

**BORK**  
**GERMANY**

**EKSPRES DO KAWY**  
CM EMP 9617 BK

WYPRODUKOWANO W CHINACH

Dystrybutor:

**BORK**  
**POLSKA**  
ul. J. Conrada 63, 31-357 Kraków, tel/fax 012 2902560  
[www.bork.com.pl](http://www.bork.com.pl)

# **EKSPRES DO KAWY**

BORK CM EMP 9617 BK

- 5** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, rekomendowane przez firmę BORK.
- 7** Części składowe ekspresu do kawy.
- 9** Montaż i eksploatacja ekspresu BORK CM EEN 9820 BK.
- 12** Rady dotyczące parzenia kawy.
- 15** Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia.
- 18** Rady dotyczące usuwania usterek
- 21** Przepisy na kawę

A close-up, black and white photograph of coffee foam. The foam is textured with many small bubbles. In the center, a cluster of bubbles forms a shape reminiscent of a smile or a happy face. The lighting is soft, highlighting the individual bubbles and their shadows.

**GRATULUJEMY**

zakupu nowego ekspresu do kawy BORK CM EEN 9617 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 uchwytu 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 i 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 przeznaczeniem. Ekspres do

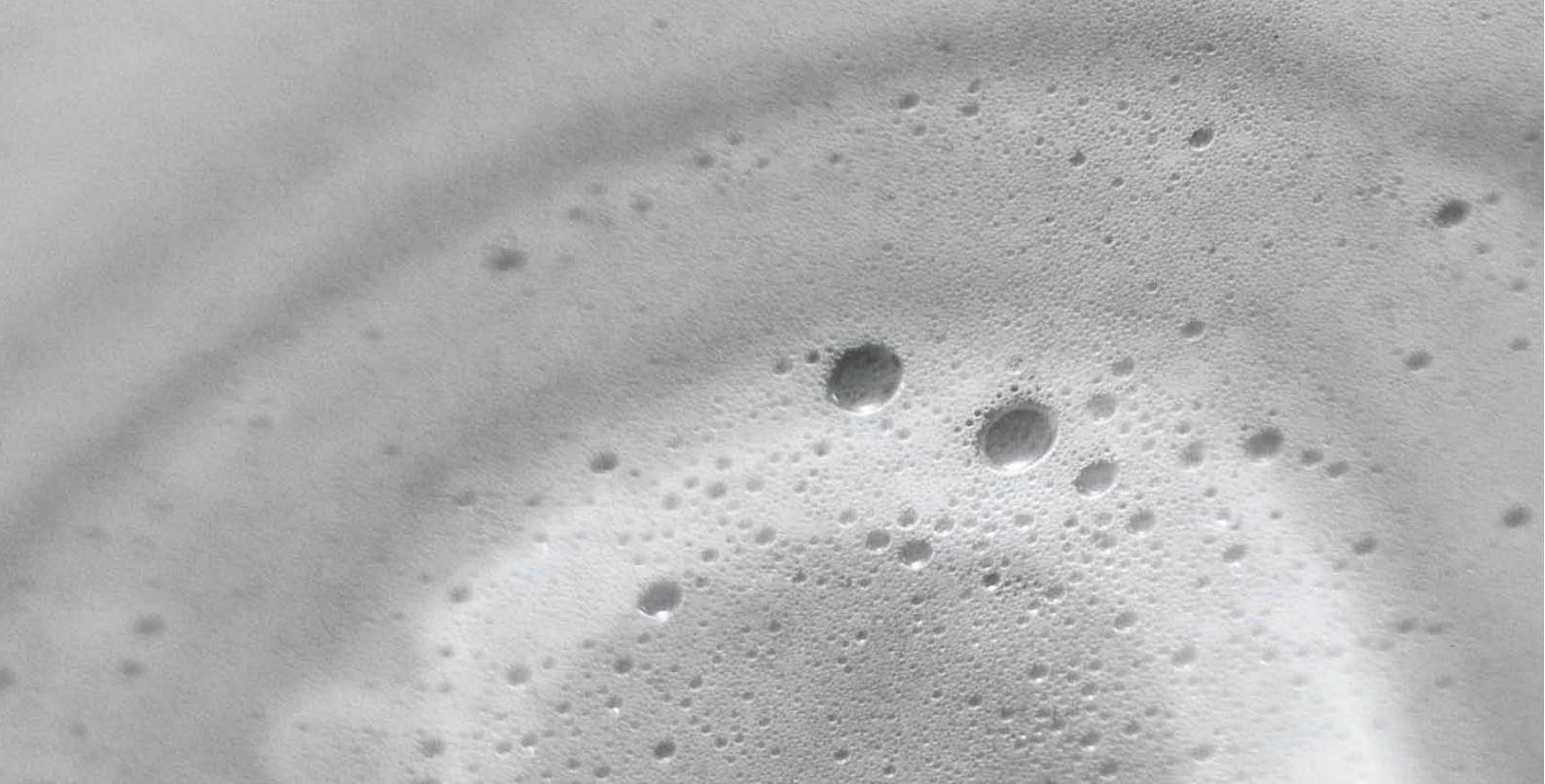
## PARAMETRY TECHNICZNE

kawy jest przeznaczony do przygotowywania napojów w warunkach domowych. Nie należy korzystać z urządzenia w środkach transportu i na świeżym powietrzu.

- Zainstalowanie filtra zasilania (włącznika 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.

## EKSPLOATACJA





EKSPLOATACJA



## EKSPLLOATACJA EKSPRESU DO KAWY

### PRZED EKSPLOATACJĄ.

Przemyć uchwyt filtra i sam filtr delikatnym środkiem myjącym. Następnie dokładnie opłukać.

W celu zabezpieczenia rurek wewnętrznych przed przegrzaniem należy przed pierwszą eksploatacją włączyć ekspres nie umieszczając kawy w filtrze (patrz. rozdział „Przygotowanie kawy”).

### ZAPEŁNIENIE ZBIORNIKA NA WODĘ.

Upewnić się czy przycisk zasilania znajduje się w położeniu OFF (wylączyć), a przełącznik zasilania – w położeniu STAND BY (system oczekiwania).

