

# Održavanje i čišćenje

DE'LONGHI SUPERAUTOMATSKI APARATI ZA KAVU



DēLonghi

# Sadržaj

---

Ovaj vodič za odrižavanje i čišćenje proizvoda pruža korisne i praktične informacije o tome kako možete držati svoj De'Longhi superautomatski aparat za kavu u savršenom stanju, uz najbolje rezultate svaki put.

<b>ČIŠĆENJE</b>	<b>3</b>
<b>ODRŽAVANJE</b>	<b>7</b>
<b>SAVRŠEN CAPPUCCINO</b>	<b>13</b>
<b>DODATCI ZA APARAT</b>	<b>19</b>
<b>KORISNE INFORMACIJE I POVEZNICE</b>	<b>20</b>

# Čišćenje

## Čišćenje općenito

Ova brošura daje savjete o tome kako možete držati svoj De'Longhi superautomatski aparat za kavu u vrhunskom stanju, uz savršene rezultate svaki put.



Slijedeće dijelove potrebno je redovito čistiti:

- jedinica za kuhanje kave / cijediljka (samo topla voda)
- spremnik za mlijeko
- spremnik za talog od kave
- podložak za kapanje rešetka podloška za kapanje
- spremnik za vodu
- dio za ročenje kave
- lijevak za prehodno mlijevenu kavu
- spojna mlažnica za vruću vodu/paru
- kontrolna ploča.

### VAŽNO!

Ne koristite otapala, abrazivne deterdžente ili alkohol za čišćenje aparat-a za kavu, koristite toplu sapunicu i naša De'Longhi osnovna ekološka sredstva za najbolje rezultate. Nije jedna od komponenti uređja ne smije se prati u periličici za sudje, osim spremnika za mlijeko i, u nekim slučajevima, rešetke podloške za kapanje (samo s odobrenim modelima • vidijeći upute).

Ne koristite metalne predmete za skidanje skorpenog materijala ili nastaga kave zato što mogu ogrijati metalne ili plastične površine.



## Čišćenje spremnika za mlijeko

Zajamčena je maksimalna higijena zahvaljujući načinom sustova „Latte Crema“: mlijeko ne dolazi u kontakt s unutarnjim komponentama aparat-a, što čišćenje čini iznimno jednostavnim.

### Za brzo i instantno čišćenje

Svaki put kad koristite mlijeko sa sustavom „Latte Crema“:

- Ostavite spremnik za mlijeko na aparat-u.
- Stavite šadicu ili drugi spremnik ispod dijela za čišćenje pjenjućeg mlijeka.
- Okrenite brojčanik za postavljanje pene na „CLEAN“, čime će čišćenje automatski početi i zustaviti se.
- Vratite brojčanik natrag na jedan od oddabira pjeništvosti.
- Uklonite spremnik za mlijeko i očistite spojnu mlažnicu za paru.

### Za temeljnično čišćenje

Očistite spremnik za mlijeko svakako do tri dana na ovaj način:

- Skinite poklopac.
- Uklonite dio za začetanje mlijeka i dovodnu cijev.
- Okrenite brojčanik za postavljanje pene u mlijeku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaju „INSERT“ i povucite ga prema gore.
- Sve komponente temeljito opeštite vrućom vodom i blešim sredstvom za čišćenje. Sve komponente mogu se prati u perilici za posude, perite ih u gornjem košari perilice.

5. Ponovno postavite brojčanik (ako dođe odgovara riječi „INSERT“), dio za začetanje i cijev za dovod mlijeka.

- Vratite poklopac na spremnik za mlijeko, očistite spojnu mlažnicu.
- Svaki put kad pripremiti mlijeko, očistite spojnu mlažnicu.



## Čišćenje jedinice za kuhanje kave

Jedinica za kuhanje ili jediljko glavni je dio naših superautomatskih aparat-a, i omič izvrsnu raspoložljivost i pritiska pri kuhanju kave. Dozira, sablja i izvlači sovremenu kavu.

Budući da je ovo ključan dio aparat-a, potrebno ga je redovito čistiti (barem jednom mjesечно). To je zato što lipidi i pŕzenji kavu u kombinaciji s kisikom uzrokuju kvarenje kave, a neugodni tragovi takve kave mogu pokvariti kvalitetu napitaka od kave.

