

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP DO INSTRUKCJI	138
2. OSTRZEŻENIA	138
2-1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	138
2-2. PRZEZNACZENIE UŻYTKOWANIA MASZYNY	140
2-3. UTYLIZACJA	140
2-4. RYZYKO RESZTKOWE	140
3. OPIS	141
3-1. OPIS PRODUKTU	141
4. PIERWSZE URUCHOMIENIE	141
4-1. PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ	141
4-2. PODŁĄCZANIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ I PIERWSZE URUCHOMIENIE	142
4-3. RĘCZNA REGULACJA PRESOSTATU	143
4-4. RĘCZNA REGULACJA CIŚNIENIA DOZOWANIA	143
4-5. PROGRAMOWANIE TEMPERATURY	143
5. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	143
5-1. PRZYGOTOWYWANIE I PARZENIE KAWY	143
5-2. KONTROLOWANIE CIŚNIENIA PODCZAS DOZOWANIA	144
5-3. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY	145
5-4. DOZOWANIE PARY	145
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	145
6-1. CZYSZCZENIE DYSZ PARY I GORĄCEJ WODY	145
6-2. CZYSZCZENIE KORPUSU BLOKU ZAPARZAJĄCEGO I SITEK	146
6-3. CZYSZCZENIE FILTRÓW I UCHWYTÓW FILTRÓW	146
6-4. CZYSZCZENIE DOLNEJ TACKI OCIEKOWEJ	146
6-5. CZYSZCZENIE OBUDOWY	146
6-6. WYMIANA USZCZELKI POD POKRYWĄ	146
7. PRZYCZYNY BRAKU DZIAŁANIA LUB NIEPRAWIDŁOWOŚCI	147

PL

1. WSTĘP DO INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia, należy ją uważnie przeczytać, powinna też pozostawać zawsze do dyspozycji, aby ewentualnie móc ponownie zapoznać się z jej treścią; należy ją przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Znajdują się w niej informacje dotyczące prawidłowego użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia, a także ważne wskazówki na temat, jeśli chodzi wykonywania czynności wymagających szczególnej uwagi i ewentualnego ryzyka resztkowego.

Instrukcja ta odzwierciedla innowacje technologiczne dostępne w momencie jej redagowania; producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia wszelkich zmian technicznych niezbędnych w jego produktach i do aktualizowania instrukcji bez obowiązku weryfikacji poprzednich wersji.

Firma LA PAVONI S.p.A. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia, które mogą bezpośrednio lub pośrednio dotyczyć osób lub mienia w efekcie:

- nieprzestrzegania wszystkich zaleceń obowiązujących przepisów bezpieczeństwa;
- nieprawidłowej instalacji;
- wad zasilania;
- nieprzewidzianego lub nieprawidłowego użytkowania maszyny;
- użytkowania niezgodnego z tym wskazanym w niniejszej instrukcji;
- poważnych braków w konserwacji;
- modyfikacji maszyny lub jakichkolwiek nieupoważnionych interwencji;
- użytkowania nieoryginalnych lub

nieprzeznaczonych dla danego modelu części zamiennych;

- całkowitego lub nawet częściowego nieprzestrzegania instrukcji;
- zdarzeń wyjątkowych.

2. OSTRZEŻENIA

2-1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Użytkownik powinien przestrzegać przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia, a także zasad podyktowanych zdrowym rozsądkiem i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W celu zagwarantowania prawidłowego działania urządzenia i zachowania jego właściwości w czasie, zaleca się sprawdzenie właściwych warunków otoczenia (temperatura otoczenia musi zawierać się w przedziale od 5° do 35°C), unikając używania urządzenia w miejscach, w których wykorzystywane są strumienie wody lub w środowiskach zewnętrznych narażonych na działanie czynników atmosferycznych (słońce, deszcz itp.).
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy się upewnić, że jest ono nienaruszone i że nie uległo żadnym uszkodzeniom.
- Komponenty opakowania powinny zostać przekazane do specjalnych punktów utylizacji odpadów i w żadnym wypadku nie należy ich zostawiać bez nadzoru lub w zasięgu dzieci, zwierząt lub osób nieupoważnionych.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej pod podstawą maszyny jest zgodne z napięciem stosowanym w kraju

