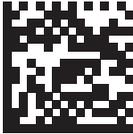


**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



---

EC820



COFFEE MAKER  
MACCHINA DA CAFFÈ  
MACHINE À CAFÉ  
KAFFEE MASCHINE  
KOFFIEZET APPARAAT  
CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ  
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKIETIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ

APARAT DE PREPARAT CAFEA

KAHVE MAKINESI

ماكينة قهوة

---

**DeLonghi**

**IT**

pag. 6

**EN**

page 13

**DE**

S. 20

**FR**

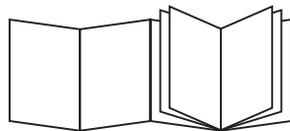
page. 27

**NL**

pag. 34

**ES**

pág. 41



**PT**

pag. 48

**EL**

σελ 55

**NO**

sid. 62

**SV**

sid. 69

**DA**

sid. 76

**FI**

siv. 83

**RU**

стр.90

**KZ**

97 -бет

**HU**

old. 105

**CS**

str. 112

**SK**

str. 119

**PL**

str. 126

**HR**

str. 133

**SL**

str. 140

**BG**

стр. 147

**RO**

pag.154

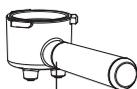
**TR**

say. 161

**AR**

2

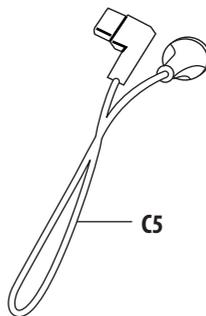
**C**



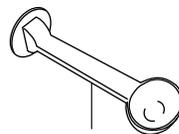
**C1**



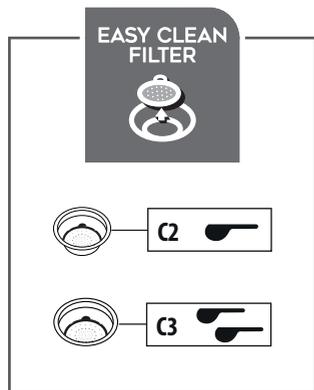
**C4**



**C5**



**C6**



**EASY CLEAN FILTER**

**C2**

**C3**



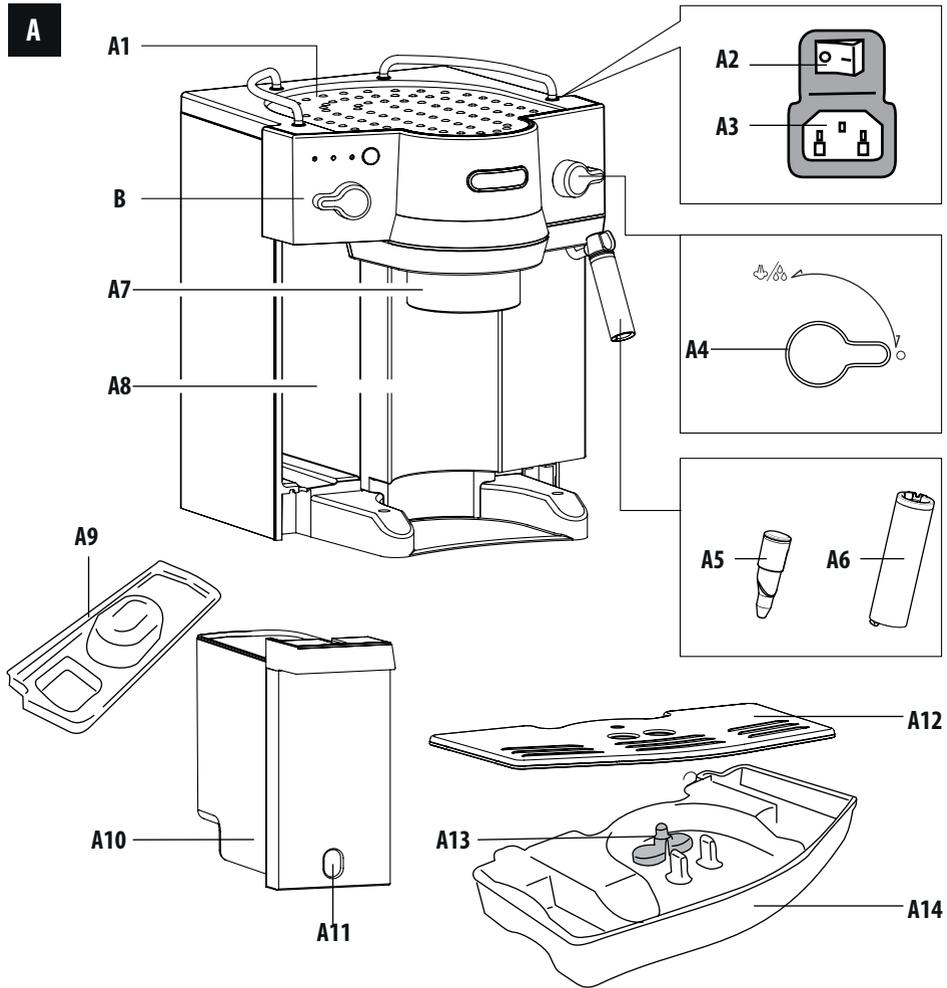
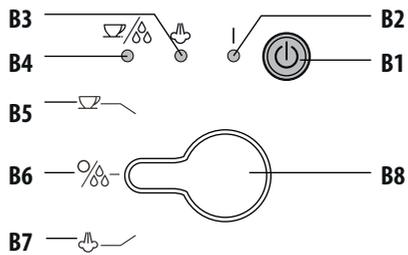
**C7**

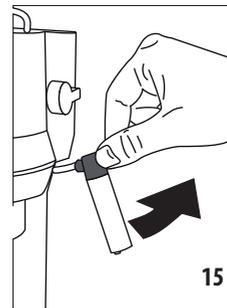
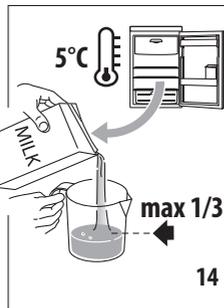
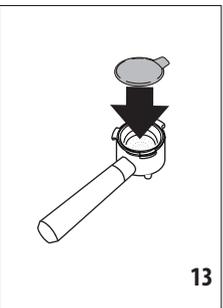
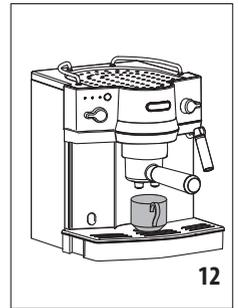
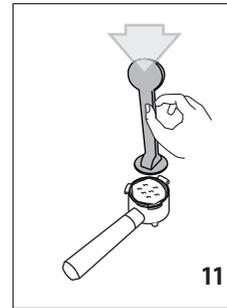
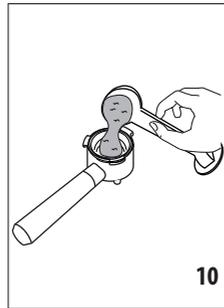
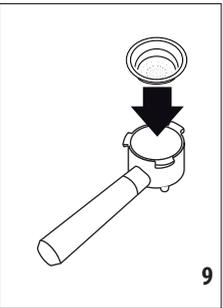
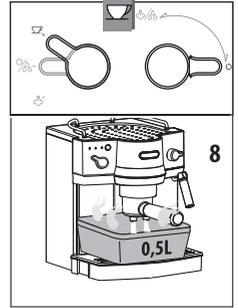
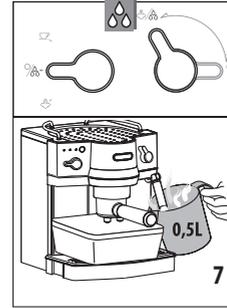
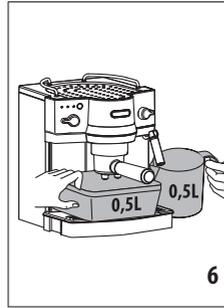
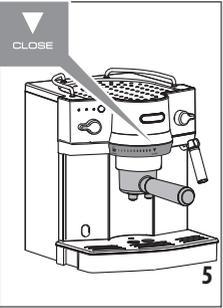
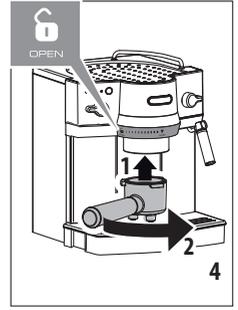
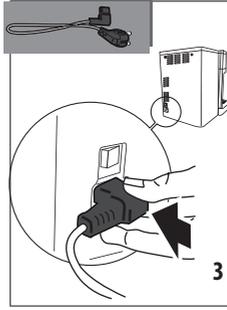
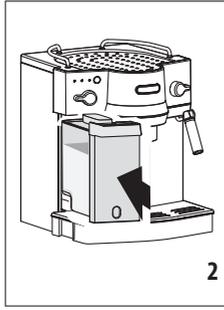


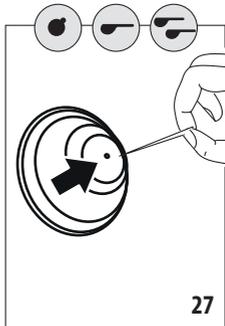
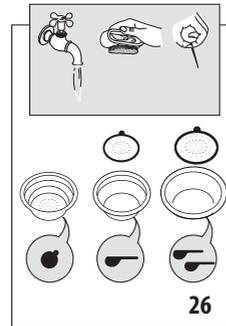
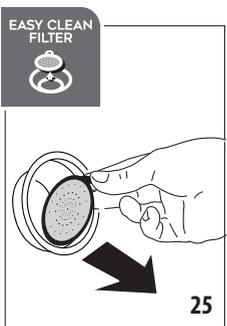
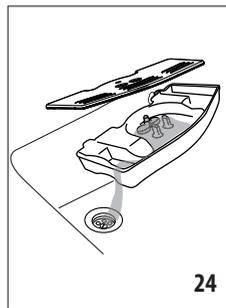
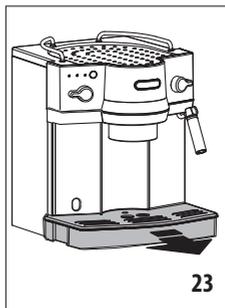
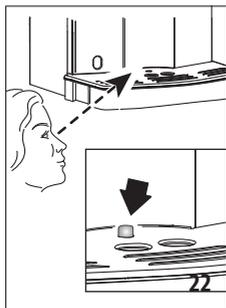
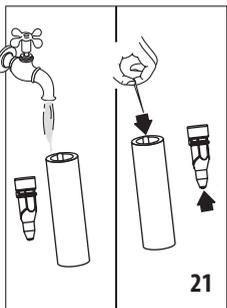
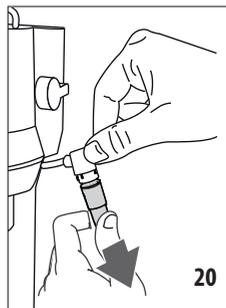
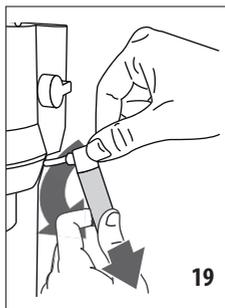
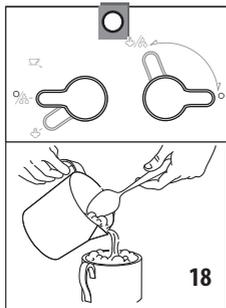
**C8**



**C9**

**A****B**





Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

## 1. DESCRIZIONE

### 1.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A )

- A1. Ripiano per tazze
- A2. Interruttore generale ON/OFF
- A3. Sede connettore cavo alimentazione
- A4. Selettore vapore/acqua calda
- A5. Ugello cappuccinatore
- A6. Cappuccinatore /Erogatore acqua calda
- A7. Doccia caldaia/Gruppo infusore
- A8. Sede serbatoio acqua
- A9. Coperchio serbatoio acqua
- A10. Serbatoio acqua con sede per filtro acqua
- A11. Indicatore esaurimento acqua
- A12. Vassoio poggiatezze
- A13. Indicatore del livello acqua max della vaschetta raccogliogocce
- A14. Vaschetta raccogliogocce

### 1.2 Descrizione pannello di controllo

(pag. 3 - B )

- B1. Pulsante ON/Stand-by
- B2. Spia stand-by/risparmio energetico
- B3. Spia OK vapore
- B4. Spia OK erogazione caffè/acqua calda
- B5. Erogazione caffè
- B6. Posizione "STOP"/funzione acqua calda
- B7. Funzione vapore
- B8. Selettore funzioni

### 1.3 Descrizione degli accessori

(pag. 3 - C )

- C1. Coppetta portafiltro
- C2. Filtro crema 1 caffè 
- C3. Filtro crema 2 caffè 
- C4. Filtro crema cialde ESE 
- C5. Cavo alimentazione (removibile)
- C6. Misurino dosatore/pressino
- C7. Striscia reattiva per rilevazione durezza acqua (Total hardness test)
- C8. Decalcificante
- C9. Filtro addolcitore acqua (\*non incluso, acquistabile presso i centri assistenza autorizzati)

## 2. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

1. Estrarre il serbatoio acqua (A10) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 1).
2. Quindi reinserire il serbatoio nella macchina (fig. 2).

**Attenzione:** Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio o senza serbatoio.

## 3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire il connettore del cavo alimentazione nell'apposita sede sul retro dell'apparecchio (fig. 3); quindi inserire la spina nella presa.
2. Agganciare la coppetta portafiltro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro al simbolo  OPEN (fig. 4) e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione  CLOSE (fig. 5);
3. Premere in posizione I l'interruttore ON/OFF posto sul retro della macchina;
4. Terminata l'autodiagnosi, la spia "erogazione acqua calda" (B4) lampeggia mentre le altre si spengono;
5. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore con capienza minima di 500 ml ed un altro contenitore sotto la coppetta portafiltro (fig. 6);
6. Ruotare il selettore vapore/acqua calda (A4) in posizione ; erogare circa 0,5 l di acqua calda (fig. 7);
7. Riportare il selettore vapore/acqua calda in posizione **O** e svuotare il contenitore;
8. Ruotare il selettore funzioni (B8) in posizione  (B5) ed erogare circa 0,5l di acqua (fig. 8).
9. Riportare il selettore funzioni in posizione  e svuotare il contenitore;
10. Estrarre e riempire il serbatoio acqua e ripetere le operazioni dal punto 4 al punto 8.

**Nota Bene:** il risciacquo dei circuiti interni è consigliato anche in caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio.

## 4. ACCENSIONE E STAND BY

Quando l'interruttore generale (A2) è in pos. I, accendere e spegnere (stand-by) l'apparecchio premendo il tasto  (B1). L'apparecchio automaticamente si spegne (stand-by) dopo un certo periodo di tempo (diverso a seconda dei modelli).

## 5. PREPARARE L'ESPRESSO CON IL CAFFÈ MACINATO.

1. Inserire il filtro per caffè macinato (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 9). Utilizzare il filtro  se si vuole fare un caffè oppure il filtro  se si vogliono fare 2 caffè;
2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 10). Se si de-

sidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi;

**Attenzione:** per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 11). La pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro;
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico del portafiltro al simbolo  OPEN (fig. 4), agganciare il portafiltro e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione  CLOSE (fig. 5);
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 12). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda;
6. Assicurarsi che la spia  (B4) si accenda, quindi ruotare il selettore funzioni (B8) in posizione  (B5): la macchina inizia ad erogare il caffè;
7. Appena si raggiunge la quantità desiderata di caffè in tazza, riportare il selettore funzioni in posizione .

**Nota Bene:** Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.  
**Piccolo Scottature** Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione ed attendere qualche secondo dopo l'erogazione.

## 6. PREPARARE L'ESPRESSO UTILIZZANDO LE CIALDE

**Nota Bene:** utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il seguente marchio. Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.



Inserire il filtro per caffè in cialde (C4) () nel portafiltro (C1);

1. Inserire la cialda centrandola il più possibile dentro il filtro (fig. 13). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro;
2. Seguire le istruzioni dal punto 4 del paragrafo precedente, tenendo presente che è possibile erogare un caffè alla volta;
3. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

## 7. COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi;

2. Ruotare il selettore funzioni (B8) in posizione  (B7) e attendere l'accensione della relativa spia (B3);
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 14);

**i Nota Bene:** si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

4. Ruotare verso l'esterno il cappuccinatore (fig. 15);
5. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore (fig. 16);
6. Attendere l'accensione della lampada spia OK. L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore;
7. Aprire il vapore ruotando il selettore vapore verso  per qualche secondo per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere il vapore;
8. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm (fig. 17) e ruotare il selettore vapore in pos. . A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso;
9. Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è di 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando il selettore vapore in pos. **O** e ruotare il selettore funzioni in pos.  (fig. 18);
10. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

**i Nota Bene:** Se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini. Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi.

### 7.1 Pulizia del cappuccinatore

**! Attenzione!** per motivi di igiene si raccomanda di pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso.

Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5, 6 e 7 del paragrafo precedente). Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegnerne l'apparecchio premendo l'interruttore generale.

2. Attendere qualche minuto che il cappuccinatore si raffreddi. Sfilare il cappuccinatore ruotandolo in senso antiorario ed estraendolo verso il basso (fig. 19).
3. Sfilare verso il basso l'ugello cappuccinatore (A5) (fig. 20).
4. Controllare che i fori del cappuccinatore, indicati in (fig. 21), non siano otturati. Sciacquare con acqua corrente e, se necessario, pulire i fori con l'aiuto di uno spillo.
5. Pulire il tubo erogazione vapore, prestando attenzione a non scottarsi.
6. Reinserrire l'ugello ed il cappuccinatore.



**Attenzione!** Dopo l'erogazione di vapore, le spie  e  lampeggiano ad indicare che la caldaia è troppo calda per erogare caffè.

Per raffreddare velocemente la caldaia:

1. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore ed una tazza sotto il portafiltro.
2. Ruotare il selettore funzioni (B8) in posizione .
3. Ruotare il selettore vapore (A4) in posizione : dal cappuccinatore esce vapore frammisto ad acqua calda.
4. Al lampeggio delle spie  e  l'erogazione si interrompe.
5. Ruotare il selettore vapore in posizione **0**: la macchina eroga acqua dal portafiltro.
6. Riportare quindi anche il selettore funzioni in posizione .

La macchina è pronta all'uso.

## 8. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore generale (A2). La spia  lampeggia.
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore.
3. Quando la lampada spia  sia accesa fissa, ruotare il selettore  (A4) in pos. I: l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore.
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare il selettore  in pos. **0**.

Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

## 9. PULIZIA

### 9.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- la vaschetta raccogli gocce (A14);
- i filtri caffè (C2), (C3), (C4);
- la doccia caldaia (A7);

- il serbatoio dell'acqua (A10);
- l'erogatore acqua calda (A6) come indicato al paragrafo "7.1 PULIZIA DEL CAPPUCCINATORE".

### Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detersivi abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

**Pericolo!** Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

**Nota Bene:** Per periodi di inutilizzo superiori a 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo come illustrato al paragrafo "3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO".

### 9.2 Pulizia del circuito interno della macchina

Per periodi d'inutilizzo superiori ai 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzarla, di accenderla ed eseguire il risciacquo dei circuiti interni come indicato ai punti 4 e 5 del paragrafo "3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO".

### 9.3 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta. Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatezze (fig. 22), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla, altrimenti l'acqua può traboccare dal bordo e danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

1. Rimuovere la vaschetta (fig. 23);
2. Rimuovere il vassoio poggiatezze (A12), eliminare l'acqua (fig. 24) e pulire con un panno la vaschetta: quindi riasssemblare il vassoio raccogli gocce;
3. Reinserrire quindi la vaschetta raccogli gocce.

### 9.4 Pulizia dei filtri caffè

Pulire regolarmente ogni settimana i filtri caffè:

#### Filtri 1 e 2 tazze

1. Estrarre il filtro forato tirando la apposita linguetta (fig. 25);
2. Sciacquare i filtri sotto l'acqua corrente (fig. 26);
3. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 27);
4. Reinserrire il filtro forato spingendolo bene fino in fondo.

#### Filtro cialde

Sciacquare sotto l'acqua corrente. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 27).

### 9.5 Pulizia della doccia caldaia

Ogni 200 erogazioni di caffè, procedere ad un risciacquo della doccia caldaia (A7), erogando dalla doccia caldaia circa 0,5l di acqua (premere il tasto relativo alle erogazioni caffè senza utilizzare la polvere di caffè).

## 9.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore ((C9)- se previsto) il serbatoio acqua (A10) con un panno umido e un po' di detersivo delicato;
2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente;
3. Reinserrire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserrire il serbatoio;
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100ml di acqua.

## 10. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare regolarmente la macchina dopo un periodo di funzionamento determinato che dipende dalla durezza dell'acqua.

### 10.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegate alle istruzioni in lingua inglese.
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.

### 10.2 Ogni quanto decalcificare

Nella tabella seguente, sono indicati i mesi di utilizzo ed i corrispondenti litri di acqua utilizzati:

N° quadratini rossi sulla striscia reattiva	Mesi di utilizzo	N° litri
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Procedura di decalcificazione

#### Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Svuotare completamente il serbatoio acqua (A10) e togliere il filtro addolcitore (C9) (se presente). Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, ottenuta diluendo con acqua il decalcificante, in base alle indicazioni riportate sulla confezione;
2. Mettere un contenitore sotto la doccia calda (A7) e uno sotto l'erogatore acqua calda (fig. 6) e assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua (A14) sia vuota e ben inserita;
3. Ruotare il selettore funzioni (B8) in posizione ed erogare circa 1/4 di soluzione contenuta nel serbatoio: di tanto in tanto erogare acqua calda ruotando il selettore vapore/acqua calda (A4) in pos. . Poi interrompere l'erogazione ruotando il selettore in pos. e lasciar agire la soluzione per circa 5 minuti;
4. Ripetere il punto 3 altre 3 volte, finché il serbatoio è vuoto.
5. Per eliminare i residui della soluzione, estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca, reinserrire il filtro (se precedentemente tolto) ed inserire in macchina il serbatoio acqua;
6. Svuotare i contenitori e riposizionarli sotto la doccia calda e sotto il cappuccinatore;
7. Ruotare il selettore funzioni in posizione ; di tanto in tanto ruotare il selettore vapore/acqua calda (A4) in pos. . Erogare l'acqua fino a svuotare il serbatoio.
8. Estrarre nuovamente il serbatoio acqua, riempirlo fino al livello max con acqua fresca ed inserirlo in macchina e ripetere i punti 6 e 7.

L'apparecchio è adesso pronta all'uso; riempire il serbatoio con acqua fresca e procedere con l'erogazione della bevanda desiderata.

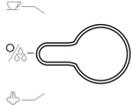
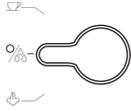
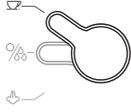
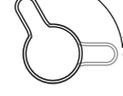
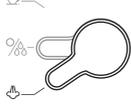
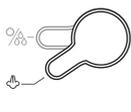
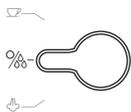
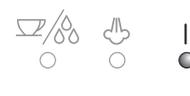
#### Nota Bene:

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo;
- Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

## 11. DATI TECNICI

Tensione di rete:	220-240V-50/60Hz
Potenza assorbita:	1450W
Dimensioni LxHxP:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Acciaio Inox
Pressione:	15 bar
Capacità serbatoio acqua:	1 L
Lunghezza cavo alimentazione:	1200 mm
Peso:	5,4 kg

## 12. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE	SELETTORE FUNZIONI (B8)	SELETTORE (A4)	SIGNIFICATO DELLE SPIE
			<p>Ogni volta che l'apparecchio è acceso premendo l'interruttore generale (A2) in posizione I, effettua automaticamente un'autodiagnosi.</p>
			<p>L'apparecchio si sta riscaldando per erogare caffè o acqua calda.</p>
			<p>L'apparecchio ha raggiunto la temperatura ideale per erogare caffè o acqua calda.  <b>CAFFÈ:</b> ruotare il selettore (B8) in pos. ☺.  <b>ACQUA CALDA:</b> ruotare il selettore (A4) in pos. ☺.</p>
			<p>Il selettore (B8) è in pos. ☺: la relativa spia lampeggia ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando per erogare vapore.</p>
			<p>L'apparecchio ha raggiunto la temperatura ideale per erogare vapore.          Ruotare il selettore (A4) in pos. ☺ per iniziare l'erogazione.</p>
			<p>Dopo l'erogazione vapore, la temperatura è troppo alta per preparare caffè: attendere o seguire la procedura indicata al termine del par. "Come operare per fare il cappuccino". Se si desidera invece preparare cappuccino o acqua calda, procedere normalmente.</p>
			<p>Se l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo, si spegne (stand-by): per riaccenderlo, premere il pulsante .</p>

### 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
La macchina non si accende	Il cavo alimentazione (C5) non è inserito correttamente	Verificare che il connettore del cavo alimentazione sia inserito fino in fondo nella apposita sede (A3) sul retro dell'apparecchio; quindi verificare che la spina sia collegata correttamente nella presa
	L'interruttore generale (A2) è in posizione O (OFF)	Premere l'interruttore in posizione I (ON)
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A10)	Riempire il serbatoio acqua
	I fori di uscita caffè del portafiltro (C1) sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eeguire la pulizia come indicato nel par. "9.4 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	La doccia della caldaia (A7) è ostruita	Eeguire la pulizia come indicato nel paragrafo "9. PULIZIA"
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al paragrafo "10. DECALCIFICAZIONE"
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito o è sporco	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eeguire la pulizia come indicato nel par. "9.4 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
Il caffè espresso è freddo	La spia relativa alla bevanda selezionata non è accesa nell'istante in cui si eroga caffè	Attendere l'accensione della lampada spia
	Le tazzine non sono state preriscaldate	Preriscaldare le tazzine con acqua calda (cap. "8. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA")
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al cap. "10. DECALCIFICAZIONE"
Rumore elevato della pompa	Il serbatoio acqua (A10) è vuoto	Riempire il serbatoio
	Il serbatoio (A10) è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta	Premere leggermente il serbatoio avanti, in modo da aprire la valvola sul suo fondo
	Ci sono bolle d'aria nell'innesto serbatoio	Seguire le istruzioni al cap. "8. PRODUZIONE DI ACQUA CALDA" fino ad erogare acqua



<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>RIMEDIO</b>
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato troppo	Pressare meno il caffè
	La quantità di caffè macinato è elevata	Diminuire la quantità di caffè macinato
	La doccia caldaia espresso (A7) è ostruita	Eeguire la pulizia come indicato nel par. "9.5 PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA"
	Il filtro ed il filtro perforato estraibile sono otturati	Eeguire la pulizia come indicato nel par. "9.4 PULIZIA DEI FILTRI CAFFÈ"
	Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso; assicurarsi che non sia umido
Il caffè ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	Dopo la decalcificazione risciacquare l'apparecchio come indicato al cap. "10. DECALCIFICAZIONE"
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Usare sempre latte a temperatura di frigorifero
	Il cappuccinatore è sporco	Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore
	Calcicare all'interno del circuito idraulico	Eeguire la decalcifica come al cap. "10. DECALCIFICAZIONE"
L'apparecchio si spegne	È intervenuto l'autospegnimento	Premere il pulsante ON/Standby (B1) per riaccendere l'apparecchio
L'apparecchio si spegne dopo pochi secondi dall'accensione	La manopola selettore funzione non è in pos. ☉☉☉	Ruotare la manopola selettore funzione in pos. ☉☉☉, quindi premere il tasto ON/Standby (B1)

Before using the appliance, always read the safety warnings.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Description of the appliance

(page 3 - A )

- A1. Cup shelf
- A2. Main switch
- A3. Power cord connector socket
- A4. Steam/hot water selector
- A5. Cappuccino maker connection nozzle
- A6. Cappuccino maker/Hot water spout
- A7. Boiler outlet/Infuser assembly
- A8. Water tank housing
- A9. Water tank lid
- A10. Water tank with water filter housing
- A11. "No water" indicator
- A12. Cup tray
- A13. Drip tray max. water level indicator
- A14. Drip tray

### 1.2 Description control panel

(page 3 - B )

- B1. ON/Stand-by button
- B2. Stand-by/Energy saving mode light
- B3. Steam OK light
- B4. Coffee/hot water OK light
- B5. Coffee delivery
- B6. STOP/hot water position
- B7. Steam function
- B8. Mode selector

### 1.3 Description of the accessories

(page 2 - C )

- C1. Filter holder
- C2. 1 coffee froth filter 
- C3. 2 coffee froth filter 
- C4. ESE pod froth filter 
- C5. Power cord (removable)
- C6. Measure/pressure
- C7. Water hardness indicator paper (Total Hardness test)
- C8. Descaler
- C9. Water softener filter (\*not included, can be purchased from authorised Customer Services)

## 2. FILLING THE WATER TANK

1. Extract the water tank (A10) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 1).
2. Then put the tank back in the machine (fig. 2).

**Important: never operate the appliance without water in the tank or without the tank.**

## 3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector into the socket at the back of the appliance (fig. 3), then plug the plug into the mains socket.
2. Attach the filter holder to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with the  OPEN symbol (fig. 4), then rotate the handle to the right until it is aligned with the  CLOSE symbol (fig. 5);
3. Place the main switch on the back of the appliance in the I position;
4. At the end of the self-diagnosis cycle, the "hot water" light (B4) flashes and the other lights go off;
5. Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the hot water spout and another container under the filter holder (fig. 6);
6. Turn the steam/hot water selector (A4) to the  position and deliver about 0.5 l of hot water (fig. 7);
7. Turn the steam/hot water selector back to the 0 position and empty the container;
8. Turn the mode selector (B8) to the  position (B5) and deliver about 0.5 l of water (fig. 8).
9. Turn the mode selector back to the  position and empty the container;
10. Extract and fill the water tank, then repeat the operations from point 4 to point 8.

**Please note:** we also recommend rinsing the internal circuits through if the appliance is not used for a long period.

## 4. ON/STAND-BY

When the main switch (A2) is in the I position, turn the appliance on and off (stand-by) by pressing the  button (B1). The appliance goes off (stand-by) automatically after a certain period of time (according to model).

## 5. HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE USING PRE-GROUND COFFEE.

1. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 9). Use the  filter to make one coffee or the  filter to make two coffees;
2. To make just one coffee, place one level measure of pre-ground coffee (about 7 g) in the filter. (fig. 10). To make two coffees, place two loosely filled measures (about 6+6 g) of pre-ground coffee in the filter. Fill the filter a little at a time to prevent the pre-ground coffee from overflowing;

**Important: for correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.**

- Distribute the ground coffee evenly and press gently down with the presser (fig. 11). Correct pressing of the pre-ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the froth will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too rapid and the froth will be skimpy and light coloured;
- Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach the filter holder to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with the  OPEN symbol (fig. 4), attach the filter holder and rotate the handle towards the right until aligned with the  CLOSE symbol (fig. 5);
- Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 12). You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a little hot water;
- Make sure the  light (B4) is on, then turn the mode selector (B8) to the  position (B5). The appliance starts delivering coffee;
- Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, turn the mode selector to the  position.

**Please note:** To remove the filter holder, rotate the handle from right to left.

**Danger of scalding** To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Wait for a few seconds after delivery.

## 6. HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE USING PODS

**Please note:** use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the following symbol. The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.



Place the pod coffee filter (C4) () in the filter holder (C1);

- Insert a pod, centring it as far as possible in the filter (fig. 13). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly;
- Follow the instructions from point 4 of the previous section, bearing in mind that you can make only one coffee at a time.
- Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous section.

## 7. HOW TO MAKE CAPPUCCINO

- Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups.
- Turn the mode selector (B8) to the  position (B7) and wait for the corresponding light (B3) to come on;
- In the meantime, fill a recipient with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be at refrigerator temperature (not hot!). In choosing the size

of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume (fig. 14);

**i Please note:** You are recommended to use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

- Turn the cappuccino maker outwards (fig. 15);
- Place the recipient containing the milk under the cappuccino maker (fig. 16);
- Wait until the OK light comes on. This indicates that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.
- Open the steam by turning the steam selector towards  for a few seconds to eliminate any water in the circuit. Close the steam.
- Immerse the cappuccino maker in the milk for about 5 mm (fig. 17) **and turn the steam selector to the  position.** The milk now starts to increase in volume and take on a creamy appearance;
- When the milk has doubled in volume, immerse the cappuccino maker deeply and continue heating the milk. When the required temperature is reached (the ideal is 60°C), interrupt steam delivery by rotating the steam selector to the **0** position and turn the selector to the  position (fig. 18);
- Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

**i Please note:** to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.

You should not deliver steam for more than 60 seconds.

### 7.1 Cleaning the cappuccino maker

**! Important!** For hygiene reasons, the cappuccino maker should always be cleaned after use.

Proceed as follows:

- Deliver a little steam for a few seconds (points 2, 5, 6 and 7 of the previous section). This causes the cappuccino maker to discharge any milk left inside. Turn the appliance off using the main switch.
- Wait for a few minutes to allow the cappuccino maker to cool down. Remove the cappuccino maker by turning it anticlockwise and pulling it downwards (fig. 19).
- Remove the cappuccino maker connection nozzle downwards (A5)(fig. 20).
- Make sure the holes in the cappuccino maker shown in (fig. 21) are not blocked. Rinse with running water and if necessary clean the holes with a pin.

- Clean the steam spout, taking care to avoid burns.
- Reinsert the connection nozzle and the cappuccino maker.

