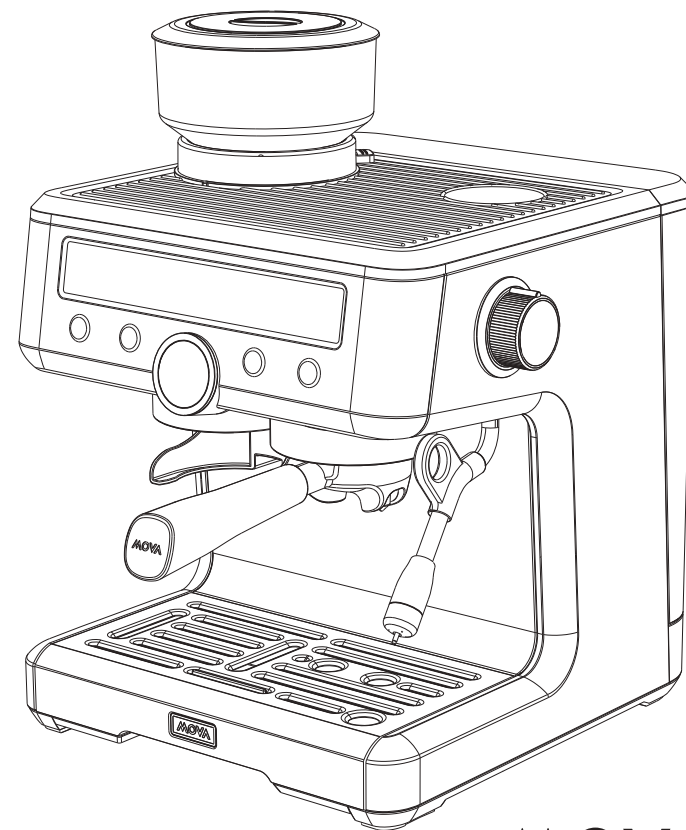


S20 Pro

Ekspres Do Kawy

Instrukcja Obsługi

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy.
Rzeczywisty produkt może się różnić od przedstawionego.



Strona internetowa:
www.mova-tech.com

Wyprodukowano w Chinach

MOVA

DZIĘKUJEMY

Gratulujemy zostania cenionym użytkownikiem MOVA!

Aby pomóc Ci szybko rozpocząć korzystanie i cieszyć się nowym ekspresem do kawy, oferujemy następujące wskazówki:

1. **Przewodnik szybkiego startu:** Zawiera podstawowe instrukcje użytkowania, czyszczenia i konserwacji.
2. **Szczegółowe instrukcje online:** Zeskanuj poniższe kody QR, aby pobrać szczegółową instrukcję obsługi, dowiedzieć się więcej o produkcie, obejrzeć samouczki dotyczące obsługi oraz uzyskać dostęp do przewodników wideo dotyczących przygotowywania napojów.

Zeskanuj kod QR po prawej stronie, aby uzyskać dostęp do szczegółowej instrukcji obsługi, prezentacji produktu, samouczków dotyczących obsługi oraz filmów instruktażowych dotyczących przygotowywania napojów.



Zeskanuj kod QR po prawej stronie, aby przejść na stronę główną aplikacji MOVA i być na bieżąco z najnowszymi informacjami od MOVA.



SPIS TREŚCI

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	001
2. Przegląd produktu	003
3. Poznaj swój ekspres do kawy	004
3.1 Nazwy elementów	004
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania	005
3.3 Opis akcesoriów	008
4. Przed pierwszym użyciem	010
4.1 Montaż pojemnika na ziarna kawy	010
4.2 Montaż zbiornika na wodę	010
4.3 Włączenie zasilania i nagrzewanie	011
4.4 Czyszczenie ekspresu	011
5. Przewodnik po mieleniu	013
5.1 Stopień zmielenia	013
5.2 Zalecenia dotyczące używania ziaren kawy	013
5.3 Zalecenia dotyczące mielenia	014
5.4 Wprowadzenie do trybów mielenia	015
5.5 Jak znaleźć odpowiedni rozmiar mielenia i dawkę ziaren kawy	015
6. Przewodnik po ekstrakcji	023
6.1 Wskazówki przed ekstrakcją	023
6.2 Wskazówki dotyczące ekstrakcji espresso	023
6.3 Instrukcje ekstrakcji	025
7. Przewodnik spieniania mleka	027
7.1 Kluczowe wymagania dotyczące przygotowania idealnej pianki mlecznej	027
7.2 Środki ostrożności przy spienianiu mleka	027
7.3 Tryby pracy i przewodnik	027
8. Przewodnik przygotowania gorącej wody	035
9. Przewodnik przygotowania napojów	036
9.1 Pojedyncze espresso	036
9.2 Podwójne espresso	040
9.3 Lungo	040
9.4 Cold Brew	040
10. Zalecenia dotyczące napojów kawowych	041
11. Inne ustawienia	043
11.1 Przywracanie ustawień fabrycznych	043
11.2 Przelączanie jednostki temperatury	043
11.3 Aktywacja z trybu Przygotowania	043
11.4 Ustawienie czasu wstępnej infuzji	043
11.5 Ustawienie objętości ekstrakcji napoju	043
12. Czyszczenie i konserwacja	044
12.1 Strefa mielenia	044
12.2 Obszar ekstrakcji	048
12.3 Obszar spieniania mleka	052
13. Rozwiązywanie problemów	053
13.1 Kody błędów	053
13.2 Obszar mielenia	054
13.3 Obszar ekstrakcji	057
13.4 Obszar spieniania mleka	060

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

❗ **Przed użyciem tego urządzenia zapoznaj się z poniższymi podstawowymi środkami bezpieczeństwa.**

Przestrzegaj poniższych podstawowych środków bezpieczeństwa przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go w miejscach pracy (np. stołówkach pracowniczych w sklepach/biurach) ani w środowiskach niedomowych (np. gospodarstwa rolne, hotele/motele, pensjonaty).

- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie używaj na wysokościach powyżej 2000 m.

Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je do przyszłego wglądu.

1. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej produktu.
2. Przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania, aby zapobiec urazom wynikającym z nieprawidłowego użycia.
3. Utrzymuj urządzenie w suchym miejscu. Unikaj kontaktu wtyczki z wodą, aby zapobiec zwarciom. Nie zanurzaj urządzenia w cieczy w celu czyszczenia.
4. Produkt wyposażony jest w ochronę uziemiającą. Prawidłowe działanie wymaga podłączenia do gniazdka z uziemieniem.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
6. Dzieci nie mogą obsługiwać, używać ani czyścić urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej. Używaj wyłącznie przedłużaczy z certyfikatem krajowym, gdy jest to wymagane.
7. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Zachowaj ścisły nadzór, gdy dzieci znajdują się w pobliżu działających urządzeń.
8. Trzymaj ekspres do kawy z dala od powierzchni o wysokiej temperaturze, otwartego ognia lub źródeł ciepła, aby zapobiec uszkodzeniom.
9. Zawsze odłączaj zasilanie przed czyszczeniem, przenoszeniem lub konserwacją. Upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło i sprawdź, czy nie pozostało w nim ciepło przed demontażem elementów. Całkowite natężenie prądu urządzeń podłączonych do przedłużacza nie może przekraczać wartości dopuszczalnej dla obwodu.
10. Natychmiast przerwij użytkowanie i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w przypadku jakiegokolwiek awarii.
11. Używaj wyłącznie oryginalnych części producenta, aby uniknąć zagrożeń dla bezpieczeństwa lub uszkodzeń urządzenia.
12. Natychmiast przerwij pracę urządzenia w przypadku wystąpienia nietypowego hałasu, zapachu, przegrzania lub awarii. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
13. Umieść urządzenie na stabilnej, równej powierzchni. Unikaj zwisających kabli zasilających. Nie używaj urządzenia w zamkniętych szafkach.
14. Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych/elektrycznych, piekarników ani innych źródeł wysokiej temperatury.
15. Podczas pracy lanca do spieniania/dysze pary stają się bardzo gorące. Dotykaj wyłącznie elementów i uchwytów wykonanych z odpornego na wysoką temperaturę silikonu.

1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

16. Aby zapobiec ryzyku pożaru lub porażenia prądem: nigdy nie narażaj przewodów, wtyczek ani urządzenia na kontakt z cieczami. Użytkownik nie powinien podejmować prób samodzielnych napraw, modyfikacji ani obchodzenia zabezpieczeń.
17. Utrzymuj suche warunki pracy. Unikaj kontaktu cieczy z połączeniami elektrycznymi. Nigdy nie odłączaj przewodu, ciągnąc za kabel.
18. Unikaj przechowywania lub używania urządzenia w temperaturze poniżej 0°C. Jeśli urządzenie było wystawione na działanie mrozu, pozostaw je do osiągnięcia temperatury pokojowej przed użyciem. Nie zasilaj urządzenia przez adaptery gniazd żarówek.
19. Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego w następujących przypadkach:
 - Gdy wystąpi widoczne uszkodzenie lub awaria
 - Podczas demontażu lub ponownego montażu elementów
 - Podczas czyszczenia lub konserwacji
 - W przypadku problemów z działaniem urządzenia
 - Po każdym użyciu
20. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
21. Nie napełniaj zbiornika na wodę powyżej oznaczenia poziomu „MAX”.
22. Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli podczas pracy wystąpi którykolwiek z poniższych objawów:
 - Nietypowy hałas lub zapach
 - Przegrzewanie się lub dymienie
23. Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
24. Urządzenie nie powinno być używane w pobliżu materiałów łatwopalnych, wybuchowych ani w podobnym środowisku.

Nazwa produktu	Półautomatyczny ekspres do kawy (Semi-Automatic Espresso Machine)
Model produktu	S20 Pro
Znamionowe napięcie/częstotliwość	220-240V~ 50Hz
Moc znamionowa	2650W - 3200W
Pobór mocy w trybie wyłączonym	< 0.3W
Pobór mocy w trybie Czuwanie	< 0.8W

2. Przegląd produktu

• Profesjonalny system z podwójnym bojlerem

1. Niezależny system grzewczy, zapewniający ciągłą produkcję obfitej i stabilnej pary.
2. Bojler do ekstrakcji: 92–96°C, umożliwiający szybkie i stabilne parzenie.
3. Bojler parowy: 120–130°C, wytwarzający mocną i suchą parę (odpowiedni do spieniania mleka).

• Profesjonalny system z podwójną pompą

1. Dwie niezależne pompy umożliwiają jednocześnie działanie ekstrakcji i spieniania mleka.
2. Utrzymuje stabilną wydajność nawet podczas przygotowywania wielu filiżanek kawy lub mleka bez przerwy.

• Podwójny niezależny system PID + NTC do kontroli temperatury

Dwa niezależne systemy precyzyjnie kontrolują temperaturę ekstrakcji oraz pary.

• Technologia preinfuzji

1. Wstępnie zwilża krążek kawy, wspomagając równomierne pęcznienie i uwalnianie aromatu.
2. Regulowany zakres 0–10 sekund umożliwia optymalne nasycenie zmielonej kawy i precyzyjną kontrolę ekstrakcji.

• System wysokociśnieniowej ekstrakcji

Pompa o ciśnieniu 20 bar zapewnia wystarczającą ekstrakcję oraz bogatą warstwę cremy.

• System ekstrakcji klasy komercyjnej

Głowica grupy zaparzającej 58 mm i uchwyt filtra do kawy (portafilter) zapewniają bardziej równomierną ekstrakcję.

• Zróżnicowane inteligentne tryby spieniania mleka (3 dostępne opcje)

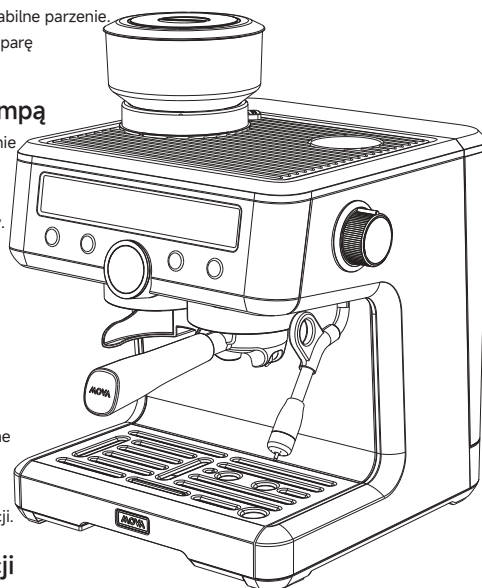
1. Trzy tryby: automatyczny, półautomatyczny i ręczny — do szybkiego przygotowania gęstej pianki mlecznej.
2. Docelową temperaturę spieniania mleka można ustawić poprzez dotykowy ekran.

• Odłączany pojemnik na ziarna kawy

1. Duża pojemność — 250 g.
2. Wyposażony w uszczelniający pierścień silikonowy, zapewniający odporność na wilgoć.

• Młynek stożkowy z żarnami

1. Technologia plazmowa zapobiegająca elektryzowaniu się mielonej kawy.
2. Obsługuje mielenie pojedynczej lub podwójnej porcji.
3. Posiada funkcję mielenia niestandardowego oraz tryb mielenia ręcznego.
4. Czas i postęp mielenia można ustawić oraz kontrolować za pomocą ekranu dotykowego.



• Precyzyjna kontrola temperatury ekstrakcji

Regulowany zakres 85–96°C zapewnia dokładne odwzorowanie smaku.

• Personalized Extraction Volume Setting

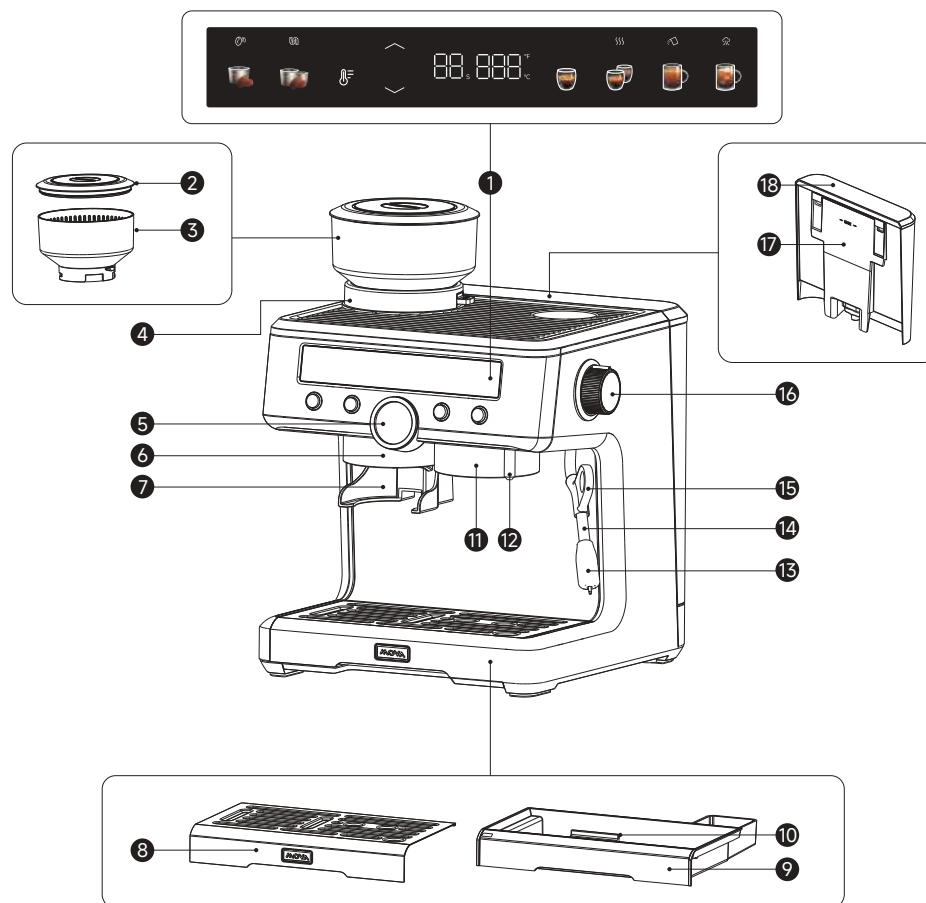
Features both custom extraction and manual extraction functions. Extraction time can be checked via the touch screen.

• 4 Profesjonalne menu kawowe

Single Espresso / Double Espresso / Lungo / Cold Brew (spełnia potrzeby miłośników kaw mrożonych i niskiej kwasowości).

3. Poznaj swój ekspres do kawy

3.1 Nazwy elementów



1 Ekran dotykowy

7 Uchwyt portafiltera

13 Dysza pary

2 Pokrywa pojemnika na ziarna

8 Mata tacki ociekowej

14 Rurka parowa

3 Pojemnik na ziarna

9 Tacka ociekowa

15 Rękaw silikonowy odporny na wysoką temperaturę

4 Pokrętko regulacji stopnia mielenia

10 Pływak poziomu wody

16 Pokrętko sterujące

5 Wskaźnik ciśnienia

11 Głowica grupy zaparzającej

17 Zbiornik na wodę

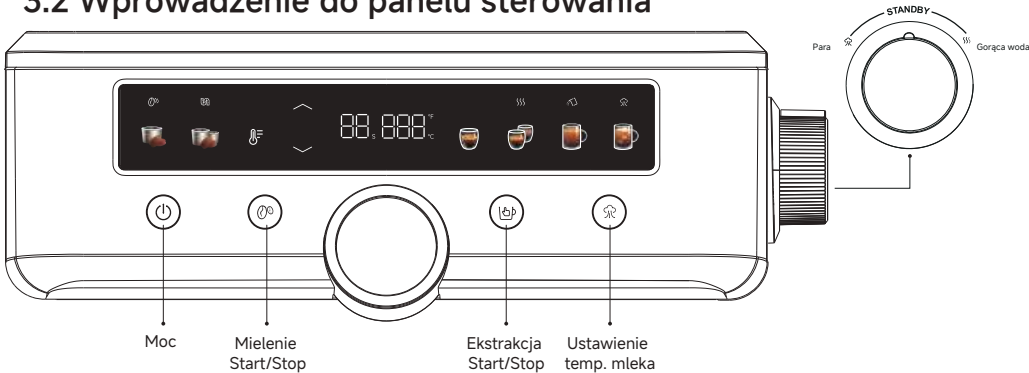
6 Wylot młynka

12 Wylewka gorącej wody

18 Pokrywa zbiornika na wodę

3. Poznaj swój ekspres do kawy

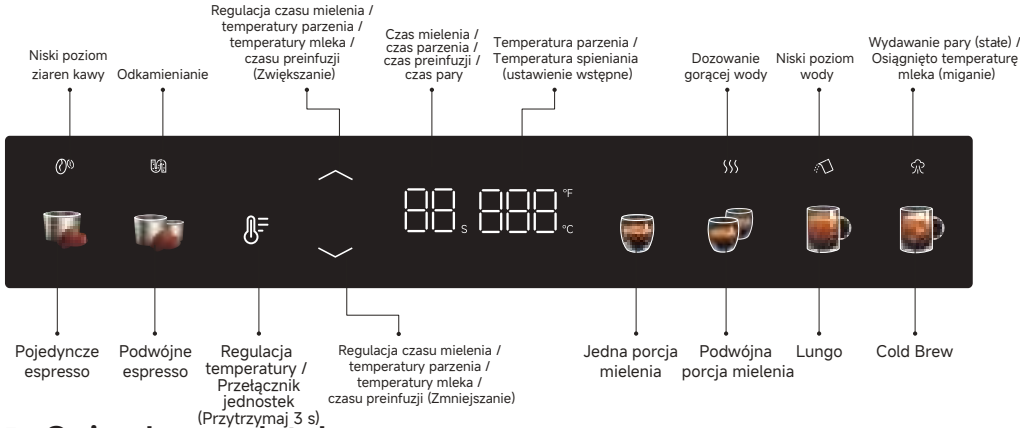
3.2 Wprowadzenie do panelu sterowania



A. Opis przycisków

	Moc	Podłącz przewód zasilający, a następnie naciśnij przycisk Moc , aby włączyć i podgrzać urządzenie. W trybie Przygotowanie lub podczas normalnej pracy, naciśnij ponownie przycisk Moc , aby wyłączyć urządzenie.
	Mielenie Start/Stop	1. Mielenie pojedynczej/podwójnej porcji: Dotknij ikony mielenia pojedynczej porcji lub ikony mielenia podwójnej porcji , a następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop . Mielenie zatrzyma się automatycznie, gdy upłynie ustawiony czas mielenia dla odpowiedniej porcji. 2. Mielenie ręczne: Naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby rozpocząć mielenie ziaren kawy, a następnie ponownie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby zatrzymać mielenie. 3. Podczas procesu mielenia możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk Mielenie Start/Stop , aby wstrzymać mielenie. Uwaga: Jeśli całkowity czas mielenia osiągnie 2 minuty w ciągu 5 minut, urządzenie wyświetli E07 i przejdzie w tryb ochronny. W tym czasie żadna funkcja nie będzie dostępna. Urządzenie powróci do trybu Tryb czuwania po upływie 5 minut.
	Ekstrakcja Start/Stop	1. Ekstrakcja napoju kawowego: Wybierz ikonę pojedynczego espresso , ikonę podwójnego espresso lub ikonę lungo lub ikonę Cold Brew , następnie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję kawy. Proces zatrzyma się automatycznie, gdy ustawiona objętość napoju dla wybranego napoju zostanie osiągnięta. 2. Ekstrakcja ręczna: Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję kawy, a następnie ponownie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zakończyć ekstrakcję kawy. 3. Podczas procesu ekstrakcji kawy możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zatrzymać ekstrakcję kawy.
	Ustawienie temp. mleka	1. Ustawienie temperatury: Gdy potrzebujesz zresetować temperaturę spieniania mleka, naciśnij przycisk Ustawienie temp. mleka i dotknij ikony regulacji , aby ustawić temperaturę pary. W tym momencie wartość temperatury zacznie migać, a ustawienie zostanie zapisane automatycznie po 3 sekundach bezczynności. Wartość domyślna to 55°C, a zakres regulacji temperatury automatycznego spieniania mleka wynosi 40°C-70°C. 2. Spienianie mleka: Gdy chcesz spienić mleko przy stałej temperaturze, naciśnij przycisk Ustawienie temp. mleka , obróć pokrętkę w lewo do pozycji Para , a dysza pary zacznie wytwarzać parę. Generowanie pary zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej temperatury pary.
	Para	1. Obróć pokrętkę w lewo do pozycji Para – dysza pary (Steam Wand) rozpocznie emisję pary.
	Gorąca woda	2. Obróć pokrętkę w prawo do pozycji Gorąca woda – z wylewki gorącej wody (Hot Water Spout) zacznie wypływać gorąca woda.
	Przygotowanie	3. Pozycja zatrzymania jest pozycją początkową. Po zakończeniu korzystania z funkcji pary lub gorącej wody należy obrócić pokrętkę z powrotem do pozycji Przygotowanie .

