

Symbole używane w niniejszej instrukcji

Przy ostrzeżeniach zostały zamieszczone te symbole. Należy bezwzględnie przestrzegać niniejszych ostrzeżeń.

Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeżenie może być lub jest przyczyną obrażeń, zagrażających życiu, odniesionych na skutek porażenia prądem.

Uwaga!

Nieprzestrzeżenie może być lub jest przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

Ryzyko Oparzeń!

Nieprzestrzeżenie może być lub jest przyczyną lekkich lub poważnych oparzeń.

Zwróć uwagę!

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

Litery w nawiasach

Litery w nawiasach odpowiadają legendzie podanej w Opisie urządzenia (str. 3).

Podstawowe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo!

Ponieważ urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym, nie można wykluczyć wystąpienia porażenia prądem.

Należy zastosować się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie dotykać urządzenia mokrymi dłońmi lub stopami.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi dłońmi.
- Upewnić się, że używane gniazdko zasilające jest zawsze dostępne, ponieważ tylko w ten sposób można w razie potrzeby wyjąć wtyczkę z gniazodka.
- Jeżeli chcemy wyjąć wtyczkę z gniazodka, należy bezpośrednio za nią pociągnąć. Nie ciągnąć nigdy za kabel, ponieważ może zostać uszkodzony.
- Aby całkowicie odłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazodka z prądem.
- W razie usterki urządzenia nie próbować go naprawiać. Należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazodka zasilającego i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- W razie uszkodzenia wtyczki lub kabla zasilającego, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku, należy zwracać się o ich wymianę wyłącznie do Serwisu Technicznego De'Longhi.
- W czasie czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest on urządzeniem elektrycznym.

- Przed jakąkolwiek czynnością czyszczenia zewnętrznych części urządzenia, wyłączyć ekspres, wyjąć wtyczkę z gniazodka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

Uwaga:

Materiały po opakowaniu (torebki plastikowe, styropian) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Uwaga:

Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia osobom (w tym również dzieciom) 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 i w czasie jego działania może powstać para wodna.

Należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć się rozpryskującą się wodą lub gorącą parą wodną.

W czasie działania urządzenia nie dotykać płytki ogrzewającej filizanki, ponieważ jest ona gorąca.

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane do przygotowywania kawy i podgrzewania napojów.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w:

- pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy
- gospodarstwach agroturystycznych
- hotelach, motelach i innych placówkach noclegowych
- pokojach do wynajęcia

Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użycia urządzenia.

Instrukcja obsługi

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Nieprzestrzeżenie niniejszej instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Zwróć uwagę:

Instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W razie przekazania urządzenia innym osobom, należy im również dostarczyć niniejszą instrukcję obsługi.

Usuwanie



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE urządzenia nie można poddać likwidacji razem z odpadami komunalnymi, lecz należy dostarczyć je do oficjalnego punktu zbiórki selektywnej.

Wprowadzenie


Dziękujemy za wybranie naszego ekspresu do kawy. Życzymy Państwu, aby korzystanie z tego urządzenia było dla Państwa prawdziwą przyjemnością. Prosimy o poświęcenie kilku minut na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Zostały tu zawarte informacje, dzięki którym można uniknąć niebezpiecznych sytuacji oraz obsługiwać urządzenie bez jego uszkodzenia.

Opis

Na kolejnych stronach będzie używana następująca terminologia:

Opis urządzenia

(patrz str. 3)

- A1. Pokrętko pary
- A2. Klawisz ON/OFF 
- A3. Lampka kontrolna Włączenia
- A4. Przycisk wytwarzania kawy lub ciepłej wody
- A5. Kontrolka Temperatura OK do wytwarzania kawy/ ciepłej wody
- A6. Przycisk wyboru funkcji pary
- A7. Kontrolka Temperatura OK do wytwarzania pary
- A8. Wylot bojlera
- A9. Podstawa pod filizanki
- A10. Zbiorniczek na skropliny
- A11. Automat do cappuccino
- A12. Rurka wylotu pary lub gorącej wody
- A13. Kabel zasilający
- A14. Podstawa na filizanki
- A15. Zbiornik wody

Opis akcesoriów

(patrz str. 3)

- B1. Filtr 1 filizanka 
- B2. Filtr 2 filizanki 
- B3. Filtr do nabojów 
- B4. Uchwyt na filtr
- B5. Miarka/ dociskacz

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 z wodą ani przy umywalkach.

