
EC9455 EX:2

La Specialista

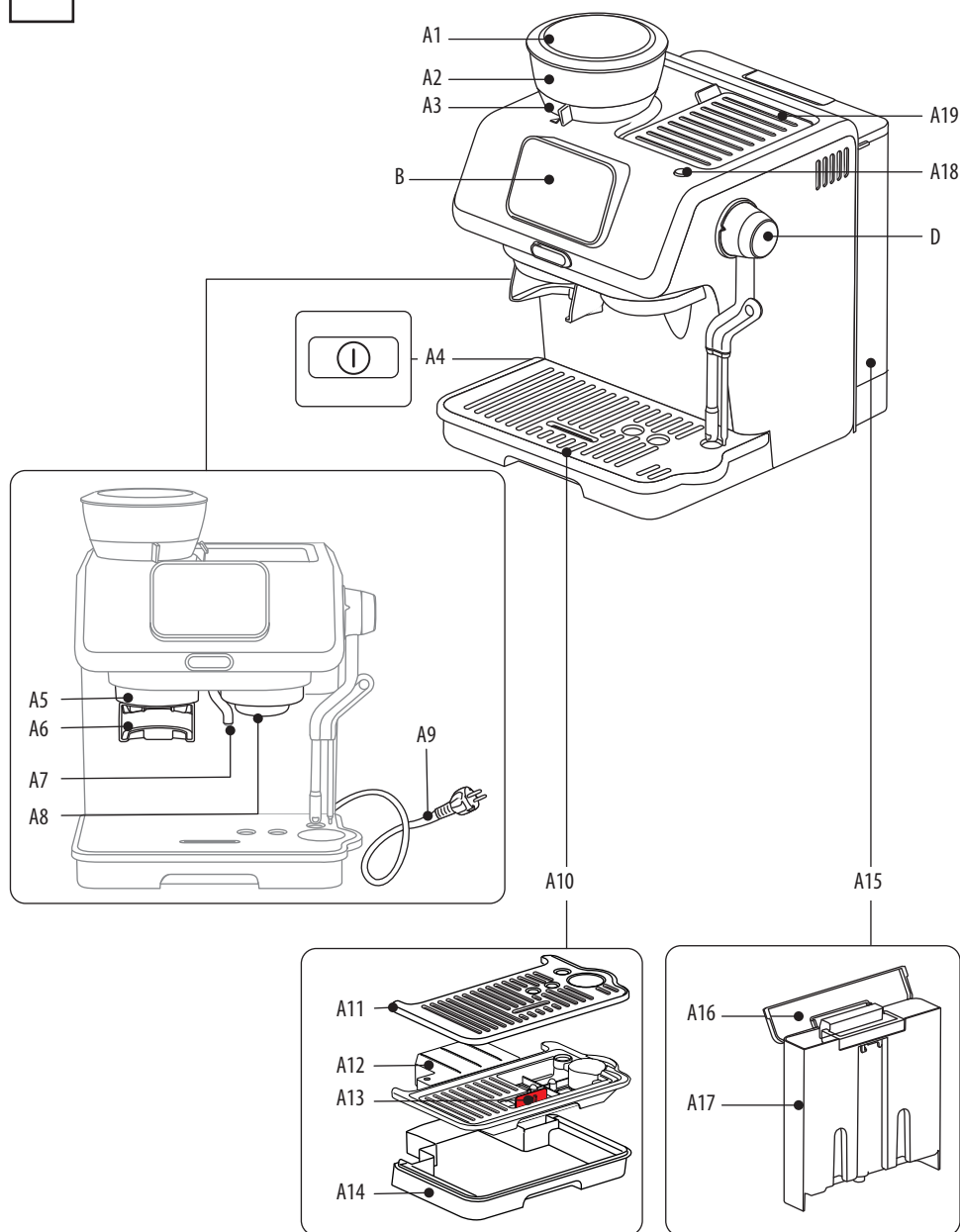
TOUCH

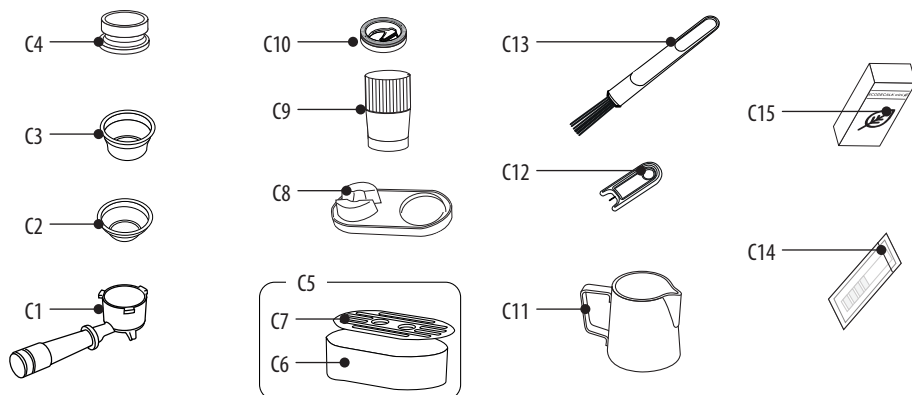
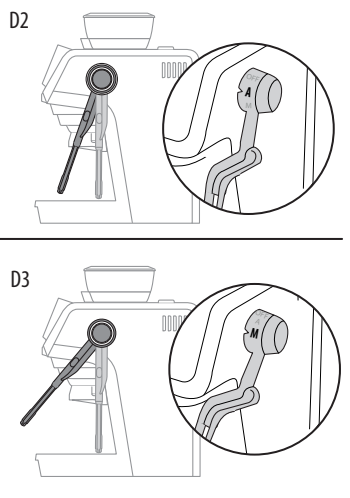
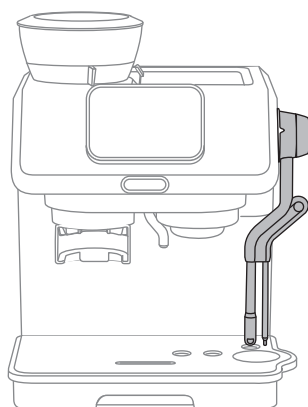
EKSPRES DO KAWY
Instrukcja obsługi



De'Longhi

A



B**C*****D**

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. Wyłącznik główny (I/O)
- A5. Wylot młynka kawy
- A6. Wspornik uchwytu na filtr
- A7. Dysza gorącej wody
- A8. Zaparzacz
- A9. Kabel zasilający
- A10. Zespół tacki na skropliny
- A11. Kratka na filiżanki - szklanki lub kubki
- A12. Kratka tacki
- A13. Wskaźnik poziomu wody w tacce na skropliny
- A14. Tacka na skropliny
- A15. Zbiornik na wodę
- A16. Pokrywka zbiornika na wodę
- A17. Pojemnik na wodę
- A18. Przycisk ON/Stand-by
- A19. Schowek na akcesoria

1.2 Opis strony początkowej - B

- B1. Technologia Bean adapt
- B2. Napoje możliwe do wybrania (urządzenie poprowadzi użytkownika krok po kroku)
- B3. Menu ustawień

1.3 Opis akcesoriów - C*

(* Różnego rodzaju i w różnej ilości, w zależności od modelu)

- C1. Uchwyt na filtr
- C2. Filtr do kawy na 1 filiżankę
- C3. Filtr do kawy na 2 filiżanki
- C4. Dozownik
- C5. Podstawka na małe filiżanki
- C6. Tacka na skropliny na małe filiżanki
- C7. Podstawka kratki na filiżankę
- C8. Podkładka do ubijania
- C9. Praska
- C10. Akcesorium „Dose Adjust”
- C11. Dzbaneł na mleko
- C12. Igła czyszczenia do lancy pary
- C13. Pędzelek do czyszczenia
- C14. Pasek testowy “Water hardness test”
- C15. Odkamieniacz

1.4 Opis systemu Auto Latte Art - D

- D1. Lana pary
- D2. Pozycja „A”: funkcja automatyczna
- D3. Pozycja „M”: funkcja manualna

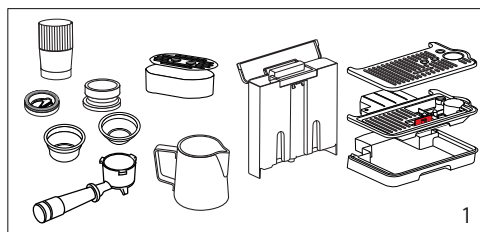
1.5 Zalecane dodatkowe akcesoria do czyszczenia

Więcej informacji można znaleźć na stronie Delonghi.com.