3. Poznaj swój ekspres do kawy



B. Opis ekranu dotykowego

	Pojedyncze espresso	1. Dostosowanie czasu mielenia jednej porcji: Metoda 1: Po włączeniu zasilania dotknij ikony Jedna porcja mielenia , następnie dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas mielenia. Po zakończeniu ustawienia dotknij ponownie ikony Jedna porcja mielenia na ekranie dotykowym, aby zakończyć regulację. Ustawiony czas zostanie zapisany automatycznie (ustawienia krótsze niż 5 sekund nie zostaną zapisane; zakres ustawień czasu wynosi 5–15 sekund). Metoda 2: Przytrzymaj ikonę Jedna porcja mielenia przez 3 sekundy, a następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby rozpocząć mielenie i odmierzanie czasu. Po osiągnięciu wymaganego poziomu zmielonej kawy ponownie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby zakończyć i zapisać ustawienie. (Ustawienia krótsze niż 5 sekund nie zostaną zapisane; zakres ustawień czasu wynosi 5–15 sekund). 2. Jedna porcja mielenia: Po włączeniu zasilania dotknij ikony Jedna porcja mielenia , następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop w ciągu 3 sekund, aby rozpocząć mielenie. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionego czasu.
	Podwójne espresso	1. Dostosowanie czasu mielenia podwójnej porcji: Metoda 1: Po włączeniu zasilania dotknij ikony Podwójna porcja mielenia , następnie dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas mielenia. Po zakończeniu ustawienia dotknij ponownie ikony Podwójna porcja mielenia na ekranie dotykowym, aby zakończyć regulację. Ustawiony czas zostanie zapisany automatycznie (ustawienia krótsze niż 10 sekund nie zostaną zapisane; zakres ustawień czasu wynosi 10–20 sekund). Metoda 2: Przytrzymaj ikonę Podwójna porcja mielenia przez 3 sekundy, a następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby rozpocząć mielenie i odmierzanie czasu. Po osiągnięciu wymaganego poziomu zmielonej kawy ponownie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby zakończyć i zapisać ustawienie. (Ustawienia krótsze niż 10 sekund nie zostaną zapisane; zakres ustawień czasu wynosi 5–15 sekund). 2. Podwójna porcja mielenia: Po włączeniu zasilania dotknij ikony Podwójna porcja mielenia , następnie w ciągu 3 sekund naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby rozpocząć mielenie. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionego czasu.
	Regulacja temperatury / Przetącznik jednostek (Przytrzymaj 3 s)	1. Regulacja temperatury ekstrakcji: Dotknij ikony regulacji temperatury , a następnie dotknij ikony regulacji , aby ustawić temperaturę ekstrakcji . Po zakończeniu regulacji lub po 3 sekundach bezczynności urządzenie automatycznie zakończy działanie i zapisze ustawienie. Wartość domyślna to 92°C, a zakres regulacji wynosi 85–96°C. 2. Przytrzymaj ikonę regulacji temperatury aby przetączyć między Celsjuszem (°C) a Fahrenheitem (°F). Urządzenie automatycznie zakończy działanie i zapisze ustawienie po zakończeniu operacji.

3. Poznaj swój ekspres do kawy

	Regulacja czasu mielenia / temperatury parzenia / temperatury mleka / czasu preinfuzji	1. Regulacja czasu mielenia dla pojedynczej / podwójnej porcji. 2. Regulacja temperatury ekstrakcji. 3. Regulacja temperatury spieniania mleka. 4. Regulacja czasu preinfuzji.
	Czas mielenia / czas parzenia / czas preinfuzji / czas pary	1. Wyświetlanie czasu mielenia. 2. Wyświetlanie czasu ekstrakcji. 3. Wyświetlanie czasu preinfuzji. 4. Wyświetlanie czasu pary.
	Temperatura parzenia / Temperatura spieniania (ustawienie wstępne)	1. Domyślnie wyświetlana jest ustawiona temperatura ekstrakcji kawy (Cold Brew nie wyświetla temperatury). 2. Wyświetlanie zaprogramowanej temperatury spieniania mleka.
	Jedna porcja mielenia	1. 1. Ekstrakcja pojedynczego espresso: Dotknij ikony Single Espresso i naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej objętości napoju. 2. Regulacja czasu preinfuzji: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Single Espresso przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość zacznie migać). Dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas (zakres 0–10 s, wartość domyślna 2 s). Ponownie dotknij ikony Single Espresso aby zapisać ustawienie i zakończyć. 3. Ustawienie objętości kawy: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Single Espresso przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość zacznie migać). Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję i pomiar czasu. Po osiągnięciu pożądanej objętości naciśnij ponownie przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zakończyć proces. Ustawienie zostanie zapisane automatycznie (zakres objętości: 20–60 g).
	Podwójna porcja mielenia	1. Ekstrakcja podwójnego espresso: Dotknij ikony Double Espresso i naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej objętości napoju. 2. Regulacja czasu preinfuzji: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Double Espresso przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas (zakres regulacji 0–10 s, wartość domyślna 2 s). Ponownie dotknij ikony Double Espresso aby zapisać ustawienie i zakończyć. 3. Ustawienie objętości kawy: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Double Espresso przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , a czas zacznie odliczanie od 0, gdy urządzenie rozpocznie ekstrakcję kawy. Po osiągnięciu żądanej objętości naciśnij ponownie przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zakończyć proces. Urządzenie automatycznie zakończy ekstrakcję i zapisze ustawioną objętość kawy (zakres: 40–120 g).
	Lungo	1. Ekstrakcja Lungo: Dotknij ikony Lungo , a następnie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej objętości napoju. 2. Regulacja czasu preinfuzji: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Lungo przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas (zakres regulacji 0–10 s, wartość domyślna 0 s). Ponownie dotknij ikony Lungo aby zapisać ustawienie i zakończyć. 3. Ustawienie objętości kawy: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Lungo przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , a czas zacznie odliczanie od 0 w momencie rozpoczęcia ekstrakcji kawy. Po osiągnięciu wymaganej objętości naciśnij ponownie przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zakończyć proces. Urządzenie automatycznie zakończy ekstrakcję i zapisze ustawioną objętość kawy (zakres regulacji: 60–250 g).

3. Poznaj swój ekspres do kawy

	Cold Brew	1. Ekstrakcja Cold Brew: Dotknij ikony Cold Brew , a następnie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby rozpocząć ekstrakcję. Proces zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu ustawionej objętości napoju. 2. Regulacja czasu preinfuzji: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Cold Brew przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Dotknij ikony regulacji , aby ustawić czas (zakres regulacji 0–10 s, wartość domyślna 0 s). Ponownie dotknij ikony Cold Brew aby zapisać ustawienie i zakończyć. 3. Ustawienie objętości napoju: W trybie Przygotowanie (Standby) naciśnij i przytrzymaj ikonę Cold Brew przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawień (wartość czasu zacznie migać). Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , a czas zacznie odliczanie od 0, gdy urządzenie rozpocznie ekstrakcję kawy. Po osiągnięciu żądanej objętości naciśnij ponownie przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zakończyć proces. Urządzenie automatycznie zakończy ekstrakcję i zapisze ustawioną objętość napoju (zakres regulacji: 60–250 g).
	Niski poziom ziaren kawy	Wskazuje, że pojemnik na ziarna kawy jest pusty, przypominając użytkownikowi o konieczności dosypania ziaren kawy.
	Odkamienianie	Wskazuje, że został osiągnięty poziom odkamieniania, przypominając użytkownikowi o konieczności odkamienienia ekspresu do kawy.
	Dozowanie gorącej wody	Wskazuje, że urządzenie przygotowuje gorącą wodę. Po zakończeniu procesu należy w odpowiednim czasie obrócić pokrętko do środkowej pozycji „STANDBY”.
	Niski poziom wody	Wskazuje, że poziom wody w zbiorniku jest niski, przypominając użytkownikowi o konieczności dolania wody pitnej.
	Wydawanie pary (stałe) / Osiągnięto temperaturę mleka (miganie)	1. Jeśli ta ikona świeci się stale, oznacza to, że para jest uwalniana. Po zakończeniu uwalniania pary należy w odpowiednim czasie obrócić pokrętko do środkowej pozycji „STANDBY”. 2. Jeśli ta ikona miga, oznacza to, że temperatura spieniania mleka osiągnęła ustawioną wartość i proces spieniania został zakończony. Należy w odpowiednim czasie obrócić pokrętko do środkowej pozycji „STANDBY”.

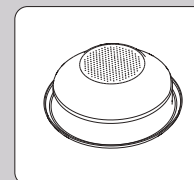
3.3 Opis akcesoriów

- Pojedynczy/podwójny kosz filtra

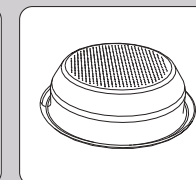
Używany do umieszczania zmielonej kawy.

△ UWAGA

- Podczas przygotowywania espresso, odpowiednie ustawienie mielenia wymaga użycia porcji 13–15 g dla pojedynczego espresso oraz 19–21 g dla podwójnego espresso.
- Dla innych napojów ilość kawy można dostosować w zależności od wybranego ustawienia mielenia, jednak nie powinna ona przekraczać pojemności kosza filtra, aby nie utrudnić prawidłowego zamocowania uchwytu filtra w głowicy grupy.



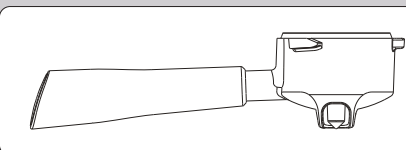
Pojedynczy kosz filtra



Podwójny kosz filtra

- Uchwyt filtra

Służy do umieszczania kosza filtra podczas ekstrakcji kawy.



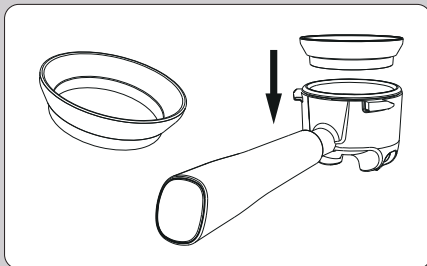
3. Poznaj swój ekspres do kawy

- Lejek dozujący

Zainstalowany nad uchwytem filtra, skutecznie zapobiega rozpryskiwaniu zmielonej kawy podczas mielenia, utrzymuje blat w czystości oraz zapewnia precyzyjne dozowanie.

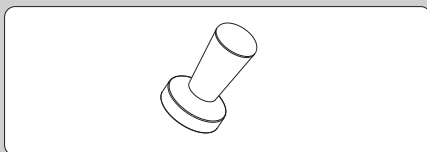
⚠ UWAGA

1. Jeśli lejek dozujący nie jest używany, może to prowadzić do silnego rozpryskiwania zmielonej kawy oraz niewystarczającej dawki, co wpływa na efekt ekstrakcji. Przed każdym mieleniem należy upewnić się, że lejek dozujący jest prawidłowo zamocowany.
2. Po zakończeniu mielenia zaleca się, aby nie usuwać lejka dozującego natychmiast. Należy nacisnąć lejek dozujący, a następnie delikatnie stuknąć uchwytem filtra, aby równomiernie rozprowadzić świeżo zmieloną kawę w koszu, po czym można usunąć lejek dozujący.



- Tamper

Po zakończeniu mielenia użyj tampera do ubicia zmielonej kawy w uchwycie filtra.



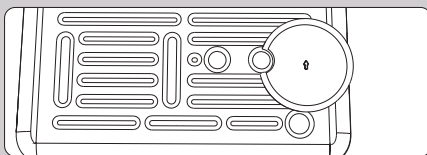
- Igła do czyszczenia dyszy pary (Steam Wand Cleaning Pin)

Służy do udrażniania dyszy parowej.



- Podkładka do dzbanka do automatycznego spieniania mleka (Auto-Frothing Pitcher Pad)

Akcesorium montowane na macie tacki ociekowej, służące do prawidłowego ustawienia dzbanka na mleko podczas trybu Auto-Frothing.



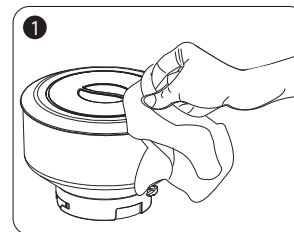
- Dzbanek do spieniania mleka (Milk Frothing Pitcher)

Przeznaczony do podgrzewania, spieniania mleka oraz tworzenia wzorów latte art.

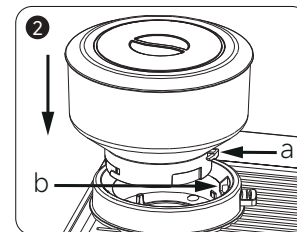


4. Przed pierwszym użyciem

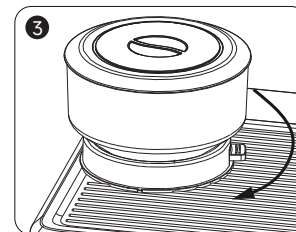
4.1 Montaż pojemnika na ziarna kawy



1. Wyjmij pojemnik na ziarna kawy i dokładnie go wytrzyj.

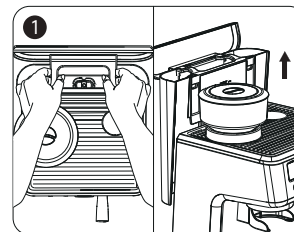


2. Wyrównaj wystający element „a” znajdujący się u spodu pojemnika z pozycją „b” wewnątrz pierścienia regulacji mielenia.

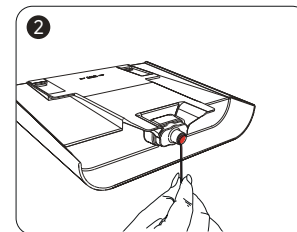


3. Naciśnij pojemnik na ziarna w dół i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie — oznacza to, że został prawidłowo zamontowany.

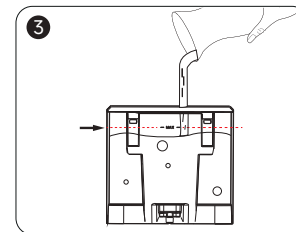
4.2 Montaż zbiornika na wodę



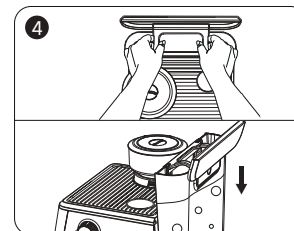
1. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę, chwyć za uchwyt i unieś zbiornik do góry, aby go wyjąć.



2. Usuń gumowy korek z dolnej części zbiornika i przechowuj go w bezpiecznym miejscu.



3. Wlej wodę do zbiornika (nie przekraczaj oznaczenia MAX).



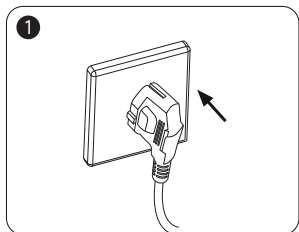
4. Chwyć za uchwyt zbiornika na wodę i dociśnij go w dół z tyłu urządzenia, umieszczając w gnieździe wlotu wody.

⚠ UWAGA

1. Po zamontowaniu zbiornika na wodę sprawdź, czy dokładnie przylega on do korpusu urządzenia. Jeśli występuje duża szczelina lub zbiornik znajduje się wyżej niż górna pokrywa urządzenia, oznacza to, że zbiornik nie został prawidłowo zainstalowany.
2. Do tego urządzenia należy używać wyłącznie filtrowanej wody pitnej. Nie używaj wody mineralnej.

4. Przed pierwszym użyciem

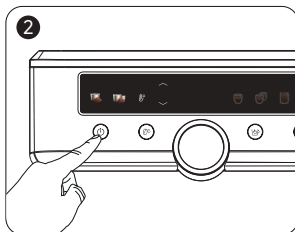
4.3 Włączenie zasilania i nagrzewanie



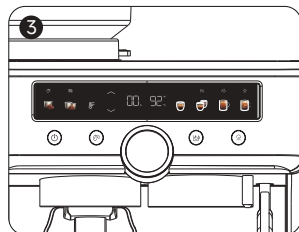
1. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego.

⚠ UWAGA

Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej ekspresu. W przeciwnym razie może to wpłynąć na działanie urządzenia lub spowodować jego uszkodzenie.

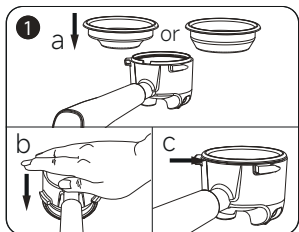


2. Naciśnij przycisk Napajanie (☺), aby włączyć urządzenie — ekspres wejdzie w tryb nagrzewania.

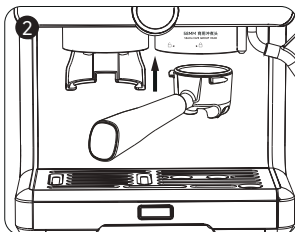


3. Po upływie 30–40 sekund nagrzewania wszystkie przyciski pozostaną w pełni podświetlone, a urządzenie przejdzie w tryb Pripravnost.

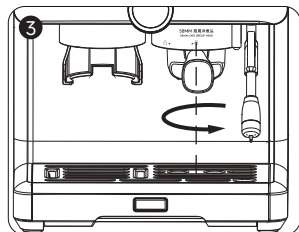
4.4 Czyszczenie ekspresu



1. Umieść pojedyncze lub podwójne sitko (Single lub Double Shot Filter Basket) odwrócone do góry dnem na blacie. Następnie odwróć portafilter i dociśnij go od góry w dół, aby zamocować sitko. Upewnij się, że sitko jest stabilnie przymocowane do portafiltera.

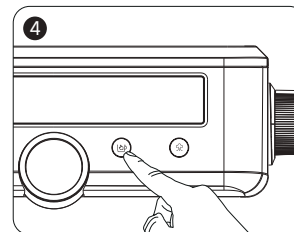


2. Wyrównaj portafilter z oznaczeniem odblokowania na Group Head, a następnie wciśnij go do góry, aby zablokować w zespole zaparządzającym.

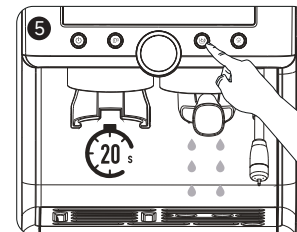


3. Obróć portafilter w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znajdzie się w pozycji zablokowanej na Group Head. Wyczuwalny opór oznacza, że portafilter jest prawidłowo i mocno zamocowany.

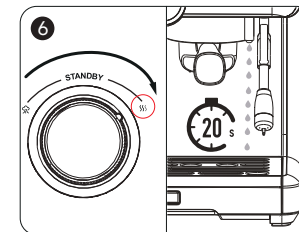
4. Przed pierwszym użyciem



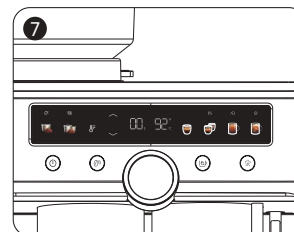
4. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop (☺), aby rozpocząć dozowanie gorącej wody.



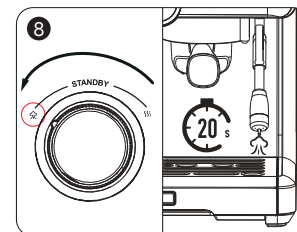
5. Odczekaj 20 sekund, a następnie ponownie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop (☺), aby zakończyć płukanie.



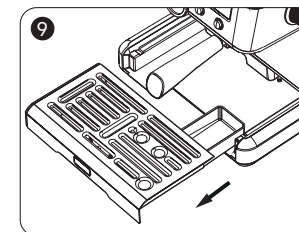
6. Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji Gorąca woda. Po 20 sekundach dozowania gorącej wody obróć pokrętko z powrotem do pozycji "STANDBY".



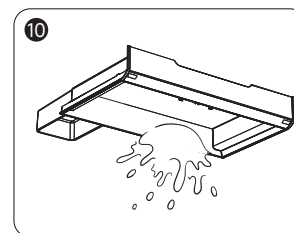
7. Następnie wszystkie ikony na ekranie zapalą się, a urządzenie przejdzie w tryb Pripravnost.



8. Obróć pokrętko w lewo do pozycji Odpowietrzanie lancy parowej. Po 20 sekundach odpowietrzania lancy parowej, obróć pokrętko z powrotem do pozycji "STANDBY".



