

## ACE 010

### Gebrauchsanweisung

Instructions for use

### Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



### Brugsanvisning

Bruksanvisning

### Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



### Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

### Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



### Návod k použití

Návod na použitie

### Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)





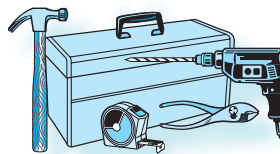
## INSTALACJA



### MONTAŻ URZĄDZENIA



**INSTALUJĄC URZĄDZENIE** należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.



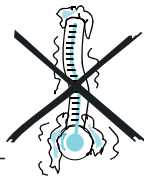
### PRZED PODŁĄCZENIEM



**SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE** podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

**SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE.**

**URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO** pracy w temperaturze otoczenia, powyżej temperatury zamrażania wody (0°C). Zamarznięcie ewentualnych resztek wody może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.



**NIE NALEŻY URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA**, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Mogą one spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

### PO PODŁĄCZENIU



**ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI,** URZĄDZENIE musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za urazy i obrażenia u osób, zwierząt ani za uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.**



## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ



**NIE NALEŻY PODGRZEWAĆ ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW** wewnątrz urządzenia lub w jego pobliżu. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.



**NIE POZOSTAWIĄĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU.**



**NIE NALEŻY STOSOWAĆ** produktów chemicznych powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Ten rodzaj urządzenia został specjalnie zaprojektowany do podgrzewania wody. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.



**Dzieci mogą samodzielnie obsługiwać urządzenie jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem i jakie zagrożenia wynikają z niewłaściwego użycia.**

*Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci oraz osoby niepełnosprawne bez nadzoru. Należy uważać, aby kuchenka nie była przedmiotem zabaw małych dzieci. W związku z wysokimi temperaturami wytwarzanymi przez urządzenie, dzieci powinny z niego korzystać jedynie pod nadzorem osób dorosłych.*



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



**NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!**



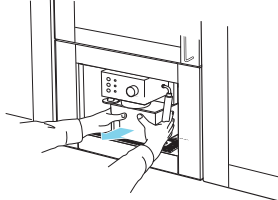
**NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRANIACZY,** aby zapobiec poparzeniom po dotknięciu gorących części urządzenia.

**URZĄDZENIE JEST ZAPROJEKTOWANE DO PRZYGOTOWYWANIA KAWY** lub gotowania wody. Należy uważać, aby nie zostać poparzonym przez rozpryskujące się krople gorącej wody lub parę. Nieprawidłowa obsługa urządzenia może skutkować poparzeniem.

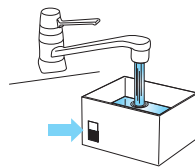


## NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

- 1 **WYCIĄGNĄĆ ZBIORNIK WODY** (do przodu).



- 2 **NAPEŁNIĆ ZBIORNIK** czystą, świeżą wodą. Nie przekraczać poziomu MAX. Włożyć zbiornik z powrotem.



**NIGDY NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA BEZ ZBIORNIKA.**

Zawsze uzupełnić poziom wody, gdy do dna zbiornika pozostanie już tylko kilka centymetrów.

## ROZGRZEWANIE EKSPRESU DO KAWY

1. **WŁĄCZYĆ URZĄDZENIE** przyciskiem WŁ./WYŁ., A NASTĘPNIE WŁOŻYĆ UCHWYT FILTRA DO URZĄDZENIA, LECZ NIE DOSYPYWAĆ KAWY MIELONEJ.

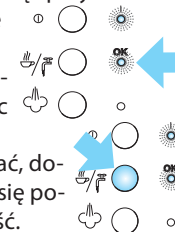
**ABY WŁOŻYĆ UCHWYT FILTRA,** należy umieścić go pod wyjściem bojlera rączką w lewą stronę, a następnie popchnąć do góry i jednocześnie zdecydowanie obrócić rączkę w prawą stronę. Upewnić się, że pokrętko pary jest zamknięte.



2. **UMIEŚCIĆ FILIŻANKĘ POD UCHWYTEM FILTRA.** Wykorzystać taką samą filiżankę, jak przy przygotowywaniu kawy, i podgrzać ją.