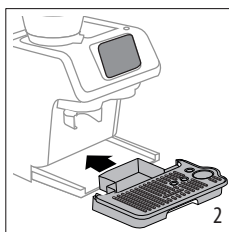
ECO MULTICLEAN  **Detergent:**

EAN: 8004399333307

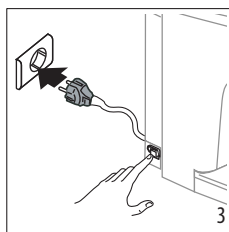
2. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PIERWSZEGO UŻYCIA



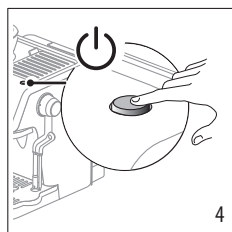
1. Umyć i wysuszyć wszystkie akcesoria (w tym zbiornik na wodę (A15)) gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.



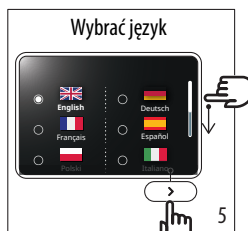
2. Włożyć tackę na skropliny (A10) wraz z kratką na filiżanki i odkleić naklejkę z wyświetlacza.



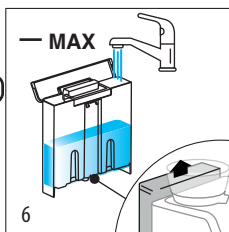
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie, wciskając główny wyłącznik (A4) znajdujący się z boku.



4. Wcisnąć przycisk ON/Stand-by. (A18). Wyświetlacz włączy się.



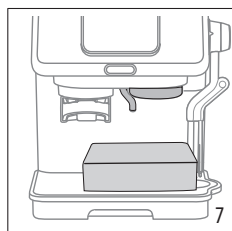
5. Wybrać język: wyszukać język, przesuwając pasek z prawej strony, wybrać pozycję na liście odpowiadającą fladze i wcisnąć >, aby potwierdzić wybór.



6. Urządzenie poprowadzi użytkownika krok po kroku. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go świeżą, czystą wodą*, uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX (maksymalnego). Włożyć zbiornik na wodę i wcisnąć >.

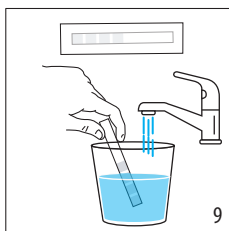
* Jakiej wody używać

- Należy obowiązkowo stosować świeżą wodę pitną.
- Nie używać wody gazowanej ani destylowanej
- Technologia ekstrakcji na zimno:**
 - przygotowując napój „Cold Brew” po raz pierwszy, należy przepłukać wewnętrzny obieg, przygotowując 4 podwójne napoje „Cold brew” bez kawy.
 - przed przygotowaniem zimnych napojów należy zawsze opróżnić pojemnik na wodę (A17), dokładnie go wypłukać i napełnić świeżą wodą pitną.

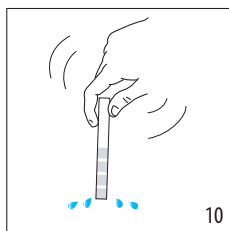


7. Umieścić pojemnik pod otworem gorącej wody (A7) i wcisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć płukanie.

8. Płukanie rozpoczyna się i kończy automatycznie. Następnie należy ustawić twardość wody: zaprogramowanie urządzenia na podstawie rzeczywistej twardości wody z sieci wodociągowej danego regionu, umożliwiająca przeprowadzenie odkamieniania w odpowiednich terminach.

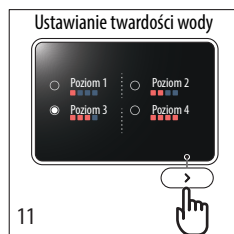


9. Wyjąć pasek testowy „TOTAL HARDNESS TEST” (C14) z opakowania. Wcisnąć „Start”: całkowicie zanurzyć pasek w szklance wody na jedną sekundę.

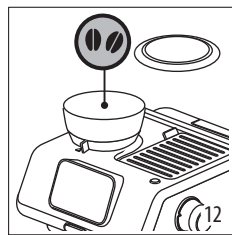


10. Wyjąć pasek testowy z wody i lekko nim wstrząsnąć. Wcisnąć >.

Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia



BEAN ADAPT TECHNOLOGY Inteligentna technologia Bean adapt z łatwością dostosowuje ustawienia ekspresu do charakterystyki ziaren kawy, zapewniając idealną ekstrakcję kawy, która zachowuje i podkreśla aromat ziaren. Jeśli chce się kontynuować, wcisnąć „Start”. Jeśli chce się zapoznać się z tą technologią na późniejszym etapie, wcisnąć „Pomiń”. W każdej chwili można uzyskać dostęp do technologii Bean Adapt, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w „9. Technologia Bean Adapt”.



11. Po upływie około minuty pojawią się 1, 2, 3 lub 4 czerwone kwadraciki, w zależności od twardości wody. Wybrać odpowiedni poziom na wyświetlaczu. Wcisnąć >.

12. Napełnić pojemnik na ziarna. Wcisnąć >.

13. Na wyświetlaczu pojawi się poradnik wyjaśniający, jak korzystać z urządzenia: wcisnąć „Start”, aby go uruchomić.

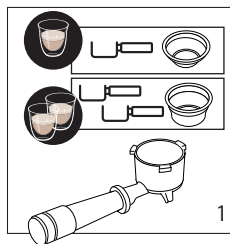
14. Wcisnąć „>” po każdej stronie, aby przejść dalej.

15. Po wyświetleniu ostatniej strony wcisnąć „Start”. Ekspres jest gotowy do użycia.

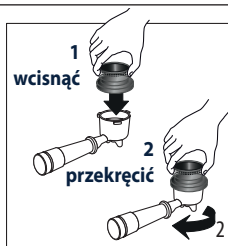
3. OGÓLNE USTAWIENIA NAPOJÓW

1. Wejść do menu ustawień napojów:			
Na stronie początkowej wcisnąć (B1): gdy funkcja Bean Adapt jest wyłączona, można uzyskać dostęp do ustawień napojów:			
2. Wybrać żądane ustawienie:			
Temperatura parzenia	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać żądane ustawienie Zwróć uwagę: zmiany temperatury mają największy wpływ w przypadku dużych napojów.	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Ilość wstępnego parzenia	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać ilość od małej do dużej	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Timer porcji (s)	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać filtr (pojedynczy lub podwójny) i dostosować czas mielenia	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
3. Wcisnąć „<”, aby powrócić do strony początkowej			

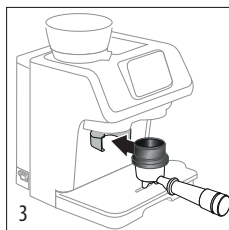
4. PRZYGOTOWYWANIE KAWY



1. Wybrać filtr na 1 filiżankę (C2) lub 2 filiżanki (C3) i umieścić go w uchwycie na filtr (C1).



2. Włożyć dozownik (C4) do uchwytu na filtr: 1 wcisnąć i 2 obrócić, aż do zablokowania.



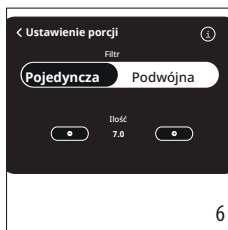
3. Założyć uchwyt na filtr



4. Na stronie początkowej nacisnąć na napój (B2), który chce się przygotować (np. Espresso).



5. Wcisnąć pole u podstawy obrazka uchwytu na filtr, aby uzyskać dostęp do ustawień porcji.



6. Wybrać zastosowany filtr (pojedynczy: 1 filiżanka; podwójny: 2 filiżanki). Czas mielenia można wyregulować, wciskając przycisk $\ominus$ lub $\oplus$ (czas zwiększa się lub zmniejsza o 0,5 sekundy na raz).

