



**EKSPRES DO KAWY Z FUNKCJĄ
PROGRAMOWANIA „ESPRESSO”**

CM EEN 9522 SI

WYPRODUKOWANO W CHINACH

Dystrybutor:

BORK
POLSKA
ul. J. Conrada 63, 31-357 Kraków, tel/fax 012 2902560
www.bork.com.pl

**EKSPRES DO KAWY
Z FUNKCJĄ PROGRAMOWANIA
„ESPRESSO”**

BORK CM EEN 9522 SI

- 5** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, rekomendowane przez firmę BORK.
- 6** Parametry techniczne.
- 8** Eksploatacja.
- 9** Części składowe ekspresu do kawy.
- 13** Przygotowanie do eksploatacji.
- 15** Korzystanie z ekspresu do kawy.
- 23** Rady, dotyczące parzenia kawy.
- 26** Warunki przechowywania i czyszczenia urządzenia.
- 32** Przepisy.
- 38** Usuwanie usterek.



GRATULUJEMY

zakupu nowego ekspresu do kawy BORK EMN 9522 BK.

TROSZCZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

Firma BORK podczas konstruowania i wytwarzania wszystkich urządzeń, przede wszystkim troszczy się o bezpieczeństwo swoich klientów. Niemniej jednak, należy pamiętać o tym, iż w czasie pracy ze wszystkimi urządzeniami elektrycznymi trzeba zawsze zachować ostrożność. Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KORZYSTANIA Z EKSPRESU DO KAWY I INNYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH.

- Przed rozpoczęciem eksploatacji należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Należy upewnić się czy urządzenie stoi na równej, czystej i suchej powierzchni. Nie należy stawiać ekspresu do kawy na krawędzi stołu.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe.
- Nie należy umieszczać ekspresu do kawy blisko urządzeń grzewczych, otwartego ognia lub pieca kuchennego.
- Przed eksploatacją należy sprawdzić, czy prawidłowo został przeprowadzony montaż urządzenia.
- Do zbiornika na wodę należy wlewać tylko zimną wodę. Nie należy korzystać z żadnego innego płynu.
- Nie należy włączać ekspresu, gdy jest pusty zbiornik na wodę.
- Przed eksploatacją należy upewnić się czy uchwyt filtra został dokładnie zamontowany na zespole gotującym.
- Proces parzenia kawy odbywa się pod ciśnieniem, dlatego podczas parzenia kawy nie należy zdejmować uchwyty filtra.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni ekspresu. Przed przystąpieniem do demontażu lub czyszczenia ekspresu, należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy stawiać żadnych przedmiotów na panelu ekspresu do kawy, z wyjątkiem filiżanek, przygotowanych do podgrzania.
- Po eksploatacji, przed myciem, przenoszeniem, montażem lub demontażem, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Urządzenie wraz z wyposażeniem należy utrzymywać w czystości. Czyszczenie ekspresu do kawy należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Przed włączeniem urządzenia należy rozwinąć przewód zasilający na pełną długość.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie należy pozostawiać przewodu zwisającego z krawędzi stołu, kłaść go na gorących powierzchniach oraz dopuszczać do zgięć i tworzenia się węzłów.
- Nie należy pozwalać na korzystanie z urządzenia dzieciom i osobom z zaburzeniami ruchowymi.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru i pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- W celu uniknięcia usterki, należy regularnie sprawdzać wtyczkę, przewód zasilający i samo urządzenie. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek usterki, należy przerwać eksploatację i w celu przeprowadzenia kontroli, wymiany lub naprawy ekspresu do kawy, oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego.
- Naprawa i inne usługi (z wyjątkiem czyszczenia) powinny być przeprowadzane w autoryzowanym centrum serwisowym.
- Urządzenie należy wykorzystywać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania napojów w warunkach domowych. Nie należy korzystać z urządzenia w środkach transportu i na świeżym powietrzu.
- Zainstalowanie filtra zasilania (wyłącznika awaryjnego) zwiększa bezpieczeństwo podczas - korzystania z wszystkich urządzeń elektrycznych. W obwodzie zasilającym urządzenia zaleca się wykorzystywać filtry, których nominalny prąd szczytkowy nie przekracza 30mA. Przed zamontowaniem filtra należy skonsultować się ze specjalistą.

PARAMETRY TECHNICZNE

PARAMETRY TECHNICZNE:

Napięcie: 230-240V

Częstotliwość: 50 Hz

Moc: 1100-1200W

INFORMACJA O CERTYFIKACJI

Produkt posiada certyfikat zgodny z ustawą „O ochronie praw konsumentów”.

UWAGA!:

Z powodu ciągłego ulepszania swoich urządzeń, producent zastrzega sobie prawo zmiany parametrów technicznych, bez dodatkowego powiadomienia o wprowadzonych zmianach.

Wszystko w ekspresie do kawy BORK EMN 9522 BK zostało wykonane z myślą o ludziach, ceniących smak i aromat kawy – począwszy od najwyższej trwałości korpusu do nadzwyczaj łatwego i wygodnego sporządzania tego napoju.

Niniejsza instrukcja obsługi pomoże Państwu odkryć ową zadziwiającą wszechstronność ekspresu do kawy BORK EMN 9522 BK, przeznaczonego do przygotowywania kawy najwyższej jakości. Mamy nadzieję, że czytając ten przewodnik nauczycie się uzyskiwać różnorodne, zarówno pod względem aromatycznym jak i smakowym rodzaje kawy.

Dziękujemy za zakup i ...

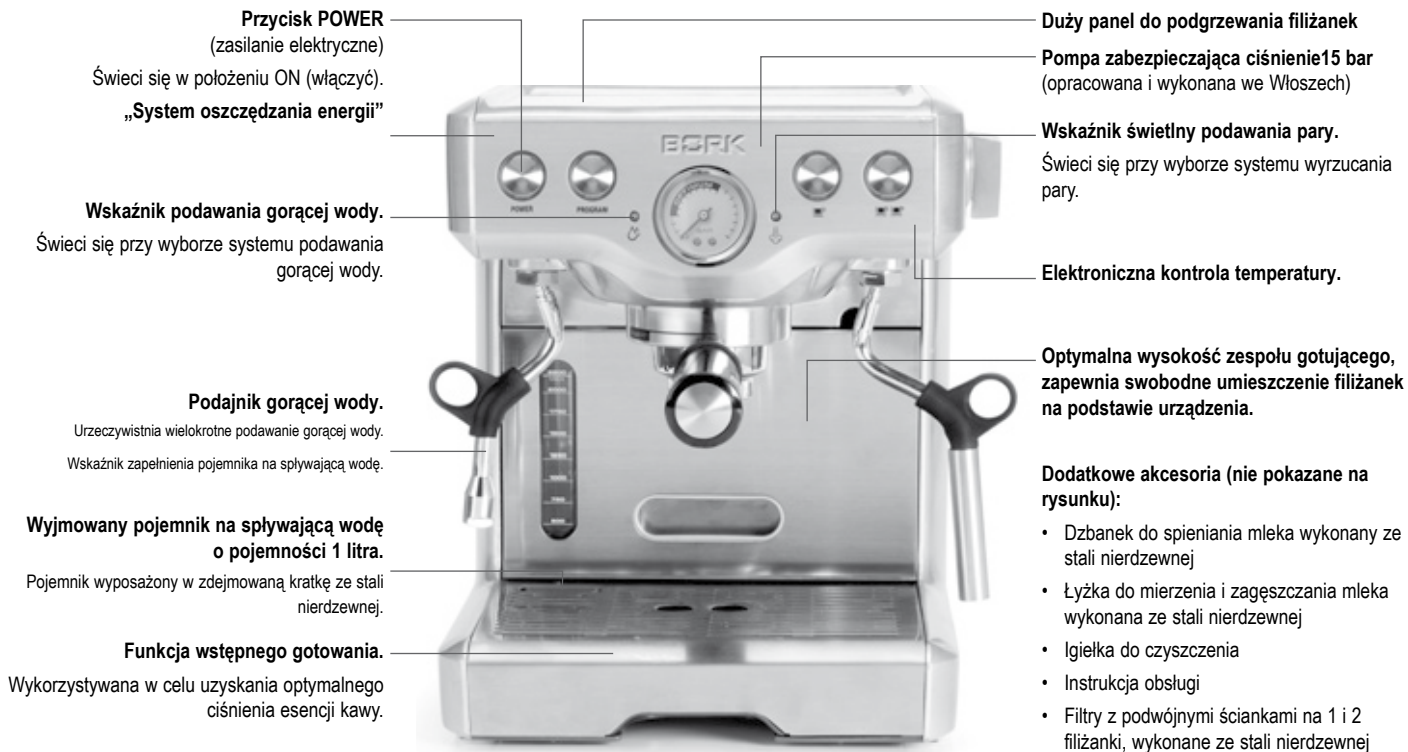
ROZKOSZUJCIE SIĘ.