3. **ODCZEKAĆ, DOPÓKI NIE ZAPALI SIĘ KONTROLKA OK,** a następnie natychmiast wcisnąć przycisk kawy. Pozwolić na spływanie wody, dopóki kontrolka OK nie zgaśnie, a następnie przerywać pompowanie naciskając ponownie przycisk kawy.

4. **OPRÓŻNIĆ FILIŻANKĘ.** Odczekać, dopóki kontrolka OK nie zapali się ponownie, i powtórzyć czynność. (Podczas wyjmowania uchwytu filtra może zostać uwolnione nieco pary).

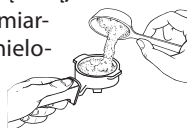


## PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO Z UCHWYTEM FILTRA DO KAWY MIELONEJ

**1. Po ROZGRZANIU** urządzenia zgodnie z powyższym opisem, włożyć filtr kawy mielonej do uchwyty filtra. Sprawdzić prawidłowość włożenia filtra w szczelinie. Mniejszy filtr służy do przygotowania jednej kawy, a większy do dwóch kaw.



**2. ABY PRZYGOTOWAĆ TYLKO JEDNĄ KAWĘ**, w filtrze należy umieścić tylko jedną miarkę (jeden poziom - ok. 7 g) mielonej kawy. Aby przygotować dwie kawy, należy umieścić w filtrze dwie luźno wypełnione miarki (ok. 6+6 g) mielonej kawy. Wypełnić filtr niewielką ilością naraz, aby nie dopuścić do przesypania się mielonej kawy.

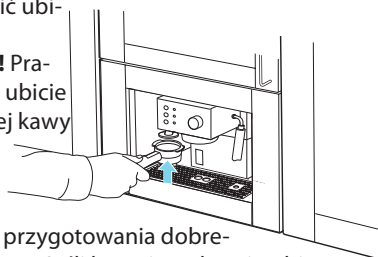


**WAŻNE:** Aby zapewnić prawidłową pracę, przed dodaniem zmielonej kawy do uchwyty filtra, należy filtr oczyścić z resztek mielonej kawy z poprzedniego parzenia.

**3. RÓWNOMIERNIE ROZPROWADZIĆ ZMIELONĄ KAWĘ** i lekko ubić ubijaczem

**UWAGA!** Prawidłowe ubicie zmielonej kawy jest koniecznym warunkiem

przygotowania dobrego espresso. Jeśli kawa jest zbyt ubita, napar kawowy będzie wypływać bardzo powoli, a pianka będzie ciemna. Jeśli kawa mielona będzie zbyt lekko ubita, napar kawowy będzie wypływać zbyt szybko, a pianka będzie skąpa i jasna.



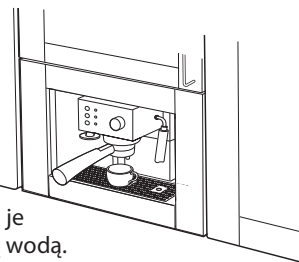
**4. USUNĄĆ NADMIAR KAWY Z** krawędzi uchwyty filtra

i założyć uchwyty na urządzenie. Mocno obrócić, aby uniknąć wycieku wody.



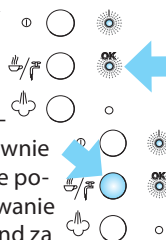
**5. UMIEŚCIĆ FILIZANKĘ** lub filizanki pod wylewkami uchwyty filtra.

Zaleca się pogrzanie filizanek przed przygotowaniem kawy. W tym celu można je przemyć gorącą wodą.



**6. SPRAWDZIĆ, CZY KONTROLKA OK**

JEST WŁĄCZONA (jeśli jest wyłączona, poczekać na jej włączenie), a następnie nacisnąć przycisk kawy. Kiedy wypływała już żądana ilość kawy, ponownie nacisnąć ten sam przycisk. (Nie powinno się pozwalać na wypływanie kawy przed dłużej niż 45 sekund za jednym razem).