- użytkownika.
- Opisywane urządzenie nie powinno być nigdy używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
 - Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu i związanym z nim ryzykiem.
 - Trzymać urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
 - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
 - Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub instruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo oraz świadomą związanych z tym zagrożeń.
 - Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
 - Umieścić urządzenie w bezpiecznym miejscu, na solidnym podłożu, z dala od źródeł ciepła i zasięgu dzieci.
 - Urządzenie nie może być umieszczane we wnęce.
 - Przed podłączeniem i odłączeniem urządzenia należy się upewnić, że włącznik jest ustawiony w położeniu wyłączenia.
 - Nie używać maszyny, jeśli nie działa ona prawidłowo lub jeśli przewód zasilania bądź wtyczka zostały uszkodzone. Jeśli kabel zasilania elektrycznego jest uszkodzony, skontaktować się z autoryzowanym Centrum Serwisowym.
 - Nie dotykać gorących powierzchni (bojler, blok zaparzący, obudowa filtra, dysza pary), aby uniknąć oparzeń.
 - Nie wyjmować obudowy filtra podczas zaparzania kawy, aby uniknąć oparzeń.
 - Absolutnie nie wkładać rąk pod blok zaparzący i dyszę pary, ponieważ płyny lub dozowana para są gorące i mogą spowodować oparzenia.
 - Nie stosować ekspresu do kawy w połączeniu z częściami lub akcesoriami innego produktu.
 - Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Zastosowanie nieoryginalnych części zamiennych może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
 - Nie zezwalać na używanie maszyny bez wody, aby nie uszkodzić grzałki.
 - W razie uszkodzeń lub niedoskonałego działania maszyny należy ją wyłączyć, unikając naruszania jej w jakikolwiek sposób i zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania wymiany części zużytych lub uszkodzonych na oryginalne części zamienne.
 - W przypadku wykonywania nieupoważnionych czynności naprawczych na maszynie lub stosowania nieoryginalnych części zamiennych, tracą ważność warunki gwarancji, w związku z czym producent zastrzega sobie prawo do uznania jej za nieważną.
 - Nie używać urządzenia w środowisku zewnętrznym.
 - Nie używać urządzenia do celów innych, niż te, dla których je wyprodukowano.
 - W razie pożaru używać gaśnic

śniegowych (CO₂). Nie używać wody ani gaśnic parowych.

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności polegającej na czyszczeniu i konserwacji wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik w położeniu wyłączenia i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądowego, nie ciągnąc za kabel.
- Nie czyścić nigdy urządzenia przy użyciu powodujących korozję detergentów lub narzędzi mogących spowodować zarysowania. Wystarczy miękka ściereczka zwilżona wodą.

2-2. PRZEZNACZENIE UŻYTKOWANIA MASZINY

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do przyrządzania w domowych warunkach espresso z mieszanki kawy, do dozowania gorącej wody, wytwarzania pary i gorącego mleka.

Użytkownik powinien uważnie, ze zrozumieniem przeczytać instrukcję zawarte w podręczniku, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.

Opisywane urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, między innymi:

- w kuchniach przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych;
- w fabrykach;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach o charakterze mieszkalnym;
- w obiektach typu Bed and Breakfast.

W przypadku niewłaściwego użycia, wszelkie formy gwarancji tracą ważność, a producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób i/lub uszkodzenia mienia.

Za użycie niewłaściwe uważa się:

- wszelkie sposoby użytkowania inne niż deklarowane;
- wszelkie interwencje na urządzeniu, które są sprzeczne z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji;
- każde użytkowanie po naruszeniu komponentów lub urządzeń bezpieczeństwa;
- użytkowanie urządzenia w środowisku zewnętrznym.