### Kako očistiti jedinicu za kuhanje kave?

- Pobrinite se da je aparat ispravno isgašen - cjeđiljka se NE SMJE voditi dok je strog i oplođen.
- Kad kompaktnih modela izvadite spremnik za vodu pa otvorite vrata za cjeđiljku na desnoj strani aparat-a. Kad drugih modela skinite podložak za kopanje i spremnik za telog na prednjoj strani.
- Pritisnite dvije ipke u boji za otpuštanje na jedinici za kuhanje kave prema unutra, a islovenjem povucite cjeđiljku prema van.

- Nahopile cjeđiljku 5 minuta u vodi, zatim ju isperite pod slovinom.

- Celicicom skinite sve ostatke kave u kućištu cjeđiljke koje možete vjetri u kroz vrata cjeđiljke.
- Nakon čišćenja vratite cjeđiljku tako da klizne na unutarnje poporne elemente, a zatim pritisnite tipku PUSH sve dok se u potpunosti ne učvrsti.

### PAŽNJA!

Ovaj dio perti isključivo toplo vodom, ne koristite deterdžente ili sredstva za čišćenje i nemojte ga prati u perilici posuda.



# Održavanje

## Održavanje uređaja - filtri za omešavanje vode

**Inovativni De'Longhi filter za omešavanje vode smanjuje naslage kamence u aparatu kako bi optimizirao njegove radne značajke i sačuvao prirodan okus i aromu kave. Jako se jednostavno postavlja na uređaji:**

1. Provjerite vrdoču vode ispitnom vrcem koj je došlo s vašim proizvodom.
2. Skinite spremnik s aparata i napunite ga vodom.
3. Skinite filter s paketa.
4. Aktivirajte De'Longhi filter tako da ga isperete s barem 500 ml vode.
5. Stavite datum na vrh filtra (kako biste mogli voditi računa o tome koliko dugo se koristi).
6. Uetonite filter u spremnik s vodom.
7. Stavite spremnik u aparat.

Filtri za omešavanje vode traju opitilke dva mjeseca ako se aparat koristi na uobičajen način.



## Održavanje uređaja - osnovna sredstva za uklanjanje kamence, održavanje i čišćenje

Naslage kamence u vašem aparatu mogu izuzokovati neigodan okus kave, mogu začepiti unutarnje komponente i mogu čak dovesti do kvara promjenom optimalne temperature kuhanja kave. Redovito skidanje kamence poboljšat će radne znčajke, osigurati učinkovitost i prodlužiti vek trajanja aparata. Vaš superautomatski aparat za kavu dat će vam do znanja kad mu je potrebno uklanjanje kamence.



- Postupak uklanjanja kamence na našim superautomatskim aparatima jednostavan je:
  1. Ulje jednu dozvu (100 ml) sredstva De'Longhi EcoDecalk u spremnik s vodom.
  2. Napunite spremnik kao što je naznačeno u uputama za aparat.
  3. Pratite postupak naveden na zalištu aparat ili u uputama za aparat.
  4. Isperite spremnik čistom vodom.



### ILJAR ZA OMNIKĀVANJE VODE

Sprečava nastope kamence, što poboljšava radne znčajke, učinkovitost i produljuje vek trajanja aparat za kavu. Čista voda daje kavu bolleg okusa, s više aromi.



### ECODECALK MINI OTOPINA ZA UKLANJANJE KAMENCA

#### KAMENCA

Od biljnih sastojaka. Podrijetlo je izrađeno od recikliranih materijala (koristići popirina FSC certifikat), što znaci i manji utjecaj na okoliš. Laboratorijska ispitivanja pokazuju da je EcoDecalk Mini brži i učinkovitiji u usporedbi s konvencionalnim sredstvima protiv kamence.

**500 ml Pet ritčenja od kamence, kod proizvoda: DLSC500**

### ECODECALK MINI OTOPINA ZA UKLANJANJE KAMENCA

#### KAMENCA

Od biljnih sastojaka. Podrijetlo je izrađeno od recikliranih materijala (koristići popirina FSC certifikat), što znaci i manji utjecaj na okoliš. Laboratorijska ispitivanja pokazuju da je EcoDecalk Mini brži i učinkovitiji u usporedbi s konvencionalnim sredstvima protiv kamence.

pet ritčenja

### JESTE LI ZNALI?

Nastlage kamence povećavaju potrošnju električne energije za zagrijavanje i cjepljenje vode i do 30 %.