9. Wyjmij zespół tacki ociekowej oraz uchwyt filtra (Portafilter).

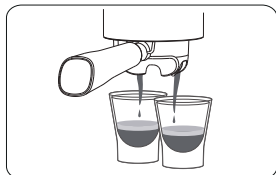


10. Opróżnij tackę ociekową z wody, opłucz ją czystą wodą, a następnie wytrzyj do sucha tackę ociekową, uchwyt filtra oraz sitko filtra za pomocą suchej ściereczki.

5. Przewodnik mielenia

5.1 Stopień zmielenia

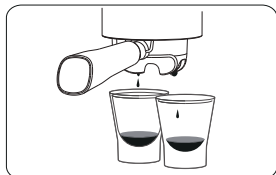
Stopień zmielenia kawy jest kluczowym czynnikiem wpływającym na ekstrakcję espresso i wymaga wielokrotnego, precyzyjnego dostosowania. Ostatecznie zmielone ziarna kawy powinny mieć jednolitą strukturę przypominającą piasek — bez grudek i nadmiernie drobnego pyłu.



Średni stopień zmielenia:

Wygląd przypomina wate bawełnianą.

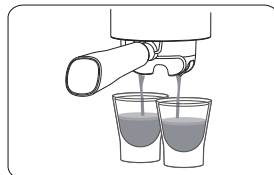
Ekstrakcja: Początkowo kawa ma wygląd podobny do atramentu, po czym barwa espresso stopniowo przechodzi równomiernie z ciemnej w jaśniejszą.



Zbyt drobne mielenie:

Wygląd przypomina mąkę.

Ekstrakcja: Przepływ wody przez warstwę kawy jest utrudniony, a nawet lekkie ubijanie prowadzi do nadmiernej ekstrakcji, przez co espresso staje się ciemne i gorzkie w smaku.



Zbyt grube mielenie:

Ziarna mają wyraźną ziarnistość.

Extraction: Zbyt szybki przepływ wody powoduje niedostateczną ekstrakcję, skutkującą jasnym kolorem espresso i słabym smakiem.

5.2 Zalecenia dotyczące używania ziaren kawy

A. Używaj świeżych ziaren

- 1) Używaj wysokiej jakości ziaren kawy 100% Arabica z nadrukowaną na opakowaniu datą palenia zamiast „najlepiej spożyć przed” lub „należy spożyć do”.
- 2) Ziarna kawy osiągają najlepszy smak w ciągu 5–20 dni od daty palenia, dlatego zaleca się kupowanie ich w małych ilościach, aby skrócić czas przechowywania.
- 3) Najlepiej mielić ziarna kawy bezpośrednio przed ekstrakcją, aby zachować maksymalny aromat i świeżość.

B. Wybierz ziarna o odpowiednim stopniu palenia

Zaleca się stosowanie ziaren średnio lub ciemno palonych. Zbyt ciemno palone ziarna mają wyższą zawartość olejów, co może powodować zatykanie młynka i konieczność częstszego czyszczenia. Z kolei jasno palone ziarna kawy charakteryzują się wysoką gęstością i twardością. Przy zbyt drobnym ustawieniu mielenia wydajność mielenia spada, a zmielona kawa może się zbijać w grudki, co prowadzi do zatorów w kanale dostarczania kawy i utrudnionego przepływu. Z biegiem czasu może to spowalniać proces wypływu zmielonej kawy.

C. Dodawanie ziaren kawy

Nie dodawaj żadnych płynnych aromatów ani syropów do ziaren kawy. Nie napętniaj również pojemnika na ziarna (Bean Hopper) zamrożonymi lub powlekanyymi (np. aromatyzowanymi lub w polewie cukrowej) ziarnami kawy, ponieważ wilgoć może przedostać się do komory mielenia oraz kanału prowadzącego zmieloną kawę.

D. Ilość dodawanych ziaren

Pojemnik na ziarna może pomieścić maksymalnie 250 gramów ziaren kawy jednorazowo. Zaleca się jednak wsypywanie tylko takiej ilości kawy, jaka jest potrzebna do codziennego użytku. Po dodaniu ziaren należy dokładnie zamknąć pokrywę pojemnika, aby zapobiec zawilgoceniu kawy.

5. Przewodnik po mieleniu

5.3 Zalecenia dotyczące mielenia

A. Regulacja ustawienia mielenia

1) Obracanie pojemnika na ziarna (Bean Hopper) zgodnie z ruchem wskazówek zegara powoduje uzyskanie drobniejszego mielenia, natomiast obracanie w kierunku przeciwnym sprawia, że mielenie staje się grubsze.

Metody regulacji są następujące:

– **Operacja zgrubna:** Nie jest wymagane żadne specjalne przygotowanie. Wystarczy obrócić pokrętło regulacji grubości mielenia, aby zakończyć ustawienie.

– **Operacja precyzyjna:** Należy wykonać w zależności od tego, czy w pojemniku na ziarna pozostały ziarna:

Brak ziaren: Można bezpośrednio obrócić pokrętło regulacji grubości mielenia, aby uzyskać drobniejsze mielenie.

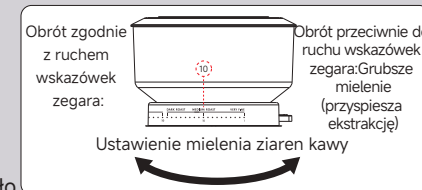
Z pozostałymi ziarnami: Wybierz jedną z dwóch metod postępowania:

Metoda 1: Najpierw zmiel wszystkie pozostałe ziarna, a następnie przeprowadź precyzyjne mielenie.

Metoda 2: Obracaj pokrętło regulacji grubości mielenia powoli podczas mielenia, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych elementów urządzenia wskutek zbyt dużego nacisku ziaren.

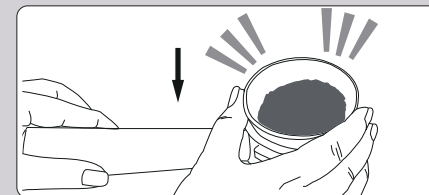
2) Zaleca się rozpoczęcie regulacji od ustawienia pozycji 10, a następnie stopniowe wprowadzanie drobnych korekt w zależności od charakterystyki używanych ziaren oraz efektu mielenia.

3) Przy pierwszym użyciu, zmianie rodzaju ziaren kawy lub modyfikacji ustawienia mielenia należy ponownie skalibrować ilość zmielonej kawy dla pojedynczego (single shot) lub podwójnego espresso. Normalne jest, że najbardziej odpowiedni stopień mielenia zostaje osiągnięty po 2–3 korektach.

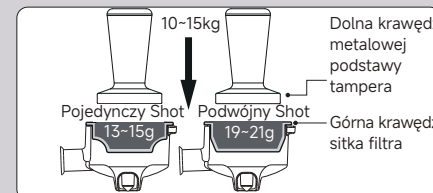
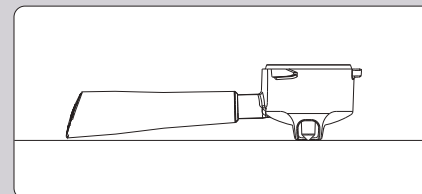


B. Po zmieleniu

- 1) Po zakończeniu mielenia wyjmij portafilter. To normalne, że zmielona kawa tworzy kopczyk.
- 2) Po zdjęciu portafiltera z uchwytu umieść lejek dozujący (Dosing Funnel) na portafiltrze i delikatnie stuknij nim o stół, aby wyrównać kopczyk zmielonej kawy w sitku.



C. Dawka mielenia i siła ubijania



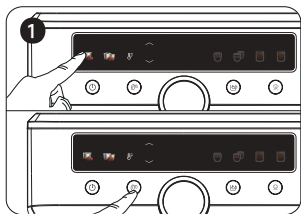
1) Do ekstrakcji espresso dawka zmielonej kawy wynosi 13–15 g dla pojedynczej porcji (single shot) oraz 19–21 g dla podwójnej porcji (double shot). W przypadku innych napojów dawkę mielenia można regulować zgodnie z wybranym stopniem mielenia, jednak nie może ona przekraczać pojemności sitka filtra, aby nie utrudniać prawidłowego zamocowania portafiltera na grupie zaparzącej (Group Head).

2) Umieść portafilter płasko na blacie i ubij zmieloną kawę z siłą około 10–15 kg. (Uwaga: unikaj nadmiernego nacisku, który może powodować powstawanie kanalików w kawie i skutkować wypływaniem gorącej wody z krawędzi sitka filtra). Po ubiciu dolna krawędź metalowej podstawy tampera powinna znajdować się na równi z górną krawędzią sitka. W porównaniu do wartości nacisku, ważniejsze jest utrzymanie stałej siły ubijania przy każdym użyciu.

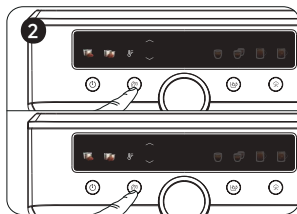
3) Po ubiciu upewnij się, że z krawędzi sitka filtra usunięto wszelkie pozostałości zmielonej kawy przed zamocowaniem portafiltera na grupie zaparzącej (Group Head).

5. Przewodnik po mieleniu

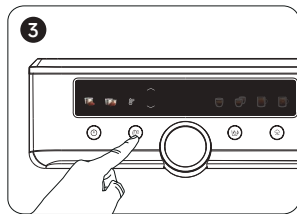
5.4 Wprowadzenie do trybów mielenia



1. Mielenie pojedynczej/podwójnej porcji: Po włączeniu urządzenia dotknij ikony mielenia pojedynczej porcji / ikony mielenia podwójnej porcji , a następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop . Maszyna rozpocznie automatyczne mielenie i zatrzyma się po upływie ustawionego czasu.



2. Mielenie ręczne: Naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby rozpocząć mielenie ziaren kawy. Ponownie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby zatrzymać mielenie, gdy zostanie osiągnięta pożądana ilość.



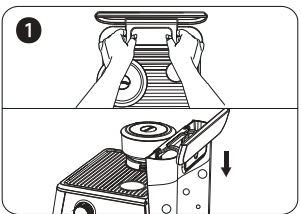
3. Pauza podczas mielenia: Podczas mielenia możesz w dowolnym momencie nacisnąć przycisk Mielenie Start/Stop , aby wstrzymać proces mielenia.

⚠ UWAGA

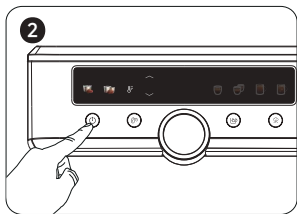
Jeśli całkowity czas mielenia ziaren kawy osiągnie 2 minuty w ciągu 5 minut, urządzenie wyświetli E08 i przejdzie w tryb ochrony, dezaktywując wszystkie funkcje operacyjne. Po upływie 5 minut urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości (Pripravnost).

5.5 Jak znaleźć odpowiedni rozmiar mielenia i dawkę ziaren kawy (Podczas pierwszego użycia, zmiany ziaren kawy lub regulacji smaku)

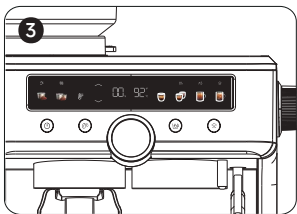
A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby dalszej regulacji stopnia mielenia



1. Napetnij zbiornik na wodę (nie przekraczaj linii MAX) i ponownie zamontuj go w urządzeniu.

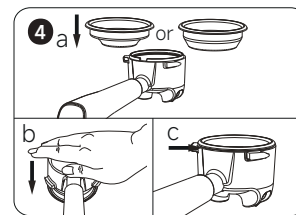


2. Naciśnij przycisk zasilania , aby włączyć urządzenie. Urządzenie przejdzie w tryb podgrzewania wstępnego.

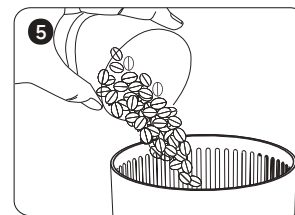


3. Po 30–40 sekundach podgrzewania wszystkie przyciski będą w pełni podświetlone, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości (Pripravnost).

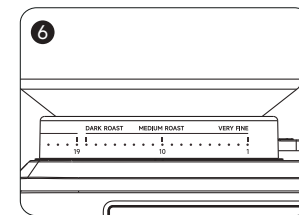
5. Przewodnik po mieleniu



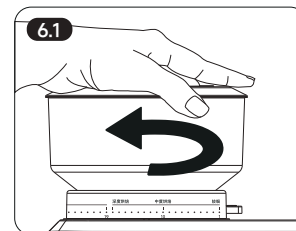
4. Umieść pojedynczy/podwójny koszyk filtra do góry dnem na blacie, następnie umieść uchwyt filtra również do góry dnem na koszyku i dociśnij z góry w dół. Upewnij się, że koszyk jest mocno przymocowany do uchwytu filtra.



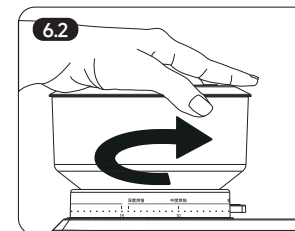
5. Wybierz ziarna kawy odpowiednie do ekstrakcji espresso (patrz rozdział 5.1 Zalecenia dotyczące użycia ziaren kawy) i wsyp je do pojemnika na ziarna.



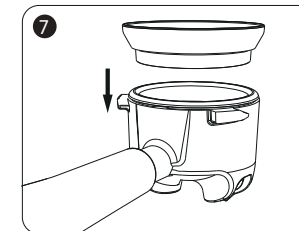
6. Ustaw początkowo stopień mielenia na pozycję średniego palenia (pozycja 10), następnie naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop , aby zmielić niewielką ilość kawy. Odwołaj się do rozdziału 5.1 Stopień mielenia na stronie 13, aby sprawdzić, czy grubość mielenia jest odpowiednia. W razie potrzeby dostosuj zgodnie z punktem 6.1 lub 6.2.



6.1 Zbyt drobne mielenie: Obróć pojemnik na ziarna w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uzyskać grubszą strukturę mielenia. Zaleca się regulowanie stopnia mielenia co 2 poziomy. Następnie powtórz krok 6, aż stopień mielenia będzie odpowiedni.

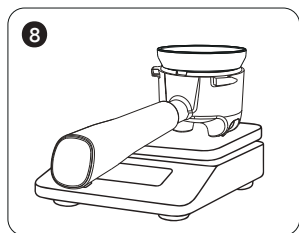


6.2 Zbyt grube mielenie: Obróć pojemnik na ziarna zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać drobniejsze mielenie. Zaleca się regulowanie stopnia mielenia co 2 poziomy. Następnie powtórz krok 6, aż stopień mielenia będzie odpowiedni.

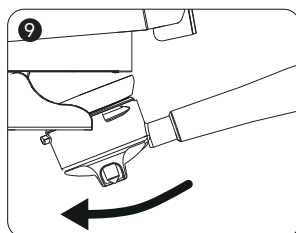


7. Zamocuj lejek dozujący w uchwycie filtra.

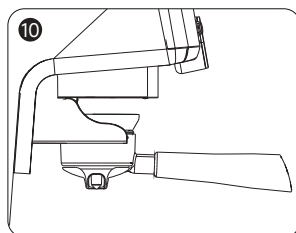
5. Przewodnik po mieleniu



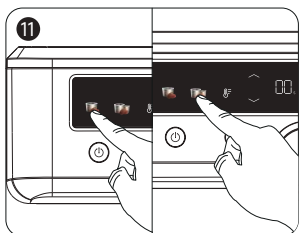
8. Umieść portafiltr z zamontowanym lejkiem dozującym na wadze i wyzeruj pomiar.



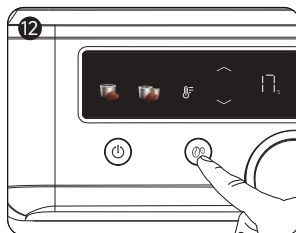
9. Umieść portafiltr pod wylotem młynka i wsuwaj go ukośnie w uchwyt portafiltru.



10. Portafiltr można następnie stabilnie umieścić na wsporniku portafiltru.



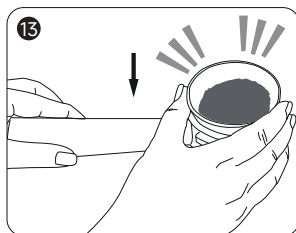
11. Zgodnie z wcześniej wybranym typem koszyka filtra, dotknij odpowiedniej ikony mielenia ziaren na ekranie. Jeśli używasz pojedynczej porcji, dotknij ikony Single Dose Grinding na ekranie — wyświetlacz pokaże odpowiedni czas mielenia dla jednej filiżanki. Jeśli używasz podwójnej porcji, dotknij ikony Double Dose Grinding na ekranie — wyświetlacz pokaże odpowiedni czas mielenia dla podwójnej porcji.



12. Naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop, aby uruchomić mielenie. Urządzenie rozpocznie mielenie ziaren kawy i będzie odmierzać czas mielenia. Po osiągnięciu ustawionego czasu mielenia, młynek zatrzyma się automatycznie.

⚠ UWAGA

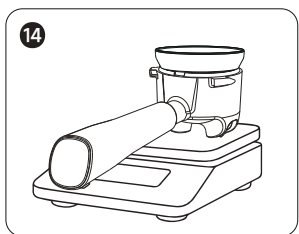
Jeśli łączny czas mielenia ziaren kawy przekroczy 2 minuty w ciągu 5 minut, na ekranie pojawi się komunikat E07. W tym momencie urządzenie przechodzi w tryb ochrony, a wszystkie funkcje zostają tymczasowo zablokowane. Po upływie 5 minut urządzenie automatycznie powróci do trybu czuwania.



13. Po wyjęciu portafiltru z uchwytu mocującego, oprzyj lejek dozujący zamontowany na uchwycie o stół i delikatnie postukaj w portafiltr, aby zmielona kawa równomiernie rozłożyła się w koszyku filtra.

⚠ UWAGA

To zjawisko jest całkowicie normalne — po zakończeniu mielenia zmielona kawa uклада się w kształt kopczyka, gdy portafiltr zostanie wyjęty z urządzenia.



14. Usuń lejek dozujący z portafiltru i upewnij się, że zmielona kawa mieści się w zalecanych zakresie.

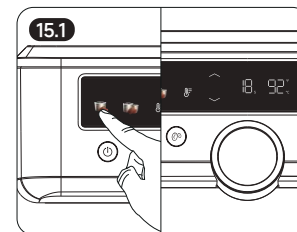
⚠ UWAGA

Zakres mielenia dla pojedynczej porcji: 13–15 g
Zakres mielenia dla podwójnej porcji: 19–21 g

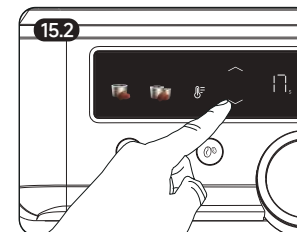
5. Przewodnik po mieleniu



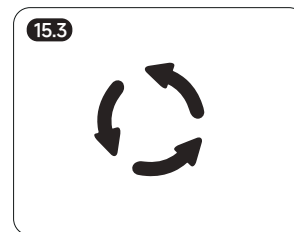
15. Sprawdź, czy ilość zmielonej kawy mieści się w zalecanych zakresie. Jeśli nie, dostosuj ustawienia zgodnie z punktami 15.1, 15.2 i 15.3. Jeśli ilość mieści się w zakresie, przejdź bezpośrednio do kroku 16.



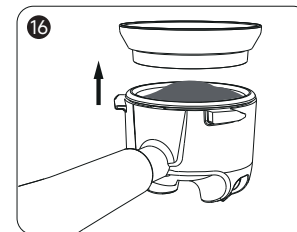
15.1 Dotknij odpowiedniej ikony mielenia, a ikona zacznie migać i na ekranie pojawi się ustawiony czas mielenia.



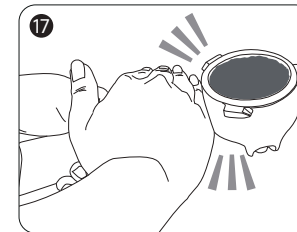
15.2. Dotknij ikony regulacji, aby dostosować czas mielenia. Jeśli ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zalecany zakres, zwiększ czas mielenia. Jeśli ilość przekracza zakres, zmniejsz czas mielenia. Zakres regulacji wynosi około 1–1,3 g/s.



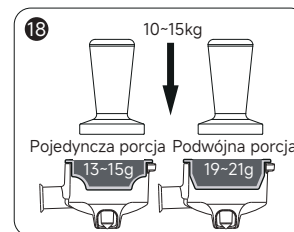
15.3. Powtarzaj kroki 5–14, aż ilość zmielonej kawy znajdzie się w zalecanych zakresie.



16. Usuń lejek dozujący z portafiltru.

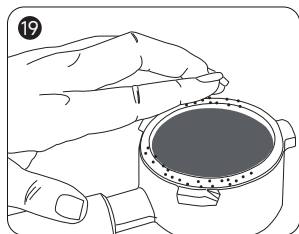


17. Delikatnie stuknij portafiltr o blat, aby równomiernie rozproszyc zmieloną kawę w koszyku filtra.

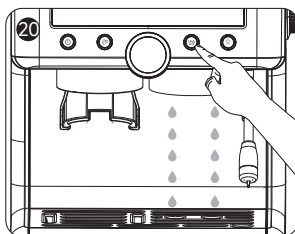


18. Umieść portafiltr płasko na blacie i ubij zmieloną kawę z siłą ok. 10 – 15 kg. (Uwaga: Unikaj nadmiernego nacisku, który może powodować kanałowanie i skutkować wypływem gorącej wody z krawędzi koszyka filtra. Po ubiciu dolna krawędź metalowej podstawy tampera powinna być równa z górną krawędzią koszyka filtra. W porównaniu z samą wartością nacisku, utrzymanie stałej siły ubijania przy każdym użyciu jest ważniejsze.)

