
EC9555

La Specialista

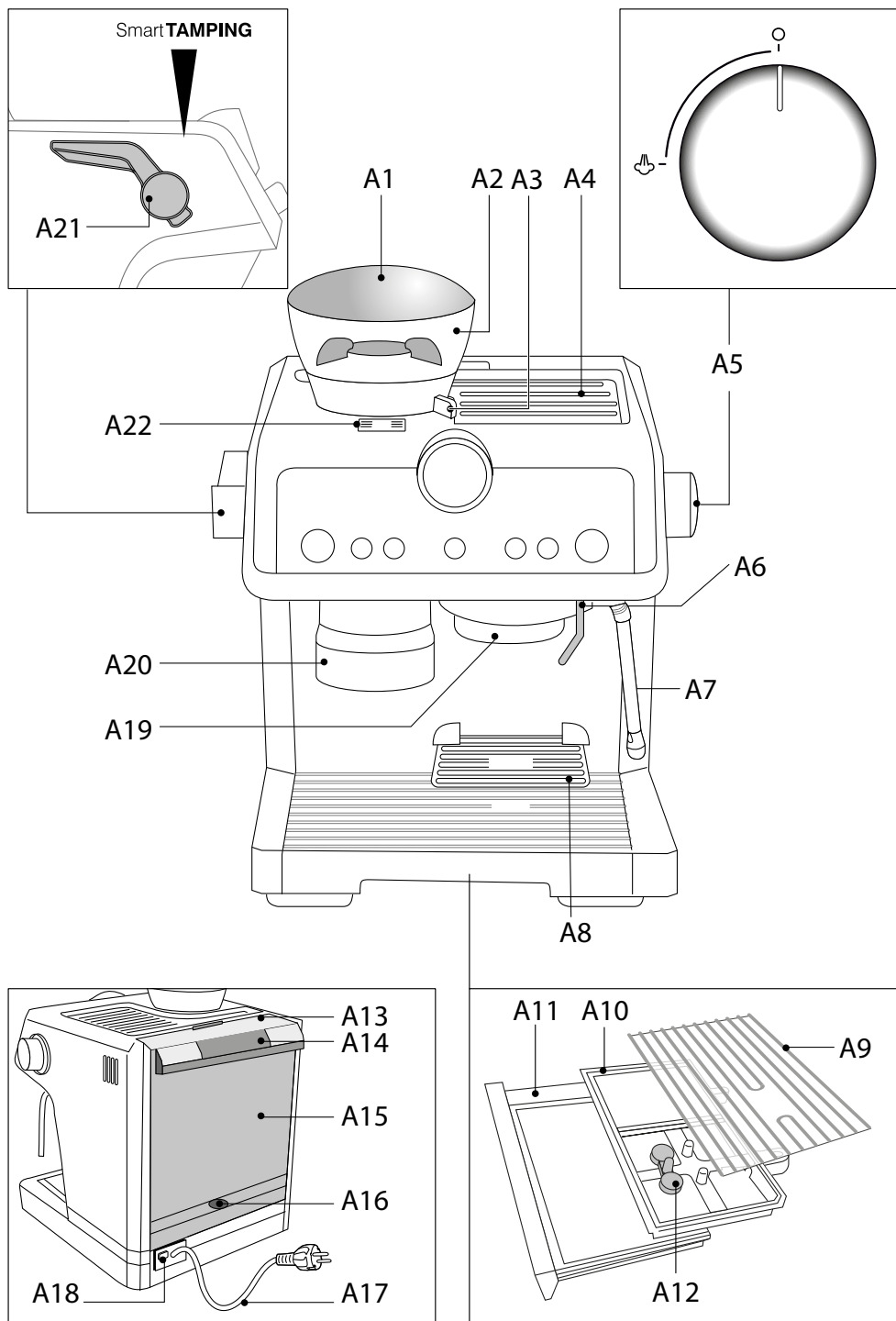
OPERA

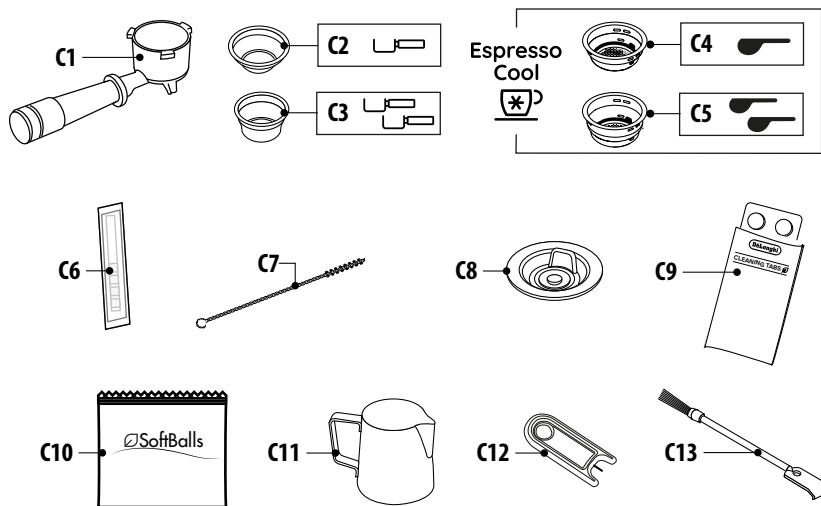
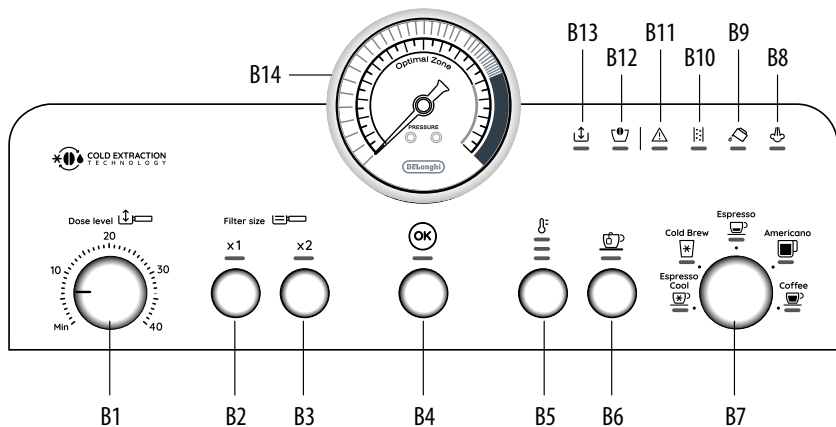
EKSPRES DO KAWY