Odłączyć urządzenie od sieci.

Otworzyć pokrywkę zbiornika i zapełnić go zimną wodą do poziomu maksymalnego. Zamknąć pokrywkę zbiornika na wodę.



### PRZYGOTOWANIE KAWY.

Zapełnić filtr na jedną lub dwie filiżanki mieloną kawą. Zamontować uchwyt filtra w zespole gotującym (mniejszy filtr jest przeznaczony do przygotowania jednej porcji espresso, a większy podwójnej porcji espresso).

Za pomocą łyżki do mierzenia kawy, wchodzącej w skład kompletu należy włożyć zmieloną kawę do poziomu 1 do filtra na jedną filiżankę i do poziomu 2 – do filtra na dwie filiżanki. Należy wykorzystywać odpowiednią ilość zmielonej kawy dla każdego filtra.



Równomiernie rozprowadzić kawę, delikatnie ubijając ją końcem łyżki do mierzenia kawy (za duża ilość kawy będzie blokować przepływ wody).

### UWAGA!

Przed eksploatacją należy napełnić zbiornik świeżą, zimną wodą. Przed sporządzeniem kawy należy sprawdzić poziom wody. Wodę należy zmieniać codziennie. Nie należy wykorzystywać wody mineralnej lub destylowanej.

Należy usunąć resztki kawy z krawędzi uchwytu filtra, tak aby uchwyt szczelnie przylegał do zespołu gotującego.

Umieścić uchwyt filtra poniżej zespołu gotującego w taki sposób, aby uchwyt znajdował się na lewo od centrum. Unieść uchwyt filtra, tak aby zetknął się z zespołem gotującym, a następnie przekręcić w prawo, tak jak to zostało pokazane na rysunku.

### Ogrzewanie filiżanek

- Wraz ze stopniowym nagrzewaniem się ekspresu zaczyna się nagrzewać panel do ogrzewania filiżanek.
- Optymalna temperatura kawy zostanie podtrzymana, jeśli przed waniem kawy do filiżanki, postawimy filiżankę na panelu do podgrzewania filiżanek.

### Przygotowanie kawy.

Należy się upewnić czy regulator znajduje się w położeniu STAND BY.

W celu włączenia urządzenia należy włożyć wtyczkę do gniazdka o napięciu 220-240V.

Przestawić przycisk włączyć/wyłączyć (on/off) w położenie ON.

