

PODSTAWOWE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji leżących w gestii użytkownika nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Podczas czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
Nie przewidziano użytkowania w: pomieszczeniach pełniących funkcję kuchni dla personelu sklepów, biur i innych stref pracy, w agroturystyce, hotelach, motelach i innych strukturach rekreacyjnych oraz w pokojach do wynajęcia.
- W razie uszkodzenia wtyczki lub kabla zasilającego zwrócić się o ich wymianę wyłącznie do Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku.

DOTYCZY WYŁĄCZNIE RYNKU EUROPEJSKIEGO:

- Niniejszego urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania i są świadome związanego z tym ryzyka. Dzieciom nie wolno wykonywać czyszczenia i konserwacji leżących w gestii użytkownika chyba, że ukończyły one 8 lat i są nadzorowane. Trzymać urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- W przypadku pozostawienia urządzenia bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy je zawsze odłączyć od zasilania.



Powierzchnie, na których znajduje się taki symbol mogą stać się gorące podczas użytkowania (symbol znajduje się tylko na niektórych modelach).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Niebezpieczeństwo! Niezastosowanie się do ostrzeżenia może spowodować, w następstwie porażenia prądem elektrycznym, obrażenia ciała stwarzające zagrożenie dla życia.

Ponieważ urządzenie zasilane jest prądem elektrycznym, nie można wykluczyć porażenia prądem.

Należy zatem przestrzegać następujących ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa:

- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami lub stopami.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnić się, że gniazdko zasilające jest zawsze łatwo dostępne, ponieważ tylko w ten sposób, w razie potrzeby będzie można szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka należy za nią trzymać. Nigdy nie ciągnąć za kabel, ponieważ można go uszkodzić.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- W razie usterki nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia.
Należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do Serwisu Technicznego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu i poczekać, aż urządzenie wystygnie.



Uwaga: Niezastosowanie się do ostrzeżenia może być lub jest, przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Przechowywać elementy opakowania (woreczki foliowe, elementy ze styropianu) poza zasięgiem dzieci.



Ryzyko oparzenia! Niezastosowanie się do ostrzeżenia może być lub jest przyczyną lekkich lub poważnych oparzeń.

Niniejsze urządzenie wytwarza gorącą wodę i w czasie jego działania, może powstawać para wodna.

Uważać na rozpryskującą się wodę lub wytwarzaną gorącą parę.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do parzenia kawy i podgrzewania napojów. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Nieprzestrzeganie instrukcji może być przyczyną obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.



Zwróć uwagę:

Starannie przechowywać instrukcję obsługi. W razie przekazania urządzenia innym osobom, należy im również oddać niniejszą instrukcję obsługi.

Kontrola urządzenia

Po wyjęciu urządzenia z opakowania upewnić się, że jego stan jest nienaruszony oraz posiada wszystkie akcesoria. Nie używać urządzenia w przypadku widocznego uszkodzenia. Zwrócić się do Serwisu Technicznego firmy De'Longhi.

Montaż urządzenia



Uwaga!

Podczas montowania urządzenia należy przestrzegać następujących zasad dotyczących bezpieczeństwa:

- Urządzenie wydziela ciepło do otoczenia. Po ustawieniu urządzenia na blacie sprawdzić, czy między powierzchniami urządzenia a ścianami bocznymi i tylną pozostaje przestrzeń przynajmniej 3 cm oraz przynajmniej 25 cm nad ekspresem do kawy.
- Woda, która ewentualnie przedostanie się do wnętrza urządzenia, może je uszkodzić.
Nie ustawiać ekspresu w pobliżu kranów z wodą lub umywalk.
- Urządzenie może ulec uszkodzeniu, jeżeli znajdująca się w nim woda zamrze.
- Nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym temperatura może spaść poniżej temperatury zamarzania.
- Kabel zasilający ułożyć w taki sposób, by nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub w skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. płyty elektryczne).



Żadna część ekspresu nie może być myta w zmywarce.

Podłączenie urządzenia



Uwaga!

Upewnić się, czy napięcie w sieci zasilającej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej, znajdującej się na spodzie urządzenia.

Podłączyć urządzenie wyłącznie do gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami o minimalnym natężeniu 10A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie.

W razie niezgodności między gniazdkiem zasilającym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić wtyczkę na właściwą.