**7. ABY WYJĄĆ UCHWYT FILTRA**, należy obrócić uchwyty z prawej strony na lewą.

**WAŻNE:** Aby unikać ochlapania, nie wyjmować uchwyty filtra w tym samym czasie, gdy nalewa się kawę.

**8. ABY USUNĄĆ ZUŻYTĄ ZMIELONĄ KAWĘ**, należy zablokować filtr na miejscu przy pomocy dźwigienki w ręczce i wysypać kawę obracając uchwyty filtra do góry nogami i postukując nim kilkukrotnie.



**9. ABY WYŁĄCZYĆ EKSPRES DO KAWY**, należy wcisnąć przycisk WŁ./WYŁ.

**WAŻNE:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie umyć wszystkie akcesoria i wewnętrzne obwody przygotowując co najmniej pięć kaw bez dosypywania zmielonej kawy.



## PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO Z KAWY W SASZETKACH

**1. ROZGRZAĆ URZĄDZENIE TAK, JAK TO OPISANO W ROZDZIALE "ROZGRZEWANIE EKSPRESU DO KAWY".** Sprawdzić, czy uchwyt filtra jest włożony. Dzięki temu kawa będzie gorętsza.

**UWAGA!** Stosować saszetki zgodne ze standardem ESE. O tym, że saszetki spełniają ten standard informuje następujące logo na opakowaniu:



**STANDARD ESE** to system akceptowany przez wiodących producentów kawy w saszetkach, który pozwala na proste i czyste przygotowanie kawy espresso.

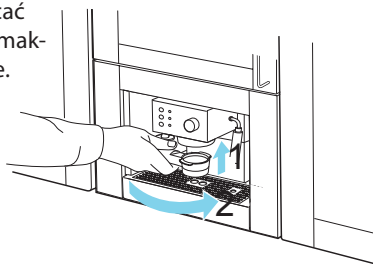
**2. WŁOŻYĆ MAŁY FILTR** (1 filiżanka lub saszetka) do uchwytu filtra. Sprawdzić, czy filtr jest prawidłowo włożony w szczelinę.



**3. WŁOŻYĆ SASZETKĘ**, postarać się, aby znajdowała się możliwie centralnie na filtrze. Zawsze przestrzegać instrukcji na opakowaniu saszetek oraz zawsze umieszczać saszetkę prawidłowo na filtrze.



**4. WŁOŻYĆ UCHWYT FILTRA DO** urządzenia. Zawsze przekręcać uchwyt maksymalnie.



**5. WYKONAĆ CZYNNOŚCI ZGODNIE Z OPISEM** w punktach 5, 6 i 7 w poprzednim rozdziale.

## PRZYGOTOWANIE KAWY CAPPUCCINO

**1. PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO TAK, jak to opisano w poprzednich rozdziałach, lecz użyć większych filiżanek.**

**2. NACISNĄĆ PRZYCIŚK PARY** i odczekać, dopóki nie zapali się kontrolka OK. Oznacza to, że bojler osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary.

**3. W MIĘDZYZASIE** wypełnić zbiornik ok. 100 gramami mleka na każde przygotowywane cappuccino. Mleko musi być w schłodzone (w temperaturze chłodziarki). Nie może być gorące! Wybierając rozmiar zbiornika, należy pamiętać, że mleko rozszerza swoją objętość dwu- lub trzykrotnie.

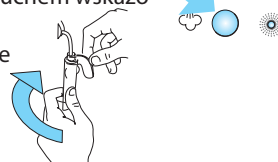
**UWAGA! ZALECA SIĘ STOSOWAĆ SCHŁODZONE MLEKO PÓŁTŁUSTE (Z CHŁODZIARKI).**

**4. UMIEŚCIĆ NACZYNIĘ** z mlekiem pod nasadką do spieniania mleka na cappuccino.

**5. ZANURZYĆ NASADKĘ** w mleku na ok. 5 mm i obrócić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Uwaga! Nie zanurzać nasadki do spieniania powyżej linii wskazanej przez strzałkę.