2-3. UTYLIZACJA



Urządzenia elektryczne nie mogą być usuwane wraz z odpadami domowymi. Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE. Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich centrów wyznaczonych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

2-4. RYZYKO RESZTKOWE



Nie ma możliwości zabezpieczenia użytkownika przed bezpośrednim strumieniem gorącej pary lub wody, dlatego podczas obsługi urządzenia powinien on zachować maksymalną ostrożność, aby uniknąć oparzeń.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia mienia czy obrażenia osób lub zwierząt spowodowane ewentualnymi

interwencjami na urządzeniu ze strony osób niewykwalifikowanych lub nieupoważnionych.

3. OPIS

3-1. OPIS PRODUKTU

1. Wyłącznik główny
2. Zbiornik na wodę
3. Tacka do pasywnego podgrzewania filiżanek
4. Manometr pompy*
5. Manometr bojlera
6. Pokrętko gorącej wody
7. Pokrętko pary
8. Kratka tacki ociekowej
9. Dysza gorącej wody
10. Dysza pary
11. Blok zaparzający
12. Uchwyt na filtr
13. Tacka ociekowa
14. Lampka sygnalizująca włączenie/ wyłączenie i lampka sygnalizująca poziom wody w zbiorniku
15. Dźwignia dozowania w bloku zaparzającym
16. Szczoteczka do czyszczenia
17. Przewód podłączania do sieci wodociągowej*
18. Tamper
19. Miarka do kawy
20. Filtr na 1 filiżankę 7 g
21. Filtr na 2 filiżanki 16 g
22. Uchwyt filtra z pojedynczą wylewką
23. Uchwyt filtra z podwójną wylewką
24. Filtr ślepy
25. Silikonowy wężyk do spuszczenia wody
26. Manometr BPPC (Brewing Pressure Profiling Control)
27. TermoPid*

*Standardowo tylko w niektórych modelach

4. PIERWSZE URUCHOMIENIE

4-1. PODŁĄCZANIE DO SIECI WODOCIĄGOWEJ

- Maszyny w wersji LPSGEV01 - LPSCOV01- LPSGEV02 pozwalają na korzystanie albo ze zbiornika na wodę **(2)** albo z przyłącza do sieci wodociągowej poprzez specjalny przewód obecny w wyposażeniu **(17)**.
- Aby korzystać z maszyny ze zbiornikiem na wodę **(2)**, przełącznik (C) powinien być ustawiony w położeniu "I" (czynność tę należy wykonać, gdy urządzenie jest wyłączone) (Rys. 1-2).

Aby korzystać z urządzenia podłączonego do sieci wodociągowej, należy:

- Ustawić przełącznik (C) w położeniu II (czynność tę należy wykonać, gdy urządzenie jest wyłączone) (Rys. 1-2).
- Podłączyć przewód **(17)** do złączki (DX) pod urządzeniem, a następnie wykonać podłączenie do sieci wodociągowej (Rys. 1).



- W obwodzie doprowadzania wody do urządzenia zaleca się zainstalowanie zmiękczacza wody.
- Upewnić się, że w sieci wodociągowej, do której będzie podłączone urządzenie, płynie woda pitna.
- Podłączenie opisywanego urządzenia do sieci wodociągowej powinno odbywać się zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika.
- Maksymalne ciśnienie sieci wodociągowej na wlocie do urządzenia nie powinno przekraczać 0,65 MPa.
- Jeśli ciśnienie sieci przekracza 0,5 MPa (5 barów), zaleca się zainstalować reduktor ciśnienia

PL

dostosowany do wysokiego ciśnienia.

