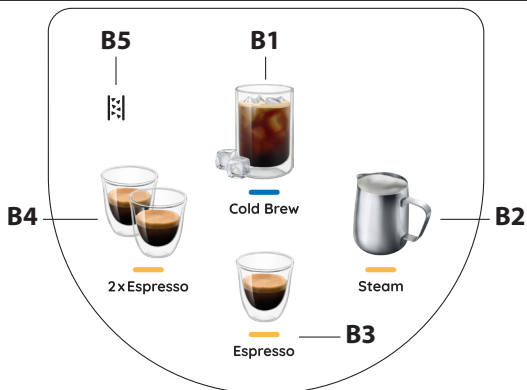
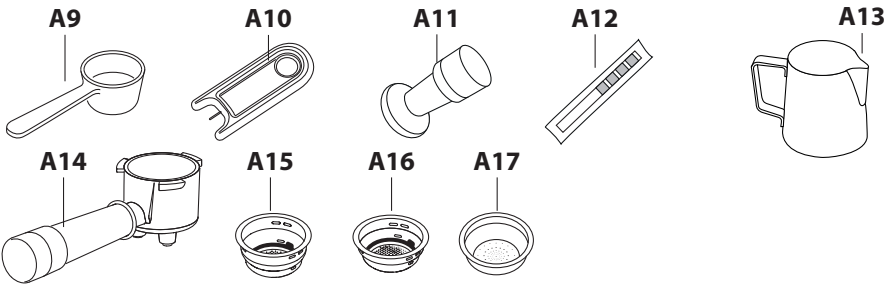
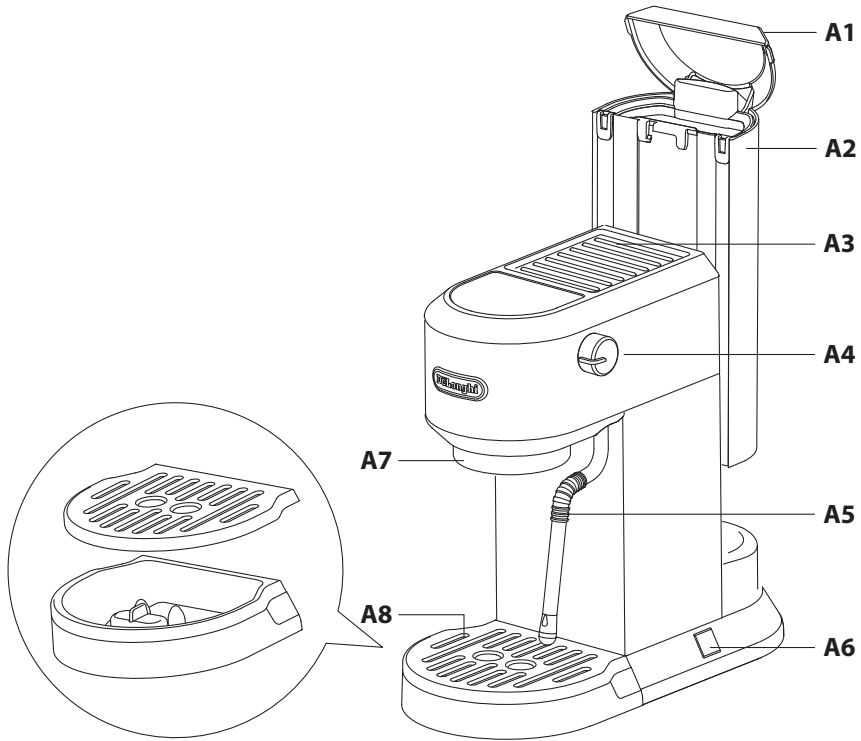

EC890

DEDICA
DUO

EKSPRES DO KAWY
Instrukcja użytkowania



DeLonghi



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zawsze przeczytać ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

1. OPIS URZĄDZENIA

- A1. Pokrywka zbiornika na wodę
- A2. Zbiornik na wodę
- A3. Podgrzewacz do filiżanek
- A4. Pokrętko pary
- A5. Dysza gorącej wody/pary
- A6. Wyłącznik On/Off
- A7. Automat zaparzający
- A8. Tacka na skropliny
- A9. Łyżka
- A10. Igła do czyszczenia
- A11. Praska
- A12. Pasek kontrolny twardości wody
- A13. Dzbanek na mleko (tylko w niektórych modelach)
- A14. Uchwyt filtra
- A15. filtr na 2 filiżanki
- A16. filtr na 1 filiżankę
- A17. Filtr do kawy w kapsułkach (brak w zestawie)

1.1 Panel sterowania

- B1. Ikona Cold Brew z kontrolką
- B2. Ikona Steam z kontrolką
- B3. Ikona Espresso z kontrolką
- B4. Ikona 2 x Espresso z kontrolką
- B5. Kontrolka odkamieniania

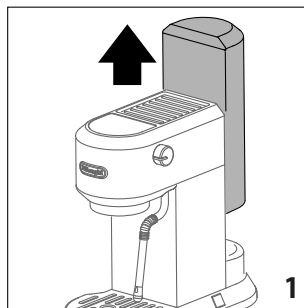
Zwróć uwagę: Akcesoria mogą różnić się typem i liczbą w zależności od modelu.