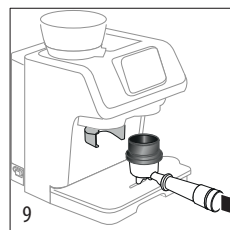


7. Wcisnąć „<”, aby powrócić do strony początkowej. Pochpnąć uchwyt na filtr, do momentu usłyszenia „kliknięcia”, następnie puścić: mielenie rozpocznie się i zatrzyma automatycznie.

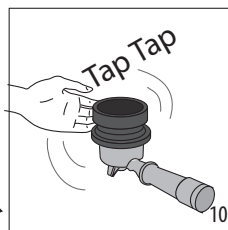
Zwróć uwagę: aby ręcznie przerwać mielenie, wystarczy ponownie nacisnąć na uchwyt na filtra (do usłyszenia „kliknięcia”) lub na $\blacksquare$ na wyświetlaczu.



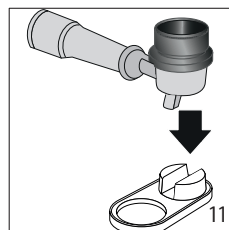
8. Po zakończeniu mielenia ubić kawę.



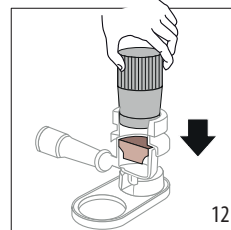
9. Wyjąć uchwyt na filtr.



10. Delikatnie stuknąć w dozownik (C4), aby wyrównać znajdującą się w nim kawę mieloną.



11. Włożyć uchwyt na filtra do odpowiedniego gniazda na podkładce do ubijania (C8).



12. Dobrze docisnąć kawę i sprawdzić, czy porcja jest prawidłowa (patrz [Jak sprawdzić porcję](#)).

4.1 Jak sprawdzić porcję

Sprawdzić pozycję praski (C9) w celu sprawdzenia, czy osiągnięto „Idealna porcja”.



Mała porcja

Jeśli praska wskazuje „-1” lub „-2”, ilość kawy mielonej jest niewystarczająca i konieczne jest jej uzupełnienie.



1. Zamontować uchwyt na filtr (C1): wcisnąć i zwolnić, aby rozpocząć mielenie.

2. Po kilku sekundach przerwać mielenie, ponownie wcisnąć i sprawdzić porcję za pomocą praski.

— Korzystając z technologii Bean Adapt, urządzenie pomoże użytkownikowi w znalezieniu idealnej porcji.



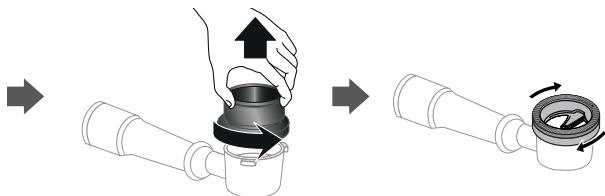
Idealna porcja

Jeśli praska wskazuje „OK”, porcja jest prawidłowa.



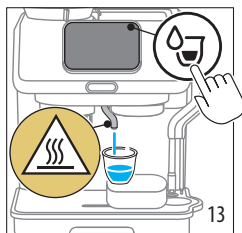
Zbyt duża porcja

Jeśli praska wskazuje „+1” lub „+2”, ilość kawy mielonej jest zbyt duża i należy ją usunąć za pomocą „Dose Adjust” (C10) w następujący sposób:

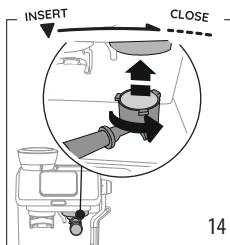


1. Wyjąć dozownik (C4), obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i pociągając do góry
2. Umieścić „Dose Adjust” w uchwycie na filtr i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby usunąć nadmiar zmielonej kawy. Wykonać co najmniej 1 pełny obrót.

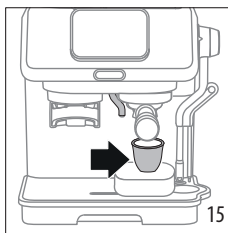
Przygotowywanie kawy



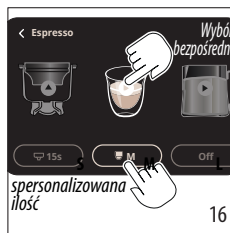
13. Wskazówka barmana: podgrzać filiżankę gorącą wodą, wciskając przycisk „strumień wody” na stronie początkowej. Z otworu wypłynie gorąca woda (A7)



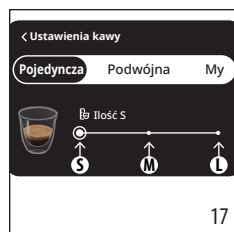
14. Wyjąć dozownik (C4) i założyć uchwyt na filtra w zaparzaczu.



15. Postawić filiżankę pod uchwyt na filtr. W przypadku małych filiżanek, użyć specjalnego wspornika (C5)).



16. Wybór bezpośredni: wcisnąć strzałkę „play”: **rozpocznie się dozowanie.** Spersonalizowana ilość: naciśnięć na pole pod obrazkiem napoju, aby uzyskać dostęp do ustawień ilości i przejść do następnego kroku.



17. Wybrać żadaną ilość dla pojedynczej lub podwójnej porcji: następnie wcisnąć <. Wcisnąć strzałkę „play”: **rozpocznie się dozowanie.**

Zwróć uwagę: skonsultować rozdział (11) aby wybrać ilość „My”.

5. PRZYGOTOWYWANIE „LONG BLACK” LUB „AMERICANO”

1. Wyjąć dozownik (C1) i założyć uchwyt na filtr w zaparzaczu (A8).
2. Ustawić duży kubek pod otworem gorącej wody (A7) i otworami wylwki kawy (pod uchwyt na filtr).
3. Wcisnąć strzałkę „play” na obrazkach kawy i wody.

Americano: najpierw zaparzyć kawę, a następnie dolać gorącą wodę.

Long Black: najpierw dolać gorącą wodę, a następnie kawę.

6. PRZYGOTOWANIE „GORĄCEJ WODY”

1. Ustawić duży kubek pod otworem gorącej wody (A7).
2. Wybór bezpośredni: wcisnąć strzałkę „play”: **rozpocznie się dozowanie.**

Spersonalizowana ilość: wcisnąć pole u podstawy napoju. Wybrać żadaną ilość, a następnie wcisnąć „<”. Wcisnąć strzałkę „play”: **Rozpocznie się wytwarzanie.**

Zwróć uwagę: skonsultować rozdział (11) aby wybrać ilość „My”.

7. ABY UZYSKAĆ DOSKONAŁĄ KAWĘ ESPRESSO

Przygotowanie idealnej kawy espresso jest sztuką i może wymagać kilku prób. Należy przygotować się na konieczność wyregulowania stopnia zmielenia i zawsze upewnić się, że zmielona kawa jest docięnięta do linii wskaźnika w filtrze (idealna porcja), aby uzyskać idealną ekstrakcję.

Podekstrakcja



(zbyt szybkie parzenie) wymaga drobniejszego stopnia zmielenia

- Wypływa szybko jak woda
- Jasna i blada pianka

Aby osiągnąć doskonały napój:

- Ustawić stopień zmielenia na drobniejszy, wykonując 1 krok na raz. Zmieniać tylko podczas mielenia.

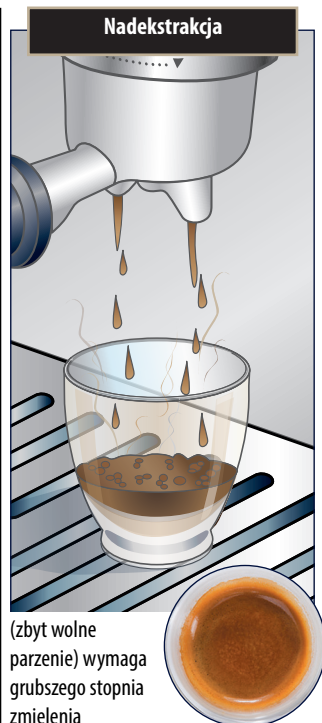


- Upewnij się, że ilość zmielonej kawy osiąga „idealną porcję” (patrz „4.1 Jak sprawdzić porcję”).