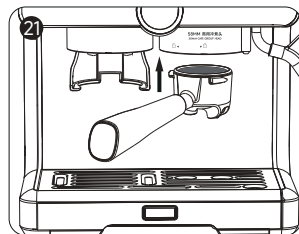
5. Przewodnik po mieleniu



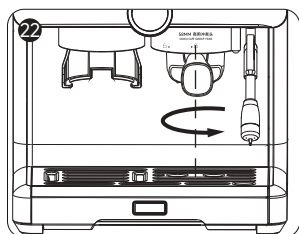
19. Usuń nadmiar zmielonej kawy z krawędzi koszyka filtra.



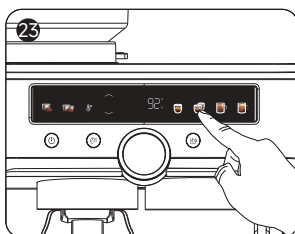
20. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby w prosty sposób oczyścić głowicę grupy.



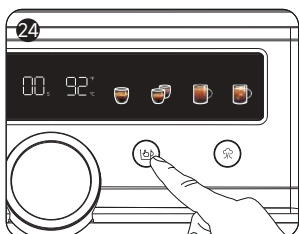
21. Wyrównaj uchwyt filtra z pozycją odblokowania na głowicy grupy i włóż go do środka.



22. Obróć uchwyt filtra w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej na głowicy grupy. Wyraźny opór oznacza, że uchwyt został prawidłowo zamocowany.



23. Zgodnie z wcześniej wybranym typem koszyka filtra, dotknij odpowiedniej ikony na ekranie: przy pojedynczym koszyku filtra dotknij ikony; przy podwójnym koszyku filtra dotknij ikony.



24. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby rozpocząć parzenie kawy.

△ UWAGA

1. Dla pojedynczego koszyka filtra z dawką 13–15 g zaleca się ustawienie objętości ekstrakcji na 26–35 g.
2. Dla podwójnego koszyka filtra z dawką 19–21 g zaleca się ustawienie objętości ekstrakcji na 50–70 g.

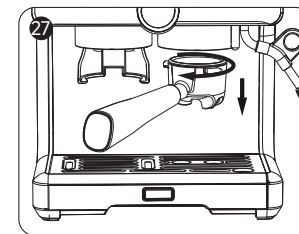
5. Przewodnik po mieleniu



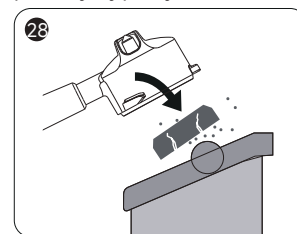
25. Wskaźnik ciśnienia na ekspresie do kawy powinien stabilizować się w zakresie „OPTYMALNYM”. Czas ekstrakcji wynosi idealnie 15–20 sekund dla pojedynczej porcji oraz 20–40 sekund dla podwójnej porcji.



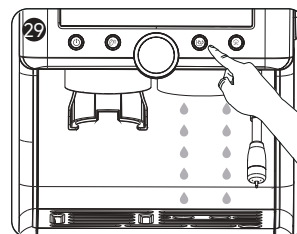
26. Wyływająca kawa powinna tworzyć warstwę błyszczącej cremy. Proces ekstrakcji zakończy się automatycznie po osiągnięciu ustawionej objętości.



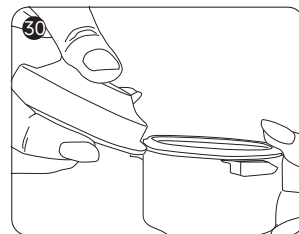
27. Po zakończeniu parzenia odczekaj około 2–5 sekund, następnie obróć uchwyt filtra zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć go z głowicy grupy i zakończyć proces odprowadzenia ciśnienia.



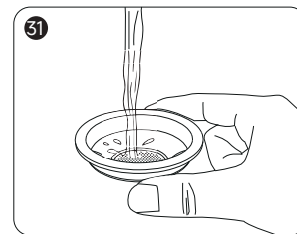
28. Lekko uderz, aby usunąć fusy kawowe z koszyka filtra.



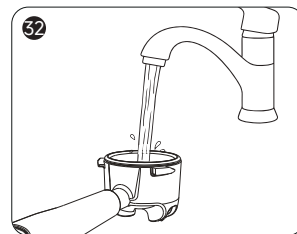
29. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby w prosty sposób oczyścić głowicę grupy.



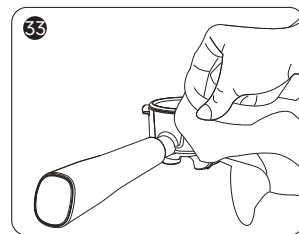
30. Weź inny pusty koszyk filtra, włóż go w szczelinę między napętnionym koszykiem filtra a krawędzią uchwytu filtra, następnie delikatnie poruszaj, aby usunąć resztki kawy z uchwytu filtra.



31. Umieść koszyk filtra pod bieżącą wodą, najpierw przepłucz jego przednią i tylną część, a następnie dokładnie oczyść wewnętrzne i zewnętrzne otwory sitka.



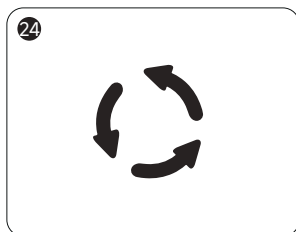
32. Optucz wnętrze i zewnętrzną część uchwytu filtra czystą wodą (nie używaj środka odkamieniającego).



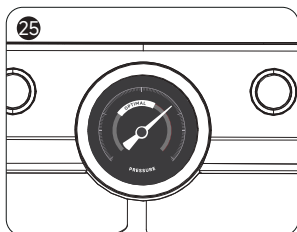
33. Wytrzyj uchwyt filtra oraz koszyk filtra suchą ściereczką.

5. Przewodnik po mieleniu

B. Nadmierna ekstrakcja (Zbyt wysokie ciśnienie ekstrakcji lub zbyt wolny przepływ espresso)



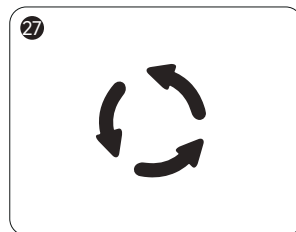
24. Powtórz kroki 1–24 opisane w sekcji A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia.



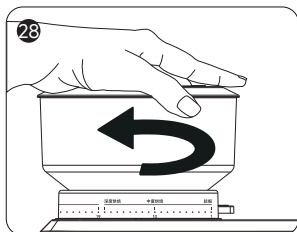
25. Wskaźnik ciśnienia na ekspresie do kawy przekracza zakres oznaczony jako „OPTIMALNY” (jak pokazano na powyższym rysunku), co oznacza, że ciśnienie jest zbyt wysokie.



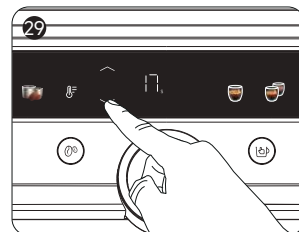
26. Warstwa cremy na powierzchni kawy jest matowa, gorka, ma ciemnobrązowy lub nawet czarny kolor i nie posiada złocistej warstwy cremy.



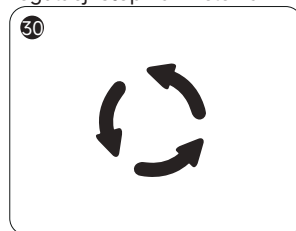
27. Powtórz kroki 27–33 opisane w sekcji A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia.



28. Obróć pojemnik na ziarna w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uzyskać grubszy przemiał



29. Jeśli ilość zmielonej kawy mieści się w prawidłowym lub nieco zbyt dużym zakresie w porównaniu z poprzednią porcją, należy pamiętać, że zwiększenie grubości mielenia spowoduje wzrost ilości kawy. Dotknij ikony , aby skrócić czas mielenia (regulacja o około 1–1,3 g/s). Jeśli ilość kawy jest niewystarczająca, dotknij ikony , aby wydłużyć czas mielenia (regulacja o około 1–1,3 g/s).



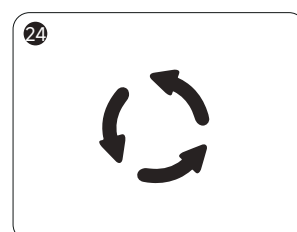
30. Powtórz instrukcję mielenia z sekcji A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia, począwszy od kroku 18, aż do uzyskania rezultatów odpowiadających krokom 25–26.

⚠ UWAGA

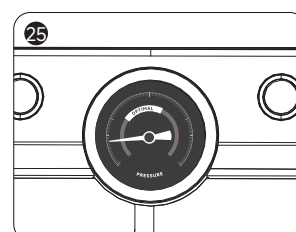
Normalne jest, że należy przeprowadzić od 1 do 3 regulacji, aby znaleźć optymalny stopień mielenia dopasowany do użytych ziaren kawy.

5. Przewodnik po mieleniu

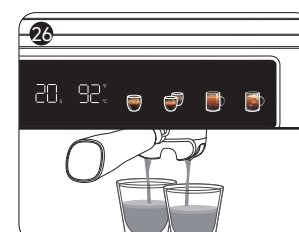
C. Niedostateczna ekstrakcja (zbyt niskie ciśnienie lub zbyt szybki przepływ naparu espresso)



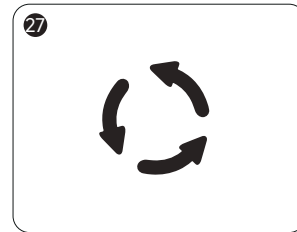
24. Powtórz kroki 1–24 z sekcji [A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia].



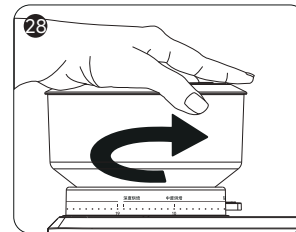
25. Wskazanie ciśnienia na ekspresie do kawy jest niższe niż zakres „OPTIMAL” (jak pokazano na powyższym rysunku), co oznacza, że ciśnienie jest zbyt niskie.



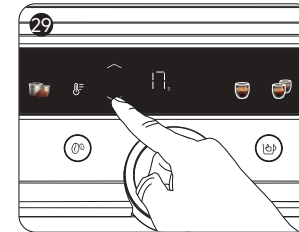
26. Crema na powierzchni kawy jest jasna, żółtawa lub nawet biała, z wyraźnym kwaśnym posmakiem i brakiem głębi smaku.



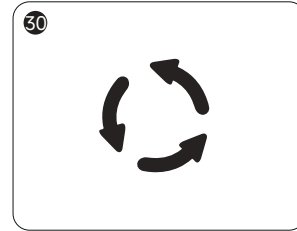
27. Powtórz kroki 27–33 z sekcji [A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia].



28. Obróć zbiornik na ziarna kawy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby uzyskać drobniejsze mielenie (zaleca się regulację o 2 poziomy mielenia przy każdej zmianie).



29. Jeśli ilość zmielonej kawy jest odpowiednia lub zbyt duża w porównaniu z poprzednią porcją, ponieważ grubsze mielenie zwiększa jej objętość, naciśnij ikonę regulacji  (dostosowanie około 1–1,3 g/s), aby zmniejszyć czas mielenia. Jeśli ilość kawy jest niewystarczająca, naciśnij ikonę regulacji  (dostosowanie około 1–1,3 g/s), aby zwiększyć czas mielenia.



30. Powtórz przewodnik dotyczący mielenia z sekcji [A. Idealna ekstrakcja – brak potrzeby regulacji stopnia mielenia] od kroku 18, aż do uzyskania efektu opisanego w punktach 25–26.

⚠ UWAGA

Normalne jest dokonanie 1–3 regulacji, aby znaleźć optymalny stopień mielenia dopasowany do wybranych ziaren kawy.

6. Przewodnik po ekstrakcji

6.1 Wskazówki przed ekstrakcją

- A. Upewnij się, że gumowy korek na spodzie zbiornika na wodę został usunięty.
- B. Używaj oczyszczonej wody.
- C. Należy nalać wystarczającą ilość wody, ale nie przekraczać linii MAX (maksymalny poziom wody) w zbiorniku. Nie należy również wlewać zbyt małej ilości wody. W przeciwnym razie, po jej wyczerpaniu, pompa wody zacznie pracować głośno, co może wpłynąć na proces parzenia kawy.

6.2 Wskazówki dotyczące ekstrakcji espresso

Dobre espresso powinno zachowywać idealną równowagę między słodyczą, kwasowością i goryczą. Smak kawy zależy od wielu czynników, takich jak: świeżość ziaren kawy, stopień mielenia, dawka, siła ubicia, temperatura wody, rozmiar filiżanki oraz ilość ekstrakcji. Dostosuj te parametry, aby uzyskać preferowany smak.

A. Wymagania dotyczące ziaren kawy

- 1) Zaleca się wsypywanie odpowiedniej ilości ziaren kawy do pojemnika na ziarna (bean hopper) przy każdym użyciu, unikając jednorazowego wsypywania zbyt dużej ilości. Po dodaniu ziaren należy dokładnie zamknąć pokrywę pojemnika, aby zapobiec ich zwiędnięciu.
- 2) Nie należy napętniać pojemnika mrożonymi ani powlekanyymi ziarnami kawy, ponieważ wilgoć może przedostać się do młynka i spowodować zawilgocenie zmielonej kawy.
- 3) Świeżo palone ziarna kawy mogą wyphywać z młynka zbyt szybko podczas parzenia, co sprawi, że crema będzie wyglądać zbyt jasno. Zaleca się używanie 100% kawy Arabica z oznaczoną datą „roasting date” (data palenia), a nie „best before date” (najlepiej spożyć przed). Kawa ma najlepszy smak w ciągu 5–20 dni od daty palenia, dlatego zaleca się kupowanie małych ilości, aby uniknąć zbyt długiego przechowywania.

B. Stopień palenia ziaren kawy

Do parzenia kawy najlepiej nadają się średnio lub mocno palone ziarna kawy. W przypadku użycia jasno palonych ziaren, kolor i smak kawy będą łagodniejsze.

C. Stopień mielenia

Aby uzyskać dobre espresso, konieczne jest drobne mielenie.

- 1) Jeśli mielenie jest zbyt drobne (ma konsystencję proszku, a po dotknięciu palce czują strukturę mączną), woda będzie przepływać przez zmieloną kawę w sitku filtra zbyt wolno. Powoduje to nadmierną ekstrakcję, skutkującą ciemnym kolorem, gorzkim smakiem i zbyt intensywnym aromatem.
- 2) Jeśli mielenie jest zbyt grube (wygląda ziarnisto, a po dotknięciu palce czują szorstką strukturę), woda przepływa przez zmieloną kawę zbyt szybko. Prowadzi to do niedostatecznej ekstrakcji, przez co espresso jest blade, słabe w smaku lub kwaśne oraz pozbawione głębi aromatu.
- 3) Zaleca się rozpoczęcie od ustawienia 10 i dostosowywanie stopnia mielenia w lewo lub w prawo w zależności od potrzeb (im mniejsza liczba, tym drobniejsze mielenie; im większa liczba, tym grubsze mielenie).
- 4) Normalnym zjawiskiem jest kilkukrotne dostosowanie stopnia mielenia w celu uzyskania prawidłowego tempa ekstrakcji. Patrz punkt [5.5 Jak znaleźć odpowiednie ustawienie mielenia ziaren kawy i dawkę], aby określić, jakie korekty są wymagane.

D. Odpowiednie sitko filtra

Jeśli używasz kawy mielonej, należy zastosować sitko podwójne (ciśnieniowe). (Uwaga: podwójne sitko ciśnieniowe nie jest dołączone do urządzenia.)

6. Przewodnik po ekstrakcji

W przypadku używania świeżo mielonych ziaren kawy zaleca się użycie sitka pojedynczego (beziśnieniowego). Ze względu na kształt, sitko pojedyncze nie jest idealne do przygotowywania perfekcyjnego espresso i może być trudniejsze w obsłudze. Dlatego, jeśli chcesz zaparzyć pojedyncze espresso, możesz również użyć sitka podwójnego, napętniając je 13–15 g zmielonej kawy. Zaleca się stosowanie sitka podwójnego z 19–21 g zmielonej kawy do przygotowywania cold brew.

E. Dozowanie w kolbie (Portafilter)

- 1) Wsyp odpowiednią ilość zmielonej kawy do kolby. Ilość kawy dla pojedynczego espresso wynosi około 13–15 g, a dla podwójnego espresso około 19–21 g.
- 2) Można odnieść się do punktu [5.5 Jak znaleźć odpowiednie ustawienie mielenia ziaren kawy i dawkę], aby określić, jakie korekty są wymagane.

F. Siła ubicia (Tamping Pressure)

- 1) Po zakończeniu mielenia wyjmij kolbę (portafilter) z uchwytu i połóż ją płasko na stole.
- 2) Naciśnij lejek dozujący (dosing funnel) na uchwycie o stół i delikatnie stuknij kolbą, aby równomiernie rozproszyc zmieloną kawę w sitku filtra.
- 3) Po usunięciu lejka dozującego bezpośrednio opukaj kolbę, aby równomiernie rozproszyc kawę w sitku filtra.
- 4) Umieść kolbę płasko na blacie i ubij zmieloną kawę z siłą około 10–15 kg. (Uwaga: unikaj zbyt dużego nacisku, który może spowodować tzw. „channeling” i doprowadzić do wyphywu gorącej wody z krawędzi sitka filtra.) Po ubiciu dolna krawędź metalowej podstawy tampra powinna być równa z górną krawędzią sitka filtra. W porównaniu do samej wartości nacisku, ważniejsze jest utrzymanie stałej siły ubicia przy każdym parzeniu.
- 5) Po ubiciu koniecznie usuń resztki kawy z krawędzi sitka filtra, zanim włożysz kolbę do grupy zaparzącej (Group Head).

G. Dobór filiżanki

- 1) W przypadku użycia 1 filiżanki dla 2 porcji espresso, zaleca się, aby jej pojemność wynosiła około 100 ml. Dla 2 filiżanek przy 2 porcjach espresso lub 1 filiżanki przy 1 porcji, zaleca się pojemność około 70 ml każda.
- 2) Filiżanka, która nie została wcześniej podgrzana lub jest zbyt duża, może spowodować szybki spadek temperatury espresso, co negatywnie wpłynie na jego smak.

H. Temperatura wody

Przed rozpoczęciem parzenia upewnij się, że proces wstępnego nagrzewania został zakończony i urządzenie znajduje się w trybie gotowości (Pripravnost).

I. Wstępne nagrzewanie grupy zaparzącej

Przed zamontowaniem kolby (Portafilter) w grupie zaparzącej (Group Head) pozwól, aby przez grupę przepłynęła niewielka ilość gorącej wody. Pomaga to ustabilizować temperaturę przed rozpoczęciem ekstrakcji.

J. Prędkość przepływu podczas ekstrakcji espresso

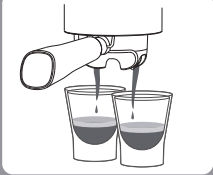
Jeśli głowica grupy (Group Head), sitko filtra (Filter Basket) oraz kolba (Portafilter) są czyste, to jako punkt odniesienia, espresso powinno zacząć wyphywać po około 9–12 sekundach, a jego prędkość przepływu powinna być zbliżona do lekkiego kapania. Jeśli kawa zaczyna wyphywać w czasie krótszym niż 9 sekund, może to oznaczać, że ilość kawy w sitku jest zbyt mała lub stopień mielenia zbyt gruby, co prowadzi do niedostatecznej ekstrakcji (under-extraction). Jeśli kawa zaczyna kapać po 12 sekundach, ale nie wyphywa swobodnie, może to oznaczać, że mielenie jest zbyt drobne lub zmielona kawa jest zbyt zbita, co prowadzi do nadmiernej ekstrakcji (over-extraction).

K. Ilość ekstrakcji

Zaleca się ustawić 26–30 g dla pojedynczego espresso oraz 38–42 g dla podwójnego espresso.

