpieczeństwa lub uszkodzenia urządzenia.


Symbole używane w niniejszej instrukcji obsługi

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa wskazywane są przez niniejsze symbole. Należy bezwzględnie ich przestrzegać.

 **Niebezpieczeństwo!** Nieprzestrzeżenie może być lub jest przyczyną obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym stwarzającego zagrożenie dla życia.


 **Uwaga!** Nieprzestrzeżenie może być lub jest przyczyną obrażeń lub uszkodzeń urządzenia.

 **Ryzyko Oparzenia!** Nieprzestrzeżenie może być przyczyną lekkich lub poważnych obrażeń.

 **Zwróć uwagę:** Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.


UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Podstawowe uwagi dotyczące bezpieczeństwa


 **Niebezpieczeństwo!** Ponieważ urządzenie działa z użyciem prądu elektrycznego, nie można wykluczyć wystąpienia porażenia prądem elektrycznym.

Należy zastosować się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami lub stopami.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnić się, czy używane gniazdko zasilające jest zawsze dostępne, ponieważ tylko w ten sposób można w razie potrzeby wyjąć wtyczkę z gniazdko.
- Jeżeli chcemy wyjąć wtyczkę z gniazdko, należy pociągnąć bezpośrednio za wtyczkę. Nie pociągać nigdy za kabel, ponieważ może zostać uszkodzony.
- Aby całkowicie odłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdko z prądem.
- W razie usterki urządzenia, nie próbować go naprawiać. Urządzenie wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdko zasilającego i zwrócić się do Serwisu Technicznego.
- W razie uszkodzenia wtyczki lub kabla zasilającego, zwrócić się o ich wymianę wyłącznie do Serwisu Technicznego De'Longhi, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.

 **Uwaga:** Elementy opakowania (plastikowe woreczki, styropian) należy trzymać z dala od dzieci.

 **Uwaga:** Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba, że są one uważnie nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Należy pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

 **Ryzyko Oparzeń!** Niniejsze urządzenie wytwarza gorącą wodę w czasie jego działania może powstać para wodna.

Zwraca uwagę, by nie wejść w kontakt z rozpryskującą się wodą lub gorącą parą wodną.

W czasie działania urządzenia nie dotykać płytki grzewczej na filizanki, ponieważ jest gorąca.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało skonstruowane do przygotowywania kawy i podgrzewania napojów.

Nie jest przewidziane do użytku w:

- pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów roboczych
- ośrodkach agroturystycznych
- hotelach, motelach i innych ośrodkach wypoczynkowych
- kwaterach prywatnych

Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i dlatego też niebezpieczne.


Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.

Instrukcja obsługi

Przeczytać uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia.

- Nieprzestrzeżenie niniejszej instrukcji obsługi może spowodować obrażenia i uszkodzenie urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzeżania niniejszej instrukcji obsługi.

 **Zwróć uwagę:** Instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W razie przekazania urządzenia innym osobom, należy im również dostarczyć niniejsze instrukcje obsługi.

OPIS

1. Panel sterowania
2. Pokrętko do pary
3. Zbiornik na wodę
4. Pokrywa zbiornika na wodę
5. Kabel zasilający
6. Rurka wylotu pary lub gorącej wody
7. Podstawa pod filizanki
8. Zbiorniczek na skropliny
9. Automat do kawy Cappuccino
10. Dysza
11. Wylot bojlera
12. Dociskacz
13. Miarka do zmielonej kawy
14. Uchwyt na filtr
15. Duży filtr 2 miarki7
16. Mały filtr 1 miarka lub na naboje

17. Przycisk wyboru funkcji pary
18. Przycisk wytwarzania kawy lub ciepłej wody
19. Przycisk włączony/wyłączony
20. Lampka kontrolna włączona
21. Lampka kontrolna OK
22. Lampka kontrolna wybranej funkcji pary
23. Płytki grzewcza na filizanki

CZYNNOŚCI WSTĘPNE

Kontrola urządzenia po transporcie

Po wyjściu urządzenia z opakowania, upewnij się czy jest ono w nienaruszonym stanie i czy posiada wszystkie akcesoria.

Nie używać urządzenia w razie wystąpienia widocznych uszkodzeń. Zwrócić się do Serwisu Technicznego De'Longhi.