★ IDEALNA KAWA ESPRESSO



Nadekstrakcja



(zbyt wolne parzenie) wymaga grubszego stopnia zmielenia

- Wypływa kroplami lub wcale
- Bardzo ciemna i nierównomierna pianka

Aby osiągnąć doskonały napój:

- Ustawić stopień zmielenia na grubszy, wykonując 1 krok na raz. Zmieniać tylko podczas mielenia.

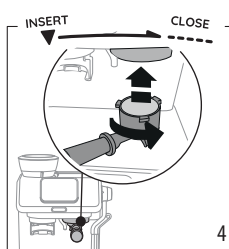
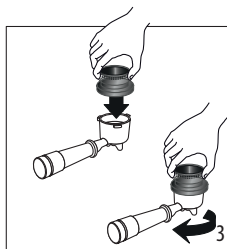
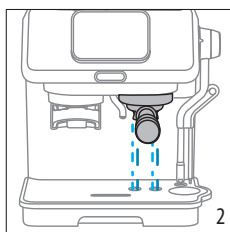


- Upewnij się, że ilość zmielonej kawy osiąga „idealną porcję” (patrz „4.1 Jak sprawdzić porcję”).

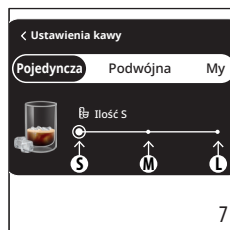
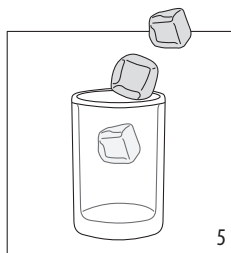
8. PRZYGOTOWYWANIE COLD BREW



Technologia Cold Extraction zapewnia metodę przygotowania kawy, która wykorzystuje zimną wodę lub wodę o temperaturze pokojowej. Do wydobycia esencji z ziaren kawy zamiast wysokiej temperatury wody wykorzystuje się dłuższy czas parzenia.



1. Wybrać „Cold Brew” na stronie początkowej.
2. Zaleca się płukanie na zimno: zamontować uchwyt na filtr (C1) z pustym filtrem zaczepionym w zaparzaczu. (A8). Wcisnąć „OK”: woda wypłynie z zaparzaczu. (Można pominąć ten krok, wciskając przycisk „Pomiń”).
3. Wyjąć uchwyt na filtra z zaparzaczu i włożyć do niego dozownik (C4). Zmieszać odpowiednią porcję kawy zgodnie z opisem z „4. Przygotowywanie kawy”
4. Zamocować uchwyt na filtr (C1) z idealną porcją w zaparzaczu.



5. Wrzucić kostki lodu do szklanki: zaleca się 3 kostki lodu dla pojedynczej porcji i 5 dla podwójnej.
6. Wybór bezpośredni: wcisnąć strzałkę „play”: **rozpocznie się dozowanie.** Spersonalizowana ilość: wcisnąć pole pod obrazkiem napoju, aby ustawić ilość i przejść do następnego kroku.
7. Wybrać żądaną ilość dla pojedynczej lub podwójnej porcji: następnie wcisnąć <. Wcisnąć strzałkę „play”: **rozpocznie się dozowanie.**

Zwróć uwagę:

- przed przygotowaniem zimnych napojów należy zawsze opróżnić pojemnik na wodę (A15), dokładnie go wypłukać i napełnić świeżą wodą pitną.
- Należy obowiązkowo stosować świeżą wodę pitną.

Zwróć uwagę: skonsultować rozdział „11. Programowanie ilości „my”, aby wybrać ilość „My”.

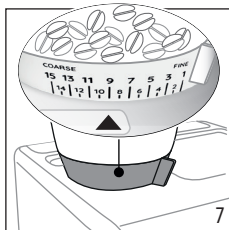
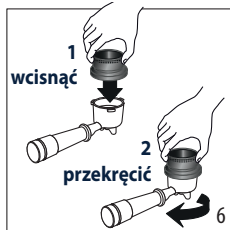
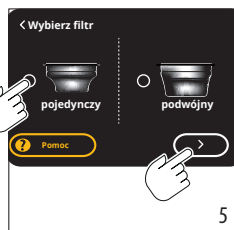
9. TECHNOLOGIA BEAN ADAPT



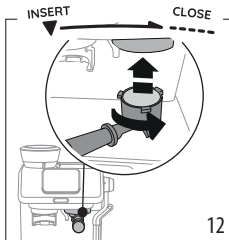
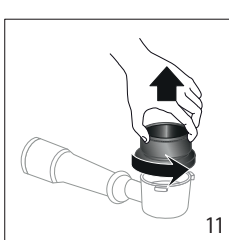
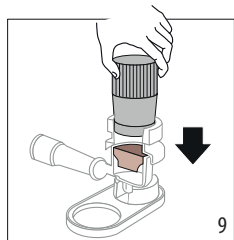
Ekspert w dziedzinie kawy, który pomoże użytkownikowi zoptymalizować parzenie kawy i uzyskać idealny efekt w zaledwie kilku krokach. Inteligentna technologia prowadzi użytkownika podczas regulacji i użytkowania ekspresu, w zależności od wybranych ziaren kawy: od mielenia do parzenia, każdy krok jest kontrolowany, aby wydobyć jak najlepsze właściwości z każdego ziarna kawy.



1. Wcisnąć ikonę odpowiadającą technologii Bean Adapt.
2. Włączyć Bean Adapt za pomocą przycisku: procedura wymaga około 10 minut. Wcisnąć „Start” (jeśli chce się wrócić, wcisnąć „<”).
3. Sprawdzić na opakowaniu rodzaj kawy (w razie wątpliwości wybrać opcję „Arabica & Robusta Blend”). Wcisnąć >.
4. Sprawdzić poziom palenia wskazany na opakowaniu kawy: można również porównać kawę ze wskazówkami na wyświetlaczu. Wcisnąć >.



5. Wybrać żądany filtr: 1 filiżanka (C2) lub 2 filiżanki (C3). Włożyć filtr do uchwytu na filtr. (C1). Wcisnąć >.
6. Włożyć dozownik (C4) do uchwytu na filtr: 1 wcisnąć i 2 obrócić, aż do zablokowania. Wcisnąć „>” na wyświetlaczu.
7. Sprawdzić, czy przełącznik poziomu zmielenia (A3) znajduje się na pozycji wskazanej na wyświetlaczu. Wcisnąć „>”.
Zwróć uwagę: zmienić pozycję tylko podczas mielenia.
8. Popchnąć uchwyt na filtr aż do usłyszenia „kliknięcia”, następnie zwolnić go: mielenie rozpocznie się i zakończy automatycznie.



9. Ubić kawę. Wcisnąć „>” i sprawdzić porcję.
10. Sprawdzić porcję kawy (patrz „4.1 Jak sprawdzić porcję”). Wcisnąć >.
11. Urządzenie pokazuje na wyświetlaczu wszystkie ustawienia. Wcisnąć >. Wyjąć dozownik. (C4).
12. Zamontować uchwyt na filtr w zaparzaczu (A8).



Technologia Bean Adapt



13. Wcisnąć strzałkę „play”, aby rozpocząć parzenie. Ekspres analizuje espresso i wskazuje wynik:



14. Espresso jest OK. Wcisnąć >.

15. Profil ziaren kawy zostaje zapisany i wyświetlony na stronie początkowej obok logo Bean Adapt.

14. Spróbuj swojego Espresso.

15. **Jeśli chcesz poprawić** wciśnij odpowiedni przycisk i powtórz przygotowanie, ustawiając urządzenie w sposób sugerowany na wyświetlaczu.

16. **Jeśli jest OK**, wciśnij „OK dla mnie” i zapisz.