OPIS (str.- 3)

- A1. Przełącznik „Flavor Selector” wyboru aromatu kawy
- A2. Zbiornik na wodę do kawy espresso
- A3. Zbiornik na wodę do kawy filtrowanej
- A4. Pokrywa zbiornika na wodę
- A5. Uchwyt na filtr kawy
- A6. Flavor Savor
- A7. Podgrzewacz do kawy filtrowanej
- A8. Praska do kawy
- A9. Tacka na krople
- A10. Podstawa pod filiżanki do kawy espresso
- A11. Rurka wytwarzania pary
- A12. Dysza do spieniania mleka
- A13. Automat do spieniania mleka
- A14. Sitko bojlera espresso
- A15. Wyłącznik kawy espresso ON/OFF (z tyłu urządzenia)
- A16. Pokrętko pary do wytwarzania cappuccino/gorącej wody

Opis panelu sterowniczego

- B1. Pokrętko przełącznika do wytwarzania kawy espresso lub pary
- B2. Pozycja pary
- B3. Pozycja “STAND BY”
- B4. Kontrolka kawy espresso
- B5. Pozycja kawy espresso/ gorącej wody
- B6. Kontrolka temperatury OK
- B7. Wyłącznik kawy filtrowanej ON/OFF
- B8. Kontrolka kawy filtrowanej ON/OFF

Opis akcesoriów

- C1. Uchwyt filtra do kawy espresso
- C2. Filtr na 1 filiżankę lub 1 szaszkę kawy espresso
- C3. Filtr na 2 filiżanki kawy espresso
- C4. Miarka do dozowania kawy z praską
- C5. Filtr stały (*tylko w niektórych modelach)
- C6. Dzbaneł na kawę filtrowaną

PRZYGOTOWANIE KAWY FILTROWANEJ



Zwróć uwagę:

Przy pierwszym użyciu konieczne jest umycie wszystkich akcesoriów i przepłukanie wszystkich obwodów wewnętrznych

urządzenia w takim sam sposób jak przygotowuje się kawę do-
póki nie opróżni się 2 zbiorników na wodę. Następnie przystąpić
do przygotowania kawy.

Automatyczne wyłączanie

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez ustalony okres czasu (różny w zależności od modelu) wyłącza się ono automatycznie (wyłącza się kontrolka zasilania).

Jak przygotować kawę filtrowaną

- Napełnić zbiornik zimną, czystą wodą uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX. (rys. 1).
Napełnić zbiornik zimną, czystą wodą do poziomu odpowiadające-
mu dwóm filiżankom kawy i uważać, żeby nie przekroczyć
poziomu MAX (rys. 2).
- Włożyć zbiornik do urządzenia delikatnie przyciskając, aby
znajdujący się na dnie zbiornika zawór otworzył się. Ewen-
tualnie można zostawić zbiornik na swoim miejscu i w celu
napełnienia go wodą użyć dzbanka do kawy drip, który ma
oznaczenia poziomu płynów (rys. 3).
- Otworzyć drzwiczki uchwytu filtra przekręcając je w prawo
(rys. 4).
- Włożyć filtr stały (jeśli jest w zestawie lub filtr papierowy)
do uchwytu filtra (rys. 5).
- Nasypać i jednolicie wyrównać kawę mieloną do filtra uży-
wając do tego dołączonej miarki (rys. 6).
Według ogólnej zasady nasypuje się płaską miarkę kawy
(około 7 gramów) na każdą filiżankę, którą chce się przy-
gotować (przykład: 10 miarek na przygotowanie 10 kaw).
- Zamknąć drzwiczki uchwytu na filtr i postawić dzbanek
przykryty pokrywką na podgrzewaczu.
- Wybrać żądany aromat jak wytłumaczono w paragrafie
„JAK WYBIERAĆ AROMAT kawy filtrowanej”.
- Nacisnąć wyłącznik ① (B7). Kontrolka (B8) nad wyłączni-
kiem sygnalizuje czy urządzenie jest włączone.
- Kawa zacznie się nalewać po kilku sekundach.

zupełnie normalnym jest, że podczas nalewania kawy urządze-
nie wytwarza parę.

Po nalaniu kawy postawić dzbanek na podgrzewaczu, żeby kawa
nie ostygła i nie wyłączać maszyny (kontrolka kawy filtrowanej
jest włączona); kawa zawarta w dzbanku jest utrzymywana w
odpowiedniej temperaturze.