GRATULUJEMY

zakupu nowego ekspresu do kawy BORK EMN 9522 BK.



CZĘŚCI SKŁADOWE EKSPRESU DO KAWY

System nagrzewający

Zapewnia parzenie kawy w optymalnej temperaturze.

Przycisk PROGRAM

Włącza funkcję programowania, dzięki której można ustawić urządzenie do przygotowania espresso.

Filtr z podwójnymi ściankami.

Niezbędny do przygotowania najlepszej jakości espresso.

Zespół gotujący.

Zapewnia wygodny montaż uchwytu filtra.

Podświetlany wskaźnik poziomu wody.

Zdejmowany zbiornik na wodę o pojemności 2,2 l

Można napełniać z przodu lub z tyłu

Przełącznik systemów podawania pary lub gorącej wody.



Cięśniomierz do przygotowania espresso.

Zapewnia parzenie kawy pod optymalnym ciśnieniem.

Przycisk programowania.

Przycisk przygotowania standardowej i podwójnej porcji espresso.

Jednolity, chromowany mosiężny filtr

Obracająca się rurka z nasadką ze stali nierdzewnej, wyrzucająca parę – stworzona do otrzymywania idealnej mlecznej pianki. Dzięki zawiasom można ją ustawić w wygodnym położeniu.

Nie pokazane na rysunku:

- Miejsce do przechowywania przewodu zasilającego
- Pojemnik do przechowywania akcesoriów. Znajduje się z tyłu pojemnika na spływającą wodę.





Funkcja programowania.

Kawę można przygotować na dwa sposoby – manualny lub programowy. Dzięki temu powstały napój jest zgodny z indywidualnymi upodobaniami.

Wykorzystanie ciśnieniomierza do przygotowania espresso.

Ciśnieniomierz zapewnia parzenie kawy pod optymalnym ciśnieniem. Woda, pod ciśnieniem przepuszczana jest przez zmieloną kawę, znajdującą się w uchwycie filtra.



Otrzymywanie idealnego espresso – sektor „OPTIMUM”.

Jeśli w czasie parzenia kawy strzałka ciśnieniomierza znajduje się w granicach sektora „OPTIMUM”, to oznacza to, że espresso zostało przygotowane pod idealnym ciśnieniem.

Zaparzone espresso powinno mieć kremową konsystencję i równą warstwę pianki o odcieniu karmelowym.

Niepełna esencja.

Jeśli w czasie parzenia kawy strzałka ciśnieniomierza znajduje się na lewo od sektora „OPTIMUM”, to oznacza to, że espresso zostało przygotowane pod zbyt małym ciśnieniem. Efektem jest niepełna esencja kawy. Woda zbyt szybko przepływa przez zmieloną kawę, znajdującą się w filtrze. Uzyskana w ten sposób kawa będzie charakteryzować się niepełną esencją, wodnistą konsystencją i niewystarczającą ilością piany. Możliwe są także inne przyczyny powstawania słabej esencji kawy: zbyt gruby przemiał kawy, niewystarczająca ilość kawy w filtrze lub słabe stwardnienie zmielonej kawy.

Nadmierna esencja kawy.

Jeśli w czasie parzenia kawy strzałka ciśnieniomierza znajduje się na prawo od sektora „OPTIMUM”, to oznacza to, że espresso jest przygotowywane pod zbyt dużym ciśnieniem, co przeprowadzi do nadmiernej esencji. Woda za wolno przepływa przez zmieloną kawę, znajdującą się w filtrze. Uzyskana w ten sposób kawa charakteryzuje się gorzkim smakiem, bardzo ciemnym kolorem i nierówną warstwą pianki.



Możliwe są także inne przyczyny powstawania nadmiernej esencji kawy: zbyt drobny przemiał kawy, nadmierna ilość kawy w filtrze lub zbyt silne stwardnienie zmielonej kawy.

Rurka wyrzucająca gorącą wodę.

Reguluje podawanie gorącej wody. Dzięki kulkowym zaworom rurkę można obrócić o 360°. Dzięki temu łatwo jest ją ustawić w wygodnym położeniu.



Rurka wyrzucająca parę, do spieniania mleka.

Obracająca się rurka parowa z nasadką ze stali nierdzewnej do spieniania mleka. Dzięki kulkowemu zaworom, gwarantującymi obrót o 360°, łatwo jest ją ustawić w wygodnym położeniu.

FILTRY

Filtry z podwójnymi ściankami.

Ekspres do kawy posiada w komplecie filtry z podwójnymi ściankami, służące do

przygotowywania standardowej i podwójnej porcji espresso.

Konstrukcja filtrów, pozwala spowolnić strumień wody i stworzyć optymalne ciśnienie, potrzebne do otrzymania idealnej pianki.

Filtry przeznaczone są do przygotowania espresso zarówno ze zmielonej kawy, sprzedawanej w gotowych opakowaniach jak i ze świeżo zmielonych ziaren.

System elektronicznej kontroli temperatury.

System elektronicznej kontroli podtrzymuje optymalną temperaturę podczas procesu parzenia kawy. Dzięki temu powstała esencja wyróżnia się zarówno smakiem jak i aromatem.

Funkcja energooszczędna.

W przypadku nie korzystania z ekspresu przez godzinę, urządzenie automatycznie przełączy się w system energooszczędny, a w przypadku ponad trzygodzinnej przerwy w eksploatacji, urządzenie automatycznie się wyłączy. W systemie energooszczędnym ekspres zużywa o 45% energii elektrycznej mniej niż w systemie oczekiwania.

System energooszczędny można uaktywnić tylko za pomocą przyciska POWER (zasilanie elektryczne).