Instalowanie urządzenia

W czasie instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących uwag dotyczących bezpieczeństwa:

- Woda, która ewentualnie przedostała się do wnętrza urządzenia, może je uszkodzić. Nie ustawiać ekspresu w pobliżu kranów lub umywalek.
- Urządzenie może ulec uszkodzeniu, jeżeli woda w jego wnętrzu zamrze. Nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym temperatura może spaść poniżej temperatury zamrażania.
- Kabel zasilający ułożyć w taki sposób, by nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub wskutek kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. płyty elektryczne).

Podłączenie urządzenia



Uwaga! Upewnij się, czy napięcie w sieci zasilającej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi umieszczonej na dole urządzenia.

- Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami, o minimalnym natężeniu 10A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie.
- W razie niezgodności między gniazdem zasilającym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien dokonać wymiany wtyczki na właściwy model.
- Użytkownik nie może wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W razie uszkodzenia kabla lub w przypadku jego wymiany, zwracać się wyłącznie do Serwisu Technicznego autoryzowanego przez producenta, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

Napełnienie zbiornika wody

1. Otworzyć pokrywę zbiornika wody (rys. 1), wyciągnąć zbiornik pociągając do góry (rys. 2).
2. Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą zwracając uwagę na to, aby nie przekroczyć napisu MAX. (rys. 3). Ponownie włożyć zbiornik dociskając go lekko tak, aby otworzyć zawór umieszczony na spodzie samego zbiornika.
3. W prostszy sposób, zbiornik można napełnić bez wyciągania, wlewając do niego wodę innym pojemnikiem.



Uwaga: nigdy nie uruchamiać urządzenia, gdy w zbiorniku brak jest wody i zawsze pamiętać o napełnieniu go, gdy poziom wody

zbliży się do ok. dwóch centymetrów od dna.



Zwróć uwagę: rzeczą zwyczajną jest znalezienie wody we wnętrze pod zbiornikiem, dlatego osusza się go od czasu do czasu czystą gąbką.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ MAŁĄ

Podgrzanie zespołu kawy

Aby otrzymać małą kawę (espresso) o właściwej temperaturze, zaleca się podgrzać ekspres w następujący sposób:

1. Włączyć urządzenie wciskając przycisk WŁ/WYŁ (lampka kontrolna się zapala) (rys. 4) i włożyć do urządzenia uchwyt na filtr bez napełniania go mieloną kawą (rys. 5).
2. Pod uchwytem umieścić filizankę. Użyć tej samej filizanki co do kawy, aby ją podgrzać.
3. Poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej OK (rys. 6) i natychmiast wcisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7), poczekać, aż wypłynie woda dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna OK, następnie przerwać wciskając ponownie przycisk wytwarzania (rys. 7).
4. Opróżnić filizankę, poczekać, aż lampka kontrolna "OK" ponownie się zapali i powtórzyć tą samą czynność.

(Jest rzeczą normalną, że podczas odcepienia uchwytu na filtr, wyrzuty się niewielka i niegroźna chmurka pary).

JAK PRZYGOTOWAĆ MAŁĄ KAWĘ ZE ZMIELONĄ KAWĄ

1. Po podgrzaniu urządzenia w sposób opisany w poprzednim rozdziale, włożyć filtr na mieloną kawę do uchwytu, upewniając się, że znacznik został odpowiednio włożony do rowka, jak wskazano na rys. 8. Włożyć mniejszy filtr, do przygotowania jednej kawy lub większy do przygotowania 2 kaw.
2. Aby przygotować tylko jedną kawę, napełnić filtr płaską miarką mielonej kawy, ok. 7gr. (rys. 9). Natomiast aby przygotować dwie kawy, napełnić filtr dwoma niepełnymi miarkami mielonej kawy (ok. 6+6 gr.). Filtr napełniać małymi porcjami, aby kawa się nie wysypała.



Uwaga: w celu właściwego funkcjonowania urządzenia, przed napełnieniem filtra mieloną kawą, zawsze upewnij się, że nie zawiera on pozostałości kawy z poprzedniego zaparzenia.