4-2. PODŁĄCZANIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ I PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Aby rozpocząć użytkowanie ekspresu do kawy, należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:
- Otworzyć opakowanie, wyjąć ekspres do kawy i upewnić się czy nie uległ uszkodzeniu.
- Ustawić ekspres do kawy na poziomej powierzchni, zdjąć pokrywę, wyjąć zbiornik na wodę (2) i przepłukać go
- Napełnić zbiornik czystą wodą, umieścić go w gnieździe i włożyć do niego silikonowe wężyki. Zamknąć pokrywę urządzenia.
- W przypadku podłączenia do sieci wodociągowej, upewnić się, że po podłączeniu kran sieciowy jest otwarty przed włączeniem urządzenia.
- Po wyjęciu zaślepki (A) z pojemniczka (13) i podłączeniu silikonowego wężyka (25) do pojemniczka (B) można odprowadzać wodę bezpośrednio do odpływu (Rys.1).



Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy się upewnić, że napięcie sieci jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej pod podstawą urządzenia.

- Podłączyć przewód zasilania do gniazdko prądowego.
- Uruchomić urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik (1) w położeniu „I”. Poczekać około 2 s, aby umożliwić przeprowadzenie kontroli obwodu. Zaświecona lampka (14) potwierdza, że urządzenie jest zasilane elektrycznie.
- Funkcja samoczynnego zapewniania

odpowiedniego poziomu wody będzie działać, dopóki woda w bojlerze nie osiągnie automatycznie określonego wstępnie poziomu; poziom wody w bojlerze jest kontrolowany automatycznie, również przywracanie właściwego poziomu odbywa się w sposób automatyczny.

- Podczas pierwszego uruchamiania: gdy manometr kontroli ciśnienia w bojlerze (5) wskazuje ciśnienie na poziomie około 0,5 bara, należy powoli odkręcić pokrętkę zaworu pary (7), aby wypuścić powietrze znajdujące się w bojlerze i poczekać, aż z dyszy pary (10) zacznie wydobywać się para, a następnie zakręcić pokrętkę.
- Następnie należy poczekać, aż urządzenie osiągnie ciśnienie robocze wynoszące od 1,1 do 1,3 bara, kontrolując na manometrze (5) ciśnienie bojlera.
- Włożyć uchwyt filtra (12) do bloku zaparzającego (11) i użyć dźwigni dozowania w bloku zaparzającym (15). W ten sposób dozowanie wody sprawi, że wymienniki ciepła w obwodzie kawy wypełnią się prawidłowo.
- Przemieścić dźwignię dozowania (15) całkowicie ku dołowi, aby przerwać dozowanie.
- Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.



Urządzenie wyposażone jest w mechanizm bezpieczeństwa, który kontroluje ilość wody znajdującej się w zbiorniku; zielona lampka (14) miga w celu zasygnalizowania braku wody w zbiorniku (2). W razie braku wody mechanizm ten interweniuje, blokując automatycznie wszystkie funkcje urządzenia.

- Po napełnieniu zbiornika lampka sygnalizacyjna gaśnie i urządzenie jest ponownie gotowe do parzenia kawy.



Gdy lampka zbiornika wody (**14**) miga, nie jest możliwe parzenie kawy, a grzałka bojlera nie jest gotowa do działania.

4-3. RĘCZNA REGULACJA PRESOSTATU

(Tylko w przypadku modeli w wersji LPSGEV01, LPSCOV01, LPSGEV02 - LPSGIM01)

Zadaniem widocznego na rysunku presostatu jest utrzymywanie na stałym poziomie ciśnienia w bojlerze poprzez włączanie lub wyłączanie grzałki elektrycznej.

Presostat jest wyregulowany już na etapie odbioru urządzenia (1,1 – 1,3 bara).

Jeśli wymagane jest inne ciśnienie robocze, można zmienić zakres działania presostatu za pomocą śruby regulacyjnej (Rys. 4).



Wraz ze zmniejszaniem ciśnieniem następuje zmniejszenie temperatury i odwrotnie: gdy ciśnienie wzrasta, rośnie również temperatura wody. Kierunek regulacji pokazano na rysunku i na presostacie. Ciśnienie zmienia się o około 0,1 atm na każdy pełen obrót śruby.

4-4. RĘCZNA REGULACJA CIŚNIENIA DOZOWANIA

Ciśnienie dozowania w urządzeniu można regulować ręcznie, oddziałując na śrubę regulacyjną ciśnienia pompy (F) (Rys. 3).