- W celu wyłączenia urządzenia, nacisnąć wyłącznik ①
(B7).

Jak wybrać aromat kawy filtrowanej

Przy użyciu Flavor Selector możliwe jest wybranie aromatu
kawy według uznania. Przekręcając pokrętkę regulującą aromat
kawy filtrowanej (rys. 7) można ustawić urządzenie tak, żeby

otrzymać kawę z mocnym (pozycja **STRONG**) lub delikatnym (pozycja **LIGHT**) posmakiem.

Flavor Selector zmienia posmak kawy na mniej lub bardziej mocny pozostawiając jej właściwy smak bez zmian.

PRZYGOTOWANIE KAWY FILTROWANEJ



Zwróć uwagę:

Przy pierwszym użyciu konieczne jest umycie wszystkich akcesoriów i przepłukanie wszystkich obwodów wewnętrznych urządzenia w takim sam sposób jak przygotowuje się kawę dopóki nie opróżni się 2 zbiorników na wodę. Następnie przystąpić do przygotowania kawy.

Automatyczne wyłączanie

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez ustalony okres czasu (różny w zależności od modelu) wyłącza się ono automatycznie (wyłącza się kontrolka zasilania).

Wstępne nagrzewanie obwodu kawy

Aby uzyskać odpowiednią temperaturę kawy espresso zaleca się podgrzanie urządzenia:

1. Włączyć urządzenie naciskając wyłącznik ON/OFF (rys. 8). Kontrolka kawy espresso zapala się (B4).
2. Włożyć filtr do kawy mielonej do uchwytu filtra (rys. 9). Upewnić się, że wkład jest prawidłowo włożony w odpowiednie miejsce. Zamocować uchwyt filtra, razem z filtrem, na urządzeniu (rys. 10) i nie nasypywać do niego kawy. Użyć małego filtra, jeżeli chce się przygotować jedną kawę lub dużego, jeżeli chce się przygotować 2 kawy.
3. Umieścić filiżankę pod uchwytem. Użyć filiżanki, w której przygotowuje się kawę, w ten sposób zostanie ona podgrzana.
4. Począć na włączenie się kontrolki **OK** a następnie przekręcić pokrętkę przełącznik na pozycję ☐/☒ (rys. 11); poczekać, aż wypłynie woda i wyłączy się kontrolka OK, przerwać wytwarzanie przekręcając przełącznik na poz. ☐ opróżnić filiżankę.

(Normalne jest, że podczas odcepienia filtra wydobywa się niewielka ilość pary).

Jak przygotować kawę espresso przy użyciu kawy mielonej.

1. Po wstępnym podgrzaniu urządzenia i uchwytu filtra jak opisano w poprzednim paragrafie użyć małego filtra, jeżeli chce się przygotować jedną kawę lub dużego, jeżeli chce się przygotować 2 kawy.
2. Jeżeli chce się przygotować tylko jedną kawę, wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy, około 7 g (rys. 12). Jeżeli natomiast chce się przygotować dwie kawy, wsypać do filtra niepełne dwie miarki kawy mielonej

(około 6+6 g). Napełniać filtr małymi ilościami, aby kawa mielona nie wysypywała się z niego.



Uwaga:

Dla prawidłowego funkcjonowania, przed napełnieniem kawą mieloną, należy się upewnić, że w filtrze nie ma pozostałości z poprzedniego parzenia.

3. Równomiernie rozmieścić kawę mieloną i delikatnie docisnąć praską (rys. 13).
Docisnięcie kawy mielonej jest bardzo ważne dla uzyskania dobrej kawy espresso. Jeżeli zbyt mocno docisnie się, kawa będzie wypływać powoli i pianka będzie bardzo ciemna. Natomiast jeżeli docisnie się zbyt delikatnie, kawa będzie wypływać szybko a pianka będzie jasna i będzie jej mało.
4. Usunąć ewentualny nadmiar kawy z krawędzi uchwytu na filtr i założyć go na urządzeniu: mocno przekręcić rączkę w prawo (rys. 10), aby uniknąć wyciekania wody.
5. Ustawić filiżankę lub filiżanki pod wylewkami uchwytu do filtra. Przed przygotowaniem kawy zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez wypłukanie ich niewielką ilością gorącej wody.
6. Upewnić się, że kontrolka **OK** jest włączona (jeżeli nie, poczekać aż włączy się) i przekręcić przełącznik na pozycję ☐/☒ (rys. 11). Po uzyskaniu żądanej ilości kawy, aby przerwać wytwarzanie przekręcić przełącznik na poz. ☐.
7. W celu wyjścia uchwytu na filtr, przekręcić rączkę z prawej w lewą.