 **Important!** After delivering steam, the  and  lights flash to indicate that the boiler is too hot to make coffee.

To cool the boiler down quickly:

- Place a recipient under the cappuccino maker and a cup under the filter holder.
- Turn the mode selector (B8) to the  position.
- Turn the steam selector (A4) to the  position. Steam mixed with hot water comes out of the cappuccino maker.
- When the  and **I** lights flash, delivery stops.
- Turn the steam selector to the **0** position. Water is delivered from the filter holder.
- Then turn the mode selector to the  position.

The coffee maker is ready for use.

## 8. HOT WATER

- Turn the appliance on by pressing the main switch (A2). The  light is flashing.
- Place a recipient under the cappuccino maker.
- When the  light comes on steadily, turn the  selector (A4) to the **I** position. Hot water comes out of the cappuccino maker.
- To interrupt hot water delivery, turn the  selector to the **0** position.

You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

## 9. CLEANING

### 9.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- the appliance's internal circuit;
- drip tray (A14);
- coffee filters (C2), (C3) and (C4);
- boiler outlet (A7);
- water tank (A10);
- the hot water spout (A6) as described in section "7.1 CLEANING THE CAPPUCCINO MAKER".

#### **Important!**

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

**Danger!** While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.

**Please note: if the appliance is not used for more than 3/4 days, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle as described in section "3. SETTING UP THE APPLIANCE".**

### 9.2 Cleaning the internal circuit

If the appliance is not used for more than 3/4 days, before using it again, we strongly recommend you turn it on and rinse the internal circuits through as described in points 4 and 5 of section "3. SETTING UP THE APPLIANCE".

### 9.3 Cleaning the drip tray

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup tray (fig. 22), the drip tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

- Remove the tray (fig. 23);
- Remove the cup tray (A12), empty the water (fig. 24) and clean the drip tray with a cloth, then reassemble the drip tray;
- Put the drip tray back in place.

### 9.4 Cleaning the coffee filters

Clean the coffee filters weekly:

#### 1 and 2 cup filters

- Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 25);
- Rinse the filters under running water (fig. 26);
- Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 27);
- Place the perforated filter in the filter housing and press as far as it will go.

#### Pod filter

Rinse under running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 27)..

### 9.5 Cleaning the boiler outlet

After every 200 coffees, rinse the boiler outlet (A7) by delivering about 0.5 l of water from the boiler outlet (press the coffee button without using ground coffee).

### 9.6 Cleaning the water tank

- Clean the water tank (A10) regularly (about once a month and whenever you replace the water softener filter (C9), if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid;
- Remove the filter (if installed) and rinse with running water;
- Replace the filter (if installed), fill the tank with fresh water and replace;
- (Models with water softener filter only) Deliver about 100 ml of water.

## 10. DESCALING

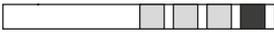
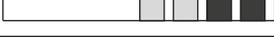
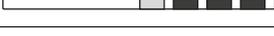
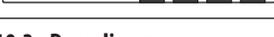
Descal the appliance regularly after a period of time established according to water hardness.

### 10.1 Measuring water hardness

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper from its pack (attached to the English instructions).
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

### 10.2 How often should you descale

The following table shows the number of months of use and corresponding litres of water used:

No. of red squares on the indicator paper	Months of use	No. litres
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Descaling process

#### Important!

- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- You should use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descalers — or failing to perform the descale procedure correctly — could lead to the machine developing faults not covered by the manufacturer's guarantee.

1. Empty the water tank (A10) completely and remove the water softener filter (C9) (if present). Fill the tank with the descaler solution, obtained by diluting the descaler with water following the instructions on the pack;
2. Place a container under the boiler outlet (A7) and another under the hot water spout (fig. 6). Make sure the drip tray (A14) is empty and inserted correctly;
3. Turn the mode selector (B8) to the  position and deliver about a quarter of the solution in the tank. At intervals, turn the steam/hot water selector (A4) to the  position to deliver a little hot water. Then interrupt delivery by turning the selector to the  position and leave the solution to work for about 5 minutes;
4. Repeat point 3 another 3 times, until the tank is empty.

5. To eliminate residues of solution, extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with clean water up to the MAX level, insert the filter (if removed previously) and put the water tank back in the machine;
6. Empty the containers and replace them under the boiler outlet and the cappuccino maker.
7. Turn the mode selector to the  position, rotating the steam/hot water selector (A4) every now and then to the  position. Deliver water until the tank is empty.
8. Extract the water tank again, empty, fill with fresh water up to the MAX level, put back in the appliance and repeat points 6 and 7.

The appliance is ready for use. Fill the tank with fresh water and proceed with making the required beverage.

#### Please note:

- If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity) we recommend repeating the cycle;
- Repair of damage to the coffee maker caused by scale is not covered by the guarantee unless descaling is performed regularly as described above.

## 11. TECHNICAL DATA

Mains voltage: 220-240V-50/60Hz

Absorbed power: 1450W

Size LxHxD : 275x307x313 mm

Thermoblock: stainless steel

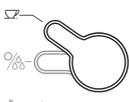
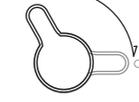
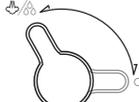
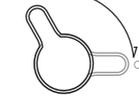
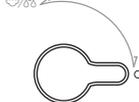
Pressure: 15 bars

Water tank capacity: 1 litre

Power cord length: 1200 mm

Weight: 5.4 kg

## 12. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	MODE SELECTOR (B8)	SELECTOR (A4)	EXPLANATION OF LIGHTS
			Whenever the appliance is turned on by pressing the main switch (A2) to the I position, it performs an automatic self-diagnosis cycle.
			The appliance is heating up to deliver coffee or hot water.
			The appliance has reached the ideal temperature to deliver coffee or hot water. <b>COFFEE:</b> turn the selector (B8) to the ☕ position. <b>HOT WATER:</b> turn the selector (A4) to the 🌫️ position.
			The selector (B8) is in the 🌫️ position. The corresponding light flashes to indicate that the appliance is heating up to deliver steam.
			The appliance has reached the ideal temperature to deliver steam. Turn the selector (A4) to the 🌫️ position to begin delivery.
			After delivering steam, the temperature is too hot to make coffee. Wait or follow the procedure indicated at the end of the section: "How to make cappuccino". If you want to make cappuccino or hot water, you can proceed as normal.
			If the appliance is not used for a certain period of time, it switches to stand-by. To turn it on again, press the ⏻ button.

### 13. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not come on	The power cord (C5) is not inserted correctly	Make sure the power cord connector is fully inserted into the socket (A3) on the back of the appliance, then make sure the plug is correctly plugged into the mains socket
	The main switch (A2) is in the 0 position (OFF)	Place the main switch in the I position (ON)
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A10)	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder (C1) are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter and removable perforated filter are blocked	Clean as described in section "9.4 CLEANING THE COFFEE FILTERS"
	The espresso boiler outlet (A7) is blocked	Clean as described in section "9. CLEANING"
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "10. DESCALING"
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The filter and removable perforated filter are blocked	Clean as described in section "9.4 CLEANING THE COFFEE FILTERS"
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
The espresso coffee is cold	The light corresponding to the selected beverage is not on when you deliver coffee	Wait until the light comes on
	The cups were not preheated	Preheat the cups with hot water (see section "8. HOT WATER")
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "10. DESCALING"
The pump is excessively noisy	The water tank (A10) is empty	Fill the tank
	The tank (A10) is not correctly in place and the valve on the bottom is not open	Press the tank forwards lightly to open the valve on the bottom
	There are air bubbles in the tank connector	Follow the instructions in section "8. HOT WATER" until water is delivered



<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	The quantity of ground coffee is too high	Reduce the quantity of ground coffee
	The espresso boiler outlet (A7) is blocked	Clean as described in section "9.5 CLEANING THE BOILER OUTLET"
	The filter and removable perforated filter are blocked	Clean as described in section "9.4 CLEANING THE COFFEE FILTERS"
	The ground coffee is too fine or damp	Use only ground coffee for espresso coffee makers and make sure it is not damp
The coffee has an acid taste	Inadequate rinsing after descaling	After descaling rinse the appliance as indicated in section "10. DESCALING"
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Cappuccino maker dirty	Clean the holes in the cappuccino maker thoroughly
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "10. DESCALING"
The appliance switches off	Auto-off has been triggered	Press the ON/Standby button (B1) to turn the appliance on again
The appliance switches off a few seconds after switching on	The mode selector dial is not in the ☉/☼ position	Turn the mode selector dial to the ☉/☼, then press the ON/Standby button (B1).

Vor dem Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte immer das Heft mit den Sicherheitshinweisen durch.

## 1. BESCHREIBUNG

### 1.1 Beschreibung des Gerätes

(Seite 3- A)

- A1. Tassenablage
- A2. Hauptschalter ON/OFF
- A3. Aufnahme Steckverbindung Netzkabel
- A4. Wahlschalter für Dampf/Heißwasser
- A5. Düse für Milchaufschäumer
- A6. Milchaufschäumer/Heißwasserauslauf
- A7. Duschsieb des Brühkessels/Brühgruppe
- A8. Aufnahme des Wassertanks
- A9. Deckel des Wassertanks
- A10. Wassertank mit Aufnahme für Wasserfilter
- A11. Anzeige Wasser leer
- A12. Tassenrost
- A13. Anzeige für max. Wasserstand in der Abtropfschale
- A14. Abtropfschale

### 1.2 Beschreibung der Bedienblende

(Seite 3- B)

- B1. Taste ON/Bereitschaft
- B2. Kontrolllampe Bereitschaft/Energiesparmodus
- B3. Kontrolllampe Dampf OK
- B4. Kontrolllampe Kaffee-/Heißwasserausgabe OK
- B5. Kaffeeausgabe
- B6. Position "STOP"/Heißwasserfunktion
- B7. Dampffunktion
- B8. Funktionswahlschalter

### 1.3 Beschreibung der Zubehörteile

(Seite 2 - C)

- C1. Siebträger
- C2. Crema-Sieb für 1 Kaffee 
- C3. Crema-Sieb für 2 Kaffees 
- C4. Crema-Sieb Kaffeepads ESE 
- C5. Netzkabel (abnehmbar)
- C6. Messlöffel/Tamper
- C7. Reaktionsstreifen für die Bestimmung der Wasserhärte (Total hardness test)
- C8. Entkalker
- C9. Wasserfilter (\*nicht im Lieferumfang enthalten, bei autorisierten Kundendienstzentren erhältlich)

## 2. FÜLLEN DES WSSERTANKS

1. Den Tank herausziehen (A10) und mit frischem, sauberem Wasser füllen, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (fig. 1).
2. Dann den Tank erneut in die Kaffeemaschine einsetzen (fig. 2).

**Achtung:** Das Gerät nie mit leerem Wassertank oder ohne Wassertank in Betrieb nehmen.

## 3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Die Steckverbindung des Netzkabels in ihre Aufnahme an der Rückseite des Gerätes stecken (fig. 3); dann den Stecker in die Steckdose stecken.
2. Den Siebträger an der Maschine einrasten: zum richtigen Einrasten den Griff des Siebträgers zum Symbol  OPEN (fig. 4) ausrichten und den Griff nach rechts drehen, bis er mit der Position  CLOSE (fig. 5) übereinstimmt;
3. Den ON/OFF-Schalter auf der Rückseite des Gerätes auf I stellen;
4. Nach Beendigung der Selbstdiagnose blinkt die Kontrolllampe „Heißwasserausgabe“, (B4) während die anderen sich ausschalten;
5. Einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 500 ml unter den Heißwasserauslauf und einen anderen Behälter unter den Siebträger stellen (fig. 6);
6. Den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser (A4) auf  drehen und ca. 0,5 l Heißwasser (fig. 7) ausgeben;
7. Den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser wieder auf 0 stellen und den Behälter ausleeren;
8. Den Funktionswahlschalter (B8) auf  (B5) drehen und ca. 0,5 l Wasser ausgeben (fig. 8).
9. Den Funktionswahlschalter wieder auf  stellen und den Behälter ausleeren;
10. Den Wassertank herausziehen und füllen und die Vorgänge von Punkt 4 bis Punkt 8 wiederholen.

**Hinweis:** das Durchspülen der internen Leitungen wird auch bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes empfohlen.

## 4. EINSCHALTEN UND BEREITSCHAFT

Wenn der Hauptschalter (A2) auf I steht, das Gerät durch Drücken der Taste  (B1) ein- und ausschalten (Bereitschaft). Das Gerät schaltet sich nach einer bestimmten Zeit (je nach Modell unterschiedlich) automatisch aus (Bereitschaft).

## 5. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO MIT KAFFEEPULVER.

1. Das Sieb für Kaffeepulver (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) (fig. 9) einsetzen. Für die Zubereitung eines Kaffees das Sieb  und für die Zubereitung von 2 Kaffees das Sieb  verwenden;

- Für die Zubereitung von nur einem Kaffee, das Sieb mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, etwa 7 g, füllen. (fig. 10). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, das Sieb mit knapp zwei Messlöffeln Kaffeepulver (etwa 6+6 Gramm) füllen. Das Sieb jeweils mit kleinen Mengen füllen, um zu vermeiden, dass Kaffeepulver über den Rand fällt.

**Achtung:** für einen korrekten Betrieb vergewissern Sie sich bitte immer vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers, dass das Sieb sauber ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.

- Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Tamper leicht anpressen (fig. 11). Das Anpressen des Kaffeepulvers ist sehr wichtig, um einen guten Espresso zuzubereiten. Bei zu starkem Anpressen läuft der Kaffee langsam durch und die Crema nimmt eine dunkle Farbe an. Bei zu schwachem Anpressen läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig und eine helle Crema;
- Überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers streichen und den Siebträger an der Kaffeemaschine einrasten: zum richtigen Einrasten den Griff des Siebträgers zum Symbol  OPEN (fig. 4) ausrichten, den Siebträger einrasten und den Griff nach rechts drehen, bis er mit der Position  CLOSE (fig. 5) übereinstimmt;
- Stellen Sie die Tasse oder die Tassen unter die Ausgüsse des Siebträgers (fig. 12). Es wird empfohlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung zu erwärmen, indem sie mit etwas Heißwasser ausgespült werden.
- Sicherstellen, dass die Kontrolllampe  (B4) eingeschaltet ist, dann den Funktionswahlschalter (B8) auf  (B5) drehen: die Maschine beginnt mit der Kaffeeausgabe;
- Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse den Funktionswahlschalter wieder auf  stellen.

**Hinweis:** Zum Ausrasten des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.  
**Verbrühungsgefahr:** Um Spritzer zu vermeiden, den Siebträger nie ausrasten, während die Maschine Kaffee ausgibt, und nach der Ausgabe einige Sekunden warten.

## 6. ZUBEREITUNG VON ESRESSO MIT KAFFEEPADS

**Hinweis:** verwenden Sie Kaffeepads, die dem E.S.E.-Standard entsprechen: dieser ist auf den Packungen mit nachstehender Marke angegeben. Der E.S.E.-Standard ist ein von führenden Herstellern von Kaffeepads angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso ermöglicht.



Das Pad-Sieb (C4) () in den Siebträger einsetzen (C1);

- Das Kaffeepad möglichst genau in die Mitte des Siebs setzen (fig. 13). Zum richtigen Einsetzen der Kaffeepads in das Sieb die Angaben auf den Packungen der Kaffeepads stets genau beachten.
- Die Angaben unter Punkt 4 des vorhergehenden Abschnitts beachten und dabei berücksichtigen, dass nur jeweils ein Kaffee ausgegeben werden kann.

- Wie unter den Punkten 5, 6 und 7 des vorherigen Abschnitts beschrieben vorgehen.

## 7. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

- Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und ausreichend große Tassen verwenden.
- Den Funktionswahlschalter (B8) auf  (B7) drehen und warten, bis sich die entsprechende Kontrolllampe (B3) einschaltet;
- Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino, der zubereitet werden soll, füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur haben (nicht warm sein!). Bei der Wahl der Größe des Gefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht (fig. 14);

**i Hinweis:** es wird empfohlen, teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur zu verwenden.

- Den Milchaufschäumer nach außen drehen (fig. 15);
- Das mit Milch gefüllte Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen (fig. 16);
- Abwarten, bis sich die Kontrolllampe  einschaltet. Das Aufleuchten der Kontrolllampe zeigt an, dass der Brühkessel die ideale Temperatur für die Dampferzeugung erreicht hat.
- Den Dampf für einige Sekunden öffnen, indem der Wahlschalter für Dampf für einige Sekunden in Richtung  gedreht wird, um eventuell im Kreislauf vorhandenes Wasser auszuspülen. Den Dampf wieder schließen;
- Den Milchaufschäumer ca. 5 mm in die Milch eintauchen (fig. 17) und den Wahlschalter für Dampf auf  drehen. Nun beginnt die Milch aufzuschäumen und bekommt eine cremige Konsistenz.
- Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, den Milchaufschäumer ganz tief eintauchen und die Milch weiter erwärmen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist (der Idealwert liegt bei 60°C), die Dampfausgabe durch Drehen des Wahlschalters für Dampf auf  abbrechen und den Funktionswahlschalter auf  (fig. 18) drehen;
- Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen. Der Cappuccino ist fertig: nach Belieben süßen und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

**i Hinweis:** Wenn mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, erst alle Kaffees zubereiten und danach den Milchschaum für alle Cappuccinos. Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf auszugeben.

## 7.1 Reinigung des Milchaufschämers



**Achtung!** Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Wie folgt vorgehen:

1. Für einige Sekunden etwas Dampf austreten lassen (Punkte 2, 5, 6 und 7 des vorhergehenden Abschnitts). Dadurch werden Milchrückstände aus dem Inneren des Milchaufschämers beseitigt. Das Gerät durch Drücken des Hauptschalters ausschalten.
2. Einige Minuten warten, damit der Milchaufschäumer abkühlt. Den Milchaufschäumer nach links drehen und nach unten herausziehen (fig. 19).
3. Die Düse des Milchaufschämers nach unten herausziehen (A5) (fig. 20).
4. Kontrollieren Sie, dass die in (fig. 21)gezeigten Löcher nicht verstopft sind. Unter fließendem Wasser abspülen und erforderlichenfalls die Löcher mit Hilfe einer Nadel reinigen.
5. Das Dampfausgaberohr reinigen und dabei darauf achten, dass Sie sich nicht verbrennen.
6. Die Düse und den Milchaufschäumer wieder einsetzen.



**Achtung!** Nach der Dampfausgabe blinken die Kontrolllampen  und  , wodurch angezeigt wird, dass der Kessel zu heiß ist, um Kaffee auszugeben.

Um den Kessel schnell abzukühlen:

1. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer und eine Tasse unter den Siebträger stellen.
2. Den Funktionswahlschalter (B8) auf  drehen.
3. Den Wahlschalter für Dampf (A4) auf  drehen: aus dem Milchaufschäumer tritt Dampf gemischt mit Heißwasser.
4. Bei Blinken der Kontrolllampen  und **I** wird die Ausgabe abgebrochen.
5. Den Wahlschalter für Dampf auf **O**drehen: die Kaffeemaschine gibt aus dem Siebträger Wasser aus.
6. Dann auch den Funktionswahlschalter wieder auf  stellen.

Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

## 8. HEISSWASSERERZEUGUNG

1. Die Kaffeemaschine durch Drücken des Hauptschalters (A2)einschalten. Die Kontrolllampe  blinkt.
2. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen.
3. Wenn die Kontrolllampe  permanent leuchtet, den Wahlschalter  (A4) auf **I**drehen: aus dem Milchaufschäumer fließt Heißwasser.

4. Um die Heißwasserausgabe abzubrechen, den Wahlschalter  auf **O**drehen.

Es wird empfohlen, nicht länger als 60 Sekunden Dampf auszugeben.

## 9. REINIGUNG

### 9.1 Reinigung der Kaffeemaschine

Folgende Teile der Kaffeemaschine müssen regelmäßig gereinigt werden:

- interner Kreislauf der Kaffeemaschine;
- Abtropfschale (A14);
- Kaffeesiebe (C2), (C3), (C4);
- Duschsieb des Brühkessels (A7);
- Wassertank (A10);
- Heißwasserauslauf (A6) wie im Abschnitt „7.1 REINIGUNG DES MILCHAUFSCHEMERS“ angegeben.

#### **Achtung!**

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungsmittel oder Alkohol.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Verkrustungen oder der Kaffeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.

**Gefahr!** Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät.

**Hinweis:** Bei Nichtgebrauch von mehr als 3-4 Tagen wird dringend empfohlen, vor dem Gebrauch der Kaffeemaschine einen Spülvorgang durchzuführen, wie in Abschnitt „3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES“ BESCHRIEBEN.

### 9.2 Reinigung des Innenraums der Kaffeemaschine

Bei Nichtgebrauch von mehr als 3-4 Tagen wird dringend empfohlen, vor der Verwendung die Kaffeemaschine einzuschalten und die internen Leitungen durchzuspülen, wie unter den Punkten 4 und 5 des Abschnitts „3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES“ angegeben.

### 9.3 Reinigung der Abtropfschale

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (rot gefärbt) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet. Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus dem Tassenrost hervortritt (fig. 22), andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Kaffeemaschine, die Aufstellfläche oder den umliegenden Bereich beschädigen.

1. Die Abtropfschale entfernen (fig. 23);
2. Den Tassenrost (A12)entfernen, das Wasser (fig. 24) ausleeren und die Abtropfschale mit einem Tuch reinigen: dann die Abtropfschale wieder zusammenbauen;
3. Dann die Abtropfschale wieder einsetzen.

## 9.4 Reinigung der Kaffeesiebe

Die Kaffeesiebe regelmäßig jede Woche reinigen:

### 1-Tassen-Sieb und 2-Tassen-Sieb

1. Das gelochte Sieb an der dafür vorgesehenen Lasche herausziehen (fig. 25);
2. Die Filter unter fließendem Wasser abspülen (fig. 26);
3. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen (fig. 27);
4. Das Sieb wieder einsetzen und dabei fest nach unten drücken.

### Pad-Sieb

Unter fließendem Wasser abspülen. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls mit Hilfe einer Nadel reinigen (fig. 27).

## 9.5 Reinigung des Duschsiebs des Brühkessels

Alle 200 Kaffeeausgaben das Duschsieb des Brühkessels (A7) abspülen, indem aus dem Duschsieb des Brühkessels ca. 0,5l Wasser ausgegeben wird (die Taste für die Kaffeeausgaben drücken, ohne Kaffeepulver zu verwenden).

## 9.6 Reinigung des Wassertanks

1. Den Wassertank regelmäßig (etwa einmal im Monat) und nach jedem Auswechseln des Wasserfilters ((C9) -falls vorgesehen) (A10) mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen;
2. Den Filter (sofern vorhanden) herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen;
3. Den Filter (sofern vorhanden) wieder einsetzen, den Tank mit frischem Wasser füllen und wieder einsetzen;
4. (Nur Modelle mit Wasserfilter) 100 ml Heißwasser auslaufen lassen.

## 10. ENTKALKUNG

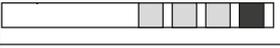
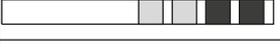
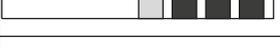
Die Kaffeemaschine muss regelmäßig nach einer vorab festgelegten Betriebszeit entkalkt werden, die von der Wasserhärte abhängt.

### 10.1 Messung der Wasserhärte

1. Den mitgelieferten und der Bedienungsanleitung in englischer Sprache beigefügten Reaktionsstreifen "TOTAL HARDNESS TEST" aus seiner Packung nehmen.
2. Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen.
3. Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln. Nach etwa einer Minute bilden sich, je nach der Wasserhärte, 1, 2, 3 oder 4 kleine rote Quadrate; jedes Quadrat entspricht einer Stufe.

### 10.2 Wie oft muss entkalkt werden

In der folgenden Tabelle sind die Gebrauchsmonate und die entsprechende verwendete Wassermenge in Litern angegeben:

Anzahl der kleinen roten Quadrate auf dem Reaktionsstreifen	Gebrauchsmonate	Anzahl der Liter
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Entkalkung

### Achtung!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.

• Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.

1. Entleeren Sie den Wassertank (A10) vollständig und entfernen Sie den Wasserfilter (C9) (sofern vorhanden). Den Tank mit einer Entkalkungslösung füllen, die durch Verdünnen des Entkalkers anhand der Angaben auf der Packung mit Wasser entsteht.
2. Einen Behälter unter die Dusche des Brühkessels (A7) und einen unter den Heißwasserauslauf (fig. 6) stellen, dabei sicherstellen, dass die Abtropfschale (A14) leer und richtig eingesetzt ist;
3. Den Funktionswahlschalter (B8) auf  drehen und etwa 1/4 der im Tank enthaltenen Lösung ausgeben: von Zeit zu Zeit Heißwasser ausgeben, indem der Wahlschalter für Dampf/Heißwasser (A4) auf  gedreht wird. Dann die Ausgabe abbrechen, indem der Wahlschalter auf  gedreht wird, und die Lösung etwa 5 Minuten einwirken lassen;
4. Den Punkt 3 weitere dreimal wiederholen, bis der Tank leer ist.
5. Um die Rückstände der Kalklösung zu beseitigen, den Wassertank entnehmen, leeren, mit fließendem Wasser ausspülen, bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen, den Filter einsetzen (falls er zuvor entfernt wurde) und den Wassertank in die Kaffeemaschine einsetzen;
6. Leeren Sie die Behälter, stellen Sie sie wieder unter das Duschsieb des Brühkessels und unter den Milchaufschäumer.

7. Den Funktionswahlschalter auf ☒drehen; von Zeit zu Zeit den Wahlschalter für Dampf/Heißwasser (A4) auf ☒☒ drehen. Wasser ausgeben, bis der Tank leer ist.
8. Den Wassertank erneut herausziehen, bis zum Füllstand Max. mit frischem Wasser füllen, den Tank in die Kaffeemaschine einsetzen und die Punkte 6 und 7 wiederholen.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit; den Tank mit frischem Wasser füllen und anschließend das gewünschte Getränk ausgeben.

**Hinweis:**

- Sollte der Entkalkungszyklus nicht korrekt zu Ende geführt werden (z.B. Stromausfall), wird empfohlen, den Zyklus zu wiederholen;
- Reparaturen der Kaffeemaschine infolge von Kalkproblemen sind nicht durch die Garantie abgedeckt, wenn die oben beschriebene Entkalkung nicht regelmäßig durchgeführt wird.

**11. TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung:	220-240V-50/60Hz
Leistungsaufnahme:	1450W
Abmessungen LxHxT:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Edelstahl
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen Wassertank :	1 l
Länge des Speisekabels:	1200 mm
Gewicht:	5,4 kg

**12. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN**

KONTROLLAMPEN	FUNKTIONSWAHLSCHEITER (B8)	WAHLSCHALTER (A4)☒☒/☒☒	BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN
			Jedes Mal wenn das Gerät eingeschaltet ist, führt es bei Drücken des Hauptschalters (A2) auf I, automatisch eine Selbstdiagnose durch.
			Das Gerät heizt sich auf, um Kaffee oder Heißwasser auszugeben.
			Das Gerät hat die ideale Temperatur erreicht, um Kaffee oder Heißwasser auszugeben. <b>KAFFEE:</b> den Wahlschalter (B8) auf ☒ drehen. <b>HEISSWASSER:</b> den Wahlschalter (A4) auf ☒☒ drehen.
			Der Wahlschalter (B8) steht auf ☒☒: die entsprechende Kontrolllampe blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät sich aufheizt, um Dampf auszugeben.
			Das Gerät hat die ideale Temperatur erreicht, um Dampf auszugeben. Den Wahlschalter (A4) auf ☒☒ drehen, um mit der Ausgabe zu beginnen.



			<p>Nach der Dampfausgabe ist die Temperatur zu hoch, um Kaffee zuzubereiten: warten oder den Ablauf am Ende des Abschnitts "Zubereitung von Cappuccino" durchführen. Wenn Sie hingegen Cappuccino zubereiten oder Heißwasser ausgeben möchten, normal vorgehen.</p>
			<p>Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, schaltet es sich aus (Bereitschaft): um es wieder einzuschalten, die Taste  drücken.</p>

### 13. PROBLEMLÖSUNG

Nachstehend werden einige mögliche Betriebsstörungen aufgelistet.

Wenn das Problem nicht auf die beschriebene Weise gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Das Netzkabel (C5) ist nicht korrekt eingesteckt	Prüfen, dass die Steckverbindung des Netzkabels richtig in ihre Aufnahme (A3) an der Rückseite des Gerätes eingesteckt ist; dann prüfen, dass der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist
	Der Hauptschalter (A2) steht auf 0 (OFF)	Den Hauptschalter auf 1 (ON) drücken
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Tank (A10)	Den Wassertank füllen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers (C1) sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.4 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
	Das Duschsieb des Brühkessels (A7) ist verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9. REINIGUNG“
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Abschnitt „10. ENTKALKUNG“
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt oder verschmutzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.4 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
	Die Dichtung des Kessels hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Brühkessels bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers sind verstopft	Die Löcher der Ausgüsse des Siebträgers reinigen



<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
Der Espresso ist kalt	Die Kontrolllampe für das gewählte Getränk ist bei der Kaffeeausgabe nicht eingeschaltet	Abwarten, bis sich die Kontrolllampe einschaltet
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt	Die Tassen mit Heißwasser vorwärmen (Kap. „8. HEISSWASSERERZEUGUNG“)
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Kap. „10. ENTKALKUNG“
Geräuschvoller Pumpenbetrieb	Der Wassertank (A10) ist leer	Den Tank füllen
	Der Wassertank (A10) ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Boden ist nicht geöffnet	Den Wassertank leicht nach vorne drücken, damit sich das Ventil am Boden öffnet
	Am Anschluss des Tanks sind Luftblasen vorhanden	Die Angaben in Kap. „8. HEISSWASSERERZEUGUNG“ befolgen, bis Wasser ausgegeben wird
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst	Das Kaffeepulver weniger pressen
	Zu viel Kaffeepulver	Weniger Kaffeepulver verwenden
	Das Duschsieb des Brühkessels (A7) ist verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.5 REINIGUNG DES DUSCHSIEBS DES BRÜHKESSELS“
	Das Sieb und das herausziehbare perforierte Sieb sind verstopft	Die Reinigung durchführen gemäß den Angaben in Abschnitt „9.4 REINIGUNG DER KAFFEESIEBE“
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur Kaffeepulver für Espressomaschinen verwenden; sicherstellen, dass es nicht feucht ist
Der Kaffee schmeckt sauer	Der Spülvorgang nach der Entkalkung war nicht ausreichend	Nach der Entkalkung das Gerät durchspülen gemäß den Angaben in Kap. „10. ENTKALKUNG“
Bei der Zubereitung von Cappuccino schäumt die Milch nicht auf	Die Milch ist nicht kalt genug	Immer Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden
	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt	Die Löcher des Milchaufschäumers sorgfältig reinigen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung durchführen gemäß Kap. „10. ENTKALKUNG“
Das Gerät schaltet sich aus	Die Auto-Abschaltung hat ausgelöst	Die Taste ON/Bereitschaft (B1) drücken, um das Gerät wieder einzuschalten
Das Gerät schaltet sich wenige Sekunden nach dem Einschalten aus	Der Funktionswahlschalter steht nicht auf ☉☉	Den Funktionswahlschalter auf ☉☉ drehen, dann die Taste ON/Bereitschaft (B1) drücken.

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

## 1. DESCRIPTION

### 1.1 Description de l'appareil

(page 3 - A )

- A1. Plateau pour tasses
- A2. Interrupteur général ON/OFF
- A3. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A4. Sélecteur vapeur/eau chaude
- A5. Gideur buse à cappuccino
- A6. Buse à cappuccino/Buse à eau chaude
- A7. Douche chaudière/Groupe infuseur
- A8. Logement réservoir à eau
- A9. Couvreclerc réservoir à eau
- A10. Réservoir à eau avec logement pour filtre à eau
- A11. Indicateur eau épuisé
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau d'eau max de l'égouttoir
- A14. Égouttoir

### 1.2 Description panneau de contrôle

(page 3 - B )

- B1. Bouton ON/Veille
- B2. Voyant veille/économie d'énergie
- B3. Voyant OK vapeur
- B4. Voyant OK distribution café/eau chaude
- B5. Distribution café
- B6. Position "STOP"/fonction eau chaude
- B7. Fonction vapeur
- B8. Sélecteur fonctions

### 1.3 Description des accessoires

(page 2 - C )

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre crème 1 café 
- C3. Filtre crème 2 cafés 
- C4. Filtre crème dosettes ESE 
- C5. Cordon d'alimentation (amovible)
- C6. Doseur/tasse-mouture
- C7. Bande réactive pour le relevé de la dureté de l'eau (Total hardness test)
- C8. Détartrant
- C9. Filtre adoucisseur eau (\*non inclus, peut être acheté auprès des centres d'assistance agréés)

## 2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Extraire le réservoir à eau (A10) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 1).
2. Puis réinsérer le réservoir dans la machine (fig. 2).