Opcjonalne akcesoria czyszczące zalecane przez producenta: więcej informacji na stronie www.delonghi.com.

2. PIERWSZE UŻYCIE

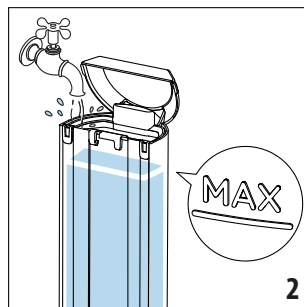
Przed użyciem ekspresu do kawy przepłukać jego wewnętrzne obwody. Postępować w następujący sposób:

- Umyć w ciepłej wodzie (40-50°C) i wysuszyć zbiornik na wodę (A1+A2), uchwyt filtra (A14), filtr na 1 filiżankę (A15), filtr na 2 filiżanki (A16), igłę czyszczącą (A10);
- Myć przez co najmniej 30 minut w ciepłej wodzie (40-50°C) z płynem tackę ociekową (A8), łyżkę (A9) i dzbanek na mleko (A13);
- Wyczyścić praskę (A11) szmatką;
- Wyjąć zbiornik na wodę, pociągając go do góry (rys. 1).



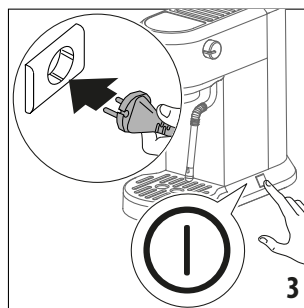
- Otworzyć pokrywkę (A1) i napełnić zbiornik na wodę (A2) świeżą, wodą pitną, nie przekraczając wskazanego poziomu MAX (rys. 2).

Zwróć uwagę: Używać wyłącznie świeżej wody pitnej. Nie stosować wody gazowanej ani destylowanej.



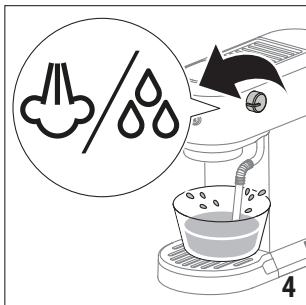
Zwróć uwagę: Nigdy nie używać ekspresu z pustym zbiornikiem lub, jeżeli nie został włożony.

- Włożyć zbiornik na wodę do urządzenia, lekko naciskając, aby otworzyć zawory znajdujące się na dnie.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego. Włączyć urządzenie, wciskając wyłącznik On/Off (A6)(rys. 3).

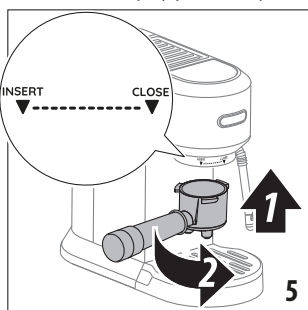


- Migają kontrolki Cold Brew (B1), Steam (B2), Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) migają (sekwencyjnie).
- Gdy kontrolka Steam (B2) świeci się światłem ciągłym, urządzenie jest gotowe do przeprowadzenia cyklu płukania.

- Umieść pojemnik o minimalnej pojemności 500 ml pod dyszą gorącej wody/pary (A5).
- Przekręć pokrętko pary (A4) do pozycji ☁/💧 (rys. 4).



- Kontrolka steam (B2) miga, a urządzenie wykonuje cykl płukania. Po zakończeniu operacji wylać wodę. Funkcją tego cyklu jest oczyszczenie obwodu pary przed spienianiem lub spienianiem parą mleka.
- Poczekać, aż kontrolki Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) zaczną migać, a następnie ustawić pokrętko pary (A4) w pozycji „☉”.
- Opróżnić pojemnik. Kontrolka Cold brew (B1) świeci światłem ciągłym, a kontrolki Espresso (B3), 2x Espresso (B4) i Pary (B2) migają.
- Zaczepić uchwyt filtra (A14) w ekspresie, ustawiając go w pozycji „INSERT”; następnie obrócić uchwyt w prawo, do momentu ustawienia w pozycji „CLOSE” (rys. 5).



- Umieść pojemnik pod uchwytem filtra (A14).
- Gdy kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2) przestaną migać, a wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem ☁ B5) będą włączone, wcisnąć ikonę 2 x Espresso (B4). Urządzenie dostarczy wodę z uchwytem filtra. Powtórzyć czynność 5 razy.
- Napełnić zbiornik wody świeżą wodą pitną. Urządzenie jest gotowe do użycia.

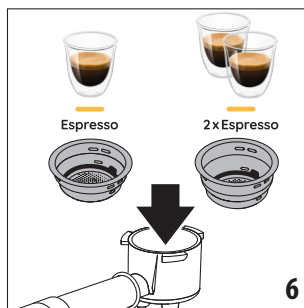
3. PARZENIE KAWY ESPRESSO

Zwróć uwagę: Co trzy dni należy opróżnić zbiornik na wodę (A2), dokładnie go wypłukać i napełnić świeżą wodą pitną.

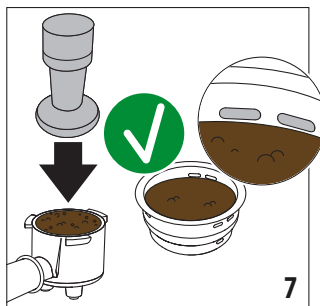
- Włączyć urządzenie, wcisnąjąc wyłącznik On/Off (A6). Jeśli urządzenie znajduje się w trybie stand-by, wcisnąć dowolną ikonę (B1, B2, B3 lub B4) na panelu sterowania.
- Gdy wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem ☁ B5) zaświecą się światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do pracy.

