
EC9555

La Specialista

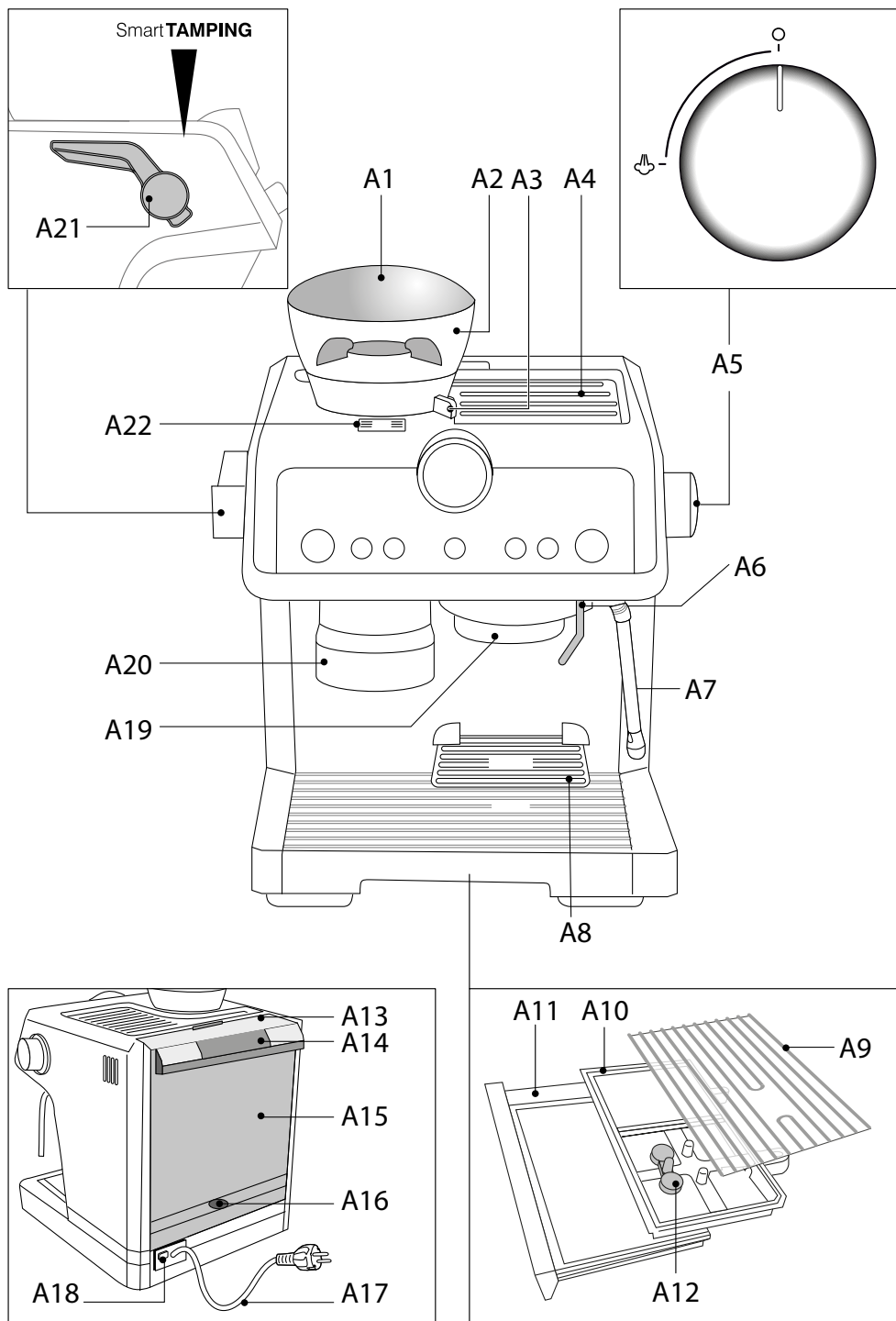
OPERA

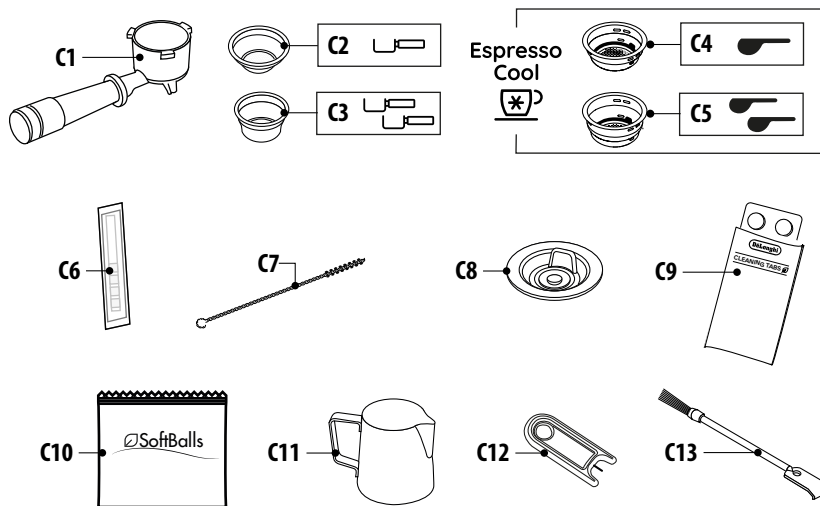
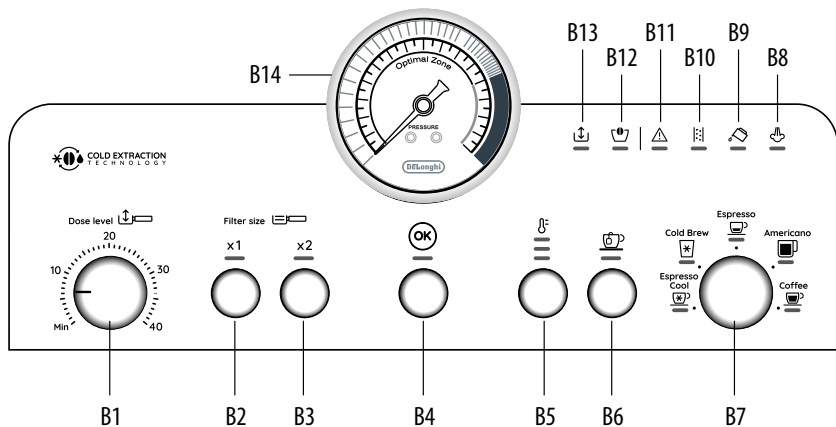
KÁVOVAR