- Urządzenie może ulec uszkodzeniu, jeżeli woda w jego wnętrzu zamrze. Nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym temperatura może spaść poniżej temperatury zamarzania.
- Kabel zasilający ułożyć w taki sposób, by nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub w skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. płyty elektryczne).

Podłączenie urządzenia



Niebezpieczeństwo!

Upewnić się, czy napięcie w sieci zasilającej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi, znajdującej się na dnie urządzenia.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdek zainstalowanych zgodnie z przepisami, o minimalnym natężeniu 10 A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie.
- W razie niezgodności między gniazdkiem zasilającym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowani pracownicy powinni 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 konieczności 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, lekko go dociskając, aby otworzyć zawór umieszczony na spodzie zbiornika.
3. Zbiornik można napełnić w prostszy sposób, bez jego wyjmowania, wlewając do niego wodę bezpośrednio z naczynia.



Uwaga:

Nigdy nie uruchamiać urządzenia, gdy w zbiorniku nie ma wody i zawsze pamiętać o napełnieniu go, gdy poziom wody zbliża się do ok. dwóch centymetrów od dna.



Zwróć uwagę:

Zbieranie się wody we wnętrzu pod zbiornikiem jest normalnym zjawiskiem, dlatego od czasu do czasu należy ją osuszyć czystą gąbką.

Automatyczne wyłączenie

Z uwagi na oszczędność energii urządzenie zostało wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia (kontrolka A3 gaśnie), która aktywuje się w przypadku dłuższego nieużywania. W celu ponownego włączenia urządzenia nacisnąć przycisk ON/OFF (rys. 4):

Sposób przygotowania espresso

Przy pierwszym użyciu

Podczas pierwszego użycia przepłukać wewnętrzne przewody urządzenia, uruchamiając ekspres jak w przypadku parzenia kawy, aż do opróżnienia przynajmniej dwóch zbiorników na wodę; następnie zaparzyć kawę.



Podgrzewanie zespołu kawy

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

1. Włączyć urządzenie wciskając przycisk ON/OFF [WŁ/WYŁ] (lampa 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, która ma być napełniona kawą, aby ją podgrzać.
3. Poczekać na zapalenie się lampki kontrolnej OK (rys. 6) i natychmiast wcisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7), zaczekać 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 tę samą czynność.

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

Sposób przygotowania espresso ze zmielonej kawy

1. Po podgrzaniu ekspresu, jak opisano w poprzednim punkcie, do uchwytu na filtr włożyć filtr do kawy mielonej. Stosować filtr  (B1) jeżeli chce się przygotować jedną kawę lub filtr  (B2), jeżeli chce się przygotować 2 kawy
2. Aby przygotować tylko jedną kawę, napełnić filtr płaską miarką mielonej kawy, ok. 7 gr (rys. 9). Natomiast aby przygotować dwie kawy, napełnić filtr dwoma niepełnymi miarkami mielonej kawy (ok. 6+6 gr). Filtr należy napełniać stopniowo, aby mielona kawa się nie przesypała.

 **Uwaga:**

Aby urządzenie działało prawidłowo, przed napełnieniem filtra mieloną kawą, należy zawsze upewnić się, czy nie zawiera on pozostałości kawy z poprzedniego parzenia.

3. Równomiernie rozłożyć mieloną kawę i lekko docisnąć ją dociskaczem (rys. 10). Docisnięcie mielonej kawy jest bardzo ważne, aby uzyskać dobrą kawę espresso. Dociskając zbyt mocno spowoduje się, że kawa wypłynie powoli, a pianka będzie ciemna. Natomiast dociskając zbyt słabo spowoduje się, że kawa wypłynie zbyt szybko, a pianki będzie niewiele i będzie w jasnym kolorze.
4. W razie potrzeby zdjąć nadmiar kawy z brzegów uchwytu na filtr, a następnie włożyć uchwyt na filtr do ekspresu; zdecydowanym ruchem przekręcić rączkę w prawą stronę (rys. 5), aby nie doszło do wycieków 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. Upewnić się, że lampka kontrolna OK (rys. 6) jest zapalona (jeśli jest 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 odczepić uchwyt filtra, przesunąć jego trzonek z prawej do lewej strony.



Niebezpieczeństwo oparzeń!

Aby uniknąć rozpryskiwania się, nigdy nie odczepiać uchwytu na filtr, gdy trwa parzenie kawy.