Sztuczki Barmana: zalecamy podgrzanie filiżanki/filizanek przed przygotowaniem kawy espresso poprzez zaczepienie uchwytu filtra (A14) w urządzeniu z włożonym filtrem filiżanki (A15 lub A16), ale bez dodawania kawy mielonej. Użyj tej samej filiżanki/filizanek, do których zostanie później przygotowana kawa espresso, wcisnąc ikonę Espresso (B3) i włączyć do niej/nich gorącą wodę w celu podgrzania. Pozwoli to również przepłukać wylewki kawy i ustabilizować temperaturę przed ekstrakcją.

- Umieść filtr na 2 filiżanki (A15) lub filtr na 1 filiżankę (A16) w uchwycie filtra (A14) (rys. 6).



- Przed napełnieniem filtra kawą mieloną upewnić się, że nie pozostały w nim resztki kawy z ostatniego parzenia. Napełnić wybrany filtr kawą mieloną za pomocą łyżki (A9). Upewnić się o stosowaniu drobno zmielonej kawy, przeznaczonej do parzenia kawy espresso.
- Kilka razy delikatnie stuknąć uchwytem filtra, aby równomiernie rozprowadzić kawę w filtrze.
- Mocno ubić praską (A11). Po ubiciu upewnić się, że kawa znajduje się na zalecanym poziomie (rys. 7).



Może być konieczne dodanie odrobiny kawy. Prawidłowe ubicie kawy mielonej jest niezbędne do zaparzenia dobrej kawy espresso. Jeśli zostanie ubita zbyt mocno, kawa wypły-

nie powoli i będzie bardzo mocna. Jeśli zostanie ubita zbyt słabo, kawa wypłynie szybko i będzie słaba.

- Usunąć nadmiar kawy z obrzeży uchwyty filtra i zamocować go w urządzeniu (rys. 5).
- Umieścić jedną lub dwie filizanki na tacce ociekowej (A8) pod wylewkami uchwyty na filtr.
- Wcisnąć ikonę Espresso (B3) lub 2 x Espresso (B4). Urządzenie rozpocznie parzenie kawy, a jej wydawanie zostanie zatrzymane automatycznie. Można przerwać parzenia kawy w dowolnym momencie, wciskając ikonę kawy, która została wciśnięta wcześniej.
- Aby wyjąć uchwyt filtra, przekręć go z prawej strony w lewą. Aby uniknąć rozpryskiwania, nigdy nie wyjmować uchwyty filtra, gdy urządzenie parzy kawę. Zawsze odczekać kilka sekund po zaparzeniu.

Zwróć uwagę: Podczas całego procesu jest kontrolowana temperatura wody, aby zapewnić jej stabilność podczas etapu parzenia. Urządzenie posiada 3 temperatury parzenia.

Zastosowana temperatura zależy zazwyczaj od rodzaju ziaren i sposobu ich prażenia: Ziarna gatunku Robusta wymagają niższej temperatury, a ziarna gatunku Arabica - wyższej. To samo dotyczy ciemno palonych ziaren, które wymagają niższych temperatur i jasno palonych ziaren, które wymagają odpowiednio wyższych temperatur parzenia (patrz ustawienia menu, aby zmienić temperaturę).


Po zakończeniu, kontrolka wciśniętej poprzednio ikony miga przez 5 sekund. Aby zwiększyć ilość kawy w filizance, w ciągu 5 sekund ponownie wcisnąć poprzednią ikonę kawy przez żądany okres czasu.

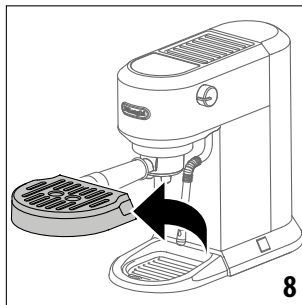
3.1 Jak przygotować kawę espresso przy użyciu kapsułek ESE

- Umieścić filtr do kawy w kapsułkach (A17) (brak w zestawie, do nabycia na stronie delonghi.com) w uchwycie filtra (A14).
- Włożyć kapsułkę do filtra, ustawiając ją na środku. Zawsze postępować zgodnie z instrukcjami wskazanymi na opakowaniu kapsułek, aby prawidłowo umieścić ją w filtrze.
- Zaczepić filtr w urządzeniu (rys. 5).
- Umieścić filizankę pod wylewkami uchwyty filtra.
- Wcisnąć ikonę Espresso (B3).
- Urządzenie rozpocznie parzenie kawy i jej wytwarzanie zostanie automatycznie zatrzymane.
- Aby wyjąć uchwyt filtra, przekręć go z prawej strony w lewą.

4. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH NA BAZIE MLEKA LUB NAPOJÓW ROŚLINNYCH



- Włączyć urządzenie, wciskając wyłącznik On/Off (A6). Jeśli urządzenie znajduje się w trybie stand-by, wcisnąć dowolną ikonę (B1, B2, B3 lub B4) na panelu sterowania.