Gdy urządzenie nagrzej się do odpowiedniej temperatury, zgaśnie pomarańczowy wskaźnik

światlny „heating”, odpowiadający za nagrzanie ekspresu.

Należy sprawdzić czy pojemnik na spływającą wodę został prawidłowo zamontowany.

Umieścić jedną lub dwie nagrzane filiżanki pod zespołem gotującym.

Umieścić regulator w położeniu Espresso/cup (espresso/filiżanka).

Po kilku sekundach do filiżanki zaczną spływać aromatyczna kawa. Podczas przygotowywania kawy będzie słychać dźwięk pracującej pompy.

### Funkcja przygotowująca urządzenie do eksploatacji.

Kiedy regulator znajdzie się w położeniu espresso/cup (espresso/filiżanka), przez filtr ze zmieloną kawą będzie przepływać woda pod ciśnieniem 15bar. Kawa pod wpływem wody zacznie pęcznieć, a otrzymana esencja kawy będzie posiadać całą głębię smaku.

Po napełnieniu filiżanek dożądanego poziomu należy ustawić regulator w położenie STAND BY.

W przypadku nie korzystania z funkcji pary należy przestawić regulator on/off w położenie OFF(wyłączyć) i odłączyć urządzenie od sieci.

Należy zdjąć uchwyt filtra z zespołu

gotującego, odwrócić go do góry dnem i wyrzucić wykorzystany przemiał do kosza na śmieci (wyrzucenie odpadków kawy do zlewu może doprowadzić do jego zatkania). Przemycie filtr oraz uchwyt filtra wodą i pozostawić do wyschnięcia.

### UWAGA!

Urządzenie jest gotowe do eksploatacji i podtrzymuje stałą temperaturę dopóki przycisk Power on/off znajduje się w położeniu On(włączyć). Po obniżeniu temperatury zaświeci się pomarańczowy wskaźnik światlny „heating”- odpowiedzialny za nagrzanie ekspresu i urządzenie automatycznie podgrzeje kawę do żądanej temperatury.

### UWAGA!

METALOWE CZĘŚCI UCHWYTU FILTRA MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. DLATEGO NALEŻY JE OCHŁODZIĆ W ZIMNEJ WODZIE.

### PRZYGOTOWANIE MLECZNEJ PIANY DO KAWY CAPPUCINO LUB LATTE.

Ekspres został wyposażony w końcówkę do spieniania mleka, znacznie upraszczającą przygotowanie mleczonej piany. W przypadku gdy konieczne jest otrzymanie mniejszej ilości piany należy zdjąć końcówkę i przygotować mleko na parze, za pomocą rurki wyrzucającej parę (Steam Wand). Końcówkę do spieniania mleka można zdjąć tylko po uprzednim upewnieniu się, że nie jest nagrzana.

Przed przystąpieniem do przygotowania kawy cappuccino/latte należy zaparzyć niewielką ilość espresso (patrz rozdział „Przygotowanie kawy”). Następnie:

- Napełnić do pełna kubek ze stali nierdzewnej chłodnym mlekiem.
- Ustawić regulator w położeniu Steam (Para). Migający, pomarańczowy wskaźnik świetlny „heating”, wskazuje gotowość ekspresu do wytworzenia pary.

#### UWAGA!

Powstawaniu pary będzie towarzyszył głośny dźwięk – normalne zjawisko, towarzyszące pracy pompy o ciśnieniu 15 bar.

Po zgaśnięciu pomarańczowego wskaźnika, informujący o nagraniu urządzenia, należy zanurzyć rurkę wyrzucającą parę w kubku z mlekiem.

Należy kolistymi ruchami obracać kubek z mlekiem wokół nasadki do spieniania mleka. Kiedy mleko zwiększy swą objętość należy

#### UWAGA!

W przypadku gdy podczas spieniania mleka z pogrążonej w mleku rurki zacznie się wydobywać para należy skrócić proces podawania pary ustawiając regulator w położeniu STAND BY (system oczekiwania). Dzięki temu mleko nie będzie się rozbryzgiwać. Przez krótki okres czasu będzie słychać dźwięk pracującej pompy.



głębiej zanurzyć nasadkę, tak aby mleko wciąż się ogrzewało.

