

Przed użyciem urządzenia, należy przeczytać w dokumentacji ostrzeżenia bezpieczeństwa.

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia

(str. 3 - A)

- A1. Pokrętko pary/gorącej wody
- A2. Sitko bojlera
- A3. Zbiornik na wodę
- A4. Podstawa na filiżanki
- A5. Dysza do spieniania mleka
- A6. Rurka dyszy do spieniania mleka
- A7. Dozownik
- A8. Kabel zasilający
- A9. Podstawa na filiżanki
- A10. Tacka na skropliny

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 uchwytu na filtr
- C2. Filtr crema na 1 kawę 
- C3. Filtr crema na 2 kawy 
- C4. Filtr crema na zaszetki ESE 
- C5. Miarka/praska
- 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. Napełnić 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 napełnić zbiornik bez wyjmowania go, wystarczy włączyć go do niego wodę za pomocą dzbanka.

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

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

- 1. Włączyć urządzenie wciskając główny przycisk  (B1) (rys. 4); włączy się kontrolka zasilania **I** (B4);
- 2. Do łyżki uchwytu 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 uchwytu 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) 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 przycisku  (włączy się kontrolka zasilania **I** B4) (rys. 4) i założyć pusty uchwyt na filtr, nie wspijając do niego kawy mielonej (rys. 6);
- 2. Umieścić filiżankę pod uchwyt. Użyć filiżanki, w której przygotuje 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 7 g. (rys. 11). Jeżeli natomiast chce się przygotować dwie kawy, wsypać do filtra niepełne dwie miarki kawy mielonej (około 6+6 g). Napieniać 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. 12). 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 ;
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 filizankę lub filizanki (rys. 13). Przed przygotowaniem kawy zaleca się podgrzanie filizanek 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 wyjścia 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 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 filizankach;
2. Nacisnąć na przycisk  (rys. 16) i poczekać na włączenie się kontrolki **OK** (B3) (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. 18);

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** (B3). 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 i przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 19). 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 filizanek 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. „JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO”). Dzięki temu opróżni się dyszę do spieniania z ewentualnych pozostałości po mleku. Wyłączyć urządzenie naciskając na przycisk ① (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. 20);
3. Zsunąć rurkę dyszy do spieniania mleka na dół (rys. 21);
4. Sprawdzić, czy otwory dyszy do spieniania mleka, wskazane na (rys. 22) 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 zaczepiła.

8. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć urządzenie naciskając na przycisk ① (rys. 4). Poczekać, aż włączy się kontrolka **OK**;
2. Pod dyszą do spieniania mleka umieścić pojemnik;
3. Gdy włączy się kontrolka **OK**, wcisnąć przycisk  i jednocześnie przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (rys. 19): 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 maszyny

Należy okresowo myć następujące części ekspresu:

- tacka na skropliny (A10)
- filtry kawy (C2), (C3) i (C4);
- sitko bojlera (A2);
- zbiornik na wodę (A3);
- 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

REGULARNIE LUB RAZ W TYGODNIU CZYSZCİĆ FILTRY KAWY:

Filtry na 1 i 2 filizanki

1. Wyjąć perforowany filtr pociągając za odpowiedni wypust (rys. 24);
2. Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 25);
3. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 25) i (rys. 26);
4. Ponownie włożyć perforowany filtr dociskając go dobrze do oporu.

Filtr na zaszetki

Wypłukać pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 25) i (rys. 26).

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. 27);
- Zdjąć sitko bojlera;
- Wyczyścić bojler wilgotną szmatką (rys. 28);
- 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 odkamniwania 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**;
5. Wcisnąć przycisk  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;
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. ODKAMINIENIE"
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 przekręcić do oporu
	Uszczelka bojlera ekspresu straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę bojlera Centrum Serwisowym
	Otwory w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
	Filtr i wyjmowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. 9.3 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY"

Kawa espresso jest zimna	Kontrolka OK nie była włączona w momencie parzenia kawy	Poczekać na włączenie się kontrolki OK
	Nie wykonano podgrzewania	Wykonać podgrzewanie jak wskazano w par. „3.2 PORADY W CELU UZYSKANIA KAWY O WYŻSZEJ TEMPERATURZE”
	Filizanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filizanki 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 znajdujący się na dnie zawór
	W złączu zbiornika znajdują się pęcherze powietrza	Zastosować się do instrukcji z par. „8. „WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY”, aż do wypłynięcia wody
Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Zbyt mocno docisnięto kawę mieloną	Delikatniej dociskać 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 wyjmowany 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 wypłukać urządzenie jak wskazano w par. „10. ODKAMINIOWANIE”
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	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
Po kilku sekundach od włączenia urządzenie wyłącza się	Wciśnięty przycisk wytwarzania lub przycisk funkcji pary.	Zwolnić przycisk, następnie wcisnąć przycisk ①