- Gdy wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem  B5) zaświecą się światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do pracy.
- Aby użyć wysokich filizanek lub szklanek, wyjąć taczkę ociekową (A8) i postawić szklanki na tacce (rys. 8).

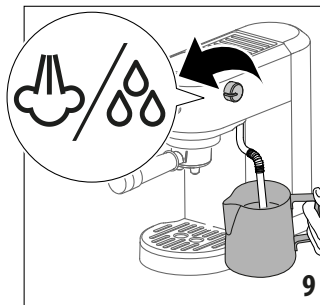


- Zaparzyć kawę espresso zgodnie z opisem z poprzednich punktów, używając odpowiednio dużych filizanek.
- Napelnić dzbanek (A13) świeżym zimnym mlekiem lub napojem roślinnym. Mleko może zwiększyć swoją objętość nawet trzykrotnie. Aby uzyskać bardziej gęstą i równomierną piankę, użyć zimnego mleka z lodówki (ok. 5°C).

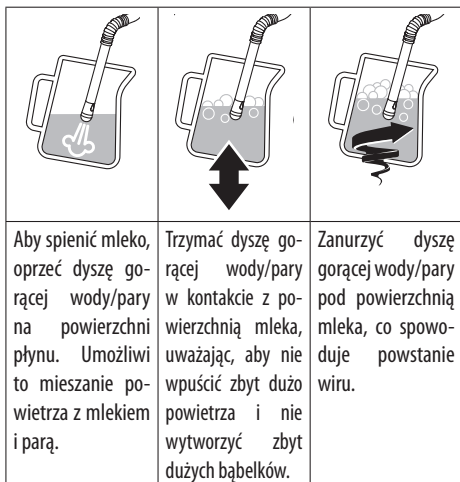
Zwróć uwagę: Należy koniecznie stosować świeże, zimne mleko z lodówki (4-6°C). Gdy dzbanek nie jest używany, należy go włożyć do lodówki.

- Wcisnąć ikonę Steam (B2). Kontrolka Steam miga. Gdy kontrolka włączy się na stałe, urządzenie będzie gotowe do wytworzenia pary. Gdy para jest gotowa, przed spienieniem mleka ustawić pusty pojemnik pod dyszą gorącej wody/pary (A5) i obrócić na kilka sekund pokrętkę pary (A4) do pozycji , aby usunąć powietrze z obwodu. Przekręć pokrętkę pary (A4) na pozycję „0”.
 - Umieścić dzbanek pod dyszą gorącej wody/pary (A5).
 - Obrócić pokrętkę pary (A4) do pozycji ; urządzenie zacznie spienić mleko (rys. 9).

Zwróć uwagę: Nie wytwarzać pary przez dłuższą niż 60 sekund.




Zwróć uwagę: Upewnij się, że pokrętko pary jest całkowicie przekręcone.



- Po podgrzaniu mleka do żądanej temperatury (najlepiej 60°C) i osiągnięciu żądanej gęstości pianki, obrócić pokrętko pary (A4) do pozycji „○”.
- Przed usunięciem dzbanka z mlekiem poczekać, aż ustąpi wytwarzanie pary.
- Wlać spienione mleko do filiżanek z przygotowaną wcześniej kawą espresso. Cappuccino jest gotowe.

4.1 Czyszczenie dyszy gorącej wody/pary (A5)

- Poczekać, aż dysza gorącej wody/pary ostygnie. Po każdym użyciu usunąć miękką, wilgotną ściereczką pozostałości mleka z dyszy gorącej wody/pary. W celu idealnego wyczyszczenia zaleca się stosowania Eco MultiClean: zapewnienia higienę, usuwając białko i tłuszcz mleka oraz można go używać do czyszczenia całego urządzenia.
 - Użyj pary do głębszego czyszczenia: obrócić pokrętko pary (A4) do pozycji  na 5-10 sekund, a następnie zamknąć w pozycji „○”.
- Aby zagwarantować doskonałą funkcjonalność dyszy pary, zaleca się zastosowanie igły czyszczącej (A10) do przetkania otworu (rys. 12).

Sztuczki Barmana: Zaleca się stosowanie mleka pełnotłustego. Wygląd i konsystencja pianki zależą od rodzaju użytego mleka lub napoju roślinnego.

Zalecana ilość dla każdej kawy cappuccino: 100/150 ml.

Po spienieniu mleka usunąć niepożądane pęcherzyki powietrza, delikatnie obracając dzbanek.

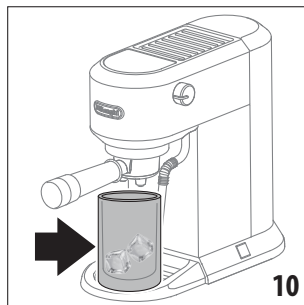
Zwróć uwagę: Aby przygotować więcej niż jedną kawę cappuccino, należy najpierw zaparzyć wszystkie kawy, a następnie spienić do nich mleko.

Aby wyjść z funkcji pary, obrócić pokrętko pary (A4) w pozycję „○” i wcisnąć dowolną ikonę; w takim przypadku kontrolki Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) migają, wskazując, że pokrętko pary musi być ponownie zamknięte („○”).

5. PRZYGOTOWYWANIE COLD BREW

Uwaga: przed przygotowaniem napojów cold brew należy opróżnić zbiornik na wodę (A2), dokładnie wypłukać i napełnić świeżą wodą pitną.