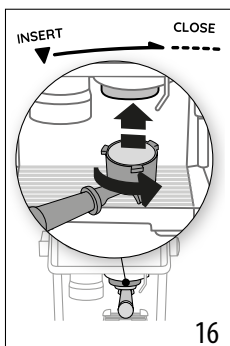
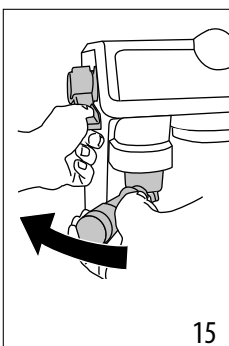
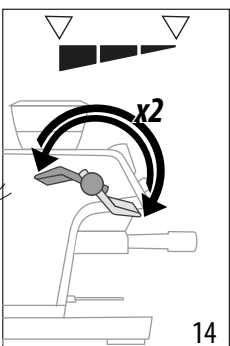
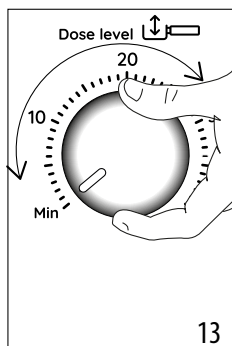
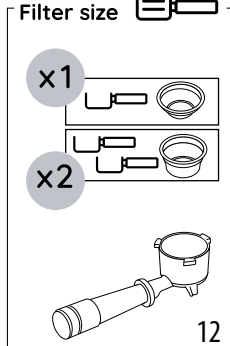
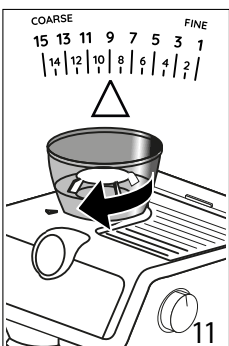
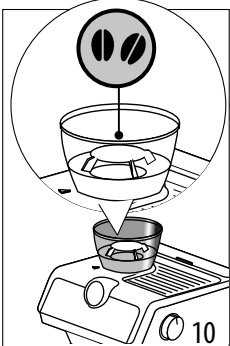
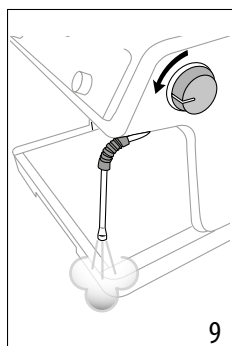
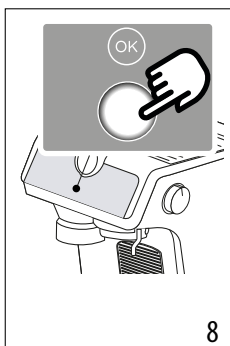
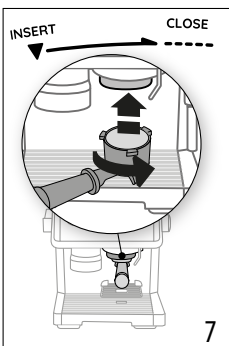
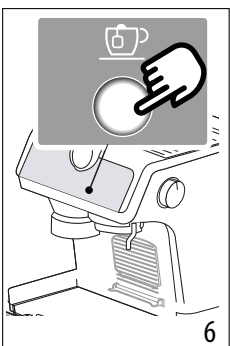
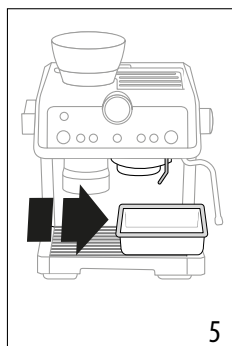
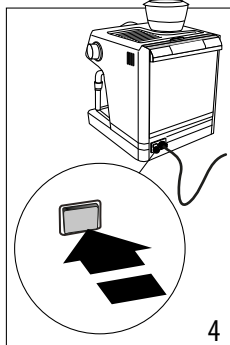
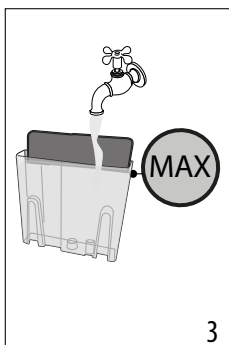
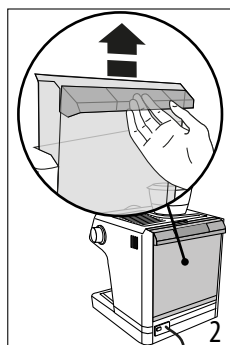
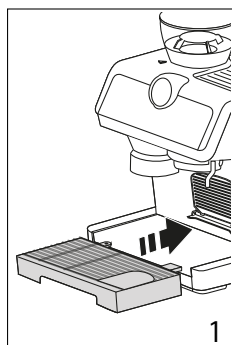
Instrukcja obsługi

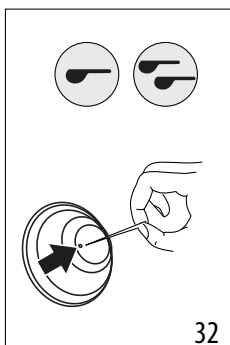
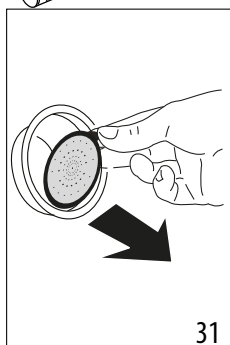
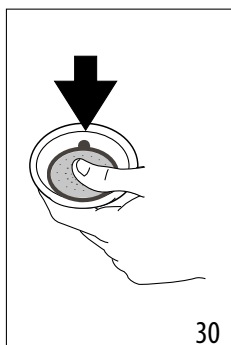
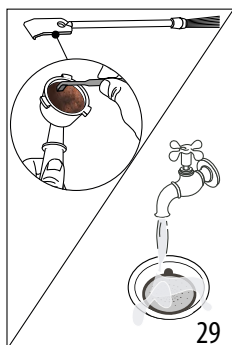
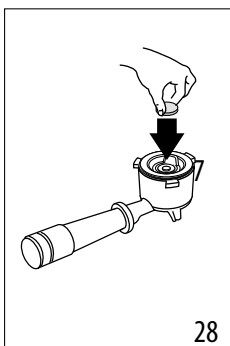
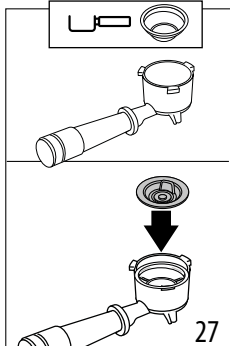
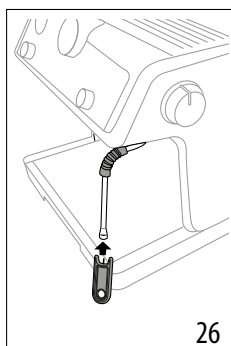
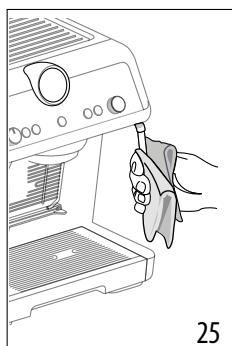
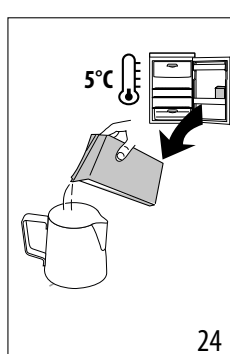
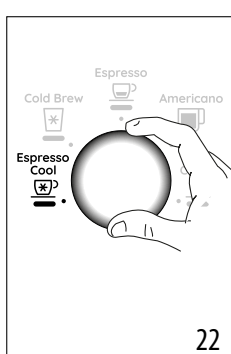
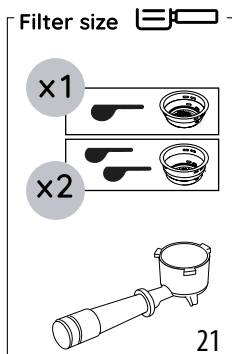
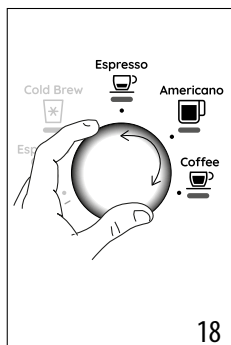
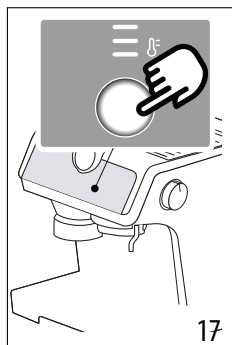