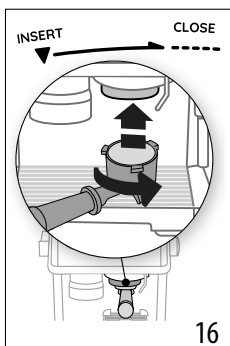
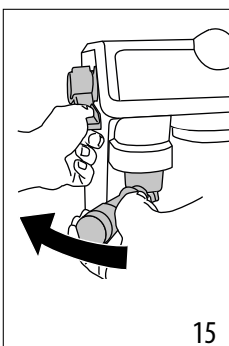
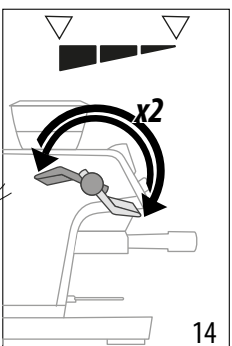
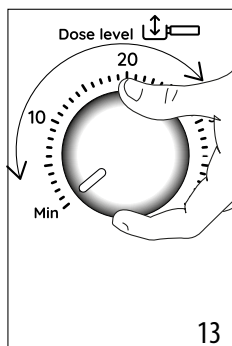
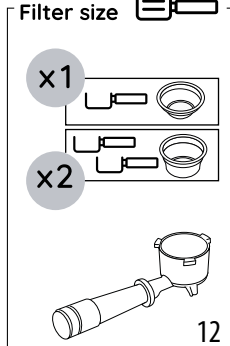
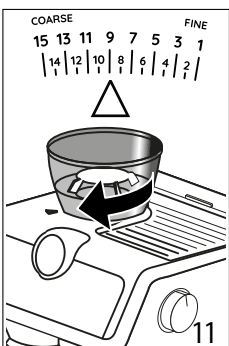
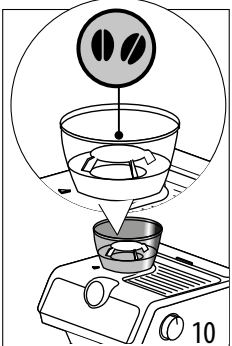
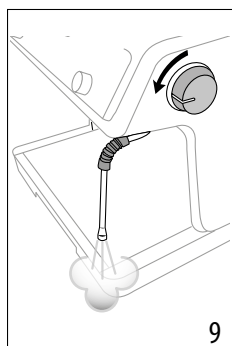
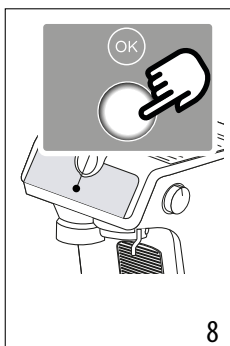
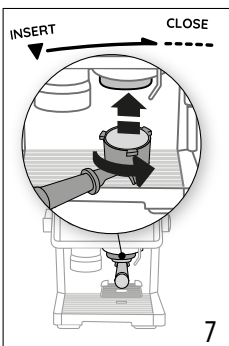
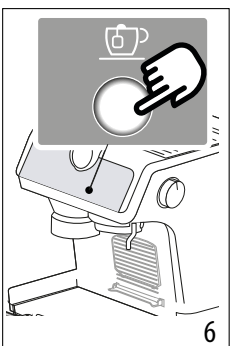
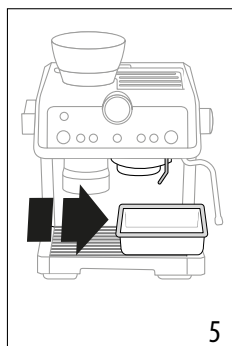
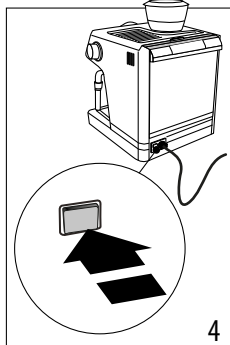
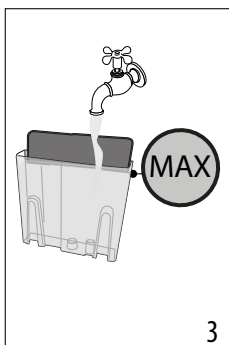
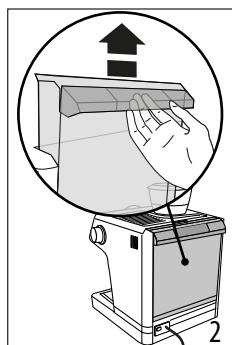
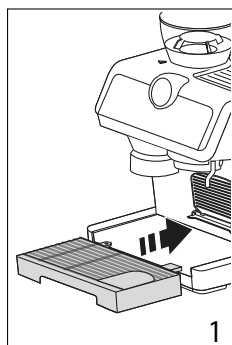
Návod k použití

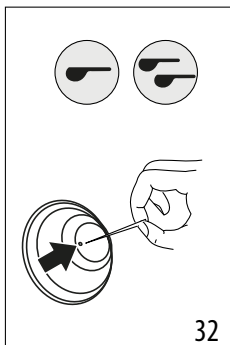
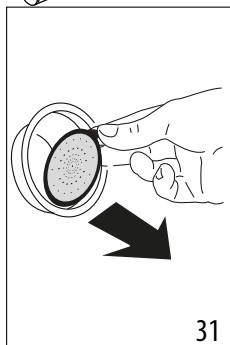
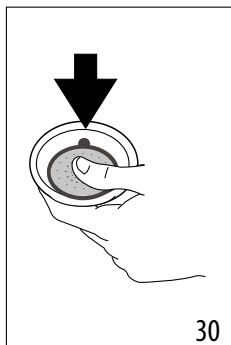
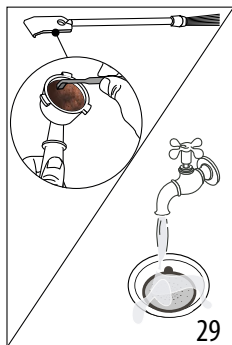
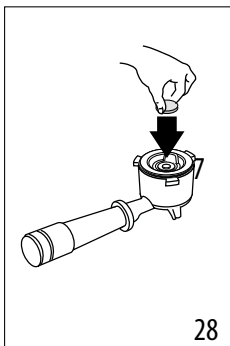
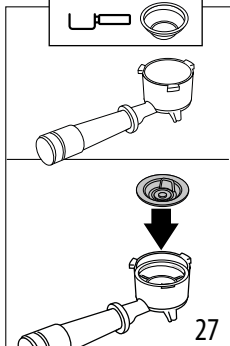
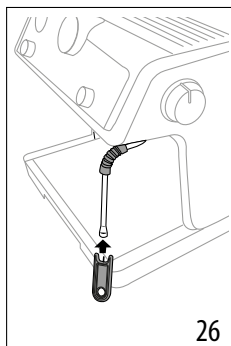
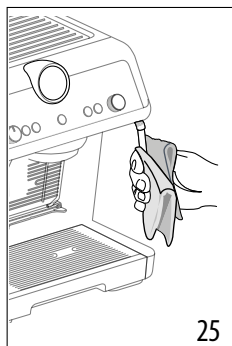
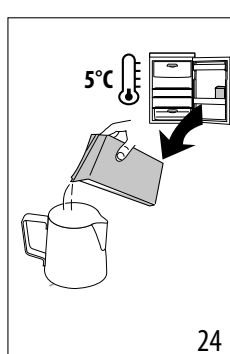
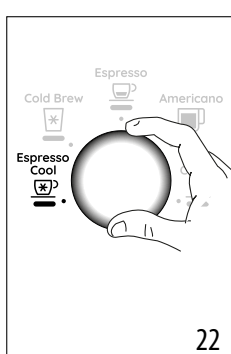
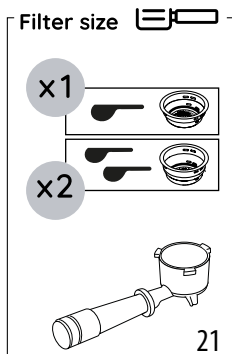
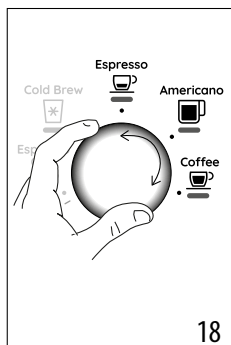
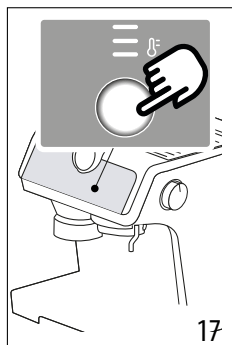


De'Longhi









Před použitím přístroje si vždy přečtěte příručku s bezpečnostními upozorněními.