- Włączyć urządzenie, wciskając wyłącznik On/Off (A6). Jeśli urządzenie znajduje się w trybie stand-by, wcisnąć dowolną ikonę (B1, B2, B3 lub B4) na panelu sterowania.
- Aby użyć wysokiego kubka lub szklanki, wyjąć tackę ociekową (A8) i postawić je na tacce.
- Dodać kilka kostek lodu do szklanki.
- Umieścić filtr na 2 filiżanki (A15) w uchwycie filtra (A14) (rys. 8) (można użyć filtra na 1 filiżankę, zmieniając ilość napoju).
- Napełnić filtr kawą mieloną, używając łyżki (A9) (patrz punkt "Parzenie espresso") i zamocować uchwyt filtra w urządzeniu (rys. 5).
- Umieścić szklankę pod wylewkami uchwytu na filtr (rys. 10).






- Wcisnąć Cold brew (B1) i poczekać na automatyczne zatrzymanie wydawania napoju (około 5 minut).
- Napój Cold brew jest gotowy.

6. PROGRAMOWANIE ILOŚCI KAWY W FILIŻANCE




Urządzenie jest domyślnie ustawione na automatyczne dostarczenie standardowych ilości. Aby zmienić ustawione wartości, należy:

- Wcisnąć ikonę Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) lub Cold brew (B1) i przytrzymać przez co najmniej 10 sekund, dopóki kontrolka wybranego napoju nie zacznie migać, wskazując, że urządzenie znajduje się w trybie programowania; wyemituje sygnał dźwiękowy (beep).
- Ekspres rozpocznie parzenie kawy.
- Po osiągnięciu żądanej ilości ponownie wcisnąć ikony Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) lub Cold brew (B1): ilość zostanie zaprogramowana.

	Ilość domyślna	Programowalna ilość
 Espresso	35 ml	od \approx 15 ml do \approx 90 ml
 2 x Espresso	70 ml	od \approx 30 ml do \approx 180 ml
 Cold Brew	150 ml	od \approx 80 ml do \approx 180 ml

Aby powrócić do wartości domyślnych, skonsultować instrukcje w sekcji Ustawienia fabryczne.













7. PRZYGOTOWYWANIE CIEPŁEJ WODY

- Włączyć urządzenie, wciskając wyłącznik On/Off (A6). Jeśli urządzenie znajduje się w trybie stand-by, wcisnąć dowolną ikonę (B1, B2, B3 lub B4) na panelu sterowania.
- Gdy wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem  B5) zaświecą się światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do pracy.
- Aby użyć wysokich filiżanek lub szklanek, wyjąć tackę ociekową (A8) i postawić szklanki na tacce.
- Ustawić szklankę pod dyszą gorącej wody/pary (A5).
- Przekręcić pokrętko pary (A4) do pozycji  / . Gorąca woda wypływa z dyszy gorącej wody/pary.
- Aby wyjść z funkcji gorącej wody, obrócić pokrętko pary (A4) w pozycję „○” lub wcisnąć dowolną ikonę; w takim przypadku kontrolki Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) migają, wskazując, że pokrętko pary musi być ponownie zamknięte („○”).

Zwróć uwagę: Nie wytwarzać gorącej wody dłużej niż przez 60 sekund.

8. MENU USTAWIENIA

- Dostęp do menu: aby wejść do menu ustawień, należy wcisnąć ikony Steam (B2) i 2 x Espresso (B4) i przytrzymać je przez co najmniej 10 sekund, dopóki kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2) nie zaczną migać, a kontrolka Cold brew (B1) nie zaświeci się światłem ciągłym.
- Wybrać ustawienie do wyregulowania:

Odpowiednie ustawienie	Wcisnąć przycisk, aby wybrać ustawienie	Wcisnąć, aby zmienić ustawienie
Temperatura parzenia	 Espresso	 2 x Espresso aby wybrać NISKĄ temperaturę
		 Espresso aby wybrać ŚREDNIĄ temperaturę
		 Steam aby wybrać WYSOKĄ temperaturę
Twardość wody	 2 x Espresso	 2 x Espresso aby wybrać NISKĄ twardość
		 Espresso aby wybrać ŚREDNIĄ twardość
		 Steam aby wybrać WYSOKĄ twardość
Automatyczne wyłączanie	 Steam	 2 x Espresso aby wybrać 5 minut
		 Espresso aby wybrać 90 minut
		 Steam aby wybrać 3 godziny

- Wyjście z menu: po 15 sekundach bezczynności urządzenie automatycznie opuści menu ustawień i będzie gotowe do użycia.

Zwróć uwagę: Kontrolka świeci światłem ciągłym, wskazując bieżące ustawienie, natomiast miga, gdy są dostępne ustawienia.

8.1 Ustawienia fabryczne

- Aby wejść do menu ustawień, należy wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 10 sekund ikony Steam (B2) i 2 x Espresso (B4).
- Wcisnąć ikonę Cold brew (B1).

- Wcisnąć ikonę 2 x Espresso (B4).
- Kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2) zaczną jednocześnie migać, potwierdzając przywrócenie ustawień fabrycznych.
- Gdy wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem B5) zaświecą się światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do pracy.