De'Longhi









Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać broszurę, w której wskazano ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia - A

- A1. Pokrywa pojemnika na ziarna
- A2. Pojemnik na ziarna
- A3. Przełącznik stopnia zmielenia (z drobnego na grube)
- A4. Podstawa na filiżanki
- A5. Pokrętko pary
- A6. Dysza gorącej wody
- A7. Lana pary
- A8. Kratka na filiżanki espresso
- A9. Kratka na filiżanki - szklanki lub kubki
- A10. Kratka tacki
- A11. Tacka na skropliny
- A12. Wskaźnik poziomu wody w tacce na skropliny
- A13. Pokrywa zbiornika na wodę
- A14. Uchwyt wyjmowania zbiornika na wodę
- A15. Zbiornik na wodę
- A16. Miejsce na filtr zmiękczający
- A17. Kabel zasilający
- A18. Wyłącznik główny (ON/OFF)
- A19. Dozownik kawy
- A20. Wylot młynka (Tamping station)
- A21. Dźwignia praski
- A22. Wieczko dostępu do przewodnika młynka do kawy

1.2 Opis panelu sterowania - B

- B1. Pokrętko regulacji ilości kawy mielonej
- B2. Przycisk „X1”: do użycia filtra na 1 kawę
- B3. Przycisk „X2”: do użycia filtra na 2 kawy
- B4. Przycisk „OK”: do przygotowania napoju/potwierdzenie/włączenie ekspresu po standby
kolor biały: wytwarzanie gorących napojów
kolor niebieski: wytwarzanie zimnych napojów
- B5. Przycisk „temperatura kawy”
- B6. Przycisk „wytwarzanie gorącej wody”
- B7. Pokrętko wyboru napojów:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Kawa
- B8. Kontrolka „wytwarzanie pary”
- B9. Kontrolka „brak wody”
- B10. Kontrolka „odkamienianie”
- B11. Kolor pomarańczowy: czyszczenie dyszy kawy
kolor czerwony: alarm ogólny
- B12. Kontrolka „pojemnik na ziarna”
- B13. Kontrolka „zapobieganie zatkananiu”
- B14. Manometr

1.3 Opis akcesoriów - C

- C1. Łyżka uchwytu na filtr
- C2. Filtr na 1 filiżankę
- C3. Filtr na 2 filiżanki

Filtry przeznaczone do **Espresso Cool**  :

- C4. Filtr na 1 filiżankę
- C5. Filtr na 2 filiżanki
- C6. Pasek kontrolny twardości wody „Total Hardness Test”
- C7. Wycior
- C8. Element czyszczenia dozownika kawy
- C9. Cleaning tabs: tabletki do czyszczenia dyszy kawy
- C10. Softballs
- C11. Dzbaneł na mleko
- C12. Igła czyszczenia do lancy pary

1.4 Akcesoria do czyszczenia nie dołączone, zalecane przez producenta

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Detergent**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Odkamieniacz**

2. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Wszystkie akcesoria umyć w letniej wodzie z płynem do naczyń, następnie:

1. Włożyć tackę na skropliny (A11) wraz z kratką na filiżanki (A9) i kratką tacki (A10) (rys. 1);
2. Wyjąć zbiornik na wodę (A15) (rys. 2) i napełnić go zimną i czystą wodą, uważając aby nie przekroczyć napisu MAX (rys. 3).
3. Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.

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

Zwróć uwagę: *Zaleca się jak najszybsze ustawienie twardości wody zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „7. Menu ustawień”.*

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Włożyć wtyczkę do gniazda. Wcisnąć główny wyłącznik (A18) (rys. 4).
2. Pod dyszą gorącej wody (w pobliżu dozownika kawy (A19)) ustawić pojemnik o minimalnej pojemności 100 ml (rys. 5);
3. Wcisnąć przycisk  obok kontrolki (rys. 6): rozpocznie się wytwarzanie wody, które zostanie przerwane automatycznie. Opróżnić pojemnik.

Przed rozpoczęciem użytkowania ekspresu, należy przepłukać jego wewnętrzne obwody. Postępować następująco:

4. Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) wraz z filtrem w ekspresie: w celu prawidłowego zaczepienia, wyrównać rączkę

łyżki z symbolem „INSERT” (rys. 7) i przekręcić uchwyt w prawo, aż do ustawienia na pozycji „CLOSE”;

5. Umieścić pojemnik pod łyżką uchwytu na filtr i rurką wytwarzania pary (A7);
6. Wcisnąć przycisk OK (B4) (rys. 8): rozpocznie się wytwarzanie;
7. Po zakończeniu wytwarzania, przekręcić pokrętko pary (A5) (rys. 9) i przez kilka sekund wytwarzać parę, aby wypłukać obwód pary: dla idealnego wytwarzania pary, zaleca się 3 lub 4 krotnie powtórzenie takiej czynności.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę: płukanie wewnętrznych obwodów jest zalecane również w przypadku długiego okresu niestosowania urządzenia.

Przy pierwszym użyciu należy zaparzyć 4-5 kaw celem uzyskania zadowalającego efektu: zwrócić szczególną uwagę na dawkę kawy mielonej w filtrze ((C2) lub (C3)) (patrz instrukcje w paraż grafie „4.1 Etap 1 - Mielenie”).

Postępować jak wskazano w rozdziale „Idealna dawka”.

4. PRZYGOTOWANIE KAWY

Płukanie filtra i uchwytu na filtr

Aby zagwarantować czystość i prawidłową temperaturę całego obwodu kawy:

- przed przygotowaniem porcji („4.1 Etap 1 - Mielenie” i „4.2 Etap 2 - Ubijanie”), zacześć uchwyt na filtr na dyszy kawy (rys. 7);
- wcisnąć przycisk OK (B4): urządzenie wyda wodę (gorącą lub zimną, w zależności od wybranego napoju).
- następnie, w celu zapewnienia optymalnego rezultatu w filizance, osuszyć filtr i uchwyt na filtr szmatką przed przygotowaniem porcji kawy.

Płukanie szklanki lub filizanki

W przypadku przygotowywania gorących napojów, aby zapewnić optymalną temperaturę kawy:

- umieścić filizankę/szklankę pod dyszą gorącej wody (A6);
- przeprowadzić płukanie, wciskając przycisk  (B6);
- przerwać wytwarzanie ponownie wciskając przycisk  ;
- następnie, aby zapewnić optymalny rezultat, opróżnić i wysuszyć szklankę/filizankę przed przygotowaniem dawki.

4.1 Etap 1 - Mielenie

1. Wsypać ziarna do pojemnika (A2) (rys. 10). Zaleca się wsypanie tylko niezbędnej ilości ziaren do przygotowania wybranego napoju: w ten sposób stosuje się zawsze świeżą kawę;
2. Ogólnie, ciemno palone ziarna wymagają grubszego stopnia zmielenia, natomiast jasno palone drobniejszego stopnia. W przypadku stosowania kawy w ziarnach po raz pierwszy, rozpocząć od ustawień fabrycznych 9 (rys. 11) i upewnić się o zastosowaniu odpowiedniej dawki (patrz „Idealna dawka”). Zaparzyć kawę espresso i w zależności

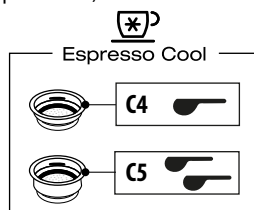
od rezultatu, dostosować ustawienia. Kawa zbyt mocna (zbyt wolne parzenie) wymaga grubszego stopnia zmielenia. Kawa zbyt słaba (zbyt szybkie parzenie) wymaga drobniejszego stopnia zmielenia.