Aby ponownie uruchomić ekspres do kawy, znajdujący się w systemie energooszczędnym, należy nacisnąć przycisk programowania lub przycisk odpowiedzialny za przygotowanie jednej lub dwóch filiżanek kawy. Jednocześnie zacznie migać przycisk POWER (zasilanie elektryczne). Ekspres szybko osiągnie optymalną temperaturę i zaświecą się wszystkie przyciski umieszczone na panelu sterowania.

Aby wyłączyć ekspres do kawy, znajdujący się w systemie oszczędzania energii, należy nacisnąć przycisk POWER (zasilanie elektryczne).

Przygotowanie do eksploatacji.

- Wyciągnąć ekspres do kawy z opakowania i sprawdzić czy jest kompletny. Ekspres do kawy składa się z wyjmowanego pojemnika na spływającą wodę, pojemnika do przechowywania akcesoriów i zbiornika na wodę.
- Wyjmowany pojemnik na spływającą wodę, należy włożyć do dużego otworu umieszczonego na podstawie, w przedniej części urządzenia.
- Zbiornik na wodę należy wsunąć do głębokiej komory, znajdującej się w centralnej części ekspresu do kawy, ściśle przylegającej

do jego tylnej ścianki.

- Pojemnik do przechowywania akcesoriów należy umieścić na podstawie, za pojemnikiem na spływającą wodę i pod zbiornikiem na wodę.
- Łatwo przeprowadzić montaż i demontaż wszystkich trzech części – pojemnika na spływającą wodę, zbiornika na wodę i pojemnika do przechowywania akcesoriów.

UWAGA!

Przed wyrzuceniem opakowania należy się upewnić czy nie pozostały w nim akcesoria.

W pojemniku do przechowywania akcesoriów wygodnie jest przechowywać dwa filtry ze stali nierdzewnej, igiełkę do czyszczenia, łyżkę do mierzenia i ugniatania kawy oraz instrukcję obsługi.

Wyjąć pojemnik na spływającą wodę, zbiornik na wodę i pojemnik do przechowywania akcesoriów. Rozebrać pojemnik na spływającą wodę, ściągając z niego kratę ze stali nierdzewnej i wskaźnik zapelnienia wody. Umyć wszystkie części i akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem, wykorzystując delikatny środek myjący, a następnie dokładnie przemyć



czystą wodą i wysuszyć.

Przetrzeć z zewnątrz korpus ekspresu do kawy miękką, wilgotną tkaniną, a następnie suchą ściereczką. Nie należy zanurzać ekspresu do kawy, sznura i wtyczki w wodzie lub innej cieczy!

UWAGA!

Zabrania się mycia jakichkolwiek części lub akcesoriów ekspresu do kawy w zmywarce.



MONTAŻ

Krok 1.

Położyć pojemnik do przechowywania akcesoriów na podstawie ekspresu do kawy i lekko docisnąć do oporu. W pojemniku wygodnie jest przechowywać igielkę do czyszczenia, filtry ze stali nierdzewnej, łyżkę do mierzenia i ugniatania kawy oraz instrukcję obsługi.



Krok 2.

Włożyć do pojemnika na spływającą wodę wskaźnik zapelnienia pojemnika. Pojemnik nakryć kratą ze stali nierdzewnej. Położyć pojemnik na spływającą wodę na podstawie i lekko docisnąć do oporu.



Krok 3.

Postawić zbiornik na wodę na pojemniku na spływającą wodę i wsunąć do wnęki umieszczonej nad pojemnikiem do przechowywania akcesoriów. Należy się upewnić czy krawędzie zbiornika na wodę pokrywają się z krawędziami ekspresu do kawy.

UWAGA!

Przed każdą eksploatacją należy przemyć ekspres do kawy. Jest to konieczne dla wstępnego nagrzania rurek znajdujących się wewnątrz urządzenia (patrz krok 1 i 4 rozdziału „Korzystanie z ekspresu do kawy”).

KORZYSTANIE Z EKSPRESU DO KAWY.

Krok 1.

Napełnienie zbiornika wodą.

- Należy się upewnić że przycisk POWER (zasilanie elektryczne) znajduje się w położeniu OFF (wyłączyć), a regulator umieszczony po bocznej stronie ekspresu do kawy zainstalowany jest w położeniu STANDBY (System oczekiwania).
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Jeśli uchwyt filtra umocowany jest w zespole gotującym należy go zdjąć. Odgiąć rurkę wyrzucającą parę w bok.
- Wyciągnąć zbiornik na wodę, chwytając za uchwyt umieszczony na przedniej ścianie zbiornika.



- Po wyciągnięciu zbiornika na wodę z zagłębienia wysunie się czarna rurka. Po ponownym umieszczeniu zbiornika na wodę w komorze rurka automatycznie zostanie ukryta.
- Napełnić zbiornik do poziomu maksymalnego chłodną, czystą wodą i dokładnie zainstalować w ekspresie do kawy.
- Upewnić się że regulator umieszczony po bocznej stronie ekspresu do kawy znajduje się w położeniu STANDBY (system oczekiwania). Włożyć wtyczkę sznura zasilania do gniazdka sieci elektrycznej o napięciu 230/240 V.

- Nacisnąć przycisk POWER (zasilanie elektryczne) - będzie migał dopóki ekspres się nie nagrzeje. Po osiągnięciu optymalnej temperatury zaświecą się wszystkie przyciski na panelu sterowania ekspresu do kawy.

UWAGA!

Przed eksploatacją należy napełnić zbiornik na wodę świeżą, chłodną wodą. Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić poziom wody. Wodę należy codziennie wymieniać. Do parzenia kawy nie należy wykorzystywać wody mineralnej lub destylowanej, a także innych płynów.

Krok 2.

Wstępne podgrzewanie filiżanek.

- Po włączeniu ekspresu do kawy zaczyna się nagrzewać panel do podgrzewania filiżanek.
- Postawić filiżankę na panelu do podgrzewania filiżanek. W ten sposób po rozlaniu kawy do filiżanek zostanie podtrzymana optymalna temperatura esencji.

Krok 3.

Przygotowanie kawy.

- Umieścić w uchwycie filtr na 1 lub 2 filiżanki (mniejszy filtr jest przeznaczony na 1 filiżankę kawy, większy na 2 filiżanki kawy). Do zaparzenia kubka kawy należy wykorzystywać filtr przeznaczony na 2 filiżanki i wlać około 60ml kawy. W przypadku gdy niezbędna jest większa ilość kawy to najpierw należy wlać do kubka gorącą wodę, a następnie zaparzyć kawę.
- Nagrząć uchwyt filtra przemywając go gorącą wodą z rurki wyrzucającej wodę lub przez zespół gotujący za pomocą ręcznego systemu rozlewu. Przed przystąpieniem do eksploatacji należy dokładnie wysuszyć uchwyt filtra.
- Za pomocą łyżki do mierzenia kawy, należy włożyć zmieloną kawę do filtra przeznaczonego na jedną filiżankę kawy do poziomu 1 i do filtra przeznaczonego na dwie filiżanki kawy do poziomu 2. Ważne jest, aby



wykorzystywać odpowiednią ilość kawy dla każdego filtra. Dokładne zapełnienie filtra, jest gwarancją otrzymania optymalnego smaku zaparzonej kawy. (Patrz. rozdział „Rady dotyczące parzenia kawy”).

UWAGA!