3. Równomiernie rozprowadzić mieloną kawę i lekko docisnąć ją dociskaczem (rys. 10).
Docisnięcie mielonej kawy jest bardzo ważne do otrzymania dobrej małej kawy. Dociskając zbyt mocno, kawa wypłynie powoli a pianka będzie ciemna. Natomiast dociskając zbyt słabo, kawa wypłynie zbyt szybko a pianki będzie niewiele o jasnym kolorze.
4. Usunąć ewentualny nadmiar kawy z krawędzi uchwytu do filtra i włożyć go do ekspresu: zdecydowanym ruchem obrócić uchwyt w prawo (rys. 5), aby uniknąć przeciekania wody.
5. Umieścić filizankę lub filizanki pod otworami uchwytu na filtr (rys. 11). Zaleca się podgrzanie filizanek przed przygotowaniem kawy, przepłukując je ciepłą wodą lub umieszczając je na górnej płytce na przynajmniej 15-20 minut (rys. 12).
6. Upewnij się, że lampka kontrolna OK (rys. 6) jest zapalona (jeśli zgaszona, poczekać aż się zaświeci) i nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 7). Po otrzymaniu pożądanej ilości, ponownie wcisnąć

ten sam przycisk, aby przerwać (rys. 7). (Zaleca się parzenie kawy nie dłuższe niż 45 sekund).

7. Aby odzepić uchwyt do kawy, obrócić go z prawej do lewej strony.



Ryzyko oparzeń! Aby uniknąć rozpryskiwania się, nigdy nie odzepiać uchwyty na filtr, gdy wytwarzanie jest w toku.

8. Aby usunąć zużytą kawę, przytrzymać filtr odpowiednią dźwignką znajdującą się na uchwycie i wyrzucić kawę uderzając przewróconym uchwytem (rys. 13).
9. Aby wyłączyć ekspres, nacisnąć przycisk włączony/wyłączony (rys. 4).

Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, należy umyć wszystkie akcesoria i przepłukać obwody wewnętrzne i przygotować przynajmniej pięć kaw bez użycia mielonej kawy.

JAK PRZYGOTOWAĆ MAŁĄ KAWĘ KORZYSTAJĄC Z NABOJÓW

1. Podgrzać ekspres, jak opisano w paragrafie "PODGRZANIE ZESPOŁU KAWY" upewniając się, że uchwyt do kawy znajduje się w ekspresie. W ten sposób uzyska się ciepłą kawę.



Zwróć uwagę: korzystać z naborów zgodnych z ESE: znajduje się on na opakowaniach z następującą marką. Standard ESE jest systemem przyjętym przez największych producentów naborów i pozwala na przygotowanie małej kawy (espresso) w sposób prosty i czysty.



2. Włożyć mały filtr do uchwyty na filtr, upewniając się, że znacznik został odpowiednio włożony do rowka, jak wskazano na rys. 8.
3. Włożyć nabor umieszczając go jak najbardziej na środku filtra (rys. 14). Zawsze postępować wg instrukcji na opakowaniu naborów w celu poprawnego umieszczenia naboru na filtrze.
4. Uchwyt na filtr włożyć do ekspresu, zawsze przekręcając do końca (rys. 5).
5. Postąpić, jak w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

JAK PRZYGOTOWAĆ CAPPUCCINO

1. Przygotować małą kawę (espresso), jak opisano w poprzednich paragrafach, korzystając z wystarczająco dużych filiżanek.
2. Wcisnąć przycisk pary (rys. 15).
3. W międzyczasie napełnić pojemnik 100 gramami mleka na każdą kawę cappuccino do przygotowania. Mleko musi być zimne z lodówki (a nie ciepłe!). Wybierając wielkość pojemnika uwzględnić, że objętość mleka się zwiększy 2 lub 3 razy.



Zwróć uwagę: zaleca się korzystanie z mleka częściowo odtłuszczonego o temperaturze jak z lodówki.

4. Umieścić pojemnik z mlekiem pod automatem do kawy cappuccino.
5. Poczekać aż włączy się lampka kontrolna przycisku pary (rys. 16). Zapalenie się lampki wskazuje, że boiler osiągnął idealną temperaturę do wytworzenia pary.

6. Otworzyć kurek pary na kilka sekund, aby opróżnić obwód z ewentualnie znajdującej się w nim wody.

Zamknąć kurek.

7. Zanurzyć automat do cappuccino w mleku na kilka mm (rys. 17) dbając o to, aby nie zanurzyć znajdującej się na nim linii wskazującej (wskazana strzałką na rys. 17). Obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do zegarowego, rys. 18 o przynajmniej pół obrotu. Z automatu wydostanie się para, która nadaje mleku wygląd pianki i doprowadzi do zwiększenia jego objętości. Aby pianka była gęstsza, należy zanurzyć automat w mleku i obracać pojemnik wolnymi ruchami z dołu do góry.