Zwróć uwagę: Dla większości rodzajów kawy zaleca się stopień zmielenia w zakresie od 5 do 11. Rezultatem mielenia w przypadku wyboru w zakresie od 1 do 4 jest kawa bardzo drobno zmielona i można go użyć wyłącznie ze specjalnym rodzajem kawy (jasno palona).

3. Włożyć jeden z filtrów kawy (C2) lub (C3) do uchwytu na filtr (C1) (rys. 12).

Zwróć uwagę:

Do przygotowania kawy  Espresso Cool używać filtrów przeznaczonych do tego napoju (patrz par. „4.5 Etap 3 - Przygotowywanie Espresso Cool”).

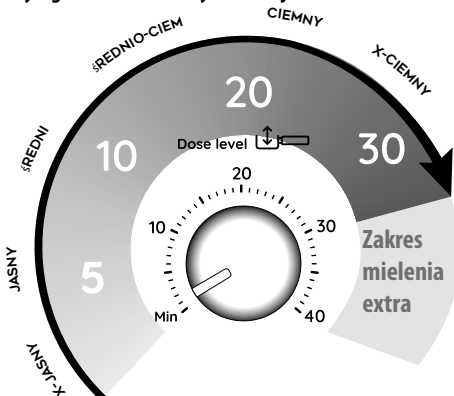


4. Wyregulować pokrętko ilości (B1) poczynając od minimalnej pozycji (rys. 13).

Skonsultować paragraf „Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze” w celu uzyskania dodatkowych wskazówek.

5. Zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy (A20). Zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy.
6. W przypadku używania filtra na 1 filizankę (C2) lub (C4), wcisnąć przycisk X1 (B2). W przypadku używania filtra na 2 filizanki (C3) lub (C5) wcisnąć przycisk X2 (B3): wybór ten określa również ilość wydanej kawy espresso. Rozpoczyna się mielenie, które zostaje automatycznie przerwane.

Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze



Każdy rodzaj ziaren daje inny rezultat podczas mielenia i z tego powodu, na początku regulacji dawki jest wymagana szczególna uwaga.

Ilustracja przedstawia wskazówki na temat sposobu regulacji dawki, w zależności od koloru palenia: należy je zastosować jako punkty wyjściowy, ale mogą się zmieniać w zależności od składu ziaren kawy.

1. Ustawić dawkę na minimalnej pozycji.
2. Odnosząc się do koloru palenia stosowanej kawy, powoli obrócić pokrętkę.

4.2 Etap 2 - Ubijanie

1. Po zmieleniu obniżyć do końca dźwignię praski (A21) (nie wyjmować uchwytu na filtr) (rys. 14). Aby uzyskać doskonały rezultat, powtórzyć czynność dwukrotnie, zawsze przywracając dźwignię do pozycji początkowej.
2. Podczas wyjmowania uchwytu na filtr, utrzymywać dźwignię obniżoną do ogranicznika (rys. 15). Następnie ustawić dźwignię na pozycji wyjściowej.
3. Po upewnieniu się że dawka kawy jest prawidłowa (patrz „Idealna dawka”), zacześć uchwyt filtra na dozowniku kawy (A19) (rys. 16).

Zwróć uwagę:

- Ewentualne resztki kawy pozostałe po ubijaniu na krawędziach filtra, pod żadnym względem nie wpływają na jakość parzenia i w związku z tym na końcowy rezultat.
- Wyciągnąć uchwyt na filtr, trzymając dźwignię praski wciśniętą, aby wyrównać dawkę kawy.

„Idealna dawka”

- Filtry kawy posiadają wewnętrzne oznaczenie, określające idealną dawkę.



Idealna dawka odpowiada wytłoczonej linii;

- Upewnić się, że po ubiciu kawa znajduje się na poziomie. Przed uzyskaniem idealnej dawki, może się okazać konieczne kilkukrotne wyregulowanie pokrętki (B1).
- Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba lub zbyt mocna, a dawka znajduje się w zakresie idealnej dawki, wyregulować stopień zmielenia, drobniejszy lub grubszy (patrz „4. Przygotowanie kawy”). Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt mocna (wytwarzanie zbyt wolne), stopień zmielenia musi być grubszy. Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba (wytwarzanie zbyt szybkie), stopień zmielenia musi być drobniejszy.

Ubić zmieloną kawę

Aby przygotować kawę z kawy mielonej:

1. wsypać kawę do filtra;

2. zacześć uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy;
3. po zamocowaniu uchwytu na filtr opuścić dźwignię praski (A21) do końca skoku;
4. wyjąć uchwyt na filtr;
5. wcisnąć przycisk odpowiadający liczbie filiżanek do przygotowania (x1 lub x2).

4.3 Etap 3 - Przygotowywanie gorących napojów

1. Wybrać temperaturę (rys. 17) (patrz „Temperatura przygotowywania gorących napojów”).
2. Wybrać żądany napój (rys. 18). Jeżeli napój został zaprogramowany (patrz rozdział „6. Zaprogramować ilości napojów”), jego kontrolka szybko miga.
3. Wcisnąć OK (B4), aby rozpocząć parzenie (rys. 8) (wstępne parzenie i parzenie). Wytwarzanie kawy zostanie przerwane automatycznie.

Temperatura przygotowywania gorących napojów

Temperatura wody jest kontrolowana podczas całego cyklu procesu przygotowywania w celu zagwarantowania stabilności na etapie ekstrakcji. Specjalista Prestigio oferuje 3 temperatury parzenia*, które odpowiadają zakresowi od 92°C do 96°C.

W zależności od rodzaju i palenia ziaren zaleca się różną temperaturę: ziarna Robusta wymagają niskiej temperatury; ziarna Arabica wysokiej. Dotyczy to również ziaren o ciemnym kolorze palenia lub ziarna palone.

Poziom temperatury	Odpowiadająca kontrolka	Poziom palenia
MIN.		ciemny
ŚRED.		Średnio-ciemny
MAKS.		Jasno - średni

* Taka temperatura odnosi się do wody w thermoblock. Jest więc różna od temperatury napoju w filiżance lub od temperatury zmierzonej, gdy napój wypływa z dysz uchwytu na filtr.

4.4 Etap 3 - Przygotowywanie Cold Brew

- Wybrać Cold Brew (rys. 19): kontrolka OK (B6) stanie się niebieska wskazując, że wybrano zimny napój.
- 4. Wsypać 1 lub 2 kostki lodu do szklanki (rys. 20).
- 5. Wcisnąć OK, aby rozpocząć wytwarzanie. Wytwarzanie zostanie przerwane automatycznie.

Zwróć uwagę:

- Manometr nie obraca się na wyższe pozycje: w tym przypadku nie jest wymagane ciśnienie.
- **Cold Extraction Technology:** aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas przygotowywania napojów Cold Brew należy napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą pitną.

4.5 Etap 3 - Przygotowywanie Espresso Cool

Do przygotowywania Espresso Cool należy używać przeznaczonych do tego napoju filtrów (C4) lub (C5) (rys. 21).

Przygotować „Idealną dawkę” jak wskazano w punktach „4.1 Etap 1 - Mielenie” i „Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze”.

Postępować następująco:

1. Wybrać Espresso Cool (rys. 22): kontrolka OK (B6) stanie się niebieska wskazując, że wybrano zimny napój.
2. Wsypać 2 lub 3 kostki lodu do szklanki (rys. 23).
3. Wcisnąć OK, aby rozpocząć wytwarzanie. Wytwarzanie zostanie przerwane automatycznie.