**Attention :** *Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.*

## 3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans le logement prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil (fig. 3); puis brancher la fiche sur la prise.
2. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle au symbole  OPEN (fig. 4) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position  CLOSE (fig. 5) ;
3. Positionner sur I l'interrupteur ON/OFF situé à l'arrière de la machine ;
4. Une fois l'autodiagnostic terminé, le voyant "distribution eau chaude" (B4) clignote alors que les autres s'éteignent ;
5. Positionner sous la buse à eau chaude un récipient avec une capacité minimale de 500 ml et un autre récipient sous la coupelle porte-filtre(fig. 6) ;
6. Tourner le sélecteur vapeur/eau chaude (A4) sur la position  ; débitier environ 0,5 l d'eau chaude (fig. 7) ;
7. Remettre le sélecteur vapeur/eau chaude sur la position **O** et vider le récipient ;
8. Tourner le sélecteur fonctions (B8) sur la position  (B5) et débitier environ 0,5l d'eau (fig. 8).
9. Remettre le sélecteur fonctions sur la position  et vider le récipient ;
10. Retirer et remplir le réservoir d'eau et répéter les opérations du point 4 au point 8.

**Nota Bene :** *Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.*

## 4. ALLUMAGE ET VEILLE

Lorsque l'interrupteur général (A2) est sur la pos. I, allumer et éteindre (veille) l'appareil en appuyant sur la touche  (B1). L'appareil s'éteint automatiquement (veille) après un certain temps (qui diffère selon les modèles).

## 5. PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU.

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 9). Utiliser le filtre  pour faire un café ou le filtre  pour faire 2 cafés ;
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g. (fig. 10). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 6+6 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde ;

**Attention :** pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasse-mouture (fig. 11). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on tasse trop, le café sortira lentement et la crème sera de couleur foncée. Si l'on tasse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et on obtiendra peu de crème de couleur claire ;
4. Enlever l'éventuel surplus de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée du porte-filtre au symbole  OPEN (fig. 4), accrocher le porte-filtre et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position  CLOSE (fig. 5) ;
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 12). On recommande de chauffer les tasses, avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude ;
6. S'assurer que le voyant  (B4) soit allumé, puis tourner le sélecteur fonctions (B8) sur la position  (B5) : la machine commence à distribuer le café ;
7. Dès que l'on atteint la quantité souhaitée de café dans la tasse, remettre le sélecteur fonctions sur la position .

**Nota Bene :** Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.  
**Risque de Brûlures** Pour éviter des éclaboussures, ne jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en train de distribuer et attendre quelques secondes après la distribution.

## 6. PRÉPARER L'EXPRESSO EN UTILISANT LES DOSETTES

**Nota Bene :** utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante. Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.



Insérer le filtre pour café en dosettes (C4)  dans le porte-filtre (C1) ;

1. Insérer la dosette en la centrant le plus possible dans le filtre (fig. 13). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre ;
2. Suivre les instructions depuis le point 4 du paragraphe précédent, en gardant à l'esprit qu'il est possible de préparer un café à la fois ;
3. Continuer en suivant les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## 7. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAPPUCCINO

1. Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes ;
2. Tourner le sélecteur fonctions (B8) sur la position  (B7) et attendre l'allumage du voyant correspondant (B3) ;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud !). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 14) ;

**i Nota Bene :** On conseille d'utiliser du lait partiellement écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur (fig. 15) ;
5. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (fig. 16) ;
6. Attendre que le voyant OK s'allume. L'allumage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur ;
7. Ouvrir la vapeur en tournant le sélecteur vapeur vers  pendant quelques secondes pour purger l'eau éventuellement présente dans le circuit. Refermer la vapeur ;
8. Plonger la buse à cappuccino dans le lait sur environ 5 mm (fig. 17) et tourner le sélecteur vapeur sur la pos. . Maintenant, le volume du lait commence à augmenter et à prendre un aspect crémeux ;
9. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en tournant le sélecteur vapeur sur la pos. **0** et tourner le sélecteur fonctions sur la pos.  (fig. 18) ;
10. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

**i Nota Bene :** Pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

### 7.1 Nettoyage de la buse à cappuccino

 **Attention !** pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5, 6 et 7 du paragraphe précédent). Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse. Ôter la buse à cappuccino en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'extraire en la tirant vers le bas (fig. 19).
3. Retirer le gicleur buse à cappuccino en le tirant vers le bas (A5) (fig. 20).
4. Contrôler que les orifices de la buse à cappuccino, indiqués sur (fig. 21), ne soient pas bouchés. Rincer à l'eau claire et, si nécessaire nettoyer les orifices à l'aide d'une épingle.
5. Nettoyer le tube de distribution vapeur, en faisant attention à ne pas se brûler.
6. Réinsérer le gicleur et la buse à cappuccino.



**Attention !** Après la distribution de vapeur, le clignotement des voyants   et  indique que la chaudière est trop chaude pour distribuer du café.

Pour refroidir rapidement la chaudière :

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino et une tasse sous le porte-filtre.
2. Tourner le sélecteur fonctions (B8) sur la position .
3. Tourner le sélecteur vapeur (A4) sur la position   : de la vapeur mélangée à de l'eau chaude sort de la buse à cappuccino.
4. Lorsque les voyants  et  clignotent, la distribution s'interrompt.
5. Tourner le sélecteur vapeur sur la position **0** : la machine débite de l'eau par le porte-filtre.
6. Remettre donc aussi le sélecteur fonctions sur la position .

La machine est prête à l'emploi.

## 8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en pressant l'interrupteur général (A2). Le voyant   clignote.
2. Placer un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant   est allumé fixe, tourner le sélecteur   (A4) sur la pos. **I** : l'eau chaude s'écoulera de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre l'écoulement d'eau chaude, tourner le sélecteur   sur la pos. **0**.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

## 9. NETTOYAGE

### 9.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- Le circuit interne de la machine ;
- l'égouttoir (A14) ;
- les filtres à café (C2), (C3), (C4) ;
- la douche chaudière (A7) ;
- le réservoir de l'eau (A10) ;
- la buse à eau chaude (A6) comme indiqué au paragraphe «7.1 NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO».

#### Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

**Danger !** Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

**Nota Bene :** En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe «3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE».

### 9.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours il est vivement recommandé, avant d'utiliser la machine, de l'allumer et d'effectuer le rinçage des circuits internes comme indiqué aux points 4 et 5 du paragraphe «3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE».

### 9.3 Nettoyage de l'égouttoir

L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (fig. 22), il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

1. Enlever l'égouttoir (fig. 23) ;
2. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A12), éliminer l'eau (fig. 24) et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon ; puis réassembler l'égouttoir ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

### 9.4 Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement chaque semaine les filtres à café :

#### Filtres 1 et 2 tasse

1. Retirer le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 25) ;
2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 26) ;
3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 27) ;
4. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

## Filter dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 27).

### 9.5 Nettoyage de la douche de la chaudière

Tous les 200 cafés, rincer la douche chaudière, en faisant s'écouler de la douche chaudière (A7), environ 0,5l d'eau (presser la touche relative aux distributions café sans utiliser de café en poudre).

### 9.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur ((C9)- si prévu) le réservoir à eau (A10) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat ;
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

## 10. DÉTARTRAGE

Détartrer régulièrement la machine après une période de fonctionnement déterminée qui dépend de la dureté de l'eau.

### 10.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" de son emballage, avec les instructions en langue anglaise.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

### 10.2 Intervalle de détartrage

Le tableau suivant indique les mois d'utilisation et les litres d'eau utilisés correspondants :

N° petits carrés rouges sur la bande réactive	Mois d'utilisation	N° litres
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Procédure de détartrage

### Attention !

• Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant indiquées sur l'emballage du détartrant.

• Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Vider entièrement le réservoir à eau (A10) et retirer le filtre adoucisseur (C9) (si présent). Remplir le réservoir avec la solution détartrante, obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage ;
2. Mettre un récipient sous la douche chaudière (A7) et un sous la buse à eau chaude (fig. 6) et s'assurer que l'égouttoir (A14) soit vide et bien inséré ;
3. Tourner le sélecteur fonctions (B8) sur la position et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir : de temps en temps distribuer de l'eau chaude en tournant le sélecteur vapeur/eau chaude (A4) sur la pos. . Puis interrompre la distribution en tournant le sélecteur sur la pos. et laisser agir la solution pendant environ 5 minutes ;
4. Répéter les instructions du point 3 encore 3 fois, jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
5. Pour éliminer les résidus de la solution, retirer le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX, réinsérer le filtre (s'il a été enlevé précédemment) et insérer le réservoir à eau dans la machine ;
6. Vider les récipients et les remettre sous la douche chaudière et sous la buse à cappuccino ;
7. Tourner le sélecteur fonctions sur la position ; de temps en temps tourner le sélecteur vapeur/eau chaude (A4) sur la pos. . Distribuer l'eau jusqu'à ce que le réservoir se vide.
8. Retirer à nouveau le réservoir à eau, le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau max et l'insérer dans la machine et répéter les points 6 et 7.

Maintenant l'appareil est prêt à l'emploi ; remplir le réservoir d'eau fraîche et préparer la boisson souhaitée.

### Nota Bene :

• Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;

• Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectué correctement.

## 11. DONNÉES TECHNIQUES

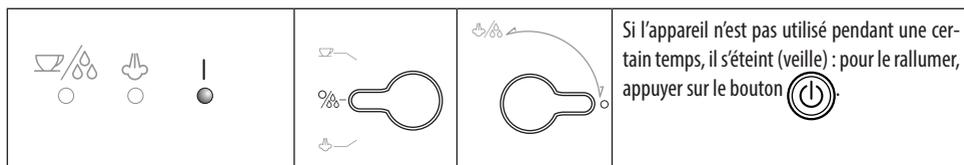
Tension d'alimentation :	220-240V~50/60Hz
Puissance absorbée :	1450W
Dimensions LxHxP :	275x307x313 mm
Thermoblock :	Acier Inox

Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau :	1 L
Longueur cordon d'alimentation :	1200 mm
Poids :	5,4 kg

## 12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SÉLECTEUR FONCTIONS (B8)	SÉLECTEUR (A4)	SIGNIFICATION DES VOYANTS
			Chaque fois que l'appareil est allumé en pressant l'interrupteur général (A2) sur la position I, il effectue automatiquement un autodiagnostic.
			L'appareil est en train de chauffer pour distribuer du café ou de l'eau chaude.
			L'appareil a atteint la température idéale pour distribuer du café ou de l'eau chaude. <b>CAFÉ</b> : tourner le sélecteur (B8) sur la pos. ☕. <b>EAU CHAUDE</b> : tourner le sélecteur (A4) sur la pos. ☕.
			Le sélecteur (B8) est sur la pos. ☕ : le voyant correspondant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer pour distribuer de la vapeur.
			L'appareil a atteint la température idéale pour distribuer de la vapeur. Tourner le sélecteur (A4) sur la pos. ☕ pour commencer la distribution.
			Après la distribution de vapeur, la température est trop élevée pour préparer du café : attendre ou suivre la procédure indiquée à la fin du par. "Comment procéder pour faire un cappuccino". Si en revanche l'on souhaite préparer un cappuccino ou de l'eau chaude, procéder normalement.





### 13. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, il faut contacter l'Assistance Technique.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La machine ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation (C5) n'est pas inséré correctement	Vérifier que le connecteur du cordon d'alimentation soit inséré à fond dans le logement prévu à cet effet (A3) à l'arrière de l'appareil ; puis vérifier que la fiche soit branchée correctement sur la prise
	L'interrupteur général (A2) est sur la position 0 (OFF)	Presser l'interrupteur sur la position I (ON)
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A10)	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre (C1) sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «9.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	La douche de la chaudière (A7) est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué dans le paragraphe «9. NETTOYAGE»
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe «10. DÉTARTRAGE»
Le café expresso sort par les bords du porte-filtre (C1) au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «9.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
Le café expresso est froid	Le voyant correspondant à la boisson sélectionnée n'est pas allumé durant la distribution du café	Attendre que le voyant s'allume
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude (chap. «8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE»)
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «10. DÉTARTRAGE»



<b>PROBLÈME</b>	<b>CAUSE POSSIBLE</b>	<b>SOLUTION</b>
La pompe est très bruyante	Le réservoir à eau (A10) est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir (A10) est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir à l'avant pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions au chap. «8. PRODUCTION D'EAU CHAUDE» jusqu'à distribuer de l'eau
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop tassé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	La douche de la chaudière expresso (A7) est bouchée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «9.5 NETTOYAGE DE LA DOUCHE DE LA CHAUDIÈRE»
	Le filtre et le filtre perforé amovible sont bouchés	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «9.4 NETTOYAGE DES FILTRES À CAFÉ»
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement du café moulu pour les machines à café expresso ; s'assurer qu'il ne soit pas humide
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Après le détartrage rincer l'appareil comme indiqué au chap. «10. DÉTARTRAGE»
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les petits orifices de la buse à cappuccino
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «10. DÉTARTRAGE»
L'appareil s'éteint	L'arrêt automatique s'est déclenché	Appuyer sur le bouton ON/Veille (B1) pour rallumer l'appareil
L'appareil s'éteint quelques secondes après l'allumage	Le bouton sélecteur de fonction n'est pas sur la pos. 	Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la pos.  , puis appuyer sur la touche ON/standby.

Lees altijd het boekje met de veiligheidsvoorschriften voordat u het apparaat gebruikt.

## 1. BESCHRIJVING

### 1.1 Beschrijving van het apparaat

(pag. 3 - A )

- A1. Kopjesblad
- A2. Hoofdschakelaar ON/OFF
- A3. Aansluiting connector voedingskabel
- A4. Selectieknop stoom/heet water
- A5. Sputmond stoompijpje
- A6. Stoompijpje / Afgiftepijpje heet water
- A7. Sproeier ketel/Zetgroep
- A8. Zitting waterreservoir
- A9. Deksel waterreservoir
- A10. Waterreservoir met zitting voor waterfilter
- A11. Waterpeilindicator
- A12. Kopjesblad
- A13. Indicator maximaal waterpeil in drupbakje
- A14. Drupbakje

### 1.2 Beschrijving bedieningspaneel

(pag. 3 - B )

- B1. Knop ON/Stand-by
- B2. Lampje stand-by/energiebesparing
- B3. Lampje OK stoom
- B4. Lampje OK afgifte koffie/heet water
- B5. Afgifte koffie
- B6. Positie "STOP"/functie heet water
- B7. Functie stoom
- B8. Selectieknop functies

### 1.3 Beschrijving van de accessoires

(pag. 2 - C )

- C1. Filterhouder
- C2. Filterzeef crème 1 kopje koffie 
- C3. Filterzeef crème 2 kopje koffie 
- C4. Filterzeef crème ESE-pads 
- C5. Voedingskabel (afneembaar)
- C6. Doseerschepje/koffiestamper
- C7. Reactiestrookje waterhardheid (Total hardness test)
- C8. Ontkalkingsmiddel
- C9. Verzachtingsfilter water (\*niet inbegrepen, verkrijgbaar bij de erkende servicecentra)

## 2. HET WATERRESERVOIR VULLEN

1. Neem het waterreservoir weg (A10) en vul het met vers en schoon water. Let op de aanduiding MAX niet te overschrijden (afb. 1).

2. Plaats het waterreservoir vervolgens weer terug in de machine (afb. 2).

**Opgelet:** Stel het apparaat nooit in werking zonder reservoir of zonder water in het reservoir.

## 3. EERSTE INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT

1. Plaats de connector van de voedingskabel in de daarvoor bestemde aansluiting op de achterkant van het apparaat (afb. 3); steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
2. Haak de filterhouder vast op de machine: voor een correcte bevestiging moet de handgreep van de filterhouder worden uitgelijnd met het symbool  OPEN (afb. 4) en dan naar rechts worden gedraaid tot hij wordt uitgelijnd met de stand  CLOSE (afb. 5);
3. Plaats de hoofdschakelaar ON/OFF op de achterkant van de machine in de stand I;
4. Na het voltooiën van de zelfdiagnose zal het lampje "afgifte heet water" (B4) knipperen en zijn de andere lampjes uit;
5. Plaats onder het afgiftepijpje heet water een bakje met minimuminhoud van 500 ml en een ander bakje onder de filterhouder (afb. 6);
6. Draai de selectieknop stoom/heet water (A4) naar de stand ; laat ongeveer 0,5 l heet water afgeven (afb. 7);
7. Plaats de selectieknop stoom/heet water terug naar de stand **O** en maak het bakje leeg;
8. Draai de selectieknop functies (B8) naar de stand  (B5) en laat ongeveer 0,5 l heet water afgeven (afb. 8).
9. Plaats de selectieknop functies terug naar de stand  en maak het bakje leeg;
10. Verwijder het waterreservoir, vul het en herhaal de handelingen van stap 4 tot stap 8.

**N.B.:** *het spoelen van de interne circuits wordt ook aangeraden in geval van een langdurig niet-gebruik van het apparaat.*

## 4. INSCHAKELING EN STAND-BY

Wanneer de hoofdschakelaar (A2) zich in stand I bevindt, kan het apparaat worden in- en uitgeschakeld (stand-by) door middel van toets  (B1).

Het apparaat zal na een bepaalde periode automatisch uitschakelen (stand-by) (variabele tijd, afhankelijk van het model).

## 5. ESPRESSOKOFFIE ZETTEN MET GEMALEN KOFFIE.

1. Plaats de filterzeef voor gemalen koffie (C2) of (C3) in de filterhouder (C1) (afb. 9). Gebruik de filterzeef  voor het zetten van één kopje of de filterzeef  wanneer u 2 kopjes koffie wenst;
2. Wanneer u slechts één kopje koffie wenst te zetten, moet de filterzeef gevuld worden met een afgestroken doseerschepje gemalen koffie, ongeveer 7g. (afb. 10). Indien u echter twee

kopjes koffie wenst te zetten, vul de filterzeef dan met twee weinig volle doseerschepjes gemalen koffie (ongeveer 6+6 gr). Vul de filterzeef beetje bij beetje om te vermijden dat de gemalen koffie buiten het filter valt;

**Let op:** voor een correcte werking moet men, alvorens de filterzeef met de gemalen koffie te vullen, altijd controleren dat er geen koffieresten aanwezig zijn van de vorige infusie.

- Verdeel de gemalen koffie gelijkmatig over de filterzeef en druk enigszins aan met de koffiestamper (afb. 11). Het aandrukken van de gemalen koffie is van groot belang om een goede espresso te verkrijgen. Wanneer er teveel wordt aangedrukt, zal de koffie langzaam afgegeven worden en zal de crème donker van kleur zijn. Als daarentegen te weinig wordt aangedrukt, zal de koffie te snel stromen en wordt er weinig en lichtgekleurde crème verkregen;
- Verwijder eventuele overmatige koffie vanaf de rand van de filterhouder en haak deze vast op de machine: voor een correcte bevestiging moet de handgreep van de filterhouder worden uitgelijnd met het symbool  OPEN (afb. 4), haak de filterhouder vast en draai de handgreep naar rechts, tot hij wordt uitgelijnd met de stand  CLOSE (afb. 5);
- Plaats het kopje, of de kopjes, onder de tuitjes van de filterhouder (afb. 12). We raden aan om de kopjes voorafgaand aan het zetten van de koffie voor te verwarmen door ze te spoelen met een beetje heet water;
- Controleer of het lampje  (B4) brandt en draai dan de selectieknop functies (B8) naar stand  (B5): de machine start de koffieafgifte;
- Verplaats de selectieknop functies terug naar de stand  zodra de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje wordt bereikt.

**N.B.:** Om de filterhouder te verwijderen, moet de handgreep van rechts naar links gedraaid worden.

**Gevaar brandwonden** Om spatten te voorkomen, moet de filterhouder nooit verwijderd worden terwijl de machine aan het afgeven is en moet enkele seconden na de voltooiing van de afgifte gewacht worden.

## 6. ESPRESSOKOFFIE ZETTEN MET PADS

**N.B.:** Gebruik pads die voldoen aan de ESE-standaard: dit wordt op de verpakkingen aangegeven met het volgende symbool. De ESE-standaard is een systeem dat wordt toegepast door de voornaamste fabrikanten van pads. De pads maken u het mogelijk om op een eenvoudige en schone wijze een espresso te zetten.



Plaats de filterzeef voor pads (C4) () in de filterhouder (C1);

- Centreer de pad zoveel mogelijk in de filterzeef (afb. 13). Volg altijd de instructies op de verpakking van de pads om deze op correcte wijze op de filterzeef te plaatsen;

- Volg de instructies vanaf stap 4 van de vorige paragraaf en vergeet niet dat het mogelijk is om één kopje per keer te zetten;
- Ga verder zoals aangegeven onder de stappen 5, 6 en 7 van de vorige paragraaf.

## 7. HET BEREIDEN VAN EEN CAPPUCCINO

- Zet de espressokoffie zoals beschreven in de vorige paragrafen; gebruik voldoende grote kopjes;
- Draai de selectieknop functies (B8) naar stand  (B7) en wacht op de activering van het betreffende lampje (B3);
- Vul ondertussen een kan met ongeveer 100 gram melk voor iedere te bereiden cappuccino. De melk moet op koelkasttemperatuur zijn (niet warm!). Houd bij het kiezen van de afmeting van de kan rekening met het feit dat de melk 2 tot 3 keer in volume zal toenemen (afb. 14);

**i N.B.:** wij raden aan om halfvolle melk op koelkasttemperatuur te gebruiken.

- Draai het stoompijpe naar buiten (afb. 15);
- Plaats de kan met de melk onder het stoompijpe (afb. 16);
- Wacht tot het lampje OK gaat branden. De activering van het lampje betekent dat de ketel de ideale temperatuur voor het afgeven van stoom heeft bereikt;
- Open de afgifte van stoom door de selectieknop stoom gedurende enkele seconden te draaien naar  om eventueel in het circuit aanwezig water te verwijderen. Sluit de stoomafgifte;
- Dompel het stoompijpe ongeveer 5 mm onder in de melk (afb. 17) en draai de selectieknop stoom naar de stand . Op dit punt zal de melk in volume toenemen en romig worden;
- Dompel het stoompijpe, wanneer het volume van de melk verdubbeld is, dieper onder en ga door met het verwarmen van de melk. Na het bereiken van de gewenste temperatuur (ideale waarde 60°C), moet de stoomafgifte onderbroken worden door de selectieknop stoom terug te draaien naar stand **O** en de selectieknop functies naar stand  (afb. 18);
- Giet de opgeschuimde melk in de kopjes die de eerder voorbereide espresso bevatten. De cappuccino is klaar: voeg suiker naar smaak toe en bestrooi, indien gewenst, het schuim met een beetje cacao-poeder.

**i N.B.:** Wanneer u meer dan één cappuccino wenst te zetten, dan moeten eerst alle espresso's gezet worden en pas daarna de melk voor alle cappuccino's worden opgeschuimd.

Wij raden aan de afgifte van stoom niet langer te laten duren dan 60 seconden.

## 7.1 Reiniging van het stoompijpje



**Let op!** het is om hygiënische redenen raadzaam om het stoompijpje na elk gebruik te reinigen.

Ga als volgt te werk:

1. Laat gedurende enkele seconden een beetje stoom afgeven (stappen 2, 5, 6 en 7 van de vorige paragraaf). Door middel van deze handeling zal eventueel in het stoompijpje achtergebleven melk verwijderd worden. Schakel het apparaat uit met de hoofdschakelaar.
2. Wacht enkele minuten tot het stoompijpje afkoelt. Neem het stoompijpje weg door het linksom te draaien en naar beneden weg te trekken (afb. 19).
3. Trek de spuitmond van het stoompijpje naar beneden weg (A5) (afb. 20).
4. Controleer dat de gaten van het stoompijpje, aangegeven op (afb. 21), niet verstopt zijn. Spoel onder stromend water en reinig, indien nodig, de gaatjes met een speld.
5. Reinig het afgiftepompje van de stoom; let op om u niet te verbranden.
6. Plaats de spuitmond en het stoompijpje terug.



**Let op!** Na de afgifte van stoom zullen de lampjes  en  knipperen om aan te geven dat de ketel te warm is voor de afgifte van koffie.

Om de ketel snel af te koelen:

1. Plaats een bakje onder het stoompijpje en een kopje onder de filterhouder.
2. Draai de selectieknop functies (B8) naar stand .
3. Draai de selectieknop stoom (A4) naar stand : uit het stoompijpje komt stoom gemengd met heet water.
4. Wanneer de lampjes  en **I** knipperen, wordt de afgifte onderbroken.
5. Draai de selectieknop stoom naar stand **O**: de machine geeft water af uit de filterhouder.
6. Draai vervolgens de selectieknop functies terug naar stand .

De machine is klaar voor gebruik.

## 8. LEVERING VAN HEET WATER

1. Schakel de machine is door middel van de hoofdschakelaar (A2). Het lampje  knippert.
2. Plaats een bakje onder het stoompijpje.
3. Draai, wanneer het lampje  vast gaat branden, de selectieknop  (A4) naar stand **I**: het hete water wordt via het stoompijpje afgegeven.
4. Draai de selectieknop  naar stand **O** om de afgifte van heet water te onderbreken.

Wij raden aan de afgifte niet langer te laten duren dan 60 seconden.

## 9. REINIGING

### 9.1 Het apparaat reinigen

De volgende onderdelen van de machine moeten regelmatig worden schoongemaakt:

- het interne circuit van de machine;
- het drupbakje (A14);
- de filterzeven (C2), (C3), (C4);
- de sproeier van de ketel (A7);
- het waterreservoir (A10);
- het afgiftepompje heet water (A6) zoals aangegeven in paragraaf "7.1 REINIGING VAN HET STOOMPIJPJE".

**Let op!**

- Gebruik voor de reiniging van de machine geen oplosmiddelen, schurende reinigingsmiddelen of alcohol.
- Gebruik geen metalen voorwerpen voor het verwijderen van aanslag of koffieresten omdat ze de metalen of plastic oppervlakken kunnen beschadigen.

**Gevaar!** Dompel het apparaat tijdens de reiniging nooit onder in water; het is een elektrisch apparaat.

**N.B.:** In geval van periodes van niet-gebruik langer dan 3/4 dagen wordt met klem aangeraden om, alvorens de machine te gebruiken, een spoeling uit te voeren zoals beschreven in paragraaf "3. EERSTE INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT".

### 9.2 Reiniging van het interne circuit van de machine

In geval van periodes van niet-gebruik langer dan 3/4 dagen wordt met klem aangeraden om, alvorens de machine te gebruiken, haar in te schakelen en de interne circuits te spoelen zoals beschreven onder stappen 4 en 5 van paragraaf "3. EERSTE INWERKINGSTELLING VAN HET APPARAAT".

### 9.3 Reiniging van het drupbakje

Het drupbakje is uitgerust met een drijvende indicator (rood) van het waterniveau in het bakje. Voordat deze indicator uit de kopjesplaat naar buiten begint te steken (afb. 22), moet het bakje geleidigd en gereinigd worden, anders kan het water over de rand stromen en het apparaat, het steunvlak of de omringende zone beschadigen.

1. Verwijder het bakje (afb. 23);
2. Verwijder het kopjesblad (A12), giet het water weg (afb. 24) en reinig het bakje met een doek; stel het drupbakje vervolgens weer samen;
3. Plaats het drupbakje vervolgens terug.

### 9.4 Reiniging van de filterzeven

Reinig de filterzeven regelmatig elke week:

## Filterzeven 1 en 2 kopjes

1. Neem het geperforeerde filter weg door middel van het lipje (afb. 25);
2. Spoel de filters onder stromend water (afb. 26);
3. Controleer of de gaatjes verstopt zijn en maak ze, indien nodig, schoon met behulp van een speld (afb. 27);
4. Plaats het geperforeerde filter terug en duw het stevig aan.

## Filterzeef pads

Spoel af onder stromend water. Controleer of de gaatjes verstopt zijn en maak ze, indien nodig, schoon met behulp van een speld (afb. 27).

## 9.5 Reiniging van de sproeier van de ketel

Om de 200 afgegeven kopjes koffie moet de sproeier van de ketel (A7) worden gespoeld door ongeveer 0,5 l water uit de sproeier te laten afgeven (druk op de toets voor het afgeven van koffie, zonder gebruik te maken van gemalen koffie).

## 9.6 Reiniging van het waterreservoir

1. Reinig regelmatig (ongeveer eenmaal per maand) en bij elke vervanging van het verzachtingsfilter ((C9)- indien aanwezig) het waterreservoir (A10) met een vochtige doek en een beetje mild reinigingsmiddel;
2. Verwijder het filter (indien aanwezig) en spoel het onder stromend water af;
3. Plaats het filter terug (indien aanwezig), vul het reservoir met vers water en plaats het reservoir terug;
4. (Alleen voor modellen met verzachtingsfilter) Laat 100 ml water afgeven.

## 10. ONTKALKEN

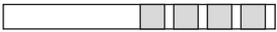
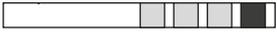
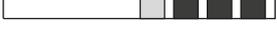
Ontkalk de machine regelmatig, na een periode van werking die afhankelijk is van de waterhardheid.

### 10.1 De waterhardheid meten

1. Verwijder het meegeleverde reactiestrookje "TOTAL HARDNESS TEST", gevoegd bij de instructies in het Engels, uit zijn verpakking.
2. Dompel het strookje ongeveer één seconde volledig onder in een glas water.
3. Neem het strookje uit het water en schud het lichtjes. Na ongeveer één minuut vormen zich 1, 2, 3 of 4 rode vakjes; elk vakje komt overeen met 1 niveau van waterhardheid.

### 10.2 Hoe vaak ontkalken

In de onderstaande tabel worden de maanden van de gebruik en de overeenkomstige gebruikte liters water aangegeven:

Aantal rode vakjes op het reactiestrookje	Maanden van gebruik	Aantal liters
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Ontkalkingsprocedure

### Opgelet!

- *Vóór de ontkalking moeten de instructies en het etiket van het ontkalkingsmiddel gelezen worden zoals aangegeven op de verpakking van het product.*
- *Wij raden aan uitsluitend ontkalkingsmiddel van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddelen, evenals het niet regelmatig uitvoeren van de ontkalking, kan leiden tot het optreden van gebreken die niet onder de garantie van de fabrikant vallen.*

1. Maak het waterreservoir (A10) geheel leeg en verwijder het verzachtingsfilter (C9) (indien aanwezig). Vul het waterreservoir met de ontkalkingsoplossing, verkregen door het ontkalkingsmiddel te verdunnen met water volgens de aanwijzingen op de verpakking;
2. Plaats een bakje onder de sproeier van de ketel (A7) en een andere onder het afgiftepipje heet water (afb. 6); controleer of het drupbakje (A14) leeg en goed geplaatst is;
3. Draai de selectieknop functies (B8) naar stand  en laat ongeveer 1/4 van de oplossing in het reservoir afgeven: laat zo nu en dan heet water afgeven door de selectieknop stoom/heet water (A4) naar stand te draaien.   Onderbreek de afgifte dan door de selectieknop naar stand  te draaien en laat de oplossing ongeveer 5 minuten inwerken;
4. Herhaal stap 3 nog eens 3 maal, tot het reservoir leeg is.
5. De resten van de oplossing moeten verwijderd worden. Verwijder het waterreservoir, maak het leeg, spoel het met stromend water, vul het met vers water tot aan niveau MAX, plaats het filter (indien eerder verwijderd) en plaats het waterreservoir terug in de machine;
6. Maak de bakjes leeg en plaats ze terug onder de sproeier van de ketel en onder het stoompijpje;
7. Draai de selectieknop functies naar stand ; draai de selectieknop stoom/heet water (A4) zo nu en dan naar stand  . Laat water afgeven tot het reservoir leeg is.

8. Neem het waterreservoir weer weg, vul het met vers water tot aan niveau MAX en plaat het terug in de machine; herhaal de stappen 6 en 7.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik; vul het waterreservoir met vers water en ga verder met de afgifte van de gewenste drank.

**N.B.:**

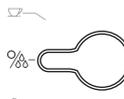
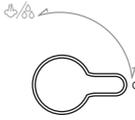
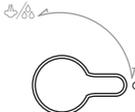
- Indien de ontkalkingscyclus niet correct beëindigd (bijv. vanwege stroomuitval), wordt aangeraden om de cyclus te herhalen;
- De reparaties van het koffiezetapparaat vanwege problemen met kalkaanslag worden niet gedekt door garantie indien de bovenstaande ontkalking niet regelmatig is uitgevoerd.

## 11. TECHNISCHE GEGEVENS

Netspanning:	220-240V-50/60Hz
Geabsorbeerd vermogen:	1450W
Afmetingen BxHxD:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Roestvrij staal
Druk:	15 bar
Capaciteit waterreservoir:	1 L
Langte voedingskabel:	1200 mm
Gewicht:	5,4 kg

## 12. BETEKENIS VAN DE LAMPJES

LAMPJES	SELECTIEKNOP FUNCTIES (B8)	SELECTIEKNOP (A4)	BETEKENIS VAN DE LAMPJES
			Telkens wanneer het apparaat wordt ingeschakeld door de hoofdschakelaar (A2) in stand I te plaatsen, wordt automatisch een zelfdiagnose uitgevoerd.
			Het apparaat is aan het opwarmen voor de afgifte van koffie of heet water.
			Het apparaat heeft de ideale temperatuur voor de afgifte van koffie of heet water bereikt. <b>KOFFIE:</b> draai de selectieknop (B8) naar stand . <b>HEET WATER:</b> draai de selectieknop (A4) naar stand .
			De selectieknop (B8) staat op stand : het betreffende lampje knippert om aan te geven dat het apparaat opwarmt voor de afgifte van stoom.
			Het apparaat heeft de ideale temperatuur bereikt voor het afgeven van stoom. Draai de selectieknop (A4) naar stand  om de afgifte te starten.