Aby sprawdzić ciśnienie przy dozowaniu, należy:

- Włożyć do bloku zaparzającego uchwyt filtra wypełniony odpowiednio zmieloną i dobrze dociśniętą kawą w odpowiedniej ilości.
- Użyć dźwigni sterującej blokiem zaparzającym (**15**) i odczytać





ciśnienie na manometrze pompy (**4**). Prawidłowe ciśnienie to 8/9 barów.

- Gdyby ciśnienie odczytane na manometrze nie było prawidłowe, należy użyć śruby do regulacji ciśnienia pompy (F) (Rys.3), obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ciśnienie pompy lub w kierunku przeciwnym, aby je zmniejszyć.
- Po wykonaniu regulacji sprawdzić kalibrację pompy, dozując jedną lub więcej dawek kawy.

4-5. PROGRAMOWANIE TEMPERATURY

Model LPSGEV02 wyposażony jest w termostat Termopid (**27**), Zadaniem Termopid jest regulacja temperatury bojlera.

Termopid (**27**) jest ustawiony fabrycznie na 122°C. Aby móc wykonać regulację, postępować w następujący sposób (Rys. 6):

- nacisnąć przycisk ; gdy tylko na wyświetlaczu pojawi się napis „PRG”, nacisnąć przycisk ;
- gdy na wyświetlaczu widnieje temperatura w bojlerze, nacisnąć przyciski  i  aby podwyższyć lub obniżyć żadaną temperaturę, od minimum 80°C do maksimum 133°C.
- po 3 sekundach od naciśnięcia ostatniego przycisku dana jest zapisywana w pamięci i na wyświetlaczu widnieje temperatura.

5. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

5-1. PRZYGOTOWYWANIE I PARZENIE KAWY

Po wykonaniu czynności opisanych w części 4.1-4.2, maszyna jest gotowa do użytku.



Unikać zakrywania tacki do podgrzewania filiżanek tkaninami,

PL

podkładkami filcowymi itd.

- Włożyć żądany filtr (**20-21**) do odpowiedniego gniazda w uchwycie filtra (**12**).
- Wypełnić filtr dawką kawy mielonej, tak aby uzyskać 1 lub 2 filiżanki kawy (7 g - 16 g) w zależności od wybranego filtra (**20-21**).
- Wyrównać i docisnąć kawę tamperem (**18**), oczyścić dłonią krawędź filtra z ewentualnych pozostałości kawy i przyłożyć uchwyt filtra do korpusu bloku zaparzającego (**11**) oraz przesunąć w prawo, aby go przymocować.
- Ustawić filiżanki pod wylewkami i uruchomić blok zaparzający za pomocą sterującej nim dźwigni (**15**). Kawa jest dozowana w momencie przestawiania do góry umieszczonej na panelu dźwigni bloku zaparzającego (**15**).
- Po uzyskaniu żądanej ilości kawy należy przerwać dozowanie również za pomocą wspomnianej dźwigni (**15**), ustawiając ją w jej położeniu dolnym.
- W celu zaparzenia kolejnych kaw należy wyjąć uchwyt filtra (**12**) z bloku zaparzającego, przesuwać go w lewo, usunąć fusy kawy i powtórzyć wyżej opisane czynności.



Aby uniknąć możliwych oparzeń. Zaleca się nie dotykać bloku zaparzającego i dysz pary oraz gorącej wody, podczas pracy urządzenia i nie należy absolutnie wkładać rąk pod blok oraz dysze w trakcie dozowania.



W nowym urządzeniu uchwyt filtra może wydawać się niewyśrodkowany (ustawiony nieprostopadle do urządzenia), jak przedstawiono na Rysunku 5, co jednak nie zakłóca jego prawidłowego działania. Po krótkim okresie użytkowania

uchwyt filtra stopniowo będzie znajdował się coraz bliżej swojego prawidłowego położenia.
G = Położenie zamkniętego uchwytu filtra w nowym urządzeniu
H = Położenie zamkniętego uchwytu filtra w urządzeniu po krótkim okresie użytkowania.