1. POPIS

1.1 Popis přístroje - A

- A1. Víko zásobníku na kávová zrna
- A2. Zásobník na kávová zrna
- A3. Volič stupně mletí (jemné až hrubé)
- A4. Odkládací prostor na šálky
- A5. Otočný knoflík na páru
- A6. Dávkovač horké vody
- A7. Parní tryska
- A8. Odkládací mřížka pro šálky na espresso
- A9. Odkládací mřížka pro sklenice nebo hrnky
- A10. Mřížka misky
- A11. Odkapávací miska
- A12. Ukazatel hladiny vody v odkapávací misce
- A13. Víko nádržky na vodu
- A14. Držadlo pro vyjmutí nádržky na vodu
- A15. Nádržka na vodu
- A16. Uložení změkčovacího filtru
- A17. Napájecí kabel
- A18. Hlavní vypínač (ON/OFF)
- A19. Dávkovač kávy
- A20. Výstup mlýnku kávy (Tamping station)
- A21. Páčka přechodadla
- A22. Vstupní dvířka ke skluzu mlýnku na kávu

1.2 Popis ovládacího panelu - B

- B1. Knoflík pro regulaci množství mleté kávy
- B2. Tlačítko „X1“: pro použití filtru 1 kávy
- B3. Tlačítko „X2“: pro použití filtru 2 kávy
- B4. Tlačítko „OK“: pro výdej nápoje/pro potvrzení/pro zapnutí přístroje na konci standby
bílá barva: výdej teplých nápojů
modrá barva: výdej studených nápojů
- B5. Tlačítko „teplota kávy“
- B6. Tlačítko „výdej horké vody“
- B7. Knoflík výběru nápoje:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Káva
- B8. Kontrolka: „výdej páry“
- B9. Kontrolka „nedostatek vody“
- B10. Kontrolka „odvápnění“
- B11. Oranžová barva: čištění dávkovače kávy
červená barva: obecný alarm
- B12. Kontrolka „zásobník na kávová zrna“
- B13. Kontrolka „proti ucpání“
- B14. Tlakoměr

1.3 Popis příslušenství - C

- C1. Miska držák filtru
- C2. Filtr 1 šálek
- C3. Filtr 2 šálky

Filtry určené pro **Espresso Cool**  :

- C4. Filtr 1 šálek
- C5. Filtr 2 šálky
- C6. Testovací proužek „Total Hardness Test“
- C7. Kartáček
- C8. Příslušenství pro čištění dávkovače kávy
- C9. Cleaning tabs: čističí tablety do dávkovače kávy
- C10. Softballs
- C11. Konvička na mléko
- C12. Jehla pro čištění parní trysky

1.4 Příslušenství k čištění nejsou součástí dodávky, jsou doporučeny výrobcem

Více informací naleznete na stránkách: www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  Čisticí prostředek
EAN: 8004399333307

ECODECALK  Odvápňovací přípravek

2. PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE

Umyjte veškeré příslušenství teplou vodou a mycím prostředkem, a poté postupujte následovně:

1. Zasuňte tácek na odkapávání (A11) spolu s mřížkou na odkládání šálků (A9) a mřížkou misky (A10) (obr. 1);
2. Vyjměte nádržku na vodu (A15) (obr. 2) a naplňte ji čerstvou a čistou vodou, přičemž dávejte pozor, abyste nepřekročili nápis MAX (obr. 3).
3. Poté zasuňte zpět nádržku.

Pozor: Nikdy neuvádějte do provozu přístroj bez vody v nádržce nebo bez nádržky.

Poznámka: Doporučujeme co nejdříve provést nastavení tvrdosti vody podle postupu popsaného v kapitole „7. Nabídka nastavení“.

3. PRVNÍ SPUŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Stiskněte hlavní vypínač (A18) (obr. 4).
 2. Umístěte pod dávkovač horké vody (v úrovni dávkovače kávy (A19)) nádobu o minimálním objemu 100 ml (obr. 5);
 3. Stiskněte tlačítko  u kontrolky (obr. 6): výdej se zahájí a automaticky se zastaví. Nádobu vyprázdněte.
- Než začnete přístroj používat, je nutné vypláchnout jeho vnitřní okruhy. Postupujte následovně:
4. Připevněte k přístroji misku držák filtru (C1) spolu s filtrem: pro správné upevnění zarovnejte rukojeť misky držák filtru

- s „INSERT“ (obr. 7) a otáčejte rukojetí doprava až do zarovnaní s polohou „CLOSE“;
- Umístíte nádobu pod misku držák filtru a trubičku dávkovače páry (A7);
 - Stisknete tlačítko OK (B4) (obr. 8): spustí se výdej;
 - Po dokončení výdeje otočte knoflíkem na páru (A5) (obr. 9) a několik sekund vydávejte páru tak, aby se propláchl parní okruh: pro optimální výdej páry se doporučuje tento postup zopakovat 3 nebo 4krát.

Přístroj je tak připraven k použití.

Poznámka: vyplachování vnitřních okruhů je doporučeno také v případě delšího nepoužívání přístroje.

Při prvním použití je nutné připravit 4-5 káv předtím, než přístroj začne podávat uspokojivý výsledek: věnujte zvláštní pozornost dávce mleté kávy ve filtru ((C2) nebo (C3)) (viz pokyny v odstavci „4.1 Fáze 1 - Mletí“).

Postupujte, jak je uvedeno v kapitole „Dokonalá dávka“.

4. PŘÍPRAVA KÁVY

Opláchnutí filtru a držáku filtru

Zajištění čistoty a správné teploty celého kávového okruhu:

- než připravíte dávku („4.1 Fáze 1 - Mletí“ a „4.2 Fáze 2 - Pěchování“), připevněte držák filtru k dávkovači kávy (obr. 7);
- stisknete tlačítko OK (B4): přístroj začne vydávat vodu (horkou nebo studenou podle vybraného nápoje).
- abyste zajistili optimální výsledek v šálku, před přípravou další dávky otřete do sucha hadříkem filtr a držák filtru.

Opláchnutí sklenice nebo šálku

Při přípravě teplého nápoje pro zajištění optimální teploty kávy:

- umístíte šálek/sklenici pod dávkovač horké vody (A6);
- provedte opláchnutí stisknutím tlačítka  (B6);
- zastavte výdej opětovným stisknutím tlačítka  ;
- abyste zajistili optimální výsledek v šálku, před přípravou další dávky vyprázdněte a otřete do sucha sklenici/šálek.

4.1 Fáze 1 - Mletí

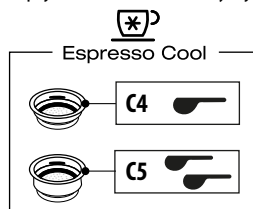
- Nasypte zrna do zásobníku (A2) (obr. 10). Doporučujeme nasypat pouze zrna nezbytná pro přípravu: tímto způsobem budete vždy používat čerstvou kávu;
- Obecně platí, že tmavší pražení vyžaduje hrubší mletí, zatímco světlejší pražení vyžaduje jemnější mletí. Při prvním použití zrnkové kávy začněte s továrním nastavením 9 (obr. 11) a ujistěte se, že máte správnou dávku (viz „Dokonalá dávka“). Připravte jedno espresso a podle výsledku jej přizpůsobte. Příliš extrahovaná káva (příliš pomalé vytékání) vyžaduje hrubší mletí. Málo extrahovaná káva (příliš rychlé vytékání) potřebuje jemnější mletí.

Poznámka: U většiny káv se doporučuje stupeň mletí mezi 5 a 11. Výsledné mletí při stupních 1 až 4 je velice jemné a vhodné pro speciální (lehce praženou) kávu.