W celu uzyskania optymalnego smaku kawy, z filtra przeznaczonego na 1 filiżankę należy nalać około 30ml kawy, a z filtra przeznaczonego na 2 filiżanki należy nalać około 60ml kawy.



Krok 4.

Zastosowanie zmielonej kawy.

- Równomiernie rozprowadzić zmieloną kawę w filtrze i za pomocą specjalnej łyżki lekko ją ubić. (Patrz. rozdział „Rady dotyczące parzenia kawy”).
- Przed zamontowaniem uchwytu w zespole gotującym należy zetrzeć ziarenka kawy z bocznych części uchwytu filtra.



Krok 5.

Nagrzanie zespołu gotującego.

- Przed umieszczeniem uchwyty filtra w zespole gotującym, należy przepuścić przez niego niewielką porcję wody.
- Umieścić pod zespołem gotującym pusty kubek lub filiżankę.
- Przed zamontowaniem uchwyty filtra w zespole gotującym należy przepuścić przez niego gorącą wodę. W tym celu należy nacisnąć i utrzymywać przez około 5 sekund przycisk przygotowania standardowej lub podwójnej porcji kawy. (Patrz rozdział „Przygotowanie kawy”).

Podczas tej operacji będzie słychać dźwięk pracującej pompy, a przez zespół gotujący będzie przepływać woda.

Krok 6.

Mocowanie uchwyty filtra.

Unieść uchwyt filtra pod zespół gotujący. Wstawić uchwyt filtra w zespół gotujący i przekręcić w prawo do oporu (pod kątem około 90°).

Krok 7.

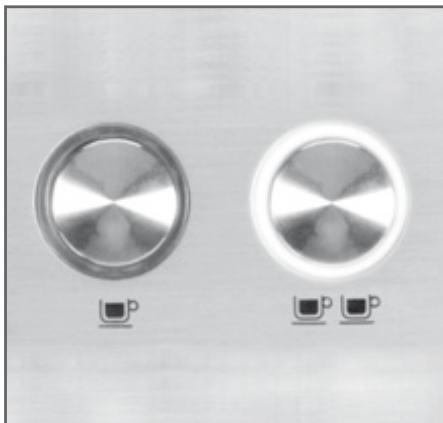
Parzenie kawy.

- Zaświecenie się wszystkich przycisków umieszczonych na panelu sterowania oznacza, że ekspres osiągnął optymalną temperaturę, niezbędną do procesu parzenia kawy i jest gotowy do eksploatacji.
- Należy się upewnić że pojemnik na spływającą wodę i uchwyt filtra znajdują się w prawidłowym położeniu.
- Postawić jedną lub dwie podgrzane filiżanki pod uchwytem filtra.



ZAPROGRAMOWANIE STANDARDOWEJ PORCJI ESPRESSO.

Nacisnąć przycisk z symbolem ☕ przeznaczony do przygotowania jednej filiżanki kawy. Po kilku sekundach do filiżanki zacznie spływać kawa. Podczas tego procesu będzie słychać dźwięk pracującej pompy. Po nalaniu wcześniej zaprogramowanej ilości kawy, ekspres automatycznie się zatrzyma.



ZAPROGRAMOWANIE PODWÓJNEJ PORCJI ESPRESSO.

Nacisnąć przycisk z symbolem ☕☕ przeznaczonym do przygotowania dwóch filiżanek kawy. Po kilku sekundach do filiżanki wleje się aromatyczna kawa. Podczas tego procesu będzie słychać dźwięk pracującej pompy. Po nalaniu wcześniej zaprogramowanej ilości kawy, ekspres automatycznie się zatrzyma.

UWAGA!

Minimalna porcja parzonej kawy (zarówno do przygotowania ☕ standardowej jak i ☕☕ podwójnej porcji espresso) wynosi 15ml.

UWAGA!

Naciśnięcie przyciska ☕ lub ☕☕ podczas wypełniania programu skróci proces podawania kawy.

ZAPROGRAMOWANIE JEDNEJ PORCJI ESPRESSO.

1. Przystąpić do przygotowania jednej porcji espresso, zgodnie z krokami 2-6, opisanymi w rozdziale „Korzystanie z ekspresu do kawy”.
2. Postawić filiżankę pod zespołem gotującym.
3. Aby wejść w system programowania należy nacisnąć przycisk PROGRAM (Programowanie). Ekspres do kawy wyda sygnał dźwiękowy. Zacznie migać przycisk programowania, oznaczający, że ekspres do kawy znajduje się w systemie programowania.
4. Nacisnąć przycisk odpowiedzialny za przygotowanie jednej porcji espresso. Ekspres do kawy rozpocznie normalny proces rozlewu kawy, a wybrany przycisk zacznie migać.

5. Po wlaniu żądanej ilości espresso do filiżanki należy powtórnie nacisnąć przycisk z symbolem oznaczającym jedną porcję espresso. Ekspres do kawy wyda dwa sygnały dźwiękowe, informując o tym, że zadane regulacje zostaną zachowane w pamięci urządzenia, a ekspres do kawy wyszedł z systemu programowania.

ZAPROGRAMOWANIE PODWÓJNEJ PORCJI ESPRESSO.

1. Przystąpić do przygotowania jednej porcji espresso wypełniając kroki od 2-6, opisane w rozdziale „Korzystanie z ekspresu do kawy”.
2. Postawić filiżankę kawy pod zespołem gotującym.
3. Aby wejść w system programowania należy nacisnąć przycisk PROGRAM (Programowanie). Ekspres do kawy wyda sygnał dźwiękowy i zacznie migać przycisk programowania. Urządzenie znajdzie się w systemie programowania.
4. Nacisnąć przycisk ☕☕ odpowiadający za przygotowanie podwójnej porcji espresso. Przycisk zacznie migać, a ekspres do kawy rozpocznie normalny proces rozlewu kawy.

5. Kiedy żądana ilość espresso zostanie nalana do filiżanki, należy ponownie nacisnąć przycisk odpowiadający za przygotowanie podwójnej porcji espresso. Ekspres wyda dwa sygnały dźwiękowe oznaczające, że zadane ustawienia zostały zachowane w pamięci urządzenia, a urządzenie wyszło z systemu programowania.

POWRÓT DO USTAWIENÍ ZADANYCH PRZED WYJŚCIEM URZĄDZENIA Z SYSTEMU PROGRAMOWANIA


Aby powrócić do ustawień zadanych przed wyjściem urządzenia z systemu programowania należy: nacisnąć i utrzymać przycisk PROGRAM (Programowanie), dopóki urządzenie trzykrotnie nie wyda sygnału dźwiękowego - oznacza to, że ekspres do kawy powrócił do ustawień początkowych. Puścić naciśnięty przycisk.

UWAGA!

Ustawienia zadane przed wyjściem urządzenia z systemu programowania: standardowa porcja kawy odpowiada w przybliżeniu 30ml espresso, podwójna porcja kawy odpowiada w przybliżeniu 60ml espresso.



MANUALNE PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

Nacisnąć i utrzymać przycisk z symbolem  odpowiadającym za przygotowanie standardowej lub...podwójnej porcji espresso. Po nalaniu do filiżanki niezbędnej ilości kawy należy puścić przycisk.

UWAGA!

Metalowe części uchwytu filtra mogą być bardzo gorące. Przed zdjęciem filtra należy ochłodzić uchwyt filtra zimną wodą.

UWAGA!