Obrócić pokrętkę pary co najmniej o pół obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Para wydostająca się z nasadki do spieniania nadaje mleku kremowy, piankowy wygląd. Aby uzyskać jeszcze bardziej kremową piankę, zanurzyć nasadkę do spieniania mleka na cappuccino i obracać powoli naczyniem od dołu do góry.

**6. GDY OSIĄGNIĘTA ZOSTANIE ŻĄDANA TEMPERATURA** (idealna to 60°C), przerwać dopływ pary obracając pokrętkę pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i naciskając jednocześnie przycisk pary.



**7. WLAĆ SPIENIONE MLEKO** do uprzednio przygotowanych filiżanek z kawą espresso. Cappuccino jest gotowe. Posłodzić do smaku i, według gustu, posypać wiórkami kakaowymi.

**UWAGA!** Aby przygotować więcej niż jedno cappuccino, należy najpierw zaparzyć wszystkie kawy, a dopiero na końcu spienić mleko na cappuccino.

**UWAGA!** Aby ponownie zaparzyć kawę po spienieniu mleka, należy ostudzić bojler. W przeciwnym wypadku kawa zostanie przypalona. Aby ostudzić bojler należy umieścić naczynie pod wylotem bojlera, nacisnąć przycisk pary i pozwolić na wypłynięcie wody, dopóki nie zgaśnie kontrolka OK. Przygotować kawę tak, jak to opisano w poprzednich rozdziałach.



**WAŻNE:** Po użyciu nasadkę do spieniania mleka na cappuccino należy zawsze oczyścić. Aby oczyścić nasadkę należy:

**1. UPUŚCIĆ NIECO PARY**

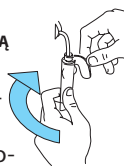
przez kilka sekund poprzez obrócenie pokrętki pary.

Dzięki temu usuwa się ewentualne resztki mleka z wylewki pary.

**WAŻNE:** Aby zapewnić higienę, zaleca się wykonywanie wszystkich czynności tej procedury po każdym przyrządzeniu cappuccino, aby uniknąć pozostawiania resztek mleka w obwodzie.

**2. JEDNĄ RĘKĄ NALEŻY MOCNO**

**CHWYCIĆ DYSZĘ CAPPUCCINO, A DRUGĄ** odkręcić nasadkę do spieniania mleka na cappuccino obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i pociągnąć w dół.



**3. POCIĄGNĄĆ DYSZĘ**, aby wyjąć ją z wylewki pary.

**4. DOKŁADNIE PRZEMYĆ NASADKĘ DO SPIENIANIA MLEKA NA CAPPUCCINO** oraz dyszę pary ciepłą wodą.

**5. UPEWNIĆ SIĘ, CZY DWA WSKAZANE OTWORY** nie są zablokowane. W razie konieczności oczyścić szpilką.

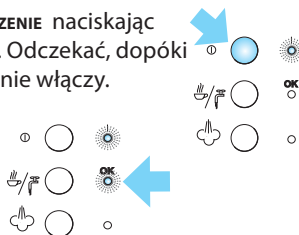
**6. WYMIENIĆ DYSZĘ PARY** wkładając ją do wylewki pary i zdecydowanie przekręcając w kierunku góry wylewki.

**7. WŁOŻYĆ Z POWROTEM NASADKĘ** do spieniania mleka na cappuccino i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

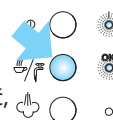


## ZAGOTOWYWANIE WODY

**1. WŁĄCZYĆ URZĄDZENIE** naciskając przycisk ON/OFF. Odczekać, dopóki kontrolka OK się nie włączy.

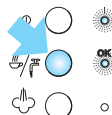


**4. ABY PRZERWAĆ STRUMIEŃ GORĄCEJ WODY**, należy zamknąć pokrętko obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ponownie nacisnąć przycisk kawy. (Nie wolno pozwolić, aby woda wypływała przez dłużej niż 45 sekund za jednym razem).



