

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia

(str. 3 - A)

- A1. Wyjmowany zbiornik na wodę
- A2. Podstawka na filiżanki
- A3. Miejsce na zbiornik na wodę
- A4. Prowadnice na akcesoria (filtry kawy)
- A5. Pokrywa
- A6. Pokrętko pary/gorącej wody
- A7. Dysza do spieniania mleka (**w zależności od modelu)
- A8. Rurka dyszy do spieniania mleka
- A9. Dozownik
- A10. Pierścień wyboru dyszy do spieniania mleka (*tylko w niektórych modelach)
- A11. Wyłącznik ON/OFF
- A12. Wziernik poziomu wody w zbiorniku
- A13. Sítko bojlera
- A14. Tacka na kubki lub szklanki (*tylko w niektórych modelach)
- A15. Tacka na skropliny (**w zależności od modelu)
- A16. Wskaźnik poziomu wody w tacce na skropliny (*tylko w niektórych modelach)
- A17. Podstawka na filiżanki (*tylko w niektórych modelach)

1.2 Opis panelu sterowania

(str.- 3 - B)

- B1. Pokrętko wyboru funkcji
- B2. Kontrolka OK
- B3. Kontrolka zasilania I

1.3 Opis akcesoriów

(str.- 3 - C)

- C1. Łyżka uchwytu na filtr
- C2. Filtr crema na 1 kawę
- C3. Filtr crema na 2 kawy
- C4. Filtr crema szaszetek ESE
- C5. Miarka/praska
- C6. Odkamieniacz (***nie znajduje się w wyposażeniu, do zakupu w autoryzowanym centrum serwisowym)
- C7. Filtr zmiękczający wodę (***nie znajduje się w wyposażeniu, do zakupu w autoryzowanym centrum serwisowym)

2. NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

- 1. Otworzyć pokrywę urządzenia (rys. 1) i wyjąć zbiornik podciągając do góry (rys. 2);
- 2. Napełnić zbiornik zimną, czystą wodą uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 3). Włożyć zbiornik delikat-

nie przyciskając, aby znajdujące się na dnie zawory otworzyły się;

- 3. Można również napełnić zbiornik bez wyjmowania go, wystarczy wlać do niego wodę za pomocą dzbanka.

Uwaga:

Nigdy nie włączać urządzenia bez zbiornika lub, gdy nie ma w nim wody. Sprawdzić poziom wody w zbiorniku przez odpowiedni wziernik (A12).

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

- 1. Włączyć urządzenie wciskając wyłącznik ON/OFF (rys. 4): włączy się kontrolka zasilania I;
- 2. Do łyżki uchwytu na filtr włożyć filtr, który chce się użyć (rys. 5);
- 3. Zamocować filtr w urządzeniu bez mielonej kawy (rys. 6);
- 4. Pod sitkiem bojlera umieścić pojemnik o pojemności 0,5 litra oraz pod dyszą do spieniania mleka drugi pojemnik o pojemności 0,5 litra (rys. 7);
- 5. Poczekać na włączenie się kontrolki OK (rys. 8) i przekręcić pokrętko wyboru na pozycję  /  (rys. 9): poczekać, aż z uchwytu na filtr wypłynie około połowa wody znajdującej się w zbiorniku;
- 6. Następnie przekręcić pokrętko pary na pozycję  /  (rys. 10) i poczekać, aż z dyszy do spieniania mleka wypłynie reszta wody znajdującej się w zbiorniku;
- 7. Zamknąć pokrętko pary na pozycji 0 i ustawić przełącznik na poz. I (STAND-BY);
- 8. Opróżnić dwa pojemniki i ponownie umieścić je pod sitkiem bojlera i dyszą do spieniania mleka. Powtórzyć czynności z punktów 5-6-7.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

3.1 Automatyczne wyłączenie

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

3.2 Porady w celu uzyskania kawy o wyższej temperaturze

Aby uzyskać odpowiednią temperaturę kawy espresso zaleca się podgrzanie urządzenia:

- 1. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika ON/OFF (włączy się kontrolka zasilania) (rys. 4) i założyć pusty uchwyt na filtr, nie wysypując do niego kawy mielonej (rys. 6);
- 2. Umieścić filiżankę pod uchwyt. Użyć filiżanki, w której przygotowuje się kawę, w ten sposób zostanie ona podgrzana;
- 3. Poczekać na włączenie się kontrolki OK (rys. 8) a następnie przekręcić pokrętko przełącznik na pozycję  /  (rys.