Zwróć uwagę:

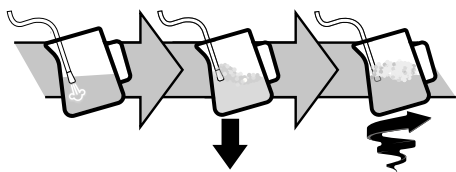
- **Cold Extraction Technology:** aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas przygotowywania napojów Cold Brew należy napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą pitną.

5. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH

5.1 Spienić mleko

1. Włączyć do dzbanka (C11) świeże mleko w temperaturze lodówki. Objętość mleka wzrośnie 2- lub 3-krotnie (rys. 24). Aby uzyskać bardziej gęstą i obfitą piankę, powinno się używać krowiego mleka z lodówki (około 5° C).

My LatteArt



2. Aby spienić mleko, umieścić rurkę wytwarzania pary (A7) na powierzchni mleka i otworzyć pokrętkę pary (A5): w ten sposób nastąpi mieszanie powietrza z mlekiem i parą.
3. Utrzymywać dyszę pary a powierzchni, pamiętając aby nie wychwytywać zbyt dużo powietrza, które wytworzy duże pęcherzyki.
4. Zanurzyć dyszę pary pod powierzchnią mleka: w ten sposób wytworzy się wir. Po osiągnięciu żądanej temperatury, zamknąć pokrętkę pary i przed wyjęciem dzbanka z mlekiem poczekać, aż wytwarzanie pary zostanie całkowicie przerwane.

Barman radzi:

- **Zimne mleko jest lepsze.** Zawsze używać zimnego mleka prosto z lodówki.
- Dla uzyskania lepszego rezultatu, zawsze włożyć dzbanek z mlekiem do lodówki.
- Tłuste mleko gwarantuje idealny rezultat. Rezultat i struktura pianki są zależne od rodzaju zastosowanego mleka krowiego lub napojów roślinnych.
- Po spienieniu mleka, usunąć pęcherzyki delikatnie przekracając dzbanek na mleko.

Czyszczenie dyszy pary:

1. Po każdym użyciu, usunąć resztki mleka z dyszy pary (rys. 25) za pomocą szmatki. W celu dogłębnego wyczyszczenia, zaleca się zastosowanie Eco MultiClean: gwarantuje higienę, usuwając białka i tłuszcze z mleka i można go stosować do czyszczenia całego ekspresu.
2. W celu dokładnego wyczyszczenia dyszy (rys. 9) wytworzyć przez kilka sekund parę.
3. Poczekać na ostygnięcie dyszy: aby zagwarantować skuteczność dyszy, użyć igły czyszczenia (C12) w celu utrzymywania wolnego otworu (rys. 26).

6. ZAPROGRAMOWAĆ ILOŚCI NAPOJÓW

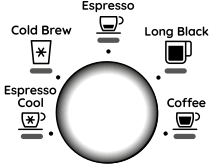
1. Przygotować urządzenie do wytworzenia 1 lub 2 filiżanek napoju, który chce się przygotować, mocując uchwyt na filtr (C1) z filtrem na 1 lub 2 filiżanki i kawą mieloną.
2. Przekręcić pokrętkę (B8) w celu wybrania napoju do zaprogramowania
3. Wcisnąć „x1” (B2) lub „x2” (B3) na co najmniej 3 sekundy, dopóki wskaźnik wybranego napoju nie zacznie migać, potwierdzając w ten sposób, że jest się w trybie programowania. (Aby wyjść z trybu programowania bez wprowadzania zmian, wcisnąć i przytrzymać ten sam przycisk lub odczekać 30 sekund).
4. Wcisnąć przycisk OK (B6). Kontrolka OK zacznie migać i urządzenie rozpocznie wydawanie.
5. Po osiągnięciu żądanej ilości, ponownie wcisnąć przycisk OK: ilość została zaprogramowana.

Zwróć uwagę:

- Można zaprogramować napoje, ale nie da się zaprogramować wytwarzania pary i gorącej wody.
- Programowanie zmienia ilości napojów, ale nie ilość zmielonej kawy.
- W momencie wyboru zaprogramowanego napoju, dana kontrolka krótko miga.
- Urządzenie automatycznie wychodzi z trybu programowania po 30 sekundach bezczynności.

Kawa	Ilość ust. fabrycznie	Wielkość możliwa do zaprogramowania
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 • woda: od ≈ 25 do ≈ 120 ml
Americano  X2	≈ 240 ml	• espresso: od ≈ 30 do ≈ 180 ml • woda: 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 do ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	od ≈ 120 do ≈ 240 ml

7. MENU USTAWIENÍ

1. Wejść do menu:		
Równocześnie wcisnąć na 5 sekund	x1	
2. Ustawienia z wyborem za pomocą pokrętki (B7)		
		
Odpowiadające ustawienie	Ustawić na	Regulacje
→		

Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia	Espresso 	 ⚙️ ➡️ Zakres 1
		 ⚙️ ➡️ Zakres 2
Twardość wody	Americano 	 ⚙️ ➡️ miękka
		 ⚙️ ➡️ średnia
		 ⚙️ ➡️ twarda/bardzo twarda
Auto wyłączenie	Coffee 	 ⚙️ ➡️ 5 minut
		 ⚙️ ➡️ 1.5 godziny
		 ⚙️ ➡️ 3 godziny
Statystyka	Espresso Cool 	Przydatne informacje dotyczące pomocy (patrz. par. „15. Statystyka”)
3. Zapisać nowe ustawienia wciskając OK (B4)		

Zwróć uwagę: Ekspres automatycznie wyjdzie z menu ustawień po 30 sekundach nieaktywności.

7.1 Reset do ustawień fabrycznych

1. Wejść do menu:		
Równocześnie wcisnąć na 5 sekund	x1	
2. Resetowanie do ustawień fabrycznych		
Przytrzymać wciśnięty przycisk  dopóki nie zacznie migać kontrolka OK	Wcisnąć OK, aby powrócić do stanu gotowości do użycia	

Kontrolka OK (B6) krótko miga, potwierdzając reset.

8. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

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.
- W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż jeden tydzień zaleca się, przed ponownym użyciem ekspresu, przeprowadzenie płukania.

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.

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

8.1 Czyszczenie młynka do kawy

- Wyczyścić obszar zaczepienia za pomocą pędzelka (C9) (rys. 29).
- Używając pędzelka wyczyścić przewodnik kawy (rys. 30).

Skuteczne mielenie

Żarna są podatne na zużycie. W związku z tym, w celu osiągnięcia idealnej dawki, należy z czasem przekręcić pokrętkę (B4) w kierunku wyższych cyfr. Gdy dojdzie się do ustawienia w zakresie od 30 do 40, należy ustawić extra zakres mielenia (patrz rozdział „7. Menu ustawień” – „Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia”). Gdy ilość zmielonej kawy zmniejszy się, zwrócić się do centrum serwisowego w celu wymiany żaren: ponownie wyregulować młynek wchodząc do menu ustawień i wybierając pierwszy zakres regulacji extra zmielenia. Następnie przekręcić pokrętkę

regulacji ilości (B4) na pozycję Min. i wyregulować dawkę, jak w przypadku pierwszego użycia (patrz „Idealna dawka”).

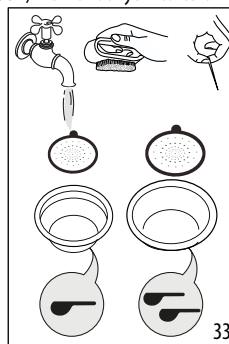
8.2 Czyszczenie filtrów przeznaczonych do Espresso Cool

Filtry zostały specjalnie zaprojektowane do zoptymalizowania parzenia takiego napoju. Dobrze wyczyścić i usunąć wszelkie resztki kawy, aby utrzymać ich wydajność.