8. Aby usunąć fusy po kawie, należy przytrzymać filtr w pozycji zablokowanej i wyrzucić zużytą kawę stukając odwróconym dnem do góry uchwytem na filtr.
9. Aby wyłączyć ekspres, nacisnąć przycisk włączony/wyłączony (rys. 4).

Sposób przygotowania espresso z naborów do kawy

1. Podgrzać ekspres, jak opisano w paragrafie „Podgrzanie zespołu kawy”, upewniając się, że uchwyt do na filtr został włożony do ekspresu. W ten sposób uzyska się ciepłą kawę.




Zwróć uwagę:

Należy używać naborów do kawy zgodnych z normami ESE; zostały one podane na opakowaniach oznaczonych tym znakiem.



Norma ESE to systemem przyjętym przez największych producentów nabojów i pozwala na przygotowanie małej kawy (espresso) w sposób prosty i czysty.

2. Założyć w osadce (rys. 14) filtr do kawy z nabojów (B3 ).
3. Włożyć nabój umieszczając go jak najdokładniej nad filtrem. Zawsze postępować wg instrukcji podanej na opakowaniu nabojów, w celu poprawnego umieszczenia naboju na filtrze.
4. Zaczepić uchwyt filtra w ekspresie przekręcając go mocno do końca (rys. 5).
5. Postąpić, jak w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

Sposób przygotowania 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 (nie może być ciepłe!). Wybierając wielkość filiżanki uwzględnić, że objętość mleka się zwiększy 2 lub 3 razy.



Zwróć uwagę:

Zaleca się korzystanie z mleka częściowo odtłuszczonego, schłodzonego, z lodówki.

4. Umieścić pojemnik z mlekiem pod automatem do kawy cappuccino.
5. Poczekać aż włączy się lampka kontrolna OK 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 wody, która mogła się w nim nagromadzić. Zamknąć kurek.
7. Zanurzyć automat do cappuccino w mleku na głębokość kilku mm (rys. 17), dbając o to, aby nie zakryć znajdującego się na nim znacznika w postaci strzałki pokazanej na rys. 17. Obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 18 o przynajmniej pół obrotu. Z automatu wydostanie się para, która nadaje mleku konsystencję pianki i doprowadzi do zwiększenia jego objętości. Aby pianka była gęstsza, 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 tempe-

ratury (idealna wartość to 60°C) i żądanej gęstości pianki, przerwać wytwarzanie pary, obracając jej pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ponownie wcisnąć przycisk pary. Aby wyłączyć ekspres, nacisnąć przycisk ON/OFF [WŁĄCZ/WYŁĄCZ] (rys. 4) (Odpowiednia lampka kontrolna gaśnie).

9. Wlać zagęszczone mleko do filiżanek z przygotowaną wcześniej kawą espresso. Cappuccino jest gotowe. Posłodzić je według uznania i posypać pianką kakao w proszku.



Zwróć uwagę:

aby przygotować więcej kaw cappuccino, wcześniej należy zaparzyć kawę, 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 uchwytu na filtr (rys. 11), wcisnąć przycisk pary i wylewać wodę dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna przypisana do funkcji pary; następnie wykonać czynności opisane dla przygotowania kawy. Zaleca się wytwarzanie pary przez maksymalnie 60 sekund; ważne jest, aby nie spieniać mleka więcej niż 3 razy z rzędu.



Uwaga:

Ze względu na wymogi higieny zaleca się każdorazowe umycie automatu do cappuccino po jego użyciu.

Wykonać następujące czynności:

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 mleka, które mogło pozostać w jego wnętrzu. Wyłączyć urządzenie naciskając przycisk ON/OFF [WŁĄCZ/WYŁĄCZ].
2. Jedną ręką przytrzymać rurkę automatu, a drugą odblokować automat, przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, 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 kawy i dyszę pary, używając ciepłej wody (rys. 20).
5. Sprawdzić, czy wskazany strzałką na rys. 21 otwór nie jest zatkany. W razie konieczności, wyczyścić je przy użyciu szpilki.
6. Ponownie zamontować dyszę pary, wciskając ją ruchem do góry na rurkę pary.

7. Ponownie zamontować automat, wsuwając go ruchem do góry i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wytwarzanie gorącej wody

1. Włączyć ekspres przyciskiem ON/OFF [WŁĄCZ/WYŁĄCZ] (rys. 4). Początek aż lampka kontrolna OK się zaświeci (rys. 6).
2. Umieścić pojemnik pod automatem do kawy cappuccino.
3. Nacisnąć przycisk wytwarzania (rys. 7) i jednocześnie przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 18); z automatu do cappuccino wypłynie gorąca woda.
4. Aby przerwać wypływanie gorącej wody, obrócić pokrętkę pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ponownie nacisnąć przycisk wytwarzania (rys. 7). Zaleca się, aby wytwarzanie nie trwało dłużej niż 60 sekund.