Ryzyko oparzenia!

Aby uniknąć wytryskiwania nigdy nie wyjmować uchwytu na filtr podczas wytwarzania kawy.

8. Aby usunąć zużytą kawę, należy przytrzymać zablokowany filtr za pomocą wbudowanej w rączce blokady i wysypać ją delikatnie uderzając odwróconym uchwytem (rys. 14).
9. W celu wyłączenia urządzenia nacisnąć na przycisk U z tyłu urządzenia.

Jak przygotować kawę espresso przy użyciu zaszetek

1. Podgrzać urządzenie jak opisano w paragrafie "Porady w celu uzyskania kawy o wyższej temperaturze", upewniając się, że uchwyt na filtr jest założony. W ten sposób uzyska się bardziej gorącą kawę.



Zwróć uwagę:

Stosować zaszetki zgodne ze standardem ESE: jest on wskazany na opakowaniu odpowiednim oznaczeniem.



Standard ESE jest systemem zaakceptowanym przez większość producentów kawy w saszetkach i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.

- Włożyć mały filtr do uchwytu i upewnić się, że wkład jest prawidłowo włożony w odpowiednie miejsce jak wskazano na rys. 9.
- Włożyć saszetkę umieszczając ją nad filtrem (rys. 15). W celu prawidłowego ułożenia saszetek na filtrze zawsze stosować się do instrukcji znajdujących się na ich opakowaniu.
- Zamocować uchwyt na filtr w urządzeniu, przekręcając go zawsze do oporu (rys. 10).
- Wykonać czynności z punktów 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

JAK PRZYGOTOWAĆ CAPPUCCINO

- Przygotować kawę espresso jak opisano w poprzednich paragrafach, w odpowiednio dużych filiżankach.
- Przekręcić pokrętkę przełącznika do pozycji ☞ (rys. 16).
- W międzyczasie napęlić pojemnik 100 gramami mleka na każdą kawę cappuccino, którą chce się przygotować. Podczas wyboru wymiarów pojemnika wziąć pod uwagę, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy.



Zwróć uwagę:

Zaleca się używanie mleka odtłuszczonego lub półtłustego prosto z lodówki (o temp. ok. 5°C).

- Postawić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka.
- Poczekać na włączenie się lampki kontrolki **OK**. Jej włączenie wskazuje, że bojler osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary.
- Wyciągnąć i przekręcić dyszę do spieniania mleka (rys. 17); zwracać uwagę, żeby nie dotykać wylotu bojlera, który jest gorący. Następnie postawić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka.
- Zanurzyć na kilka milimetrów dyszę do spieniania mleka w pojemniku z mlekiem. Przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 18); z dyszy wychodzi para, która sprawi, że mleko będzie kremowe i zwiększy jego objętość. W celu otrzymania bardziej kremowej pianki zanurzyć dyszę w mleku i powoli poruszać pojemnikiem w górę i w dół.
- Gdy objętość mleka zwiększy się dwukrotnie zanurzyć głębiej dyszę i kontynuować jego podgrzewanie. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wartość wynosi 60°C) i gęstości pianki przerwać wytwarzanie pary przekręcając pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i ustawić przełącznik na poz. ☛.

- Włączyć spienione mleko do filiżanek z przygotowaną wcześniej kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: postoić do smaku i, według uznania, posypać pianką kakaem.



Zwróć uwagę:

- Jeżeli chce się przygotować kilka kaw cappuccino, należy wcześniej zaparzyć wszystkie kawy a dopiero potem spienić mleko;
- Jeżeli chce się przygotować następną kawę po spienieniu mleka, poczekać dopóki bojler nie ostygnie, ponieważ w przeciwnym razie wytworzona kawa będzie spalona. W celu ochłodzenia bojlera ustawić pojemnik pod wylotem bojlera; przekręcić pokrętkę przełącznika do pozycji ☞/☛ (rys. 11); poczekać, aż wypłynie woda i wyłączyć się kontrolka „OK”; ponownie ustawić pokrętkę przełącznika w poz. ☛ i przygotować kawę jak opisano w poprzednim paragrafie.