Wstępne parzenie kawy.

Przy wyborze standardowej lub podwójnej porcji espresso, przez zespół gotujący będzie przepompowywana woda. Następnie nastąpi pauza, po której woda ponownie będzie przepompowywana przez zmieloną kawę, znajdującą się w uchwycie filtra. Takim sposobem zmielona kawa umieszczona w zespole gotującym jest nawilżana przez niewielką ilość wody- pęcznieje, co zwiększa ciśnienie i pozwala osiągnąć esencję potrzebną do otrzymania kawy z nasyconym aromatem.

Krok 8.

Opróżnienie uchwytu filtra.

Zdjąć uchwyt filtra z zespołu gotującego, kręcąc w lewo. Aby wydobyć kawę, należy obrócić uchwyt filtra do góry dnem i lekko w niego postukać. Nie należy wyrzucać fusów z kawy do zlewu.

Zdjąć filtr za pomocą rowków umieszczonych po bokach uchwyty filtra. Przemycić filtr i uchwyt filtra wodą i wysuszyć.

PRZYGOTOWANIE MLEKA DO CAPPUCINO I LATTE.

Ekspres do kawy został wyposażony w obracającą się rurkę wyrzucającą parę z nasadką do spieniania mleka, wykonaną ze stali nierdzewnej. Za pomocą nasadki łatwo jest otrzymać pyszną mleczną piankę.

W celu uzyskania mniejszej ilości mlecznej piany, należy zdjąć nasadkę i za pomocą rurki bez nasadki przygotować mleko na parze. Przed zdjęciem nasadki należy się upewnić czy całkowicie ostygła, a następnie zsunąć ją w dół i zdjąć. W przypadku gdy nasadka do spieniania mleka nie jest wykorzystywana regularnie można ją przechowywać w pojemniku do przechowywania akcesoriów.

Aby ponownie skorzystać z nasadki do spieniania mleka, należy zainstalować nasadkę na rurce wyrzucającej parę – nałożyć nasadkę dowolnym końcem na rurkę wyrzucającą parę i do gumowej części przesunąć w górę. W celu otrzymania optymalnej mlecznej pianki, należy się upewnić czy otwory umieszczone po obu końcach nasadki nie zostały zanieczyszczone.

- Aby włączyć ekspres do kawy należy nacisnąć przycisk POWER (Zasilanie elektryczne).



- Pierwszym krokiem do przygotowania kawy cappuccino lub latte jest sporządzenie jednej porcji espresso. (Patrz. rozdział „Korzystanie z ekspresu do kawy”)
- W 1/3 napełnić dzbanek do spieniania mleka chłodnym, świeżym mlekiem.
- Ustawić regulator w położeniu STEAM. Gotowość urządzenia wskaże odpowiadający za funkcję pary migający wskaźnik świetlny.
- W celu uzyskania lepszej jakości spienionego mleka, należy wyczyścić rurkę wyrzucającą parę przed umieszczeniem w dzbanku.



UWAGA!

Podczas generowania pary, słychać dźwięk pracującej pompy. Jest to prawidłowy odgłos pompy pracującej pod ciśnieniem 15Bar.

- Kiedy wskaźnik odpowiadający za funkcję pary przestanie migać, należy pogrążyć rurkę wyrzucającą parę w mleku w taki sposób, aby koniec rurki znajdował się niewiele pod powierzchnią mleka.



- Podczas spieniania mleka należy trzymać dzbanek pod kątem pochylonym. Para na całej powierzchni mleka będzie tworzyć pianę w formie baniek.

UWAGA!

Jeśli para zacznie wychodzić z pogrążonej w mleku rurki, należy ustawić regulator w położeniu STANDBY (System oczekiwania). Pozwoli to uniknąć wylewania się mleka z kubka.

- W przypadku gdy mleko zacznie zwiększać swoją objętość, należy głębiej zanurzyć nasadkę w spienianym mleku.

UWAGA!

Rurka wyrzucająca parę została wyposażona w zawiasy, dzięki którym można ją umocować w wygodnym położeniu.

- Jedną ręką należy trzymać dzbanek pod kątem pochylonym, a drugą chwycić za dno dzbanka.
- Kiedy podstawa dzbanka będzie bardzo gorąca, należy ustawić regulator w położeniu STANDBY (System oczekiwania). Następnie należy wyciągnąć rurkę z dzbanka. Do momentu zakończenia procesu automatycznego czyszczenia, będzie słychać dźwięk pracującej pompy.
- Ubite mleko należy włączyć do filiżanek z przyrządzonym wcześniej espresso, a pianę nałożyć łyżką w następujących proporcjach:
Do cappuccino - 1/3 espresso, 1/3 podgrzanego parą mleka, 1/3 mlecznej piany.
Do latte – 1/3 espresso, na wierzchu którego nalewa się podgrzane parą mleko i około 1cm mlecznej piany. Tradycyjnie podaje się w szklance.

UWAGA!

PODCZAS SPIENIANIA, MLEKO NIE POWINNO SIĘ PODNOSIĆ POWYŻEJ NASADKI. W PRZECIWNYM WYPADKU NASADKA NIE BĘDZIE PRAWIDŁOWO PRACOWAĆ. ABY UNIKNĄC WYCHLAPYWANIA SIĘ GORĄCEGO MLEKA, NIE NALEŻY PODNOSIĆ KOŃCA NASADKI PODCZAS SPIENIANIA MLEKA PONAD JEGO POWIERZCHNIĘ. PRZED WYJĘCIEM Z MLEKA NASADKI NALEŻY USTAWIĆ REGULATOR W POŁOŻENIU STANBY (SYSTEM OCZEKIWANIA).

UWAGA!

Po 5 minutach ciągłego wyrzucania pary ekspres do kawy automatycznie wyłączy funkcję odpowiedzialną za tworzenie pary. Będą migać wskaźniki odpowiadające za funkcję pary i gorącej wody. W takim przypadku należy ustawić regulator w położeniu STANBY (System oczekiwania).

UWAGA!

Zawsze należy sprawdzić czy nasadka do spieniania mleka została szczelnie nałożona na rurkę wyrzucającą parę. Podczas spieniania, należy korzystać tylko ze świeżego, zimnego mleka (najlepiej pieni się mleko z niską zawartością tłuszczu). Czyszczenie rurki wyrzucającej parę i nasadki do spieniania mleka, należy przeprowadzać po każdym użyciu. (Patrz. rozdział „Warunki przechowywania i czyszczenia urządzenia”).

UWAGA!

Po skorzystaniu z funkcji odpowiedzialnej za powstawanie pary, ekspres do kawy przełączy się w system automatycznego czyszczenia. Dzięki temu zmielona kawa nie będzie się przypalać. Proces ten wygląda następująco: woda po przepłynięciu przez zmieloną kawę umieszczoną w uchwycie filtra, automatycznie spływa do pojemnika na spływającą wodę, zabezpieczając podtrzymanie optymalnej temperatury. Dzięki tej funkcji kawa zawsze będzie posiadać wyjątkowy smak.

ZASTOSOWANIE PODAJNIKA NA GORĄCĄ WODĘ.

Niniejszy ekspres do kawy został wyposażony w funkcję podawania gorącej wody, która może być wykorzystywana do przygotowania herbaty, czekolady i innych gorących napojów. Gorąca woda jest wyrzucana za pomocą specjalnej rurki.