- 9); poczekać, aż wypłynie woda i wyłączy się kontrolka **OK**, przerwać wytwarzanie przekręcając przełącznik na poz. I;
4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż ponownie włączy się lampka kontrolki **OK** i jeszcze raz powtórzyć czynność.
- (Normalne jest, że podczas odczepiania filtra wydobywa się niewielka ilość pary).

3.3 Tacka na kubki lub szklanki (tylko w modelach ECP35.31 i ECP33.21)

Jeżeli używa się wysokich kubków lub szklanek (np. do przygotowania dużej kawy lub latte macchiato), należy wyjąć tackę na skropliny i ustawić filiżankę bezpośrednio na tacce (A14 - rys. 11). Po przygotowaniu napoju, umieścić tackę na miejscu.

4. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO PRZY UŻYCIU MIELONEJ KAWY

1. Do uchwytu na filtr włożyć filtr do kawy mielonej (C2 lub C3). Użyć filtra , jeżeli chce się przygotować jedną kawę lub filtra , jeżeli chce się przygotować 2 kawy;
2. Jeżeli chce się przygotować tylko jedną kawę, wsypać do filtra jedną płaską miarką mielonej kawy, około 7g. (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). Dociesnięcie 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 ;
4. Usunąć ewentualny nadmiar kawy z krawędzi uchwytu na filtr i założyć go na urządzeniu: mocno przekręcić rączkę w prawo (rys. 6), aby uniknąć wyciekania wody;
5. Pod otworami filtra umieścić filiżankę lub filiżanki (rys. 14). Przed przygotowaniem kawy zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez wypłukanie ich niewielką ilością gorącej wody;
6. Upewnić się, że kontrolka **OK** (rys. 8) jest włączona (jeżeli nie, poczekać aż włączy się) i przekręcić pokrętło wyboru funkcji na pozycję /. Po uzyskaniu żądanej ilości kawy, aby przerwać wytwarzanie, przekręcić pokrętło na poz. I;
7. W celu wyjęcia uchwytu na filtr, przekręcić rączkę z prawej w lewą stronę;

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

8. W celu wyłączenia urządzenia nacisnąć na przycisk ON/OFF.

5. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO PRZY UŻYCIU SASZETEK

1. Podgrzać urządzenie jak opisano w paragrafie „3.2 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 saszetki 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.

2. Do uchwytu na filtr włożyć filtr do kawy w saszetkach (C4 );
3. Włożyć saszetkę umieszczając ją na środku filtra (rys. 15). W celu prawidłowego ułożenia saszetek na filtrze zawsze stosować się do instrukcji znajdujących się na ich opakowaniu;
4. Zamocować uchwyt na filtr w urządzeniu, przekręcając go zawsze do oporu (rys. 6);
5. Wykonać czynności z punktów 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

6. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Przygotować kawę espresso jak opisano w poprzednich paragrafach, w odpowiednio dużych filiżankach;
2. Przekręcić przełącznik na pozycję  (rys. 16) i poczekać, aż włączy się kontrolka **OK**;
3. W między czasie napełnić pojemnik 100 gramami mleka na każdą kawę cappuccino, którą chce się przygotować. Mleko musi być zimne, wyjęte z lodówki (nie może być gorące!). Podczas wyboru wymiarów pojemnika wziąć pod uwagę, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy (rys. 17);

Zwróć uwagę: zaleca się używanie mleka półtłustego z lodówki.