Zaleca się wytwarzanie pary przez maksymalnie 60 sekund oraz nie należy spieniać mleka więcej niż 3 razy po kolei.



Uwaga:

Uwaga! Ze względów higienicznych zaleca się czyszczenie dyszy do spieniania mleka po każdym użyciu.

Postępować w następujący sposób:

- Przekręcając pokrętkę (rys. 18) wytworzyć parę przez kilka sekund (punkty 2 i 5 poprzedniego paragrafu). Dzięki temu opróżni się dyszę do spieniania z ewentualnych pozostałości po mleku. Wyłączyć urządzenia naciskając na przycisk ON/OFF.
- Jedną ręką przytrzymać rurkę dyszy do spieniania mleka, a drugą odblokować dyszę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; następnie wyciągnąć dyszę ku dołowi (rys. 19).
- Zdjąć dyszę do pary z rurki ciągnąc ją ku dołowi.
- Dokładnie umyć dyszę do spieniania mleka i dyszę do pary ciepłą wodą.
- Sprawdzić, czy otwory dyszy do spieniania mleka, wskazane na rys. 20 nie są zatkane. Jeżeli konieczne, wyczyścić je za pomocą igły.
- Ponownie założyć dyszę do pary zakładając ją na rurce pary z użyciem pewnej siły ku górze (rys. 21).
- Ponownie założyć dyszę do spieniania mleka wkładając ją ku górze i przekręcając w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (rys. 22).

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

- Włączyć urządzenie naciskając wyłącznik ON/OFF (rys. 5). Kontrolka kawy espresso zapala się (B4).

2. Poczekać na włączenie się lampki kontrolki **OK**.
3. Pod dyszą do spieniania mleka umieścić pojemnik.
4. Gdy włączy się kontrolka **OK** przekręcić przełącznik na poz. ☐/☉ (rys. 16) i jednocześnie przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 18): z dyszy do spieniania mleka wydobędzie się gorąca woda.
5. Aby przerwać wydobywanie się gorącej wody, przekręcić pokrętkę pary w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i przełącznik na poz. ☐/☐.

Zaleca się wytwarzanie przez nie dłużej niż 60 sekund.

CZYSZCZENIE



Niebezpieczeństwo!

Podczas mycia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia części zewnętrznych wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu i poczekać, aż urządzenie wystygnie.

Wyczyścić flavor savor.

W celu łatwego wyczyszczenia Flavor Savor możliwe jest wyciągnięcie go z uchwytu na filtr (A6) przesuwając go ku górze (rys. 23). W celu ponownego umieszczenia Flavor Savor na swoim miejscu wystarczy włożyć go z góry do dołu w wyznaczone miejsce.

Czyszczenie i konserwacja filtrów kawy espresso

Po przygotowaniu 300 kaw i za każdym razem gdy kawa wydobywa się z uchwytu filtra kroplami i nie wydobywa się całkowicie wyczyścić uchwyt filtra i filtry na kawę mieloną w sposób następujący:

- Wyjąć filtr z uchwytu.
- Odkręcić zakrętkę filtra (rys. 24) w kierunku wskazanym strzałką na pokrywce.
- Wysunąć urządzenie do spieniania mleka z pojemnika wpychając je z zakrętki.
- Zdjąć gumową uszczelkę.
- Wyplukać wszystkie części i wyczyścić metalowy filtr gorącą wodą przecierając szczoteczką (rys. 25). Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 26).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikowym dysku jak wskazano na rys. 27. Uważać, żeby włożyć kołeczek plastikowego dysku w środek uszczelki oznaczony strzałką na rys. 27

- Wszystkie części razem ponownie umieścić w żelaznym uchwycie na filtr (rys. 28) upewniając się czy kołeczek jest umieszczony w środku uchwytu.
- Na koniec zakręcić zakrętkę (rys. 29).

Gwarancja traci ważność w przypadku, gdy wyżej opisane czynności nie będą systematycznie wykonywane.