Czyszczenie



Niebezpieczeństwo!

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

Czyszczenie zbiorniczka na skropliny



Uwaga!

Zbiorniczek na skropliny wyposażony jest w czerwony pływakowy wskaźnik poziomu znajdującej się w nim wody (rys. 22). Zanim wskaźnik będzie widoczny z podstawki na filiżanki, konieczne jest opróżnienie i wyczyszczenie zbiorniczka, ponieważ woda może z niego wyciekać i uszkodzić urządzenie, podstawkę lub elementy znajdujące się w pobliżu.

1. Wyjąć zbiorniczek (rys. 22).
2. Wyjąć kratkę, na której ustawiane są filiżanki, wylać wodę i wyczyścić zbiorniczek ściereczką; następnie zmontować zbiorniczek na skropliny.
3. Następnie włożyć zbiorniczek na skropliny do ekspresu.

Czyszczenie filtrów kawy

Regularnie czyścić filtry do kawy, przepłukując je pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane i ewentualnie przeczyszczyć je szpilką (rys. 23).

Czyszczenie wylotu bojlera

Po zaparzeniu ok. 300 kaw należy za każdym razem wyczyścić wylot bojlera. W tym celu należy:

- Upewnić się, że ekspres do kawy nie jest gorący, a wtyczka

jest odłączona;

- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę przytrzymującą wylot bojlera espresso (rys. 24);
- Wyjąć wylot bojlera;
- Oczyszczyć bojler wilgotną szmatką (rys. 25);
- Wylot dokładnie umyć ciepłą wodą i wyczyścić szczoteczką. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane i ewentualnie przeczyszczyć je szpilką.
- Przepłukać i wyczyścić wylot bojlera pod kranem.
- Zamontować wylot bojlera, zwracając uwagę na jego właściwe umieszczenie na uszczelce.

Jeśli powyżej opisane czyszczenie nie zostało przeprowadzone we właściwy sposób, gwarancja traci ważność.

Pozostałe informacje na temat czyszczenia

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

Czyszczenie zbiornika na wodę

Okresowo (mniej więcej raz w miesiącu) czyścić zbiornik na wodę (A15) za pomocą mokrej szmatki i odrobiny delikatnego środka czyszczącego.



Niebezpieczeństwo!

W trakcie czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.

Odwapnianie

Co około 200 zaparzonych kaw zaleca się przeprowadzenie odwapniania ekspresu. Zaleca się użycie środka odwapniającego De'Longhi, dostępnego na rynku.



Uwaga!

- Substancja odwapniająca zawiera kwasy, które mogą podrażnić skórę i oczy. Należy bezwzględnie przestrzegać ostrzeżeń na temat bezpieczeństwa podanych przez producenta na opakowaniu substancji odwapniającej oraz uwag dotyczących czynności podejmowanych w razie kontaktu ze skórą i oczami.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie odwapniacza firmy De'Longhi. Zastosowanie nieodpowiednich odwapniaczy, a także odwapnianie przeprowadzane z niewłaściwą częstotliwością, może doprowadzić do uszkodzeń nieobjętych gwarancją producenta.

Należy postępować zgodnie z poniższą procedurą:

1. Napełnić zbiornik roztworem odwapniającym, otrzymanym po rozcieńczeniu środka odwapniającego z wodą, zgodnie ze wskazówkami podanymi 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. Nacisnąć wyłącznik parzenia kawy i pozwolić, aby roztwór znajdujący się w zbiorniku spłynął w ilości ok. 1/4; od czasu do czasu przekręcić pokrętkę pary i spuszczać po trochu roztwór; następnie ponownie nacisnąć wyłącznik, aby przerwać i pozostawić roztwór na 5 minut, aby rozpuścić zanieczyszczenia.
5. Trzykrotnie powtórzyć punkt 4 aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
6. Aby usunąć pozostałości z roztworu i osadu wapiennego, należy dobrze wypłukać zbiornik i napełnić go czystą wodą (bez środka odwapniającego).
7. Wcisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 6) dopóki zbiornik nie opróżni się całkowicie;
8. Powtórzyć kolejny raz czynność 6 i 7.