			<p>Na de afgifte van stoom is de temperatuur te hoog voor de afgifte van koffie: wacht of volg de procedure aangegeven aan het einde van par. "Het bereiden van een cappuccino". Wanneer echter een cappuccino of heet water bereid moet worden, ga dan normaal verder.</p>
			<p>Wanneer het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, wordt het uitgeschakeld (stand-by): druk op de knop  om het weer in te schakelen.</p>

### 13. PROBLEMEN OPLOSSEN

Hieronder volgen enkele mogelijke storingen.

Indien het probleem niet op de beschreven wijze kan worden opgelost, moet contact worden opgenomen met de Technische Servicedienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De machine wordt niet ingeschakeld	De voedingskabel (C5) is niet correct geplaatst	Controleer of de connector van de voedingskabel helemaal in de daarvoor bestemde zitting (A3) op de achterkant van het apparaat is geplaatst; controleer ook of de stekker correct in het stopcontact is geplaatst
	De hoofdschakelaar (A2) staat in de stand 0 (OFF)	Plaats de schakelaar in stand I (ON)
Er wordt geen espresso afgegeven	Geen water in het reservoir (A10)	Vul het waterreservoir
	De gaatjes van de filterhouder (C1) zijn verstopt	Reinig de gaatjes van de tuitjes van de filterhouder
	De filterzeef en het uitneembare geperforeerde filter zijn verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "9.4 REINIGING VAN DE FILTERZEVEN"
	De sproeier van de ketel (A7) is verstopt	Voer de reiniging uit zoals aangegeven in paragraaf "9. REINIGING"
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in paragraaf "10. ONTKALKEN"
De espressokoffie druppelt over de rand van de filterhouder (C1) in plaats van door de gaatjes	De filterhouder is niet goed geplaatst of is vuil	Bevestig de filterhouder correct en draai hem stevig tot aan de eindpositie vast
	De filterzeef en het uitneembare geperforeerde filter zijn verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "9.4 REINIGING VAN DE FILTERZEVEN"
	De pakking van de espressoketel is niet meer elastisch of is vuil	Laat de pakking van de espressoketel door een servicecenter vervangen
	De gaatjes van de tuitjes van de filterhouder zijn verstopt	Maak de gaatjes van de tuitjes van de filterhouder schoon



De espresso is koud	Het lampje van de geselecteerde drank brandt niet op het moment dat er koffie wordt afgegeven	Wacht tot het lampje gaat branden
	De kopjes werden niet voorverwarmd	Verwarm de kopjes voor met heet water (hfdst. "8. LEVERING VAN HEET WATER")
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. "10. ONTKALKEN"
De pomp maakt veel lawaai	Het waterreservoir (A10) is leeg	Vul het waterreservoir
	Het reservoir (A10) is niet goed geplaatst en het ventiel op de bodem is niet open	Druk het reservoir enigszins vooruit zodat het ventiel op de bodem open gaat
	Er zijn luchtballen in de aansluiting van het reservoir	Volg de instructies van hfdst. "8. LEVERING VAN HEET WATER" tot er water wordt afgegeven
De crème van de koffie is donker (de koffie stroomt langzaam uit de tuitjes)	De gemalen koffie werd te veel aangedrukt	De koffie minder aandrukken
	Te grote hoeveelheid gemalen koffie	Verminder de hoeveelheid gemalen koffie
	De sproeier van de ketel (A7) is verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "9.5 REINIGING VAN DE SPROEIER VAN DE KETEL"
	De filterzeef en het uitneembare geperforeerde filter zijn verstopt	Voer de reiniging uit zoals beschreven in par. "9.4 REINIGING VAN DE FILTERZEVEN"
	De koffie is te fijn gemalen of is vochtig	Gebruik uitsluitend gemalen koffie voor espressomachines; zorg ervoor dat de koffie niet vochtig is
De koffie heeft een zure smaak	De machine is na de ontkalking niet voldoende gespoeld	Na de ontkalking moet het apparaat gespoeld worden zoals beschreven in hfdst. "10. ONTKALKEN"
Bij het bereiden van de cappuccino wordt de melk niet opgeschuimd	De melk is niet koud genoeg	Gebruik altijd melk op koelkasttemperatuur
	Het stoompijpe is vuil	Reinig de gaatjes van het stoompijpe goed
	Kalk in het hydraulische circuit	Voer de ontkalking uit zoals beschreven in hfdst. "10. ONTKALKEN"
Het apparaat gaat uit	De automatische uitschakeling heeft ingegrepen	Druk op de knop ON/Stand-by (B1) om het apparaat weer in te schakelen
Het apparaat wordt na een paar seconden uitgeschakeld.	De functiekeuzeknop is niet op zijn plaats. 	Draai de functiekeuzeknop in pos.  , druk vervolgens op de AAN / UIT knop.

Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

## 1. DESCRIPCIÓN

### 1.1 Descripción del aparato

(pág. 3 - A )

- A1. Bandeja para tazas
- A2. Interruptor general ON/OFF
- A3. Soporte conector cable de alimentación
- A4. Selector vapor/agua caliente
- A5. Boquilla capuchinador
- A6. Capuchinador / Surtidor de agua caliente
- A7. Ducha caldera/ grupo infusor
- A8. Soporte depósito de agua
- A9. Tapa del depósito de agua
- A10. Depósito de agua con soporte para filtro de agua
- A11. Indicador de agotamiento del agua
- A12. Bandeja apoya tazas
- A13. Indicador del nivel de agua máximo de la bandeja recogegotas
- A14. Bandeja recogegotas

### 1.2 Descripción panel de control

(pág. 3 - B )

- B1. Botón ON/Stand-by
- B2. Indicador stand-by/ahorro energético
- B3. Indicador OK vapor
- B4. Indicador OK salida café/agua caliente
- B5. Salida café
- B6. Posición "STOP"/función agua caliente
- B7. Función vapor
- B8. Selector funciones

### 1.3 Descripción de los accesorios

(pág. 2 - C)

- C1. Copa portafiltro
- C2. Filtro crema 1 café 
- C3. Filtro crema 2 café 
- C4. Filtro crema cápsulas ESE 
- C5. Cable de alimentación (extraíble)
- C6. Medidor dosificador/prensador
- C7. Tira reactiva para comprobar la dureza del agua (Total hardness test)
- C8. Descalcificador
- C9. Filtro ablandador agua (\*no incluido, se puede comprar en los centros de asistencia autorizados)

## 2. LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Saque el depósito de agua (A10) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 1).
2. A continuación, vuelva a meter el depósito en la máquina (fig. 2).

**Atención:** No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.

## 3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

1. Introduzca el conector del cable de alimentación en su soporte, situado en la parte posterior del aparato (fig. 3); a continuación meta la clavija en la toma.
2. Enganche la copa portafiltro a la máquina para un enganche correcto; alinee el asa de la copa portafiltro con el símbolo  OPEN (fig. 4) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla con la posición  CLOSE (fig. 5);
3. Pulse en posición I el interruptor ON/OFF situado en la parte posterior de la máquina;
4. Terminado el autodiagnóstico, el indicador "salida agua caliente" (B4) parpadea mientras los demás se apagan;
5. Ponga debajo del surtidor de agua caliente un recipiente con una capacidad mínima de 500 ml y otro recipiente debajo de la copa portafiltro (fig. 6);
6. Gire el selector de vapor/agua caliente (A4) a la posición ; deje salir unos 0,5 l de agua caliente (fig. 7);
7. Vuelva a poner el selector de vapor/agua caliente en la posición **O** y vacíe el recipiente;
8. Gire el selector de funciones (B8) a la posición  (B5) y deje salir unos 0,5 l de agua (fig. 8).
9. Vuelva a poner el selector de funciones en posición  y vacíe el recipiente;
10. Saque y llene el depósito de agua y repita las operaciones del punto 4 al punto 8.

**Nota Bene:** Se aconseja enjuagar los circuitos internos también en caso de que no se use el aparato durante un tiempo prolongado.

## 4. ENDENDIDO Y STAND BY

Cuando el interruptor general (A2) está en pos. I, encienda y apague (stand-by) el aparato pulsando el botón  (B1).

El aparato se apaga automáticamente (stand-by) después de cierto periodo de tiempo (distinto en función de los modelos).

## 5. PREPARE EL ESPRESSO CON EL CAFÉ MOLIDO.

1. Introduzca el filtro para café molido (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 9). Use el filtro  si quiere hacer un café o el filtro  si quiere hacer 2 ;
2. Si desea preparar un solo café, llene el filtro con una medida rasa de café molido, aproximadamente 7 g . (fig. 10). Si, en cambio, desea preparar dos cafés, llene el filtro con 2 medi-

dores rados de café molido (unos 6+6 gr). Llene el filtro con dosis pequeñas para evitar que el café molido se derrame;

**Atención:** para un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido, asegúrese de que en el filtro no hayan quedado restos de café molido de la infusión anterior.

3. Distribuya uniformemente el café molido y comprímalo un poco con el prensador (fig. 11). El prensado del café molido es fundamental para obtener un buen café espresso. Si presiona demasiado el café, este saldrá lentamente y la crema será de color oscuro. Si, en cambio, presiona poco, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro;
4. Quite el eventual exceso de café del borde del portafiltro y enganche este a la máquina: para engancharlo de forma correcta, alinee el asa del portafiltro al símbolo  OPEN (fig. 4), enganche el portafiltro y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla con la posición  CLOSE (fig. 5);
5. Ponga la taza o las tazas debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 12). Se aconseja calentar las tazas antes de preparar el café enjuagándolas con un poco de agua caliente;
6. Asegúrese de que el indicador  (B4) está encendido, a continuación gire el selector de funciones (B8) a la posición  (B5): el café empieza a salir de la máquina;
7. Apenas se alcance la cantidad deseada de café en la taza, vuelva a poner el selector de funciones en la posición .

**Nota Bene:** Para desenganchar el portafiltro gire la empuñadura de derecha a izquierda.

**Peligro quemaduras** Para evitar salpicaduras no desenganche nunca el portafiltro mientras la máquina está en suministro y luego espere unos segundos.

## 6. PREPARAR EL ESPRESSO USANDO LAS CÁPSULAS

**Nota Bene:** utilice las cápsulas que respeten la norma ESE: esta aparece en los envases con la siguiente marca. La norma ESE es un sistema que han adoptado los productores más importantes de pastillas de café, que permite preparar un café espresso fácilmente y con pulcritud.



Introduzca el filtro para café en cápsulas (C4)  en el portafiltro (C1);

1. Introduzca la cápsula centrándola lo más posible dentro del filtro (fig. 13). Siga siempre las instrucciones que figuran en el envase de las cápsulas para colocar la cápsula correctamente en el filtro;
2. Siga las instrucciones desde el punto 4 del apartado anterior, teniendo en cuenta que solo es posible suministrar un café cada vez;
3. Proceda siguiendo los puntos 5, 6 y 7 del apartado anterior.

## 7. CÓMO HACER EL CAPPUCCINO

1. Prepare los cafés espresso como se describe en los apartados precedentes usando tazas suficientemente grandes;
2. Gire selector de funciones (B8) a la posición  (B7) y espere a que se encienda el correspondiente indicador (B3);

3. Mientras tanto, llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada cappuccino que desee preparar. La leche debe estar fría de la nevera (¡no caliente!). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces (fig. 14);

**i Nota Bene:** Se aconseja usar leche parcialmente descremada a temperatura de la nevera.

4. Gire el capuchinador hacia fuera (fig. 15);
5. Ponga el recipiente con la leche debajo del capuchinador (fig. 16);
6. Espere a que se encienda el indicador luminoso OK. El indicador se enciende, indicando que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor;
7. Abra el vapor girando el selector de vapor hacia  durante unos segundos para purgar la eventual presencia de agua en el circuito. Vuelva a cerrar el vapor;
8. Sumerja el capuchinador en la leche durante unos 5 mm (fig. 17) y gire el selector de vapor a la pos. . A este punto, la leche empieza a aumentar de volumen y asumir un aspecto cremoso;
9. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el capuchinador a fondo y siga calentando la leche. Una vez alcanzada la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando el selector de vapor a la pos. **0** y gire el selector de funciones a la pos.  (fig. 18);
10. Eche la leche emulsionada en las tazas del café espresso previamente preparado. El cappuccino está preparado: eche el azúcar que desee y si quiere esparza un poco de chocolate en polvo por encima de la espuma.

**i Nota Bene:** Si debe preparar varios cappuccini es necesario hacer primero los cafés y al final preparar la leche montada para todos los cappuccini.

Se aconseja una salida de vapor máxima de 60 segundos.

### 7.1 Limpieza del capuchinador

**!Atención!** Por motivos de higiene se recomienda limpiar siempre el capuchinador después del uso.

Proceder de la siguiente forma:

1. Deje salir un poco de vapor durante unos segundos (puntos 2, 5, 6 y 7 del apartado anterior). Con esta operación el capuchinador descarga la leche que pueda quedar eventualmente en su interior. Apague el aparato pulsando el interruptor general.
2. Espere unos minutos a que el capuchinador se enfríe. Saque el capuchinador girándolo en sentido antihorario y sacándolo hacia abajo (fig. 19).

3. Saque hacia abajo la boquilla del capuchinador (A5) (fig. 20).
4. Asegúrese de que los orificios del capuchinador indicados en (fig. 21), no están obstruidos. Enjuague con agua corriente y si es necesario, limpie los orificios con una aguja.
5. Limpie el tubo de salida de vapor prestando atención para no quemarse.
6. Vuelva a meter la boquilla y el capuchinador.



**¡Atención!** Después de la salida de vapor, los indicadores y parpadean para indicar que la caldera está demasiado caliente para que salga café.

Para enfriar rápidamente la caldera:

1. Ponga un recipiente debajo del capuchinador y una taza debajo del portafiltro.
2. Gire el selector de funciones (B8) a la posición .
3. Gire el selector de vapor (A4) a la posición : del capuchinador sale vapor y agua caliente.
4. Si los indicadores y parpadean, la salida se interrumpe.
5. Gire el selector de vapor a la posición **0**: la máquina suministra agua por el portafiltro.
6. Vuelva a poner también el selector de funciones en la posición .

La máquina está preparada para el uso.

## 8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la máquina pulsando el interruptor general (A2). El indicador parpadea.
2. Coloque un recipiente bajo el capuchinador.
3. Cuando el indicador está encendido fijo gire el selector (A4) a la pos. **I**: el agua caliente saldrá del capuchinador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente gire el selector a la pos. **0**.

Se aconseja un suministro de vapor máximo de 60 segundos.

## 9. LIMPIEZA

### 9.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

- el circuito interno de la máquina;
- la bandeja recoge gotas (A14);
- los filtros de café (C2), (C3), (C4);
- la ducha caldera (A7);
- el depósito de agua (A10);

- el surtidor de agua caliente (A6) como indica el apartado "7.1 LIMPIEZA DEL CAPUCHINADOR".

### ¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

**¡Peligro!** No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.

**Nota Bene:** En caso de periodos de no uso superiores a 3/4 días se aconseja vivamente, antes de utilizar la cafetera, realizar un enjuague como se ilustra en el apartado "3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO".

### 9.2 Limpieza del circuito interno de la máquina

En caso de periodos de no uso superiores a 3/4 días, se aconseja vivamente, antes de volver a utilizar la máquina, encenderla y enjuagar los circuitos internos, como se indica en los puntos 4 y 5 del apartado "3. PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO".

### 9.3 Limpieza de la bandeja recoge gotas

La bandeja recoge gotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida. Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas (fig. 22), es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, en caso contrario el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la bandeja de apoyo o la zona circundante.

1. Saque la bandeja (fig. 23);
2. Saque la bandeja apoyatazas (A12), elimine el agua (fig. 24) y limpie con un paño la cubeta: a continuación vuelva a montar la bandeja recoge gotas;
3. Vuelva a meter la bandeja recoge gotas.

### 9.4 Limpieza de los filtros de café

Limpie con regularidad los filtros de café:

#### Filtros 1 y 2 tazas

1. Saque el filtro perforado tirando de la correspondiente lengüeta (fig. 25);
2. Enjuague los filtros debajo del agua corriente (fig. 26);
3. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando una aguja (fig. 27);
4. Vuelva a poner el filtro perforado empujándolo hasta el fondo.

#### Filtro cápsulas

Enjuague bajo el agua caliente. Asegúrese de que los orificios no estén obstruidos; si lo están, límpielos usando una aguja (fig. 27).

### 9.5 Limpieza de la ducha caldera

Cada 200 salidas de café enjuague la ducha de la caldera (A7) haciendo salir de ella casi 0,5 litros de agua (pulse el botón correspondiente a las salidas de café sin utilizar café en polvo).

## 9.6 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie periódicamente (casi una vez al mes) y cada vez que se cambia el filtro ablandador ((C9)-, si está previsto), el depósito de agua (A10) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado;
2. Saque el filtro (si presente) y enjuáguelo con agua corriente;
3. Vuelva a meter el filtro (si previsto), llene el depósito con agua fresca y vuelva a meter el depósito;
4. (Sólo para modelos con filtro ablandador) Haga salir 100 ml de agua.

## 10. DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique con regularidad la máquina después de un periodo de funcionamiento determinado que depende de la dureza del agua.

### 10.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque de su envase la tira reactiva "TOTAL HARDNESS TEST", a ella se adjuntan las instrucciones en inglés.
2. Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente. Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

### 10.2 Cada cuánto tiempo hay que descalcificar

En la siguiente tabla se indican los meses de uso y los correspondientes litros de agua utilizados:

Nº de cuadrados rojos en la tira reactiva	Meses de uso	Nº litros
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Procedimiento de descalcificación

#### ¡Atención!

- Antes del uso lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en el envase del mismo.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.

1. Vacíe por completo el depósito de agua (A10) y saque el filtro ablandador (C9) (si está presente). Llene el depósito con la solución descalcificadora, que se obtiene diluyendo con agua el descalcificador de acuerdo con las indicaciones que figuran en el envase;
2. Meta el recipiente debajo de la ducha de la caldera (A7) y uno debajo del surtidor de agua caliente (fig. 6) y asegúrese de que la bandeja recogegotas (A14) esté vacía y bien metida;
3. Gire el selector de funciones (B8) a la posición y deje salir casi 1/4 de la solución contenida en el depósito: de vez en cuando deje salir agua caliente girando el selector de vapor/agua caliente (A4) a la pos. . A continuación interrumpa la salida girando el selector a la pos. y deje actuar la solución durante unos 5 minutos;
4. Repita el punto 3 tres veces más, hasta que se vacíe el depósito.
5. Para eliminar los residuos de la solución saque el depósito del agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente, llénelo hasta el nivel MAX con agua fresca, vuelva a meter el filtro (si lo ha sacado previamente) y meta el depósito de agua en la máquina;
6. Vacíe los recipientes y vuelva a ponerlos debajo de la ducha de la caldera y debajo del capuchinador;
7. Gire el selector de funciones a la posición ; de cuando en cuando, gire el selector de vapor/agua caliente (A4) a la pos. . Deje salir agua caliente hasta vaciar el depósito.
8. Saque de nuevo el depósito de agua, llénelo hasta el nivel máx. con agua fresca, introdúzcalo en la máquina y repita los puntos 6 y 7.

El aparato ahora está listo para el uso; llene el depósito de agua fresca y deje salir la bebida deseada.

#### Nota Bene:

- Si el ciclo de descalcificación no termina correctamente (por ejemplo, falta de suministro eléctrico) se aconseja repetir el ciclo;
- Las reparaciones de la cafetera relativas a problemas de cal no estarán cubiertas por la garantía si no se efectúa con regularidad la descalcificación arriba descrita.

## 11. DATOS TÉCNICOS

Tensión de red:	220-240V-50/60Hz
Potencia absorbida:	1450W
Dimensiones LxHxP:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Acero inoxidable
Presión:	15 bares
Capacidad del depósito de agua:	1 L
Longitud del cable de alimentación:	1200 mm
Peso:	5,4 kg

## 12. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

INDICADORES	SELECTOR FUNCIONES (B8)	SELECTOR (A4)	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES
			<p>Cada vez que el aparato está encendido, efectúa automáticamente un autodiagnóstico (A2) pulsando el interruptor general.</p>
			<p>El aparato se está calentando para suministrar café o agua caliente.</p>
			<p>El aparato ha alcanzado la temperatura ideal para que salga el café o el agua caliente.  <b>CAFÉ:</b> gire el selector (B8) a la pos. ☕. <b>AGUA CALIENTE:</b> gire el selector (A4) a la pos. ☕.</p>
			<p>El selector (B8) está en la pos. ☕: el indicador correspondiente parpadea para indicar que el aparato se está calentando para suministrar vapor.</p>
			<p>El aparato ha alcanzado la temperatura ideal para suministrar vapor.  Gire el selector (A4) a la pos. ☕ para iniciar la salida.</p>
			<p>Después de la salida del vapor la temperatura es demasiado alta para preparar café: espere o siga el procedimiento indicado al final del apdo. "Cómo operar para hacer el cappuccino". Si, en cambio, desea preparar cappuccino o agua caliente, proceda con normalidad.</p>
			<p>Si el aparato no se utiliza durante cierto tiempo, se apaga (stand-by): para volver a encenderlo pulse el botón </p>

### 13. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se enumeran algunos posibles malos funcionamientos.

Si el problema no se puede resolver de la forma descrita, debe contactar la asistencia técnica.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende	El cable de alimentación (C5) no está correctamente colocado	Verifique si el conector del cable de alimentación está metido hasta el fondo de su soporte (A3), que se encuentra en la parte posterior del aparato; a continuación verifique si la clavija está correctamente metida en la toma
	El interruptor general (A2) está en posición 0 (OFF)	Pulse el interruptor en la posición 1 (ON)
Ya no sale café espresso	Falta agua en el depósito (A10)	Llene el depósito del agua
	Los orificios de salida del café del portafiltro (C1) están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
	El filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ"
	La ducha de la caldera (A7) está obstruida	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9. LIMPIEZA"
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se indica en el apartado "10. DESCALCIFICACIÓN"
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) en lugar de por los orificios	El portafiltro ha sido introducido mal o está sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	El filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado. "9.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ"
	La junta de la caldera espresso ha perdido elasticidad o está sucia	Cambie la junta de la caldera espresso en un centro de asistencia
	Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos	Limpie los orificios de las boquillas del portafiltro
El café espresso está frío	El indicador correspondiente a la bebida seleccionada no está encendido cuando sale el café	Espere a que se encienda el indicador luminoso
	Las tazas no se han precalentado	Caliente previamente las tazas con agua caliente (cap. "8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE")
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "10. DESCALCIFICACIÓN"
La bomba hace mucho ruido	El depósito de agua (A10) está vacío	Llene el depósito
	El depósito (A10) está mal colocado y la válvula del fondo no está abierta	Presione ligeramente el depósito hacia delante para abrir la válvula del fondo
	Hay burbujas de aire en el inserto depósito	Siga las instrucciones del cap. "8. PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE" hasta que salga el agua



<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	El café molido está demasiado prensado	Preñe menos el café
	La cantidad de café molido es elevada	Reduzca la cantidad de café molido
	La ducha de la caldera del café espresso (A7) está obstruido	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.5 LIMPIEZA DE LA DUCHA CALDERA"
	El filtro y el filtro perforado extraíble están obstruidos	Efectúe la limpieza como se indica en el apartado "9.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ"
	El café molido es demasiado fino o está húmedo	Use solo café molido para máquinas de café espresso; asegúrese de que no está húmedo
El café tiene un sabor ácido	No ha enjuagado suficientemente después de la descalcificación	Después de la descalcificación enjuague el aparato como se indica en el cap. "10. DESCALCIFICACIÓN"
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está bastante fría	Use siempre la leche a la temperatura de la nevera
	El capuchinador está sucio	Limpie meticulosamente los orificios del capuchinador
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "10. DESCALCIFICACIÓN"
El aparato se apaga	Se ha activado el autoapagado	Pulse el botón ON/Standby (B1) para volver a encender el aparato
El aparato se apaga después de algunos segundos del encendido	El selector funciones no está en pos.	Girar el selector funciones en pos. , luego presione el interruptor ON/Standby.

Antes de utilizar o aparelho ler sempre o documento dos avisos de segurança.

## 1. DESCRIÇÃO

### 1.1 Descrição da máquina

(pág. 3 - A)

- A1. Superfície para as châvenas
- A2. Interruptor geral ON/OFF
- A3. Alojamento do conector do cabo de alimentação
- A4. Seletor de vapor/água quente
- A5. Bico do cappuccinador
- A6. Cappuccinador/Bocal de saída de água quente
- A7. Duche da caldeira/Unidade de infusão
- A8. Alojamento do reservatório de água
- A9. Tapa do reservatório de água
- A10. Reservatório de água com alojamento para o filtro de água
- A11. Indicador de esgotamento de água
- A12. Bandeja de apoio das châvenas
- A13. Indicador de nível máx do recipiente de recolha de gotas
- A14. Tabuleiro de recolha dos pingos

### 1.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 3 - B)

- B1. Botão ON/Stand-by
- B2. Indicador luminoso stand-by/poupança de energia
- B3. Indicador luminoso OK vapor
- B4. Indicador luminoso OK café/água quente
- B5. Fornecimento café
- B6. Posição "STOP"/função água quente
- B7. Função vapor
- B8. Botão seletor de funções

### 1.3 Descrição dos acessórios

(pág. 2 - C)

- C1. Compartimento porta-filtro
- C2. Filtro de creme 1 café 
- C3. Filtro de creme 2 café 
- C4. Filtro creme pastilhas ESE 
- C5. Cabo de alimentação (removível)
- C6. Medidor dosador/prensa
- C7. Tira reativa para a detecção da dureza da água (Total hardness test)
- C8. Descalcificador
- C9. Filtro amaciador da água (\*não incluído, pode ser comprado nos centros de assistência autorizados)

## 2. ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO OU RECIPIENTE DE ÁGUA

1. Extrair o reservatório de água (A10) e enchê-lo com água fresca e limpa tendo o cuidado para não ultrapassar a escrita MAX (fig. 1).
2. Então introduzir novamente o reservatório na máquina (fig. 2).

**Atenção:** *Jamais ligar a máquina sem água no reservatório ou sem este último.*

## 3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO

1. Inserir o conector do cabo de alimentação no alojamento específico na traseira do aparelho (fig. 3); então introduzir a ficha do aparelho na tomada eléctrica.
2. Encaixar o copo ao porta-filtro à máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do compartimento porta-filtro com o símbolo  OPEN (fig. 4) e rodar o manípulo para a direita, até alinhá-lo com a posição  CLOSE (fig. 5);
3. Carregar na posição I o interruptor ON/OFF situado na traseira da máquina;
4. Ao terminar o auto-diagnóstico, o "fornecimento de água quente" (B4) pisca enquanto os outros apagam-se;
5. Posicionar sob o bocal de saída de água quente um recipiente com capacidade mínima de 500 ml e outro recipiente sob o compartimento porta-filtro (fig. 6);
6. Rodar o seletor de vapor/água quente (A4) para a posição ; tirar cerca de 0,5 l de água quente (fig. 7);
7. Pôr o seletor de vapor/água quente para a posição **0** e esvaziar o recipiente;
8. Rodar o seletor de funções (B8) para a posição  (B5) e tirar cerca de 0,5l de água (fig. 8).
9. Pôr novamente o seletor de funções para a posição  e esvaziar o recipiente;
10. Extrair e repetir as operações do ponto 4 até ao ponto 8.

**Nota Importante:** *o enxaguamento dos circuitos internos é recomendado também em caso de inutilização prolongada do aparelho.*

## 4. LIGAR E STAND BY

Quando o interruptor geral (A2) estiver na pos. I, ligar e desligar (stand-by) o aparelho por carregar na tecla  (B1). O aparelho desliga-se automaticamente (stand-by) depois de um certo de tempo (diferente consoante os modelos).

## 5. PREPARAR O EXPRESSO COM O CAFÉ MOÍDO.

1. Inserir o filtro para café moído (C2) ou (C3) no porta-filtro (C1) (fig. 9). Utilizar o filtro  se desejar fazer um café ou o filtro  se pretender fazer 2 cafés;
2. Caso se deseje preparar somente um café, encher o filtro com café moído utilizando o medidor raso, cerca 7g. (fig. 10). Se, em vez disso, quiser preparar duas châvenas de café, encher o filtro com duas medidas rasas de café moído (cerca 6+6

g). Encher o filtro aos poucos para evitar que o café moído derrame;

**Atenção:** para um funcionamento correto, antes de encher o filtro com café moído, certificar-se que não haja resíduos de pó de café do procedimento anterior.

3. Distribuir uniformemente o café moído e premi-lo ligeiramente com a prensa (fig. 11). É muito importante calcar o café moído para obter um bom café expresso. Se for excessivamente calcado, o café derramará lentamente e o creme terá uma cor escura. Se, por outro lado, for pouco calcado, o café sairá muito rapidamente e obter-se-á um creme de cor clara.
4. Remover o possível excesso de café da borda do porta-filtro e encaixar este à máquina: para um encaixe correto, alinhar a pega do porta-filtro com o símbolo  OPEN (fig. 4), encaixar o porta-filtro e rodar o manípulo para a direita, até alinhá-lo com a posição  CLOSE (fig. 5);
5. Posicionar a(a)s chávena(s) sob os bicos do porta-filtro (fig. 12). É aconselhável aquecer as chávenas antes de fazer o café, enxaguando-as com um pouco de água quente.
6. Certificar-se de que o indicador luminoso  (B4) acenda-se, então rodar o seletor de funções (B8) para a posição  (B5): a máquina iniciará a fornecer o café;
7. Assim que a quantidade pretendida de café na chávena for atingida, pôr novamente o seletor de funções para a posição .

**Nota Importante:** Para desencaixar o porta-filtro, girar a pega do mesmo da direita para a esquerda.

**Perigo de Queimaduras** Para evitar respingos, jamais desencaixar o porta-filtro enquanto a máquina está em funcionamento e aguardar alguns segundos após o fornecimento.

## 6. PREPARAR O EXPRESSO UTILIZANDO PASTILHAS

**Nota Importante:** utilizar pastilhas que respeitem os padrões ESE (Easy Serving Espresso), cuja marca é indicada nas embalagens. O padrão ESE é um sistema aceite pelos maiores produtores de pastilhas e permite preparar um café expresso de modo simples e limpo.



Inserir o filtro para café em pastilhas (C4) () no porta-filtro(C1);

1. Inserir a pastilha e centrá-la quanto possível dentro do filtro (fig. 13). Seguir sempre as instruções indicadas na embalagem das pastilhas para posicionar corretamente a mesma no filtro;
2. S a partir do ponto 4 do parágrafo anterior, tendo em conta que é possível tirar um café por vez;
3. Proceder seguindo os pontos 5, 6 e 7 do parágrafo anterior.

## 7. PROCEDIMENTOS PARA FAZER O CAPPUCCINO

1. Preparar o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas suficientemente grandes;

2. Rode o seletor de funções (B8) para a posição  (B7) e aguardar o acendimento do indicador luminoso (B3);
3. Enquanto isso, encher um recipiente com cerca de 100 gramas de leite para cada cappuccino que se quer preparar. O leite deve estar gelado (não quente!). Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes (fig. 14);

**i Nota:** É aconselhável utilizar leite parcialmente desnatado e à temperatura do frigorífico.

4. Rodar para fora o cappuccinador (fig. 15);
5. Posicionar o recipiente com leite em baixo do cappuccinador (fig. 16);
6. Aguardar o acendimento do indicador luminoso OK. O acendimento da lâmpada indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor;
7. Abrir o vapor girando o seletor de vapor para  por alguns segundos para purgar ou expulsar a eventual presença de água no próprio circuito. Fechar novamente o vapor;
8. Mergulhar o cappuccinador no leite por cerca 5 mm (fig. 17) e rodar o seletor de vapor para pos. . Nesta altura, o leite começará a aumentar em volume e a assumir um aspecto cremoso;
9. Quando o volume o leite dobrar, mergulhar o cappuccinador em profundidade e continuar a escaldar o leite. Ao atingir a temperatura pretendida (o valor ideal é de 60°C), interromper o fornecimento do vapor rodando o seletor de vapor para a pos.  e rodar o seletor de funções para a pos.  (fig. 18) e nove;
10. Deitar o leite emulsificado nas chávenas com o café expresso preparado antes. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejado, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.

**i Nota Importante:** Se mais cappuccinos devem ser preparados, é necessário fazer primeiro todos os cafés e somente depois preparar o leite emulsificado para os cappuccinos.

É aconselhável um fornecimento por um máximo de 60 segundos.

### 7.1 Limpeza do cappuccinador

**⚠ Atenção!** Por motivos higiénicos, é aconselhável limpar sempre o cappuccinador após o uso.

Proceder na seguinte maneira:

1. Deixar escoar um pouco de vapor por alguns segundos (pontos 2, 5 e 6 do parágrafo anterior). Com esta operação o cappuccinador descarrega o leite que tiver ficado em seu interior. Desligar o aparelho pressionando o interruptor geral.
2. Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça. Retirar o cappuccinador girando-o em sentido anti-horário e extrai-lo para baixo (fig. 19).

- Retirar para baixo o bico do cappuccinador (A5) (fig. 20).
- Verificar que os furos indicados em (fig. 21), não estejam entupidos. Enxaguar com água corrente e, se necessário, limpar os furos com um alfinete.
- Limpar o tubo de distribuição de vapor, tomando cuidado para não se queimar.
- Introduzir novamente o bico e o cappuccinador.

 **Atenção!** Após o fornecimento de vapor, os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que a caldeira está demasiado quente para fornecer café.