Czyszczenie wylotu bojlera

Po przygotowaniu około 300 kaw należy wyczyścić sitko bojlera postępując w następujący sposób:

- Upewnić się, że ekspres do kawy nie jest gorący i wtyczka została wyjęta z gniazdka;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę mocującą sitko do bojlera ekspresu (rys. 30);
- Zdjąć sitko bojlera;
- Wyczyścić bojler wilgotną szmatką (rys. 30);
- Za pomocą szczoteczki dokładnie wyczyścić sitko gorącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 26).
- Zawsze wyplukać sitko szorując je pod kranem.
- Zamontować sitko na bojlerze uważając, aby uszczelka znalazła się na prawidłowym miejscu.

Gwarancja traci ważność w przypadku, gdy wyżej opisane czynności nie będą systematycznie wykonywane.

Czyszczenie innych elementów

1. Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników i czyszczących środków ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Systematycznie czyścić łyżkę uchwytu na filtr, filtry, tackę ociekową i zbiornik na wodę.

W celu opróżnienia tacki ociekowej zdjąć kratkę na filizanki, usunąć wodę i wyczyścić miękką szmatką; następnie zamontować tackę ociekową.

Wyczyścić zbiornik na wodę przy pomocy miękkiej szczotki do butelek, aby jak najdokładniej umyć dno.



Niebezpieczeństwo!

Podczas mycia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.

ODKAMNIENIANIE

Odkamienianie według opisu z paragrafu o odkamienianiu w sekcji Kawa Espresso

Zaleca się przeprowadzanie odkamieniania zawsze po przygotowaniu około 200 kaw. Zalecany jest dostępny na rynku odkamieniacz firmy De'Longhi.

Zastosować poniższą procedurę:

1. Napełnić zbiornik roztworem odkamieniającym uzyskanym po rozcieńczeniu odkamieniacza z wodą, na podstawie instrukcji wskazanych na opakowaniu.
2. Włączyć urządzenie naciskając wyłącznik ON/OFF (rys. 8). Kontrolka kawy espresso zapala się (B4).
3. Upewnić się, że uchwyt na filtr nie jest założony, umieścić pojemnik pod wylotem bojlera, a następnie czekać aż zapali się kontrolka **OK**
4. Przekręcić pokrętkę przełącznika do poz. ☐/☉ i upuścić ok. 1/4 roztworu zawartego w pojemniku; od czasu do czasu przekręcać pokrętkę pary i upuścić trochę roztworu poprzez rurkę do spieniania mleka; następnie przerwać wytwarzanie przekręcając pokrętkę przełącznika do poz. ☐ i pozostawić, żeby roztwór zadziałał przez 5 minut.
5. Powtórzyć punkt 4 przez 3 razy, dopóki zbiornik nie będzie pusty.
6. W celu usunięcia pozostałości roztworu i kamienia dokładnie wypłukać pojemnik i napełnić go czystą wodą (bez odkamieniacza).
7. Przekręcić pokrętkę przełącznika do poz. ☐/☉ (rys. 11) i poczekać, aż pojemnik całkowicie się opróżni;
8. Powtórzyć czynności z punktów 6 i 7.

Naprawy ekspresu do kawy związane z problemem osadzania się kamienia nie będą podlegały gwarancji, jeśli wyżej opisane odkamienianie nie jest regularnie przeprowadzane.

Odkamienianie według opisu z paragrafu o odkamienianiu w sekcji Kawa Filtrowana

Kamień zawarty w wodzie po pewnym czasie doprowadzi do problemów w działaniu urządzenia zapychając jego części. Zaleca się odkamieniać urządzenie co ok. 40 uzyć.

Zalecany jest dostępny na rynku odkamieniacz firmy De'Longhi.

1. Rozpuścić środek w wodzie stosując się do instrukcji znajdujących się na opakowaniu odkamieniacza;
2. Włączyć roztwór odkamieniający do zbiornika;
3. Postawić dzbanek na podgrzewaczu;
4. Naciśnąć wyłącznik ① (B7), upuścić równowartość jednej filiżanki i wyłączyć urządzenie;
5. Pozostawić roztwór na 15 minut. Powtórzyć czynności z punktów 4 i 5.
6. Włączyć urządzenie i poczekać, aż zbiornik całkowicie się opróżni.

7. Przepłukać urządzenie włączając je przynajmniej 3 razy przy użyciu samej wody (3 pełne zbiorniki wody).

UTYLIZACJA



Urządzenia nie można wyrzucać do odpadów domowych, należy je oddać do zakładu gospodarowania odpadami.