4. Tylko **ECP 35.31**: Upewnić się, że pierścień dyszy do spieniania mleka (A10) znajduje się na pozycji „CAPPUCCINO” (rys. 18);
5. Umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka;
6. Poczekać na włączenie się lampki kontrolki **OK**. Jej włączenie wskazuje, że boiler osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary;
7. Uaktywnić wytwarzanie pary przekręcając na kilka sekund pokrętło na pozycję / w celu usunięcia ewentualnej wody znajdującej się w obwodzie. Wyłączyć parę;

- Zanurzyć w mleku dyszę do spieniania mleka na około 5 mm (rys. 19) i przekręcić pokrętło pary na pozycję . W tym momencie zwiększa się objętość mleka i powstaje pianka;
- Gdy objętość mleka zwiększy się dwukrotnie zanurzyć głębiej dyszę i kontynuować jego podgrzewanie. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wartość wynosi 60°C) przerwać wytwarzanie pary przekręcając pokrętło na pozycję **0** i przekręcić pokrętło wyboru funkcji na pozycję **I**;
- Włączyć spienione mleko do filiżanek z przygotowaną wcześniej kawą. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić 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 po spienieniu mleka chce się przygotować kawę, należy ostudzić boiler, w przeciwnym wypadku wytarzana kawa będzie przypalona. W celu ochłodzenia, umieścić pojemnik pod sitkiem bojlera, przekręcić pokrętło wyboru funkcji na pozycję  i poczekać na wypłynięcie wody, dopóki nie włączy się kontrolka **OK**. Ustawić przełącznik na poz. **I** i przystąpić do przygotowania kawy.

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

7. PRZYGOTOWANIE CIEPŁEGO MLEKA (HOT MILK - TYLKO W MODELU ECP35.31)

Aby przygotować ciepłe mleko bez pianki, postępować jak opisano w poprzednim paragrafie, upewniając się, że pierścieni dyszy do spieniania mleka (A10) jest umieszczony do góry, na pozycji „HOT MILK”.

8. CZYSZCZENIE DYSZY DO SPIENIANIA MLEKA PO KAŻDYM UŻYCIU

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

Postępować w następujący sposób:

- Przekręcając pokrętło pary na pozycję  wytwarzać parę przez kilka sekund (punkty 2, 6 i 7 z rozdziału „Jak przygotować kawę CAPPUCCINO”). Dzięki temu opróżni się dyszę do spieniania z ewentualnych pozostałości po mleku. Wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętło pary na pozycję **0** i pokrętło wyboru funkcji na pozycję **I**;
- Poczekać kilka minut, aż dysza do spieniania mleka wystygnie: w celu wyjęcia należy ją przekręcić na zewnątrz i zsunąć na dół (rys. 20);

8.1 Model ECP35.31

- Zsunąć dyszę na dół (rys. 21);

- Popchnąć do góry pierścieni i sprawdzić, czy otwory wskazane strzałką na rys. 22 nie są zatkane. Jeżeli konieczne, wyczyścić go za pomocą igły;
- Założyć dyszę, przesunąć pierścieni na dół i ponownie założyć na nią dyszę do spieniania mleka przekręcając i popychając do góry, aż do zaczeplenia.

8.2 Modele ECP33.21 i ECP31.21

- Zsunąć rurkę dyszy do spieniania mleka na dół (rys. 23);
- Sprawdzić, czy otwory dyszy do spieniania mleka, wskazane na rys. 24 nie są zatkane. Jeżeli konieczne wyczyścić je za pomocą igły;
- Założyć rurkę i włożyć na nią dyszę do spieniania mleka przekręcając i popychając do góry, aby się zaczęła.

9. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

- Włączyć urządzenie naciskając na przycisk ON/OFF (rys. 4). Poczekać, aż włączy się kontrolka **OK**;
- Pod dyszą do spieniania mleka umieścić pojemnik;
- Gdy włączy się kontrolka **OK** przekręcić pokrętło wyboru funkcji na pozycję  i równocześnie pokrętło pary na pozycję  z dyszy do spieniania mleka wypłynie gorąca woda;
- Aby przerwać wydobywanie się gorącej wody, przekręcić pokrętło pary na pozycję **0** i pokrętło wyboru funkcji na pozycję **I**.

Zaleca się wytwarzanie przez nie dłużej niż 60 sekund.