Podstawić filiżankę lub kubek pod rurkę podającą gorącą wodę i ustawić regulator w położeniu HOT WATER (Gorąca woda). Zaświeci się wskaźnik odpowiadający za funkcję podawania gorącej wody.

Aby wyłączyć podawanie gorącej wody należy ustawić regulator w położeniu STANBY (System oczekiwania).

Maksymalna ilość gorącej wody, którą można jednorazowo uzyskać wynosi 2 litry.

Ekspres do kawy nie jest przeznaczony do sporządzania dużych porcji kawy lub herbaty. Im więcej gorącej wody zostało wykorzystanej jednorazowo tym jest ona zimniejsza.



UWAGA!

Po 2 minutach ciągłego korzystania z funkcji podawania gorącej wody, ekspres do kawy automatycznie ją wyłączy. Jednocześnie będzie migać funkcja pary i gorącej wody. W takim przypadku należy ustawić regulator w położeniu STANBY (System oczekiwania).



RADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA KAWY

PODGRZEWANIE FILIŻANEK LUB SZKLANEK.

Wstępne podgrzewanie filiżanek i szklanek pomaga podtrzymać optymalną temperaturę kawy, a także sprzyja zachowaniu kremowej konsystencji espresso. Filiżanki należy podgrzewać na panelu do podgrzewania filiżanek lub przemywać gorącą wodą z podajnika.

PODGRZEWANIE UCHWYTU FILTRA.

Zimny uchwyt filtra może obniżyć temperaturę parzonej kawy, wpływając w ten sposób na jej jakość. Przed wsypaniem kawy do filtra należy podgrzać uchwyt, przepuszczając przez niego gorącą wodę.

UWAGA!

Przed wsypaniem kawy do filtra należy dokładnie wytrzeć uchwyt filtra. Dostanie się do filtra wilgoci przed zaparzeniem kawy, może spowodować, że podczas procesu parzenia kawy woda nie będzie przechodzić przez zmieloną kawę.

PRZEMIAŁ.

Przy zakupie mielonej kawy, należy się upewnić czy przemiał nadaje się do wykorzystywania w automatycznych ekspresach do kawy.

W przypadku własnoręcznego mielenia kawy należy uważać, aby przemiał nie był ani zbyt gruby ani zbyt drobny – kawa nie powinna zamienić się w proszek. Przemiał wpływa na szybkość przepływu wody przez filtr, a co za tym idzie na smak sporządzonego napoju.

Jeśli przemiał jest zbyt drobny (kawa przypomina proszek, który w dotyku podobny jest do mąki), to woda nie będzie w wystarczającej ilości przepływać przez kawę. Otrzymana kawa będzie charakteryzować się zbyt ciemną i gorzką esencją, pokrytą nierówną warstwą piany.

Jeśli przemiał jest zbyt gruby, to woda zbyt szybko będzie przepływać przez kawę. Otrzymana w ten sposób esencja będzie się charakteryzować nieopisanym smakiem i aromatem, pozbawionym gęstej pianki.

OPTYMALNA ILOŚĆ KAWY.

Do przygotowania standardowej porcji espresso potrzebnych jest 7g kawy. Na łyżce do mierzenia kawy jest podziałka przeznaczona do mierzenia ilości kawy. Do sporządzenia standardowej ilości kawy należy użyć filtr przeznaczony na 1 filiżankę kawy, natomiast do przygotowania podwójnej porcji espresso należy wykorzystać filtr przeznaczony na 2 filiżanki kawy.

UTWARDZANIE KAWY.

Umieścić żadaną ilość zmielonej kawy w filtrze. Wyrównać ją miękkim postukiwaniem w boczne części uchwytu filtra, a następnie ubić ją płaskim końcem łyżki do mierzenia kawy.

CZYSZCZENIE ZESPOŁU GOTUJĄCEGO.

Przed zainstalowaniem uchwytu filtra należy przepuścić przez zespół gotujący niewielką ilość wody. Zabezpieczy to urządzenie przed przegrzaniem i zapewni optymalną temperaturę podczas procesu parzenia kawy.

PRZYGOTOWANIE ESPRESSO.

Najczęściej spotykanym błędem podczas przygotowywania kawy jest zwiększenie ilości esencji. Prowadzi to do gorzkiego smaku napoju i nierównomiernej piany. Idealna piana powinna mieć gęstą konsystencję, karmelowy odcień i pokrywać espresso równą warstwą.

UWAGA!

Smak kawy zależy od indywidualnych upodobań, gatunku kawy i stopnia przemiału. Idealny smak kawy można osiągnąć po przeprowadzeniu wielu eksperymentów.

UWAGA!

W celu zapewnienia szczelnego umocowania uchwytu filtra w zespole gotującym, należy pamiętać o oczyszczaniu bocznych krawędzi filtra z ziaren kawy.



WARUNKI
UTRZYMYWANIA
I CZYSZCZENIA
EKSPRESU
DO KAWY.



OCZYSZCZENIE RURKI PODAJĄCEJ PARĘ I NASADKI DO SPIENIANIA MLEKA

- Po każdorazowym spienianiu mleka konieczne jest przeczyszczenie rurki wyrzucającej parę i nasadki do spieniania mleka.
- Należy zdjąć nasadkę do spieniania mleka i przemyć w ciepłej wodzie. Upewnić się, czy nie zostały zatkane dwa niewielkie otwory znajdujące się na końcach nasadki. W razie zanieczyszczenia otworów należy przeczyszczyć je igielką, znajdującą się w komplecie.
- Jeśli to nie pomoże, należy zdjąć końcówkę rurki za pomocą klucza, znajdującego się w środku przyrządu do czyszczenia.
- Przetrzeć wilgotną szmatką rurkę wyrzucającą parę, a następnie skierować rurkę do pojemnika na spływającą wodę. Włączyć na kilka sekund parę, ustawiając regulator w położeniu STEAM. Dzięki temu zostaną usunięte resztki mleka z wewnętrznej powierzchni rurki.
- Upewnić się, że przełącznik systemów znajduje się w położeniu STANDBY (System

oczekiwania). Naciśnąć przycisk POWER (Zasilanie elektryczne), aby wyłączyć ekspres do kawy i odłączyć urządzenie od sieci. Następnie należy poczekać aż ekspres do kawy całkowicie ostygnie.

- Zamoczyć nasadkę w gorącej wodzie, a następnie przeczyszczyć ją igielką, znajdującą się w komplecie. Zamontować nasadkę na rurce wyrzucającej parę.



Czyszczenie filtrów, uchwytu filtra i zespołu gotującego.

- W celu usunięcia wszystkich drobinek kawy z filtra i uchwytu filtra, należy po każdym użyciu przemywać je pod bieżącą wodą. W przypadku zablokowania się otworów filtra, należy przeczyścić je cienką igłą, znajdującą się w komplecie.
- W celu usunięcia wszystkich drobinek zmielonej kawy z wewnętrznej części zespołu gotującego, należy przetrzeć go wilgotną ściereczką.



- W celu wypłukania z urządzenia osadzających się drobinek kawy, należy od czasu do czasu wypuszczać z niego trochę wody, montując uchwyt filtra bez kawy na zespole gotującym.

Czyszczenie korpusu i panelu do podgrzewania filiżanek.