- Po użyciu obficie wypłukać filtry (rys. 29) i dobrze docisnąć perforowany filtr, aby znalazł się w prawidłowej pozycji (rys. 30).

Jeżeli czyszczenie nie jest zadowalające oraz przynajmniej raz w miesiącu należy:

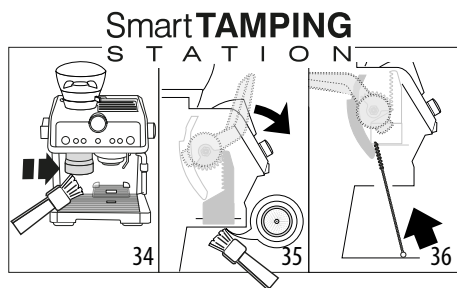
- Wyjąć perforowany filtr pociągając za wypust (rys. 31).
- Sprawdzić, czy w otworze znajdującym się w dolnej części (patrz rys. 32) nie ma żadnych resztek.



- Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 33).
- Upewnić się, że otwory nie są zatkane. W razie potrzeby użyć igły.
- Wytrzeć szmatką wszystkie elementy.
- Włożyć perforowany filtr, wciskając go do oporu (rys. 30).

8.3 Czyszczenie „Smart tamping station”

- Wyczyścić strefę zaczepienia za pomocą pędzelka (rys. 34).
- Pociągnąć dźwignię (A21) do końca i wyczyścić praskę (rys. 35) pędzelkiem, następnie puścić dźwignię.
- Za pomocą wycioru (C7) wyczyścić przewodnik kawy (rys. 36).



9. TWARDOŚĆ WODY

Kontrolka (B10) odkamieniania włącza się po ustalonym wcześniej okresie działania, który zależy od twardości wody. Można zaprogramować ekspres na podstawie twardości wody z sieci wodociągowej różnych regionów, zmniejszając w ten sposób częstotliwość wykonywania odkamieniania.

- Wyjąć z opakowania dołączony do urządzenia pasek kontrolny „TOTAL HARDNESS TEST” (C6).
- Całkowicie zanurzyć pasek w szklance wody z kranu na około jedną sekundę.
- Wyjąć pasek z wody i lekko nim potrząsnąć.

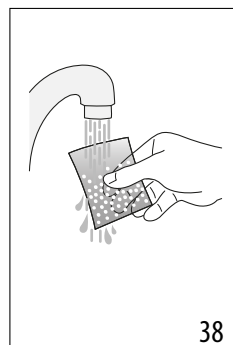
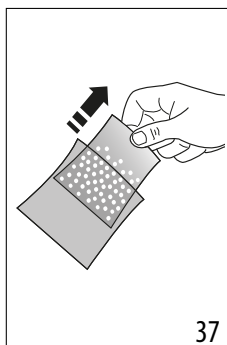
Wynik Testu Twardości wody	Przycisk	Poziom
	×2	1 słodka woda
		2 woda średniej twardości
	OK	3 woda twarda lub bardzo twarda

- Ustawić urządzenie, jak wskazano w rozdziale „7. Menu ustawień”, „Twardość wody”.

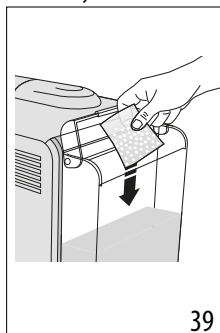
10. JAK UŻYWAĆ SOFTBALLS

Softballs (C10) jest nowoczesnym systemem, który wydłuża żywotność urządzenia, nie wpływając na jakość wody i gwarantując parzenie kremowej i aromatycznej kawy. Aby zoptymalizować skuteczność działania, przed użyciem pozostawić Softballs na całą noc w wodzie.

- Wyjąć pakiet Softballs z opakowania (rys. 37).



- Wypłukać pakiet Softballs pod bieżącą wodą (rys. 38).
- Zanurzyć woreczek w zbiorniku na wodę (A15) (rys. 39).



- Wymieniać woreczek Softballs co 3 miesiące (rys. 40).

11. ODKAMNIANIE

Uwaga!

- Regularne odkamienianie gwarantuje idealne i długotrwałe rezultaty: gdy będzie konieczne przeprowadzenie odkamieniania ekspresu, nabyć na stronie delonghi.com odkamieniacz Ecodetalk i przeprowadzić odkamienianie.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie odkamieniacza firmy De'Longhi. Użycie nieodpowiednich odkamieniaczy, jak również nieregularnie wykonywane odkamienianie może doprowadzić do usterek, których gwarancja producenta nie obejmuje.
- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza, znajdujące się na jego opakowaniu.
- Odkamieniacz może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania, należy go natychmiast wytrzeć.

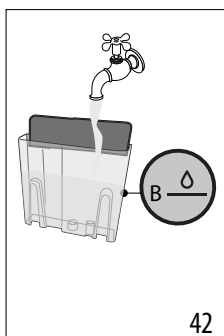
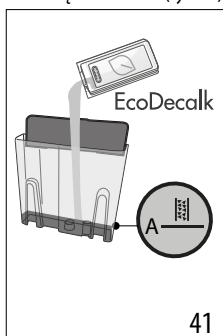
Aby przeprowadzić odkamienianie

Odkamieniacz	Odkamieniacz De'Longhi
Pojemnik	Objętość 2 litry

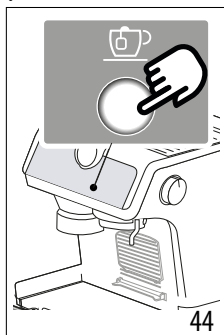
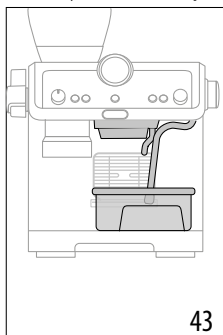
Aby przeprowadzić odkamienianie

Czas	~20min
------	--------

1. Włączenie się kontrolki  (B10) wskazuje konieczność przeprowadzenia odkamieniania. W każdej chwili można uaktywnić odkamienianie.
2. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny (A11), ponownie włożyć na miejsce.
3. (JEŻELI OBECNE, WYJĄĆ FILTR ZMIĘKZAJĄCY I SOFTBALLS). Włączyć do zbiornika na wodę (A15) odkamieniacz, do poziomu  **A** (opakowanie 100 ml), zaznaczonego wewnątrz zbiornika (rys. 41).



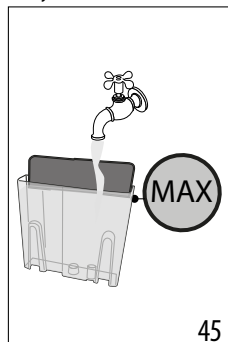
4. Dołączyć wodę do osiągnięcia poziomu  **B** (rys. 42). Ponownie włożyć zbiornik na wodę do urządzenia.



5. Upewnić się, że uchwyt na filtr (C1) nie jest zanieczyszczony i umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy i dyszą gorącej wody oraz pod dyszą pary (A7) (rys. 43).
6. Przytrzymać wciśnięty przycisk  (B6), dopóki kontrolka  (B10) miga.
7. Wcisnąć przycisk OK: odpowiednia kontrolka zacznie migać.
8. Uruchomi się program odkamieniania i z dyszy wypłynie woda. Program odkamieniający wykonuje automatycznie całą serię płukań, w celu usunięcia kamienia z ekspresu, aż do opróżnienia zbiornika.