Para arrefecer rapidamente a caldeira:

- Posicionar um recipiente em baixo do cappuccinador e uma chávena sob o porta-filtro.
- Rode o seletor de funções (B8) para a posição .
- Rode o seletor de vapor (A4) para a posição : do cappuccinador sai o vapor misturado com água quente.
- Quando os indicadores luminosos e  piscarem I o fornecimento é interrompido.
- Rode o seletor de vapor para a posição **0**: a máquina fornece a água pelo porta-filtro.
- Pôr novamente o seletor de funções na posição .

A máquina está pronta para o uso.

## 8. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE

- Ligar a máquina pressionando o interruptor geral (A2). O indicador luminoso  piscará.
- Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador.
- Quando a lâmpada do indicador luminoso  estiver acesa fixa, rode o seletor  (A4) para a pos. **I**: a água quente sairá do cappuccinador.
- Para interromper a saída de água quente, rodar o seletor  para a pos. **0**.

É aconselhável a saída por um máximo de 60 segundos.

## 9. LIMPEZA

### 9.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

- o circuito interno da máquina;
- o recipiente de recolha de pingos (A14);
- os filtros de café (C2), (C3), (C4);
- o duche da caldeira (A7);
- o reservatório de água (A10);
- O bico de saída de água quente (A6) conforme indicado no parágrafo "7.1 LIMPEZA DO CAPPUCCINADOR".

### Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool.
- Não utilizar objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

**Perigo!** Durante a limpeza, jamais mergulhar a máquina na água: é um aparelho elétrico.

**Nota Importante:** Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias, é vivamente aconselhado, antes de utilizar a máquina, efetuar um enxaguamento conforme ilustrado no parágrafo "3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO".

### 9.2 Limpeza do circuito interno da máquina

Para períodos de inutilização superiores a 3/4 dias é vivamente recomendado antes de utilizar a máquina, ligá-la e efetuar o enxaguamento dos circuitos internos conforme indicado nos pontos 4 e 5 do parágrafo "3. ANTES DE COLOCAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO".

### 9.3 Limpeza do recipiente de recolha das pingos

O recipiente de recolha de pingos é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água contida. Antes que este indicador comece a sair da bandeja de apoio das chávenas, é necessário esvaziar o recipiente e limpá-lo, senão (fig. 22) a água pode transbordar e danificar a máquina, a superfície de apoio e a área ao redor.

- Remover o recipiente (fig. 23);
- Remover a bandeja de apoio das chávenas (A12), eliminar a água (fig. 24) e limpar com um pano o recipiente: então montar novamente a gaveta de recolha de gotas;
- Inserir novamente o tabuleiro de recolha de pingos.

### 9.4 Limpeza dos filtros de café

Limpe regularmente a cada semana os filtros de café:

#### Filtros 1 e 2 chávenas

- Extrair o filtro furado por puxar a lingueta específica (fig. 25);
- Enxaguar os filtros sob a água corrente (fig. 26);
- Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete (fig. 27);
- Insira novamente o filtro empurrando-o bem até o fundo.

#### Filtro pastilhas

Enxaguar sob água corrente. Verificar que os furos não estejam tapados, caso contrário limpá-los com a ajuda de um alfinete(-fig. 27).

### 9.5 Limpeza do duche da caldeira

A cada 200 fornecimentos de café, proceda com um enxaguamento do duche da caldeira (A7), tirando a partir da caldeira cerca de 0,5l de água (prima a tecla relativa aos fornecimentos de café sem utilizar o café em pó).

## 9.6 Limpeza do recipiente de água

1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador ((C9)- se previsto) o reservatório de água (A10) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado;
2. Remova o filtro (se houver) e enxagúe-o com água corrente;
3. Inserir novamente o filtro (\*se previsto), encher o reservatório com água fresca e reinsira o reservatório;
4. (Somente para modelos com filtro amaciador) tirar 100 ml de água.

## 10. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina regularmente depois de um período de funcionamento pré-determinado, que depende do grau da dureza da água.

### 10.1 Medição da dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST" anexada às instruções em inglês.
2. Mergulhe completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a 1 nível.

### 10.2 Com que frequência descalcificar

Na tabela em seguida, estão indicados os meses de utilização e os correspondentes litros de água utilizados:

Nº quadradinhos vermelhos na tira reativa	Meses de utilização	Nº litros
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Procedimento de descalcificação

#### Atenção!

- Antes de utilizar, leia as instruções e a etiqueta do descalcificante, indicadas na embalagem do próprio descalcificante.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

1. Esvaziar completamente o reservatório de água (A10) e remover o filtro amaciador (C9) (se houver). Encher o reservatório com a solução descalcificante, obtida através da diluição do descalcificante na água com base nas indicações fornecidas na embalagem;
2. Pôr um recipiente em baixo do duche da caldeira (A7) e um em baixo do bico de saída de água quente (fig. 6) e certificar-se de que o recipiente de recolha das gotas (A14) esteja vazio e bem inserido;
3. Rodar o seletor de funções (B8) para a posição e tirar cerca de 1/4 de solução contida no reservatório: às vezes tirar água quente por rode o seletor de vapor/água quente (A4) para a pos. . Depois interromper a distribuição girando o seletor para a pos. e deixar a solução agir por 5 minutos;
4. Repetir o ponto 3 mais 3 vezes, até que o reservatório esteja vazio.
5. Para eliminar os resíduos da solução, extrair o reservatório de água, esvaziá-lo, enxaguar-lo com água corrente, enchê-lo até ao nível MAX com água fresca, introduzir novamente o filtro (se foi retirado anteriormente) e inserir na máquina o reservatório de água;
6. Esvaziar os recipientes e reposicioná-los sob o duche da caldeira e sob o cappuccinador;
7. Rodar o seletor de funções para a posição ; às vezes rode o seletor de vapor/água quente (A4) para pos. . Tirar a água até esvaziar o reservatório.
8. Extrair novamente o reservatório de água, enchê-lo até ao nível máx com água fresca e inseri-lo na máquina e repetir os pontos 6 e 7.

Nesta altura o aparelho está pronto para a utilização; encher o reservatório com água fresca e proceder com a preparação da bebida desejada.

#### Nota Importante:

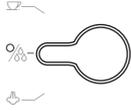
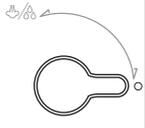
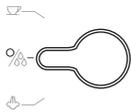
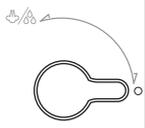
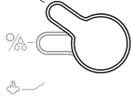
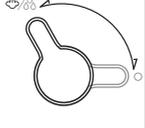
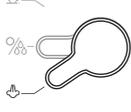
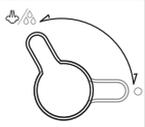
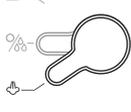
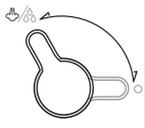
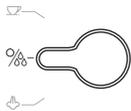
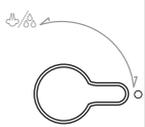
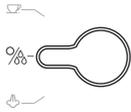
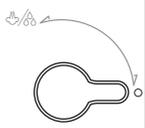
- Se o ciclo de descalcificação não terminar corretamente (por ex., ausência de energia elétrica), é aconselhável repetir o ciclo.

As reparações da máquina de café relativas a problemas de calcário não serão cobertas pela garantia se a descalcificação descrita acima não for efetuada regularmente.

## 11. DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	220-240V-50/60Hz
Potência absorvida:	1450W
Dimensões LxHxP:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Aço inox
Pressão:	15 bar
Capacidade do reservatório de água:	1 L
Comprimento do fio de alimentação:	1200 mm
Peso:	5,4 kg

## 12. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS

INDICADORES LUMINOSOS	BOTÃO SELETOR DE FUNÇÕES (B8)	SELETOR (A4)	SIGNIFICADO INDICADORES LUMINOSOS
			Todas as vezes que o aparelho está ligado ao carregar no interruptor geral (A2) na posição I, efetua um autodiagnóstico automaticamente.
			O aparelho se está a aquecer para tirar café ou água quente.
			O aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar café ou água quente. <b>CAFÉ:</b> rodar o seletor (B8) para a pos. ☐. <b>ÁGUA QUENTE:</b> rode o seletor (A4) para a pos. ☐.
			o seletor (B8) está na pos. ☐: o relativo indicador luminoso pisca para indicar que o aparelho se está a aquecer para tirar vapor.
			O aparelho atingiu a temperatura ideal para tirar vapor. Rodar o seletor (A4) para a pos. ☐ para começar o fornecimento.
			Após o fornecimento de vapor, a temperatura está demasiado alta para preparar café; aguardar ou seguir o procedimento indicado no fim do parág. "Procedimento para fazer o cappuccino". Se, em vez disso, pretende preparar cappuccino ou água quente, proceder normalmente.
			Se o aparelho não for utilizado por um certo tempo, desliga-se (stand-by): para ligá-lo novamente, carregar no botão  .

### 13. RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS

A seguir são referidas algumas possíveis avarias.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não liga	O cabo de alimentação (C5) não está inserido corretamente	Verificar se o conector do cabo de alimentação está bem inserido no alojamento específico (A3) na traseira do aparelho, então verificar se a ficha está conectada corretamente na tomada
	O interruptor geral (A2) está em posição 0 (OFF)	Carregar no interruptor para a posição I (ON)
Não sai mais café expresso	Falta de água no reservatório (A10)	Encher o reservatório de água
	Os furos de saída do café do porta-filtro (C1) estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O duche da caldeira (A7) está entupida	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9. LIMPEZA"
	Há calcário no circuito hidráulico	Realizar a descalcificação como indicado no parágrafo "10. DESCALCIFICAÇÃO"
O café expresso pinga das bordas do porta-filtro (C1) e não através dos furos	O porta-filtro está mal inserido ou está sujo	Encaixar o porta-filtro corretamente e girá-lo até o fim com força
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	A guarnição da caldeira de expresso perdeu elasticidade ou está suja	Substituir a guarnição da caldeira de expresso junto a um Centro de Assistência
	Os furos dos bicos do porta-filtro estão tapados	Limpar os furos dos bicos do porta-filtro
O café expresso está frio	O indicador luminoso relativo à bebida selecionada não se acende no instante em que se tira o café	Aguardar o acendimento do indicador luminoso
	As chávemas não foram preaquecidas	Preaquecer as chávemas com água quente (cap. "8. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE")
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "10. DESCALCIFICAÇÃO"
Ruído elevado da bomba	O reservatório de água (A10) está vazio	Encher o reservatório
	O reservatório (A10) está mal inserido e a válvula no fundo não está aberta	Pressionar ligeiramente o reservatório para frente de modo a abrir a válvula em seu fundo
	Há bolhas de ar no encaixe do reservatório.	Seguir as instruções do cap. "8. PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE" até tirar água



<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSÍVEL CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O creme do café é escuro (o café desce lentamente do bico)	O café moído foi calcado excessivamente	Calcar menos o café
	A quantidade de café moído é grande	Diminuir a quantidade de café moído
	O duche da caldeira expresso (A7) está obstruído	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.5 LIMPEZA DO DUCHE DA CALDEIRA"
	O filtro e o filtro perfurado extraível estão obstruídos	Efetuar a limpeza conforme indicado no parágrafo "9.4 LIMPEZA DOS FILTROS DE CAFÉ"
	O café moído é muito fino ou húmido	Utilizar somente café moído para máquinas de café expresso; certificar-se de que não esteja muito húmido
O café tem um sabor ácido	O enxaguamento depois da descalcificação não foi suficiente	Depois da descalcificação enxaguar o aparelho conforme indicado no cap. "10. DESCALCIFICAÇÃO"
A espuma do leite não se forma enquanto se faz o cappuccino	O leite não está suficientemente frio	Utilizar sempre leite com temperatura do frigorífico
	O cappuccinador está sujo.	Limpar cuidadosamente os furos do cappuccinador
	Há calcário no circuito hidráulico	Efetuar a descalcificação conforme indicado no cap. "10. DESCALCIFICAÇÃO"
O aparelho desliga-se	Ocorreu um desligamento automático	Carregar no botão ON/Standby (B1) para ligar novamente o aparelho
O aparelho se desliga depois de alguns segundos depois do acendimento	O seletor de funções não está na pos. 	Girar o seletor de função para a pos.  , então premir a tecla (B1)

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε πάντα το φύλλο των προειδοποιήσεων ασφαλείας.

## 1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

### 1.1 Περιγραφή της μηχανής

(σελ. 3 - A)

- A1. Ράφι για φλιτζάνια
- A2. Γενικός διακόπτης ON/OFF
- A3. Σημείο σύνδεσης καλωδίου τροφοδοσίας
- A4. Επιλογέας ατμού/ζεστού νερού
- A5. Μπεκ του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνο
- A6. Εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο/στόμιο παροχής ζεστού νερού
- A7. Καταιονιστήρας/Εγχυτήρας
- A8. Θέση δοχείου νερού
- A9. Καπάκι δοχείου νερού
- A10. Δοχείο νερού με θέση για φίλτρο νερού
- A11. Δείκτης εξάντλησης νερού
- A12. Δίσκος τοποθέτησης φλιτζανιών
- A13. Δείκτης μέγιστης στάθμης νερού του δίσκου συλλογής σταγόνων
- A14. Δίσκος συλλογής σταγόνων

### 1.2 Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

(σελ. 3 - B)

- B1. Πλήκτρο λειτουργίας ON/Αναμονή
- B2. Λυχνία αναμονής/εξοικονόμηση ενέργειας
- B3. Λυχνία OK ατμού
- B4. Λυχνία OK παροχής καφέ/ζεστού νερού
- B5. Παροχή καφέ
- B6. Θέση "STOP"/λειτουργία ζεστού νερού
- B7. Λειτουργία ατμού
- B8. Επιλογέας λειτουργία

### 1.3 Περιγραφή των εξαρτημάτων

(σελ. 2 - C)

- C1. Κύπελλο θήκης φίλτρου
- C2. Φίλτρο κρέμας 1 καφέ 
- C3. Φίλτρο κρέμας 2 καφέδες 
- C4. Φίλτρο κρέμας καψουλών ESE 
- C5. Ηλεκτρικό καλώδιο (αφαιρούμενο)
- C6. Δοσομετρητής/πατητήρι
- C7. Ταινία αντίδρασης για την ανίχνευση της σκληρότητας του νερού (Total hardness test)
- C8. Αφραλακτικό
- C9. Φίλτρο αποσκλήρυνσης νερού (\*δεν συμπεριλαμβάνεται, μπορείτε να το αγοράσετε στα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης)

## 2. ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

1. Αφαιρέστε το δοχείο νερού (A10) και γεμίστε το με φρέσκο και καθαρό νερό με προσοχή ώστε να μην ξεπεράσετε την επιγραφή MAX (Εικ. 1).
2. Στη συνέχεια εισάγετε το δοχείο στη μηχανή (Εικ. 2).

**Προσοχή:** Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς νερό στο δοχείο ή χωρίς δοχείο.

## 3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Εισάγετε το συνδέτη του καλωδίου τροφοδοσίας στην αντίστοιχη θέση στο πίσω μέρος της συσκευής (Εικ. 3), στη συνέχεια βάλτε το φινις στην πρίζα.
2. Συνδέστε το κύπελλο θήκης φίλτρου στη μηχανή: για τη σωστή σύνθεση ευθυγραμμίστε τη λαβή του κυπέλλου θήκης φίλτρου στο σύμβολο  OPEN (Εικ. 4) και στρέψτε τη λαβή προς τα δεξιά μέχρι να την ευθυγραμμίσετε στη θέση  CLOSE (Εικ. 5)
3. Πατήστε στη θέση I το διακόπτη ON/OFF που βρίσκεται στο πίσω μέρος της μηχανής
4. Μόλις ολοκληρωθεί η αυτοδιάγνωση, η λυχνία «παροχή ζεστού νερού» (B4) αναβοσβήνει ενώ οι άλλες σβήνουν
5. Τοποθετήστε κάτω από τον εγχυτήρα ζεστού νερού ένα δοχείο με ελάχιστη χωρητικότητα 500 ml και ένα άλλο δοχείο κάτω από το κύπελλο θήκης φίλτρου (Εικ. 6)
6. Στρέψτε τον επιλογέα ατμού/ζεστού νερού (A4) στη θέση /☉, προχωρήστε σε παροχή περίπου 0,5 l ζεστού νερού (Εικ. 7)
7. Επαναφέρετε τον επιλογέα ατμού/ζεστού νερού στη θέση **O** και αδειάστε το δοχείο
8. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών (B8) στη θέση  (B5) και προχωρήστε παροχή περίπου 0,5l νερού (Εικ. 8).
9. Επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση  και αδειάστε το δοχείο
10. Αφαιρέστε και γεμίστε το δοχείο νερού και επαναλάβετε τις εργασίες από το σημείο 4 ως το σημείο 8.

**Σημείωση:** το ξέβγαλμα των εσωτερικών κυκλωμάτων συνιστάται και σε περίπτωση παρατεταμένης περιόδου αχρησίας της μηχανής.

## 4. ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΙ ΑΝΑΜΟΝΗ

Όταν ο γενικός διακόπτης (A2) είναι στη θέση I, ανάψτε και σβήστε (stand-by) τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο  (B1). Η συσκευή σβήνει αυτόματα (stand-by) μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα (διαφορετικό αναλόγως των μοντέλων).

## 5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΕ ΤΟΝ ΑΛΕΣΜΕΝΟ ΚΑΦΕ.

1. Εισάγετε το φίλτρο για τον αλεσμένο καφέ (C2) ή (C3) στη θήκη (C1) (Εικ. 9). Χρησιμοποιήστε το φίλτρο  αν θέλετε να φτιάξετε έναν καφέ ή το φίλτρο  αν θέλετε 2 καφέδες.

2. Αν θέλετε να ετοιμάσετε ένα μόνο καφέ, γεμίστε το φίλτρο με μία κοφτή μεζούρα αλεσμένου καφέ, περίπου 7γρ. (Εικ. 10). Αν θέλετε πάλι να ετοιμάσετε δύο καφέδες, γεμίστε το φίλτρο με δύο ελαφρά γεμάτες μεζούρες αλεσμένου καφέ (περίπου 6+6 γρ.). Γεμίστε το φίλτρο με μικρές δόσεις για την αποφυγή υπερχειλίσου του αλεσμένου καφέ

**Προσοχή:** για τη σωστή λειτουργία, πριν το γέμισμα με αλεσμένο καφέ, βεβαιωθείτε πάντα ότι το φίλτρο δεν έχει υπολείμματα κόκκων καφέ από την προηγούμενη χρήση.

3. Κατανέμετε ομοιόμορφα τον αλεσμένο καφέ και πιέστε τον ελαφρά με το πατητήρι (Εικ. 11). Το πάτημα του αλεσμένου καφέ είναι πολύ σημαντικό για να έχετε έναν καλό καφέ εσπρέσο. Αν πατήσετε πολύ, ο καφές θα βγει αργά και ο αφρός θα έχει σκούρο χρώμα. Αν πατήσετε λίγο, ο καφές θα βγει πολύ γρήγορα με λίγη κρέμα ανοιχτού χρώματος
4. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα καφέ από το χείλος της θήκης φίλτρου και στερεώστε την στη μηχανή: για τη σωστή σύνδεση, ευθυγραμμίστε τη λαβή της θήκης του φίλτρου με το σύμβολο  OPEN (Εικ. 4), συνδέστε τη θήκη του φίλτρου και στρέψτε τη λαβή προς τα δεξιά, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με τη θέση  CLOSE (Εικ. 5)
5. Τοποθετήστε το φλιτζάνι ή τα φλιτζάνια κάτω από τα στόμια της θήκης φίλτρου (Εικ. 12). Συνιστάται η προθέρμανση των φλιτζανιών, πριν κάνετε τον καφέ, ξεπλύνοντάς τα με λίγο ζεστό νερό.
6. Βεβαιωθείτε ότι η λυχνία  (B4) ανάβει, στη συνέχεια στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών (B8) στη θέση  (B5): η συσκευή αρχίζει την παροχή καφέ.
7. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι, επαναφέρετε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση .

**Σημείωση:** Για να αφαιρέσετε τη θήκη φίλτρου, στρέψτε τη λαβή από τα δεξιά προς τα αριστερά.

**Κίνδυνος εγκαυμάτων** Για την αποφυγή πτισιλίσματος, μην απαγκιστρώνετε ποτέ τη θήκη φίλτρου ενώ το μηχάνημα βρίσκεται σε λειτουργία παραγωγής.

## 6. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΣΠΡΕΣΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΚΑΨΟΥΛΕΣ

**Σημείωση:** χρησιμοποιήστε τις κάψουλες που τηρούν το πρότυπο ESE: αναφέρεται στις συσκευασίες με το ακόλουθο σήμα. Η προδιαγραφή ESE είναι ένα σύστημα αποδεκτό από τους μεγαλύτερους παραγωγούς μεριδών καφέ και επιτρέπει την προετοιμασία καφέ εσπρέσο με τρόπο απλό και καθαρό.



Τοποθετήστε το φίλτρο για καφέ σε κάψουλες (C4) () στη θήκη φίλτρου (C1)

1. Εισάγετε την κάψουλα όσο πιο μέσα γίνεται στο φίλτρο (Εικ. 13). Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία των καψουλών για τη σωστή τοποθέτησή τους στο φίλτρο
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες από το σημείο 4 της προηγούμενης παραγράφου, έχοντας υπόψη ότι είναι δυνατή η παροχή ενός καφέ τη φορά

3. Προχωρήστε όπως στα σημεία 5, 6 και 7 της προηγούμενης παραγράφου.

## 7. ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΝΑ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

1. Ετοιμάστε τον καφέ εσπρέσο όπως περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους, χρησιμοποιώντας αρκετά μεγάλα φλιτζάνια
2. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών (B8) στη θέση  (B7) και περιμένετε να ανάψει η αντίστοιχη λυχνία (B3)
3. Στο μεταξύ, γεμίστε ένα δοχείο με περίπου 100 γραμμάρια γάλακτος για κάθε καπουτσίνο που θέλετε να προετοιμάσετε. Το γάλα πρέπει να είναι κρύο από το ψυγείο (όχι ζεστό!). Κατά την επιλογή των διαστάσεων του δοχείου, λάβετε υπόψη ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί κατά 2 ή 3 φορές (Εικ. 14)

**Σημείωση:** Συνιστάται η χρήση ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος και σε θερμοκρασία ψυγείου.

4. Στρέψτε προς τα έξω το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο (Εικ. 15)
5. Τοποθετήστε το δοχείο με το γάλα κάτω από τη συσκευή παρασκευής καπουτσίνο (Εικ. 16)
6. Περιμένετε μέχρι να ανάψει η λυχνία OK. Όταν ανάψει η λυχνία σημαίνει ότι ο βραστήρας έχει φτάσει την ιδανική θερμοκρασία για την παραγωγή ατμού
7. Ανοίξτε τον ατμό στρέφοντας το κουμπί επιλογής προς τα  για μερικά δευτερόλεπτα για να αδειάσετε το νερό από το κύκλωμα. Κλείστε ξανά τον ατμό
8. Βυθίστε το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο για περίπου 5 mm (Εικ. 17) και στρέψτε το κουμπί επιλογής ατμού στη θέση . Σε αυτό το σημείο, το γάλα αρχίζει να αυξάνει σε όγκο και να αποκτά μία κρεμώδη υφή.
9. Όταν ο όγκος του γάλακτος έχει διπλασιαστεί, βυθίστε το εξάρτημα περισσότερο και συνεχίστε να ζεσταίνετε το γάλα. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία (η ιδανική θερμοκρασία είναι 60°C), διακόψτε την παροχή ατμού στρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση **0** και στρέψτε τον επιλογέα στη θέση  (Εικ. 18).
10. Ρίξτε το κρεμώδες γάλα στα φλιτζάνια που περιέχουν τον καφέ εσπρέσο που προετοιμάσατε. Το καπουτσίνο είναι έτοιμο: προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση και, αν θέλετε, πασπαλίστε τον αφρό με λίγο κακάο σε σκόνη.

**Σημείωση:** Για την προετοιμασία περισσότερων καπουτσίνο, θα πρέπει να κάνετε πρώτα όλους τους καφέδες και μόνο στο τέλος να ετοιμάσετε το αφρόγαλα για όλους τους καπουτσίνο.

Συνιστάται η μέγιστη παροχή στα 60 δευτερόλεπτα.

## 7.1 Καθαρισμός του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνου

 **Προσοχή!** για λόγους υγιεινής συνιστάται ο καθαρισμός της διάταξης παραγωγής καπουτσίνου κάθε φορά μετά τη χρήση.

Ενεργήστε ως εξής:

1. Αφήστε να βγει λίγος ατμός για μερικά δευτερόλεπτα (σημεία 2, 5, 6 και 7 της προηγούμενης παραγράφου). Με αυτήν την εργασία, το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου αδειάζει τυχόν γάλα που μπορεί να έχει μείνει στο εσωτερικό της. Σβήστε τη συσκευή πατώντας τον γενικό διακόπτη.
2. Περιμένετε μερικά λεπτά μέχρι το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου να κρυώσει. Αφαιρέστε το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου αριστερόστροφα και βγάλτε το προς τα κάτω (Εικ. 19).
3. Βγάλτε προς τα κάτω το μπεκ του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνου (A5) (Εικ. 20).
4. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνου που υποδεικνύονται στην (Εικ. 21), δεν έχουν μπουκώσει. Ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και αν χρειάζεται καθαρίστε τις οπές με μία καρφίτσα.
5. Καθαρίστε το σωλήνα παροχής, δίνοντας μεγάλη προσοχή ώστε να μην καείτε.
6. Τοποθετήστε και πάλι το μπεκ και το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου.

 **Προσοχή!** Μετά την παροχή ατμού, οι λυχνίες  και  αναβοβήνουν για να δείξουν ότι ο λέβητας είναι πολύ ζεστός ή πολύ κρύος για την παροχή του καφέ. Για να κρυσώσετε γρήγορα το λέβητα:

1. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου και ένα φλιτζάνι κάτω από τη θήκη φίλτρου.
2. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών (B8) στη θέση .
3. Στρέψτε τον επιλογέα ατμού (A4) στη θέση : από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου βγαίνει ατμός μαζί με ζεστό νερό.
4. Όταν αναβοβήνουν οι λυχνίες  και I η παροχή καφέ διακόπτεται.
5. Στρέψτε το κουμπί επιλογής ατμού στη θέση 0: η μηχανή παρέχει νερό από τη θήκη φίλτρου.
6. Επαναφέρετε και το επιλογέα λειτουργιών στη θέση . Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

## 8. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

1. Ανάψτε τη μηχανή πατώντας τον γενικό διακόπτη (A2). Η λυχνία  αναβοβήνει.
2. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου.

3. Όταν ο λαμπτήρας λυχνίας  ανάβει σταθερά, στρέψτε τον επιλογέα  (A4) στη θέση I: το ζεστό νερό θα βγει από το σύστημα παρασκευής καπουτσίνου.
4. Για να διακόψετε τη διαρροή ζεστού νερού, στρέψτε τον επιλογέα  στη θέση 0.

Συνιστάται μέγιστη παροχή στα 60 δευτερόλεπτα.

## 9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### 9.1 Καθαρισμός της μηχανής

Τα παρακάτω μέρη της μηχανής θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά:

- το εσωτερικό κύκλωμα της μηχανής
- ο δίσκος συλλογής σταγόνων (A14)
- τα φίλτρα καφέ (C2), (C3), (C4)
- ο καταιονιστήρας (A7)
- το δοχείο νερού (A10)
- το σύστημα παροχής ζεστού νερού (A6) όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο «7.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ».

#### Προσοχή!

- Για τον καθαρισμό της μηχανής, μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή αλκοόλ.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα του καφέ γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν τις μεταλλικές και πλαστικές επιφάνειες.

**Κίνδυνος!** Κατά τον καθαρισμό, μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό: είναι ηλεκτρική συσκευή.

**Σημείωση:** Κατά τις περιόδους αχρησίας μεγαλύτερες από 3-4 ημέρες συνιστάται, πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή να την ξεπλύνετε όπως δείχνει η παράγραφος «3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ».

### 9.2 Καθαρισμός του εσωτερικού κυκλώματος της μηχανής

Για περιόδους αχρησίας άνω των 3/4 ημερών συνιστάται πριν από τη χρήση να ανάβετε τη μηχανή και να εκτελείτε ξεβγάλμα των εσωτερικών κυκλωμάτων όπως υποδεικνύεται στα σημεία 4 και 5 της παραγράφου «3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ».

### 9.3 Καθαρισμός δίσκου συλλογής σταγονιδίων

Ο δίσκος συλλογής σταγόνων διαθέτει έναν πλωτό δείκτη (κόκκινου χρώματος) που δείχνει τη στάθμη του νερού. Πριν ο δείκτης αρχίσει να προεξέχει από το δίσκο των φλιτζανιών θα πρέπει να τον αδειάσετε και να τον καθαρίσετε, διαφορετικά (Εικ. 22) το νερό μπορεί να ξεχειλίσει από το χείλος και να προκαλέσει βλάβη στη μηχανή, την επιφάνεια ή τη γύρω περιοχή.

1. Βγάλτε το δίσκο (Εικ. 23)
2. Αφαιρέστε το δίσκο τοποθέτησης φλιτζανιών (A12), αφαιρέστε το νερό (Εικ. 24) και καθαρίστε με ένα πανί το δίσκο: στη συνέχεια ξαναμοντάρετε το δίσκο συλλογής σταγόνων

3. Τοποθετήστε ξανά το δίσκο συλλογής σταγόνων.

## 9.4 Καθαρισμός των φίλτρων του καφέ

Καθαρίζετε κάθε εβδομάδα τα φίλτρα του καφέ:

### Φίλτρα 1 και 2 φιλτζάνια

1. Αφαιρέστε το φίλτρο με τις οπές τραβώντας το αντίστοιχο γλωσσίδι (Εικ. 25)
2. Ξεπλύνετε τα φίλτρα σε τρεχούμενο νερό (Εικ. 26)
3. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές δεν έχουν κλείσει, διαφορετικά καθαρίστε τις με μια καρφίτσα (Εικ. 27)
4. Τοποθετήστε και πάλι το φίλτρο με τις οπές πατώντας καλά προς τον πάτο.

### Φίλτρο για κάψουλες

Ξεπλύνετε με νερό. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές δεν έχουν κλείσει, διαφορετικά καθαρίστε τις με μια καρφίτσα (Εικ. 27).

## 9.5 Καθαρισμός του καταιονιστήρα του βραστήρα

Κάθε 200 καφέδες προχωρήστε σε ξεπλυμα του καταιονιστήρα (A7), αφήνοντας να χυθεί από περίπου 0,5 λίτρα νερού (πατήστε το πλήκτρο που αφορά τον αριθμό των καφέδων χωρίς να χρησιμοποιείτε τη σκόνη του καφέ).

## 9.6 Καθαρισμός του δοχείου νερού

1. Καθαρίζετε τακτικά (τουλάχιστον μία φορά το μήνα) και σε κάθε αντικατάσταση του φίλτρου αποσκλήρυνσης ((C9)- εάν υπάρχει) το δοχείο νερού (A10) με ένα απαλό πανί και ήπιο απορρυπαντικό
2. Αφαιρέστε το φίλτρο (αν υπάρχει) και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
3. Τοποθετήστε και πάλι το φίλτρο (αν προβλέπεται), γεμίστε τη δεξαμενή με φρέσκο νερό και επανατοποθετήστε τη.
4. (Μόνο για μοντέλα με φίλτρο αποσκλήρυνσης) Παροχή 100ml νερού.

## 10. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

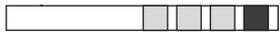
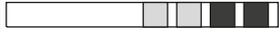
Αφαλάτωση τη μηχανή τακτικά μετά από συγκεκριμένη περίοδο λειτουργίας η οποία εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού.

### 10.1 Μέτρηση της σκληρότητας του νερού

1. Βγάλτε από τη συσκευασία της την ταινία αντίδρασης «TOTAL HARDNESS TEST» που συνοδεύει αυτό το βιβλιαράκι στα αγγλικά.
2. Βυθίστε εντελώς την ταινία σε ένα ποτήρι νερό για ένα δευτερόλεπτο περίπου.
3. Αφαιρέστε την ταινία από το νερό και τινάξτε την ελαφρά. Μετά από περίπου ένα λεπτό θα δημιουργηθούν 1, 2, 3 ή 4 τετραγωνάκια κόκκινου χρώματος, αναλόγως της σκληρότητας του νερού, κάθε τετραγωνάκι αντιστοιχεί σε 1 επίπεδο.

## 10.2 Κάθε πότε γίνεται αφαλάτωση

Στον ακόλουθοπίνακα υποδεικνύονται οι μήνες χρήσης και τα αντίστοιχα λίτρα νερού που έχουν χρησιμοποιηθεί:

Αριθμός από τετραγωνάκια στην ταινία αντίδρασης	Μήνες χρήσης	Αρ.λίτρων
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Διαδικασία αφαλάτωσης

### Προσοχή!

- Πριν από τη χρήση, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και την ετικέτα του αφαλατικού που αναφέρονται στη συσκευασία του.
- Συνίσταται η χρήση αποκλειστικά του προϊόντος αφαλάτωσης της De'Longhi. Η χρήση των ακατάλληλων προϊόντων αφαλάτωσης, όπως και η ίδια η αφαλάτωση που δεν εκτελείται τακτικά, μπορεί να δημιουργήσει βλάβες που δεν καλύπτει η εγγύηση του κατασκευαστή.

