

Przed użyciem urządzenia, należy przeczytać w dokumentacji ostrzeżenia bezpieczeństwa.

Uwaga: Nigdy nie włączać urządzenia bez zbiornika lub, gdy nie ma w nim wody.

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia

(str. 3 – A)

- A1. Pokrętko pary/gorącej wody
- A2. Pokrywa zbiornika na wodę
- A3. Podstawa na filiżanki
- A4. Wyjmowany zbiornik na wodę
- A5. Dysza do spieniania mleka
- A6. Dozownik
- A7. Rurka dyszy do spieniania mleka
- A8. Kabel zasilający
- A9. Tacka na skropliny
- A10. Podstawa na filiżanki
- A11. Sítko bojlera
- A12. Praska

1.2 Opis panelu sterowania

(str. 3 – B)

- B1. Przycisk ON/OFF 
- B2. Przycisk wytwarzania kawy/gorącej wody 
- B3. Przycisk funkcji pary 
- B4. Kontrolka zasilania I
- B5. Kontrolka temperatury **OK** do wytwarzania kawy/gorącej wody
- B6. Kontrolka temperatury **OK** do wytwarzania pary

1.3 Opis akcesoriów

(str. 2 – C)

- C1. Łyżka uchwyty na filtr
- C2. Filtr crema na 1 kawę 
- C3. Filtr crema na 2 kawy 
- C4. Filtr crema na zaszetki ESE 
- C5. Miarka
- C6. Odkamieniacz (*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. Napęlnić zbiornik zimną, czystą wodą uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 3). Włożyć zbiornik delikatnie przyciskając, aby znajdujące się na dnie zawory otworzyły się;
- 3. Można również napęlnić zbiornik bez wyjmowania go, wystarczy włąć do niego wodę za pomocą dzbanka.

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

- 1. Włączyć urządzenie wciskając główny przycisk  (B1) (rys. 4); włączy się kontrolka zasilania I (B4);
- 2. Do łyżki uchwyty na filtr (C1) włożyć filtr, którego 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** (B5) (rys. 8) i natychmiast wcisnąć przycisk  (rys. 9); poczekać, aż z uchwyty na filtr wypłynie około połowa wody znajdującej się w zbiorniku;
- 6. Następnie przekręcić pokrętko pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 10) i poczekać, aż z dyszy do spieniania mleka wypłynie reszta wody znajdującej się w zbiorniku;
- 7. Zamknąć pokrętko pary i ponownie wcisnąć przycisk  ;
- 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) wyłącza się ono automatycznie (wyłącza 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 przycisku  (włączy się kontrolka zasilania I (B4)) (rys. 4) i założyć pusty uchwyt na filtr, nie wysypując do niego kawy mielonej (rys. 6);
- 2. Umieścić filiżankę pod uchwytem. Użyć filiżanki, w której przygotowuje się kawę, w ten sposób zostanie ona podgrzana;
- 3. Poczekać na włączenie się kontrolki **OK** (rys. 8) a następnie wcisnąć przycisk  (rys. 9); poczekać, aż wypłynie woda i wyłączy się kontrolka **OK**, przerwać wytwarzanie ponownie wciskając ten sam przycisk;
- 4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż ponownie włączy się lampka kontrolki **OK** (B5) i jeszcze raz powtórzyć czynność. (Normalne jest, że podczas odcepienia filtra wydobywa się niewielka ilość pary).

4. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO PRZY UŻYCIU MIELONEJ KAWY

1. Do uchwytu na filtr włożyć filtr do kawy mielonej (C2) lub (C3) (C1). 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. 11). 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 wysypowała 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. 12). Docisnięcie kawy mielonej jest bardzo ważne dla uzyskania dobrej kawy espresso. Jeżeli zbyt mocno docisnąć się kawa będzie wypływać powoli i pianka będzie bardzo ciemna. Natomiast jeżeli docisnąć 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. 13). 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 wcisnąć przycisk . Po uzyskaniu żądanej ilości kawy, aby przerwać wytwarzanie ponownie wcisnąć ten sam przycisk;
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. Aby usunąć zużytą kawę, delikatnie uderzać odwróconym uchwytem na filtr (rys. 14).
9. W celu wyłączenia urządzenia nacisnąć na przycisk .

5. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO PRZY UŻYCIU SASZETEK

1. Podgrzać urządzenie jak opisano w paragrafie „3.2 PORA-DY 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. Nacisnąć na przycisk  (rys. 16) i poczekać na włączenie się kontrolki **OK** (B6) (rys. 17);
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. 19);

Zwróć uwagę: Zwróć uwagę: zaleca się używanie mleka półtłustego z lodówki.

4. Umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka;
5. Poczekać na włączenie się lampki kontrolki **OK** (B6). Jej włączenie wskazuje, że boiler osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary;
6. Uaktywnić wytwarzanie pary przekręcając na kilka sekund pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, w celu usunięcia ewentualnej wody znajdującej się w obwodzie. Wyłączyć parę;
7. Zanurzyć w mleku dyszę do spieniania mleka na około 5 mm (rys. 13) i przekręcić pokrętkę pary (rys. 10) w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. W tym momencie zwiększa się objętość mleka i powstaje pianka;
8. 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 pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara i ponownie wcisnąć przycisk  ;
9. Wlać 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 wytwarzana kawa będzie przypalona. W celu ochłodzenia, umieścić pojemnik pod sitkiem bojlera, wcisnąć przycisk  i poczekać na wypłynięcie wody, dopóki nie włączy się kontrolka **OK**. Ponownie wcisnąć ten sam przycisk 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. 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:

1. Przekręcając pokrętkę pary wytworzyć parę przez kilka sekund (punkty 2, 6 i 7 z roz. „6 JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO”). Dzięki temu opróżni się dyszę do spieniania z ewentualnych pozostałości po mleku. Wyłączyć urządzenie naciskając na przycisk  (B1).
2. Poczekać kilka minut, aż dysza do spieniania mleka wystygnie: Przekręcić i zsunąć dyszę do spieniania mleka na dół w celu jej zdjęcia (rys. 21);
3. Zsunąć rurkę dyszy do spieniania mleka na dół (rys. 22);
4. Sprawdzić, czy otwory dyszy do spieniania mleka, wskazane na (rys. 23) nie są zatkane. Jeżeli konieczne wyczyścić je za pomocą igły;
5. Założyć rurkę i włożyć na nią dyszę do spieniania mleka przekręcając i popychając do góry, aby się zaczęła.

8. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć urządzenie naciskając na przycisk  (rys. 4). Poczekać, aż włączy się kontrolka **OK** (rys. 8);
2. Pod dyszą do spieniania mleka umieścić pojemnik;
3. Gdy włączy się kontrolka **OK**, wcisnąć przycisk  (rys. 9) i jednocześnie przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 10): z dyszy do spieniania mleka wypłynie gorąca woda;
4. Aby przerwać wydobywanie się gorącej wody zakręcić pokrętkę pary i ponownie wcisnąć przycisk .

Zaleca się wytwarzanie przez nie dłużej niż 60 sekund.

9. CZYSZCZENIE

9.1 Czyszczenie ekspresu

Należy okresowo myć następujące części ekspresu:

- tacka na skropliny (A9)
- filtry kawy (C2), (C3) i (C4);
- sitko bojlera (A11);
- zbiornik na wodę (A4);
- dysza do spieniania mleka (A5) jak wskazano w paragrafie „7. 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”

9.2 Czyszczenie tacki na skropliny

1. Wyjąć tackę;
2. Zdjąć kratkę na filizanki, usunąć wodę i wyczyścić tackę szmatką: zmontować tackę na skropliny;
3. Następnie włożyć tackę na skropliny.

9.3 Czyszczenie filtrów kawy

Raz w tygodniu, regularnie czyścić filtry kawy:

Filtry 1 i 2 filizanek

1. Wyjąć perforowany filtr pociągając za odpowiedni wypust (rys. 23);
2. Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 24);
3. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 25);
4. Ponownie włożyć perforowany filtr dociskając go dobrze do oporu.

Filtr na szaszetki

Wypłukać pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 25).

9.4 Czyszczenie sitka 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. 26);
- Zdjąć sitko bojlera;
- Wyczyścić bojler wilgotną szmatką (rys. 26);
- Za pomocą szczoteczki dokładnie wyczyścić sitko gorącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą.
- Zawsze wypłukać 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.

10. 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  ;
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** (rys. 8);
5. Wcisnąć przycisk  (rys. 9) i poczekać na wydobycie się około 1/4 roztworu znajdującego się w zbiorniku: od czasu do czasu odkręcać pokrętkę pary, aby z dyszy do spieniania mleka wypłynęła woda. Następnie przerwać wytwarzanie ponownie wciskając przycisk  i pozostawić roztwór na 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. Wcisnąć przycisk  i wylewać wodę, aż do opróżnienia zbiornika: od czasu do czasu przekręcać pokrętkę pary, aby z dyszy do spieniania mleka wypłynęła woda (rys. 10);
9. Powtórzyć punkty 7 i 8.

11. 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

12. 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
	Otwory w uchwycie na filtr, przez które wylewa się kawa są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
	Filtr i wyjmowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. 9.3 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY
	Sitko bojlera ekspresu jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie „9 CZYSZCZENIE”
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie według opisu z paragrafu „10. ODKAMNIENIANIE”

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
	Filtr i wymowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. 9.3 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY"
	Uszczelka bojlera ekspresu straciła ela- styczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę bojlera Centrum Serwisowym
	Otwory w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
Kawa espresso jest zimna	Kontrolka OK nie była włączona w mo- mencie parzenia kawy	Począkać na włączenie się kontrolki OK
	Nie wykonano podgrzewania	Wykonać podgrzewanie jak wskazano w par. „3.2 PORADY W CELU UZYSKANIA KAWY O WYŻSZEJ TEMPERATURZE"
	Filiżanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filiżanki gorącą wodą
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie jak wskazano w par. „10. ODKAMINIOWANIE"
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 znajdu- jący się na dnie zawór
	W złączu zbiornika znajdują się pęcherze powietrza	Zastosować się do instrukcji z par. „8. WYTWARZA- NIE 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. „9.4 CZYSZCZENIE SITKA BOJLERA"
	Filtr i wymowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. 9.3 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 wy- płukać urządzenie jak wskazano w par. „10. ODKAMINIOWANIE"
Podczas przygotowania kawy cappuccino nie tworzy się pian- ka na mleku	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. „7. CZYSZCZENIE DYSZY DO SPIENIANIA MLEKA PO KAŻDYM UŻYCIU"
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie jak wskazano w par. „10. ODKAMINIOWANIE"
Urządzenie wyłącza się	Interwencja automatycznego wyłączania	Wcisnąć przycisk ① w celu włączenia urządzenia