6. Przewodnik po ekstrakcji

6.3 Instrukcje ekstrakcji

	Perfekcyjna ekstrakcja ✓ 	Niedostateczna ekstrakcja ✗ 	Nadmierna ekstrakcja ✗ 
Stan kawy	* Prędkość przepływu jest tak wolna jak kapanie miodu. * Crema kawy jest złocista, o drobnej strukturze i z połyskiem. * Espresso ma ciemnobrązowy kolor.	* Prędkość przepływu jest tak szybka jak lanie wody. * Crema kawy jest cienka i jasna w kolorze. * Espresso ma jasnobrązowy kolor. * Smak jest kwaśny, lekki i wodnisty	* Kawa kapie bardzo wolno lub w ogóle nie wypływa. * Crema jest ciemnobrązowa i nierówna. * Espresso ma ciemnobrązowy kolor. * Smak jest gorzki i cierpki
Wymagania dotyczące ziaren	Świeże ziarna z dobrym uszczelnieniem (w ciągu 5–20 dni od daty palenia).	Wymień na świeże ziarna z dobrym uszczelnieniem, jeśli obecne ziarna są zwiędnięte.	Wymień na świeże ziarna z dobrym uszczelnieniem, jeśli obecne ziarna są zwiędnięte
Stopień palenia ziaren kawy	Średnie lub ciemne palenie	Dostosuj do średniego lub ciemnego palenia, jeśli ziarna są zbyt jasno palone	Dostosuj do jaśniejszego palenia, jeśli ziarna są zbyt ciemno palone
Stopień mielenia	Średni	Dostosuj do drobniejszego mielenia, jeśli zmielenie jest zbyt grube	Dostosuj do grubszego mielenia, jeśli zmielenie jest zbyt drobne
Doza	Pojedyncza doza: 13–15 g Podwójna doza: 19–21 g	Zwiększ dawkę, jeśli jest zbyt mała	Zmniejsz dawkę, jeśli jest zbyt duża
Siła ubijania	Umiarkowana (10–15 kg)	Zwiększ siłę nacisku, jeśli jest niewystarczająca	Zmniejsz siłę nacisku, jeśli jest zbyt duża
Filiżanka do kawy	Podgrzana i odpowiedniego rozmiaru	Wymień na odpowiednią filiżankę, jeśli nie została podgrzana lub jest zbyt duża	Wymień na odpowiednią filiżankę, jeśli jest zbyt mała.
Temperatura wody	88–94°C	Zbyt niska	Zbyt wysoka
Ciśnienie ekstrakcji	9–12 bar	Zbyt niskie	Zbyt wysokie
Czas ekstrakcji	20–30 sekund	Mniej niż 15 sekund (zbyt szybka ekstrakcja)	Więcej niż 40 sekund
Waga espresso	Pojedyncze: 26–30 g Podwójne: 38–42 g	Zbyt mało (zwiększ ilość ekstrakcji)	Zbyt dużo (zmniejsz ilość ekstrakcji)

6. Przewodnik po ekstrakcji

△ UWAGA

1. Jeśli w zbiorniku zabraknie wody, napełnij ponownie zbiornik na wodę. Aby uzyskać najlepszy smak kawy, wyrzuć zużytą kawę i użyj świeżo zmielonej porcji.
2. Nie zdejmuj uchwytu filtra (portafiltera) podczas ekstrakcji, aby uniknąć poparzeń.
3. Jeśli uchwyt filtra nie został prawidłowo zamocowany podczas ekstrakcji, naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop , aby zatrzymać proces, odczekaj 2–5 sekund, a następnie zdejmij portafilter.
4. Po zakończeniu parzenia odczekaj 2–5 sekund przed zdjęciem uchwytu filtra.

7. Przewodnik spieniania mleka

Para służy wyłącznie do podgrzewania mleka, jednak podczas przygotowywania pianki mlecznej konieczne jest wprowadzenie powietrza w celu wytworzenia mikropianki, która musi być w pełni zintegrowana z mlekiem. Prawidłowo spienione mleko powinno być podgrzane do temperatury 60–65°C (140–149°F), mieć gęstą i jedwabistą strukturę, a warstwa mikropianki powinna wykazywać delikatny, satynowy połysk. Klucz do całego procesu polega na precyzyjnym kontrolowaniu temperatury, pozycji lancy pary (Steam Wand) oraz momentu poruszania dzbankiem (pitcherem).

7.1 Kluczowe wymagania dotyczące przygotowania idealnej pianki mlecznej

A. Rodzaj mleka

Używaj mleka pełnego (mleko odtłuszczone nie nadaje się do spieniania).

B. Temperatura mleka

Używaj świeżego mleka pełnego o temperaturze 5–8°C (38–46°F).

C. Ilość mleka

Dodaj mleko zgodnie z ilością wskazaną w trzech metodach opisanych w rozdziale [7. Przewodnik spieniania mleka], w zależności od wybranego trybu spieniania.

D. Dzbanek do spieniania mleka

Użyj oznaczonego dzbanka ze stali nierdzewnej o pojemności 400–450 mL, dostarczonego wraz z urządzeniem.

E. Temperatura wody

Urządzenie powinno być wstępnie podgrzane i w trybie gotowości (Pripravnost).

F. Opróżnienie zimnej kondensacji

Przed spienianiem ustaw lancę pary (Steam Wand) nad najbardziej prawym otworem tacki ociekowej i opróżnij zimną kondensację przez 5–10 sekund. Usunięcie zimnej wody z przewodu poprawi jakość spieniania.

G. Użycie prawidłowej metody spieniania mleka

Postępuj zgodnie z metodami opisanymi w rozdziale [7.3 Tryby pracy i przewodnik], w zależności od wybranego trybu spieniania.

7.2 Środki ostrożności przy spienianiu mleka

A. Jeśli nie chcesz samodzielnie kontrolować temperatury mleka, możesz skorzystać z trybu [A. Automatyczne spienianie mleka] lub [B. Spienianie mleka z kontrolą temperatury].

B. Jeśli wybierzesz [A. Automatyczne spienianie mleka] lub [B. Spienianie mleka z kontrolą temperatury], naciśnij przycisk Ustawiania temperatury mleka (🌡️) (Postawka temperatury mlijeka) w ciągu 8 sekund, aby potwierdzić temperaturę mleka, a następnie przekręć pokrętło w pozycję Para ☁️, aby rozpocząć spienianie. W przeciwnym razie urządzenie automatycznie zakończy funkcję pary.

C. Podczas korzystania z pary, jeśli konieczna jest zmiana położenia lancy pary (Steam Wand), trzymaj za silikonową osłonę lancy i nie dotykaj metalowej części, aby uniknąć poparzenia.

D. Jeśli przerwiesz proces spieniania mleka w połowie, rozpocznij ponownie z użyciem świeżego mleka i nie używaj już raz spienionego mleka.

E. Po zakończeniu spieniania ustaw lancę pary nad najbardziej prawym otworem tacki ociekowej na 10–20 sekund, a następnie wytrzyj pozostałości mleka z powierzchni lancy wilgotną ściereczką.

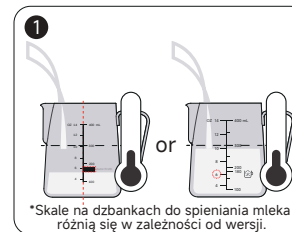
F. W przypadku nieprawidłowości w działaniu pary (np. zmniejszony przepływ lub brak pary) należy odnieść się do rozdziału [12. Czyszczenie i konserwacja (Cleaning and Maintenance)] w celu przeprowadzenia gruntownego czyszczenia.

7. Przewodnik spieniania mleka

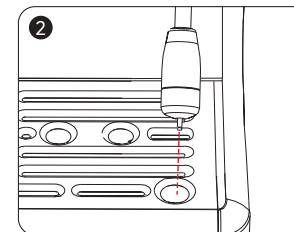
7.3 Tryby pracy i przewodnik

A. Automatyczne spienianie mleka

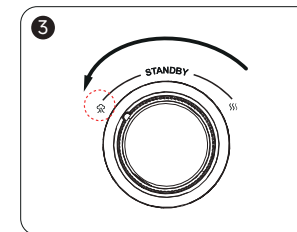
1) Dodawanie mleka



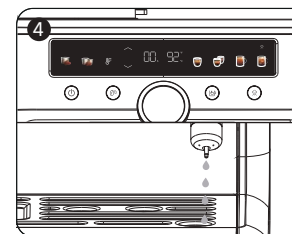
1. Wlej zimne mleko do oznaczonego dzbanka do spieniania mleka i napełnij go do lewego prostokątnego zakresu „Auto-Froth”. Aby uzyskać lepszy efekt spieniania, nie należy nalewać mleka poniżej linii minimalnej ani powyżej linii maksymalnej, lub ustaw na pozycję 6. (Skale dzbanków do spieniania mleka mogą się różnić w zależności od wersji urządzenia).



2. Ustaw lancę pary (Steam Wand) nad najbardziej prawym otworem tacki ociekowej.

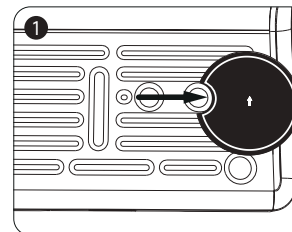


3. Przekręć pokrętło w pozycję Para ☁️.



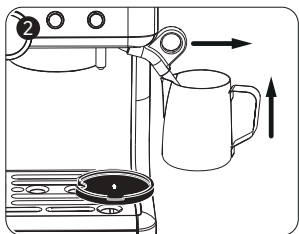
4. Opróżnij zimną kondensację z lancy pary (Steam Wand). Podczas procesu uwalniania, na ekranie zapali się ikona ☁️ pary. Po upływie 5–10 sekund przekręć pokrętło z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.

2) Regulacja podkładki Auto-Frothing Pitcher

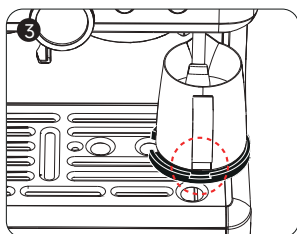


1. Wyciągnij podkładkę Auto-Frothing Pitcher Pad, tak aby strzałka z przodu była wyrównana z najbardziej prawym otworem tacki ociekowej. Następnie opuść podkładkę i zablokuj ją na tackie ociekowej.

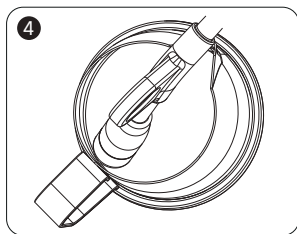
7. Przewodnik spieniania mleka



2. Włóż lancę pary (Steam Wand) do dzbanka do spieniania mleka (Milk Frothing Pitcher).

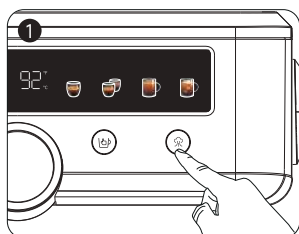


3. Umieść dzbanek do spieniania mleka na podkładce Auto-Frothing Pitcher Pad, a następnie wyrównaj uchwyt dzbanka z kwadratowym otworem znajdującym się poniżej podkładki Auto-Frothing Pitcher Pad.

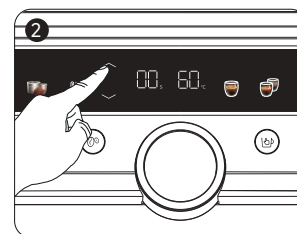


4. Wyreguluj lancę pary, tak aby dysza pary (Steam Nozzle) przylegała ściśle do ściany dzbanka do spieniania mleka w kierunku jego uchwytu.

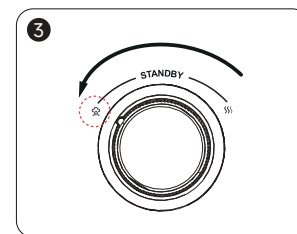
2) Spienianie mleka



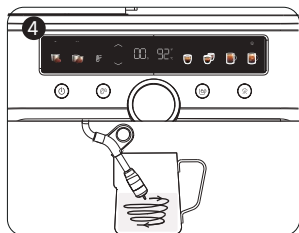
1. Naciśnij przycisk ustawienia temperatury mleka (☉), aby wejść w tryb ustawiania temperatury.



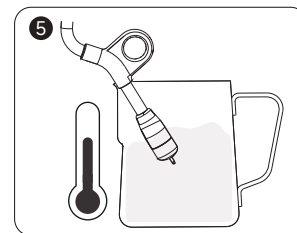
2. Ekran posiada funkcję pamięci, dlatego automatycznie pozycji Para ☉. Można dostosować żadaną temperaturę mleka za pomocą ikony (regulacji) (zakres regulacji: 40–70°C, zalecana wartość to 60°C).



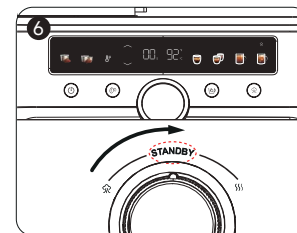
3. Przekręć pokrętkę w lewo do



4. W tym momencie ikona ☉ pary na ekranie świeci się w sposób ciągły, co oznacza, że para jest uwalniana, a proces spieniania mleka rozpoczyna się.

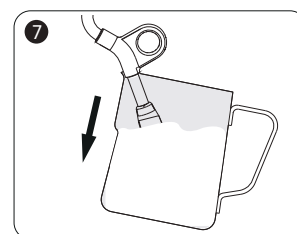


5. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, dźwięk pary zostanie automatycznie zatrzymany.



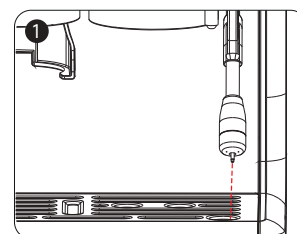
6. W tym momencie ikona ☉ pary na ekranie miga, a sygnał dźwiękowy rozlega się 3 razy, co oznacza, że spienianie zostało zakończone. Użytkownik powinien przekręcić pokrętkę z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.

7. Przewodnik spieniania mleka

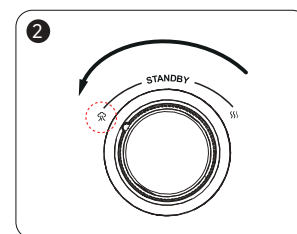


7. Gdy ikona ☉ pary zniknie z ekranu, usuń dzbanek do spieniania mleka.

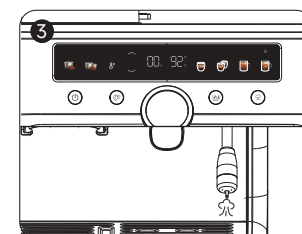
3) Czyszczenie lancy pary



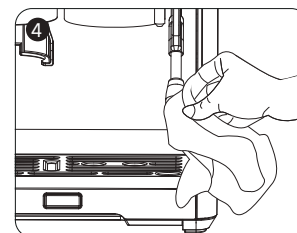
1. Wyrównaj dyszę pary z najbardziej prawym otworem tacki ociekowej.



2. Przekręć pokrętkę do pozycji Para ☉.



3. Ikona ☉ pary na ekranie świeci się w sposób ciągły, co oznacza, że para jest uwalniana. Po uwolnieniu pary przez 10–20 sekund, przekręć pokrętkę z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.

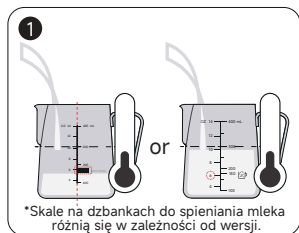


4. Usuń pozostałości mleka z lancy pary (Steam Wand) i dyszy pary (Steam Nozzle) przy pomocy wilgotnej ściereczki.

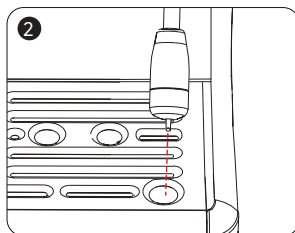
7. Przewodnik spieniania mleka

B. Spienianie mleka z kontrolą temperatury

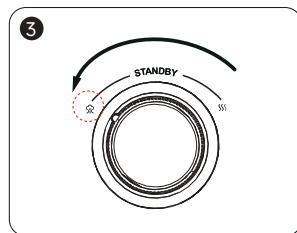
1) Wlewanie mleka



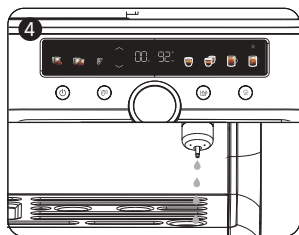
1. Wlej zimne mleko do dzbanka do spieniania mleka w zależności od potrzeb (upewnij się, że poziom mleka nie przekracza połowy dzbanka, aby uniknąć rozchlapania).



2. Wyrównaj lancę pary (Steam Wand) z najbardziej prawym otworem tacki ociekowej (Drip Tray).

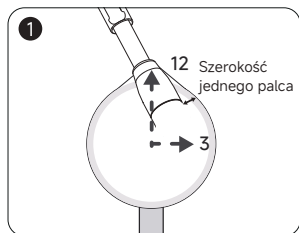


3. Przekręć pokrętko do pozycji Para ☁.

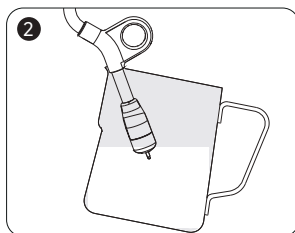


4. Usuń zimną kondensację z lancy pary (Steam Wand). Podczas procesu odpowietrzania ikona pary na ekranie zapali się. Po 5–10 sekundach przekręć pokrętko z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.

2) Regulacja położenia lancy pary



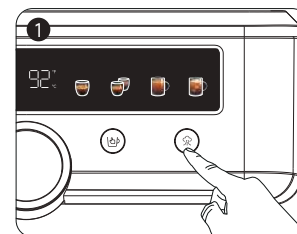
1. Włóż lancę pary w pozycji odpowiadającej godzinie 12 na tarczy zegara, tak aby jej końcówka była skierowana w stronę godziny 3 na tarczy zegara (czyli w prawo). Zachowaj odległość szerokości jednego palca od krawędzi dzbanka i ustaw lancę tuż pod powierzchnią mleka.



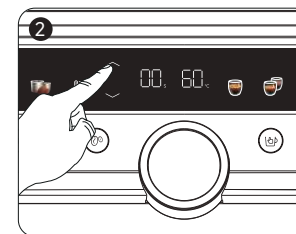
2. Utrzymuj dyszę pary (Steam Nozzle) zanurzoną na głębokość około 2 mm w mleku.

7. Przewodnik spieniania mleka

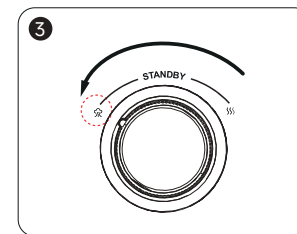
3) Spienianie mleka



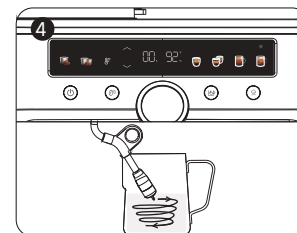
1. Naciśnij przycisk ustawienia temperatury mleka ☁, aby wejść w tryb ustawiania temperatury.



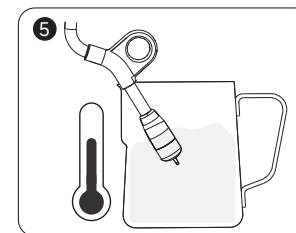
2. Wyświetlacz posiada funkcję zapamiętywania, dlatego automatycznie pokaże ostatnio ustawioną wartość temperatury. Możesz dostosować wymaganą temperaturę mleka za pomocą ikony ☁ regulacji (zakres regulacji: 40–70°C, zalecane ustawienie: 60°C).



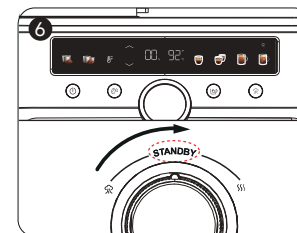
3. Obróć pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji Para ☁.



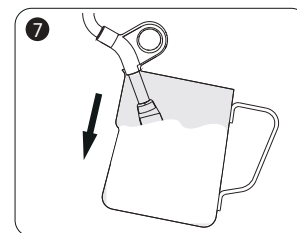
4. W tym momencie ikona ☁ pary na ekranie świeci się światłem ciągłym, co oznacza, że para jest uwalniana i rozpoczyna się proces spieniania mleka.



5. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, para zostanie automatycznie zatrzymana.



6. W tym momencie ikona ☁ pary na ekranie zacznie migać, a sygnał dźwiękowy rozlegnie się 3 razy, co oznacza, że proces spieniania został zakończony. Użytkownik powinien obrócić pokrętko z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.



7. Gdy ikona ☁ pary zniknie z ekranu, usuń dzbanek do spieniania mleka (Milk Frothing Pitcher).

4) Czyszczenie lancy pary (Steam Wand)

Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji [3) Czyszczenie lancy pary (Clean the Steam Wand)] w części [A. Automatyczne spienianie mleka (Automatic Milk Frothing)].

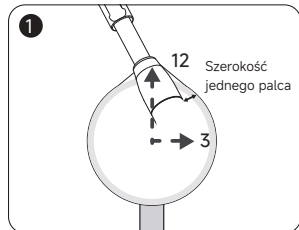
7. Przewodnik spieniania mleka

C. Ręczne spienianie mleka

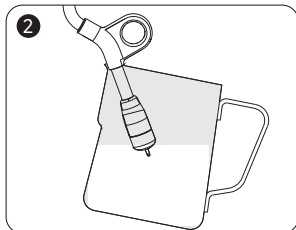
1) Dodawanie mleka

Postępuj zgodnie z instrukcjami z sekcji [1) Dodawanie mleka (Adding Milk)] w części [A. Automatyczne spienianie mleka (Automatic Milk Frothing)].

2) Regulacja położenia lancy pary (Steam Wand)

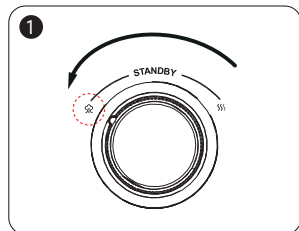


1. Włóż lancę pary w pozycji odpowiadającej godzinie 12 na tarczy zegara, tak aby jej końcówka była skierowana w stronę godziny 3 na tarczy zegara (czyli w prawo). Zachowaj odległość szerokości jednego palca od krawędzi dzbanka i ustaw lancę tuż pod powierzchnią mleka.