**2. UMIEŚCIĆ NACZYNIĘ** pod nasadką do spieniania mleka na cappuccino.

**3. NACISNĄĆ PRZYCIŚK KAWY** i jednocześnie obrócić pokrętko pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Woda wypływa z nasadki do spieniania mleka na cappuccino.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

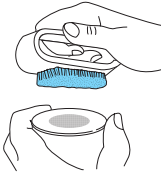
- 1. PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY** odczekać, aż urządzenie ostygnie i odłączyć je od zasilania.
- 2. DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA NIE UŻYWAĆ** ROZPUSSZALNIKÓW ani środków ściernych. Wystarczy miękka, wilgotna ściereczka.

- 3. REGULARNIE OPRÓŻNIAĆ I MYĆ** tackę ociekową i kratkę ociekową.
- 4. REGULARNIE CZYSZCZYĆ ZBIORNIK WODY.**  
**WAŻNE:** Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Jest to urządzenie elektryczne.

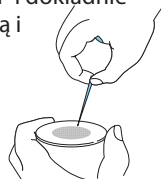
## CZYSZCZENIE UCHWYTU FILTRA

Po **KAŻDYM 200 FILIŻANKACH** należy oczyścić uchwyt filtra do kawy mielonej w sposób następujący:

- ☞ Wyjąć filtr ze spieniaczem.
- ☞ Wyczyścić wnętrze uchwytu filtra. Nie wolno zmywać w zmywarce.
- ☞ Odkręcić nakrętkę spieniacza obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ☞ Wyjąć speniacz z naczynia wypychając go od końca.
- ☞ Wyjąć uszczelkę.



**PRZEPLUKAĆ WSZYSTKIE KOMPONENTY** i dokładnie oczyścić metalowy filtr szczotką i gorącą wodą.



**SPRAWDZIĆ, CZY** dziurki w filtrze metalowym nie są zablokowane. W razie konieczności oczyścić szpilką.

- ☞ Wymienić filtr i uszczelkę na plastikowej płaskiej przegródce. Pamiętać o włożeniu trzpienia w płaskiej plastikowej przegródce w uszczelkę tak, jak wskazuje strzałka.
- ☞ Wymienić zestaw w stalowym zbiorniku filtra i sprawdzić, czy trzpień jest w otworze na obudowie.



- ☞ Na końcu wkręcić na nasadkę obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Czyszczenie niezgodnie z powyższymi wskazówkami lub brak czyszczenia powoduje utratę gwarancji.



## CZYSZCZENIE WYLOTU BOJLERA

Po KAŻDYCH 300 FILIŻANKACH KAWY, należy oczyścić wylot bojlera ekspresu do kawy w sposób następujący:

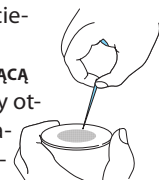
**1. SPRAWDZIĆ, CZY** urządzenie nie jest gorące i odłączyć je od zasilania.



**2. ŚRUBOKRĘTEM** okręcić śrubę mocującą filtr na wylocie bojlera ekspresu do kawy.

**3. Wyczyścić BOJLER** wilgotną ściereczką

**4. DOKŁADNIE PRZEMYĆ WYLOT GORĄCĄ WODĄ** i szczotką. Sprawdzić, czy otwory nie są zablokowane. W razie konieczności oczyścić szpilką.



**5. PRZEPUKAĆ POD BIEŻĄCĄ WODĄ**, szorując przez cały czas.

**6. WKRĘCIĆ WYLOT BOJLERA Z POWROTEM NA MIEJSCE.** Czyszczenie niezgodnie z powyższymi wskazówkami lub brak czyszczenia powoduje utratę gwarancji.