Wytwarzanie zostanie przerwane, a kontrolka OK stanie się niebieska. W tym momencie należy przeprowadzić cykl płukania:

9. Opróżnić zbiornik użyty do zebrania płynu odkamieniającego i ponownie umieścić go pod dyszami.
10. Wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go z ewentualnych resztek roztworu odkamieniającego, wypłukać go i napełnić świeżą wodą do poziomu MAX (rys. 45). Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.



11. Wcisnąć przycisk OK: uaktywni się płukanie.
12. Po zakończeniu płukania, wytwarzanie zostanie przerwane i urządzenie będzie gotowe do użytku.
13. Opróżnić pojemniki użyte do zebrania wody z płukania.
14. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny, ponownie ją założyć na miejsce.
15. Wyjąć i napełnić świeżą wodą zbiornik; ponownie go włożyć na miejsce.
16. Kontrolka OK zmieni kolor na biały. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę:

- W każdej chwili można uaktywnić cykl odkamieniania (nawet, jeżeli dana kontrolka nie jest jeszcze włączona).
- Jeżeli odkamienianie zostało uaktywnione przez przypadek, wcisnąć przycisk  przez 10 sekund; płukanie nie może być przerwane.
- Urządzenie automatycznie wychodzi z trybu odkamieniania po 30 sekundach nieaktywności.

12. CZYSZCZENIE DOZOWNIKA KAWY (A19)

Gdy włączy się kontrolka  (pomarańczowa) (B11), konieczne jest wykonanie czyszczenia obwodu kawy. Aby uruchomić cykl czyszczenia, użyć cleaning tabs De'Longhi (C9). Więcej informacji można znaleźć na stronie www.delonghi.com.

1. Włożyć filtr na 1 filiżankę (C2) do uchwytu na filtr (C1) (rys. 26).
2. Włożyć do filtra element czyszczący (C8) (rys. 27) i dopchnąć do dna.
3. Umieścić tabletkę w elemencie (rys. 28).

4. Zamocować uchwyt na filtr w dozowniku kawy (A19).
 5. Napełnić zbiornik wodą (A15). Upewnić się że tacka na skropliny (A11) jest pusta.
 6. Przytrzymać wciśnięty przycisk  (B5), dopóki kontrolka  (B11) miga.
 7. Wcisnąć OK (B4), aby uaktywnić czyszczenie: kontrolka OK miga, wskazując, że trwa czyszczenie;
 8. Gdy dozowanie zostanie zatrzymane, a kontrolka OK zaświeci się na niebiesko, oznacza to, że nadszedł czas na płukanie.
 9. Wyjąć akcesorium czyszczące i umyć uchwyt na filtr oraz filtr pod bieżącą wodą.
 10. Założyć uchwyt na filtr i przeprowadzić płukanie, wciskając przycisk OK: pod uchwytym na filtr zaleca się ustawienie pojemnika.
 11. Po zakończeniu płukania urządzenie jest gotowe do użycia.
 12. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny
- Zwróć uwagę:**
- W każdej chwili można uaktywnić cykl czyszczenia (nawet, jeżeli dana kontrolka nie jest jeszcze włączona).
 - Jeżeli czyszczenie zostało uaktywnione przez przypadek, wcisnąć przycisk  przez 10 sekund; płukanie nie może być przerwane.
 - Urządzenie automatycznie kończy czyszczenie po 30 sekundach bezczynności.

13. ZNACZENIE KONTROLEK

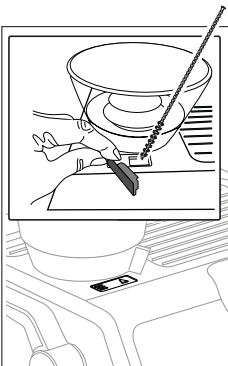
KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
Wszystkie kontrolki migają krótko	Włączenie urządzenia	Autodiagnostyka
 stała	Nastąpiło pierwsze włączenie urządzenia i konieczne jest napełnienie obwodu wodą	Postępować jak wskazano w rozdz. „3. Pierwsze włączenie urządzenia”
 stała (biała) • Kontrolka x1 - x2: należy wybrać liczbę filiżanek • Kontrolka  : wskazuje wybraną temperaturę kawy • Kontrolka  : wskazuje, że urządzenie jest gotowe do wytworzenia gorącej wody • Kontrolka gorącego napoju: wskazuje wybrany napój	Urządzenie jest gotowe do wydawania gorących napojów	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
 stała (niebieski) • Kontrolka x1 - x2: należy wybrać liczbę filiżanek • Kontrolka  : wskazuje, że urządzenie jest gotowe do wytworzenia gorącej wody • Kontrolka zimnego napoju: wskazuje wybrany napój	Urządzenie jest gotowe do wydawania zimnych napojów	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
 stała	Pojemnik na ziarna (A2) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
 migająca	Chce się wykonać mielenie, ale pojemnik na ziarna (A2) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
→		

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
 stała	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku (A15) lub zbiornik na wodę jest nieprawidłowo założony	Napełnić zbiornik lub wyjąć go i ponownie, prawidłowo włożyć
 migająca	Chce się przygotować napój, ale zbiornik na wodę (A15) jest pusty	Napełnić zbiornik wodą
	Ziarna są zbyt drobno zmielone i dlatego kawa wypływa powoli i nie do końca	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4. Przygotowanie kawy” i „4.2 Etap 2 - Ubijanie”
	Filtr kawy jest zatkany	Przepłukać filtry pod bieżącą wodą
	Zbiornik (A15) jest włożony nieprawidłowo i jego zawory są zamknięte	Lekko docisnąć zbiornik, aby otworzyć zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. „11. Odkamienianie”
 stała (czerwona)	Alarm ogólny	Zwrócić się do centrum serwisowego
 Stała (pomarańczowa)	Należy przeprowadzić czyszczenie dozownika kawy	Patrz rozdz. „12. Czyszczenie dozownika kawy (A19)”
 migająca (pomarańczowa) +  stała (biała)	Urządzenie jest gotowe do czyszczenia dyszy kawy	
 migająca (pomarańczowa) +  migająca (biała)	Trwa czyszczenie dyszy kawy	
 migająca (pomarańczowa) +  stała (niebieski)	Należy przepłukać dyszę kawy	
 migająca (pomarańczowa) +  migająca (niebieski)	Trwa płukanie dyszy kawy	
 stała	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary	Urządzenie osiąga temperaturę umożliwiającą dostarczanie pary. Aby dozować parę z lancy pary, przekręcić pokrętło pary
 migająca	Urządzenie jest włączone z aktywną funkcją oszczędności energii. Pokrętło pary (A5) znajduje się w pozycji wytwarzania	Kontrolka miga, wskazując, że urządzenie przygotowuje się do wytwarzania pary. Wytwarzanie rozpoczyna się, gdy obieg pary osiągnie temperaturę
	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary	Temperatura jest osiągnięta, gdy kontrolka świeci światłem ciągłym
	Urządzenie wytwarza parę	
→		