- Vložte jeden z filtrů kávy (C2) nebo (C3) do držáku filtru (C1) (obr. 12).

Poznámka:

Pro přípravu  **Espresso Cool** použijte příslušné filtry určené pro tento nápoj (viz odst. „4.5 Fáze 3 - Výdej Espresso Cool“).

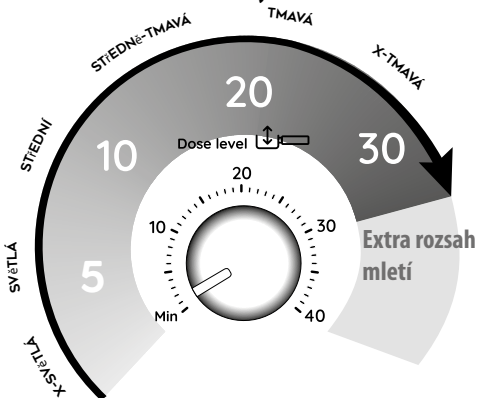


- Provedte nastavení knoflíku množství (B1) počínaje od minimální polohy (obr. 13).

Pro další pokyny nahlédněte do odstavce „Nastavení množství mleté kávy ve filtru“.

- Připevněte misku držák filtru k výstupu mlynku (A20) a zavrovněte jej s nápisem INSERT: poté otočte misku směrem doprava.
- Pokud použijete filtr na 1 šálek (C2) nebo (C4), stisknete tlačítko X1 (B2). Pokud použijete filtr na 2 šálky (C3) nebo (C5), stisknete tlačítko X2 (B3): tento výběr ovlivní i vydané množství espressa. Mletí se spustí a automaticky zastaví.

Nastavení množství mleté kávy ve filtru



Každý druh zrna dává během mletí jiný výsledek, a proto je při úpravě dávky nutné zpočátku postupovat velmi opatrně.

Tento obrázek ukazuje, jak upravit dávku podle barvy pražení: je třeba je považovat za výchozí bod, ale mohou se lišit podle složení kávových zrn.

- Nastavte dávku z minimální polohy.
- Podle barvy pražení vaší kávy pomalu otáčejte knoflíkem.

4.2 Fáze 2 - Pěchování

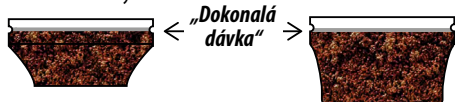
1. Po namletí sklopte pěchovací páčku (A21) až na doraz (neodstraňujte držák filtru) (obr. 14). Pro optimální výsledek zopakujte dvakrát, přičemž vždy vraťte páčku do výchozí polohy.
2. Při demontáži držáku filtru držte páčku skloněnou až na doraz (obr. 15). Poté uveďte páčku do výchozí polohy.
3. Po ověření správné dávky kávy (viz „Dokonalá dávka“) zahákněte držák filtru k dávkovači kávy (A19) (obr. 16).

Poznámka:

- Pokud po stlačení zůstanou zbytky kávy po okrajích filtru, nijak to neovlivní kvalitu extrakce a tím i konečný výsledek.
- Vytáhněte držák filtru, když je páčka pěchovačla ještě v dolní poloze, abyste docílili lesklého účinku kávové dávky.

„Dokonalá dávka“

- Kávové filtry mají vnitřní referenční značení pro určení dokonalé dávky.



dokonalá dávka odpovídá vyznačené čáře;

- Ujistěte se, že je káva po upěchování zarovnaná. Může být nutná opakovaná regulace knoflíku (B1), než je dosaženo dokonalé dávky.
- Pokud je káva nadměrně nebo nedostatečně extrahována a dávka je v rámci dokonalé dávky, upravte stupeň hrubosti mletí na jemnější nebo hrubší (viz „4. Příprava kávy“). Pokud je káva nadměrně extrahována (výdej příliš pomalý), mletí bude muset být hrubší. Pokud je káva nedostatečně extrahována (výdej příliš rychlý), mletí bude muset být jemnější.

Upěchujte namletou kávu

Příprava kávy s namletou kávou:

1. nasypte kávu do filtru;
2. zavěste držák filtru na výstup mlýnku na kávu;
3. se zavěšeným držákem filtru stlačte páčku pěchování směrem dolů (A21) až na doraz;
4. vyjměte držák filtru;
5. stiskněte odpovídající tlačítko pro potřebný počet šálek (x1 nebo x2).

4.3 Fáze 3 - Výdej teplých nápojů

1. Zvolte teplotu (obr. 17) (viz „Teplota pro přípravu teplých nápojů“).
2. Vyberte požadovaný nápoj (obr. 18). Pokud byl nápoj naprogramován (viz kapitola „6. Naprogramování velikosti nápojů“), kontrolka nápoje krátce zabliká.

3. Stiskněte OK (B4) pro zahájení výdeje (obr. 8) (před-spaření a spaření). Výdej kávy se automaticky zastaví.

Teplota pro přípravu teplých nápojů

Teplota vody je kontrolována během celého procesu přípravy, aby byla zajištěna její stabilita během extrakční fáze. Přístroj La Specialista Prestigio nabízí 3 teploty spaření*, které odpovídají rozsahu mezi 92 °C a 96 °C.

V závislosti na odrůdě a pražení kávových zrn se doporučuje odlišná teplota: zrna Robusta vyžadují nízkou teplotu; zrna Arabica vysokou teplotu. Totéž platí pro tmavě pražená zrna nebo pro čerstvě upražená zrna.

Úroveň teploty	Odpovídající kontrolka	Stupeň pražení
MIN		tmavá
MED		středně-tmavá
MAX		středně-světlá

- * Tato teplota se vztahuje na vodu v termobloku. Liší se tedy od teploty nápoje v šálku nebo od teploty naměřené, když nápoj opouští dávkovač držáku filtru.

4.4 Fáze 3 - Výdej Cold Brew

- Zvolte Cold Brew (obr. 19): kontrolka OK (B6) zmoudrá, což znamená, že je vybrán studený nápoj.
- 4. Nasypte do sklenice 1 nebo 2 kostky ledu (obr. 20).
- 5. Stiskněte OK pro zahájení výdeje. Výdej se automaticky zastaví.

Poznámka:

- Tlakoměr se neotáčí do vyšších poloh: pro tuto přípravu totiž není třeba tlak.
- **Cold Extraction Technology:** pro optimální výsledky při přípravě nápojů Cold Brew naplňte nádrážku na vodu čerstvou pitnou vodou.

4.5 Fáze 3 - Výdej Espresso Cool

Pro přípravu Espresso Cool použijte vhodné filtry (C4) nebo (C5) určené pro tento nápoj (obr. 21).

Připravte „Dokonalou dávku“, jak je označeno v odstavcích „4.1 Fáze 1 - Mletí“ a „Nastavení množství mleté kávy ve filtru“.

Poté postupujte následovně:

1. Zvolte Espresso Cool (obr. 22): kontrolka OK (B6) zmodrá, což znamená, že je vybrán studený nápoj.
2. Nasypte do sklenice 2 nebo 3 kostky ledu (obr. 23).
3. Stiskněte OK pro zahájení výdeje. Výdej se automaticky zastaví.

Poznámka:

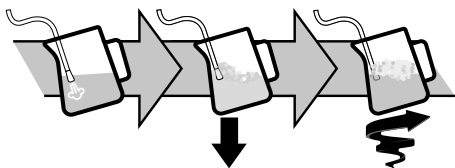
- **Cold Extraction Technology:** pro optimální výsledky při přípravě nápojů Cold Brew naplňte nádržku na vodu čerstvou pitnou vodou.