---

## ODKAMIENIANIE

**ZALECA SIĘ** ODKAMIENIANIE EKSPRESU DO KAWY co ok. 200 filiżanek lub maksymalnie co dwa miesiące.

**MOŻNA STOSOWAĆ ŚRODKI DO ODKAMIENIANIA** EKSPRESÓW DO KAWY DOSTĘPNE NA RYNKU.

**JEŚLI BRAK W SPRZEDAŻY TAKICH ŚRODKÓW**, należy :

**1. WŁĄC DO ZBIORNIKA WODY** pół litra wody.

**2. ROZPUŚCIĆ** 2 łyżki (ok. 30 gramów) kwasu cytrynowego (do nabycia w aptekach)

**3. WCISNAĆ PRZYCISK WŁ./WYŁ.** i odczekać, aż zapali się kontrolka OK.

**4. SPRAWDZIĆ, CZY** uchwyt filtra jest włożony i umieścić naczynie pod wylotem bojlera.

**5. WCISNAĆ PRZYCISK KAWY**, opróżnić zbiornik do połowy obracając co jakiś czas pokrętko pary, aby roztwór mógł wypływać. Zatrzymać wypływanie naciskając przycisk ponownie.

**6. WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE.**

**7. POZOSTAWIĆ ROZTWÓR W ŚRODKU NA** 15 minut, a następnie ponownie włączyć urządzenie.

**8. NACISNAĆ PRZYCISK KAWY**, aby CAŁKOWICIE opróżnić zbiornik.

**9. ABY USUNĄĆ RESZTKI ROZTWORU ORAZ** osadu kamiennego, napełnić zbiornik wodą (bez kwasu cytrynowego) i wstawić z powrotem na miejsce.

**10. WCISNAĆ PRZYCISK KAWY** i pozwolić, aby woda całkowicie wypłynęła ze zbiornika.

**11. PRZERWAĆ** wypływanie wody i powtórzyć czynności pisane w 9, 10 i 11. Naprawa uszkodzeń ekspresu do kawy spowodowanych osadzeniem się kamienia nie jest objęta gwarancją, jeśli odkamienianie nie jest przeprowadzane regularnie, tak jak to opisano powyżej.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<b>EKSPRES NIE WYDAJE KAWY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹️ Brak wody w zbiorniku</li> <li>☹️ Otwory w wylewce uchwyty filtra są zablokowane.</li> <li>☹️ Wylot bojlera ekspresu jest zablokowany</li> <li>☹️ Filtr jest zablokowany</li> <li>☹️ Zbiornik jest włożony nieprawidłowo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺️ Napełnić zbiornik wodą</li> <li>☺️ Przeczyścić otwory w wylewce.</li> <li>☺️ Oczyszczyć zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera"</li> <li>☺️ Oczyszczyć zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie filtra".</li> <li>☺️ Włożyć zbiornik prawidłowo.</li> </ul>
<b>KAWA ESPRESSO WYCIEKA Z KRAWĘDZI uchwyty filtra zamiast przez jego otwory.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹️ Uchwyt filtra jest włożony nieprawidłowo</li> <li>☹️ Uszczelka bojlera ekspresu straciła elastyczność</li> <li>☹️ Otwory w wylewce uchwyty filtra są zablokowane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺️ Włożyć uchwyt filtra prawidłowo i maksymalnie przekręcić.</li> <li>☺️ Wymienić uszczelkę bojlera w serwisie</li> <li>☺️ Przeczyścić otwory w wylewce.</li> </ul>
<b>KAWA ESPRESSO JEST ZIMNA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹️ Kontrolka OK ekspresu nie była włączona, gdy wciśnięto przycisk kawy</li> <li>☹️ Nie rozgrzano urządzenia</li> <li>☹️ Nie podgrzano filiżanek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺️ Odczekać, dopóki kontrolka OK się nie włączy, i dopiero wtedy wcisnąć przycisk kawy.</li> <li>☺️ Rozgrzać urządzenie tak, jak to opisano w rozdziale "Rozgrzewanie ekspresu do kawy".</li> <li>☺️ Podgrzać filiżanki przemywając je gorącą wodą.</li> </ul>
<b>POMPA PRACUJE ZBYT GŁOŚNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☹️ Zbiornik wody jest pusty</li> <li>☹️ Zbiornik jest włożony nieprawidłowo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺️ Napełnić zbiornik</li> <li>☺️ Włożyć zbiornik prawidłowo.</li> </ul>

#### PROBLEM

**PIANKA NA KAWIE JEST ZBYT LEKKA** (zbyt szybko wiano kawę z wylewki)

#### PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA

- ☞ Kawa mielona nie jest wystarczająco ubita
- ☞ Nie ma wystarczającej ilości kawy mielonej
- ☞ Kawa mielona jest zbyt gruba
- ☞ Nieprawidłowy rodzaj mielonej kawy.