8.2 Statystyki użytkownika

- Aby wejść do menu ustawień, należy wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 10 sekund ikony Steam (B2) i 2 x Espresso (B4).
- Wcisnąć ikonę Cold brew (B1).
- Wcisnąć ikonę Espresso (B3).
- Wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem B5) migają.
- Aby wyświetlić wymagane dane statystyczne, wcisnąć jedną z czterech ikon przedstawionych w poniższej tabeli:

Ikony	Dane
 Espresso	Łączna liczba kaw Espresso (pojedyncze i podwójne)
 2 x Espresso	Łączna liczba cykli odkamieniania
 Steam	Łączna liczba gorącej wody/pary
 Cold Brew	Łączna liczba Cold brew

- Kontrolka pozostaje włączona przez 5 sekund, wskazując liczbę operacji zgodnie z poniższą tabelą:


Kontrolka	Liczba operacji
	100-999
	1000-2999
	3000-5999
	6000-10999
	>11000


8.3 Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego





- Aby wejść do menu ustawień, należy wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 10 sekund ikony Steam (B2) i 2 x Espresso (B4).

- Wcisnąć ikonę Cold brew (B1).
- Wcisnąć ikonę Steam (B2).
- Wcisnąć ikonę Espresso (B3), aby włączyć sygnał dźwiękowy, a ikonę 2 x Espresso (B4), aby go wyłączyć.

8.4 Pomiar twardości wody

po określonym czasie działania, zależnym od ustawienia twardości wody zapala się kontrolka  (B5), wskazując konieczność odkamieniania. Urządzenie można również zaprogramować na podstawie rzeczywistej twardości wody w lokalnej sieci wodociągowej; wtedy odkamienianie może być rzadziej wymagane.

- Wyjąć pasek kontrolny twardości wody (A12)  z opakowania.
- Całkowicie zanurzyć go na jedną sekundę w szklance z wodą.
- Wyjąć pasek z wody i lekko wstrząsnąć. Po około minucie, w zależności od twardości wody, pojawiają się 1, 2, 3 lub 4 czerwone kwadraciki:

Wynik Kontroli Twardości Wody	Poziom
	1 woda miękka
	2 woda średniej twardości
 	3 woda twarda lub bardzo twarda

9. CZYSZCZENIE

Ważne: Podczas czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu do kawy w wodzie. Jest to urządzenie elektryczne. Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekać na ostygnięcie.

Nie stosować rozpuszczalników, detergentów ściernych ani alkoholu do czyszczenia ekspresu.

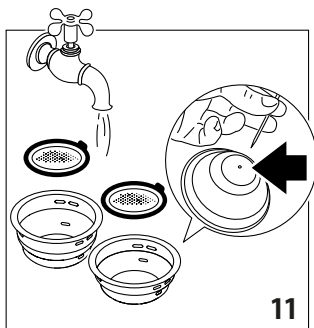
Żaden element ani akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce. Nie używać metalowych przedmiotów do usuwania osadu z kawy, ponieważ mogą one porysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez ponad tydzień, przed ponownym użyciem zaleca się przeprowadzenie cyklu płukania. Należy regularnie czyścić i suszyć następujące części urządzenia:

- **tacka ociekowa (A8):** Tacka ociekowa jest wyposażona we wskaźnik poziomu (w kolorze czerwonym) pokazujący ilość znajdującej się w niej wody. Zanim wskaźnik zacznie wystawać z kratki na filizanki, należy opróżnić i wyczyścić tackę ociekową (A8). W przeciwnym razie woda może przelewać się przez krawędź i uszkodzić urządzenie, powierzchnię, na której stoi lub otoczenie.

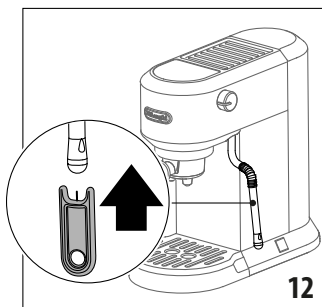
Wyjąć tackę ociekową, opróżnić z wody i wyczyścić ją ściereczką; następnie osuszyć i ponownie zamontować tackę ociekową, dopóki nie usłyszysz się „kliknięcia”.

- **filtr (A15), (A16):** Po użyciu urządzenia zawsze wypłukać filtry pod bieżącą wodą. Wyjąć perforowany filtr, pociągając za wypust i przepłukać filtry pod bieżącą wodą. Upewnić się, że otwory nie są zatkane. W razie potrzeby lub raz w miesiącu wyczyścić igłą (rys. 11). Wytrzeć do sucha ściereczką. Umieścić perforowany filtr w gnieździe i wcisnąć do oporu.



11

- **automat zaparzający (A7):** Po przygotowaniu 200 kaw należy przepłukać automat zaparzający, przelewając przez niego około 0,5 l wody (wcisnąć ikonę 2 x Espresso bez wsysywania kawy mielonej).
- **czyszczenie zbiornika na wodę (A2):** Okresowo (mniej więcej raz w tygodniu) czyścić zbiornik na wodę (A2). Również przy każdej wymianie filtra zmiękczającego (jeśli jest obecny). Opróżnić zbiornik na wodę i wyczyścić go ciepłą wodą (40-50°C), w razie potrzeby wycierając czystą, nieścierną ściereczką. Dokładnie wypłukać pod bieżącą wodą. Napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą pitną do poziomu MAX i umieścić go z powrotem w urządzeniu.
- **dysza gorącej wody/pary (A5):** Po każdym użyciu usunąć miękką, wilgotną ściereczką pozostałości mleka z dyszy gorącej wody/pary. Przekręcić pokrętko pary (A4) do pozycji . Urządzenie dostarcza wodę z dyszy gorącej wody/pary. Poczekaj, aż dysza gorącej wody/pary ostygnie i otworzyć jej otwór igłą czyszczącą (A10) (rys. 12).