5. PŘÍPRAVA NÁPOJE S MLÉKEM

5.1 Napěnění mléka

1. Nalijte do konvičky (C11) studené mléko mající teplotu z lednice. Objem mléka se zvětší 2 až 3 krát (obr. 24). Pro získání hustší a homogennější pěny se doporučuje používat plnotučné kravské mléko mající teplotu z lednice (zhruba 5 °C).

My LatteArt



2. Pro napěnění mléka přiblížte trubičku s párou (A7) k hladině mléka a otevřete otočný knoflík na páru (A5): vzduch se takto smíchá s mlékem a párou.
3. Udržujte dávkovač páry na povrchu, a dávejte pozor, abyste nezachytili příliš mnoho vzduchu vytvořením příliš velkých bublin.
4. Ponořte dávkovač páry pod povrch mléka: tímto způsobem se vytvoří vír. Po dosažení požadované teploty zavřete otočný knoflík na páru a před vyjmutím konvičky na mléko počkejte, až se výdej páry zcela přeruší.

Barman doporučuje:

- **Lepší je studené mléko.** Používejte vždy studené mléko z lednice.
- Pro lepší výsledek se doporučuje vždy umístit konvičku na mléko do lednice.
- Plnotučné mléko zajistí vynikající výsledky. Výsledek a struktura pěny se liší podle použitého kravského mléka nebo rostlinných nápojů.
- Po napěnění mléka odstraňte bubliny mírnou rotací konvičky na mléko.

Čištění dávkovače páry:

1. Po každém použití odstraňte zbytky mléka z dávkovače páry hadříkem (obr. 25). Pro hloubkové čištění je vhodné použít Eco MultiClean: zajišťuje hygienu odstraněním mléčných bílkovin a tuků a může být použit k čištění celého přístroje.
2. Vydávejte páru několik sekund, aby se dávkovač dobře vyčistil (obr. 9).
3. Počkejte, až dávkovač vychladne: pro udržení účinnosti dávkovače v průběhu času použijte čisticí jehlu (C12) tak, aby byl otvor neustále volný (obr. 26).

6. NAPIROGRAMOVÁNÍ VELIKOSTI NÁPOJŮ

1. Připravte přístroj pro výdej 1 nebo 2 šálků požadovaného nápoje a upevněte držák filtru (C1) s filtrem na 1 nebo 2 šálky a mletou kavou.
2. Otočte knoflíkem (B8) pro výběr nápoje určeného k naprogramování
3. Stiskněte „x1“ (B2) nebo „x2“ (B3) po dobu alespoň 3 sekund, dokud kontrolka vybraného nápoje nezačne blikat jako potvrzení režimu programování. (Pro opuštění režimu programování beze změn podržte tlačítko nebo vyčkejte 30 sekund).
4. Stiskněte tlačítko OK (B6). Kontrolka OK začne blikat a přístroj začne provádět výdej.
5. Po dosažení požadovaného množství znovu stiskněte tlačítko OK: množství je naprogramováno.

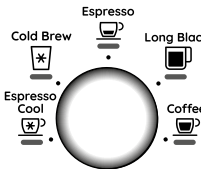
Poznámka:

- *Lze naprogramovat nápoje, ale ne výdej páry nebo horké vody.*
- *Programování mění množství nápojů, ale ne mleté kávy.*
- *Při výběru naprogramovaného nápoje odpovídající kontrolka krátce bliká.*
- *Přístroj automaticky opustí režim programování po 30 sekundách nečinnosti.*

Kávový recept	Výchozí množství	Nastavitelné množství
Cold Brew 	≈ 110 ml	od ≈ 90 do ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	od ≈ 160 do ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	od ≈ 15 do ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	od ≈ 30 do ≈ 180 ml
Americano 	≈ 120 ml	• espresso: od ≈ 15 do ≈ 90 ml • voda: od ≈ 25 do ≈ 120 ml

Kávoový recept	Výchozí množství	Nastavitelné množství
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: od ≈30 do ≈180 ml • voda: od ≈ 50 do ≈240 ml
Espresso Cool 	≈ 40 ml	od ≈ 30 do ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80 ml	od ≈ 60 do ≈ 110 ml
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 až ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	od ≈ 120 do ≈ 240 ml

7. NABÍDKA NASTAVENÍ

1. Vstupte do nabídky:		
Stiskněte současně po dobu 5 sekund	x1	
2. Nastavení výběrem pomocí knoflíku (B7)		
		
Odpovídající nastavení	Otočit na	Regulace
Extra nastave- ní mletí	Espresso 	 ☒ ➔ Rozsah 1
		 ☒ ➔ Rozsah 2
Tvrdost vody	Americano 	 ☒ ➔ měkká
		 ☒ ➔ středně tvrdá
		 ☒ ➔ tvrdá/velmi tvrdá
➔		

Automatické vypnutí	Coffee 	☰ ☒ ➔ 5 minut
		☰ ☒ ➔ 1,5 hodiny
		☰ ☒ ➔ 3 hodiny
Statistika	Espresso Cool 	Užitečné informace pro servis (viz odst. „15. Statistika“)
3. Uložte nová nastavení stisknutím OK (B4)		

Poznámka: Přístroj automaticky opustí nabídku nastavení po 30 sekundách nečinnosti.

7.1 Obnovení výchozích nastavení

1. Vstupte do nabídky:		
Stiskněte současně po dobu 5 sekund	x1	
2. Resetování na výchozí hodnoty		
Stiskněte a podržte tlačítko  , dokud nezačne blikat kontrolka OK	Stiskněte OK pro návrat ke stavu připravenosti	

Kontrolka OK (B6) krátce zabliká pro potvrzení obnovení.

8. ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Pozor!

- Na čištění kávovaru nepoužívejte ředidla, abrazivní čisticí prostředky nebo alkohol.
- Na odstraňování vodního kamene nebo kávových usazenin nikdy nepoužívejte kovové předměty, protože by mohly dojít k poškrábání kovového nebo plastového povrchu.
- Pokud přístroj nepoužíváte déle než týden, doporučuje se před použitím provést vyplachování.

Nebezpečí!

- Během čištění nedávejte nikdy přístroj do vody: je to elektrické zařízení.
- Před jakoukoli operací čištění vnějších částí přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí a nechte jej vychladnout.

					
	×	✓	✓	×	×
➔					

					
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Čištění mlýnku

1. Vyčistěte plochu připevnění štětečkem (C9) (obr. 29).
2. Pomocí štětečku vyčistěte skluz kávy (obr. 30).

Účinné mletí

V průběhu času podléhají mlecí kameny opotřebení. Z tohoto důvodu, jak plyne čas, je pro dosažení dokonalé dávky nutné otočit knoflíkem (B4) směrem k vyšším číslům. Pokud jste v nastavení mezi 30 a 40, je na čase nastavit extra rozsah mletí (viz kapitola „7. Nabídka nastavení“ – „Extra nastavení mletí“).

Když se množství mleté kávy dále sníží, obraťte se na servisní středisko ohledně výměny mlecích kamenů: poté mlýnek znovu seřídte tak, že vstoupíte do nabídky nastavení a vyberte první rozsah extra nastavení mletí. Poté otočte knoflíkem pro regulaci množství (B4) do polohy Min a upravte dávku jako při prvním použití (viz „Dokonalá dávka“).

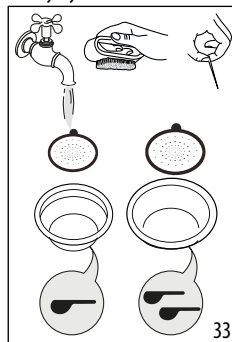
8.2 Čištění filtrů určených pro Espresso Cool

Tyto filtry jsou navrženy tak, aby optimalizovaly extrakci tohoto nápoje. Dobře vyčistěte a odstraňte všechny zbytky kávy pro zachování účinnosti.