Kiedy mleko zwiększy objętość do poziomu maksymalnego należy ustawić regulator w położeniu STAND BY i zabrać kubek.

- Podczas przygotowywania kawy cappuccino i latte należy zachować następujące proporcje:

Dla kawy cappuccino – 1/3 espresso, 1/3 podgrzanego mleka, 1/3 ubitego mleka

Dla kawy latte – 1/3 podgrzanego mleka, 1/3 espresso i około 10cm ubitego mleka (zazwyczaj podaje się w szklance).

Po zakończonej eksploatacji należy przeczyścić rurkę wyrzucającą parę i nasadkę do spieniania mleka. (patrz rozdział „Warunki utrzymywania i czyszczenia”)

### UWAGA!

Zawsze należy sprawdzać aby urządzenie wytwarzające pianę szczelnie przylegało do rurki wyrzucającej parę. W celu uzyskania najlepszego rezultatu należy wykorzystywać świeże, zimne mleko (mleko o mniejszej zawartości tłuszczu lepiej się pieni).

### SYSTEM AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA.

Ekspres został wyposażony w system automatycznego czyszczenia dzięki któremu możliwe jest przygotowanie od razu kolejnej porcji kawy. Woda automatycznie sływa po wewnętrznych rurkach do rynienki na sphywającą wodę, gwarantując optymalną temperaturę potrzebną do przygotowania kawy.

Przed zdjęciem kubka na mleko należy się upewnić czy regulator znajduje się w położeniu STAND BY (system oczekiwania).

### RADY DOTYCZĄCE PARZENIA KAWY.

Umiejętność parzenia kawy – to sztuka, którą nietrudno przyswoić. Oto kilka rad, dzięki którym będziecie Państwo mogli zawsze zaparzyć wspaniałą kawę.

### UWAGA!

Przelewanie się wody lub mleka przez krawędź rurki wyrzucającej parę może spowodować przerwę w pracy urządzenia. Aby uniknąć rozbryzgiwania gorącego mleka nie należy podnosić końca rurki wyrzucającej parę ponad powierzchnię mleka podczas ubijania.

### **KAWA.**

Niniejszy model ekspresu zakłada wykorzystywanie wcześniej zmielonej kawy, tylko w przypadku, gdy była ona przechowywana w hermetycznie zamkniętym pojemniku, w suchym i chłodnym pomieszczeniu. Przechowywanie zmielonej kawy ponad tydzień, grozi utratą jej aromatu. Nie należy przechowywać kawy w lodówce ani zamrażalniku.

### **STRUMIEŃ WODY.**

W czasie parzenia kawy należy się upewnić, czy woda wypływa z filtra z odpowiednią prędkością.

Jeżeli woda spływa zbyt wolno, zaparzona kawa będzie bardzo mocna (ciemna i gorzka), z nierównomierną pianką.

Jeżeli woda będzie spływać zbyt szybko, kawa nie zaparzy się. Otrzymana kawa będzie wodnista, pozbawiona aromatu, a na jej powierzchni nie będzie pianki.

Strumień wody można wyregulować ubijając specjalną łyżeczką kawę w filtrze lub też wykorzystując kawę różnego przemiału.

### **PRZEMIAŁ.**

Wybierając kawę należy się upewnić, czy dany przemiał nadaje się do wykorzystania w kspresach ciśnieniowych.

W przypadku samodzielnego mielenia kawy należy się upewnić czy został uzyskany optymalny przemiał. Kawa po zmieleniu nie powinna się zamienić w proszek. Przemiał ma wpływ na prędkość przepływu wody przez filtr oraz na smak gotowego napoju.

Jeśli przemiał jest zbyt drobny (kawa wygląda jak proszek i po przetarciu między palcami sprawia wrażenie mąki), woda nawet pod ciśnieniem nie będzie przepływać przez warstwę kawy. Rezultatem będzie zbyt mocna kawa (bardzo czarna i gorzka), z nierównomierną pianką na powierzchni.

Jeśli przemiał jest zbyt gruby, woda będzie bardzo szybko przepływać przez warstwę kawy. Rezultatem będzie kawa nie do końca zaparzona, ze słabym aromatem i bez pianki.