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
 migająca	Lejek młynka do kawy jest zatkany	Wyczyścić zgodnie z par. „8.3 Czyszczenie „Smart tamping station””. Jeśli problem nie ustąpi, należy uzyskać dostęp do lejka, otwierając wieczko (A22) i usunąć przeszkodę za pomocą wycioru (C7)
		Sprawdzić, czy używany filtr do kawy odpowiada wybranej liczbie filizanek
		Zmniejszyć dawkę kawy, obracając pokrętko (B1)
 stała + x1 i x2 migające	Dźwignia (A21) nie znajduje się w prawidłowej pozycji	Po użyciu, przywróć dźwignię do pozycji wyjściowej
 stała (czerwona)	Należy przeprowadzić odkamienianie	Przeprowadzić odkamienianie zgodnie ze wskazówkami w rozdz. „11. Odkamienianie”
 migająca (czerwona) +  stała (biała)	Urządzenie jest gotowe do odkamieniania	
 migająca (czerwona) +  migająca (biała)	Urządzenie wykonuje odkamienianie	Wykonać czynności opisane w rozdz. „11. Odkamienianie”
 migająca (czerwona) +  stała (niebieski)	Konieczne przeprowadzenie płukania	
 migająca (czerwona) +  migająca (niebieska)	Urządzenie przeprowadza płukanie cyklu odkamieniania	

14. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
W tacce na skropliny (A11) znajduje się woda	Jest to normalne działanie wewnętrznych obwodów urządzenia	Regularnie opróżniać i czyścić tackę na skropliny
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A15)	Napełnić zbiornik
	Kontrolka  (B6) jest włączona wskazując, że obwód kawy lub obwód pary jest pusty	Wcisnąć przycisk odpowiadający kontrolce  w celu napełnienia obwodu
	Filtr kawy jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą. Informacje na temat odpowiednich filtrów Espresso Cool, patrz „8.2 Czyszczenie filtrów przeznaczonych do Espresso Cool”
	Zbiornik (A15) jest źle umieszczony i zawory znajdujące się na dnie są zamknięte	Delikatnie docisnąć zbiornik, aby otworzyć znajdujące się na dnie zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. „11. Odkamienianie”
	Ziarna są zbyt drobno zmielone	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1) powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4. Przygotowanie kawy” i „4.2 Etap 2 - Ubijanie”
Nie można zaczepić uchwytu na filtr na urządzeniu	Kawa mielona nie została ubita lub jest jej za dużo	Powtórzyć mielenie z innymi ustawieniami. Zmniejszyć dawkę: sprawdzić, czy filtr (1 lub 2 filiżanki) jest prawidłowy do dawki, która ma być zmielona (wybrany przycisk x (B2) lub x2 (B3))
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr (C1) a nie z otworów	Uchwyt na filtr jest źle założony	Prawidłowo założyć uchwyt na filtr i przekręcić do oporu
	Uszczelka dozownika kawy (A19) straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę dozownika kawy w Autoryzowanym Centrum Serwisowym
	Filtr kawy jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą. Informacje na temat odpowiednich filtrów Espresso Cool, patrz „8.2 Czyszczenie filtrów przeznaczonych do Espresso Cool”
Pianka na kawie jest jasna (kawa wypływa z otworu szybko)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Wyjąć łyżkę, powtórzyć czynności do przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4. Przygotowanie kawy” i „4.2 Etap 2 - Ubijanie”
→		

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4. Przygotowanie kawy” i „4.2 Etap 2 - Ubijanie”
Po zakończeniu odkamieniania, urządzenie wymaga kolejnego płukania	Podczas cyklu płukania, zbiornik nie został napełniony do poziomu MAX	Powtórzyć płukanie (patrz rozdz. „11. Odkamienianie”)
Urządzenie nie mieli kawy	Wewnątrz młynka do kawy znajduje się obce ciało	Ustawić przełącznik w pozycji 15 i usunąć wszystkie ziarna kawy za pomocą odkurzacza do okruchów, dopóki pojemnik na ziarna nie będzie pusty i czysty (A2). Jeżeli problem trwa, zwrócić się do centrum serwisowego
Jeżeli chce się zmienić ilość kawy		• Powinno się wsypać do pojemnika na ziarna (A2) tylko ilość ziaren niezbędnych do użycia • W celu opróżnienia pojemnika, usunąć jego zawartość za pomocą odkurzacza lub zmielić wszystkie znajdujące się w nim ziarna, aż do całkowitego opróżnienia • Wsypać nowy rodzaj ziaren • Jeżeli po zmieleniu nie osiągnie się „idealnej dawki”, postępować jak w przypadku pierwszego użycia
Po zmieleniu, filtr kawy jest pusty	Prowadnik kawy w młynku jest zatkany	Wyczyścić jak wskazano w par. „8.3 Czyszczenie „Smart tamping station””. Jeżeli problem trwa, przejść do prowadnika otwierając otwór (A22) i uwolnić go za pomocą wycioru 
Po zmieleniu, w filtrze jest zbyt dużo kawy		



PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po zmieleniu, kawa w filtrze nie osiąga „idealnej dawki”	„Smart Tamping Station” wymaga wyczyszczenia	Wyczyścić jak wskazano w par. „8.3 Czyszczenie „Smart tamping station”, następnie powtórzyć mielenie
	Należy wyregulować ilość zmielonej kawy	Wyregulować ilość za pomocą odpowiedniego pokrętki (B1) stosując się do wskazówek z par. „„Idealna dawka”. Jeśli pokrętło znajduje się w pozycji maks., postępować zgodnie z opisem w rozdz. „7. Menu ustawień” – „Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia”
	Użyto filtra 2 filiżanek	Sprawdzić, czy jest włączona kontrolka 2X
	Z czasem żarna ulegają zużyciu	Zwrócić się do centrum serwisowego
Po zmieleniu na tacce na filiżanki jest kawa	Podczas ubijania dzwignia nie powróciła do pozycji początkowej.	Aby prawidłowo wykonać ubijanie: • Obniżyć dzwignię do końca; • Przywróć dzwignię do pozycji początkowej; • Opuść dzwignię i gdy znajdzie się ona na końcu swojego ruchu, wyciągnąć uchwyt na filtr: w ten sposób dawka będzie wyrównana; • Przywróć dzwignię do pozycji początkowej.

15. STATYSTYKA

Statystyka urządzenia jest użyteczna w przypadku interwencji serwisowej. Postępować następująco:

- Wejść do menu wciskając jednocześnie przyciski x1 (B2) i  (B6) przez 3 sekundy;
- Obrócić pokrętło (B7), aby wybrać  „Espresso Cool”;
- Wcisnąć  (B5);
- Po wejściu do menu ustawień, wybrać żądane dane przekręcając pokrętło wyboru jak wskazano w tabeli poniżej:

Pozycja pokrętki	Licznik
Cold Brew 	Całkowita liczba procesów odkamieniania
Espresso 	Całkowita liczba gorących napojów
Espresso Cool 	Całkowita liczba zimnych napojów

- Kontrolki x1, x2, OK,  i  wskazują numery czynności:

Kontrolki na panelu sterowania	Licznik napojów	Licznik procesów okamieniania
    	do 100	Do 1
    	od 100 do 1000	od 2 do 10
    	od 1000 do 3000	od 10 do 30
    	od 3000 do 6000	od 30 do 60
    	od 6000 do 11000	od 60 do 110
    	Więcej niż 11000	Więcej niż 110

- Po 30 sekundach nieaktywności urządzenie automatycznie wychodzi z menu ustawień.

16. DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~ 50-60 Hz
Moc: 1550W	
Ciśnienie:	1.9 MPa (19 barów)
Pojemność zbiornika na wodę:	2 l
Wymiary Dł.xGł.xH::	369x380x445 mm
Waga:	13,2 kg
Max pojemność pojemnika na ziarna:	250 g

Firma De'Longhi zastrzega sobie prawo do nanoszenia zmian, w każdej chwili, do właściwości technicznych i wyglądu, z zachowaniem niezmiennych funkcji i jakości produktów.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125