8. Gdy objętość mleka podwoi się, zanurzyć automat głęboko i dalej podgrzewać mleko. Po osiągnięciu temperatury (idealna wartość to 60°C) i żądanej gęstości pianki, przerwać wytwarzanie pary obracając jej pokrętkę w kierunku zegarowym i ponownie wcisnąć przycisk pary.

Aby wyłączyć ekspres, nacisnąć przycisk włączony/wyłączony (rys. 4) (Zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna).

9. Wlać zagęszczone mleko do filiżanek z małą kawą (espresso) przygotowaną wcześniej. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić ją wg uznania a piankę ewentualnie posypać czekoladą w proszku.



Zwróć uwagę:

- aby przygotować więcej kaw cappuccino, wcześniej należy przygotować kawy a na koniec przygotować spienione mleko na wszystkie kawy cappuccino;
- aby przygotować kawę po spienieniu mleka, najpierw należy ochłodzić boiler w przeciwnym razie kawa wypłynie przypalona. Aby go ochłodzić, umieścić pojemnik pod otworami uchwyty na filtr (rys. 11), wcisnąć przycisk pary i opróżnić wodę dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna przypisana funkcji pary; następnie przejść do przygotowania kawy. Zaleca się wytworzenie pary maksymalnie przez 60 sekund i ważne jest aby nie spieniać mleka więcej niż 3 razy z rzędu.



Uwaga: z powodów higieny zaleca się każdorazowe umycie automatu do cappuccino po użyciu.

Postąpić w następujący sposób:

1. Wypuszczać parę przez kilka sekund (punkty 2, 5 i 6 poprzedniego paragrafu) obracając pokrętkę pary (rys. 18). W ten sposób, automat opróżni się z ewentualnego mleka, które pozostało w jego wnętrzu. Wyłączyć urządzenie wciskając przycisk włączony/wyłączony.
2. Jedną ręką przytrzymać rurkę automatu a drugą odblokować sam automat przekręcając go w kierunku zegarowym a następnie zsunąć go ku dołowi (rys. 19).
3. Wyciągnąć dyszę do pary z rurki wylotu pociągając ją ku dołowi (rys. 20).
4. Dokładnie umyć automat do cappuccino oraz dyszę do pary letnią wodą.
5. Sprawdzić, czy dwa otwory wskazane strzałkami na rys. 21 nie są zatkane. W razie konieczności, wyczyścić je korzystając ze szpilki.
6. Ponownie zamontować dyszę do pary wkładając ją siłą do góry na rurkę pary.
7. Ponownie zamontować automat wsuwając go ku górze i obracając

w kierunku przeciwnym do zegarowego.

PRZYGOTOWANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres przyciskiem włączony/wyłączony (rys. 4). Początek aż lampka kontrolna OK się zapali (rys. 6).
2. Umieścić pojemnik pod automatem do kawy cappuccino.
3. Wcisnąć przycisk wytwarzania (rys. 7) i jednocześnie obrócić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do zegarowego (rys. 18): z automatu wypłynie ciepła woda.
4. Aby przerwać wypływanie ciepłej wody, obrócić pokrętkę pary w kierunku zegarowym i ponownie nacisnąć przycisk wytwarzania (rys. 7).

Zaleca się maksymalne wytwarzanie przez 60 sekund.

CZYSZCZENIE



Niebezpieczeństwo! Przed jakąkolwiek czynnością czyszczenia zewnętrznych części urządzenia, wyłączyć ekspres, odłączyć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

Czyszczenie i konserwacja filtra

Ok. co 300 kaw i gdy kawa wypływa z uchwytu na filtry kroplami lub nie wypływa w ogóle, wyczyścić uchwyt i filtry do mielonej kawy w następujący sposób:

- Wyjąć filtr z uchwytu.
- Odkręcić nakrętkę filtra (rys. 22) w kierunku wskazanym strzałką na samej nakrętce.
- Zsunąć element do spieniania z pojemnika pchając go od strony nakrętki.
- Zdjąć uszczelkę.
- Przepłukać wszystkie elementy i dokładnie oczyścić metalowy filtr ciepłą wodą szczotkując go lekko (rys. 23). Sprawdzić, czy otwory w metalowym filtrze nie są zatkane ewentualnie przeczyszczyć je szpilką (patrz rys. 20).
- Ponownie zamontować filtr i uszczelkę na plastikowej tarczy jak wskazano na rysunku 25. Zwrócić uwagę na włożenie palika plastikowej tarczy w otwór uszczelki wskazany strzałką na rys. 25.
- Połączone elementy włożyć do stalowego pojemnika na filtr (rys. 26), upewniając się, że palik znajduje się w otworze samego wspornika (patrz strzałka rys. 26).
- Na koniec przykręcić nakrętkę.

Gwarancja nie jest ważna, jeśli powyżej opisane czyszczenie nie zostało przeprowadzone we właściwy sposób.

Czyszczenie wylotu bojlera

Ok. co 300, wylot bojlera należy wyczyścić w następujący sposób:

- Upewnić się, że ekspres do kawy nie jest ciepły a wtyczka jest odłączona;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę przytrzymującą wylot bojlera espresso (rys. 27);
- Wyciągnąć wylot bojlera;
- Oczyścić bojler wilgotną szmatką (rys. 27);
- Wylot dokładnie umyć ciepłą wodą czyszcząc go szczoteczką. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane ewentualnie przeczyszczyć je szpilką (rys. 24).
- Przepłukać wylot pod kranem pocierając go ciągle.
- Zamontować wylot bojlera zwracając uwagę na właściwe umieszczenie uszczelki.

Gwarancja nie jest ważna, jeśli powyżej opisane czyszczenie nie zostało przeprowadzone we właściwy sposób.

Inne rodzaje czyszczenia

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Czyścić regularnie miseczkę do uchwytu na filtr, filtry, zbiorniczek na skropliny i zbiornik na wodę.

Aby opróżnić zbiorniczek na skropliny, usunąć kratkę do oparcia filiżanek, wylać wodę i osuszyć zbiorniczek ściereczką; następnie zmontować zbiorniczek na skropliny.

Czyścić zbiornik na wodę odpowiednią miękką szczoteczką, aby lepiej dosięgnąć spodu.



Niebezpieczeństwo! Podczas czyszczenia, nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie: jest on urządzeniem elektrycznym.

ODWAPNIANIE

Ok. co 200 kaw wskazane jest przeprowadzenie odwapnienia. Zaleca się użycie środka odwapniającego De'Longhi dostępnego na rynku.

Postępować zgodnie z następującą procedurą:

1. Napełnić zbiornik roztworem odwapniającym, otrzymanym po rozcieńczeniu środka odwapniającego z wodą na podstawie wskazówek znajdujących się na opakowaniu.
2. Wcisnąć przycisk włączony/wyłączony i poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej OK.
3. Upewnić się, że uchwyt na filtr nie jest włożony i umieścić pojemnik pod wylotem ekspresu.
4. Wcisnąć przycisk wytwarzania kawy i poczekać aż wypłynie ok. 1/4 roztworu zawartego w pojemniku: czasami obracać pokrętkę pary i pozwolić aby wydostała się jej niewielka ilość; następnie przerwać ponownie wciskając przycisk i pozwolić na oddziaływanie roztworu przez ok. 5 minut.
5. Powtórzyć punkt 4 kolejne 3 razy, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
6. Aby usunąć pozostałości z roztworu i osadu wapiennego, należy dobrze wypłukać zbiornik, napełnić czystą wodą (bez środka odwapniającego).
7. Wcisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6) dopóki zbiornik nie opróżni się całkowicie;
8. Powtórzyć czynności 6 i 7 po raz kolejny.

Naprawy ekspresu do kawy związane z osadem wapiennym nie zostaną objęte gwarancją, jeśli powyżej opisane odwapnianie nie jest przeprowadzane we właściwy sposób.

USUWANIE

Ostrzeżenia dotyczące poprawnego usunięcia produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE.



Po zakończeniu okresu użyteczności, produkt nie może być usuwany razem z odpadami miejskimi.

Może być dostarczony do odpowiednich centrów selektywnej zbiórki działających na zlecenie administracji gminnej lub gdy jest to możliwe do sprzedawców.