14. Twoja kawa Espresso wypływa zbyt szybko lub zbyt wolno i konieczna jest zmiana ustawień ekspresu.

15. Wcisnąć „>”: urządzenie pomoże uzyskać idealne parzenie. Wcisnąć „X”: wyjść z funkcji Bean Adapt bez zapisywania.

9.1 Ogólne informacje na temat technologii Bean Adapt

- Aby przygotować kawę Espresso z ustawieniami domyślnymi, wcisnąć profil ziaren kawy i wyłączyć opcję Bean adapt.
- Jeśli chce się wprowadzić niewielkie zmiany w profilu, wcisnąć przycisk „Polepsz”, ekspres pomoże wprowadzić niezbędne zmiany. W tym przypadku można również zmienić temperaturę parzenia (zmiana temperatury ma największy wpływ w przypadku dużych napojów).
- Można dodać do 6 profili ziaren kawy: kliknąć ikonę Bean Adapt na stronie początkowej i wcisnąć „Dodaj”. Postępować zgodnie ze wskazówkami (do 10 minut).
- Aby wybrać profil, który będzie stosowany, przejść do listy, wciskając ikonę Bean Adapt i wybrać żądany profil.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

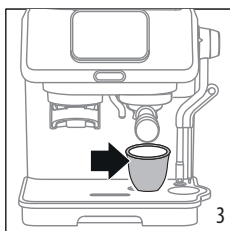
Auto LatteArt automatycznie spienia mleko do wybranej temperatury i pożądanej konsystencji, zapewniając prawdziwe doświadczenie baristy.



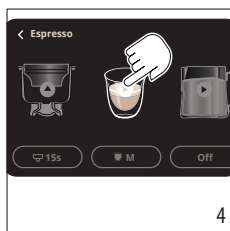
1. Wybrać napój na bazie mleka (np. Cappuccino).



2. Przygotować idealną porcję (mielenie i ubijanie).



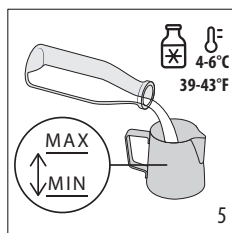
3. Zaczepić uchwyt na filtr (C1) w zaparzaczu (A8). Ustawić filizankę wylewką kawy, pamiętając, że jej pojemność musi być wystarczająca, aby pomieścić kawę i mleko.



4. Wcisnąć strzałkę „play”: rozpocznie się wytwarzanie.



Auto Latteart

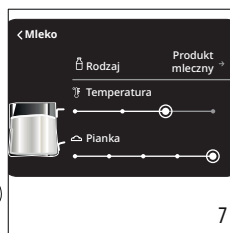


5. Wlać mleko lub napój roślinny do dzbanka na mleko (C11). Ilość musi być utrzymywana pomiędzy poziomami Min (minimum) i Max (maksimum).

Napój musi mieć temperaturę lodówki (4-6°C/39-43°F)	
Mleko	
	Krowie
Napój roślinny	
	Sojowe
	Owsiane
	Migdałowe

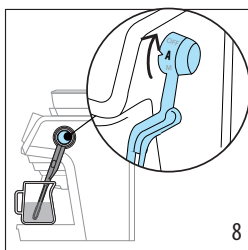


6. Wcisnąć przycisk pod ikoną mleka, aby uzyskać dostęp do ustawień i zoptymalizować efekt spieniania.



7. Wybrać używany napój (na bazie mleka lub napoju roślinnego), temperaturę (minimalna, średnia, wysoka) i żądany poziom pianki. Wcisnąć >.

Spienianie automatyczne



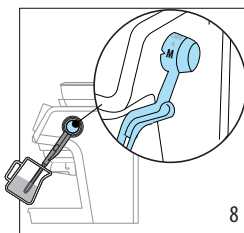
8. Ustawić dzbanek z mlekiem pod lancą pary (D1) i ustawić ją w pozycji „A” (D2).



9. Nacisnąć strzałkę „play”: spienianie rozpocznie się i zakończy automatycznie.

Dodać mleczną piankę do kawy i cieszyć się pyszną kawą cappuccino.
Bezpośrednio po użyciu, mleko zawsze przechowywać w lodówce

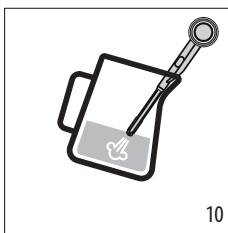
Spienianie ręczne



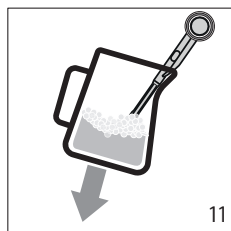
8. Ustawić dzbanek z mlekiem pod lancą pary (D1) i obrócić ją do pozycji „M” (D3).



9. Wcisnąć strzałkę „play”: rozpocznie się spienianie



10. Aby wytworzyć piankę, umieścić dyszę na powierzchni mleka: powietrze będzie wychwytywane przez mieszaninę mleka i pary.



11



12



13

11. Trzymać dyszę pary tuż nad powierzchnią, uważając, aby nie wprowadzić do mleka zbyt dużo powietrza, powodując powstawanie dużych pęcherzy.

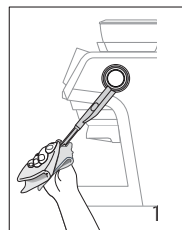
12. Ustawić dyszę pary tuż pod powierzchnią mleka: umożliwi to wytworzenie wiru.

13. Gdy temperatura i pianka są będą zgodne z oczekiwaniami, przerwać spienianie, wciskając symbol „stop”.

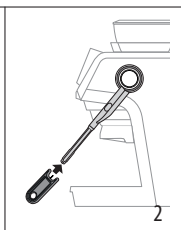
Dodać mleczną piankę do kawy i cieszyć się pyszną kawą cappuccino.

Bezpośrednio po użyciu, mleko zawsze przechowywać w lodówce.

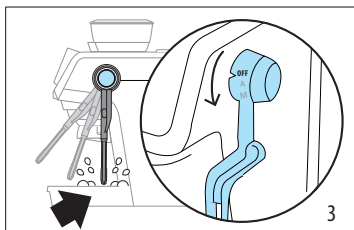
Automatyczne czyszczenie po każdym użyciu



1



2



3

1. Po każdym użyciu należy usunąć ewentualne resztki mleka z dyszy pary za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.

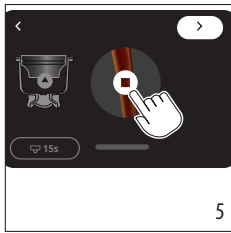
2. Począć, aż lanca pary ostygnie i uwolnić otwór dyszy za pomocą igły czyszczenia (C12).

3. Po każdym użyciu, po przełączeniu pary do pozycji „OFF”, lanca pary wytworzy niewielką ilość gorącej wody i pary w celu wyczyszczenia wewnętrznego obiegu pary.

11. PROGRAMOWANIE ILOŚCI „MY”



1. Podczas personalizowania napoju można wybrać jego ilość lub zaprogramować ją, wybierając opcję „My”.
2. Wcisnąć „My”.
3. Wcisnąć „Start”, a następnie „Kontynuuj”.
4. Wcisnąć strzałkę „play”, aby rozpocząć wytwarzanie.



5. Po osiągnięciu żądanej ilości wcisnąć symbol „stop”.

6. Wcisnąć „>”: jeśli chce się zapisać to ustawienie jako nowy napój, wcisnąć ikonę „✎”.
7. Wprowadzić nazwę napoju na klawiaturze i wcisnąć „ok”.
8. Wcisnąć „>”: urządzenie potwierdzi, że nowy napój został zapisany i zostanie wyświetlony na stronie początkowej.

Zwróć uwagę:

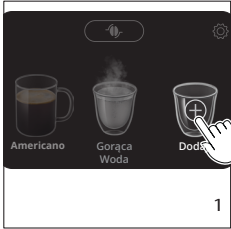
Jeśli chce się zmienić lub usunąć napój:

1. Wybrać napój;
2. Wcisnąć „...” w prawym górnym rogu lub na wyświetlaczu;
3. Wybrać „Zmień”, jeśli chce się zmienić nazwę napoju (wpisać ją na klawiaturze i zapisać);
3. Wybrać „Usuń”: jeśli chce się trwale usunąć napój, nacisnąć „Kontynuuj”.