## Vaš kalendar za brigu i čišćenje



KAD?	ŠTO?
<b>Svaki automatski napitak s mlijekom</b>	Korisiti funkciju brzog čišćenja na spremniku za mlijeko.
<b>Svaki dan</b>	Općeno čišćenje aparata. Temeljito čišćenje spremnika za mlijeko Pražnjenje spremnika za talog kave.
<b>Svakih nekoliko dana</b>	
<b>Svaki mjesec</b>	Čistiti jedinicu za kuhanje kave/ cjeđiliku, spremnik za talog kave i podložak za kapanje (ranije ako je potrebno). Očisiti unutrašnjost aparata i spremnik za vodu.
<b>Svaka dva mjeseca</b>	Promjeniti filter za vodu.
<b>Svaka tri mjeseca</b>	Ukloniti kamenac (vrijeme ovisi o postavci tvrdće vode i broju kava po danu - aparat će vas upozoriti kad je potrebno uklanjanje kamence).

## Savršena kava

### Savjeti

**Pratite ove jednostavne savjete kako biste dobili espresso prepun aromе, a cappuccino испунијен лаганом, kremažnom pienom.**

Nasi su proizvodi uvek osmišljeni, razvijeni i proizvedeni prema najvišim standardima, a može će vam iznimno skusivo kuhanja kave u udobnosti vlastitog doma. Uz same radne znacajke aparata, postoji i drugi čimbenici koji mogu utjecati na kvalitetu napitka s kavom. Od same kave, do vode i mlijeka, pa i do načina na koji čuvate zrnja kave.



## Savršen espresso

Savršen espresso treba imati:

- kompaktnost, gustoču i kremu boje oraha
  - balansiran i dugotrajni okus koji ostaje prisutan 3 - 4 minute
  - gustu i punu tekućinu
  - punu, bogatu i prženu aromu.
- Kako biste postigli savršeni espresso, kao što je opisan gore, važno je da kava koju koristite sveže i da je ispravno mlevena. Kad koristite superautomatski aparat za mlevenje zrna, važno je provjeriti je li na ispravnoj postavci. Opcenito, dobar poluzgraj je između 3 i 5, ali to također može ovisiti o tipu zrna koja koristite, primjerice jesu li susha ili masna. Možda će također, s vremenom no vrijeme, biti potrebo prilagoditi mlinac.



## Savjeti oko kave

### Čuvanje kave

Kako biste sačuvali zrnu kave što je dulje moguće, držite ih na hladnoće (sobra temperature), mračnom i suhom mjestu poput ostrove, snožnice ili komarića. Pobrinite se da nisu pored pecnicu ili prozora kroz koji prolazi izravna sunčeva svjetlost, zato što mogu biti izložena previsokoj temperaturi. Idealni su keramički spremnici ili spremnici od inernih metalova s hermetičkim otvorom. Postoje različita mišljenja o tome treba li kavu zamrzavati ili držati u hladnjaku, ali glavnije problem u tome da kava upija vlagu, tako da to nije idealno mjesto.

### Svežina kave

Zrma kave vilo su elastična. Kako biste videli jesu li sveže, puštite jedno da pada u spremnik oko odskoča, doble je kvatlete. Kako biste znali jesu li kava u prahu ili mlevena kava dobri, stavite čajnu žičicu kave u čašu vode, kava bi trebala pluti na površini ako je i dalje sveže, što također znači da je puno okusa.

### Trajanje kave

Mlevena kava ima veću površinu nego cijelo zrno, tako da gubi svoju svežinu puno brže (okidacija počinje četiri sati nakon mlevenja, u usporedbi s tri dana kod zrna kave), ali superautomatski aparati za kavu instantno melje, što vam jamči izvrsne rezultate i savršenu kavu.

### PAŽNJA!

Važno je upamtiti da se postvorce trebaju prilagođavati dok aparat radi, i to samo jedan po jedan klik. Moguće je da nećeće viđeti promjene u rezultatima sve dok ne napravite 5 do 10 kava.



## Savjeti oko vode i mlijeka

### Svežina vode

Gotovo 98 % tekućine u šalici je voda, što za posljedicu ima da voda koja se koristi u aparatu za kavu očito mora biti sježa, kao i bez okusa, bez mirisa i bez boje.

### Tvrdoća vode

Dugi čimbenik koji utječe na kvalitetu vode je tvrdoća vode (zbog prisutnosti minerala kalcija i magnezija). Tvrdoća vode od osprilka 9 francuskih stupnjeva (90 mg/l) idealna je. Koristite filter za omekšavanje vode za tvrdu vodu kako biste poboljšali radne značajke i aromu kave.