- Kawa powinna zostać zmielona tuż przed zaparzeniem jej, ponieważ zmielona kawa po krótkim czasie traci swój aromat; jeśli kawa będzie zbyt grubo zmielona, będzie miała jasny kolor i będzie słaba, a na jej powierzchni nie powstanie pianka, natomiast jeśli będzie zbyt drobna, powstanie ciemna i mocna kawa, z niewielką ilością pianki.
- Ciepłe filiżanki pozwalają utrzymać właściwą temperaturę kawy już po jej zaparzeniu. Dlatego filiżanki, przed ich użyciem, zaleca się umieszczać na szerokiej tacce do podgrzewania filiżanek (**3**), która wykorzystuje ciepło generowane przez bojler.
- Ciśnienie pompy można odczytać na odpowiednim manometrze podczas dozowania. Prawidłowe ciśnienie przy dozowaniu to 8/9 barów. (tylko modele LPSGEV01, LPSCOV01, LPSGEV02).

5-2. KONTROLOWANIE CIŚNIENIA PODCZAS DOZOWANIA

Modele te są wyposażone w system BPPC: Brewing Pressure Profiling Control.

Manometr (**26**), znajdujący się na bloku zaparzającym, pozwala na odczytywanie ciśnienia podczas parzenia espresso. Dzięki takiemu wskazaniu użytkownik może sprawdzać poprawność zmielenia, dociśnięcia i ilości kawy w filtrze.

Jeśli ciśnienie dozowania jest niższe od ciśnienia kalibracji pompy (9 barów – ustawienie fabryczne), oznacza to, że kawa jest grubo zmielona lub nie została prawidłowo dociśnięta albo jej ilość była niewystarczająca.

5-3. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

- Postawić pojemnik pod dyszą gorącej wody (9), obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętkę zaworu wody (6), aby rozpocząć dozowanie gorącej wody.
- Po osiągnięciu żądanej ilości wody obrócić pokrętkę zaworu wody (6) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zakończyć dozowanie.



Zaleca się dozowanie maksymalnie około 200 ml wody.

- Jako zabezpieczenie elementu grzejnego, w urządzeniu przewidziano regulator czasowy przerywający dozowanie po 25 sekundach.

5-4. DOZOWANIE PARY

- Przed podgrzaniem jakiegokolwiek napoju należy ostrożnie wypuścić przez rurkę (10) pewną ilość pary, obracając pokrętkę zaworu pary (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby usunąć ewentualne skropliny, które nagromadziły się w bojlerze.
- Włączyć do pojemnika płyn, który zamierza się przygotować, zanurzyć dyszę pary (10) w płynie i powoli obracać pokrętkę (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ilość dostarczanej pary jest proporcjonalna do otwarcia kurka. Im większy otwór, tym większa ilość dostarczanej pary.
- Po nalaniu odpowiedniej ilości, obrócić pokrętkę w prawo, aby zakończyć

dozowanie. Wyjąć pojemnik i wyczyścić dyszę pary wilgotną szmatką.

Aby spienić mleko do cappuccino, należy:

- Włączyć do pojemnika zimne, częściowo odtłuszczone mleko
- Umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą pary (10), zanurzając ją w mleku na kilka milimetrów.
- Obrócić pokrętkę pary (7) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i powoli poruszać pojemnikiem od dołu do góry w celu uzyskania bardziej kremowej pianki.
- Po podwojeniu objętości mleka, zanurzyć głębiej i podgrzać mleko.
- Zatrzymać dozowanie, obracając pokrętkę pary (7) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Ryzyko oparzenia! Na początku dozowania może dojść do krótkich rozbryzgów gorącej wody. Rurka dozująca może osiągać wysokie temperatury: należy unikać bezpośredniego dotknięcia jej dłońmi.