Urządzenie jest zgodne z następującymi rektywami WE:

- Rozporządzenie Komisji Europejskiej Stand-by 1275/2008 z późniejszymi zmianami;
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi są zgodne ze wskazaniami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1935/2004.

DANE TECHNICZNE

Napięcie:	230 V~ 50/60 Hz
Moc:	1750W
Wymiary(l x p x h):	380 x 255 (350) x 335
Ciśnienie pompy do espresso:	15 bar
Pojemność zbiornika do espresso:	1,2 l
Pojemność zbiornika do kawy filtrowanej:	1,4 l
Długość kabla zasilającego:	1330 mm
Waga:	5,4 kg

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej wymienione są niektóre możliwe usterki.

Jeśli problem nie może być rozwiązany w opisany sposób, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku	Napełnić zbiornik wodą
	Otwory w uchwycie na filtr, przez które wylewa się kawa są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
	Sitko bojlera ekspresu jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie "Czyszczenie wylotu bojlera"
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie według opisu z paragrafu o odkamienianiu w sekcji Kawa Espresso
	Zbiornik jest źle umieszczony i zawór znajdujący się na dnie jest zamknięty	Delikatnie docisnąć zbiornik, aby otworzyć znajdujący się na dnie zawór
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr zamiast z otworów	Uchwyt na filtr jest źle założony lub jest brudny	Prawidłowo założyć uchwyt na filtr i przekreślić do oporu
	Uszczelka bojlera ekspresu straciła elastyczność	Wymienić uszczelkę bojlera espresso w Centrum Serwisowym
	Otwory w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
Nadmierny hałas pompy	Zbiornik na wodę jest pusty	Napełnić zbiornik
	Zbiornik jest źle umieszczony i zawór znajdujący się na dnie jest zamknięty	Delikatnie docisnąć zbiornik, aby otworzyć znajdujący się na dnie zawór
Kawa jest zimna	Lampka kontrolki OK nie była włączona w momencie wciśnięcia przycisku wytwarzania kawy	Poczekać na włączenie się lampki kontrolki OK
	Nie wykonano podgrzewania	Przeprowadzić podgrzewanie jak wskazano w paragrafie
	Filizanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filizanki gorącą wodą
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie według opisu z paragrafu o odkamienianiu w sekcji Kawa Espresso
Pianka na kawie jest jasna (kawa wypływa z otworu szybko)	Niewystarczająco dociśnięto kawę mieloną	Mocniej docisnąć kawę mieloną (rys. 13)
	Niewystarczająca ilość kawy mielonej	Zwiększyć ilość kawy mielonej
	Kawa jest zbyt grubo mielona	Używać wyłącznie kawy mielonej do ekspresów do kawy espresso
	Kawa mielona jest nieodpowiedniego rodzaju	Zmienić jakość kawy mielonej

Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Zbyt mocno dociśnięto kawę mieloną	Delikatniej dociskać kawę (rys. 13)
	Niewystarczająca ilość kawy mielonej	Zmniejszyć ilość kawy
	Sitko bojlera ekspresu jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie "Czyszczenie wylotu bojlera".
	Filtr jest zatkany	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie "Czyszczenie filtra"
	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna	Używać wyłącznie kawy mielonej do ekspresów do kawy espresso - nie może być zbyt wilgotna
	Kawa mielona jest nieodpowiedniego rodzaju	Zmienić rodzaj kawy mielonej
Uchwyt na filtr nie zacze- pia się w urządzeniu	Za dużo kawy w filtrze	Używać dołączonej miarki i upewnić się czy używa się filtra zgodnego z rodzajem przeznaczenia.
Podczas przygotowania kawy cappuccino nie tworzy się pianka na mleku	Mleko nie jest wystarczająco zimne	Zawsze używać mleka z lodówki
	Dysza do spieniania mleka jest brudna	Dokładnie wyczyścić otwory dyszy do spieniania mleka, przede wszystkim te wskazane na rys. 20
Kawa jest kwaśna w smaku	Niewystarczające płukanie po odkamienianiu	Wypłukać urządzenie jak opisano w rozdziale „Odkamienianie sekcji filtra”;ub „Odkamienianie sekcji espresso”
Wytwarzanie kawy filtrowanej trwa dłużej	Obwód kawy filtrowanej powinien zostać poddany odkamienianiu	Odkamienianie według opisu z paragrafu o odkamienianiu w sekcji Kawa Filtrowana