### Mlijeko

Za visokokvalitetno pjenušavoj mlijeku, koristite mlijeko izzvorno iz hladnjaka (otprilike 5 °C). Ovo će osigurati savršenu temperaturu kod dodatne poljivljenosti naproviljene pjeni. Za sustav „Latte Crema“ preporučujemo poljunašano mlijeko s 1,5 % mlijecne masti, zato što daje najbolje rezultate u smislu konzistencije, volumena i okusa pene. Bezmasno mlijeko (0,1 %) bilo bi još bolje za konzistenciju pene i za volumen, ali ne za okus (nema masti).

Također smo uspiješno isprobali nepike od soje, bademai i riže u našem sustavu „Latte Crema“. \*

\* U slučaju alergija ili ne tolerancije na krovno mlijeko ili bilje  
čajeve, krušci, morski broščani plodovi za uporabu.  
Kvalitetna pjenkočica može svititi  
■ Isto mlijeko ili biljnični naprijed koji se koristi ili  
o pojedinom mlijeku sastojcima nutritivnim i hidrolosinom.



## Savršen cappuccino

### Savršen cappuccino treba biti:

- kremast
- gusi
- savršene temperature.
- do posljednje kapi!

Sustav „Latte Crema“ osigurava pjenast mlijeko savršene punote, kompatibilno i usko s optimalnom površinom mlijeko mješavice. Za cappuccino voljena pjeni treba biti 1,5 puta veći od tekućeg dijela, a naš sustav osigurava idealan omjer od 1 : 6. Temperatura treba biti oko 65 do 70 °C. Pjenat od mlijeka je dugotrajna, tako da možete uživati u iskustvu sve do posljednje kapi.



## LatteCrema SYSTEM

	SAVRŠENA GUSTOĆA	SAVRŠENA KREMOZNOST	SAVRŠENA TEMPERATURA
--	------------------	---------------------	----------------------

	SAVRŠENA	TEMPERATURA
--	----------	-------------

... SVE DO  
POSLJEDNJE KAPI!

## Savjeti oko šalica

### Koristite savršenu šalicu!

Za bolji kremu, šalice trebaju biti levkaste ili konkovine s oblikom unutarnjih bazom i stedjeve velikim rubom. Iz istog razloga, šalice trebaju biti ishe vruće (oko 40 °C). Ako nije moguće koristiti šalice sa zodljivenom bazom, kava pritočenju mora teći iz unutarnjih bočnih šalica. Krema će na ovaj način biti konzistentna.

### Polozaj šalice

Što je bliže naprava za loćenje šalici, to je bolja krema na kavi.

### Temperatura

Prije pripremanja kave, dobra je ideja najprije isprati aparat. Zagrijte šalice s malo vruće vode i postavite ju na grijač šalica na vrhu aparata ako ga vaš aparat ima. Promijenite postavku temperature u izborniku ako je potrebno.



## Kava i dodatci

De'Longhi nudi assortiman kave i dodataka, idealne partnerke za vaš De'Longhi superautomatski aparat za kavu.



### KIMBO ESPRESSO 100 % ARABICA

60 % Robusta / 40 % Arabica  
1 kg zrna  
250 g zrna  
18 E.S.E. Mahune

### KIMBO ESPRESSO PRESTIGE

65 % Arabice / 35 % Robusta  
1 kg zrna  
250 g zrna  
18 E.S.E. Mahune

### KIMBO ESPRESSO CLASSIC

60 % Robusta / 40 % Arabica  
1 kg zrna  
250 g zrna  
18 E.S.E. Mahune



2 TERMOČAŠE ZA LATTE S DVOSTRUKOM STUJENKOM  
190 ml



2 TERMOČAŠE ZA ESPRESSO S DVOSTRUKOM STUJENKOM  
60 ml

## Korisne informacije i poveznice

---

**Za dodatne informacije ili pomoć, posjetite ove stranice:**

[www.delonghi.com/hr-hr](http://www.delonghi.com/hr-hr)

**Videopodrška i upute za korištenje vašeg aparata za kavu:**

[www.youtube.com/user/delonghihowtouk](http://www.youtube.com/user/delonghihowtouk)

**Informacije o dodatcima i osnovnim sredstvima za održavanje:**

[www.delonghi.com/en/delonghiproducts/coffee/coffee-machine-accessories/](http://www.delonghi.com/en/delonghiproducts/coffee/coffee-machine-accessories/)



---

**VOĐEĆI SVJETSKI  
PROIZVODAČ\***  
APARATA ZA  
ESPRESSO KAVU

---



\*Izvor: neovisni istraživački institut,  
vodeći po prodaji u razdoblju od  
siječnja do prosinca 2017. godine