1. Po použití filtry důkladně opláchněte (obr. 29) a perforovaný filtr pevně zatlačte na jeho místo (obr. 30).

Pokud čištění nestačí, a v každém případě alespoň jednou měsíčně, postupujte takto:

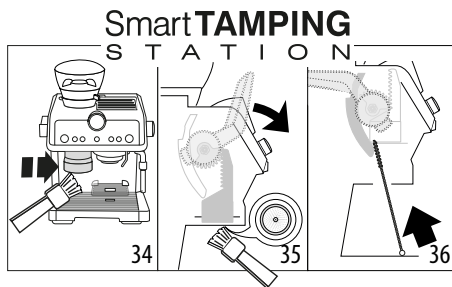
1. Vyjměte perforovaný filtr uchopením za výstupek (obr. 31).
2. Zkontrolujte, zda v otvoru na spodní straně (viz obr. 32) nejsou žádné zbytky.



3. Opláchněte filtry tekoucí vodou (obr. 33).
4. Ujistěte se, že otvory nejsou ucpané. V případě potřeby použijte jehlu.
5. Všechny součásti osušte hadříkem.
6. Znovu vložte perforovaný filtr tak a zatlačte jej na doraz (obr. 30).

8.3 Čištění „Smart tamping station“

1. Vyčistěte oblast zaháknutí pomocí štětečku (obr. 34).
2. Zatáhněte za páčku (A21) až na doraz a štětečkem vyčistěte pýchovač (obr. 35), poté páčku uvolněte.
3. Pomocí kartáčku (C7) vyčistěte skluz kávy (obr. 36).



9. TVRDOT VODY

Kontrolka  (B10) odvápnění se zapne po předem stanovené době provozu, která závisí na tvrdosti vody. Podle potřeby je možné přístroj naprogramovat podle skutečné tvrdosti vody používané v různých oblastech a snížit tak interval odvápnění.

1. Vyjměte z obalu dodaný testovací proužek „TOTAL HARDNESS TEST“ (C6).
2. Přibližně na jednu sekundu ponořte celý proužek do sklenice s vodou.
3. Vytáhněte proužek z vody a lehce jím zatřepejte.

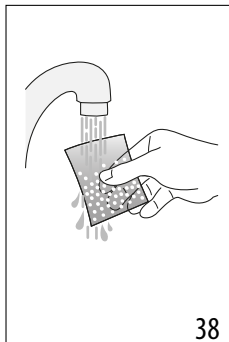
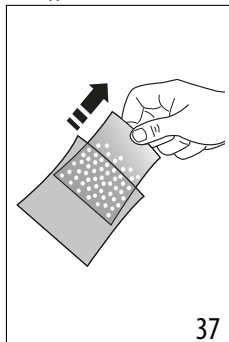
Výsledek testu tvrdosti vody	Tlačítko	Stupeň
	× 2	1 měkká voda
	≡ 0°	2 středně tvrdá voda
	OK	3 tvrdá nebo velmi tvrdá voda

- Nastavte přístroj, jak je označeno v kapitole „7. Nabídka narstavení“ „Tvrdost vody“.

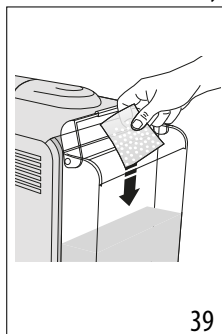
10. JAK POUŽÍVAT SOFTBALLS

Softballs (C10) je inovativní systém, který prodlužuje životnost přístroje, aniž by měnil kvalitu vody, a zajišťuje výdej krémové a aromatické kávy. Pro optimalizaci účinnosti nechte Softballs před použitím po celou noc ve vodě.

- Vyjměte sáček se Softballs z obalu (obr. 37).



- Opláchněte sáček se Softballs tekoucí vodou (obr. 38).
- Ponořte sáček do nádržky na vodu (A15) (obr. 39).



- Vyměňte sáček se Softballs každé 3 měsíce (obr. 40).

11. ODVÁPŇNĚNÍ

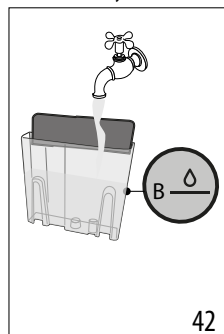
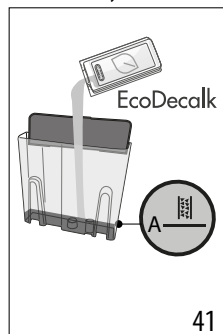
Pozor!

- Pravidelné odvápňování zajišťuje dlouhodobě vynikající výsledky: když to přístroj vyžaduje, zakupte si na webu de-longhi.com odvápňovací prostředek Ecodcalc a proveďte odvápňení.
- Doporučujeme používat výhradně odvápňovací přípravky De'Longhi. Použití nevhodných odvápňovacích přípravků nebo nesprávné provádění odvápňování by mohly vést ke vzniku závad, na které se nevztahuje záruka výrobce.
- Před použitím si přečtěte návod a štítek odvápňovacího přípravku uvedené na obalu samotného přípravku.
- Odvápňovací přípravek může poškodit citlivé povrchy. Pokud dojde k náhodnému úniku produktu, okamžitě jej osušte.

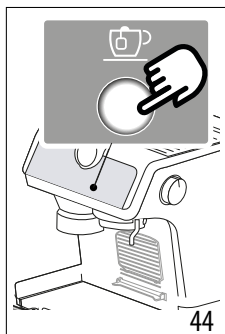
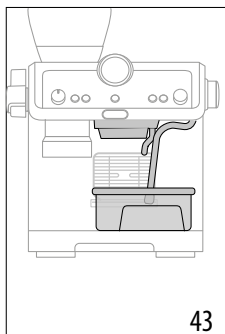
Pro provedení odvápňení

Odvápňovací přípravek	Odvápňovací přípravek De'Longhi
Nádoba	Objem 2 litry
Doba	~20min

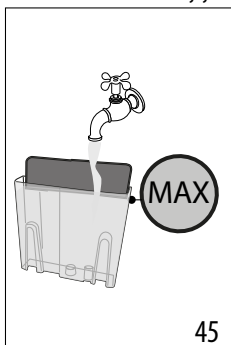
- Odvápňení lze provést, když se rozsvítí kontrolka (B10). Odvápňení lze spustit v jakémkoliv okamžiku.
- Vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku (A11), poté ji znovu zasuňte.
- (POKUD JSOU K DISPOZICI, VYJMĚTE ZMĚKČOVACÍ FILTR A SOFTBALLS). Nalijte do nádržky na vodu (A15) odvápňovací přípravek až do úrovně A (odpovídají jednomu balení 100 ml) vyznačené na vnitřní straně nádržky (obr. 41).



- Přidejte vodu až do úrovně B (obr. 42). Zasuňte zpět nádržku na vodu do přístroje.