### **UWAGA!**

Aby rozkoszować się idealnym aromatem kawy espresso, należy parzyć nie więcej niż 30ml (korzystając z uchwytu filtra przeznaczonego do sporządzenia 1 filiżanki kawy) lub nie więcej niż 60ml kawy (korzystając z filtra przeznaczonego do sporządzenia 2 filiżanek kawy).

### **UBIJANIE KAWY.**

Odmierzyć potrzebną ilość kawy i umieścić ją w filtrze. Następnie należy ubić kawę płaską stroną łyżeczki-miarki. Mieloną kawę należy ubijać bardzo dokładnie.

Jeżeli kawa będzie niedokładnie sprasowana, woda będzie zbyt szybko przepływać przez jej warstwę i w efekcie kawa nie zaparzy się. Natomiast jeśli kawa będzie zbyt mocno ubita, woda będzie przepływać przez jej warstwę powoli i zaparzona kawa będzie bardzo mocna.

### **UWAGA!**

Smak kawy zależy od indywidualnych upodobań i wielu innych czynników, takich jak rodzaj, stopień przemiału i sprasowanie. W celu uzyskania idealnego smaku kawy zaleca się sprawdzić wszystkie wyżej wymienione czynniki.

WARUNKI  
UTRZYMYWANIA  
I CZYSZCZENIA  
EKSPRESU DO KAWY.

## WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA.



### CZYSZCZENIE RURKI PODAJĄCEJ PARĘ I NASADKI DO SPIENIANIA MLEKA

- Po każdorazowym spienianiu mleka konieczne jest przeczyszczenie rurki odprowadzającej parę i nasadki do spieniania mleka.
- Należy zdjąć nasadkę do spieniania i przemyć ciepłą wodą. Upewnić się, czy dwa niewielkie otwory znajdujące się na końcach nasadki nie zostały zatkane. W razie zanieczyszczenia otworów należy przeczyszczyć je igielką, znajdującą się w komplecie.



- Upewnić się, czy rączka wyboru systemu znajduje się w położeniu Standby (oczekiwanie). Odłączyć urządzenie od sieci. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Jeżeli rurka podająca parę jest zanieczyszczona, należy przeczyszczyć otwór igielką, znajdującą się w komplecie.
- Jeśli to nie pomoże, należy zdjąć końcówkę rurki przy pomocy klucza, znajdującego się w środku przyrządu do czyszczenia.
- Zamoczyć końcówkę w gorącej wodzie, a następnie przeczyszczyć ją igielką, znajdującą się w komplecie. Zamontować końcówkę na rurce.



### CZYSZCZENIE FILTRÓW, UCHWYTU FILTRA I ZESPOŁU GOTUJĄCEGO.

- W celu usunięcia wszystkich drobinek kawy z filtra i uchwytu filtra ze stali nierdzewnej, należy po każdym użyciu przemywać je pod bieżącą wodą. W przypadku zablokowania się otworów filtra, należy przeczyszczyć 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, zakładając uchwyt filtra bez kawy.

### CZYSZCZENIE KORPUSU I PANELU PODGRZEWAJĄCEGO FILIŻANKI

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

### CZYSZCZENIE RYNIENKI NA SPŁYWAJĄCĄ WODĘ.

- Należy regularnie wyciągać, opróżniać i oczyszczać rynienkę na spływającą wodę. Czyszczenie rynienki należy przeprowadzać również wtedy, gdy wskaźnik zapelnienia pokazuje, że rynienka jest pełna.
- Wyjąć z rynienki wskaźnik zapelnienia i kratkę, umyć ciepłą wodą i łagodnym środkiem myjącym, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć.
- W przypadku gdy konieczne jest przeprowadzenie kolejnego czyszczenia, należy wyjąć wskaźnik z rynienki, otwierając boczne zatrzaski.

#### UWAGA!

Nie należy myć akcesoriów i części ekspresu w zmywarce.

### CZYSZCZENIE POJEMNIKA DO PRZECHOWYWANIA AKCESORIÓW

- Pojemnik do przechowywania akcesoriów można wyjąć z ekspresu, po uprzednim wyjęciu rynienki na spływającą wodę. Następnie należy przetrzeć pojemnik miękką, wilgotną szmatką (nie należy wykorzystywać silnie żrących środków myjących, a także serwetek i tkanin, mogących zarysować powierzchnię ekspresu).