- Korpus ekspresu i panel do podgrzewania filiżanek, należy przecierać miękką, wilgotną ściereczką (nie należy używać silnie żrących środków czyszczących, serwetek i tkanin, mogących zarysować powierzchnię ekspresu).



Czyszczenie pojemnika na spływającą wodę.

- Należy regularnie wyciągać, opróżniać i oczyszczać pojemnik na spływającą wodę.
- Wyjął z rynienki wskaźnik zapełnienia i kratkę, umyć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć.



Czyszczenie pojemnika do przechowywania akcesoriów

- Pojemnik do przechowywania akcesoriów można wyjąć z ekspresu, po uprzednim wyjęciu pojemnika na sphywajacą wodę. Następnie należy przetrzeć pojemnik miękką, wilgotną szmatką (nie należy wykorzystywać silnie zrzących środków myjących, a także

UWAGA! NIE NALEŻY MYĆ AKCESORIÓW I CZĘŚCI EKSPRESU W ZMYWARCE.

tkanin, mogących zarysować powierzchnię ekspresu).

Usuwanie wapiennych osadów.

- Przy regularnym korzystaniu z ekspresu do kawy, twarda woda może spowodować pojawienie się osadu na ściankach wewnętrznych urządzenia, a następnie doprowadzić do wolniejszego sphywania wody, obniżenia mocy urządzenia i pogorszenia jakości kawy.
- Zaleca się regularne (co 2-3 miesiące) usuwanie osadu, za pomocą mieszanki octu i wody. W tym celu należy skorzystać z poniższych rad:

Slaby roztwór (dla miękkiej wody):

- 1 część octu białego
- 2 części zimnej wody z kranu

Roztwór skoncentrowany (dla twardej wody):

- 1 część octu białego
- 1 część zimnej wody z kranu

Usuwanie osadów z ekspresu.

- Należy upewnić się czy: regulator znajduje się w położeniu Standby (oczekiwania), przycisk POWER (zasilanie elektryczne) znajduje się w położeniu OFF (wyłączone), a urządzenie jest odłączone od sieci.
- Zdjąć uchwyt filtra i nasadkę do spieniania mleka. Wymieszać biały ocet z wodą, a następnie wlać go do zbiornika na wodę.
- Podłączyć ekspres do sieci i włączyć urządzenie.
- Włączyć ekspres do kawy za pomocą przyciska POWER (zasilanie elektryczne).
- Podstawić duże miski pod zespołem gotującym, rurką wyrzucającą parę i rurką podającą gorącą wodę.
- Kiedy urządzenie rozgrzeje się do temperatury parzenia kawy, zaświecą się wszystkie przyciski na panelu sterowania. Aby rozpocząć proces czyszczenia, należy nacisnąć i utrzymywać przycisk odpowiedzialny za przygotowanie jednej lub dwóch filiżanek kawy. Po sphynięciu połowy mieszanki octu z wodą z zespołu gotującego, należy puścić przycisk.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA I CZYSZCZENIA

- stawić regulator w położeniu Steam (para) i czekać, aż pozostała mieszanka spłynie przez rurkę wyrzucającą parę. Kiedy płyn całkowicie spłynie, należy ponownie ustawić regulator w położeniu Standby (oczekiwanie).
- Ustawić regulator w położeniu HOT WATER (gorąca woda) i przepuścić pozostałą mieszankę wody z octem przez rurkę podającą gorącą wodę. Następnie ponownie ustawić regulator w położeniu STANDBY (System oczekiwania).
- Po zakończeniu procesu usuwania osadu, należy wyjąć zbiornik na wodę, dokładnie go umyć i napełnić świeżą, zimną wodą.
- Przemyć ekspres do kawy czystą wodą, powtarzając poprzednie czynności.

UWAGA!

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki lub samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie należy wyjmować i opróżniać zbiornika na wodę podczas usuwania osadu.





PRZEPISY NA KAWĘ



ESPRESSO

▮Aby otrzymać nasycone i aromatyczne espresso, potrzebnych jest ok. 7g mielonej kawy. Espresso podaje się w małej filiżance lub szklance o pojemności 30ml.



DUŻA CZARNA KAWA

Duża czarna kawa – to zwykłe espresso, do którego dodaje się dowolną ilość gorącej wody.



ZWYKŁA BIAŁA KAWA

Do jednej porcji espresso (1/3 napoju) dodaje się 1/3 mleka i mleko, ogrzane parą.



KLASYCZNA KAWA LATTE

Tradycyjna poranna kawa parzona we Włoszech i Francji, do której podaje się kostkę czekolady lub słodkie herbatniki. Jest to mieszanka 1/3 espresso i 2/3 mleka, którą przygotowuje się na bazie jednej porcji espresso. W celu nadania kawie śmietankowej konsystencji i idealnej pianki należy dodać do niej spienionego mleka.



CAPPUCCINO

Napój ten sporządza się z: 1/3 espresso, 1/3 podgrzanego mleka i dużej ilości spienionego mleka. W celu nadania filiżance kawy wykwintności, można posypać filiżankę cappuccino tartą czekoladą, przykrywając połowę filiżanki serwetką.



MACCIATO

Porcję espresso podaje się w 70ml filiżance z dodatkiem dobrze spienionego mleka.



MOCHA FRAPE (DWIE PORCJE)

Kawę tę docenią smakosze kawy i czekolady. Należy zmieszać dwie łyżeczki gorzkiej czekolady z podwójną porcją espresso. Dodać 2 filiżanki zimnego mleka i kilka kostek lodu. Wymieszać składniki na niskiej prędkości w blenderze, do otrzymania jednorodnego napoju. Nalać do dwóch szklanek. Podawać od razu.



ESPRESSO AFFOGATO

Nie można się wręcz powstrzymać przed tym słodkim deserem, przygotowanym z porcji espresso, ozdobionej łyżką lodów waniliowych. Wedle życzenia do napoju można dodać np. likier. Deser należy podawać w pucharze z jednym kieliszkiem likieru.



CON PANNA

Napój ten (którego nazwa w tłumaczeniu dosłownym oznacza „ze śmietanką”), rozgrzeje każdego podczas ostrej zimy. Jest to elegancka wariacja kawy po wiedeńsku. W 90-120ml filiżance, należy udekorować podwójną porcją espresso łyżką świeżo ubitej śmietany. Kawę można również posypać cynamonem. Podawać od razu.

Krem parzony z syropem ze świeżych malin i kawą

(6 porcji)

750ml śmietanki

3/4 szklanki cukru pudru

2 laski wanilii, przekrojone wzdłuż

1 łyżeczka żelatyny

3/4 szklanki schłodzonego, mocnego espresso

1 spodek świeżych malin

1 łyżeczka bardzo drobnego cukru pudru

1. Do rondelka wlać śmietankę, wsypać cukier puder i wanilię. Gotować na średnim ogniu. Mieszać prawie do wrzenia . Wyjąć wanilię.
2. Dodać żelatynę i mieszać, aż do pełnego rozpuszczenia. Zdjąć rondelk z ognia. Poczekać aż krem ostygnie.
3. Rozlać krem do 5 szklanek (o pojemności ok. 150ml). Wstawić do lodówki na minimum 3 godziny, do pełnego zastygnięcia.
4. Włożyć maliny do miski, posypać cukrem i lekko rozgnieść widelcem.
5. Ostrożnie zmieszać chłodną kawę z malinami. Zamknąć i wstawić do lodówki.
6. Przed podaniem należy połączyć zastygnięty krem syropem z malin i kawy.