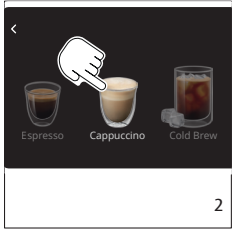
Napój	Ilość (ml/ fl.oz)			Programowalna ilość (ml/ fl.oz)
	S	M	L	
Espresso (pojedynczy)	20/ 0,68	35/ 1,18	50/ 1,69	od ≈ 20 / 0,68 do ≈ 110/ 3,72
Espresso (podwójny)	40/ 1,35	60/ 2,03	80/ 2,70	
Americano (pojedynczy)	(kawa) 20/ 0,68	(kawa) 35/ 1,18	(kawa) 50/ 1,69	(kawa) od ≈ 20 / 0,68 do ≈ 110/ 3,72
	(woda) 50/ 1,69	(woda) 85/ 2,87	(woda) 110/ 3,72	od ≈ 25 / 0,84 do ≈ 240/ 8,11
Americano (podwójny)	(kawa) 40/ 1,35	(kawa) 60/ 2,03	(kawa) 80/ 2,70	(kawa) od ≈ 20 / 0,68 do ≈ 110/ 3,72
	(woda) 100/ 3,38	(woda) 170/ 5,75	(woda) 220/ 7,44	od ≈ 25 / 0,84 do ≈ 240/ 8,11
Long Black (pojedynczy)	(woda) 35/ 1,18	(woda) 65/ 2,20	(woda) 95/ 3,21	od ≈ 25 / 0,84 do ≈ 240/ 8,11
	(kawa) 20/ 0,68	(kawa) 35/ 1,18	(kawa) 50/ 1,69	(kawa) od ≈ 20 / 0,68 do ≈ 110/ 3,72
Long Black (podwójny)	(woda) 70/ 2,37	(woda) 130/ 4,39	(woda) 190/ 6,42	od ≈ 25 / 0,84 do ≈ 240/ 8,11
	(kawa) 40/ 1,35	(kawa) 60/ 2,03	(kawa) 80/ 2,70	(kawa) od ≈ 20 / 0,68 do ≈ 110/ 3,72
Cold Brew	90/ 3,04	110/ 3,72	130/ 4,39	od ≈ 90 / 3,04 do ≈ 220/ 7,44
	150/ 5,07	180/ 6,09	220/ 7,44	od ≈ 90 / 3,04 do ≈ 220/ 7,44
Gorąca Woda	150/ 5,07	250/ 8,45	350/ 11,83	od ≈ 25 / 0,84 do ≈ 420/ 14,20

12. TWORZENIE SPERSONALIZOWANEGO NAPOJU

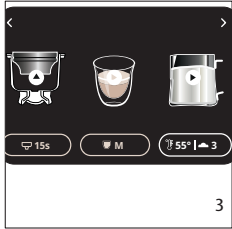
Można utworzyć do 9 nowych napojów o niestandardowych parametrach.



1. Przewinąć listę napojów na stronie początkowej i wybrać opcję „Dodaj”. Następnie wcisnąć „Kontynuuj”.



2. Wybrać napój wyjściowy (np. Cappuccino).



3. Spersonalizować ustawienia każdego etapu (mieleń, parzenie, spienianie).

- 4. Wcisnąć „>”: jeśli chce się zapisać nowy napój, wcisnąć ikonę „” i wpisać jego nazwę na klawiaturze.
- 5. Wcisnąć „Ok”.
- 6. Wcisnąć „>”: urządzenie potwierdzi, że nowy napój został zapisany i zostanie wyświetlony na stronie początkowej.

13. USTAWIENIE EKSPRESU

1. Wejść do menu ustawień:			
Wcisnąć przycisk  (B3) na stronie początkowej			
2. Wybrać żądane ustawienie:			
Języki	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać język	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Automatyczne wyłączanie	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać żądany czas automatycznego wyłączenia	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Twardość wody	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybrać twardość wody na podstawie wyniku testu twardości wody („2. Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia”)	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Odkamienianie	Zielony pasek wskazuje, że ekspres działa prawidłowo. Gdy pojawi się ikona odkamieniania, oznacza to że konieczne jest jego przeprowadzenie.	Jeśli chce się kontynuować, wcisnąć „Start” (patrz „16. Odkamienianie”)	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Przywróć ustawienia fabryczne	Wcisnąć strzałkę z prawej strony	Wcisnąć „Reset” i „Tak” (lub „No”, jeśli nie chce się zresetować ekspresu do wartości domyślnych)	Jeśli urządzenie zostanie zresetowane, uruchomi się w taki sam sposób, jak przy pierwszym użyciu
Celsjusz/Fahrenheit	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Wybór jednostki miary	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Sygnal dźwiękowy	Wcisnąć strzałkę obok bieżącego wyboru	Włączyć lub wyłączyć sygnal dźwiękowy, wciskając odpowiednie polecenie	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
...			

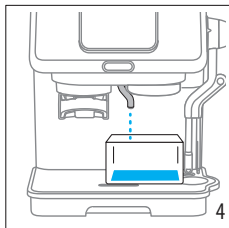
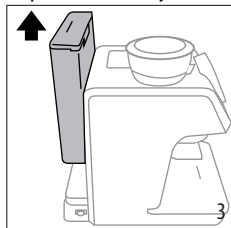
Opróżnianie obwodu wody <i>Funkcja ta jest zalecana w przypadku nieużywania urządzenia przez określony czas (np. w okresie wakacyjnym)</i>	Wcisnąć strzałkę z prawej strony	Postępować zgodnie z procedurą krok po kroku (patrz „14. Opróżnianie obwodu wody”)	Urządzenie wyłączy się. Po ponownym włączeniu, urządzenie wyda niewielką ilość wody w celu napełnienia obwodu
Pomoc/Tutorial	Wcisnąć strzałkę z prawej strony	Zeskanować kod QR i wejść do instrukcji oraz samouczków	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
Statystyki	Wcisnąć strzałkę z prawej strony	Urządzenie zlicza wszystkie działania	Wcisnąć „<”, aby powrócić do menu ustawień
3. Wcisnąć „<”, aby powrócić do strony początkowej (jeśli urządzenie nadal znajduje się w menu ustawień)			

14. OPRÓŻNIANIE OBWODU WODY

Aby zapobiec zamarznięciu wody w obwodzie, jeśli urządzenie nie działa przez dłuższy okres lub przed przekazaniem go do serwisu, zaleca się opróżnienie obwodu wody.

Postępować następująco:

1. Wcisnąć przycisk  (B3) na stronie głównej, aby przejść do menu ustawień.
2. Wybrać „Opróżnianie obwodu wody”.
3. Wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę. (A17). Umieścić go z powrotem na miejscu.



4. Wcisnąć „Start”: urządzenie usuwa wodę z obiegów poprzez otwór gorącej wody (A7). W miarę opróżniania obwodu wody urządzenie może stać się głośniejsze: jest to normalny etap procedury.
5. Po zakończeniu procesu urządzenie powraca do strony początkowej, a następnie wyłączy się automatycznie.
6. Po ponownym włączeniu urządzenie wykonuje płukanie w celu uzupełnienia obwodu wody.

Zwróć uwagę:

Jeśli urządzenie nie było używane przez kilka dni bez opróżnienia obwodu, zostanie on opróżniony po ponownym włączeniu:

- wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę (A15);
- dokładnie umyć zbiornik na wodę (patrz „15.5 Czyszczenie zbiornika na wodę”);
- napełnić zbiornik świeżą wodą pitną;
- przed przygotowaniem jakiegokolwiek napoju zaparzyć 3 filiżanki kawy espresso, nie wysypując kawy mielonej do filtra, aby oczyścić obwód wody.

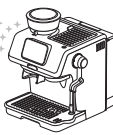
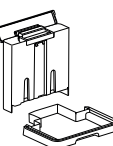
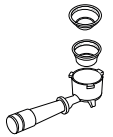
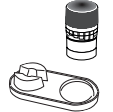
15. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne!