5. Ujistěte se, že držák filtru (C1) není zaháknutý a umístěte nádobu pod dávkovače kávy a horké vody, a pod dávkovač páry (A7) (obr. 43).
 6. Držte stisknuté tlačítko  (B6), dokud kontrolka  (B10) nezačne blikat.
 7. Stiskněte tlačítko OK: odpovídající kontrolka bliká.
 8. Spustí se odvápnovací program a z dávkovačů vyteče odvápnovací kapalina. Program odvápnění automaticky provede celou sérii vyplachování s přestávkami, aby se odstranily usazeniny vodního kamene uvnitř kávovaru až do kompletního vyprázdnění nádrží.
- Výdej se zastaví a kontrolka OK se rozsvítí modře. Je proto nutné pokračovat ve vyplachovacím cyklu:
9. Vyprázdněte nádobu použitou ke sběru odvápnovacího roztoku a umístěte ji zpět pod dávkovače.
 10. Vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte ji od veškerých zbytků odvápnovacího roztoku, opláchněte ji pod tekoucí vodou a naplňte ji čerstvou vodou až do úrovně MAX (obr. 45). Poté nádržku znovu zasuňte do jejího uložení.



11. Stiskněte tlačítko OK: spustí se vyplachování.
12. Po dokončení vyplachování se výdej přeruší a přístroj je připraven k použití.
13. Vyprázdněte sběrné nádoby oplachové vody.
14. Vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku a znovu ji zasuňte.

15. Vyjměte a naplňte nádržku čerstvou vodou a znovu ji zasuňte.
 16. Kontrolka OK svítí bíle.
- Nyní je přístroj připraven k použití.

Poznámka:

- Cyklus odvápnění lze spustit v jakémkoliv okamžiku (i když příslušná kontrolka ještě nesvítí).
- Pokud bylo odvápnění spuštěno omylem, stiskněte tlačítko  na 10 sekund; vyplachování nelze přerušit.
- Přístroj automaticky opustí režim odvápnění po 30 sekundách nečinnosti.

12. ČIŠTĚNÍ DÁVKOVAČE KÁVY (A19)

Když se kontrolka  rozsvítí (oranžová) (B11), je nutné vyčistit okruh kávy. Pro provedení čistícího cyklu použijte cleaning tabs De'Longhi (C9). Pro více informací viz www.delonghi.com.

1. Vložte filtr 1 šálek (C2) do držáku filtru (C1) (obr. 26).
2. Vložte do filtru čistící příslušenství (C8) (obr. 27) a zatlačte jej na doraz.
3. Vložte čistící tabletu na příslušenství (obr. 28).
4. Připojte držák filtru k dávkovači kávy (A19).
5. Naplňte nádržku na vodu (A15). Zkontrolujte, zda je odkapávací miska (A11) prázdná.
6. Držte stisknuté tlačítko  (B5), dokud kontrolka  (B11) nezačne blikat.
7. Stiskněte OK (B4) pro zahájení čištění: blikající kontrolka OK značí, že probíhá čištění;
8. Po zastavení výdeje a s modře rozsvícenou kontrolkou OK lze zahájit vyplachování.
9. Vyjměte příslušenství pro čištění a omyjte držák filtru a filtr pod tekoucí vodou.
10. Zasuňte zpět držák filtru a vypláchněte stisknutím tlačítka OK: doporučuje se vložit pod držák filtru nádobu.
11. Po vypláchnutí je přístroj připraven k použití.
12. Vyjměte a vyprázdněte odkapávací misku

Poznámka:

- Cyklus čištění lze spustit v jakémkoli okamžiku (i když příslušná kontrolka ještě nesvítí).
- Pokud bylo čištění spuštěno omylem, stiskněte tlačítko  na 10 sekund; vyplachování nelze přerušit.
- Přístroj automaticky opustí režim čištění po 30 sekundách nečinnosti.

13. VÝZNAM KONTROLEK

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLEK	ÚKON
Všechny kontrolky krátce blikají	Zapnutí přístroje	Autodiagnostika
 svítí	Jedná se o první zapnutí přístroje a je nutné provést naplnění vodního okruhu	Postupujte, jak je označeno v kap. „3. První spuštění přístroje“
 svítí (bílá) - Kontrolky x1 - x2: nutno vybrat počet šáleků - Kontrolka  : označuje teplotu vybrané kávy - Kontrolka  : označuje, že je přístroj připraven k výdeji horké vody - Kontrolka horké vody: označuje vybraný nápoj	Přístroj je připraven pro výdej teplých nápojů	Připravte kávovar a přistupte k přípravě nápoje
 svítí (modrá) - Kontrolky x1 - x2: nutno vybrat počet šáleků - Kontrolka  : označuje, že je přístroj připraven k výdeji horké vody - Kontrolka studený nápoj: označuje vybraný nápoj	Přístroj je připraven pro výdej studených nápojů	Připravte kávovar a přistupte k přípravě nápoje
 svítí	Zásobník na kávová zrna (A2) je prázdný	Naplňte zásobník na kávová zrna
 bliká	Pokud chcete pokračovat v mletí, ale zásobník na kávová zrna (A2) je prázdný	Naplňte zásobník na kávová zrna
 svítí	V nádrži (A15) není dostatek vody nebo nádržka na vodu není správně zasunuta	Naplňte nádržku nebo ji vyjměte a znovu zasuňte
 bliká	Chcete připravit nápoj, ale nádržka na vodu (A15) je prázdná	Naplňte nádržku na vodu
	Mletí je příliš jemné, a proto káva vychází příliš pomalu nebo vůbec	Vyjměte misku držák filtru (C1), zopakujte kroky pro přípravu kávy s odkazem na pokyny v odst. „4. Příprava kávy“ a „4.2 Fáze 2 - Pěchování“
	Kávový filtr je ucpaný	Opláchněte filtry pod tekoucí vodou
	Nádržka (A15) je špatně zasunutá a příslušné ventily nejsou otevřené	Lehce nádržku zatlačte tak, aby se otevřely ventily
 svítí (červená)	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Provedte odvápnění, viz kap. „11. Odvápnění“
	Všeobecný alarm	Obratťe se na servisní středisko



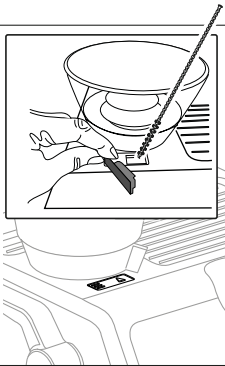
KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLEK	ÚKON
 svítí (oranžová)	Je nutné provést čištění dávkovače kávy	Viz kap. „12. Čištění dávkovače kávy (A19)“
 bliká (oranžová) +  svítí (bílá)	Přístroj je připraven pro čištění dávkovače kávy	
 bliká (oranžová) +  bliká (bílá)	Probíhá čištění dávkovače kávy	
 bliká (oranžová) +  svítí (modrá)	Je nutno provést vypláchnutí dávkovače kávy	
 bliká (oranžová) +  bliká (modrá)	Probíhá vypláchnutí dávkovače kávy	
 svítí	Přístroj je připraven na výdej páry	Přístroj dosáhl teploty pro výdej páry. Pro výdej z parní trysky otočte knoflík na páru
 bliká	Přístroj je zapnutý s aktivní úsporou energie. Knoflík na páru (A5) je v poloze pro výdej	Blikající kontrolka označuje, že přístroj se připravuje pro výdej páry. Výdej začne tehdy, když okruh páry dosáhne vhodné teploty
	Přístroj je připraven na výdej páry	Přístroj dosáhne teploty, až bude kontrolka svítit stále
	Přístroj vydává páru	
 bliká	Nálevka mlýnku na kávu je ucpaná	Vyčistěte podle odst. „8.3 Čištění „Smart tamping station““. Pokud problém přetrvává, zpřístupněte nálevku otevřením dvířek (A22) a odstraňte ucpaní kartáčkem (C7)
		Ujistěte se, že použitý kávový filtr odpovídá počtu vybraných šáleků
		Snižte dávku kávy otočením knoflíku (B1)
 svítí + x1 a x2 bliká	Páčka (A21) není ve správné poloze	Po pechování vraťte páčku do výchozí polohy
 svítí (červená)	Je třeba přistoupit k odvápnění	Provedte odvápnění podle odst. „11. Odvápnění“
 bliká (červená) +  svítí (bílá)	Přístroj je připraven k odvápnění	
→		