10. CZYSZCZENIE

10.1 Czyszczenie ekspresu

Należy okresowo myć następujące części ekspresu:

- tacka na skropliny (A15)
- filtry kawy (C2, C3 i C4);
- sitko bojlera (A13);
- zbiornik na wodę (A1);
- dysza do spieniania mleka (A7) jak wskazano w paragrafie „8. Czyszczenie dyszy do spieniania mleka po każdym użyciu”;

Uwaga!

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących lub alkoholu.
- Do usuwania kamienia osadowego lub osadów z kawy nie należy używać metalowych przedmiotów, mogłyby one zarysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.

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

Zwróć uwagę:

W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż 3-4 dni zaleca się, przed użyciem ekspresu, przeprowadzenie płukania, jak wskazano w paragrafie „3. Pierwsze włączenie urządzenia”

10.2 Czyszczenie tacki na skropliny

Modele ECP35.31 i 33.21: Uwaga!

Tacka na skropliny posiada (czerwoną) pływakowy wskaźnik poziomu znajdującej się w niej wody. Zanim ten wskaźnik zacznie wystawać z podstawki na filizanki (rys. 25), należy opróżnić tackę na skropliny i wyczyścić, w przeciwnym wypadku woda może się wylać i uszkodzić urządzenie, blat na którym stoi lub otaczająca strefę.

1. Wyjąć tackę (rys. 26);
2. **Modele ECP35.21 i 33.21:** Zdjąć kratkę na filizanki, usuwać wodę i wyczyścić tackę szmatką; zmontować tackę na skropliny. Wyjąć tackę na kubki i szklanki (A14), wymyć wodą, wytrzeć i odłożyć na miejsce;
3. Następnie włożyć tackę na skropliny.

10.3 Czyszczenie filtrów kawy

Raz w tygodniu, regularnie czyścić filtry kawy:

Filtry 1 i 2 filizanek

1. Wyjąć perforowany filtr pociągając za odpowiedni wypust (rys. 27);
2. Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 28);
3. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 28 i 29);
4. Ponownie włożyć perforowany filtr dociskając go dobrze do oporu.

Filtr na saszetki

Wypłukać pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 28 i 29).

10.4 Czyszczenie sitka bojlera

Co 200 zaparzonych kaw wypłukać sitko bojlera, przelewając przez nie około 0,5 l wody.

10.5 Czyszczenie zbiornika na wodę

1. Okresowo (mniej więcej raz w miesiącu) i zawsze po wymianie filtra zmiękczającego (C7, *gdy przewidziano) czyścić zbiornik na wodę za pomocą wilgotnej szmatki i odrobiny delikatnego środka czyszczącego;
2. Wyjąć filtr (*jeśli obecny) i przepłukać go pod bieżącą wodą;
3. Ponownie zamontować filtr (*gdy przewidziano), napełnić zbiornik świeżą wodą i ponownie go założyć;
4. (Tylko w modelach z filtrem zmiękczającym) Wytworzyć 100 ml wody.

11. ODKAMNIENIANIE

Zaleca się przeprowadzanie odkamieniania zawsze po przygotowaniu około 200 kaw. Zalecany jest dostępny na rynku odkamieniacz (C6*) firmy De'Longhi.

Zastosować poniższą procedurę:

1. Napełnić zbiornik roztworem odkamieniającym uzyskanym po rozcieńczeniu odkamieniacza z wodą, na podstawie instrukcji wskazanych na opakowaniu;
2. Wcisnąć przycisk ON/OFF;
3. Upewnić się, że uchwyt na filtr nie jest założony i umieścić pojemnik pod sitkiem bojlera i dyszą do spieniania mleka;
4. Poczekać, aż włączy się kontrolka **OK**;
5. Przekręcić pokrętko wyboru na pozycję  /  i poczekać na wydobycie się około 1/4 roztworu znajdującego się w zbiorniku: od czasu do czasu odkręcać pokrętko pary na pozycję  / , aby z dyszy do spieniania mleka wypłynęła woda. Następnie przerwać wytwarzanie przekręcając pokrętko wyboru na pozycję **I** i pozostawić roztwór na około 5 minut;
6. Powtórzyć punkt 5 przez 3 razy, dopóki zbiornik nie będzie pusty;
7. Aby usunąć ślady z roztworu odkamieniającego wypłukać dobrze zbiornik, napełnić czystą wodą (bez odkamieniacza);
8. Przekręcić przełącznik na pozycję  /  i wylewać wodę, aż do opróżnienia zbiornika: od czasu do czasu odkręcać pokrętko pary na pozycję  / , aby z dyszy do spieniania mleka wypłynęła woda;
9. Powtórzyć punkty 7 i 8.