Naprawy ekspresu do kawy związane z gromadzeniem się osadu wapiennego nie są objęte gwarancją, jeśli powyżej opisane odwapnianie nie jest przeprowadzane we właściwy sposób.

Dane techniczne

Napięcie sieci:	220-240V~50/60Hz
Pobór mocy:	1100W
Ciśnienie:	15 bar
Pojemność zbiornika na wodę:	1,4 litra
Wymiary SZxWYSxGŁ	255x305x300 (382) mm
Masa	4,15 kg



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE z późniejszymi poprawkami;
- Dyrektywa EMC 2004/108/WE z późniejszymi poprawkami;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z produktami żywnościowymi są zgodne z zaleceniami Rozporządzenia Komisji WE 1935/2004.



Żadna z części maszyny ani żadne z jej akcesoriów nie może być myte w zmywarce do naczyń.

jeśli coś nie działa...

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Nie wypływa kawa espresso	Brak wody w zbiorniku	Napełnić zbiornik wodą
	Otworki wylotu kawy w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otworki dzióbków uchwytu na filtr
	Wylot bojlera ekspresu jest zatkany	Przeprowadzić czyszczenie, jak wskazano w paragrafie „Czyszczenie wylotu bojlera”
	Nagromadzenie kamienia w obwodzie wody	Przeprowadzić odwapnianie, jak wskazano w paragrafie „Odwapnianie”
Kawa espresso skapuje z brzegów uchwytu filtra zamiast z jego otworów.	Uchwyt na filtr został źle włożony	Poprawnie włożyć uchwyt filtra i mocno obrócić do oporu
	Uszczelka bojlera ekspresu utraciła swoją elastyczność	Wymienić uszczelkę bojlera ekspresu w Serwisie Technicznym
	Otworki dzióbków uchwytu na filtr są zapchane	Wyczyścić otworki dzióbków uchwytu na filtr

Kawa espresso 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	Podgrzać filizanki przepłukując je gorącą wodą
	Filizanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filizanki przepłukując je gorącą wodą
	Kamień w obwodzie wody	Przeprowadzić odwapnianie, jak wskazano w paragrafie „Odwapnianie”
Zbyt głośna praca pompy	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik
	Zbiornik jest źle włożony i zawór na jego dnie nie jest otwarty	Delikatnie nacisnąć zbiornik w celu otwarcia zaworu na jego dnie
	W złączu zbiornika znajdują się pęcherze powietrza	Postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w paragrafie „Wytwarzanie gorącej wody” aż do uzyskania wody
Pianka kawy jest jasna (zbyt szybko wypływa z dzióbka)	Mielona kawa nie jest wystarczająco dociśnięta	Mocniej docisnąć mieloną kawę (rys 10)
	Ilość mielonej kawy jest niewystarczająca	Zwiększyć ilość mielonej kawy
	Kawa jest zbyt grubo zmielona	Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso
	Niewłaściwy rodzaj mielonej kawy	Zmienić rodzaj mielonej kawy
Pianka kawy jest ciemna (kawa zbyt wolno wypływa z dzióbka)	Mielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta	Słabiej docisnąć kawę (rys. 6)
	Ilość mielonej kawy jest zbyt duża	Zmniejszyć ilość mielonej kawy
	Wylot bojlera ekspresu jest zatkany	Przeprowadzić czyszczenie, jak wskazano w paragrafie „Czyszczenie wylotu bojlera”.
	Filtr jest zatkany	Przeprowadzić czyszczenie, jak wskazano w par. „Czyszczenie filtra”
	Kawa jest zbyt drobno zmielona	Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso
	Mielona kawa jest zbyt drobna lub wilgotna	Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso, nie może być ona za bardzo wilgotna
	Niewłaściwy rodzaj mielonej kawy	Zmienić rodzaj mielonej kawy
	Kamień w obwodzie wody	Przeprowadzić odwapnianie, jak wskazano w paragrafie „Odwapnianie”

Podczas przygotowywania cappuccino mleko nie spienia się	Mleko nie jest wystarczająco zimne	Zawsze używać mleka prosto z lodówki
	Automat do cappuccino jest brudny	Dokładnie wyczyścić otwory automaty do cappuccino, w szczególności te, które zostały wskazane na rysunku 21
	Kamień w obwodzie wody	Przeprowadzić odwapnianie, jak wskazano w paragrafie „Odwapnianie”
Urządzenie wyłącza się	Nastąpiło automatyczne wyłączenie	Nacisnąć przycisk ON/OFF [WŁĄCZ/WYŁĄCZ], aby ponownie włączyć urządzenie