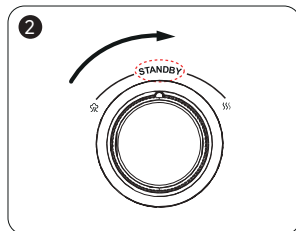


2. Utrzymuj końcówkę lancy pary zanurzoną na głębokość około 2 mm pod powierzchnią mleka.

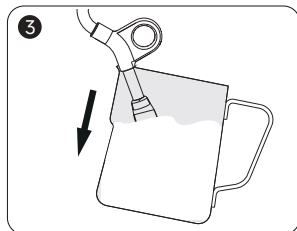
3) Spienianie mleka



1. Obróć pokrętkę sterującą (Control Knob) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w pozycję Para ☁.



2. Gdy powierzchnia mleka stanie się gładka i błyszcząca, z drobną mikro pianką (microfoam) bez dużych pęcherzyków, a objętość mleka zwiększy się o około 30–50%, dotknij dna dzbanka do spieniania mleka (Milk Frothing Pitcher) — jeśli po około 3 sekundach poczujesz ciepło, obróć pokrętkę sterującą z powrotem do środkowej pozycji „STANDBY”.



3. Gdy ikona ☁ pary zniknie z ekranu, usuń dzbanek do spieniania mleka (Milk Frothing Pitcher).

7. Przewodnik spieniania mleka

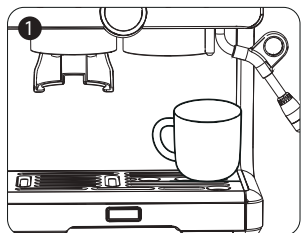
⚠ UWAGA

Podczas ręcznego spieniania mleka domyślny maksymalny czas spieniania dla jednego cyklu wynosi 300 sekund. Jeśli proces spieniania nie zostanie zakończony w ciągu 300 sekund, urządzenie automatycznie zatrzyma wytwarzanie pary. W tym momencie ikona ☁ pary zacznie szybko migać, a sygnał dźwiękowy zabrmi trzykrotnie, przypominając użytkownikowi o konieczności przekręcenia pokrętła sterującego do pozycji „STANDBY”.

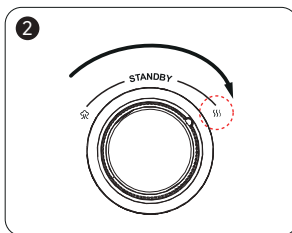
4) Czyszczenie lancy pary

Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji [3) Czyszczenie lancy pary] w części [A. Automatyczne spienianie mleka].

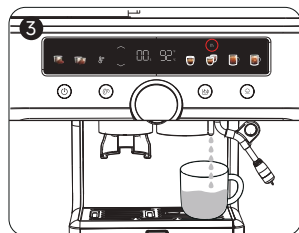
8. Przewodnik przygotowania gorącej wody



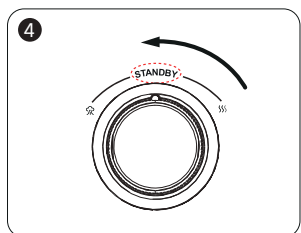
1. Umieść odpowiedni pojemnik na tacce ociekowej (Drip Tray) i upewnij się, że znajduje się on bezpośrednio pod wylotem gorącej wody (Hot Water Outlet).



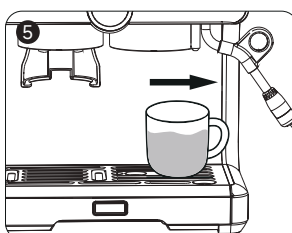
2. Obróć pokrętkę sterującą (Control Knob) zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji Gorąca woda ∞∞∞.



3. Urządzenie rozpocznie dozowanie gorącej wody, a ikona ∞∞∞ gorącej wody na ekranie dotykowym pozostanie podświetlona, a czas dozowania zostanie wyświetlony na ekranie.



4. Po uzyskaniu żądanej ilości gorącej wody, obróć pokrętkę do pozycji „STANDBY”.



5. Gdy ikona ∞∞∞ gorącej wody zgaśnie, usuń pojemnik.

△ UWAGA

1. Urządzenie jest fabrycznie zaprogramowane do ciągłego dozowania gorącej wody przez maksymalnie 100 sekund. Jeśli dozowanie gorącej wody nie zostanie zatrzymane w tym czasie, urządzenie automatycznie zakończy proces dozowania. W tym momencie ikona ∞∞∞ gorącej wody zacznie szybko migać, a sygnał dźwiękowy zabrzmii trzykrotnie, przypominając użytkownikowi o konieczności przekręcenia pokrętki sterującej do pozycji „STANDBY”.

2. Gdy urządzenie jednocześnie wykonuje funkcje mielenia (Grinding), parzenia kawy (Coffee Brewing) oraz spieniania mleka / dozowania gorącej wody (Milk Frothing / Hot Water), ekran wyświetlacza pokaże pozostały czas pracy w następującej kolejności: najpierw pozostały czas mielenia, następnie czas parzenia kawy, a na końcu czas spieniania mleka / gorącej wody. Po zakończeniu jednej z funkcji, system automatycznie przełączy się, aby wyświetlić pozostały czas pozostałych aktywnych funkcji.

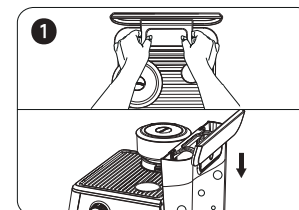
9. Przewodnik przygotowania napojów

△ UWAGA

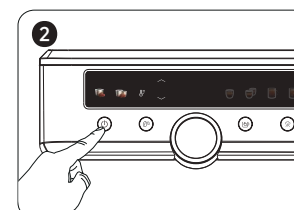
Przed wykonaniem poniższych czynności należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji [5.5 Jak znaleźć odpowiednie ustawienie stopnia mielenia i dawki kawy] oraz upewnić się, że odpowiedni stopień mielenia i ilość porcji kawy zostały wcześniej prawidłowo dobrane.

9.1 Pojedyncze espresso

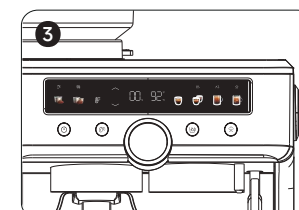
1) Przygotowanie



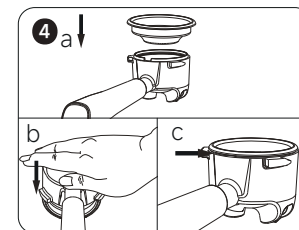
1. Napełnij zbiornik na wodę (Water Tank) wodą pitną, nie przekraczając oznaczenia MAX, a następnie zainstaluj ponownie zbiornik w urządzeniu.



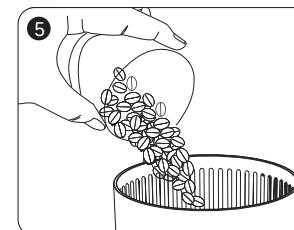
2. Naciśnij przycisk zasilania ⏻, aby włączyć urządzenie. Maszyna przejdzie w tryb podgrzewania (Preheating Mode).



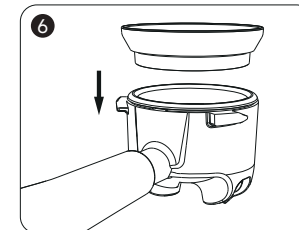
3. Po około 30–40 sekundach podgrzewania, wszystkie przyciski pozostaną podświetlone, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości (Standby Mode).



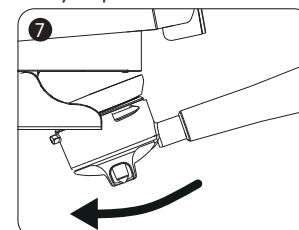
4. Umieść pojedynczy koszyk filtra do góry dnem na blacie roboczym. Przymocuj uchwyt filtra do koszyka od dołu, a następnie mocno dociśnij w górę, aby go zamocować. Upewnij się, że koszyk filtra jest prawidłowo zablokowany w uchwycie portafiltera.



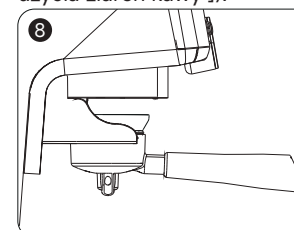
5. Wybierz ziarną kawę odpowiednią do przygotowania espresso i wsyń je do pojemnika na ziarna (Bean Hopper) (zgodnie z instrukcją w sekcji [5.1 Zalecenia dotyczące użycia ziaren kawy]).



6. Zamocuj lejek do dozowania pewnie na uchwycie portafiltera.



7. Umieść uchwyt filtra pod wylotem młynka i wsuń go ukośnie w uchwyt portafiltera.

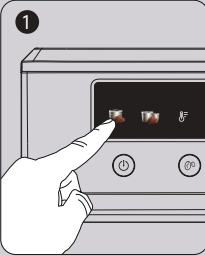


8. Uchwyt portafiltera można ustawić stabilnie i poziomo na uchwycie portafiltera.

9. Przewodnik przygotowania napojów

2) Mielenie

Tryb mielenia pojedynczej porcji



1. Delikatnie dotknij ikony mielenia pojedynczej porcji na ekranie.



2. Naciśnij przycisk Start/Stop mielenia, aby rozpocząć mielenie.

Tryb mielenia ręcznego

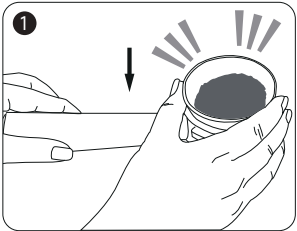


1. Naciśnij przycisk Start/Stop mielenia, aby rozpocząć mielenie ziaren kawy.

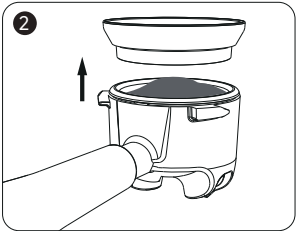


2. Gdy uzyskasz wymaganą ilość zmielonej kawy, ponownie naciśnij przycisk Start/Stop mielenia, aby zakończyć proces.

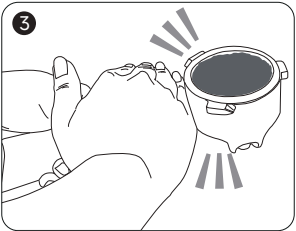
3) Rozprowadzanie i ubijanie kawy



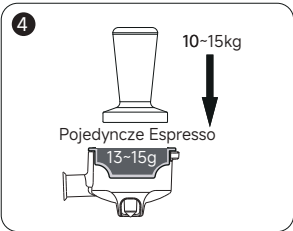
1. Po wyjęciu uchwytu portafiltera z zaczepu, oprzyj lejek do dozowania o blat i delikatnie stuknij w portafilter, aby równomiernie wyrównać zmieloną kawę w koszyku filtra.



2. Zdejmij lejek do dozowania (Dosing Funnel) z portafiltera.

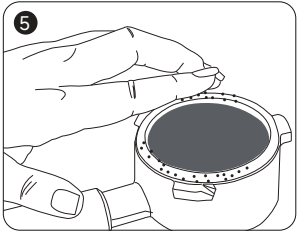


3. Delikatnie stuknij uchwytem portafiltera, aby równomiernie rozprowadzić zmieloną kawę.

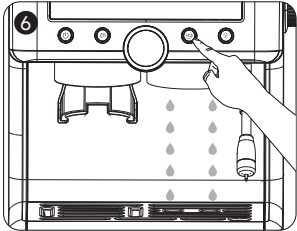


4. Umieść uchwyt portafiltera (Portafilter) płasko na blacie i ubij kawę z siłą około 10–15 kg. (Uwaga: unikaj nadmiernego nacisku, który może powodować kanałowanie i przelewanie gorącej wody przez krawędź koszyka filtra.) Po ubiciu dolna krawędź metalowej podstawy tampera powinna być na równi z górną krawędzią koszyka filtra. Ważniejsze od wartości nacisku jest utrzymywanie stałej siły ubijania przy każdym użyciu.

9. Przewodnik przygotowania napojów

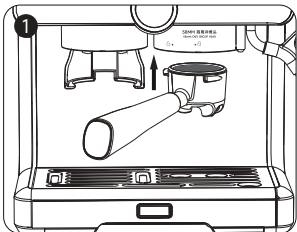


5. Usuń nadmiar kawy i przełącz grupę zaparządzającą.

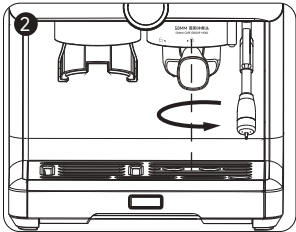


6. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby szybko przepłukać i oczyścić głowicę zaparządzającą.

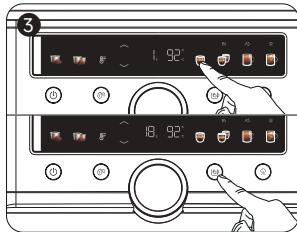
4) Ekstrakcja



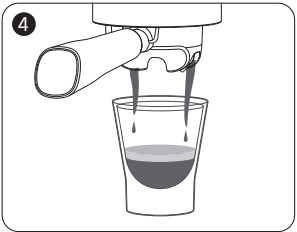
1. Wyrównaj uchwyt portafiltera z głowicą zaparządzającą w pozycji odblokowanej, następnie włóż go do głowicy.



2. Obróć uchwyt portafiltera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej na głowicy zaparządzającej. W tym momencie wyczujesz wyraźny opór.



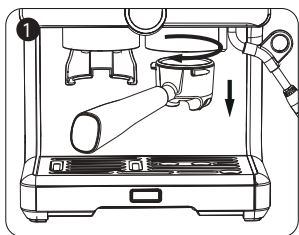
3. Dotknij ikony Pojedyncze Espresso, a następnie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby rozpocząć parzenie.



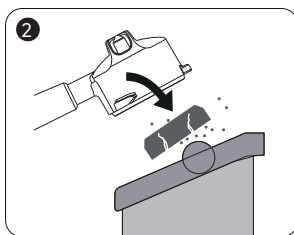
4. Gdy ekspres osiągnie zaprogramowaną objętość wody, proces ekstrakcji zakończy się automatycznie z wysoką precyzją.

9. Przewodnik przygotowania napojów

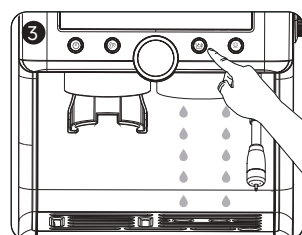
5) Czyszczenie



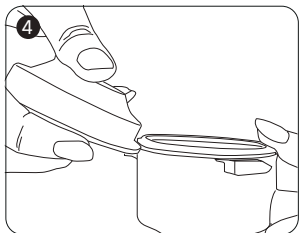
1. Obróć uchwyt portafiltera zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć go z głowicy zaparzającej.



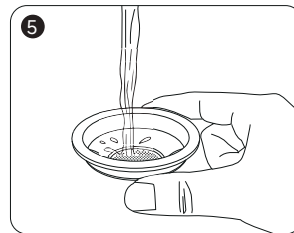
2. Usuń zużytą pastylkę kawową z uchwytu portafiltera.



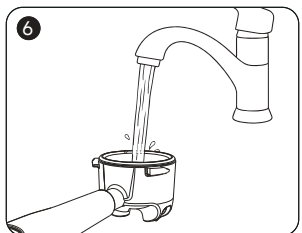
3. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop (☉), aby przepłukać głowicę zaparzającą.



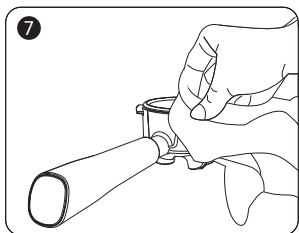
4. Weź inny koszyk filtra, włóż go w szczelinę pomiędzy portafilterem a zamontowanym koszykiem i delikatnie poruszaj, aby wyjąć koszyk z uchwytu.



5. Umieść wyjęty koszyk filtra pod bieżącą wodą, opłucz jego przednią i tylną stronę, zwracając szczególną uwagę na wewnętrzne i zewnętrzne otwory.



6. Dokładnie opłucz uchwyt portafiltera czystą wodą, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. (Nie używaj środków odkamieniających.)



7. Wytrzyj uchwyt portafiltera i koszyk filtra suchą szmatką.

9. Przewodnik przygotowania napojów

9.2 Podwójne Espresso

Wykonaj wszystkie kroki opisane w sekcji [9.1 Pojedyncze Espresso], wprowadzając poniższe modyfikacje:

- 1) Zastąp koszyk filtra pojedynczego koszykiem filtra podwójnego.
- 2) Dotknij ikony podwójnego mielenia ☞ zamiast ikony pojedynczego mielenia ☞.
- 3) Dotknij ikony Podwójne Espresso ☞ zamiast ikony Pojedyncze Espresso ☞.

9.3 Lungo

Wykonaj wszystkie kroki opisane w sekcji [9.1 Pojedyncze Espresso], wprowadzając poniższe modyfikacje:

- 1) Zastąp koszyk filtra pojedynczego koszykiem filtra podwójnego.
- 2) Dotknij ikony podwójnego mielenia ☞ zamiast ikony pojedynczego mielenia ☞.
- 3) Dotknij ikony Lungo ☞ zamiast ikony Pojedyncze Espresso ☞.

9.4 Cold Brew

Wykonaj wszystkie kroki opisane w sekcji [9.1 Pojedyncze Espresso], wprowadzając poniższe modyfikacje:

- 1) Do zbiornika na wodę wlej lód zamiast wody. Jeśli lód nie jest dostępny, dodaj go do filiżanki przed ekstrakcją.
- 2) Zastąp koszyk filtra pojedynczego koszykiem filtra podwójnego.
- 3) Dotknij ikony podwójnego mielenia ☞ zamiast ikony pojedynczego mielenia ☞.
- 4) Dotknij ikony Cold Brew ☞ zamiast ikony Pojedyncze Espresso ☞.

10. Zalecenia dotyczące napojów kawowych



Espresso (Short Black)

Espresso to skoncentrowany, bogaty napój kawowy z warstwą stabilnej cremy na powierzchni. Stanowi podstawę dla wszystkich napojów kawowych przygotowywanych w kawiarniach.

- Filiżanka do espresso (90mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)



Ristretto

Ristretto to bardzo krótka ekstrakcja espresso, znana z intensywnego smaku, długiego posmaku oraz cienkiej warstwy cremy na wierzchu.

- Filiżanka do espresso (30ml)
- Potówka pojedynczego espresso (15mL)



Con Panna

Con Panna (z włoskiego „z bitą śmietaną”) przygotowuje się poprzez dodanie lekko ubitej śmietany do espresso. Może być również posypana cynamonem lub kakao.

- Filiżanka (180mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Lekko ubita śmietana, posypana cynamonem lub kakao



Macchiato

Macchiato (z włoskiego „zabarwione”) to espresso z niewielką ilością zimnego mleka lub pianki mlecznej, z małą kroplą pianki umieszczoną na środku cremy.

- Filiżanka do espresso (90 mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30 – 60 mL)
- Niewielka ilość zimnego mleka lub pianki mlecznej, z małą kroplą pianki na środku



Flat White

Flat White to espresso pokryte pianką mleczną oraz cienką warstwą mleka microfoam. Użycie szerszej filiżanki umożliwia uzyskanie charakterystycznej, delikatnej warstwy mlecznej pianki.

- Szeroka filiżanka (180mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Pianka mleczna oraz mleko microfoam

10. Zalecenia dotyczące napojów kawowych



Latte

Napój przygotowywany przez dodanie pianki mlecznej oraz warstwy spienionego mleka o grubości około jednego palca na bazie espresso. Użycie wyższej szklanki pomaga uzyskać grubszą warstwę mleka.

- Szklanka lub kubek (210mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Spienione mleko i pianka mleczna



Cappuccino

Cappuccino to napój na bazie espresso, zwieńczony pianką mleczną oraz warstwą spienionego mleka o grubości około jednego palca. Użycie mniejszej filiżanki pozwala uzyskać gęstszą teksturę mleka.

- Szklanka lub kubek (210mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Spienione mleko i pianka mleczna



Mocha

Napój przygotowywany w sposób podobny do Cappuccino, z dodatkiem czekolady. Przed dodaniem spienionego mleka i pianki mlecznej, należy wymieszać syrop czekoladowy z espresso.

- Filiżanka lub wysoka szklanka (180~240mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Syrop czekoladowy (add to taste)
- 1/3 spienionego mleka, 1/3 pianki mlecznej



Babyccino

Napój składający się z podgrzanego mleka z warstwą pianki mlecznej, opcjonalnie posypany proszkiem czekoladowym.

- Mała filiżanka (90mL)
- Pojedyncze lub podwójne espresso (30~60mL)
- Spienione mleko i pianka mleczna, posypane proszkiem czekoladowym

11. Inne ustawienia

11.1 Przywracanie ustawień fabrycznych

Gdy ekspres znajduje się w trybie Przygotowania, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk Mielenie Start/Stop (☉) oraz przycisk Ustawianie temperatury mleka (☼) przez 5 sekund. Ekran dotykowy będzie migać przez 1 sekundę, a brzęczyk wyemituje dźwięk przez 2 sekundy, co oznacza, że ustawienia fabryczne zostały pomyślnie przywrócone.

11.2 Zmiana jednostki temperatury

Gdy ekspres znajduje się w trybie Przygotowania (Pripravnost), naciśnij i przytrzymaj ikonę (°F) na ekranie dotykowym przez 3 sekundy, aby przełączać jednostki temperatury między Fahrenheit (°F) a Celsjusz (°C).

11.3 Aktywacja z trybu Przygotowania

1) Gdy ekspres pozostaje bezczynny przez 28 minut, automatycznie przechodzi w tryb Przygotowania (Pripravnost). W tym trybie wszystkie ikony i przyciski na ekranie dotykowym gasną, pozostaje jedynie słabo podświetlony przycisk Zasilanie (⏻). Pobór mocy w trybie Przygotowania wynosi poniżej 0,8 W.