12

9.1 Wyłączenie na dłuższy okres czasu (ponad 3-4 dni)

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (np. wakacje, okres nieobecności), należy opróżnić i wyczyścić tackę ociekową oraz zbiornik na wodę.

Zwróć uwagę: Po ponownym włączeniu urządzenia wyczyścić zbiornik na wodę w sposób opisany powyżej (patrz „Czyszczenie zbiornika na wodę”).




Napełnić zbiornik na wodę i przed przygotowaniem jakiegokolwiek napoju wykonać 3 cykle płukania: za każdym razem wylać krótki strumień wody przez automat zaparzający (A7).

10. ODKAMNIENIANIE




Przed użyciem zapoznać się z instrukcją i etykietą umieszczoną na opakowaniu odkamieniacza.


Ważne jest, aby używać wyłącznie odkamieniacza De'Longhi (dostępnego na stronie delonghi.com). Użycie nieodpowiedniego odkamieniacza lub nieprawidłowe wykonanie odkamieniania może doprowadzić do uszkodzenia ekspresu, które nie jest objęte gwarancją producenta.

Odkamieniacz może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania produktu, należy go natychmiast wytrzeć.

- Przeprowadzić odkamienianie urządzenia, gdy zaświeci się kontrolka  (B5). Czas cyklu odkamieniania: około 30 minut.
- Wyjąć i opróżnić tackę ociekową (A8), następnie ponownie umieścić ją w urządzeniu.
- Opróżnić zbiornik na wodę (A2) (wyjąć filtr zmiękczający, jeśli jest obecny).
- Włączyć odkamieniacz do zbiornika na wodę. Dodać wodę do poziomu MAX. Teraz należy ponownie umieścić zbiornik wody w urządzeniu.
- Upewnić się, że uchwyt filtra (A14) nie jest zamocowany i ustawić pojemnik pod automatem zaparzającym (A7) i dyszą gorącej wody/pary (A5).
- Wcisnąć i przytrzymać ikony Steam (B2) i 2 x Espresso (B4) przez 10 sekund.
- Kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2) migają.
- Wcisnąć ikonę Cold brew (B1).
- Przekręcić pokrętko pary (A4) do pozycji .
- Kontrolki  (B5) i Steam (B2) zaczną migać.
- Rozpocznie się program odkamieniania, a płyn odkamieniający wypłynie z dyszy gorącej wody/pary (A5) i automatu zaparzającego (A7). Program odkamieniania usuwa osady kamienia z wnętrza urządzenia, automatycznie wykonując serię płukań i przerw, aż do opróżnienia zbiornika na wodę.

Zwróć uwagę: Aby oczyścić automat zaparzający, podczas odkamieniania od czasu do czasu zamykać pokrętko pary w celu wypuszczenia niewielkich ilości odkamieniacza z otworu kawy.

- Dostarczanie zatrzymuje się, a kontrolki  (B5) i Steam (B2) przestają migać; kontrolki  (B5) i Cold brew (B2) świecą światłem ciągłym.
- Wypłukać i napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX świeżą wodą, opróżnić pojemnik używany do zbierania roztworu odkamieniacza i ustawić pusty.
- Wcisnąć ikonę Cold brew (B1), aby rozpocząć cykl płukania; kontrolki  (B5) i Cold brew (B2) migają.
- Po zakończeniu procesu płukania odkamienianie jest zakończone. Kontrolki Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) migają, wskazując, że należy zamknąć pokrętko pary („○”).
- Przekręć pokrętko pary (A4) do pozycji „○”




- Gdy wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem  B5) zaświecą się światłem ciągłym, urządzenie będzie gotowe do pracy.

Zwróć uwagę: Aby wyczyścić automat zaparzający, podczas cyklu płukania, od czasu do czasu zamykać pokrętko pary w celu wypuszczenia niewielkich ilości wody z otworu kawy.

11. DANE TECHNICZNE

Napięcie:	220-240 V~ 50-60 Hz
Pobór mocy:	1450W
Maks. pojemność zbiornika na wodę:	1,1 l
Wymiary Dł.xGł.xWys.:	149x330x305 mm
Waga:	4,2 kg