### USUWANIE WAPIENNYCH OSADÓW.

- Na skutek regularnego korzystania z ekspresu do kawy, twarda woda może spowodować pojawienie się osadu na jego ściankach wewnętrznych, a następnie doprowadzić do spowolnienia spływania 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:

Słaby 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 rączka wyboru systemu znajduje się w położeniu Standby (oczekiwanie), a urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
- Zdjąć uchwyt filtra i nasadkę do spieniania mleka. Wymieszać biały ocet z wodą, a następnie włączyć go do zbiornika na wodę.
- Podłączyć ekspres do sieci i włączyć urządzenie.
- Ustawić przycisk zasilania w położenie On (Wł.), a rączkę wyboru systemu – w położenie Standby (oczekiwanie).
- Podstawić duże miski pod zespół gotujący i rurkę podającą parę.
- Kiedy urządzenie rozgrzeje się do temperatury parzenia kawy, wskaźnik Heating (nagrzewanie) włączy się. Ustawić rączkę wyboru systemu w położenie Espresso i czekać, dopóki połowa mieszanki octu i wody nie wyleje się z zespołu gotującego.
- Ustawić rączkę wyboru systemu w położenie Steam (para) i czekać, aż pozostała mieszanka nie spłynie rurką podającą parę. Kiedy ciecz całkowicie spłynie, należy ponownie ustawić rączkę wyboru systemu w położenie Standby (oczekiwanie).



## WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA

- Po zakończeniu usuwania osadu, należy wyjąć zbiornik na wodę, dokładnie go umyć i napełnić świeżą, zimną wodą. W celu przeprowadzenia czyszczenia należy wylać połowę wody przez zespół gotujący, a drugą połowę – przez rurkę podającą parę.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

### UWAGA!

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

## RADY DOTYCZĄCE USUWANIA USTEREK

Problem	Możliwe przyczyny
Kawa nie wlewa się do filiżanki	Urządzenie nie jest włączone lub nie jest podłączone do sieci.
	Zbiornik na wodę jest pusty
	Rączka wyboru systemu nie znajduje się w położeniu Espresso
	Kawa jest zbyt drobno zmielona
	Zbyt dużo kawy w filtrze
	Kawa jest ubita zbyt mocno
	Zablokowany jest filtr
Kawa leje się zbyt szybko	Kawa jest zbyt grubo zmielona
	Zbyt mało kawy w filtrze
	Kawa nie jest wystarczająco mocno ubita
Kawa przelewa się przez brzegi uchwyty filtra	Uchwyt filtra został nieprawidłowo zamontowany na zespole gotującym
	Na brzegach filtra zostają drobinki kawy
	Zbyt dużo kawy w filtrze
	Kawa jest zbyt mocno ubita
	Nieodpowiedni filtr dla wymaganej ilości kawy
Kawa kapie z uchwyty filtra	W zbiorniku jest zbyt mało wody lub woda się skończyła
	Kawa jest zmielona zbyt drobno
	W ekspresie nagromadzona jest zbyt duża ilość osadu
Słychać dźwięk pracującej pompy	Zbiornik na wodę jest pusty
	Zbiornik na wodę został nieprawidłowo zainstalowany.
Kawa jest zbyt słaba lub wodnista	Kawa nie jest dość drobno zmielona

## RADY DOTYCZĄCE USUWANIA USTEREK

Problem	Możliwe przyczyny
Kawa jest zbyt chłodna	Urządzenie nie jest rozgrzane
	Filizanki nie są ogrzane
	Mleko nie jest dostatecznie podgrzane (przy parzeniu cappuccino lub latte)
Nie ma pianki	Kawa nie jest dostatecznie mocno ubita
	Kawa jest zbyt grubo zmielona
	Wykorzystywanie nieświeżo zmielonej kawy.
	Zablokowane są otwory filtra
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 generuje się para lub gorąca woda	Urządzenie nie jest włączone
	Zbiornik na wodę jest pusty
	Rączka wyboru systemu znajduje się w położeniu Steam (para)
	Rurka podająca parę jest zablokowana
Po spienieniu na mleku jest zbyt mało piany	Za mało pary
	Mleko niezbyt świeże lub zimne
Urządzenie nie działa.	Urządzenie jest włączone, ale nie działa



# 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.