#### ROZWIĄZANIE

- ☞ Bardziej ubić kawę mieloną).
- ☞ Stosować większą ilość kawy mielonej
- ☞ Używać wyłącznie kawę mieloną przeznaczoną do ekspresów
- ☞ Zmienić rodzaj kawy mielonej.

**PIANKA NA KAWIE JEST ZBYT CIEMNA** (wylewa się z wylewki zbyt wolno)

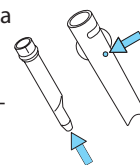
- ☞ Kawa mielona jest za bardzo ubita
- ☞ Wsypano za dużo kawy mielonej
- ☞ Wylot bojlera ekspresu jest zablokowany
- ☞ Filtr jest zablokowany
- ☞ Kawa mielona jest zbyt drobna
- ☞ Kawa jest wilgotna lub zbyt drobno zmielona
- ☞ Nieprawidłowy rodzaj mielonej kawy.

- ☞ Mniej ubijać kawę.
- ☞ Stosować mniejszą ilość kawy mielonej
- ☞ Oczyszczyć zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera"
- ☞ Oczyszczyć zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie filtra".
- ☞ Używać wyłącznie kawę mieloną przeznaczoną do ekspresów
- ☞ Używać wyłącznie kawę mieloną przeznaczoną do ekspresów Sprawdź, czy nie jest wilgotna
- ☞ Zmienić rodzaj kawy mielonej.

**PODCZAS SPIENIANIA MLEKA NA CAPPUCCINO NIE TWORZY SIĘ PIANA**

- ☞ Mleko nie jest wystarczająco zimne.
- ☞ Nasadka do spieniania mleka na cappuccino jest zabrudzona.

- ☞ Zawsze stosować półtłuste schłodzone mleko z chłodziarki.
- ☞ Dokładnie przeczyszczyć otwory w nasadce do spieniania mleka na cappuccino, a w szczególności te wskazane strzałką.




Handwriting practice area consisting of 20 horizontal blue lines. The first three lines are shorter than the remaining 17 lines, which span the width of the page. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned at the top right of the lines.


Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal blue bars. The first three bars are shorter than the remaining 17 bars, which span the width of the page.



## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

**KONTAKTUJĄC SIĘ Z SERWISEM** należy zawsze podawać numer seryjny i model urządzenia (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

 **JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY**, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

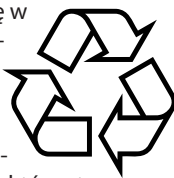
 **NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA.** Wykonywanie jakichkolwiek napraw, bądź czynności serwisowych przez osobę nieprzeszkoloną, wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających jest niebezpieczne.  
**ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKIKOLWIEK OSŁON.**



## OCHRONA ŚRODOWISKA

**PUDEŁKO OPAKOWANIA** nadaje się w pełni na surowce wtórne i zostało oznaczone specjalnym symbolem. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały opakowaniowe, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren, itp.), należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

**NINIEJSZE URZĄDZENIE** posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

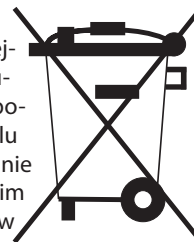


**SYMBOL** umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. W celu jego złomowania, urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

**URZĄDZENIE** należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.



<b>NAPIĘCIE ZASILANIA</b>	<b>220 - 230 V/50 Hz</b>
<b>ZNAMIONOWY POBÓR MOCY</b>	<b>1100 W</b>
<b>BEZPIECZNIK</b>	<b>10 A</b>
<b>WYMIARY ZEWNĘTRZNE (Wys. x Szer. x Gł.)</b>	<b>382 x 595 x 305</b>