Podawać od razu ze świeżo zaparzoną kawą.

Tiramisu

(4 porcje)

1,5 szklanki sera mascarpone

1,25 szklanki śmietanki

2,5 łyżeczki glazury cukrowej

0,5 filiżanki schłodzonego mocnego espresso

0,5 filiżanki Tia Maria lub likieru kawowego

16 herbatników „paluszki biszkoptowe”

Kakao

1. Wymieszać ser mascarpone, śmietankę i glazurę cukrową w dużej misce. Ubić krem na gładką masę i odstawić.
2. Wymieszać w misce likier i kawę. Obmoczyć wszystkie herbatniki w powstałym płynie. Należy się upewnić czy mieszanka równomiernie wsiąknęła w herbatniki.
3. Powkładać herbatniki do 4 szklanek lub miseczek. Połać herbatniki połową polewy śmietankowej. Wyłożyć drugą połowę herbatników i połać pozostałą polewą.
4. Równomiernie posypać herbatniki kakao i wstawić je do lodówki.

Podawać ze świeżymi owocami i świeżo zaparzoną kawą espresso.

Kawowa glazura

2 szklanki przesianego cukru do sporządzenia glazury

1 łyżeczka roztopionego masła

1/4 szklanki ciepłego, mocnego espresso

1. Połączyć cukier, masło i połowę kawy w misce, dobrze wymieszać i stopniowo dodać pozostałą kawę do otrzymania gęstej konsystencji.



USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Kawa nie wlewa się do filiżanki	Urządzenie nie jest włączone lub nie jest podłączone do sieci.	Upewnić się, czy urządzenie jest podłączone do sieci, a przycisk zasilania urządzenia znajduje się w położeniu On (Wł.)
	Zbiornik na wodę jest pusty	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
	Rączka wyboru systemu nie znajduje się w położeniu Espresso	Przekręcić rączkę wyboru systemu w położenie Espresso
	Kawa jest zbyt drobno zmielona	Należy się upewnić czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. Przemiał.
	Zbyt dużo kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa jest ubita zbyt mocno	Patrz rozdz. „Ubijanie kawy”
	Zablokowany jest filtr	Należy przeczyścić otwory igiełką. Patrz: rozdz. „Czyszczenie filtrów”
Kawa leje się zbyt szybko	Kawa jest zbyt grubo zmielona	Należy się upewnić czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. „Przemiał”
	Zbyt mało kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa nie jest wystarczająco mocno ubita	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
Kawa przelewa się przez brzegi uchwytu filtra	Uchwyt filtra został nieprawidłowo zamontowany na zespole gotującym	Patrz: rozdz. „Montaż uchwytu filtra”

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
	Na brzegach filtra zostają drobinki kawy	W celu zagwarantowania dokładnego zamocowania filtra na zespole gotującym należy usunąć kawę z brzegów jego uchwytu.
	Zbyt dużo kawy w filtrze	Patrz: rozdz. „Przygotowanie kawy”
	Kawa jest zbyt mocno ubita	Patrz: rozdz. „Ubijanie kawy”
	Nieodpowiedni filtr dla wymaganej ilości kawy	Mniejszy filtr należy wykorzystywać do parzenia 1 filiżanki kawy, a większy – do parzenia 2 filiżanek kawy.
Kawa kapie z uchwytu filtra	W zbiorniku jest zbyt mało wody lub woda się skończyła	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
	Kawa jest zmielona zbyt drobno	Należy się upewnić czy kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. „Przemiał”
	W ekspresie nagromadzona jest zbyt duża ilość osadu	Należy usunąć osad. Patrz: rozdz. „Usuwanie osadu”
Słysząc dźwięk pracującej pompy	Zbiornik na wodę jest pusty	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika no wodę”
	Zbiornik na wodę został nieprawidłowo zainstalowany.	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
Kawa jest zbyt słaba lub wodnista	Kawa nie jest dość drobno zmielona	Należy upewnić się, czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Do parzenia kawy należy wykorzystywać kawę ciemno paloną, oznaczoną „Espresso Blend” (aromat espresso). Patrz: rozdz. „Przemiał”

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Kawa jest zbyt chłodna	Urządzenie nie jest rozgrzane	Należy się upewnić czy czerwony wskaźnik Heating (nagrzewanie) cyklicznie włącza się i wyłącza. Wskazuje to prawidłowe ogrzewanie urządzenia
	Filiżanki nie są ogrzane	Panel do podgrzewania filiżanek zaczyna ogrzewać się razem z urządzeniem. Patrz: rozdz. „Ogrzewanie filiżanek”
	Mleko nie jest dostatecznie podgrzane (przy parzeniu cappuccino lub latte)	O nagrzaniu się mleka do odpowiedniej temperatury świadczy gorące dno kubka. Patrz: rozdz. „Spienianie mleka do kawy cappuccino lub latte”
Nie ma pianki	Kawa nie jest dostatecznie mocno ubita	Patrz: rozdz. „Ubijanie kawy”
	Kawa jest zbyt grubo zmielona	Należy się upewnić czy wybrana kawa została odpowiednio zmielona. Patrz: rozdz. „Przemiał”
	Wykorzystywanie nieświeżo zmielonej kawy.	Zmieloną kawę można przechowywać nie dłużej niż tydzień. Patrz: rozdz. „Kawa”
	Zablokowane są otwory filtra	Należy przeczyścić otwory igielką, znajdującą się w komplecie. Patrz: rozdz. „Czyszczenie filtrów”
Urządzenie wydaje pulsujące dźwięki lub dźwięki pracującej pompy podczas parzenia kawy lub ogrzewania mleka	Są to prawidłowe oznaki pracy pompy z ciśnieniem 15 bar	Nie należy przedsięwziąć żadnych kroków jest to normalna praca urządzenia
Nie generuje się para lub gorąca woda	Urządzenie nie jest włączone	Należy upewnić się, czy urządzenie zostało podłączone do sieci, a przycisk zasilania urządzenia znajduje się w położeniu On (Wł.)

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
	Zbiornik na wodę jest pusty	Patrz: krok 1 „Napełnianie zbiornika na wodę”
	Rączka wyboru systemu znajduje się w położeniu Steam (para)	Przekręcić rączkę w położenie Steam (para). Należy się upewnić czy został naciśnięty przycisk Steam (para) dla odprowadzenia pary, a dla otrzymania gorącej wody – przycisk Hot Water (gorąca woda)
	Rurka podająca parę jest zablokowana	Należy przeczyścić otwór igiełką. Jeśli to nie pomoże, należy zdjąć nasadkę rurki za pomocą klucza. Patrz: rozdz. „Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia”.
Po spienieniu na mleku jest zbyt mało piany	Za mało pary	Możliwe, że zablokowana jest rurka podająca parę. Patrz: rozdz. „Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia”.
	Mleko niezbyt świeże lub zimne	Mleko powinno być świeże i zimne. Patrz: rozdz. „Spienianie mleka do kawy cappuccino lub latte”
Urządzenie nie działa.	Urządzenie jest włączone, ale nie działa	Możliwe, że z powodu przegrzania pompy włączył się system blokady temperatury. Należy wyłączyć urządzenie i odczekać 30-60 minut, dopóki nie ostygnie.