KONTROLKY	VÝZNAM KONTROLEK	ÚKON
 bliká (červená) +  bliká (bílá)	Přístroj provádí odvápnění	Provedte všechny kroky popsané v odst. „11. Odvápnění“
 bliká (červená) +  svítí (modrá)	Je nutné provést vyplachování	
 bliká (červená) +  bliká (modrá)	Přístroj provádí vyplachování odvápnovacího cyklu	

14. POKUD NĚCO NEFUNGUJE

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
V odkapávací misce (A11) je voda	Jedná se o jev související s běžným provozem vnitřních okruhů přístroje	Pravidelně vyprazdňujte a čistěte odkapávací misku
Káva espresso nevytéká	Nedostatek vody v nádržce (A15)	Naplňte nádržku
	Kontrolka  (B6) svítí, což znamená, že okruh kávy nebo okruh páry je prázdný	Stiskněte tlačítko odpovídající kontrolce  pro naplnění okruhu
	Kávoový filtr je ucpaný	Opláchněte filtry pod tekoucí vodou. Pro filtry určené pro Espresso Cool se řiďte „8.2 Čištění filtrů určených pro Espresso Cool“
	Nádržka (A15) je špatně zasunutá a ventily na jejím dně nejsou otevřené	Lehce stiskněte nádržku, aby se otevřely ventily na jejím dně
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Provedte odvápnění, viz kap. „11. Odvápnění“
	Příliš jemné mletí	Vyměňte misku držák filtru (C1) a zopakujte kroky pro přípravu kávy podle pokynů v odst. „4. Příprava kávy“ a „4.2 Fáze 2 - Pěchování“
Držák filtru nelze nasadit k přístroji	Mletá káva nebyla napěchována nebo je jí příliš mnoho	Opakujte mletí s různými nastaveními. Snížení množství dávky: ověřte, zda filtr (1 nebo 2 šálky) odpovídá dávce, kterou je třeba umlít (vybráno tlačítko x (B2) nebo x2 (B3))
→		

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Káva espresso vytéká z okrajů držáku filtru (C1) místo z otvorů	Držák filtru je špatně zasunutý	Umístěte správně držák filtru a otočte jím silou až na doraz
	Těsnění dávkovače kávy (A19) ztratilo pružnost nebo je znečištěné	Vyměňte těsnění dávkovače kávy v servisním středisku
	Kávoový filtr je ucpaný	Opláchněte filtry pod tekoucí vodou. Pro filtry určené pro Espresso Cool se řiďte „8.2 Čištění filtrů určených pro Espresso Cool“
Pěna kávy je světlá (vytéká rychle z hubice)	Je nutné zkontrolovat nastavení přístroje	Vyjměte misku, zopakujte kroky pro přípravu kávy s odkazem na pokyny v odst. „4. Příprava kávy“ a „4.2 Fáze 2 - Pěchování“
Pěna kávy je tmavá (káva vytéká pomalu z hubice)	Je nutné zkontrolovat nastavení přístroje	Vyjměte misku držák filtru (C1), zopakujte kroky pro přípravu kávy s odkazem na pokyny v odst. „4. Příprava kávy“ a „4.2 Fáze 2 - Pěchování“
Na konci odvápnění přístroj vyžaduje další vyplachování	Během cyklu vyplachování nebyla nádržka naplněna až po úroveň MAX	Zopakujte vyplachování (viz kap. „11. Odvápnění“)
Přístroj nemele kávu	Uvnitř mlýnku na kávu je cizí těleso	Otočte voličem do polohy 15 a odstraňte všechna zrna vysavačem na drobků až do úplného vyprázdnění a vyčištění zásobníku na kávová zrna (A2). Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní středisko
Pokud si přejete změnit kvalitu kávy		• Doporučujeme nasypat do zásobníku na kávová zrna (A2) pouze takové množství kávových zrn, která mají být použita • Pokud chcete zásobník vyprázdnit, vysajte obsah vysavačem nebo rozemelte všechna v něm obsažená kávová zrna, dokud nebude zcela prázdný • Nasypte novou kvalitu kávových zrn • Pokud během mletí není dosažena „dokonalá dávka“, postupujte jako při prvním použití
→		

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Po mletí je filtr kávy prázdný	Skluz kávy mlýnku je ucpaný	Proveďte čištění, jak je označeno v odst. „8.3 Čištění „Smart tamping station““. Pokud problém přetrvává, přistupte ke žlábků otevíráním příslušných dvířek (A22) a uvolněte jej pomocí kartáčku 
Po umletí je ve filtru nadměrné množství kávového prášku		
Po umletí kávový prášek ve filtru nedosahuje „dokonalé dávky“	„Smart Tamping Station“ potřebuje vyčistit	Proveďte čištění, jak je označeno v odst. „8.3 Čištění „Smart tamping station““, poté mletí zopakujte
	Množství mleté kávy musí být upraveno	Nastavte množství pomocí příslušného knoflíku (B1) podle pokynů v odst. „„Dokonalá dávka““. Pokud je knoflík již v poloze max, postupujte podle kap. „7. Nabídka nastavení“ – „Extra nastavení mletí“
	Je použit filtr na 2 šálky	Zkontrolujte, zda kontrolka 2X svítí
	Časem se mlecí kameny opotřebují	Obratě se na servisní středisko
Po mletí zůstává káva na tácku na odkládání šálků	Během přechování nebyla páčka vrácena do výchozí polohy.	Pro správné přechování: • Snižte páčku až k dorazu; • Vratte páčku do výchozí polohy; • Opět snižte páčku až k dorazu a vyjměte držák filtru: takto kávová dávka zůstane lesklá; • Vratte páčku do výchozí polohy.

15. STATISTIKA

Statistika přístroje je užitečná v případě servisního zásahu. Postupujte následovně:

- Vstupte do nabídky současným stisknutím tlačítek x1 (B2) a  (B6) na 3 sekundy;
- Otočte knoflík (B7) a vyberte  „Espresso Cool“;
- Stiskněte  (B5);
- Jakmile vstoupíte do nabídky nastavení, vyberte požadované údaje otáčením knoflíku pro výběr, jak je znázorněno v následující tabulce:

Poloha knoflíku	Počítadlo
Cold Brew 	Celkový počet odvápnění
Espresso 	Celkový počet horkých nápojů
Espresso Cool 	Celkový počet studených nápojů

- Kontrolky x1, x2, OK,  a  označují počet kroků:

Kontrolky na ovládacím panelu	Počet nápojů	Počet odvápnění
    	do 100	Do 1
    	mezi 100 a 1000	Mezi 2 a 10
    	Mezi 1000 a 3000	Mezi 10 a 30
    	Mezi 3000 a 6000	Mezi 30 a 60
    	Mezi 6000 a 11000	Mezi 60 a 110
    	Víc než 11000	Víc než 110

- Přístroj automaticky opustí nabídku nastavení po 30 sekundách nečinnosti.

16. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí:	220-240 V~ 50-60 Hz
Výkon:	1550W
Tlak: 1,9 MPa (19 bars)	
Kapacita nádržky na vodu:	2 l
Rozměry ŠxHxV:	369x380x445 mm
Hmotnost:	13,2 kg
Max kapacita zásobníku na kávová zrna:	250 g

Společnost De'Longhi si vyhrazuje právo kdykoli změnit technické a estetické vlastnosti při zachování funkčnosti a kvality výrobků.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125