Po podgrzaniu napoju zaleca się przedmuchiwanie rurki pary poprzez otwarcie zaworu na kilka sekund.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6-1. CZYSZCZENIE DYSZ PARY I GORĄCEJ WODY

- Aby uniknąć zmiany smaku napojów, które zamierza się podgrzać i zablokowania otworów końcówki dysz pary, dokładnie wyczyścić wilgotną szmatką po każdym użyciu i wypuścić niewielki strumień pary.

PL

6-2. CZYSZCZENIE KORPUSU BLOKU ZAPARZAJĄCEGO I SITEK

- Usunąć uchwyt filtra z bloku zaparzącego i wyczyścić uszczelkę bloku dołączoną do urządzenia szczoteczką (16).
- Umieścić obecny w wyposażeniu filtr ślepy (24) wewnątrz uchwytu filtra (22-23)
- Wsypać łyżeczkę proszku czyszczącego do ekspresu do kawy i przymocować uchwyt filtra do korpusu bloku zaparzącego.
- Użyć dźwigni sterującej blokiem zaparzącym (15) i przerwać dozowanie po około 15-20 sekundach.
- Uruchamiać i kilkakrotnie przerywać dozowanie, dopóki nie wypłynie czysta woda, aby usunąć osad z kawy i kamienia.
- Usunąć filtr ślepy (24) i aktywować kilka razy dozowanie, aby przepłukać blok, celem usunięcia wszelkich pozostałości z sitek i korpusu bloku.



Gdy gorąca woda zalega w przewodach przez długi czas, zaleca się opróżnić jej pewną ilość, aby uniknąć tworzenia się ewentualnych osadów.

6-3. CZYSZCZENIE FILTRÓW I UCHWYTÓW FILTRÓW

- Okresowo sprawdzać otworki filtrów celem usunięcia z nich ewentualnych pozostałości kawy.
- Przygotować w odpowiednim pojemniku około jednego litra wrzącej wody z czterema łyżeczkami detergentu do ekspresów do kawy i zanurzyć w niej na 20-30 minut filtry oraz uchwyty filtrów; następnie przepłukać obficie pod bieżącą wodą.

6-4. CZYSZCZENIE DOLNEJ TACKI OCIEKOWEJ

Wyjąć kratkę tacki ociekowej (8) i wysunąć dolną tackę ociekową (13), a następnie wyczyścić ją z pozostałości zmielonej kawy, splukując dobrze pod bieżącą wodą

6-5. CZYSZCZENIE OBUDOWY

Aby utrzymać zewnętrzne powierzchnie w dobrym stanie należy regularnie je czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i wilgotną szmatką.

6-6. WYMIANA USZCZELKI POD POKRYWĄ (Rys. 7)

- Jeśli podczas dozowania kawa kapie z krawędzi uchwytu filtra (L), przyczyną może być zatkanie otworu dozującego uchwytu filtra i w takim przypadku należy oczyścić otwór.
- Jeśli nieprawidłowość nie ustąpi lub jeśli zaczepiając uchwyt filtra na korpusie bloku, wykracza on daleko poza środek bloku, należy wymienić uszczelkę pod pokrywą.

W celu wymiany wykonać następujące czynności:

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączyć przewód zasilający.
- Wyjąć uszczelkę (I) i sitko (M), podważając płaskim śrubokrętem.
- Po usunięciu uszczelki i sitka, przed montażem nowych elementów dokładnie wyczyścić gniazdo.
- Po włożeniu nowych elementów, wziąć uchwyt filtra bez filtra, zablokować go w bloku zaparzącym i przesunąć go, aby ostatecznie zablokować uszczelkę.