2) Press any button to wake up the machine and exit Standby Mode.

11.4 Ustawienie czasu wstępnej infuzji

Gdy ekspres znajduje się w trybie Przygotowania, naciśnij i przytrzymaj wybrany przycisk napoju przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawiania czasu ☐ wstępnej infuzji. W tym momencie wyświetlacz czasu zacznie migać, pokazując aktualnie ustawiony czas wstępnej infuzji. Dotknij ikony regulacji (⬆️) aby dostosować czas wstępnej infuzji (zakres regulacji: 0–10 sekund, ustawienie domyślne: 2 sekundy). Po zakończeniu regulacji dotknij odpowiedniej ikony napoju, aby zapisać ustawienia i wyjść.

11.5 Ustawienie objętości ekstrakcji napoju

1) Gdy ekspres znajduje się w trybie Przygotowania, naciśnij i przytrzymaj wybrany przycisk napoju przez 3 sekundy, aby wejść w tryb ustawiania objętości ekstrakcji kawy. W tym momencie odpowiednia ikona napoju zacznie migać.

Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop (☼) — urządzenie rozpocznie pomiar czasu ekstrakcji, a jej czas trwania będzie widoczny na ekranie. Po osiągnięciu żądanej objętości kawy ponownie naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop (☼), aby zakończyć i zapisać ustawienia.

☼ Zakres regulowanej objętości ekstrakcji napoju:

Single Espresso: 20–60g Double Espresso: 40–120g Lungo: 60–250g Cold Brew: 60–250g

2) Podczas pierwszego użycia ekspresu, zmiany rodzaju ziaren kawy lub regulacji ustawienia stopnia mielenia, może być konieczne kilkukrotne dopasowanie objętości ekstrakcji w celu uzyskania najlepszego rezultatu ekstrakcji oraz profilu smakowego.

12. Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie składa się z trzech głównych obszarów: strefy mielenia, strefy ekstrakcji oraz strefy spieniania mleka. Brak regularnej konserwacji może nie tylko wpłynąć na smak kawy, ale również obniżyć wydajność urządzenia i skrócić jego żywotność. Aby pomóc Ci skutecznie dbać o ekspres, przygotowaliśmy poniższy praktyczny przewodnik dotyczący czyszczenia i konserwacji.

⚠️ UWAGA

1. Nie zanurzaj ekspresu w wodzie.
2. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj środków czyszczących o odczynie zasadowym, materiałów ściernych ani metalowych gąbek czyszczących.

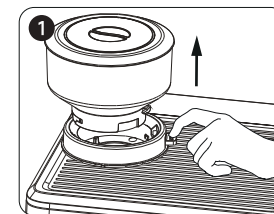
12.1 Strefa mielenia

Prosimy o ścisłe przestrzeganie poniższych instrukcji dotyczących czyszczenia elementów odpowiedzialnych za mielenie kawy oraz ich akcesoriów. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może negatywnie wpłynąć na smak kawy lub skrócić żywotność systemu pary.

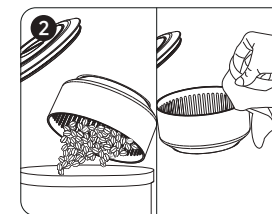
A. Po każdym użyciu

Upewnij się, że głowica zaparząjąca została dokładnie oczyszczona z pozostałości zmielonej kawy po każdym użyciu. Pozostawione fusy wewnątrz urządzenia mogą negatywnie wpłynąć na smak kolejnej filiżanki. Szczegółowe kroki czyszczenia znajdziesz w rozdziale [5 Czyszczenie] w sekcji [9. Przewodnik przygotowania napojów (Beverage Preparation Guide)] na stronie 39 niniejszej instrukcji.

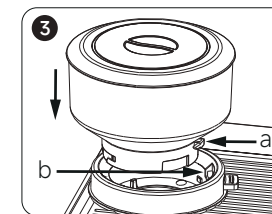
B. Po 2–3 tygodniach użytkowania



1. Naciśnij przycisk zwalniania pojemnika na ziarna (bean hopper), aby go odblokować, a następnie unieś go do góry, aby wyjąć.

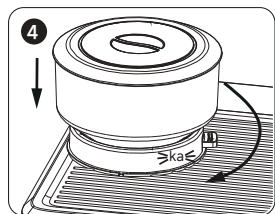


2. Otwórz pokrywę pojemnika na ziarna, przesyp ziarna kawy do pustego pojemnika, wytrzyj pojemnik oraz jego pokrywę suchą ściereczką, a następnie ponownie załóż pokrywę na pojemnik.

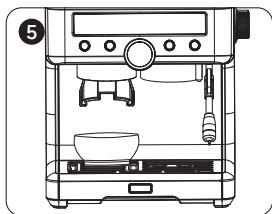


3. Wyrównaj wypukły znacznik „a” na spodzie zespołu pojemnika na ziarna z pozycją „b” na pokrętle regulacji grubości mielenia (grind-size dial).

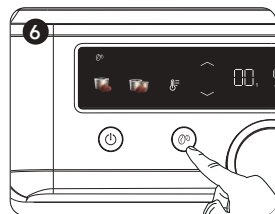
12. Czyszczenie i konserwacja



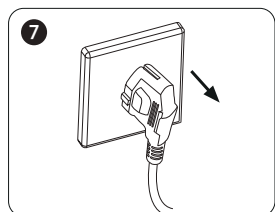
4. Naciśnij pojemnik na ziarna i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie – oznacza to, że pojemnik został prawidłowo zamocowany.



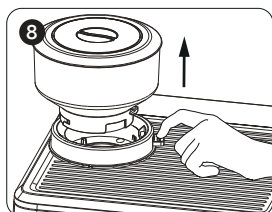
5. Umieść pojemnik na zmieloną kawę.



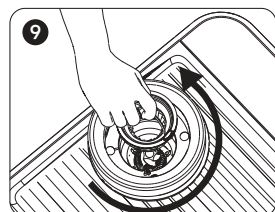
6. Naciśnij przycisk Mielenie Start/Stop. Gdy usłyszysz, że młynek pracuje na biegu jałowym, odczekaj 2 sekundy, aż mielenie się zatrzyma i pojawi się ikona „Niski poziom ziaren”. Powtórz ten krok dwukrotnie.



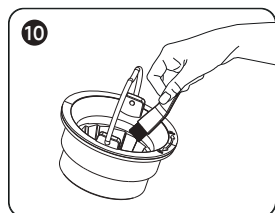
7. Wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilający od gniazdka.



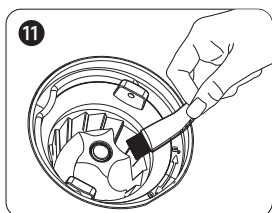
8. Naciśnij przycisk zwalniania pojemnika na ziarna, aby go odblokować, a następnie unieś pojemnik i wyjmij.



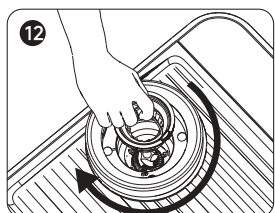
9. Obróć górne żarno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby je odblokować, i wyjmij.



10. Użyj pędzelka czyszczącego, aby dokładnie wyczyścić wyjęte górne żarno.

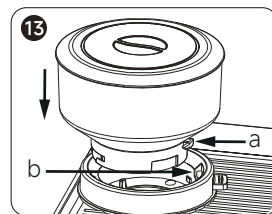


11. Włóż pędzelek do kanału na zmieloną kawę i poruszaj nim w przód i w tył, aby dokładnie wyczyścić komorę dolnego żarna.

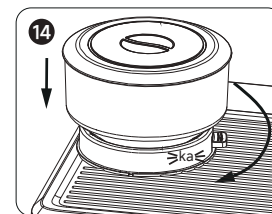


12. Obróć górne żarno zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ponownie je zamontować w strefie mielenia.

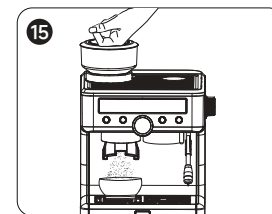
12. Czyszczenie i konserwacja



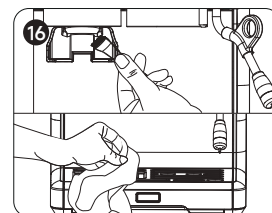
13. Wyrównaj wypukły znacznik „a” znajdujący się na spodzie zespołu pojemnika na ziarna z pozycją „b” wewnątrz pokrętki regulacji grubości mielenia.



14. Naciśnij pojemnik na ziarna w dół i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, co oznacza, że został on prawidłowo zamocowany.



15. Lekko uderz w górną część pojemnika na ziarna 3–5 razy, następnie wyjmij pojemnik na zmieloną kawę i usuń znajdujące się w nim resztki kawy.

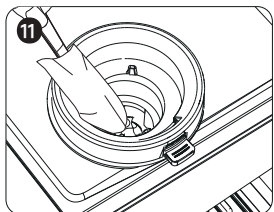


16. Użyj pędzelka czyszczącego do usunięcia resztek kawy i zabrudzeń wokół wylotu, a następnie przetrzyj tackę ociekową suchą ściereczką.

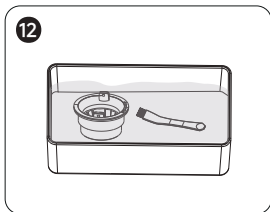
12. Czyszczenie i konserwacja

C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle

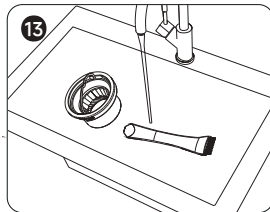
Powtórz kroki 1–10 z sekcji [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania].



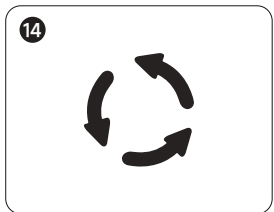
11. Owiń pędzelek czyszczący (cleaning brush) papierem chłonnym, włóż go do kanału mielenia (grinder chute) i wykonaj ruchy w przód i w tył 30–50 razy, aby dokładnie wyczyścić wnętrze.



12. Zanurz górne żarno oraz pędzelek czyszczący w roztworze odkamieniającym na około 1 godzinę.



13. Po namoczeniu wyjmij części, optucz je czystą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha.



14. Powtórz kroki 12–16 z sekcji [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania].

12. Czyszczenie i konserwacja

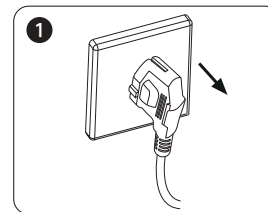
12.2 Obszar ekstrakcji

Regularne użytkowanie może prowadzić do odkładania się kamienia na wewnętrznych elementach funkcjonalnych oraz powierzchniach urządzenia z powodu obecności minerałów w wodzie. Może to powodować zmniejszenie przepływu pary, obniżenie temperatury pary oraz ogólnej wydajności urządzenia, co negatywnie wpływa na teksturę i smak przygotowywanej kawy, a nawet może skrócić żywotność ekspresu. Zaleca się dokładne przestrzeganie poniższych instrukcji dotyczących czyszczenia elementów układu parzenia (brew components), lancy pary (steam wand) oraz powiązanych akcesoriów, aby utrzymać optymalną wydajność urządzenia i doskonały smak kawy.

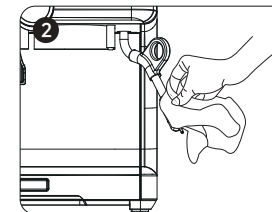
A. Po każdej ekstrakcji

Upewnij się, że głowica grupy (group head) została oczyszczona z pozostałości fusów kawowych po każdym użyciu, ponieważ pozostała wewnątrz urządzenia kawa może wpływać na smak następnej filiżanki. Szczegółowe kroki czyszczenia znajdują się w sekcji [5. Czyszczenie] w rozdziale [9. Przewodnik przygotowywania napojów] na stronie 39 niniejszej instrukcji.

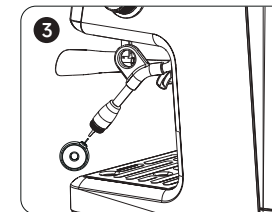
B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o odkamienianiu (gdy na wyświetlaczu miga ikona odkamieniania)



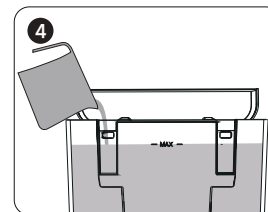
1. Wyłącz urządzenie i odłącz przewód zasilający.



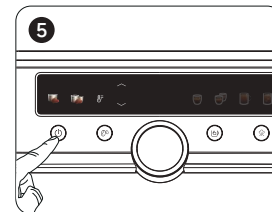
2. Użyj czystej, wilgotnej ściereczki, aby wytrzeć wszelkie pozostałości mleka z lancy pary (steam wand).



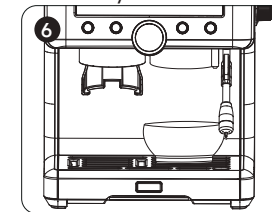
3. Użyj szpilki czyszczącej (cleaning pin), aby wyczyścić dyszę do spieniania mleka (milk frothing nozzle) — włóż ją do dyszy i wyciągnij około 30–50 razy.



4. Napełnij zbiornik na wodę (water tank) do oznaczenia MAX (2800 mL), następnie dodaj środek do odkamieniania (descaling agent) i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści.



5. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania, a następnie naciśnij przycisk zasilania  i poczekaj, aż urządzenie zakończy nagrzewanie wstępne.

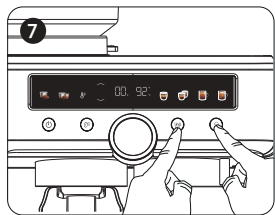


6. Przygotuj wcześniej pojemnik i umieść go na tacy ociekowej bezpośrednio pod głowicą grupy.

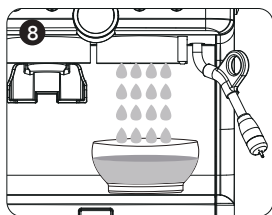
⚠ UWAGA

Używaj wyłącznie środka do odkamieniania przeznaczonego do domowych ekspresów do kawy. Jeśli taki środek nie jest dostępny, można zastosować kwas cytrynowy, zachowując odpowiedni stosunek rozcieńczenia, zgodnie z instrukcją dołączoną do zakupionego środka odkamieniającego.

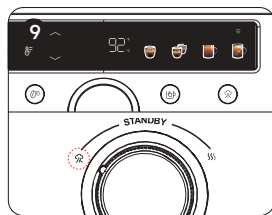
12. Czyszczenie i konserwacja



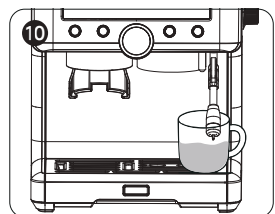
7. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski Brew Start/Stop oraz Milk Temp. Setting przez 3 sekundy, aby wejść w tryb Odkamieniania. Sygnał dźwiękowy zabrzmie trzykrotnie.



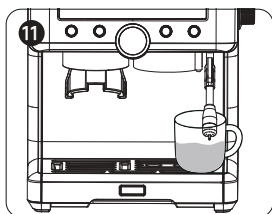
8. Podczas procesu odkamieniania obwodu kawy gorąca woda będzie wypływać z głowicy grupy. Regularnie sprawdzaj pojemnik umieszczony na tacy ociekowej, aby zapobiec przelaniu.



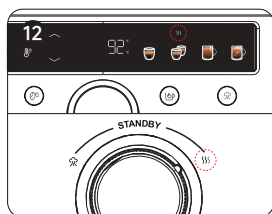
9. Po 120 sekundach dozowanie gorącej wody zatrzyma się automatycznie. W tym momencie ikona pary zacznie szybko migać, przypominając użytkownikowi, aby obrócić pokrętkę sterującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, ustawiając je w pozycji Para, aby rozpocząć proces odkamieniania obwodu pary.



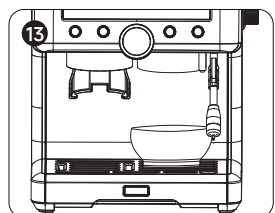
10. Przygotuj wcześniej pojemnik i umieść go na tacy ociekowej, bezpośrednio pod wylotem gorącej wody.



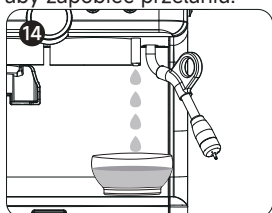
11. Obróć pokrętkę sterującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, ustawiając je w pozycji Para. Ikona Milk Temp. Setting zacznie migać, a proces odkamieniania obwodu pary (steam circuit) rozpocznie się. Regularnie sprawdzaj pojemnik na tacy ociekowej, aby zapobiec przelaniu.



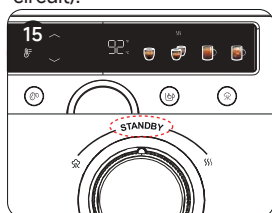
12. Po 100 sekundach dozowanie zatrzyma się automatycznie. Ikona gorącej wody zacznie migać, przypominając, aby obrócić pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji Hot Water, aby rozpocząć proces odkamieniania obwodu gorącej wody (hot water circuit).



13. Przygotuj pojemnik i umieść go na tacy ociekowej (Drip Tray), bezpośrednio pod wylotem gorącej wody (Hot Water Spout).

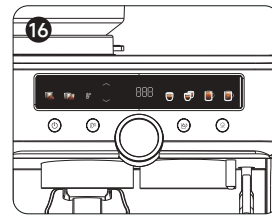


14. Obróć pokrętkę sterującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, ustawiając je w pozycji Gorąca woda. Przycisk Ustawienia temperatury mleka zacznie migać, a obwód gorącej wody (hot water circuit) rozpocznie proces odkamieniania. Regularnie sprawdzaj pojemnik na tacy ociekowej, aby zapobiec przelaniu.

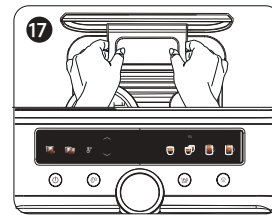


15. Po 100 sekundach proces dozowania wody zatrzyma się automatycznie. W tym momencie ikona Gorąca woda zacznie migać, przypominając użytkownikowi o konieczności obrócenia pokrętki sterującej do środkowej pozycji „STANDBY”.

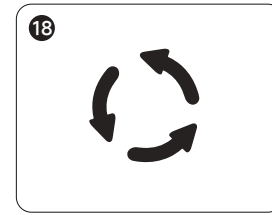
12. Czyszczenie i konserwacja



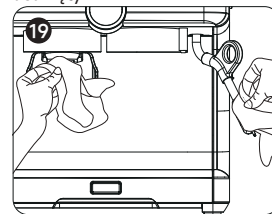
16. Po zakończeniu procesu odkamieniania obwodów: kawowego, parowego oraz gorącej wody, na ekranie dotykowym pojawi się komunikat „888”, a sygnał dźwiękowy zabrzmie trzykrotnie, przypominając użytkownikowi o opróżnieniu zbiornika na wodę z roztworem odkamieniającym. Następnie dokładnie wypłucz zbiornik, aby upewnić się, że cały roztwór odkamieniający został całkowicie usunięty.



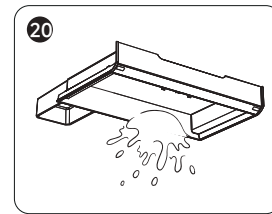
17. Po wyczyszczeniu zbiornika na wodę napełnij go świeżą wodą pitną do oznaczenia MAX, a następnie ponownie umieść zbiornik (Water Tank) w ekspresie. W tym momencie komunikat „888” na ekranie dotykowym zniknie automatycznie.



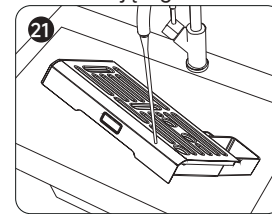
18. Naciśnij przycisk Ekstrakcja Start/Stop, aby ponownie uruchomić tryb Odkamieniania (Descaling Mode). Postępuj zgodnie z poprzednimi etapami odkamieniania obwodów: kawowego, parowego i gorącej wody. Ten etap wykonuje wtórne czyszczenie obwodów, usuwając wszelkie pozostałości roztworu odkamieniającego.



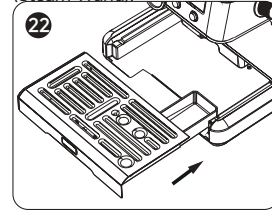
19. Po zakończeniu procesu odkamieniania (Descaling Process) użyj czystej i suchej ściereczki, aby dokładnie wytrzeć głowicę grupy (Group Head) oraz dyszę pary (Steam Wand).



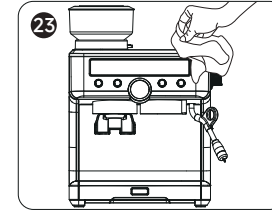
20. Wyjmij tacę ociekową (Drip Tray Assembly), wyciągnij tacę ociekową (Drip Tray) i wylej nagromadzoną wodę.



21. Optucz tacę ociekową (Drip Tray) oraz zespół tacy ociekowej (Drip Tray Assembly) czystą wodą, a następnie wytrzyj je suchą ściereczką.



22. Zainstaluj ponownie tacę ociekową oraz zespół tacy ociekowej, wsuwając je z powrotem do ekspresu.



23. Przetrzyj powierzchnię ekspresu czystą i suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości wody lub wilgoci.