Oddzielne wycofanie z użytku sprzętu AGD pozwala na uniknięcie negatywnych skutków dla otoczenia i zdrowia wynikających z niepoprawnego usuwania i pozwala na odzyskanie materiałów z których jest złożony umożliwiając oszczędność energii i surowców.

Aby zaznaczyć obowiązek selektywnego usuwania urządzeń AGD, na produkcie umieszczono znak przekreślonego kosza.

DANE TECHNICZNE

Napięcie sieci:	220-240V~50/60Hz
Moc pobierana:	1100W
Ciśnienie:	15 bar
Pojemność zbiornika na wodę:	1,4 litra
Wymiary szerxwysxgłęb:	255x315x280 (395) mm
Ciężar:	3,9 kg



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami CE:

- "Dyrektywa Niskonapięciowa" 2006/95/WE i kolejne poprawki;
- Dyrektywa EMC 2004/108/CE i kolejne poprawki;
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu ze środkami żywnościowymi są zgodne ze wskazaniami regulaminu Europejskiego 1935/2004.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Kawa nie wypływa	• Brak wody w zbiorniku	• Napełnić zbiornik wody
	• Otwory wyjścia kawy w uchwycie na filtr są zatkane	• Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
	• Wylot bojlera ekspresu jest zatkany	• Przeprowadzić czyszczenie jak wskazano w paragrafie "Czyszczenie wylotu bojlera"
Mała kawa wydobywa się z brzegów uchwytu na filtr zamiast z otworów	• Uchwyt na filtr został źle wprowadzony	• Poprawnie włożyć uchwyt filtru i obrócić do oporu używając siły
	• Uszczelka bojlera ekspresu nie jest wystarczająco elastyczna	• Wymienić uszczelkę bojlera ekspresu w Serwisie Technicznym
	• Otwory uchwytu na filtr są zatkane	• Wyczyścić otwory.
Mała kawa jest zimna	• Lampka kontrolna OK ekspresu nie włączyła się w momencie przyciśnięcia wyłącznika wytwarzania kawy	• Poczekać na włączenie się lampki kontrolnej OK
	• Podgrzanie nie zostało wykonane	• Wykonać podgrzanie jak wskazano w paragrafie
	• Filiżanki nie zostały podgrzane	• Podgrzać filiżanki gorącą wodą lub pozostawiając je na przynajmniej 20 minut na płycie grzewczej filiżanek umieszczonej na pokrywie
Duży hałas pompy	• Zbiornik na wodę jest pusty	• Napełnić zbiornik wody
	• Zbiornik jest źle wprowadzony i zawór na jego dnie nie jest otwarty	• Delikatnie nacisnąć zbiornik w celu otwarcia zaworu na jego dnie
Pianka kawy jest jasna (zbyt szybko wypływa z otworu)	• Mielona kawa nie jest wystarczająco dociśnięta	• Zwiększyć docisk mielonej kawy (rys. 10)
	• Ilość mielonej kawy jest niewystarczająca	• Zwiększyć ilość mielonej kawy
	• Kawa jest zbyt grubo zmielona	• Używać wyłącznie mielonej kawy do ekspresów
	• Jakość mielonej kawy nie jest odpowiednia	• Zmienić jakość mielonej kawy
Pianka kawy jest jasna (zbyt szybko wypływa z otworu)	• Mielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta	• Słabiej dociskać kawę (rys. 6)
	• Ilość mielonej kawy jest zbyt duża	• Zmniejszyć ilość mielonej kawy
	• Wylot bojlera ekspresu jest zatkany	• Wyczyścić jak wskazano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera ekspresu".
	• Filtr jest zatkany	• Wyczyścić jak wskazano w roz. "czyszczenie filtra"
	• Kawa jest zbyt drobno zmielona	• Używać wyłącznie mielonej kawy do ekspresów
	• Mielona kawa jest zbyt drobna lub wilgotna	• Używać wyłącznie mielonej kawy do ekspresów, która nie powinna być zbyt wilgotna
	• Jakość mielonej kawy nie jest odpowiednia	• Zmienić jakość proszku mielonej kawy
Nie jest wytwarzana pianka z mleka podczas przygotowywania cappuccino	• Mleko nie jest wystarczająco zimne	• Zawsze używać mleka o temperaturze lodówki
	• Automat do cappuccino jest brudny	• Dokładnie oczyścić otwory automatu do cappuccino, w szczególności te wskazane na rysunku 21