12. DANE TECHNICZNE

Napięcie sieciowe:	220-240V-50/60Hz
Pobierana moc:	1100W
Wymiary dłxgłxh:	185x244(329)x305 mm
Ciśnienie:	15 bar
Pojemność zbiornika na wodę:	1.1 l
Długość kabla zasilającego:	1300 mm
Waga:	3,8 kg

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej podano kilka możliwych nieprawidłowości.

Jeżeli problemu nie można rozwiązać w poniżej opisany sposób, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku	Napełnić zbiornik wodą
	Otworki w uchwycie na filtr, przez które wylewa się kawa są zatkane	Wyczyścić otworki uchwytu na filtr
	Sitko bojlera ekspresu jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie „10 Czyszczenie”
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie według opisu z paragrafu „11. ODKAMENIANIE”
Kawa espresso kapie z brzo- gów uchwytu na filtr zamiast z otworów	Uchwyt na filtr jest źle założony lub jest brudny	Prawidłowo założyć uchwyt na filtr i przekręcić do oporu
	Uszczelka bojlera ekspresu straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę bojlera Centrum Serwisowym
	Otworki w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otworki uchwytu na filtr
Kawa espresso jest zimna	Kontrolka OK nie była włączona w momencie parzenia kawy	Począkać na włączenie się kontrolki OK
	Nie wykonano podgrzewania	Wykonać podgrzewanie jak wskazano w par. „3.2 Porady w celu otrzymania kawy o wyższej temperaturze”
	Filizanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filizanki gorącą wodą
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie jak wskazano w par. „11. ODKAMENIANIE”
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
	W złączu zbiornika znajdują się pęcherze powietrza	Zastosować się do instrukcji z par. „Wytwarzanie gorącej wody”, aż do wydobycia się wody
Pianka na kawie jest ciem- na (kawa wypływa z otworu powoli)	Zbyt mocno docisnięto kawę mieloną	Delikatniej docisnąć kawę
	Zbyt duża ilość kawy mielonej	Zmniejszyć ilość kawy
	Sitko bojlera ekspresu jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. „10.4 Czyszczenie sitka bojlera”
	Filtr i wyjmowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. 10.3 Czyszczenie filtrów kawy”
	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna	Używać wyłącznie kawy mielonej do ekspresów do kawy espresso; upewnić się, że nie jest wilgotna
	Kawa mielona jest nieodpowiedniej jakości	Zmienić rodzaj kawy mielonej

Kawa jest kwaśna w smaku	Niewystarczające płukanie po odkamienianiu	Po zakończeniu odkamieniania należy wypłukać urządzenie jak wskazano w par. „11. ODKAMINIOWANIE”
Podczas przygotowania kawy cappuccino nie tworzy się pianka na mleku	Model ECP35.31: Pierścień znajduje się na pozycji „HOT MILK” (GORĄCE MLEKO)	Model ECP35.31: Przesunąć pierścień na pozycję „CAPPUCCINO”
	Mleko nie jest wystarczająco zimne	Zawsze używać mleka z lodówki
	Dysza do spieniania mleka jest brudna	Wyczyścić dyszę do spieniania mleka jak wskazano w par. „8. Czyszczenie dyszy do spieniania mleka po każdym użyciu”
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie jak wskazano w par. „11. ODKAMINIOWANIE”
Urządzenie wyłącza się	Interwencja automatycznego wyłączania	Wcisnąć wyłącznik ON/OFF, aby włączyć urządzenie
Po kilku sekundach od włączenia urządzenie wyłącza się	Pokrętło wyboru funkcji nie znajduje się na poz. I (standby)	Przekręcić pokrętło wyboru funkcji na poz. I (standby), następnie wcisnąć przycisk ON/OFF.