12. ZNACZENIE KONTROLEK

Kontrolka	Znaczenie
Miganie kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2).	Urządzenie nagrzewa się, aby zaparzyć kawę.
Wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem  B5) świecą światłem ciągłym.	Urządzenie jest gotowe do zaparzenia kawy.
Kontrolki Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) i Steam (B2) migają przez 3 sekundy.	Napełnić zbiornik na wodę (A2) do poziomu MAX.
Kontrolka Steam (B2) miga.	Urządzenie nagrzewa się, aby wytworzyć parę
Kontrolka Steam (B2) świeci się światłem ciągłym.	<p>Jeśli została wcześniej wciśnięta ikona pary (B2): urządzenie jest gotowe do dostarczenia pary.</p> <p>Umieścić dzbanek ze świeżym zimnym mlekiem pod dyszą gorącej wody/pary (A5), obrócić pokrętko pary (A4) do pozycji ; urządzenie zacznie wytwarzać piankę (patrz pkt 4 „Przygotowanie napojów mlecznych na bazie mleka lub napoju roślinnego”).</p> <p>Jeśli nie została wcześniej wciśnięta ikona pary (B2): w obwodzie hydraulicznym znajduje się powietrze.</p> <p>Sprawdzić pozycję zbiornika na wodę, filtra wody i obecność kawy mielonej jest przeznaczona do ekspresów do kawy espresso lub zmniejszyć dawkę w filtrze. Ustawić pojemnik pod dyszą pary. Przekręcić pokrętko pary (A4) do pozycji  i poczekać, aż wytwarzanie pary z dyszy ustanie (lampki kontrolne Espresso (B3), 2 x Espresso (B4) migają); następnie zamknąć pokrętko pary do pozycji „○”.</p>
Wyłącznik On/Off wciśnięty, ale wszystkie diody są wyłączone.	Urządzenie jest w trybie stand-by; wcisnąć dowolną ikonę.
Kontrolki Espresso (B3) i 2 x Espresso (B4) migają.	Przekręcić pokrętko pary (A4) do pozycji „○”.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa espresso nie wypływa.	Brak wody w zbiorniku na wodę (A2).	Napełnić zbiornik na wodę.
	Zatkane filtry (A15) lub (A16).	Przepłukać filtry pod bieżącą wodą; patrz „Czyszczenie filtrów”.
	Zbiornik na wodę (A2) nie jest prawidłowo umieszczony i zawory na dnie są zamknięte.	Lekko docisnąć zbiornik, aby otworzyć zawory znajdujące się na dnie.
	Kamień w obwodzie wody.	Odkamienić urządzenie.
Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	Używać wyłącznie kawy mielonej do ekspresów do kawy espresso lub zmniejszyć dawkę.
	Kawa espresso kapie z krawędzi uchwytu filtra (A14), a nie wypływa z wylewki.	Uchwyt filtra został włożony nieprawidłowo lub jest brudny. Prawidłowo zamocować uchwyt filtra i obrócić go do końca.
Uszczelka automatu zaparzającego straciła elastyczność lub jest zabrudzona.	Uszczelka automatu zaparzającego straciła elastyczność lub jest zabrudzona.	Wyczyść uszczelkę automatu zaparzającego. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktować się z Serwisem Obsługi Klienta.
	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy.	Użyć dołączonej łyżki (A9) i upewnić się o stosowaniu odpowiedniego filtra.
Nie można zamocować uchwytu filtra (A14) w urządzeniu.	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy.	Użyć dołączonej łyżki (A9) i upewnić się o stosowaniu odpowiedniego filtra.
Na kawie jest zbyt mało pianki (kawa wypływa zbyt szybko z wylewki).	Kawa mielona nie jest wystarczająco mocno ubita.	Mocniej ubić kawę mieloną.
	Za mało kawy mielonej.	Zwiększyć ilość kawy mielonej.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	W ekspresach do kawy stosować wyłącznie kawę mieloną.
	Zastosowano niewłaściwy rodzaj kawy mielonej.	Upewnić się o stosowaniu świeżej kawy mielonej, przeznaczonej do ekspresów do kawy.
Pianka jest zbyt ciemna (zbyt wolno wypływa z wylewki).	W filtrze znajduje się zbyt dużo kawy mielonej.	Zmniejszyć ilość kawy mielonej.
	Automat zaparzający kawy espresso (A7) jest zatkany.	Wyczyścić automat zaparzający.
	Filtry (A15) lub (A16) są zatkane.	Wyczyścić filtr.
	Kawa jest zbyt drobno zmielona.	W ekspresach do kawy stosować wyłącznie kawę mieloną.
Po przygotowaniu kawy, filtr pozostaje przymocowany do automatu zaparzającego.		Ponownie włożyć uchwyt filtra (A14), zaparzyć kawę, a następnie wyjąć go.
Urządzenie nie przygotowuje żadnego napoju, a kontrolki Espresso (B3), 2xEspresso (B4) i Steam (B2) migają przez kilka sekund.	Brak wody w zbiorniku na wodę (A2).	Napełnić zbiornik na wodę.
	Zbiornik na wodę (A2) nie jest prawidłowo umieszczony i zawory na dnie są zamknięte.	Lekko docisnąć zbiornik, aby otworzyć zawory znajdujące się na dnie.
Wszystkie kontrolki na panelu sterowania (z wyjątkiem B5) migają.	Alarm przekroczenia temperatury.	Natychmiast odłączyć urządzenie i skontaktować się z autoryzowanym Serwisem Obsługi Klienta.
Podczas przygotowywania kawy cappuccino nie wytwarza się pianka na mleku.	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Zawsze używać zimnego mleka z lodówki.
	Procedura spieniania może być nieprawidłowa.	Skonsultować punkt „przygotowywanie napojów mlecznych”.
	Brudna dysza gorącej wody/pary.	Wyczyścić dyszę gorącej wody/pary (A5).
Włączona kontrolka B5.	Wymagane odkamienianie.	Przeprowadzić odkamienianie.

Register Now

www.delonghi.com/register