1. Αδειάστε εντελώς το δοχείο του νερού (A10) και αφαιρέστε το φίλτρο αποσκλήρυνσης (C9) (αν υπάρχει). Γεμίστε το δοχείο με το διάλυμα αφαλάτωσης, διαλύοντας με νερό το αφαλατικό βάσει των οδηγιών που αναγράφονται στη συσκευασία.
2. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από τον καταιονιστήρα (A7) και έναν πάνω από το στόμιο παροχής ζεστού νερού (Εικ. 6) και βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων (A14) είναι άδειος και σωστά τοποθετημένος
3. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών (B8) στη θέση  και προχωρήστε σε παροχή περίπου 1/4 του διαλύματος που υπάρχει στο δοχείο: κάθε τόσο αφήστε το ζεστό νερό να τρέξει, στρέφοντας του κουμπί επιλογής ζεστού νερού/ατμού (A4) στη θέση  Στη συνέχεια διακόψτε την παροχή στρέφοντάς το στη θέση  και αφήστε το διάλυμα να δράσει για τουλάχιστον 5 λεπτά
4. Επανλάβετε το σημείο 3 άλλες 3 φορές, μέχρις ότου να αδειάσει το δοχείο.
5. Για την απαλοιφή των υπολειμμάτων του διαλύματος, αφαιρέστε το δοχείο νερού, αδειάστε το και ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό, γεμίστε το μέχρι τη στάθμη MAX με φρέσκο νερό, εισάγετε ξανά το φίλτρο (αν το είχατε αφαιρέσει προηγουμένως) και το δοχείο νερού.
6. Αδειάστε τα δοχεία και τοποθετήστε κάτω από τον καταιονιστήρα και το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο

7. Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση , κάθε τόσο στρέψτε τον επιλογέα ατμού/ζεστού νερού (A4) στη θέση . Αφήστε το νερό να τρέξει μέχρι να αδειάσει το δοχείο.
8. Αφαιρέστε ξανά το δοχείο νερού, γεμίστε την μέχρι τη στάθμη max με φρέσκο νερό και τοποθετήστε το στη μηχανή και επαναλάβετε τα σημεία 6 και 7.

Η μηχανή τώρα είναι έτοιμη για χρήση. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό και προχωρήστε με την παροχή του επιθυμητού ροφήματος.

#### Σημείωση:

• Αν ο κύκλος αφαλάτωσης δεν ολοκληρωθεί σωστά (πχ. δεν υπάρχει ρεύμα) συνιστάται να επαναλάβετε τον κύκλο.

• Οι επισκευές της μηχανής καφέ σχετικά με προβλήματα άλατος δεν καλύπτονται από την εγγύηση αν ο καθαρισμός αλάτων που περιγράφηκε παραπάνω δεν εκτελείται τακτικά.

## 11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση δικτύου:	220-240V-50/60Hz
Καταναλούμενη ισχύς:	1450W
Διαστάσεις LxHxP:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Ανοξείδωτο ατσάλι
Πίεση:	15 bar
Χωρητικότητα δοχείου νερού:	1 L
Μήκος ηλεκτρικού καλωδίου:	1200 mm
Βάρος:	5,4 kg

## 12. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ

ΛΥΧΝΙΣ	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (B8)	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ (A4)	ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ
  	  	 	Κάθε φορά που η συσκευή είναι αναμμένη, πατώντας το γενικό διακόπτη (A2) στη θέση I, γίνεται αυτόματα η αυτοδιάγνωση.
  	  	 	Η συσκευή θερμαίνεται για να δώσει καφέ ή ζεστό νερό.
  	  	 	Η συσκευή έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για την παροχή καφέ ή ζεστού νερού. <b>ΚΑΦΕΣ:</b> στρέψτε τον επιλογέα (B8) στη θέση  . <b>ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ:</b> στρέψτε τον επιλογέα (A4) στη θέση  .
  	  	 	Ο επιλογέας (B8) είναι στη θέση  : αναβοσβήνει η αντίστοιχη λυχνία που δείχνει ότι η συσκευή ζεσταίνεται ώστε να παρέχει ατμό.
  	  	 	Η συσκευή έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για την παροχή ατμού. Στρέψτε τον επιλογέα (A4) στη θέση  για να ξεκινήσει την παροχή.



ΛΥΧΝΙΕΣ	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (B8)	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ (A4)	ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ
			Μετά την παροχή ατμού, η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για την προετοιμασία του καφέ: περιμένετε ή ακολουθήστε την διαδικασία που υποδεικνύεται στο τέλος της παρ. «Πώς να κάνετε ένα καπουτσίνο». Αν επιθυμείτε να ετοιμάσετε καπουτσίνο ή ζεστό νερό, προχωρήστε κανονικά.
			Αν η μηχανή δε χρησιμοποιηθεί για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, σβήνει (stand-by): για να ανάψει ξανά, πατήστε το κουμπί

### 13. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Παρακάτω αναφέρονται οι πιθανές δυσλειτουργίες.

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να λυθεί εφαρμόζοντας τις οδηγίες, απευθυνθείτε στο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
Η μηχανή δεν ανάβει	Το καλώδιο τροφοδοσίας (C5) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Βεβαιωθείτε ότι ο συνδέτης του καλωδίου τροφοδοσίας έχει τοποθετηθεί μέχρι τέλους στην αντίστοιχη θέση (A3) στο πίσω μέρος της συσκευής. Στη συνέχεια βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα
	Ο γενικός διακόπτης (A2) είναι στη θέση 0 (OFF)	Πατήστε το διακόπτη στη θέση I (ON)
Δε βγαίνει πλέον ο καφές εσπρέσο	Έλλειψη νερού στο δοχείο (A10)	Γεμίστε το δοχείο νερού
	Οι οπές εξόδου καφέ της θήκης φίλτρου (C1) έχουν κλείσει	Καθαρίστε τις οπές των στομιών της θήκης φίλτρου
	Το φίλτρο και το διάτρητο αφαιρούμενο φίλτρο είναι μπουκωμένο	Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό όπως αναγράφεται στην παρ. «9.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ»
	Ο καταιονιστήρας (A7) είναι βουλωμένος	Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό όπως αναγράφεται στην παράγραφο «9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ»
Ο καφές εσπρέσο στάζει από τις άκρες της θήκης φίλτρου (C1) αντί για τις οπές	Η θήκη φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή είναι βρώμικη	Στερεώστε σωστά τη θήκη φίλτρου και στρέψτε την μέχρι τέλους με δύναμη
	Το φίλτρο και το διάτρητο αφαιρούμενο φίλτρο είναι μπουκωμένο	Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό όπως αναγράφεται στην παρ. «9.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ»
	Η φλάντζα του βραστήρα εσπρέσο έχει χάσει την ελαστικότητά της ή είναι βρώμικη	Αντικαταστήστε τη φλάντζα του βραστήρα εσπρέσο σε ένα Κέντρο Σέρβις
	Οι οπές των στομιών της θήκης φίλτρου εμποδίζονται	Καθαρίστε τις οπές των στομιών της θήκης φίλτρου



<b>ΠΡΟΒΛΗΜΑ</b>	<b>ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ</b>	<b>ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ</b>
Ο καφές εσπρέσο είναι κρύος	Η αντίστοιχη λυχνία του επιλεγμένου ροφήματος δεν είναι αναμμένη τη στιγμή της παροχής του καφέ	Περιμένετε μέχρι να ανάψει η λυχνία
	Τα φλιτζάνια δεν προθερμάνθηκαν	Θερμάνετε τα φλιτζανάκια με ζεστό νερό (κεφ. «8. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ»)
	Άλατα μέσα στο υδραυλικό κύκλωμα	Προχωρήστε σε αφαλάτωση όπως αναφέρει το κεφ. «10. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
Δυνατός θόρυβος της αντλίας	Το δοχείο νερού (A10) είναι άδειο	Γεμίστε το δοχείο
	Το δοχείο (A10) δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και η βαλβίδα στη βάση του δεν είναι ανοιχτή	Πιέστε ελαφρά το δοχείο έτσι ώστε να ανοίξει η βαλβίδα στη βάση του
	Στο σημείο σύνδεσης με το δοχείο υπάρχουν φυσαλίδες αέρα	Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κέφ. «8. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ» μέχρι την παροχή νερού
Ο αφρός του καφέ είναι σκουρόχρωμος (ο καφές βγαίνει αργά από το στόμιο)	Ο αλεσμένος καφές έχει πατηθεί πολύ	Πιέστε λιγότερο τον καφέ
	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ είναι υπερβολική	Ελαττώστε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ
	Ο καταιονιστήρας του βραστήρα εσπρέσο (A7) εμποδίζεται	Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό όπως αναγράφεται στην παρ. «9.5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΙΟΝΙΣΤΗΡΑ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ»
	Το φίλτρο και το διάτρητο αφαιρούμενο φίλτρο είναι μπουκωμένο	Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό όπως αναγράφεται στην παρ. «9.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΤΟΥ ΚΑΦΕ»
	Ο αλεσμένος καφές είναι πολύ φιλός ή είναι υγρός	Χρησιμοποιείτε μόνο αλεσμένο καφέ για μηχανές καφέ εσπρέσο. Βεβαιωθείτε ότι δεν είναι υγρός
Ο καφές φίλτρου ή εσπρέσο έχει όξινη γεύση	Το ξέπλυμα μετά την αφαλάτωση δεν ήταν ικανοποιητικό	Μετά την αφαλάτωση, ξεπλύνετε τη μηχανή όπως υποδεικνύει το κεφ. «10. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
Δεν δημιουργείται αφρόγαλο κατά την προετοιμασία του καπουτσίνο	Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο	Χρησιμοποιείτε πάντα γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου
	Το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο είναι βρώμικο	Καθαρίστε με προσοχή τις οπές του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνο
	Άλατα μέσα στο υδραυλικό κύκλωμα	Προχωρήστε σε αφαλάτωση όπως αναφέρει το κεφ. «10. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ»
Η μηχανή σβήνει	Έγινε αυτόματη απενεργοποίηση	Πατήστε το κουμπί ON/Standby (B1) για να ανάψετε ξανά τη συσκευή
Η μηχανή σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα λειτουργίας	Ο επιλογέας λειτουργιών δεν βρίσκεται στη θέση 	Στρέψτε τον επιλογέα λειτουργιών τη θέση  και στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο ON/Standby (B1)

Før apparatet tas i bruk, les alltid heftet med sikkerhetsadvarsler.

## 1. BESKRIVELSE

### 1.1 Beskrivelse av apparatet

(s. 3 - A )

- A1. Hulle for kopper
- A2. Hovedbryter ON/OFF
- A3. Plass for koblingsstykke strømledning
- A4. Velgerbryter for damp/varmt vann
- A5. Dyse for melkeskummer
- A6. Melkeskummer/Utløpstut for varmt vann
- A7. Bryggeenhet/Enhet for trekking
- A8. Plass for vannbeholder
- A9. Lokk vannbeholder
- A10. Vannbeholder med plass for vannfilter
- A11. Indikator som angir at vannet tar slutt
- A12. Koppebrett
- A13. Indikator for maksimalt vannnivå i dryppeskålen
- A14. Dryppeskål

### 1.2 Beskrivelse av kontrollpanel

(s. 3 - B )

- B1. Knapp ON/Stand-by
- B2. Varsellampe stand-by/strømsparing
- B3. Varsellampe OK damp
- B4. Varsellampe OK for levering av kaffe/varmt vann
- B5. Levering av kaffe
- B6. Posisjon "STOP"/funksjon for varmt vann
- B7. Funksjon for damp
- B8. Velgerbryter for funksjoner

### 1.3 Beskrivelse av tilleggsutstyr

(s. 2 - C )

- C1. Filterkopp
- C2. Kremfilter 1 kaffe 
- C3. Kremfilter 2 kaffe 
- C4. Kremfilter kaffeputer ESE 
- C5. Matekabel (avtagbar)
- C6. Måleskje/stamper
- C7. Teststrimmel for måling av vannets hardhet (Total hardness test)
- C8. Avkalkingsmiddel
- C9. Avherdingsfilter (\*medfølger ikke, kan kjøpes hos godkjent forhandler)

## 2. PÅFYLLING AV VANNBEHOLDEREN

- 1. Trekk ut vanntanken (A10) og fyll den med ferskt og rent vann, og se til at nivåmerkingen med teksten MAX ikke overskrides (fig. 1).

- 2. Sett så beholderen inn i maskinen på nytt (fig. 2).

**OBST!** *Apparatet må aldri startes opp uten beholder eller uten at det er vann i beholderen.*

## 3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET

- 1. Sett inn matekabelens koblingsstykke inn på det dertil beregnede stedet på baksiden av apparatet (fig. 3); sett så støpselet inn i stikkkontakten.
- 2. Hekt filterkoppen på maskinen: For en korrekt fasthektning, hold håndtaket til filterkoppen på linje med med symbolet  OPEN (fig. 4) og drei håndtaket mot høyre, til den står på høyde med posisjonen  CLOSE (fig. 5);
- 3. Trykk bryteren ON/OFF som befinner seg bak på maskinen, i stilling I;
- 4. Etter at selvdagnosen er ferdig, vil varsellampen for "levering av varmt vann" (B4) blinke mens de andre slukkes;
- 5. Plassere en beholder med minimum kapasitet på 500 ml under utløpstuten for varmt vann og en annen beholder under filterkoppen (fig. 6);
- 6. Drei velgerbryteren for damp/varmt vann (A4) i stillingen ; Skill ut cirka 0,5 l varmt vann (fig. 7);
- 7. Sett velgerbryteren for damp/varmt vann i posisjonen **0** og tøm beholderen;
- 8. Drei velgerbryteren for funksjoner (B8) i stillingen  (B5) og skill ut cirka 0,5 l vann (fig. 8).
- 9. Drei velgerbryteren for funksjoner i posisjon  og tøm beholderen;
- 10. Trekk ut og fyll på vannbeholderen og gjenta inngrepen fra punkt 4 til punkt 8.

**NB!** *Skyllingen av de innvendige kretsene bør utføres også når apparatet ikke er i bruk.*

## 4. TENNING OG STAND-BY

Når hovedbryteren befinner seg (A2) i posisjon Slå på og slukk (stand-by) apparatet ved å trykke på tasten  (B1). Apparatet slås automatisk av (stand-by) etter en viss stund (forskjellig fra modell til modell).

## 5. LAGE ESPRESSO MED KVERNET KAFFE.

- 1. Sett inn filteret for kvernet kaffe (C2) eller (C3) i filterholderen (C1) (fig. 9). Bruk filteret  hvis man skal tilberede en stk. kaffe, eller filteret  hvis man ønsker å tilberede 2 stk. kaffe.
- 2. Hvis man kun ønsker å tilberede en kopp kaffe må man fylle filteret med en strøken måleskje kvernet kaffe cirka 7 g. (fig. 10). Hvis man ønsker å tilberede to kopper kaffe må man fylle filteret med to måleskjeer kvernet kaffe (cirka 6+6 g). Fyll filteret i små doser for å unngå at den kvermede kaffen renner over.

**OBST!** *For en korrekt funksjon må man påse at filteret ikke inneholder rester etter kaffepulver før det fylles med kvernet kaffe.*

3. Fordel den kvernede kaffen jevnt og trykk den lett sammen med kaffestamperen (fig. 11). Det er svært viktig at kaffen presses sammen når man tilbereder espresso. Hvis man presser for hardt vil kaffen renne ut sakte og kremlaget vil ha en mørk farge. Hvis man presser for lite vil kaffen renne ut for hurtig og kremlaget vil være svært lyst.
4. Ta bort eventuelt tiloversblevet kaffe fra kanten av filterholderen og hekt den fast på maskinen: For en korrekt fastheking, hold håndtaket til filterkoppen på linje med symbolet  OPEN (fig. 4), ta tak i filterholderen og drei håndtaket mot høyre, til den står på høyde med posisjonen  CLOSE (fig. 5);
5. Plassere koppen eller koppene under filterholderens tuter (fig. 12). Det anbefales å varme opp koppene før det tilberedes kaffe ved å skylle dem i litt varmt vann.
6. Se til at varsellampen  (B4) er tent, drei deretter velgerbryteren for funksjoner (B8) over i stillingen  (B5): Maskinen starter å lage kaffe;
7. Så snart ønsket mengde kaffe er kommet ned i koppen, bring velgerbryteren tilbake i posisjon .

**NB!** Vri filterholderen fra høyre mot venstre.

**Fare for forbrenning** For å unngå sprut, hekt aldri av filterholderen mens maskinen lager kaffe og vent i noen sekunder etter at den er ferdig.

## 6. LAGE ESPRESSO MED KAFFEPUTER

**NB!** bruk utelukkende kapsler som er ESE-godkjente. Dette oppgis på pakken med følgende merke. ESE-standard er et system som brukes av de største skapproduzentene, og garanterer en enkel og ren espresso.



Sett inn filteret for kaffeputer (C4) () i filterholderen (C1);

1. Sett inn kaffeputen og plassere den i midten så mye som mulig inne i filteret. (fig. 13). Følg alltid anvisningene på pakken slik at kapslene plasseres korrekt på filteret.
2. Følg anvisningene fra punkt 4 i forrige avsnitt. Husk at det er mulig å lage én kaffe om gangen;
3. Følg punktene 5, 6 og 7 i forrige avsnitt.

## 7. FREMGANGSMÅTE FOR TILBEREDELSE AV CAPPUCCINO

1. Espressokaffe tilberedes på samme måte som i forrige avsnitt. Bruk kopper av passende størrelse.
2. Drei velgerbryteren for funksjoner (B8) i posisjon  (B7) og vent til den respektive varsellampen tennes (B3);
3. I mellomtiden fylles en beholder med cirka 100 gram melk for hver kopp cappuccino man ønsker å tilberede. Melken må inneha kjøleskapstemperatur (ikke være varm!). Ved valg av beholderens mål, husk at melkevolumet vil øke med 2 til 3 ganger den opprinnelige mengden (fig. 14);

**i NB: Det anbefales å anvende lettmeik som innehar kjøleskapstemperatur.**

4. Drei melkeskummeren utover (fig. 15);
5. Sett beholderen med melk under melkeskummeren (fig. 16);
6. Vent til varsellampen OK tennes. Lampen lyser fast for å vise at kjelen har nådd ideell temperatur for produksjon av damp.
7. Åpne damputslippet ved å dreie velgerbryteren for damp mot  i noen sekunder for å slippe ut eventuelt vann som finnes i selve kretsen. Lukk igjen damputslippet.
8. Senk melkeskummeren cirka 5 mm ned i melken (fig. 17) og drei velgerbryteren for damp over i pos. . Melken vil nå øke i volum og etterhvert innta en mer kremet form.
9. Når melkevolumet er doblet dypes melkeskummeren helt ned og fortsatt oppvarmingen. Når ønsket temperatur er oppnådd (ideell temperatur er på 60°C), avbryt levering av damp ved å dreie velgerbryteren for damp over i pos. **0** og drei velgerbryteren for funksjoner over i pos.  (fig. 18);
10. Hell melken i koppen med espressokaffe som ble tilberedt tidligere. Din cappuccino er nå klar. Tilsett ønsket mengde sukker, og bruk hvis ønskelig en liten mengde sjokoladepulver.

**i NB! Hvis man ønsker å tilberede flere Cappuccino, må man først tilberede alle kaffedrikkene, og deretter tilberede melken som skal brukes i dem.**

Man anbefaler at damputtaket begrenses til 60 sekunder av gangen.

### 7.1 Rengjøring av melkeskummeren

**! OBS! Av hygienehensyn anbefales det at melkeskummeren rengjøres etter hver bruk.**

Gjør som følger:

1. La det renne ut litt damp i noen sekunder (Se punktene 2, 5, 6 og 7 i forrige avsnitt). Med denne operasjonen vil melkeskummeren tømme ut alt vann som finnes på innsiden. Slå av apparatet ved å trykke på hovedbryteren.
2. Vent i noen minutter til melkeskummeren kjøles ned. Trekk ut melkeskummeren ved å dreie den mot urviseren og trekke den nedover (fig. 19).
3. Trekk melkeskummerdysen nedover (A5) (fig. 20).
4. Kontroller at melkeskummerens hull, vist i (fig. 21), ikke er tettet til. Skyll med rennende vann, og om nødvendig, rengjør hullene ved hjelp av en nål;
5. Rengjør dampprøret. Pass på at du ikke brenner deg.
6. Sett dysen og melkeskummeren på plass igjen.

 **OBS!** Etter at man har laget damp, vil varsellampene  og  blinke for å angi at bryggeenheten er altfor varm for å kunne lage kaffe.

For å avkjøle bryggeenheten raskt:

1. Sett en beholder under melkeskummen og en kopp under filterholderen.
2. Vri velgerbryteren for funksjoner (B8) i stillingen .
3. Drei velgerbryteren for damp (A4) i posisjon : fra melkeskummen kommer det ut damp blandet med varmt vann.
4. Når varsellampene blinker  og I stanser utskillingen.
5. Drei valgbyrteren for damp i posisjon **O**: Maskinen skiller ut vann fra filterholderen.
6. Vri også velgerbryteren for funksjoner tilbake i stillingen .

Maskinen er klar til bruk.

## 8. VARMTVANNSPRODUKSJON

1. Slå av maskinen ved hjelp av hovedbryteren (A2). Varsellampen  blinker.
2. Sett en beholder under melkeskummen
3. Når varsellampen  lyser fast, drei velgerbryteren  (A4) i pos. I: Varmt vann kommer ut av melkeskummen.
4. For å avbryte strømmingen av varmt vann, drei velgerbryteren  i pos. **O**.

Man anbefaler at uttaket begrenses til 60 sekunder av gangen.

## 9. RENGJØRING

### 9.1 Rengjøring av maskinen

Følgende deler på maskinen må rengjøres regelmessig:

- maskinens innvendige krets;
- dryppeskålen (A14);
- kaffefiltrene (C2), (C3), (C4);
- bryggeenhet (A7);
- vannbeholderen (A10);
- Varmtvannsutløpstuten (A6) slik som angitt i avsnittet "7.1 RENGJØRING AV MELKESKUMMEN".

#### **OBS!**

- Ved rengjøring av maskinen må man ikke bruke løsemidler, skuremidler eller sprit.
- Ikke bruk metallgjenstander til å skrape løs avleiringer eller kafferester, dette kan lage riper i overflaten på maskindeler av metall eller plast.

**Fare!** Under rengjøringen må man ikke dyppe maskinen i vann. Det er et elektrisk apparat.

**NB!** Hvis maskinen ikke brukes på mer enn 3-4 dager anbefales det på det varmeste å skylle den som angitt i avsnittet "3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET" FØR DEN TAS I BRUK I GJEN.

### 9.2 Rengjøring av maskinens innvendige krets

Hvis maskinen ikke brukes på mer enn 3-4 dager anbefales det på det varmeste å slå den på og skylle de innvendige kretsene, som angitt i punktene 4 og 5 i avsnittet "3. FØRSTE GANGS OPPSTART AV APPARATET".

### 9.3 Rengjøring av dryppeskålen

Dryppeskålen er utstyrt med en flottør (rødfarget) som viser nivået i maskinens vannbeholder. Før denne flottøren begynner å stikke ut av koppebrettet (fig. 22), må skålen tømmes og rengjøres. Hvis ikke, vil vannet renne over kanten og skade maskinen, benken maskinen står på, samt området rundt den.

1. Ta bort skålen (fig. 23);
2. Fjern koppebrettet (A12), hell ut vannet (fig. 24) og rengjør skålen med en klut: Sett deretter dryppeskålen på plass igjen;
3. For å ta ut dryppeskålen.

### 9.4 Rengjøring av kaffefilter

Rengjør kaffefilteret regelmessig hver uke:

#### **Filter 1 eller 2 kopper**

1. Trekk ut filteret med hull ved å dra i den dertil beregnede fliken (fig. 25);
2. Skyll filtrene under rennende vann (fig. 26);
3. Kontroller at hullene ikke er tettet til. I motsatt tilfelle, rengjør dem ved hjelp av en nål (fig. 27);
4. Sett filteret tilbake på plass ved å trykke det helt inn.

#### **Kapselfilter**

Skyll i rennende vann. Kontroller at hullene ikke er tettet til. I motsatt tilfelle, rengjør dem ved hjelp av en nål (fig. 27).

### 9.5 Rengjøring av bryggeenheten

For hver 200. kaffe må man utføre en skylling av bryggeenheten (A7). La apparatet skille ut 0,5 L vann (trykk på tasten for å lage kaffe, men uten å bruke kaffepulver).

### 9.6 Rengjøring av vannbeholderen

1. Rengjør vannbeholderen (A10) jevnlig (omtrent én gang i måneden) samt ved hver utskifting av avherdingsfilteret, (C9) (der dette finnes), ved hjelp av en myk klut med litt nøytralt rengjøringsmiddel;
2. Fjern filteret (hvis det finnes) og skyll det under rennende vann;
3. Sett filteret (hvis det brukes) på plass, fyll beholderen med friskt vann og sett den på plass igjen.
4. (Kun modeller med vannavherder) Skill ut cirka 100ml vann.

## 10. AVKALKING

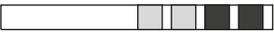
Avkalke apparatet jevnlig etter en forhåndsinnstilt bruksperiode, som er avhengig av vannets hardhet.

### 10.1 Måling av vannhardhet

1. Ta teststrimmelen "TOTAL HARDNESS TEST" ut av forpakningen som følger med (den ligger sammen de engelske bruksanvisningen);
2. Dypp strimmelen helt ned i et glass med vann i ca. et sekund.
3. Ta strimmelen ut av vannet og rist lett på den. Etter omtrent et minutt vil 1, 2, 3, eller 4 røde firkanter bli synlige, avhengig av vannets hardhet. Hver firkant tilsvarer ett nivå.

### 10.2 Hvor ofte skal man avkalke

Ipåfølgende tabell angis månedene med bruk og de tilsvarende litrene med vann som brukes:

Antall røde firkanter på teststrimmelen	Måneder med bruk	Antall liter
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Fremgangsmåte for avkalking

#### Advarsel!

- Før bruk må man lese instruksjonene og merkingen på pakken med avkalkningsmiddel.
- Det anbefales å bruke avkalkningsmidler utelukkende produsert av De'Longhi. Hvis det anvendes upassende avkalkningsmidler, eller hvis avkalkningen utføres feil, kan dette føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.

1. Tøm vannbeholderen fullstendig (A10) og ta ut avherdingsfilteret (C9) (der dette finnes). Fyll beholderen med løsningen med avkalkningsmiddel. Dette gjøres ved å blande avkalkningsmiddel ut med vann, i henhold til anvisningene på pakken.
2. Sett en beholder under bryggeenheten (A7) og en annen beholder under utløpstuten for varmt vann (fig. 6) og pass på at dryppeskålen (A14) er tom og satt godt på plass;
3. Vri velgerbryteren for funksjoner (B8) i posisjon  og skill ut cirka 1/4 av løsningen som finnes i beholderen: Skill ut varmt vann av og til ved å vri velgerbryteren for

damp/varmt vann (A4) i pos.  Avbryt strømmingen ved å dreie velgerbryteren i pos.  og la løsningen virke i cirka 5 minutter;

4. Gjenta punkt 3 ytterligere 3 ganger inntil beholderen er helt tom.
5. For å fjerne restene av løsningen, trekk ut vannbeholderen, tøm den, skyll den med rennende vann, fyll den opp med ferskt vann opp til nivået MAX, sett filteret inn på nytt (dersom det ble tatt ut tidligere) og sett vannbeholderen på plass tilbake i maskinen;
6. Tøm beholderne og plasser dem på nytt under bryggeenheten og under melkeskummeren;
7. Vri velgerbryteren for funksjoner i posisjon ; drei velgerbryteren for damp/varmt vann av og til (A4) i pos. . Skill ut vann til beholderen er tom.
8. Trekk ut vannbeholderen igjen, fyll den opp til maksimalt nivå med ferskt vann og sett den inn i maskinen igjen. Gjenta punktene 6 og 7.

Apparatet er nå klart for bruk; Fyll opp beholderen med ferskt vann og lag ønsket drikk.

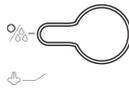
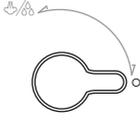
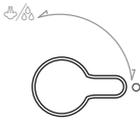
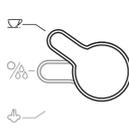
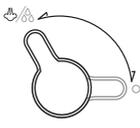
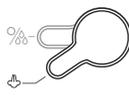
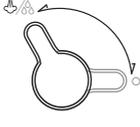
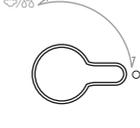
#### NB!

- Hvis avkalkningen ikke avsluttes korrekt (f.eks ved strømbrudd), anbefales det å gjenta syklusen;
- Reparasjoner som utføres på kaffemaskinen som følge av kalkproblemer vil ikke dekkes av garantien hvis ikke avkalking som beskrevet ovenfor ikke utføres regelmessig.

## 11. TEKNISKE EGENSKAPER

Nettspenning:	220-240V-50/60Hz
Strømforbruk:	1450W
Utvendige mål L x H x D:	275 x 307 x 313 mm
Thermoblock:	Rustfritt stål
Trykk:	15 bar
Kapasitet vannbeholder:	1 L
Lengde strømledning:	1200 mm
Vekt:	5,4 kg

## 12. BETYDNING AV VARSELLAMPENE

LAMPER	VELGERBRYTER FOR FUNKSJONER (B8)	VELGERBRYTER (A4)  	BESKRIVELSE AV KONTROLLAMPENE
			Hver gang apparatet er påslått, trykk på hovedbryteren (A2) i posisjon I, den vil automatisk utføre en selvdiagnose.
			Apparatet er under oppvarming for å lage kaffe eller varmt vann.
			Apparatet har nådd ideell temperatur for å lage kaffe eller varmt vann. <b>KAFFE:</b> drei velgerbryteren (B8) over i pos.  . <b>VARMT VANN:</b> drei velgerbryteren (A4) over i pos.  .
			velgerbryteren (B8) er i pos.  : Den respektive varselampen blinker for å angi at apparatet er under oppvarming for å skille ut damp.
			Apparatet har nådd ideell temperatur for å skille ut damp. Drei velgerbryteren (A4) i pos.  for å starte leveringen.
			Etter at man har brukt dampfunksjonen er temperaturen altfor høy for å kunne forberede kaffe: vent eller følg fremgangsmåten angitt på slutten av avsnittet "Fremgangsmåte for tilberedelse av cappuccino-kaffe". Dersom man derimot ønsker å tilberede cappuccino eller varmt vann, gå frem på normalt vis.
			Hvis apparatet ikke brukes over en viss tid, slås den av (stand-by): For å slå det på igjen, trykk på knappen  .

### 13. PROBLEMLØSNING

Under er beskrevet noen mulig feilfunksjoner.

Hvis problemet ikke kan løses på vanlig måte må man kontakt teknisk assistanse.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Maskinen tennes ikke	Matekabelen (C5) er ikke satt korrekt inn	Kontrollere at matekabelens koblingsstykke er satt helt inn på plassen sin (A3) på baksiden av apparatet; kontrollere deretter at støpselet er satt riktig inn i stikkkontakten
	Hovedbryteren (A2) befinner seg i posisjon 0 (OFF)	Trykk bryteren i stilling I (ON)
Det skiller ikke ut espressokaffe	Det mangler vann i beholderen (A10)	Fyll opp vannbeholderen
	Hullene i filterholderen der kaffen kommer ut (C1) er tette	Rengjør tutene på filterholderen
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.4 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Bryggeenheten (A7) er tett	Utføre rengjøring slik som angitt i avsnitt "9. RENGJØRING"
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i avsnitt "10. AVKALKING"
Det drypper espresso over kanten på filterholderen (C1) istedet fra hullene	Filterholderen er satt inn feil eller den er skitten	Sett på filterholderen på riktig måte og vri den helt inn
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.4 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Pakningen rundt bryggeenheten er ikke tilstrekkelig elastisk eller den er skitten	Bytt ut pakningen på bryggeenheten hos din nærmeste autoriserte forhandler
	Sporene i tutene på filterholderen er tette	Rengjør tutene på filterholderen
Espressokaffen er kald	Varsellampen for valgt drikk er ikke tent mens kaffe lages	Vent til varsellampen tennes.
	Koppene er ikke blitt forhåndsoppvarmet	Forvarm kaffekoppene med varmt vann (kap. "8. VARMTVANNSPRODUKSJON")
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i kap. "10. AVKALKING"
Støy fra pumpen	Vannbeholderen (A10) er tom	Fyll beholderen
	Beholderen (A10) er ikke satt inn korrekt inn og bunnventilen er ikke åpen	Press beholderen inn fremover, slik at bunnventilen åpner seg
	Det er luftbobler i beholderen	Følg anvisningene i kap. "8. VARMTVANNSPRODUKSJON" til det kommer vann ut



<b>PROBLEM</b>	<b>MULIG ÅRSAK</b>	<b>LØSNING</b>
Kaffekremen er mørk i fargen (renner langsomt fra tuten)	Den malte kaffen er for kompakt	Kaffen må presses mindre
	Det er brukt for mye kvernet kaffe	Reduser mengden kvernet kaffe
	Bryggeenheten for espresso (A7) er tett	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.5 RENGJØRING AV BRYGGEENHETEN"
	Filteret og det uttrekkbare filteret er begge tilstoppet	Utfør rengjøring slik som vist i par. "9.4 RENGJØRING AV KAFFEFILTER"
	Den kvernedede kaffen er for finmalt eller den er fuktig	Bruk kun malt kaffe som er tilpasset espressomasiner, og som ikke er for fuktig
Kaffen har syresmak	Det er ikke blitt foretatt tilstrekkelig skyl- ling av apparatet etter rengjøringen.	Etter avkalking skyll apparatet som angitt i kap. "10. AVKALKING"
Det produseres ikke mel- kum når maskinen tilber- der Cappuccino	Melken er ikke kald nok	Bruk alltid melk med kjøleskapstemperatur
	Melkeskummeren er skitten	Rengjør melkeskummerens hull veldig nøye
	Kalk innvendig i den hydrauliske kretsene	Utfør avkalking slik som vist i kap. "10. AVKALKING"
Apparatet slår seg av	Autostopp er blitt aktivert	Trykk på knappen ON/Standby (B1) for å slå appa- ratet på igjen
Apparatet slår seg av etter noen sekunder	Velgerbryteren til funksjoner er ikke på pos. 	Vri velgerbryteren til funksjoner til pos.  , quin og trykk så på tasten ON/Standby (B1)

Innan du använder apparaten, läs alltid broschyren med säkerhetsvarningarna.