▲ UWAGA

- Podczas pierwszego cyklu odkamieniania, wlej roztwór odkamieniający do zbiornika na wodę, aby rozpocząć proces odkamieniania.
- Podczas drugiego cyklu odkamieniania wlej czystą wodę pitną do zbiornika na wodę, aby przepłukać układ wewnętrzny i upewnić się, że wszystkie pozostałości środka odkamieniającego zostały całkowicie usunięte.
- Gdy urządzenie znajduje się w trybie przypomnienia o odkamienianiu (Descaling Reminder Mode), można nadal wykonywać mielenie kawy (Grinding), parzenie kawy (Coffee Brewing), dozowanie gorącej wody (Hot Water Dispensing) oraz spienianie mleka (Milk Frothing), jednak zaleca się niezwłoczne przeprowadzenie odkamieniania.
- Gdy urządzenie przejdzie w tryb odkamieniania (Descaling Mode), nie należy wykonywać czynności takich jak mielenie, parzenie kawy, dozowanie gorącej wody ani spienianie mleka, aby zapewnić prawidłowy przebieg procesu odkamieniania i uniknąć ewentualnego uszkodzenia urządzenia.

12. Czyszczenie i konserwacja

C. Gdy objętość ekstrakcji jest mniejsza niż normalnie

Istnieją cztery możliwe przyczyny zmniejszonego lub całkowitego braku przepływu wody ze zbiornika na wodę do uchwytu filtra:

- 1) Głowica grupy jest zatkana.
- 2) Sitko filtra w uchwycie filtra jest zatkane.
- 3) Podwójne wylewki uchwytu filtra są zatkane.
- 4) Proces ekstrakcji został wykonany nieprawidłowo.

Możesz postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby rozwiązać problem:

Krok 1: Zidentyfikuj przyczynę problemu

- 1) Bez instalowania uchwytu filtra sprawdź, czy woda wypływa prawidłowo z głowicy grupy. Jeśli nie, problem dotyczy punktu 1).
- 2) Po zakończeniu kroku 1) i potwierdzeniu, że woda wypływa prawidłowo z głowicy grupy, zainstaluj uchwyt filtra bez sitka filtra i sprawdź, czy przepływ wody jest prawidłowy. Jeśli nie, problem dotyczy punktu 3).
- 3) Po zakończeniu kroku 2) i potwierdzeniu, że woda wypływa prawidłowo z uchwytu filtra, zainstaluj sitko filtra (bez kawy mielonej), zamocuj uchwyt filtra w głowicy grupy i ponownie sprawdź przepływ wody. Jeśli przepływ nie jest prawidłowy, problem dotyczy punktu 2).

Krok 2: Rozwiązania

1. Rozwiązanie dla problemu 1) :

Zobacz stronę 48 [12.2 Obszar Ekstrakcji] w rozdziale [12.2 Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o konieczności odkamieniania (Descaling Alert)] i postępuj zgodnie z instrukcjami odkamieniania. Jednak przed rozpoczęciem procedury odkamieniania pozostaw roztwór odkamieniający w zbiorniku na wodę na 3 dni, aby mógł odpowiednio zadziałać.

2. Rozwiązanie dla problemu 2):

- 1) Użyj szczotki czyszczącej do wyczyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni oraz wszystkich otworów sitka filtra.
- 2) Oplucz przednią i tylną część sitka pod bieżącą wodą, następnie wypłucz wewnętrzne i zewnętrzne otwory.
- 3) Zanurz sitko filtra w roztworze odkamieniającym na 3 dni, upewniając się, że kamień ma pełny kontakt z roztworem i zostaje całkowicie rozpuszczony.
- 4) Po 3 dniach ponownie wyszczotkuj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię oraz otwory sitka.
- 5) Wylej zużyty roztwór odkamieniający.
- 6) Dokładnie wypłucz sitko filtra pod bieżącą wodą.

3. Rozwiązanie dla problemu 3):

- 1) Oplucz wewnętrzne i zewnętrzne otwory uchwytu filtra czystą wodą (nie używaj żadnych środków odkamieniających).
- 2) Zanurz uchwyt filtra w gorącej wodzie na 10 minut (nie mocz ani nie myj uchwytu w roztworze odkamieniającym). Następnie użyj szczotki, aby dokładnie wyczyścić podwójne wylewki uchwytu.
- 3) Wytrzyj sitko filtra i uchwyt filtra suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości wody.
- 4) Zamontuj sitko filtra na uchwycie i dokładnie je dokręć.
- 5) Zamocuj uchwyt filtra z powrotem w głowicy grupy, przygotowując ekspres do ponownego użycia.

4. Rozwiązanie dla problemu 4):

Postępuj zgodnie z 11 wskazówkami dotyczącymi przygotowania idealnego espresso. Szczegółowe instrukcje znajdziesz w sekcji [6.2 – Wskazówki dotyczące ekstrakcji espresso].

12. Czyszczenie i konserwacja

12.3 Obszar spieniania mleka

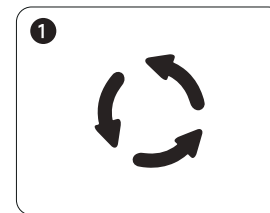
Podczas regularnego użytkowania twarda woda może powodować odkładanie się kamienia wewnątrz różnych elementów funkcjonalnych oraz na ich powierzchniach. Może to prowadzić do zmniejszenia przepływu pary i jej temperatury, pogorszenia wydajności urządzenia, obniżenia jakości piany mlecznej, a nawet skrócenia żywotności ekspresu. Aby utrzymać optymalną wydajność i jakość spieniania mleka, należy ściśle przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących czyszczenia elementów odpowiedzialnych za spienianie mleka oraz ich akcesoriów.

A. Po każdym cyklu spieniania mleka

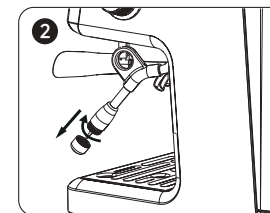
Czyść dyszę pary po każdym użyciu, aby utrzymać jej maksymalną wydajność. Instrukcje dotyczące obsługi znajdziesz w rozdziale [7. Spienianie mleka (Milk Frothing)] części [A. Automatyczne spienianie mleka], w krokach dotyczących [4. Czyszczenia dyszy pary].

B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o konieczności odkamieniania (gdy na wyświetlaczu miga ikona ☕)

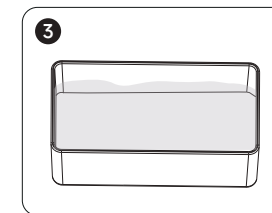
C. Gdy ciśnienie pary jest niższe niż zwykle



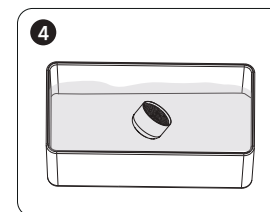
1. Wykonaj kroki 1–3 z rozdziału [12.2 Obszar Ekstrakcji].



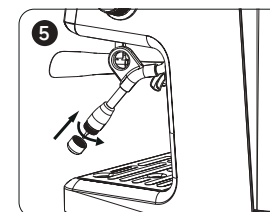
2. Obróć końcówkę dyszy pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.



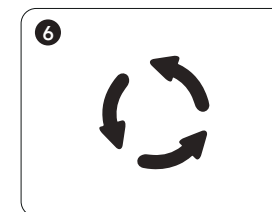
3. Przygotuj pojemnik i dodaj odpowiednią ilość roztworu odkamieniającego (Descaling Solution) zgodnie z instrukcją.



4. Zanurz końcówkę dyszy pary w pojemniku na około 30 minut.



5. Dokładnie oplucz końcówkę dyszy czystą wodą, a następnie przymocuj ją ponownie do dyszy pary, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



6. Wykonaj kroki 4–23 z rozdziału [12.2 Obszar Ekstrakcji] w części [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o konieczności odkamieniania].

13. Rozwiązywanie problemów

13.1 Kody błędów

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E00	Czujnik temperatury kawy NTC – przerwa lub zwarcie w obwodzie.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
	Temperatura otoczenia poniżej 0 °C.	Używaj ekspresu w środowisku o temperaturze powyżej 0 °C.
E01	Czujnik temperatury pary NTC – przerwa lub zwarcie w obwodzie.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
	Temperatura otoczenia poniżej 0 °C.	Używaj ekspresu w środowisku o temperaturze powyżej 0 °C.
E02	Czujnik temperatury gorącej wody NTC – przerwa lub zwarcie w obwodzie.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
	Temperatura otoczenia poniżej 0 °C.	Używaj ekspresu w środowisku o temperaturze powyżej 0 °C.
E03	Awaria czujnika kawy.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
E04	Awaria czujnika pary.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
E05	Awaria silnika młynka lub przeciążenie.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale [13.2 Obszar mielenia] w części dotyczącej problemu [Młynek nie działa]. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.
E06	Gumowy korek u spodu zbiornika na wodę nie został usunięty.	Usuń gumowy korek z dna zbiornika i przechowuj go w odpowiedni sposób.
	Awaria pompy wody.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
	Awaria przepływomierza.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
E07	Zbiornik na ziarna nie został prawidłowo zainstalowany.	Zainstaluj ponownie zbiornik na ziarna.
	Awaria mikroprzetwórnika zbiornika na ziarna.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
E08	Silnik przechodzi w tryb ochrony mielenia.	Urządzenie przechodzi w tryb ochrony , w którym wszystkie funkcje są zablokowane. Po 5 minutach urządzenie automatycznie powróci do trybu czuwania.

13. Rozwiązywanie problemów

13.2 Obszar mielenia

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Młynek nie działa	Brak zasilania.	Podłącz przewód zasilający.
	Zbiornik na ziarna nie został prawidłowo zamontowany.	Wykonaj kroki opisane w rozdziale [4.1 Instalacja zbiornika na ziarna] w części [4. Przed pierwszym użyciem], aby upewnić się, że zbiornik został poprawnie zamontowany.
	Brak regularnego lub dokładnego czyszczenia może prowadzić do zatkania młynka.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Grinder malfunction.	Contact the retailer or an authorized service center for assistance.
	Używanie ciemno palonych ziaren kawy. Ciemniejsze ziarna o wyższej zawartości olejów mogą pozostawiać osad wewnątrz żaren i kanału zsykowego. Osad ten może powodować przywieranie i zatykanie drogi przepływu zmielonej kawy. Z czasem prowadzi to do spadku prędkości mielenia, nieregularnego dozowania oraz obniżonej jakości mielenia. Jeśli problem będzie się utrzymywał, zmielona kawa może nie osiągać wymaganej drobności, a silnik młynka może przestać się obracać lub ulec uszkodzeniu.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Młynek zawiera nieodpowiednie ziarna, np. wilgotne, aromatyzowane, mrożone lub pokryte warstwą oleju.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Jeśli młynek pracuje nieprzerwanie ponad 2 minuty w ciągu 5 minut, silnik uruchomi tryb ochrony przed przegrzaniem.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Awaria młynka.	Skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym w celu uzyskania pomocy.
	Niska ilość zmielonej kawy	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Brak regularnego lub dokładnego czyszczenia może powodować zatykanie młynka.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].

13. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Niska ilość zmielonej kawy	Używanie ciemno palonych ziaren kawy. Ciemniejsze ziarna o wyższej zawartości olejów mogą pozostawiać osad wewnątrz żaren i kanału zsykowego. Osad ten może powodować przywieranie i zatykanie drogi przepływu zmielonej kawy. Z czasem prowadzi to do spadku prędkości mielenia, nieregularnego dozowania oraz obniżonej jakości mielenia. Jeśli problem będzie się utrzymywał, zmielona kawa może nie osiągać wymaganej drobności, a silnik młynka może przestać się obracać lub ulec uszkodzeniu.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Młynek zawiera nieodpowiednie ziarna kawy, takie jak wilgotne ziarna, ziarna z aromatem, ziarna mrożone lub pokryte oleistą warstwą.	
	Zmiana ustawienia stopnia mielenia z grubego na drobny podczas obecności ziaren w młynku może spowodować uszkodzenie żaren i awarię silnika.	
Brak regularnego lub dokładnego czyszczenia może prowadzić do zatykania młynka.	Brak regularnego lub dokładnego czyszczenia może prowadzić do zatykania młynka.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Używanie ciemno palonych ziaren kawy. Ciemniejsze ziarna o wyższej zawartości olejów mogą pozostawiać osad wewnątrz żaren i kanału zsykowego. Osad ten może powodować przywieranie i zatykanie drogi przepływu zmielonej kawy. Z czasem prowadzi to do spadku prędkości mielenia, nieregularnego dozowania oraz obniżonej jakości mielenia. Jeśli problem będzie się utrzymywał, zmielona kawa może nie osiągać wymaganej drobności, a silnik młynka może przestać się obracać lub ulec uszkodzeniu.	

13. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silnik młynka pracuje, ale kawa nie jest mielona	Młynek zawiera nieodpowiednie ziarna kawy, takie jak wilgotne ziarna, ziarna z aromatem płynnym lub powłoką syropową, ziarna mrożone lub ziarna z tłustym osadem.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
Nie można regulować ustawień mielenia	Zbiornik na ziarna nie jest prawidłowo zamontowany.	Wykonaj kroki opisane w rozdziale [4.1 Instalacja zbiornika na ziarna] w części [4. Przed pierwszym użyciem], aby upewnić się, że zbiornik został poprawnie zamontowany.
	Ziarna kawy lub zmielona kawa utknęły między górnymi żarnami lub w komorze mielenia.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnieś się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].

13. Rozwiązywanie problemów

13.3 Obszar Ekstrakcji

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ekspres nie działa	Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony.	Włóż przewód zasilający pewnie do gniazda.
	Napięcie lub częstotliwość nie odpowiadają wartościom na tabliczce znamionowej.	Użyj napięcia i częstotliwości zgodnych z danymi na tabliczce znamionowej.
	Usterka urządzenia.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
Brak wypływu wody z ekspresu	Gumowy korek na spodzie zbiornika na wodę nie został usunięty.	Usuń gumowy korek ze spodu zbiornika na wodę i przechowuj go na przyszłość.
	Zbiornik na wodę jest pusty.	Napełnij zbiornik wodą.
	Usterka urządzenia.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
Brak ciśnienia widocznego na manometrze	Nieprawidłowa metoda parzenia kawy – zbyt mała ilość zmielonej kawy, zbyt grube mienienie lub zbyt słabe ubicie.	1. Dodaj więcej zmielonej kawy do uchwytu filtra i ubij ją mocniej.
		2. Ustaw drobniejsze mienienie.
		3. Użyj większej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
	Kamień zablokował manometr.	Ekspres wymaga dokładnego odkamieniania. Patrz rozdział [12.2 Obszar ekstrakcji], krok [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o odkamienianiu].
	Usterka manometru.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
Słaby smak kawy	Użycie nieodpowiednich ziaren kawy.	Użyj kawy średnio lub ciemno palonej.
	Zbyt grubo zmielona kawa.	Ustaw drobniejsze mienienie.
	Zbyt mała ilość zmielonej kawy.	Dodaj więcej kawy do uchwytu filtra.
	Zbyt słabe ubicie kawy.	Użyj większej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
	Zbyt niska temperatura wody do zaparzania.	Przed parzeniem upewnij się, że proces nagrzewania został zakończony i ekspres znajduje się w trybie gotowości.
	Niewłaściwa objętość naparu.	Dla espresso zalecana ekstrakcja wynosi 26–30 g dla pojedynczego espresso i 38–42 g dla podwójnego.
	Użycie nieodpowiedniego koszyka filtra.	Jeśli używasz kawy mielonej, zastosuj koszyk filtra podwójnej ścianki. Jeśli używasz świeżo mielonej kawy, wybierz koszyk filtra pojedynczej ścianki.

13. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak przepływu kawy z portafiltera	Kawa zmielona zbyt drobno.	Użyj grubszego mienienia.
	Zbyt duża ilość zmielonej kawy.	Zmniejsz ilość zmielonej kawy w uchwycie filtra.
	Zbyt mocno ubita kawa.	Użyj mniejszej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
	Zablokowana głowica grupy.	Ekspres wymaga dokładnego odkamieniania. Patrz rozdział [12.2 Obszar ekstrakcji], krok [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o odkamienianiu].
	Zablokowany koszyk filtra.	Ekspres wymaga dokładnego odkamieniania. Patrz rozdział [12.2 Obszar ekstrakcji], krok [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o odkamienianiu].
Niskie ciśnienie podczas parzenia	Użycie nieodpowiednich ziaren kawy.	Użyj kawy średnio lub ciemno palonej.
	Zbyt grubo zmielona kawa.	Ustaw drobniejsze mienienie.
	Zbyt mała ilość zmielonej kawy.	Dodaj więcej zmielonej kawy do portafiltera — ok. 13–15 g dla pojedynczego espresso i 19–21 g dla podwójnego.
	Zbyt słabe ubicie kawy.	Użyj większej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
Zbyt wysokie ciśnienie podczas parzenia	Kawa zmielona zbyt drobno.	Użyj grubszego mienienia.
	Zbyt duża ilość zmielonej kawy.	Zmniejsz ilość zmielonej kawy w portafiltrze — 13–15 g dla pojedynczego espresso i 19–21 g dla podwójnego.
	Zbyt mocne ubicie kawy.	Użyj mniejszej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
Excess water in the coffee puck	Zbyt mała ilość zmielonej kawy.	Dodaj więcej kawy do portafiltera i ubij. Zalecana dawka: 13–15 g dla pojedynczego espresso, 19–21 g dla podwójnego.
	Kawa zmielona zbyt drobno, co utrudnia przepływ wody i powoduje jej zaleganie na powierzchni.	Użyj grubszego mienienia.
	Zbyt mocne ubicie kawy powoduje, że woda pozostaje na powierzchni.	Użyj mniejszej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
	Portafiltr został wyjęty natychmiast po parzeniu, zanim ciśnienie i woda zostały uwolnione.	Po zakończeniu parzenia odczekaj 2–5 sekund, aby ekspres uwolnił ciśnienie i wodę, a następnie wyjmij portafiltr.

13. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa wypływa kropla po kropli	Uchwyt filtra został zamontowany nieprawidłowo lub nie został mocno zablokowany.	Zamontuj ponownie portafiltr, upewniając się, że jest prawidłowo zablokowany.
	Zbyt duża ilość zmielonej kawy.	Zmniejsz ilość zmielonej kawy w portafiltrze.
	Kawa zmielona zbyt drobno.	Ustaw grubszą grubość mielenia.
	Zbyt mocne ubicie kawy.	Użyj mniejszej siły ubijania (ok. 10–15 kg).
	Głowica grupy może być zatkana.	Ekspres wymaga dokładnego odkamieniania. Patrz rozdział [12.2 Obszar ekstrakcji], krok [B. Po 2–3 tygodniach użytkowania lub gdy pojawi się komunikat o odkamienianiu].
	Wylot młynka może być zatkany.	Wykonaj dokładne odkamienianie. Odnies się do rozdziału [12.1 Obszar mielenia] w kroku [C. Gdy ilość zmielonej kawy jest mniejsza niż zwykle].
	Nadmierne nagromadzenie wody wewnątrz ekspresu.	Your machine requires deep descaling. Please refer to [12.2 Brewing Area] step of [B. After 2–3 Weeks of Use or When the Descaling Alert is Triggered]
Wyciek wody z dolnej części ekspresu	Zbyt dużo wody w tacce ociekowej .	Opróżnij i wyczyść tackę ociekową.
	Po użyciu zbiornik na wodę został podniesiony i postawiony na stole.	To nie jest wyciek — otwór wylotowy zbiornika jest elementem ruchomym, dlatego niewielka ilość wody na stole jest zjawiskiem normalnym.
	Uszczelka przy wlocie wody jest zdeformowana.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.
	Usterka ekspresu do kawy.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy.

13. Rozwiązywanie problemów

13.4 Obszar spieniania mleka

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak pary z dyszy pary	Zbiornik na wodę jest pusty.	Napetnij zbiornik na wodę.
	Dysza pary jest zatkana.	Ekspres wymaga dokładnego odkamieniania. Patrz rozdział [C. Gdy moc pary jest mniejsza niż zwykle] w sekcji [12.3 Obszar spieniania mleka] po szczegółowe instrukcje.
Niska jakość spienionego mleka	Użycie mleka odtłuszczonego.	Użyj mleka pełnego.
	Temperatura mleka jest zbyt wysoka lub mleko nie jest świeże.	Użyj świeżego mleka pełnego o temperaturze 3–8°C (38–46°F).
	Ilość mleka jest nieodpowiednia.	Wybierz odpowiedni tryb spieniania. Patrz [7. Przewodnik spieniania mleka] po szczegóły.
	Użyto nieodpowiedniego dzbanka do spieniania mleka.	Użyj standardowego dzbanka ze stali nierdzewnej o pojemności 400–450 ml, dostarczonego w zestawie.
	Niewłaściwa metoda spieniania mleka.	Postępuj zgodnie z prawidłową metodą spieniania opisaną w [7. Przewodnik spieniania mleka].

Ochrona środowiska

 Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.

 Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmiennność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: 

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl

Producent:
XingKuang Innovation Technology
(Suzhou) Co., Ltd.
12th Floor, Building 2, Wisdom
Valley Park, Suzhou (Taihu)
Software Industrial Park, No. 1463
Wuzhong Avenue, Yuexi Street,
Wuzhong Economic Development
Zone, Suzhou, Jiangsu Province,
Chiny

Przedstawiciel w UE:
EUREPSTAR GmbH
Schlüterstr 3, 85057 Ingolstadt,
Niemcy
eurep@eurep-gmbh.de