7. PRZYCZYNY BRAKU DZIAŁANIA LUB NIEPRAWIDŁOWOŚCI

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa i lampka sygnalizacyjna przełącznika nie zapala się.	<ol style="list-style-type: none">1. Brak zasilania2. Wtyczka przewodu zasilania nie została włożona prawidłowo.3. Przewód zasilania jest uszkodzony.	<ol style="list-style-type: none">1. Przywrócić zasilanie2. Włożyć prawidłowo wtyczkę przewodu zasilania do gniazdka prądowego3. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania wymiany
Kontrolka przełącznika włączenia jest zapalona, a woda nie jest podgrzewana	<ol style="list-style-type: none">1. Termostaty nie działają.2. Grzałka jest przerwana lub przepalona.	<ol style="list-style-type: none">1. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego2. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego
Podczas zaparzania nie wypływa kawa	<ol style="list-style-type: none">1. W zbiorniku nie ma wody.2. Kawa jest zbyt drobno zmielona.3. Za duża ilość kawy.4. Kawa jest zbyt mocno dociśnięta.5. Obwód nie został napełniony.6. Zabrudzone sitko	<ol style="list-style-type: none">1. Włączyć wodę do zbiornika2. Zmienić na kawę zmieloną grubiej3. Zmniejszyć ilość kawy w filtrze4. Delikatniej docisnąć kawę5. Patrz punkt 46. Wyczyścić lub wymienić sitko
Silny hałas pompy	<ol style="list-style-type: none">1. Pompa nie jest zalana.	<ol style="list-style-type: none">1. Patrz punkt 4 „Pierwsze uruchomienie”
Kawa wypływa zbyt szybko	<ol style="list-style-type: none">1. Kawa jest zbyt grubo zmielona.2. Ilość kawy jest niewystarczająca.3. Kawa nie została dostatecznie dociśnięta.4. Zwietrzała lub nieodpowiednia kawa.	<ol style="list-style-type: none">1. Regulacja mielenia powinna być ustawiona na mielenie drobniejsze2. Zwiększyć dawkę kawy3. Mocniej docisnąć kawę4. Zmienić kawę

PL

Kawa wydobywa się kroplami.

1. Kawa jest zbyt drobno zmielona.
2. Za duża ilość kawy.
3. Nadmierne dociśnięcie kawy

1. Regulacja mielenia powinna być ustawiona na mielenie grubsze
2. Zmniejszyć ilość kawy
3. Delikatniej docisnąć kawę

Kawa wypływa pomiędzy zespołem dozowania i uchwytem filtra

1. Uchwyt filtra nie jest włożony prawidłowo.
2. Nadmierna ilość kawy w filtrze
3. Krawędź uchwyty filtra nie została wyczyszczona.
4. Uszczelka pod pokrywą jest zużyta.

1. Włożyć go w sposób prawidłowy
2. Zmniejszyć ilość kawy
3. Usunąć pozostałości kawy z krawędzi uchwyty filtra
4. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego

Na zimnej kawie nie powstaje

1. Mieszanka kawy nie nadaje się do tego rodzaju urządzenia.
2. Stopień zmielenia kawy nie jest prawidłowy.
3. Ilość kawy jest niewystarczająca.

1. Zmienić kawę
2. Wyregulować stopień zmielenia kawy
3. Zwiększyć ilość kawy i odpowiednio ją docisnąć

Kawa wypływa zbyt pianka

1. Urządzenie nie miało odpowiedniej temperatury.
2. Brak wstępnego nagrzania uchwyty filtra
3. Brak wstępnego podgrzania filiżanek
4. Termostat nie działa w zakresie optymalnych wartości

1. Przestrzegać wskazówek podanych w punkcie 4.1 – 4.2
2. Uchwyt filtra powinien być podgrzewany wspólnie z wodą, patrz punkty 4.1 – 4.2.
3. Podgrzać odpowiednio filiżanki na specjalnej tacce do podgrzewania filiżanek **(3)**
4. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego

Wydobywająca się kawa jest zbyt ciepła.

1. Termostat nie działa w zakresie optymalnych wartości

1. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego

Urządzenie nie wytwarza pary

1. Obwód nie został napełniony.
2. Otwór końcówki rurki pary jest zapchany.
3. W zbiorniku nie ma wody.

1. Patrz punkt 4.
2. Wyczyścić otwór za pomocą igły
3. Patrz punkt 4.

PL