## 1. BESKRIVNING

### 1.1 Beskrivning av apparaten

(sid. 3 - A )

- A1. Plan för kopp
- A2. Huvudströmbrytare ON/OFF
- A3. Anslutningsäte strömkabel
- A4. Omställare ånga/varmvatten
- A5. Munstycke för cappuccinoberedare
- A6. Cappuccinoberedare /Varmvattendispenser
- A7. Bryggenhet/Dispenserenhet
- A8. Vattentanksäte
- A9. Lock vattentank
- A10. Vattentank med vattenfiltersäte
- A11. Indikator för slut på vatten
- A12. Koppställ
- A13. Indikator max vattennivå i droppkar
- A14. Droppkar

### 1.2 Beskrivning av kontrollpanelen

(sid 3 - B )

- B1. Knapp ON/Standby
- B2. Kontrollampa standby/energibesparing
- B3. Kontrollampa OK ånga
- B4. Kontrollampa OK dispensering kaffe/varmvatten
- B5. Dispensering kaffe
- B6. Position "STOP"/varmvattenfunktion
- B7. Ångfunktion
- B8. Funktionsomställare

### 1.3 Beskrivning av tillbehören

(sid 2 - C )

- C1. Filterhållare
- C2. Kaffefilter för 1 kaffe 
- C3. Kaffefilter för 2 kaffe 
- C4. Filter för ESE-kuddar 
- C5. Strömkabel (borttagbar)
- C6. Kaffemått/press
- C7. Reaktiv remsa för avläsning vattenhårdhet (Total hardness test)
- C8. Avkalkningsmedel
- C9. Vattenavhårdningsfilter (\*ingår ej, kan köpas hos auktoriserade kundcenter)

## 2. FYLL VATTENBEHÅLLAREN

1. Dra ur vattentanken (A10) och fyll med färskt och rent vatten, se till att texten MAX inte övertäcks (fig. 1).

2. Sätt sedan i tanken i maskinen igen (fig. 2).

**Varning:** Sätt aldrig apparaten i drift utan vatten i behållaren eller om behållare saknas.

## 3. FÖRSTA IBRUKTAGANDET AV MASKINEN

1. Sätt i kontakten till elsladden i avsett säte på baksidan av apparaten (fig. 3); och sätt sedan i stickkontakten i eluttaget.
2. Koppla filterhållarenheten till maskinen: för korrekt koppling, rikta in handtaget på filterhållaren till symbolen  OPEN (fig. 4) och vrid greppet mot höger, tills det befinner sig i läget  CLOSE (fig. 5);
3. Tryck i position I strömbrytaren ON/OFF som sitter på baksidan av apparaten;
4. Då självtestningen avslutats, blinkar kontrollampen för "dispensering varmvatten" (B4) medan de andra släcks;
5. Ställ under munstycket för varmvatten upp en behållare med minst 500 ml volym och en annan under filterhållaren (fig. 6);
6. Vrid omställaren för ånga/varmvatten (A4) i läget ; håll upp cirka 0,5 l varmvatten (fig. 7);
7. Ställ tillbaka omställaren för ånga/varmvatten i läget **0** och töm behållaren;
8. Vrid funktionsomställaren (B8) i läget  (B5) och håll upp cirka 0,5 l vatten (fig. 8).
9. Ställ tillbaka funktionsomställaren i läget  och töm behållaren;
10. Dra ur och fyll vattenbehållaren och uppreda momenten från punkt 4-8.

**Observera:** Sköljningen av de invändiga kretsarna rekommenderas även vid lång tids inaktivitet av apparaten.

## 4. PÅSLAGNING OCH STANDBY

När strömbrytaren (A2) står i läget I, slå på och stäng av (standby) apparaten genom att trycka på knappen  (B1). Apparaten stängs automatiskt av (standby) efter en viss tid (varierar beroende på modellen).

## 5. FÖRBERED EN ESPRESSO MED MALT KAFFE.

1. Sätt i filtret för malt kaffe (C2) o (C3) i filterhållaren (C1) (fig. 9). Använd filtret  om du vill göra en kopp kaffe och filtret  om du vill göra två koppar kaffe.
2. Om du bara vill bereda en kopp kaffe, fyll filtret med ett strukket kaffemått, ca 7 g. (fig. 10).. Om du istället vill göra två kaffe, fyller du filtret med två doseringsmått malet kaffe (cirka 6+6 g). Fyll filtret i små doser för att undvika att det malda kaffet svämmas över;

**Varning:** För korrekt funktion, kontrollera alltid att det inte finns rester i filtret av kaffepulver från föregående användning, innan du fyller det med malet kaffe

3. Distribuera det malda kaffet jämnt och tryck lätt med pressen (fig. 11). För att ditt kaffe ska få ett bra resultat är

det mycket viktigt att pressningen av det malda kaffet görs korrekt. Om du trycker för hårt, kommer kaffet ut långsamt och skummet blir mörkt. Om du trycker för lite däremot, kommer kaffet ut snabbt med lite och ljus färgat skum;

4. Ta bort eventuellt överflöd av kaffe på filterhållarens kant och sätt upp denna på apparaten: för att hänga upp den korrekt, sätt handtaget på filterhållaren i linje med symbolen  OPEN (fig. 4), haka fast filterhållaren och vrid greppet mot höger, tills den är i linje med läget  CLOSE (fig. 5);
5. Placera koppen eller kopparna under filterhållarens munstycken (fig. 12). Vi rekommenderar att värma kopparna innan du gör kaffet, genom att skölja ur dem med lite varmvatten;
6. Se till att kontrolllampan  (B4) är tänd, vrid sedan funktionsomställaren (B8) i läget  (B5): maskinen börjar att distribuera kaffet;
7. Så snart önskad mängd kaffe uppnåtts i koppen, ställ funktionsomställaren tillbaka på .

**Observera:** För att ta bort filterhållaren vrid du handtaget från höger till vänster.  
**Fara för brännskador** För att undvika sprutning, lossa aldrig filterhållaren medan apparaten är i funktion och vänta någon sekund efter att den slutat distributionen.

## 6. FÖRBERED ESPRESSO MED KAFFEKUDDAR

**Observera:** Använd espressokuddar som uppfyller ESE-standard: denna anges på förpackningen med följande märkning. ESE är ett system som är godkänt av de främsta tillverkarna av espressokuddar och med vilket espressokaffet tillreds på ett enkelt och rent sätt.



Sätt i filtret för kaffe med kuddar (C4) () i filterhållaren (C1);

1. Sätt i kudden och centrera så vitt möjligt i filtret (fig. 13). Följ alltid instruktionerna på espressokuddarnas förpackning för rätt placering av espressokudden på filtret;
2. Följ instruktionerna från punkt 4 i föregående avsnitt, och tänk på att det endast går att göra en kaffe åt gången;
3. Fortsätt som i punkterna 5, 6 och 7 i föregående avsnitt.

## 7. SÅ HÄR GÖR DU EN CAPPUCCINO

1. Förbered espresso som beskrivs i föregående avsnitt, med användning av tillräckligt stora koppar;
2. Vrid funktionsomställaren (B8) i läget  (B7) och vänta tills kontrolllampan tänds (B3);
3. Fyll under tiden en behållare med ca. 100 gram mjölk för varje cappuccino som du önskar bereda. Mjölken ska vara kylskåpskall (inte varm!). Vid valet av dimensioner på behållaren tänk på att mjölken ökar med 2-3 gånger sin volym (fig. 14);

**i Observera:** vi rekommenderar att du använder mellanmjölk vid kylskåpstemperatur.

4. Vrid cappuccinoberedaren utåt (fig. 15);
5. Placera behållaren med mjölk under cappuccinoberedaren (fig. 16);
6. Vänta tills kontrolllampan tänds OK. Tändningen av lampan indikerar att brygggruppen har nått en idealisk temperatur för framställning av ånga;
7. Öppna ångan genom att vrida ångväljaren mot  i någon sekund för att tappa av eventuellt vatten i kretsen. Stäng ångan;
8. Sänk cappuccinoberedarens munstycke i mjölken cirka 5 mm (fig. 17) och vrid ångväljaren till pos. . Mjölkenes volym börjar nu att öka och få ett krämigt utseende;
9. När mjölkenes volym har fördubblats, för ner ångröret djupt och fortsätt att värma mjölken. Då önskad temperatur uppnåtts (idealisk temperatur är 60°C), avbryt dispensereringen av ånga och vrid ångväljaren till pos. **0** och vrid funktionsomställaren till  (fig. 18);
10. Häll den skummade mjölken i kopparna med espressokaffe som gjorts på förhand. Din cappuccino är klar: sockra efter smak och strö gärna lite kakaopulver ovanpå skummet.

**i Observera:** Om du ska göra flera cappuccinon, måste du först göra alla kaffekoppar och först till slut skumma mjölken till alla cappuccinon.

Vi rekommenderar en dispenserering av ånga på max. 60 sekunder.

### 7.1 Rengöring av cappuccinoberedaren

**! Varning!** av hygieniska skäl, rekommenderas det att alltid rengöra cappuccinoberedaren efter användning.

Fortsätt på följande sätt:

1. Låt lite ånga strömma ut i någon sekund (punkter 2, 5, 6 och 7 i föregående avsnitt). Med denna åtgärd tömmer cappuccinoberedaren ut eventuell mjölk som kan ha stannat kvar inuti. Stäng av apparaten genom att trycka på huvudströmbrytare.
2. Vänta någon minut tills cappuccinoberedaren svalnat. Lossa cappuccinoberedaren genom att vrida den moturs och dra ur den nedåt (fig. 19).
3. Dra munstycket till cappuccinoberedaren nedåt för att lossa det (A5) (fig. 20).
4. Kontrollera att hålen i cappuccinoberedaren som indikeras i (fig. 21), inte är igentäppta. Skölj i rinnande vatten och rengör vid behov hålen med en nål.
5. Rengör ångdispenseringslangen och var försiktig så att du inte bränner dig.
6. Sätt tillbaka mjölkmunstycket och cappuccinoberedaren.

 **Varning!** När ångan dispenserats ut , blinkar kontrolllamporna  och  för att indikera att hetvattenssystemet är för varmt för att brygga kaffe.

För att snabbt avkyla detta:

1. Placera en behållare under cappuccinoberedaren och en kopp under filterhållaren.
2. Vrid funktionsomställaren (B8) på .
3. Vrid ångväljaren (A4) på  från cappuccinoberedaren dispenserar ånga ut blandat med varmvatten.
4. Då kontrolllamporna  och **I** blinkar avbryts dispenseringen.
5. Vrid ångväljaren på **0**: maskinen dispenserar ut vatten från filterhållaren.
6. Ställ tillbaka funktionsomställaren på .

Maskinen är redo för användning.

## 8. PRODUKTION AV VARMVATTEN

1. Tryck på huvudströmbrytaren för att sätta på kaffemaskinen (A2). Kontrolllampan  blinkar.
2. Placera en behållare under cappuccinoberedaren.
3. När kontrolllampan  är tänd i fast ljus, vrids väljaren  (A4) på **I**: varmvattnet dispenserar ur cappuccinoberedaren.
4. För att avbryta dispenseringen av varmvatten, vrid väljaren  på **0**.

Vi rekommenderar ett utsläpp av max. 60 sekunder.

## 9. RENGÖRING

### 9.1 Rengöring av maskinen

Följande delar av maskinen ska rengöras regelbundet:

- Maskinens invändiga krets;
- droppkar (A14);
- kaffefilter (C2), (C3), (C4);
- bryggenhet (A7);
- vattenbehållare (A10);
- varmvattendispensern (A6) som indikeras i avsnitt "7.1 RENGÖRING AV CAPPUCINOBEREDAREN".

#### Varning!

- Använd inte lösningsmedel, abrasiva rengöringsmedel eller alkohol för rengöring av maskinen.
- Använd inte metallföremål för att avlägsna kalkavlagringar och kaffeavlagringar, eftersom dessa skulle kunna repa metall- och plastytorna.

**Fara!** Sänk aldrig ned maskinen i vatten, under rengöringen: det rör sig om en elektrisk apparat.

**Observera:** För längre inaktivitetsperioder än 3-4 dagar rekommenderas varmt att innan maskinen används spola såsom illustreras i avsnitt "3. FÖRSTA IBRUKTAGANDET AV MASKINEN".

### 9.2 Rengöring av maskinens inre krets

För längre inaktivitetsperioder än 3-4 dagar rekommenderas varmt att innan maskinen används, sätta på den och spola de invändiga kretsarna som indikeras i punkt 4-5 i avsnitt "3. FÖRSTA IBRUKTAGANDET AV MASKINEN".

### 9.3 Rengöring av droppkaret

Droppkaret är utrustat med en flytande indikator (i röd färg) som visar vattennivån i dess innehåll. Innan denna indikator börjar att sticka ut ur koppbrickan (fig. 22), måste karet tömmas och rengöras, annars kan vattnet rinna över kanten och skada maskinen, avställningsytan eller området omkring.

1. Ta bort karet (fig. 23);
2. Ta bort koppbrickan (A12), eliminera vattnet (fig. 24) och rengör den med en trasa: montera sedan åter droppkaret.
3. Sätt sedan tillbaka droppbehållaren.

### 9.4 Rengöring av kaffefiltren

Rengör kaffefiltren varje vecka:

#### Filter för 1 eller 2 koppar

1. Dra ur det perforerade filtret genom att dra i fliken (fig. 25);
2. Skölj filtren under rinnande vatten (fig. 26);
3. Kontrollera att hålen inte är igentäppta, rengör annars med en nål (fig. 27);
4. Sätt tillbaka det perforerade filtret och för det till botten.

#### Filter för espressokuddar

Skölj under rinnande vatten. Kontrollera att hålen inte är igentäppta, rengör annars med en nål (fig. 27).

### 9.5 Rengöring av ångmunstycket

Varje 200:e kaffedispenseringar, ska bryggenheten spolats (A7), genom att cirka 0,5l vatten dispenserar (tryck på knappen för kaffedispensering utan att använda kaffepulver).

### 9.6 Rengöring av vattenbehållaren

1. Rengör periodiskt (cirka en gång i månaden) och vid varje utbyte av avhärningsfiltret ((C9)- i förekommande fall) vattentanken (A10) med en fuktad trasa och lite mildt rengöringsmedel;
2. Ta bort filtret (i förekommande fall) och spola med rinnande vatten;
3. Sätt in filtret igen, fyll tanken med färskt vatten och sätt in tanken igen;
4. (Endast för modeller med avhärningsfilter) Dispensera 100ml vatten.

## 10. AVKALKNING

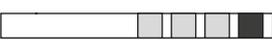
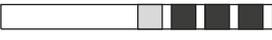
Avkalka regelbundet maskinen efter en viss funktionstid som beror på vattnets hårdhet.

### 10.1 Mätning av vattnets hårdhet

1. Ta ur förpackningen upp den reaktiva remsan som medföljer "TOTAL HARDNESS TEST" som bifogas anvisningarna på engelska.
2. Sänk remsan helt i ett glas vatten i cirka en sekund.
3. Dra upp remsan ur vatten och skaka lätt. Efter cirka en minut bildas 1, 2, 3 eller 4 röda rutor, beroende på vattnets hårdhet motsvarar varje ruta 1 nivå.

### 10.2 Hur ofta ska avkalkning ske

I följandetablell indikeras användningsmånaderna och motsvarande liter vatten som ska användas:

Antal röda rutor på den reaktiva remsan	Användningsmånader	Antal liter
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Avkalkningsprocedur

#### Obs!

- Läs före användning anvisningarna och etiketterna på avkalkningsmedlet, som återges på själva avkalkningsmedlets behållare.
- Det rekommenderas att endast använda avkalkningsmedel från De'Longhi. Användning av ej lämpliga avkalkningsmedel, liksom ej regelmässigt utförd avkalkning, kan medföra uppkomst av defekter, som inte täcks av tillverkarens garanti.

1. Töm vattentanken helt (A10) och ta bort avhärdningsfiltret (C9) (i förekommande fall). Fyll tanken med avkalkningslösning som erhålls vid blandning av avkalkningsmedel med vatten, enligt indikationerna som återges på förpackningen;
2. Sätt en behållare under brygggruppen (A7) och en under varmvattendispensern (fig. 6) och se till att droppkaret (A14) är tömt och väl isatt;
3. Vrid funktionsomställaren (B8) i läge  och dispensera cirka 1/4 av lösningen i tanken: dispensera då och då ut varmvatten genom att vrida omställaren för ånga/varmvatten (A4) i pos.  Avbryt sedan dispenseringen

genom att vrida omställaren i pos.  och låt lösningen verka i cirka 5 minuter;

4. Upprepa punkt 3 ytterligare 3 gånger, tills tanken är tom.
5. För att eliminera resterna av lösningen, dra ur vattentanken, töm den, skölj med rinnande vatten och fyll till MAX nivå med färskt vatten. Sätt i filtret igen (om det tagits bort tidigare) och sätt i vattentanken i maskinen;
6. Töm behållarna och sätt tillbaka under brygggenheten och cappuccinoberedaren;
7. Vrid funktionsomställaren i pos. ; vrid då och då omställaren för ånga/varmvatten (A4) i pos. . Dispensera vatten tills tanken tömts.
8. Dra på nytt ut vattentanken, fyll den till max nivå med färskt vatten och sätt i maskinen och upprepa punkt 6-7.

Apparaten är nu redo för användning; fyll tanken med färskt vatten och gå vidare med utmatning av önskad dryck.

#### Observera:

- Om avkalkningscykeln inte avslutas korrekt (ex. brist på ertillförsel) rekommenderas att upprepa cykeln;
- Reparationer av kaffemaskinen som rör kalkproblem täcks inte av garantin om avkalkningen som beskrivs ovan inte utförts reguljärt.

## 11. TEKNISKA DATA

Nätspänning:	220-240V-50/60Hz
Absorberad spänning:	1450W
Dimensioner LxHxD:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Inox-stål
Tryck:	15 bar
Vattentankens volym:	1 liter
Elsladdens längd:	1200 mm
Vikt:	5,4 kg

## 12. KONTROLLLAMPORNAS BETYDELSE

INDIKATIONSBLAMPOR	FUNKTIONSSOMSTÄLLARE (B8)	VÄLJARE (A4)	INDIKATIONSBLAMPORNAS BETYDELSE
			Varje gång apparaten tänds genom tryck på huvudströmbrytaren (A2) i position I, utförs automatiskt en självtestning.
			Apparaten håller på att värmas för dispensering av kaffe eller varmvatten.
			Apparaten har uppnått idealisk temperatur för dispensering av kaffe eller varmvatten. <b>KAFFE:</b> Vrid väljaren (B8) på ☐. <b>VARMVATTEN:</b> vrid väljaren (A4) på ☐.
			Väljaren (B8) står på ☐: kontrollampen blinkar för att indikera att apparaten håller på att värmas för dispensering av ånga.
			Apparaten har uppnått idealisk temperatur för dispensering av ånga. Vrid väljaren (A4) på ☐ för att börja utmatningen.
			Efter dispensering av ånga, är temperaturen för hög för att bereda kaffe: vänta eller följ den procedur som indikeras i slutet av avsn. "Så här gör du cappuccino". Om du däremot vill göra cappuccino eller varmvatten, gå du tillväga på vanligt sätt.
			Om apparaten inte används för en viss tidsperiod, släcks den (standby): för att tända den igen, tryck på knappen

### 13. LÖSNING AV PROBLEM

Nedan anges en del möjliga funktionsfel.

Om felet inte kan avhjälpas på det beskrivna sättet, måste du kontakta Teknisk Assistent.

FEL	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Maskinen tänds inte	Elsladden (C5) är inte korrekt isatt	Kontrollera att elsladdens kontakt satts ända ner i avsett säte (A3) på baksidan av apparaten; kontrollera sidan att stickkontakten sitter korrekt i uttaget
	Huvudströmbrytaren (A2) står på 0 (OFF)	Tryck strömbrytaren på I (ON)
Det kommer inget mer espressokaffe	Avsaknad av vatten i behållaren (A10)	Fyll vattenbehållaren
	Öppningarna för kaffedispensering på filterhållaren (C1) är igentäppta	Rengör hålen i filterhållarens pipar
	Filtret och det perforerade utdragbara filtret är igentäppta	Utför rengöringen enligt avs. "9.4 RENGÖRING AV KAFFEFILTREN"
	Brygggruppen (A7) är igensatt	Utför rengöring enligt indikationerna i avsnittet "9. RENGÖRING"
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i avsnittet "10. AVKALKNING"
Espressokaffet droppar från filterhållarens kanter (C1) i stället för ur öppningarna	Filterhållaren är dåligt införd eller är smutsig	Haka fast filterhållaren korrekt och vrid den med kraft ända ner i botten
	Filtret och det perforerade utdragbara filtret är igentäppta	Utför rengöringen enligt avs. "9.4 RENGÖRING AV KAFFEFILTREN"
	Espressobryggarens packning har förlorat elasticitet eller är smutsig	Byt ut espressobryggarens packning hos ett servicecenter
	Hålen i filterhållarens pipar är igentäppta	Rengör hålen i filterhållarens pipar
Espressokaffet är kallt	Kontrolllampan för vald dryck tänds inte då kaffet dispenserar	Vänta tills kontrolllampan tänds
	Kopporna har inte förvärmats	Förvärm kopporna med varmvatten (kap. "8. PRODUKTION AV VARMVATTEN")
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i kap. "10. AVKALKNING"
Pumpen avger överdrivet buller	Vattentanken (A10) är tom	Fyll behållaren
	Behållaren (A10) är felaktigt isatt och ventilen i botten är inte öppen	Tryck lätt tanken framåt, så att ventilen i dess botten öppnas
	Det finns luftbubblor behållarens anslutning	Utför instruktionerna i kap. "8. PRODUKTION AV VARMVATTEN" tills vatten dispenserar



FEL	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Krämen på kaffet är mörk (kaffet rinner långsamt från pipen)	Det malda kaffet har pressats för mycket	Pressa kaffet mindre
	Mängden malet kaffe är för hög	Minska mängden malet kaffe
	Bryggenhetens munstycke för espresso (A7) är igentäppt	Utför rengöringen enligt avs. "9.5 RENGÖRING AV ÅNGMUNSTYCKET"
	Filtret och det perforerade utdragbara filtret är igentäppta	Utför rengöringen enligt avs. "9.4 RENGÖRING AV KAFFEFILTREN"
	Kaffet är alltför finmalet eller är fuktigt	Använd endast malet kaffe för espressomaskiner ; försäkra dig att det inte är alltför fuktigt
Kaffet har en sur smak	Sköljningen efter avkalkningen har inte utförts tillräckligt	Efter avkalkningen ska apparaten sköljas som indikeras i kap. "10. AVKALKNING"
Skum bildas inte vid beredning av cappuccino	Mjölken är inte tillräckligt kall	Använd alltid mjölk med kylskåpstemperatur
	Cappuccinoberedaren är smutsig	Rengör noga öppningarna i cappuccinoberedaren
	Kalk på hydraulkretsens insida	Utför avkalkning som i kap. "10. AVKALKNING"
Enheten stängs av	Den automatiska avstängningen har utlöst	Tryck på knappen ON/Standby (B1) för att tända apparaten igen
Enheten stängs av några sekunder efter påslagningen	Valvredet är inte i läge ☉☉	Vrid funktionsväljaren till läge ☉☉ och tryck sedan in PÅ/Standby (B1) knappen.

Læs altid sikkerhedsadvarselne inden du bruger apparatet.

## 1. BESKRIVELSE

### 1.1 Beskrivelse af apparatet

(side 3 - A )

- A1. Pladen til kopper
- A2. Hovedafbryder ON/OFF
- A3. Lejet til strømstikket
- A4. Damp-/varmtvandsvælger
- A5. Cappuccinatorens dyse
- A6. Cappuccinatore/Varmtvandsudløb
- A7. Kogerens si/Bryggeenhed
- A8. Vandbeholderens leje
- A9. Låg til vandbeholder
- A10. Vandbeholder med leje til vandfilter
- A11. Indikator for opbrugt vand
- A12. Kopbakke
- A13. Indikator for max vandniveau i drypbakken
- A14. Drypbakke

### 1.2 Beskrivelse af betjeningspanelet

(side 3 - B )

- B1. ON/Standby-knap
- B2. Kontrollampe for stand-by/energibesparelse
- B3. Kontrollampe OK damp
- B4. Kontrollampe OK udledning af kaffe/varmt vand
- B5. Udledning af kaffe
- B6. Position "STOP"/varmtvandsfunktion
- B7. Dampfunktion
- B8. Funktionsvælger

### 1.3 Beskrivelse af tilbehør

(side 2 - C )

- C1. Filterholder
- C2. Cremefilter 1 kaffe 
- C3. Cremefilter 2 kaffe 
- C4. Cremefilter ESE pods 
- C5. El-ledning (aftagelig)
- C6. Måleske/stempel
- C7. Teststrimmel til måling af vandets hårdhedsgrad (Total hardness test)
- C8. Afkalkningsmiddel
- C9. Kalkfilter (\*ikke inkluderet, kan købes ved de autoriserede servicecentre)

## 2. PÅFYLDNING AF VANDBEHOLDER

1. Tag vandbeholder ud (A10) og fyld den op med frisk, rent vand. Pas på, at vandet ikke overstiger MAX-stregen (fig. 1).
2. Sæt derefter beholderen tilbage i maskinen (fig. 2).

**Advarsel:** Tænd aldrig for maskinen, hvis der ikke er vand i beholderen, eller hvis beholderen er blevet fjernet.

## 3. FØRSTE ANVENDELSE AF MASKINEN

1. Sæt strømstikket i lejet på bagsiden af apparatet (fig. 3); sæt derefter stikket i stikkontakten.
2. Hægt filterholderen på maskinen: for at hægte den rigtigt på skal håndtaget på filterholderen være lige ud for symbolet  OPEN (fig. 4) og drej håndtaget mod højre indtil det er lige ud for positionen  CLOSE (fig. 5);
3. Tryk ON/OFF-afbryderen bag på maskinen i position I;
4. Efter afsluttet selvtest blinker kontrollampen "udledning af varmt vand" (B4) mens de andre slukker;
5. Placer en beholder med en min. kapacitet på 500 ml under varmtvandsudløbet og en anden beholder under filterholderen (fig. 6);
6. Drej damp-/varmtvandsvælgeren (A4) i position ; udled cirka 0,5 l varmt vand (fig. 7);
7. Stil damp-/varmtvandsvælgeren tilbage i position **0** og tøm beholderen;
8. Drej funktionsvælgeren (B8) i position  (B5) og udled cirka 0,5 l vand (fig. 8).
9. Stil funktionsvælgeren tilbage i position  og tøm beholderen;
10. Tag vandbeholderen af og fyld den og gentag operationen fra punkt 4 til punkt 8.

**Bemærk venligst at:** Hvis maskinen ikke har været i brug i længere tid anbefales det at skylle det interne kredsløb.

## 4. TÆNDING OG STAND-BY

Når hovedafbryderen (A2) er i pos. I, skal man tænde og slukke (stand-by) maskinen ved at trykke på knappen  (B1). Maskinen slukker automatisk (stand-by) efter et bestemt tidsrum (forskelligt afhængigt af modellen).

## 5. TILBERED ESPRESSOKAFFE MED FORMALET KAFFE.

1. Indsæt filteret til formalet kaffe (C2) eller (C3) eller i filterholderen (C1) (fig. 9). Brug filteret  hvis du vil lave en kop kaffe, eller filteret  hvis du vil lave 2 kopper kaffe.
2. Hvis man kun ønsker at lave en kop kaffe, fyldes filteret med en strøget måleske formalet kaffe, cirka 7g. (fig. 10). Ønsker du derimod at lave to kopper espresso, fylder du filteret med knap to måleskefulde formalet kaffe (cirka 6+6 g). Påfyld filteret lidt ad gangen for at undgå at den formalede kaffe falder ved siden af.

**Vigtigt:** Inden der kommes kaffe i filteret, skal det altid sikres, at det ikke er snusset af kaffepulver fra den foregående brygning.

3. Fordel den formalede kaffe jævnt og stamp den let med stemplet (fig. 11). For at opnå en god espresso er det meget

vigtigt, at den formalede kaffe stemples. Hvis der stemples for hårdt, vil kaffen løbe langsomt ud, og cremen bliver mørk. Stemples der derimod for let, vil kaffen løbe ud for hurtigt, og der vil kun være lidt lyst creme.

4. Fjern eventuelt overskydende kaffe fra kanten af filterholderen og hægt filterholderen på maskinen: for at hægte den rigtigt på skal håndtaget på filterholderen være lige ud for symbolet  OPEN [ÅBEN] (fig. 4), hægt filteret på og drej håndtaget mod højre indtil det er lige ud for positionen  CLOSE [LUK] (fig. 5);
5. Placer koppen eller kopperne under filterholderens studser (fig. 12). Vi anbefaler at varme kopperne inden kaffen laves ved at skylle dem med lidt varmt vand.
6. Kontroller, at kontrollampen  (B4) tænder, drej derefter funktionsvælgeren (B8) til position  (B5): kaffemaskinen begynder at udlede kaffe;
7. Så snart der er den ønskede mængde kaffe i koppen, stiller funktionsvælgeren i position .

**Bemærk venligst at:** Filterholderen tages af ved at dreje håndtaget fra højre mod venstre.

**Fare for skoldning** For at undgå sprøjt fra maskinen må filterholderen aldrig tages af, mens maskinen brygger. Vent nogle sekunder efter brygningen.

## 6. TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED PODS/KAPSLER

**Bemærk venligst at:** Brug pods, som opfylder kravene i standarden ESE. Denne findes på pakker med dette mærke. ESE standarden er et system, der er godkendt af de førende producenter af pods, og som giver mulighed for at tilberede espressokaffe på en enkel og hygiejnisk måde.



Indsæt filteret til kaffekapsler (C4) () i filterholderen (C1);

1. Kom en espressopod i og placér den så vidt muligt inde i filteret (fig. 13). Følg altid anvisningerne på pakken med pods for at placere den korrekt på filteret.
2. Følg anvisningerne fra punkt 4 i forrige afsnit, og husk på, at det er muligt at udlede en kop kaffe ad gangen;
3. Forsæt som anvist i punkterne 5, 6 og 7 i det forrige afsnit.

## 7. SÅDAN SKAL DU GØRE FOR AT LAVE EN CAPPUCCINO

1. Tilbered espressokaffen som angivet i de forrige afsnit, men ved brug af en større kop.
2. Drej funktionsvælgeren (B8) til position  (B7) og vent på at den relevante kontrollampe tænder (B3);
3. Fyld i mellemtiden en beholder med ca. 100 g mælk for hver cappuccino, der skal tilberedes. Mælken skal være køleskabskold (ikke varm!). Når du vælger beholder, skal du tage højde for, at mælken svulmer op 2-3 gange sin oprindelige mængde (fig. 14);

** Bemærk venligst at:** Det anbefales at bruge køleskabskold letmælk.

4. Drej cappuccinatoren udad (fig. 15);
5. Anbring beholderen med mælken under cappuccinatoren (fig. 16);
6. Afvent, at kontrollampen for tænder OK. Når kontrollampen tændes, angiver det, at kogerens har nået den rigtige temperatur til at lave damp;
7. Åben dampen ved at dreje dampvælgeren mod  i nogle sekunder for at rense for eventuelt vand i selve kredsløbet. Luk for dampen.
8. Dyp cappuccinatoren ca. 5 mm ned i mælken (fig. 17) og drej dampvælgeren til pos. . Mælken begynder nu at svulme op og får en cremet konsistens.
9. Når mælken er svulmet op til det dobbelte sænkes cappuccinatoren dybt ned og man fortsætter med at opvarme mælken. Når man har nået den ønskede temperatur (den ideelle temperatur er 60°C), afbrydes dampudledningen ved at dreje dampvælgeren til pos.  Og dreje funktionsvælgeren til pos.  (fig. 18).
10. Hæld den opskummede mælk i kopperne med espressokaffe, som er blevet tilberedt på forhånd. Nu er cappuccinoen klar: Rør evt. sukker i, og strø lidt chokoladepulver hen over mælkeskummet.

** Bemærk venligst at:** Hvis der skal laves flere cappuccinoer, skal man først lave kaffe til alle, og først til sidst tilberede den varme mælk til alle cappuccinoerne.

Det anbefales ikke at lukke damp ud i mere end 60 sekunder ad gangen.