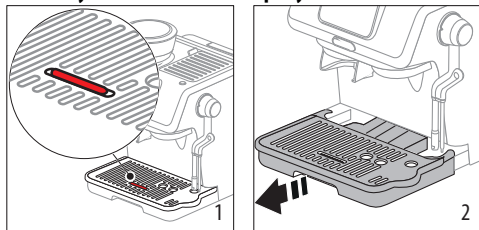
- Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących ani alkoholu.
- Nie używaj metalowych przedmiotów do usuwania osadów z kawy, ponieważ mogą one porysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.
- Jeśli urządzenie nie było używane przez ponad tydzień, przed ponownym użyciem zaleca się przeprowadzenie cyklu płukania.

Niebezpieczeństwo!

- Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu do kawy w wodzie. Jest to urządzenie elektryczne.
- Przed czyszczeniem zewnętrznych powierzchni urządzenia należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż ostygnie.

		ECO MULTICLEAN 			
	×	✓	✓	×	×
	×	×	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	✓	×	×	✓	✓

15.1 Czyszczenie tacki na skropliny



1. Tacka na skropliny jest wyposażona we wskaźnik poziomu (A13), który sygnalizuje jej napełnienie. Zanim wskaźnik znacznie wystawać z tacki na filiżankę (A11), należy opróżnić i umyć tackę na skropliny (A14). W przeciwnym razie woda może przelać się przez krawędź i uszkodzić urządzenie, powierzchnię, na której się znajduje lub otaczający obszar. Wyjąć zespół tacki na skropliny (A10).
2. Wyjąć tacę na filiżankę (A11) i wspornik tacki na szklankę lub filiżankę (A12), usunąć wodę i umyć wszystkie elementy wodą. Następnie ponownie zamontować tacę na skropliny. Sprawdzić w powyższej tabeli, które elementy można myć w zmywarce.
3. Umieścić na miejscu tackę na skropliny.

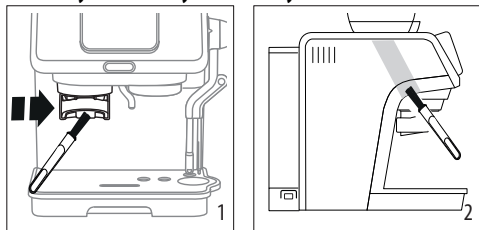
15.2 Czyszczenie filtrów do kawy

Zawsze myć filtry w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i sprawdzać, czy nie ma na nich resztek kawy. Wypłukać filtry pod bieżącą.

15.3 Napełnić pojemnik na ziarna

Wyczyścić pojemnik na ziarna kawy czystą, suchą i miękką ściereczką.

15.4 Czyszczenie młynka do kawy



1. Wyczyścić obszar mocowania (A5) za pomocą pędzelka (C13).
2. Użyć pędzelka do wyczyszczenia dozownika kawy.

15.5 Czyszczenie zbiornika na wodę

Okresowo czyścić zbiornik na wodę (A15) (mniej więcej raz w miesiącu).

1. Wyjąć zbiornik na wodę i przepłukać go wodą pitną.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i umyć go w gorącej wodzie (ok. 40°C/104°F), w razie potrzeby przecierając czystą, nieścieraną ściereczką. Wypłukać filtry pod bieżącą. Należy dokładnie wyczyścić obszar czujnika poziomu wody.

3. Napełnić zbiornik świeżą wodą pitną do poziomu MAX i włożyć go z powrotem do urządzenia.

Zwróć uwagę:

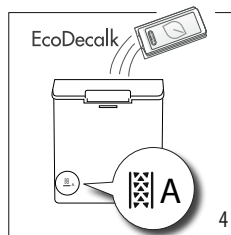
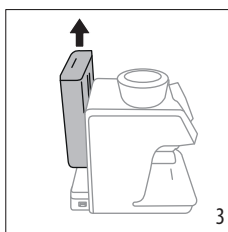
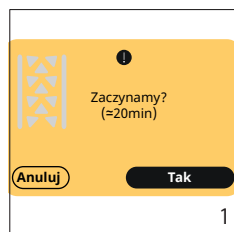
Jeśli urządzenie nie było używane przez ponad 3 dni, umyć zbiornik na wodę w sposób opisany powyżej.

16. ODKAMNIENIANIE

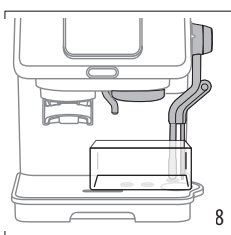
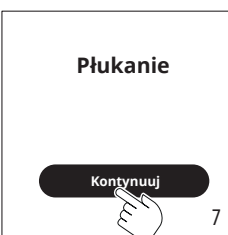
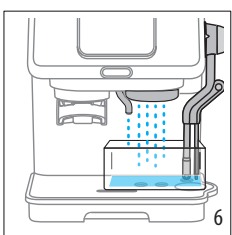
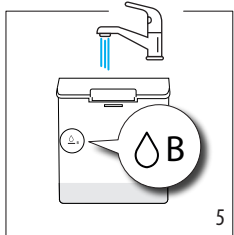


Zwróć uwagę

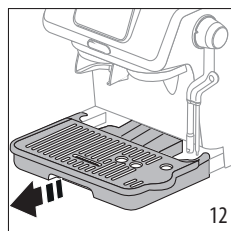
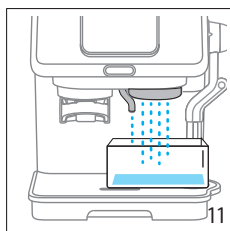
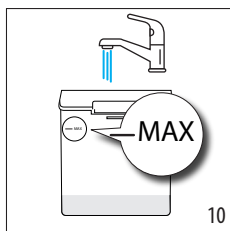
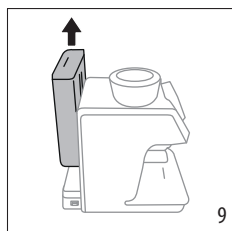
- Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcjami i etykietą na opakowaniu odkamieniacza.
- Ważne jest, aby używać wyłącznie środka do odkamieniania De'Longhi. Użycie nieodpowiedniego środka odkamieniającego i/lub nieprawidłowe wykonanie odkamieniania może prowadzić do usterek, które nie są objęte gwarancją producenta.
- Środek odkamieniający może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania produktu, natychmiast go wytrzeć.



1. Gdy nadejdzie czas odkamieniania ekspresu, na wyświetlaczu pojawi się alarm. Jeśli chce się przeprowadzić odkamienianie, należy wcisnąć „Tak”.
2. Jeśli zostanie ono pominięte, na stronie początkowej pojawi się odpowiednia kontrolka. Gdy zechce się je wykonać, uaktywnić procedurę w menu ustawień (patrz „13. Ustawienie ekspresu”).
3. Urządzenie wyświetli listę potrzebnych elementów: wcisnąć „>” i wyjąć oraz opróżnić zbiornik na wodę (A15).
4. Włożyć odkamieniacz De'Longhi do zbiornika na wodę do poziomu A: wcisnąć „>”



5. Dolać wodę do poziomu B, a następnie ponownie włożyć zbiornik na miejsce: wcisnąć „>”. Upewnić się, że uchwyt na filtr (C1) nie jest zamontowany w ekspresie: wcisnąć „>”.
6. Pod zaparaczem (A8), otworem gorącej wody (A7) i lancą pary (D1) ustawić pusty pojemnik (o minimalnej pojemności 1,5 l / 0,40 fl oz), wylewką gorącej wody i dyszą pary. Wcisnąć „Tak”.
7. Urządzenie rozpocznie odkamienianie (proces trwa około 20 minut). Po zakończeniu wypływania środka odkamieniającego urządzenie jest gotowe na płukanie. Nacisnąć „Kontynuuj”.
8. Opróżnić pojemnik i umieścić go z powrotem pod zaparaczem, otworem gorącej wody i lancą pary. Wcisnąć „>”, aby rozpocząć płukanie.



9. Wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go i wypłukać wodą z kranu.

10. Napełnij zbiornik na wodę do poziomu MAX i włożyć go do urządzenia. Wcisnąć „Tak”, aby potwierdzić gotowość do płukania.

11. Rozpoczyna się płukanie. Po jego zakończeniu wcisnąć „Kontynuuj”.

12. Wyjąć i opróżnić zespół tacki na skropliny (A10). Wcisnąć >. Wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go i wypłukać wodą z kranu. Wcisnąć „Gotowe”: urządzenie jest gotowe do użycia i wraca na stronę początkową.

16.1 Alarm odkamieniania

Alarm	Przyczyna	Rozwiązanie
❶ Nadszedł czas na przeprowadzenie odkamieniania. Zaczynamy? (~20 min) Nie Tak	Ekspres wymaga odkamieniania	Wcisnąć „Tak” i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi krok po kroku na ekranie lub wcisnąć „Nie”, aby przełożyć procedurę na inny termin
❶ Napełnić zbiornik wodą lub sprawdzić, czy jest on prawidłowo włożony Tak	Zbiornik nie jest wystarczająco pełny lub nie jest prawidłowo założony	Sprawdzić, czy zbiornik jest pełny i prawidłowo włożony i wcisnąć „Tak”, aby kontynuować
❶ Odkamienianie nie zostało przeprowadzone prawidłowo, powtórzyć proces Wróć do początku	Proces odkamieniania został przerwany lub nieprawidłowo zakończony	Wcisnąć przycisk „Wróć do początku” i powtórzyć operację
❶ Dolej więcej wody, aby dokończyć płukanie	Zbiornik nie jest wystarczająco pełny lub nie jest prawidłowo założony	Sprawdzić, czy zbiornik jest pełny i prawidłowo włożony
❶ Płukanie nie zostało przeprowadzone prawidłowo, powtórzyć proces Wróć do początku	Zbyt mała ilość wody w zbiorniku do prawidłowego zakończenia płukania	Napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX i wcisnąć przycisk „Wróć do początku”

17. ALARMY

Alarm	Przyczyna	Rozwiązanie
! Napęlnić zbiornik wodą lub sprawdzić, czy jest on prawidłowo włożony 	Zbiornik na wodę (A15) jest pusty	Napęlnić zbiornik wodą
Coś poszło nie tak. Przeprowadzić szybkie wytwarzanie wody. Czy jesteś gotowy? 	- Zbiornik na wodę (A15) nie jest prawidłowo włożony - Obwód wody jest pusty	- Wyjąć i ponownie prawidłowo włożyć zbiornik na wodę - Wcisnąć „Tak”, aby napęlnić obwód wody
! Jestem przegrzany	Urządzenie musi ostygnąć	Poczekać. Po ochłodzeniu urządzenie jest gotowe do użycia
! Ekspres jest zbyt zimny	Urządzenie musi się nagrzać	Poczekać. Po nagrzeniu urządzenie jest gotowe do użycia
! Coś nie działa: Zapoznać się z sekcją dotyczącą konserwacji na stronie Delonghi.com 	Urządzenie nie działa prawidłowo	Zapoznać się z sekcją dotyczącą konserwacji na stronie pomocy technicznej. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z Centrum serwisowym

18. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
W tacce na skropliny (A14) znajduje się woda	Jest to normalne: wynika to z działania wewnętrznych obwodów hydraulicznych	Regularnie opróżniać i czyścić tackę na skropliny
Nie wypływa kawa espresso	Filtr kawy jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą.
Nie jest możliwe zamontowanie uchwytu na filtr (C1) w urządzeniu	Kawa mielona nie została ubita lub jest jej zbyt dużo	W przypadku korzystania z filtra na 1 filiżankę (C2) wybrać opcję mielenia do pojedynczego filtra: powtórzyć mielenie
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr (C1) a nie z otworów	Uchwyt na filtr nie jest prawidłowo ustawiony	Prawidłowo zamocować uchwyt na filtr
	Uszczelka wylewki kawy straciła elastyczność lub jest zabrudzona	Skontaktować się z centrum serwisowym w celu jej wymiany
	Zatkanie filtra kawy (C2) lub (C3)	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
Pianka na kawie espresso jest zbyt jasna (kawa jest zbyt szybko wypływa z wylewki)	Sprawdzić ustawienia urządzenia	Więcej informacji w „Mała porcja” na stronie 8
Pianka na kawie espresso jest zbyt ciemna (kawa wypływa zbyt wolno z wylewki)	Sprawdzić ustawienia urządzenia	Więcej informacji w „Zbyt duża porcja” na stronie 8
Napój Cold Brew jest gorący	Tuż przed napojem Cold Brew przygotowano gorący napój	Przed przygotowaniem napoju zaleca się schłodzenie obwodu kawy poprzez wykonanie zimnego płukania, zgodnie z zaleceniami urządzenia
	Woda w zbiorniku jest nieświeża	Opróżnić zbiornik na wodę, wypłukać go i napełnić świeżą wodą
	Brak lodu w szklance	Wrzucić 3-4 kostki lodu do szklanki zgodnie z opisem przygotowywania napojów Cold Brew
Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie wymaga dodatkowego płukania	Podczas cyklu płukania zbiornik na wodę nie został napełniony do poziomu MAX	Powtórzyć cykl płukania zgodnie z instrukcjami ekspresu
Urządzenie nie mieli kawy	W młynku znajdują się ciała obce	Ustawić przełącznik na (A3) w pozycji 16 i usunąć wszystkie ziarna za pomocą odkurzacza, aby pojemnik na ziarna (A2) był pusty i czysty. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z centrum serwisowym.



Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Napój Cold Brew jest gorący	Tuż przed napojem Cold Brew przygotowano gorący napój	Przed przygotowaniem napoju zaleca się schłodzenie obwodu kawy poprzez wykonanie zimnego płukania, zgodnie z zaleceniami urządzenia
	Woda w zbiorniku jest nieświeża	Opróżnić zbiornik na wodę, wypłukać go i napełnić świeżą wodą
	Brak lodu w szklance	Wrzucić 3-4 kostki lodu do szklanki zgodnie z opisem przygotowywania napojów Cold Brew
Po zakończeniu cyklu odkamieniania urządzenie wymaga dodatkowego płukania	Podczas cyklu płukania zbiornik na wodę nie został napełniony do poziomu MAX	Powtórzyć cykl płukania zgodnie z instrukcjami ekspresu
Urządzenie nie mieli kawy	W młynku znajdują się ciała obce	Ustawić przełącznik na (A3) w pozycji 16 i usunąć wszystkie ziarna za pomocą odkurzacza, aby pojemnik na ziarna (A2) był pusty i czysty. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z centrum serwisowym.
Po zmieleniu filtr kawy jest pusty	Lejek młynka do kawy jest zatkany	Wyczyść go zgodnie z opisem z sekcji „15.4 Czyszczenie młynka”.
Po zmieleniu, ilość kawy w filtrze nie gwarantuje poziomu „idealnej porcji”	Należy wyregulować ilość zmielonej kawy	Patrz pkt „Jak sprawdzić porcję” na stronie 8
	Użyto filtra na 2 filiżanki (C3)	Upewnić się o wybraniu mielenia do podwójnego filtra
	Z czasem żarna zużywają się	Skontaktować się z centrum serwisowym
Na mleku są duże pęcherzyki i niewielka ilość piany	Mleko nie jest wystarczająco zimne lub nie nadaje się do danego napoju	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, upewnić się, że do przygotowania napojów stosuje się odpowiedni rodzaj mleka (patrz „10. Auto Latteart”). Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używać napojów w temperaturze lodówki (ok. 4-6°C/39-43°F).
	Lanca pary (D1) jest brudna	Dokładnie wyczyść lancę pary zgodnie z opisem z „Automatyczne czyszczenie po każdym użyciu”
	Użyto napojów roślinnych.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używać napojów w temperaturze lodówki (ok. 4-6°C/39-43°F). Dostosować ilość pianki zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu
	Nieprawidłowa „ręczna” procedura spieniania	Patrz „Spienianie ręczne” na stronie 14

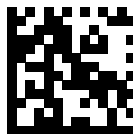
19. DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~ 50-60 Hz
Moc:	1450W
Ciśnienie:	1,5 MPa (15 barów)
Pojemność zbiornika na wodę:	1,8 l
Wymiary Dł.xGł.xWys.:	323x460x400 mm
Waga:	10,5 kg
Pojemność pojemnika na ziarna:	180 g

Firma De'Longhi zastrzega sobie prawo do zmiany danych technicznych i stylu swoich produktów w dowolnym momencie, bez naruszania ich funkcjonalności i jakości.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9313_00_1124