### 7.1 Rengøring af cappuccinatoren

** Advarsel!** Af hygiejnemæssige årsager anbefales det altid at rengøre cappuccinatoren efter brug.

Følg denne fremgangsmåde:

1. Lad dampen løbe ud i nogle få sekunder (pkt. 2, 5, 6 og 7 i forrige afsnit). Denne handling får cappuccinatoren til at udskylle evt. mælk, som kan være blevet tilbage indeni. Sluk maskinen ved at trykke på hovedafbryderen.
2. Vent i nogle minutter til cappuccinatoren er afkølet. Tag cappuccinatoren af ved at dreje den mod urets retning og trække nedad (fig. 19).
3. Træk mundstykket på cappuccinatoren nedad (A5) (fig. 20).
4. Kontrollér at hullerne i cappuccinatoren, indikeret på (fig. 21), ikke er tilstoppede. Skyl med rindende vand og rens om nødvendigt hullerne med en nål.
5. Rens dampudledningsrøret, og pas på ikke at brænde dig.
6. Sæt dysen og cappuccinatoren på igen.

 **Advarsel!** Efter dampudledningen blinker kontrollamperne  og , hvilket betyder at kogerens er for varm til at udlede kaffe.

Sådan afkøles kogerens hurtigt:

1. Anbring en beholder under cappuccinatoren. Og en kop under filterholderen.
2. Drej funktionsvælgeren (B8) til position .
3. Drej dampvælgeren (A4) til position : der kommer damp blandet med varmt vand ud af cappuccinatoren.
4. Når kontrollamperne  og **I** blinker, afbrydes udledningen.
5. Drej dampvælgeren til position **O**: maskinen udleder vand fra filterholderen.
6. Stil derefter også funktionsvælgeren i position .

Maskinen klar til brug.

## 8. PRODUKTION AF VARMT VAND

1. Tænd maskinen ved at trykke på hovedafbryderen (A2). Kontrollampen  blinker.
2. Anbring en beholder under cappuccinatoren.
3. Når kontrollampen  er fast tændt, drejes vælgeren  (A4) til pos. **I**: der kommer vand ud af cappuccinatoren.
4. For at afbryde udledningen af varmt vand, drej vælgeren  til pos. **O**.

Det anbefales ikke at lukke vand ud i mere end 60 sekunder ad gangen.

## 9. RENGØRING

### 9.1 Rengøring af kaffemaskinen

Følgende dele af kaffemaskinen skal rengøres jævnligt:

- kaffemaskinens indvendige kredsløb;
- drypbakken (A14);
- kaffefiltrene (C2), (C3), (C4);
- kogerens si (A7);
- vandbeholderen (A10);
- varmtvandsudløbet (A6) som angivet i afsnit "7.1 RENGØRING AF CAPPUCCINATOREN".

#### Advarsel!

- Der må ikke anvendes opløsningsmidler, slibende rengøringsmidler eller sprit til rengøring af kaffemaskinen.
- Anvend ikke metalgenstande til at fjerne kalk eller kaffeaflejringer, da de kan ridse metal- eller plastikoverfladerne.

**Fare!** *Dyp aldrig maskinen i vand, når den rengøres: Kaffemaskinen er et elektrisk apparat.*

**Bemærk venligst at:** *efter perioder længere end 3-4 dage uden brug, anbefales det kraftigt at foretage en skylning som vist i afsnit "3. FØRSTE ANVENDELSE AF MASKINEN": før maskinen anvendes.*

### 9.2 Rensning af kaffemaskinens indvendige kredsløb

Hvis kaffemaskinen henstår ubrugt 3-4 dage, anbefaler vi kraftigt at du tænder den, inden du tager den i brug og udfører skylning af de indvendige kredsløb, som angivet i punkt 4 og 5 i afsnit "3. FØRSTE ANVENDELSE AF MASKINEN".

### 9.3 Rengøring af drypbakken

Drypbakken er udstyret med en flydende indikator (rød), som viser vandniveauet i den. Før indikatoren begynder at stikke ud af kopbakken (fig. 22), skal bakken tømmes og rengøres, ellers kan vandet flyde over kanten og skade maskinen, bærefladen og området omkring den.

1. Fjern bakken (fig. 23);
2. Fjern kopbakken (A12), fjern vandet (fig. 24) og rengør beholderen med en klud. Saml så drypbakken igen.
3. Drypbakken isættes derefter igen.

### 9.4 Rengøring af kaffefiltrene

Kaffefiltrene skal rengøres regelmæssigt hver uge:

#### Filter 1 og 2 kopper

1. Tag det perforerede filter ud ved at trække i trækfligen (fig. 25);
2. Skyl filtrene under rindende vand (fig. 26);
3. Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede, ellers rens dem med en nål (fig. 27);
4. Genindsæt det perforerede filter ved at trykke det helt i bund.

#### Filter til pods

Skyl under rindende vand. Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede, ellers rens dem med en nål (fig. 27).

### 9.5 Rengøring af kogerens si

For hver 200 kaffeudledninger skal kedlens si (A7) skylles ved at udlede ca. 0,5 L vand gennem kedlens si (tryk på tasten kaffe-brygning uden brug af kaffepulver).

### 9.6 Rengøring af vandbeholderen

1. Rengør vandbeholderen (C9) jævnligt (ca. en gang om måneden og hver gang kalkfilteret (A10)- hvis til stede) skiftes med en fugtig klud og en smule neutralt opvaskemiddel;
2. Fjern filteret (hvis til stede) og skyl det under rindende vand.
3. Sæt filteret (hvis anvendt) tilbage, fyld beholderen med frisk vand og sæt den på igen.
4. (Kun for modeller med kalkfilter) Lad 100ml vand løbe ud.

## 10. AFKALKNING

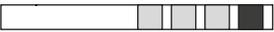
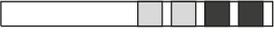
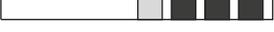
Afkalk jævnligt maskinen efter en forudbestemt brugsperiode, som afhænger af vandets hårdhedsgrad.

## 10.1 Måling af vandets hårdhedsgrad

1. Tag den medfølgende teststrimmel "TOTAL HARDNESS TEST", som er vedlagt den engelsksprogede vejledning, ud af pakningen.
2. Dyp strimlen helt ned i et glas vand i cirka et sekund.
3. Tag strimlen op af vandet og ryst den let. Efter cirka et minut dannes 1, 2, 3 eller 4 små røde firkanter alt efter vandets hårdhedsgrad. Hver firkant svarer til 1 niveau.

## 10.2 Så ofte skal du afkalke

I nedenstående tabel er anvendelsesmåned og tilsvarende anvendte antal liter angivet:

Antal små røde firkanter på teststrimlen	Anvendelsesmåneder	Antal liter
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Afkalkningsprocedure

### Pas på!

- Læs instruktionerne og etiketten på afkalkningsmidlets pakning, inden du afkalke maskinen.
- Vi anbefaler, at du kun bruger De'Longhi afkalkningsmiddel. Brugen af uegnede afkalkningsmidler samt uregelmæssig afkalkning, kan medføre, at der opstår fejl, som ikke dækkes af fabrikantens garanti.

1. Tøm vandbeholderen (A10) fuldstændigt og fjern kalkfilteret (C9) (hvis til stede). Fyld beholderen med opløsningen med afkalkningsmiddel, som laves ved at fortynde afkalkningsmidlet med vand i henhold til anvisningerne på emballagen.
2. Sæt en beholder underkogerens si (A7) og en under varmsvandsudløbet (fig. 6) og kontroller, at drypbakken (A14) er tom og ordentligt sat i;
3. drej funktionsvælgeren (B8) til position  og udled cirka 1/4 af blandingen i beholderen: udled ind imellem varmt vand ved at dreje damp-/varmtvandsvælgeren (A4) til pos.  For at afbryde udledningen, drej vælgeren til pos.  og lad virke i cirka 5 minutter;
4. Gentag punkt 3 tre gange mere, indtil beholderen er tømt.
5. For at fjerne rester af opløsninger skal man tage vandbeholderen ud, tømme den, skylle den med rindende vand,

fyld den til MAX-niveauet med rent vand, sætte filteret i (hvis det blev fjernet før) og sætte vandbeholderen i maskinen igen;

6. Tøm beholderne og stil dem under kogerens si og under cappuccinatoren;
7. Drej funktionsvælgeren til position ; drej ind imellem damp-/varmtvandsvælgeren (A4) til pos. . Udled vand indtil beholderen er tom.
8. Tag vandbeholderen ud igen, fyld den til max.-niveauet med rent vand og sæt den i maskinen og gentag punkterne 6 og 7.

Maskinen er nu klar til brug. Fyld beholderen med rent vand og fortsæt med udledningen af den ønskede drik.

### Bemærk venligst at:

- Hvis afkalkningscyklussen ikke afsluttes korrekt (f.eks. pga. strømafbrydelse), anbefales det at gentage cyklussen.
- Reparationer af kaffemaskinen, der skyldes kalkproblemer, vil ikke blive dækket af garantien, hvis den ovenfor beskrevne afkalkning ikke udføres med jævne mellemrum.

## 11. TEKNISKE DATA

Netspænding:	220-240V-50/60Hz
Strømforbrug:	1450W
Mål LxHxD :	275x307x313 mm
Termoblok:	Rustfrit stål
Tryk:	15 bar
Vandbeholderens kapacitet:	1 L
Strømledningens længde:	1200 mm
Vægt:	5,4 kg

## 12. KONTROLLAMPERNES BETYDNING

KONTROLLAMPER	FUNKTIONSVÆLGER (B8)	VÆLGER (A4)	KONTROLLAMPERNES BETYDNING
			<p>Hver gang maskinen tændes ved at trykke hovedafbryderen (A2) til position I, udfører den automatisk en selvtest.</p>
			<p>Maskinen varmer op til at udlede kaffe eller varmt vand.</p>
			<p>Maskinen har nået den ideelle temperatur til at udlede kaffe eller varmt vand.  <b>KAFFE:</b> drej vælgerne (B8) til pos. II.  <b>VARMT VAND:</b> drej vælgerne (A4) til pos. II.</p>
			<p>Vælgeren (B8) er i pos. II: den tilhørende kontrollampe blinker, hvilket betyder, at maskinen varmer op til at udlede damp.</p>
			<p>Maskinen har nået den ideelle temperatur til at udlede damp.  Drej igen vælgeren (A4) til pos. II for at starte udledningen.</p>
			<p>Efter dampudledningen er temperaturen for høj til at tilberede kaffe: vent eller følg proceduren angivet i slutningen af afsn. "Sådan skal du gøre for at lave en cappuccino". Hvis du derimod ønsker at lave en cappuccino eller varmt vand, skal du fortsættes på sædvanlig vis.</p>
			<p>Hvis apparatet ikke bruges i et vist tidsrum, slukker det automatisk (stand-by): tryk på knappen  for at tænde det igen.</p>

### 13. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Herunder nævnes nogle mulige fejlfunktioner.

Hvis problemet ikke kan løses på den beskrevne måde, skal du rette henvendelse til et servicecenter.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Maskinen tænder ikke	Elkablet (C5) er ikke sat rigtigt i	Kontroller, at strømstikket er sat helt i bund i dets leje (A3)bag på maskinen; kontroller derefter, at stikket er sat rigtigt i stikkontakten
	Hovedafbryderen (A2) er i position 0 (OFF)	Tryk hovedafbryderen til position I (ON)
Der løber ikke længere espressokaffe ud	Der mangler vand i vandbeholderen (A10)	Fyld vandbeholderen op
	Hullerne i filterholderen (C1) er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.4 RENGØRING AF KAFFEFILTRENE"
	Kogerens si (A7) er tilstoppet	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9. RENGØRING"
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet "10. AFKALKNING"
Espressokaffen siver ud over filterholderens (C1) kanter i stedet for gennem hullerne	Filterholderen sidder ikke rigtigt eller er beskidt	Hægt filterholderen korrekt på og drej den til bunds med bestemthed
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.4 RENGØRING AF KAFFEFILTRENE"
	Espressokogerens pakning er ikke længe- re elastisk eller er beskidt	Udskift pakningen på espressokogerens si hos et Servicecenter
	Hullerne i filterholderens studser er tilstoppede	Rens hullerne i filterholderens studser
Espressokaffen er kold	Kontrollampen for den valgte drik er ikke tændt i det øjeblik, kaffen løber ud	Afvent, at kontrollampen tænder
	Kopperne er ikke blevet forvarmede	Forvarm kopperne med varmt vand (kap. "8. PRODUKTION AF VARMT VAND")
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "10. AFKALKNING"
Høj lyd fra pumpen	Vandbeholderen (A10) er tom	Fyld vandbeholderen op
	Vandbeholderen (A10) sidder ikke rigtigt, og ventilen på dens bund er ikke åben	Tryk vandbeholderen let fremad for at åbne ventilen på dens bund
	Der er luftblærer i opsugeren i beholderen	Følg anvisningerne i kap. "8. PRODUKTION AF VARMT VAND" indtil der udledes vand



<b>PROBLEM</b>	<b>MULIG ÅRSAG</b>	<b>AFHJÆLPNING</b>
Kaffecremen er mørk (espresso-kaffen løber for langsomt ud af kaffestudsen)	Den formalede kaffe er stampet for hårdt	Stamp kaffen mindre
	Der er for meget formalet kaffe	Mindsk mængden af formalet kaffe
	Espressokogerens si (A7) er tilstoppet	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.5 RENGØRING AF KOGERENS SI"
	Filteret og det udtagelige perforerede filter er tilstoppede	Gør det rent som beskrevet i afsnittet "9.4 RENGØRING AF KAFFEFILTRENE"
	Kaffen er malet for fint eller er fugtig	Anvend kun formalet kaffe til espressomaskiner. Kaffen må ikke være fugtig
Kaffen smager syrligt	Der er ikke blevet skyllet grundigt nok efter afkalkningen	Efter afkalkning skal apparatet skylles som angivet i kap. "10. AFKALKNING"
Mælken bliver ikke opskummet, når der laves cappuccino	Mælken er ikke kold nok	Brug altid køleskabskold mælk
	Cappucinatoren er snavset	Rens grundigt de små huller i cappucinatoren
	Kalk inden i det hydrauliske kredsløb	Udfør en afkalkning som angivet i kap. "10. AFKALKNING"
Apparatet slukker	Apparatet er slukket automatisk	Tryk på knappen ON/Standby (B1) for at tænde maskinen igen
Apparatet slukker nogle få minutter efter det er blevet tændt	Funktionsvælgerknappen er ikke i pos. 	Drej funktionsvælgerknappen til pos.  og tryk derefter på knappen ON/standby.

Lue aina turvallisuusohjeet sisältävä asiakirja ennen laitteen käyttöä.

## 1. KUVAUUS

### 1.1 Keittimen kuvaus

(sivu 3 - A )

- A1. Kuppitaso
- A2. Virtakatkaisin ON/OFF
- A3. Virtajohdon liittimen paikka
- A4. Höyryn/kuuman veden valitsin
- A5. Cappuccinatoren suutin
- A6. Cappuccinatore /Kuumavesisuutin
- A7. Säiliön vesikanava/Uutinyksikkö
- A8. Vesisäiliön paikka
- A9. Vesisäiliön kansi
- A10. Vesisäiliö vesisuodattimen paikalla
- A11. Veden loppuun kulumisen osoitin
- A12. Kuppialusta
- A13. Veden max tason osoitin tippa-alustalla
- A14. Tippa-alusta

### 1.2 Ohjauspaneelin kuvaus

(sivu 3 - B )

- B1. Painike ON/Stand-by
- B2. Merkkivalo stand-by/energian säästö
- B3. Merkkivalo OK höyry
- B4. Merkkivalo OK kahvin/kuuman veden annostelu
- B5. Kahvin annostelu
- B6. Asento "STOP"/kuuma vesi toiminto
- B7. Höyrytoiminto
- B8. Toimintojen valitsin

### 1.3 Tarvikkeiden kuvaus

(sivu 2 - C )

- C1. Suodatinkuppipidike
- C2. Vaahtosuodatin 1 kahvi 
- C3. Vaahtosuodatin 2 kahvi 
- C4. ESE-nappien vaahtosuodatin 
- C5. Virtajohto (irrotettava)
- C6. Annostelun mittalusikka/tampperi
- C7. Reagenssiluska veden kovuuden mittaamiseen (Total hardness test)
- C8. Kalkinpoistoaine
- C9. Vedenpehmenyysuodatin (\*ei sisälly pakkaukseen, ostettavissa valtuutetuista huoltokeskuksista)

## 2. VESISÄILIÖN TÄYTÖ

1. Irrota vesisäiliö (A10) ja täytä se raikkaalla ja puhtaalla vedellä varomalla ylittämästä kirjoitusta MAX (kuva 1).

2. Aseta säiliö sitten takaisin keittimeen (kuva 2).

**Varoitus:** *Keittintä ei saa koskaan käynnistää, ellei säiliössä ole vettä tai ellei säiliö ole paikoillaan.*

## 3. ENNEN KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Aseta virtajohdon liitin keittimen takana olevaan asianmukaiseen paikkaan(kuva 3). Työnnä pistoke sitten pistorasiaan.
2. Kiinnitä suodatinkuppipidike keittimeen: sen oikeaan kiinnittymistä varten, aseta suodatinkupin kahva kohdakkain symbolin  OPEN (kuva 4) e kanssa ja käännä kahvaa oikealle, kunnes se asettuu  CLOSE (kuva 5) kohdalle.
3. Paina keittimen taakse asetettu FI virtakytkin ON/OFF paikoilleen.
4. Kun automaattinen vianmääritys on päättynyt, merkkivalo "kuuman veden annostelu" (B4) vilkkuu samalla kun muut sammuvat.
5. Aseta kuumavesisuuttimen alle astia, jonka vähimmäistilavuus on 500 ml ja toinen astia suodatinkuppipidikkeen alle(kuva 6).
6. Käännä höyryn/kuuman veden valitsin (A4) asentoon  . Annostele noin 0,5 l kuumaa vettä(kuva 7).
7. Käännä höyryn/kuuman veden valitsin takaisin asentoon **0** ja tyhjennä astia.
8. Käännä toimintojen valitsin (B8) asentoon  (B5) ja annostele noin 0,5 l vettä(kuva 8).
9. Käännä toimintojen valitsin takaisin asentoon  ja tyhjennä astia.
10. Irrota ja täytä vesisäiliö ja toista toimenpiteet kohdasta 4 kohtaan 8.

**Tärkeää:** *sisäisten piirien huuhtelua suositellaan tehtäväksi myös silloin, kun keittintä ei käytetä pitkään aikaan.*

## 4. KÄYNNISTYS JA STAND BY

Kun virtakatkaisin (A2) on as. I, käynnistä ja sammuta (stand-by) keitin painamalla näppäintä  (B1).

Keitin sammuu automaattisesti (stand-by) tietyn ajanjakson jälkeen (mallikohtainen).

## 5. ESPRESSOKAHVIN VALMISTUS KAHVIJAUHEELLA.

1. Aseta suodatin kahvijauhetta varten (C2) tai (C3) suodatin-kuppiin (C1) (kuva 9). Käytä suodatinta , jos haluat valmistaa yhden kahvin tai suodatinta , jos haluat valmistaa kaksi kahvia.
2. Jos haluat valmistaa vain yhden kahvin, täytä suodatin täydellä mittalusikallisella kahvijauhetta, noin 7 g. (kuva 10). Jos haluat valmistaa kaksi kahvia, täytä suodatin kahdella vajaalla mittalusikallisella kahvijauhetta (noin 6+6 g). Täytä suodatin vähän kerrallaan, jottei kahvijauhetta varisisi ulos.

**Varoitus: oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi ennen kahvijauheen lisäystä on aina tarkistettava, ettei suodatimessa ole jäämiä aiemmin uutetusta kahvijauheesta.**

3. Asettele kahvijauhe tasaisesti ja paina sitä kevyesti tampoerilla (kuva 11). Kahvijauheen tiivistäminen on hyvin tärkeää, jotta espressosta tulisi hyvää. Jos kahvijauhetta tiivistetään liikaa, kahvi tulee ulos hitaasti ja se on tumman väristä. Jos kahvijauhetta tiivistetään liian vähän, kahvi tulee ulos nopeasti, se on laihaa ja vaahtoa on vähän.
4. Ota mahdollinen ylimääräinen kahvi pois suodatinkupin reunoilta ja kiinnitä se keittimeen: oikeaa kiinnitystä varten, aseta suodatinkupin kahva symbolin  OPEN (kuva 4) kohdalle, kiinnitä suodatinkuppi ja käännä kahvaa oikealle, kunnes se asettuu asennon  CLOSE (kuva 5) kohdalle.
5. Aseta kuppi tai kupit suodatinkupin suutintien alle (kuva 12). Suosituksena on lämmittää kupit ennen kahvin valmistusta huuhtelemalla ne kuumalla vedellä.
6. Varmista, että merkkivalo  (B4) palaa, joten käännä toimintojen valitsin (B8) asentoon  (B5): keitin aloittaa kahvin annostelun.
7. Kun haluttu kahvimäärä on kupissa, käännä toimintojen valitsin asentoon .

**Tärkeää:** Jos haluat irrottaa suodatinkupin, käännä kahvaa oikealta vasemmalle.

**Palovammojen vaara** Roiskeiden syntymisen välttämiseksi, älä koskaan irrota suodatinkuppia kun keitin annostelee ja odota muutama sekunti annostelun päättymisen jälkeen.

## 6. ESPRESSOKAHVIN VALMISTUS NAPEILLA

**Tärkeää:** Käytä ESE-standardin mukaisia nappoja. Standardi näkyy pakkauksissa alla olevana merkintänä. ESE on suurimpien nappivalmistajien hyväksymä standardijärjestelmä, ja sen avulla espresson valmistus sujuu yksinkertaisesti ja siististi.



Aseta suodatin kahvinappoja varten (C4) () suodatinkuppiin (C1).

1. Aseta nappi keskittämällä se mahdollisimman sisälle suodatinta (kuva 13). Noudata aina nappipakkausten ohjeita napin oikeaoppista suodatimeen asetusta varten.
2. Noudata ohjeita edellisen kappaleen kohdasta 4 alkaen ottaen huomioon, että voit annostella yhden kahvin kerrallaan.
3. Jatka edellisen kappaleen kohtien 5, 6 ja 7 mukaisesti.

## 7. MITEN CAPPUCCINO VALMISTETAAN

1. Valmista espressokahvi edellä olevien kappaleiden ohjeiden mukaan, mutta käytä riittävän suurta kuppia.
2. Käännä toimintojen valitsin (B8) asentoon  (B7) ja odota, kunnes vastaava merkkivalo syttyy (B3).
3. Täytä sillä välin astia 100 ml:lla maitoa kutakin cappuccinoa varten. Maidon tulee olla jääkaappikylmää (ei läm-

mintä!). Ota huomioon astiaan valitessasi, että maidon tilavuus kasvaa kaksin- tai kolminkertaiseksi (kuva 14).

**i Tärkeää:** suosituksena on käyttää aina jääkaappikylmää kevytmaitoa.

4. Käännä cappuccinatoria ulkosuuntaan (kuva 15).
5. Aseta maitoa sisältävä astia cappuccinatorin alle (kuva 16).
6. Odota, että syttyy merkkivalo OK syttyy. Merkkivalon syttyminen tarkoittaa, että säiliö on saavuttanut ihanteellisen lämpötilan höyryn valmistusta varten.
7. Avaa höyry kääntämällä höyryn valitsin  suuntaan muutaman sekunnin ajan piirissä olevan mahdollisen veden tyhjentämiseksi. Sulje höyry uudelleen.
8. Upota cappuccinatore maitoon noin 5 mm verran (kuva 17) ja käännä valitsin asentoon . Nyt maidon tilavuus alkaa kasvaa, ja siitä tulee vaahtoaista.
9. Kun maidon tilavuus on kaksinkertaistunut, upota cappuccinatore syväälle ja jatka maidon lämmittämistä. Kun haluttu lämpötila on saavutettu (ihanteellinen arvo on 60°C), keskeytä höyryn annostelu kääntämällä höyryn valitsin asentoon 0 ja toimintojen valitsin asentoon  (kuva 18).
10. Kaada vaahdotettu maito kuppeihin, joissa on jo aiemmin valmistettu kahvi. Cappuccino on valmis. Lisää sokeria maun mukaan ja ripottele päälle vähän kaakaojauhetta.

**i Tärkeää:** Jos sinun on valmistettava monta cappuccinoa, ensin on valmistettava kahvi ja vasta sitten maitovaahdotus kaikkia cappuccinoja varten.

Enintään 60 sekunnin höyryn annostelua suositellaan.

### 7.1 Cappuccinatorin puhdistus

**! Varoitus!** Hygieniasyistä cappuccinatorin puhdistamista suositellaan jokaisen käyttökerran jälkeen.

Toimi seuraavasti:

1. Anna höyryn tulla ulos muutaman sekunnin ajan (edellisen kappaleen kohdat 2,5,6 ja 7). Tämän toimenpiteen jälkeen cappuccinatore poistaa mahdollisesti sen sisälle jääneen maidon. Sammuta keitin painamalla virtakatkaisinta.
2. Odota muutama minuutti, että cappuccinatore jäähtyy. Vedä cappuccinatore pois kääntämällä sitä vastapäivään ja irrottamalla sitä alaspäin vetämällä (kuva 19).
3. Vedä cappuccinatore suutinta alaspäin (A5) (kuva 20).
4. Tarkista, että cappuccinatorin aukot, jotka on osoitettu kohdassa (kuva 21), eivät ole tukossa. Huuhtelee juoksevan veden alla ja puhdista aukot tarvittaessa neulaa käyttämällä.

- Puhdista höyryn annosteluputki ja ole erityisen varovainen, että palovammoja ei pääse syntymään.
- Aseta suutin ja cappuccinator takaisin paikoilleen.



**Varoitus! Höyryn annostelun jälkeen merkkivalot  ja  vilkkuvat osoittaen, että säiliö on liian kuuma kahvin annostelua varten.**

Säiliön nopeaa jäädyttämistä varten:

- Aseta astia cappuccinatorin alle ja kuppi suodatinkupin alle.
- Käännä toimintojen valitsin (B8) asentoon .
- Käännä höyryn valitsin (A4) asentoon : cappuccinatorista tulee kuumaa vettä ja höyryn seosta.
- Kun merkkivalot  ja **FI** vilkkuvat, annostelu keskeytyy.
- Käännä höyryn valitsin asentoon **0**: keitin annostelee vettä suodatinkupista.
- Käännä toimintojen valitsin asentoon .

Keitin on käyttövalmis.

## 8. KUUMAN VEDEN VALMISTUS

- Käynnistä keitin painamalla virtakatkaisinta (A2). Merkkivalo  vilkkuu.
- Aseta astia cappuccinatorin alle.
- Kun merkkivalo  palaa kiinteänä, käännä valitsin  (A4) asentoon **FI**: Cappuccinatorista tulee kuumaa vettä.
- Kuuman veden tulon keskeyttämiseksi, käännä valitsin  asentoon **0**.

Enintään 60 sekunnin annostelua suositellaan.

## 9. PUHDISTUS

### 9.1 Keittimen puhdistus

Puhdista seuraavat keittimen osat säännöllisin väliajoin:

- keittimen sisäinen piiri
- tippa-alusta (A14)
- kahvisuodattimet (C2), (C3), (C4)
- säiliön kanava (A7)
- Vesisäiliö (A10)
- kuumavesisuutin (A6) kappaleessa "7.1 CAPPUCCINATORIN PUHDISTUS" osoitetulla tavalla.

#### Varoitus!

- Älä käytä liuotainaineita, hankausaineita tai denaturoitua spritiä keittimen puhdistukseen.
- Älä käytä metallisia välineitä kalkkikerrostumien tai kovettuneen kahvin poistoon, sillä ne saattavat naarmuttaa keittimen metalli- tai muovipintoja.

**Vaara!** Puhdistuksen aikana keitintä ei saa koskaan upottaa veteen, sillä se on sähköläite.

**Tärkeää:** Jos keitintä ei käytetä yli 3–4 päivään, ennen käyttöä suositellaan huuhtelun tekemistä kappaleen "3. ENNEN KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA" OHJEIDEN MUKAAN.

### 9.2 Keittimen sisäisen piirin puhdistus

Jos keitintä ei käytetä yli 3–4 päivään, ennen käyttöä suositellaan sen käynnistämistä ja sisäisten piirien puhdistamista kappaleen "3. ENNEN KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA" kohtien 4 ja 5 ohjeiden mukaan.

### 9.3 Tippa-alustan puhdistus

Tippa-alustassa on punaisella kellukkeella varustettu veden tason osoitin. Ennen kuin tämä osoitin alkaa tulla ulos kuppi-alustasta (kuva 22), alusta on tyhjennettävä ja puhdistettava. Muuten vettä voi tulla ulos reunasta ja se voi vahingoittaa keitintä, alustaa ja ympäröivää aluetta.

- Irrota alusta (kuva 23).
- Irrota kuppialusta (A12), poista vesi (kuva 24) ja puhdista alusta rätillä: asenna tippa-alusta sitten takaisin paikoilleen.
- Laita tippa-alusta sitten takaisin paikoilleen.

### 9.4 Kahvisuodatinten puhdistus

Puhdista kahvisuodattimet säännöllisesti joka viikko.

#### 1 ja 2 kupillisen suodattimet.

- Irrota reiällinen suodatin vetämällä asianmukaisesta kielekkeestä (kuva 25).
- Huuhtelee suodattimet juoksevan veden alla (kuva 26).
- Tarkista, että reiät eivät ole tukossa. Jos näin on, puhdista ne neulalla (kuva 27).
- Aseta reikäsuodatin paikoilleen ja työnnä se pohjaan asti.

#### Nappisuodatin

Huuhtelee juoksevalla vedellä. Tarkista, että reiät eivät ole tukossa. Jos näin on, puhdista ne neulalla (kuva 27).

### 9.5 Säiliön vesikanavan puhdistus

Huuhtelee säiliön vesikanava 200 kahvin annostelun välein. (A7) Huuhtelu tapahtuu annostelemalla vesikanavasta noin 0,5 litraa vettä (paina kahviannostelujen näppäintä kahvijauhetta käyttämättä).

### 9.6 Vesisäiliön puhdistus

- Puhdista säännöllisin väliajoin (noin kerran kuukaudessa) ja jokaisen vedenpehmenysuodattimen vaihdon yhteydessä ((C9)-jos varusteena) vesisäiliö (A10) kostealla rätillä ja miehdolla pesuaineella.
- Irrota suodatin (jos paikalla) ja huuhtelee se juoksevalla vedellä.
- Aseta suodatin takaisin paikalleen (jos kuuluu varustukseen), täytä säiliö raikkaalla vedellä ja aseta säiliö takaisin.
- (Koskee vain vedenpehmenysuodattimella varustettuja malleja) Annostelee 100 ml vettä.

## 10. KALKINPOISTO

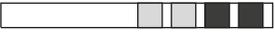
Suorita keittimen kalkinpoisto määrätyn toimintajakson jälkeen, joka riippuu veden kovuudesta.

### 10.1 Veden kovuuden mittaaminen

- Ota varustuksiin kuuluva reagenssiliuska pois pakkauksesta "TOTAL HARDNESS TEST", joka on englanninkielisten ohjeiden liitteenä.
- Upota se kokonaan vesilasiin noin sekunnin ajaksi.
- Ota liuska vedestä ja ravista sitä kevyesti. Noin minuutin kuluttua liuskalle ilmestyy joko 1,2,3 tai 4 punaista neliötä veden kovuudesta riippuen. Jokainen neliö vastaa 1 kovuusastetta.

### 10.2 Kuinka usein kalkinpoisto on suoritettava

Seuraavassa taulukossa osoitetaan käyttökuukaudet ja vastaava käytettyjen vesilitrojen määrä:

Reagenssiliuskassa olevien punaisten neliöiden määrä	Käyttökuukaudet	Litrojen määrä
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Kalkinpoistomenettely

#### Varoitus!

- Lue huolella kalkinpoistoaineen valmistajan antamat käyttöohjeet ja merkinnät ennen käyttöä. Ne löytyvät kalkinpoistoaineen pakkauksesta.
- Suosittellemme käyttämään ainoastaan De'Longhin kalkinpoistoainetta. Väärinlaisten kalkinpoistoaineiden käyttäminen, tai jos kalkinpoistoa ei suoriteta, voi aiheuttaa vikoja, joita valmistajan takuu ei korvaa.

- Tyhjennä vesisäiliö kokonaan (A10) ja irrota vedenpennensuodatin (C9) (jos paikalla). Täytä säiliö kalkinpoistoliuksella, joka on saatu laimentamalla kalkinpoistoaine vedellä pakkauksessa annettujen ohjeiden mukaan.
- Aseta yksi astia vesikanavan alle (A7) ja toinen kuumavesisuuttimen alle (kuva 6) ja varmista, että tippa-alusta (A14) on tyhjä ja asetettu kunnolla paikoilleen.
- Käännä toimintojen valitsin (B8) asentoon  ja annostelee noin 1/4 säiliössä olevasta liuksesta: annostelee kuumaa vettä toisinaan kääntämällä höyryn/kuuman veden valitsinta(A4) asentoon  Keskeytä sitten annostelu

kääntämällä valitsin asentoon  ja annosta liuksen vai-  
kuttaa noin 5 minuutin ajan.

- Toista kohta 3 vielä 3 kertaa, kunnes säiliö on tyhjä.
- Liuoksen jäämien poistamiseksi, irrota vesisäiliö, tyhjennä se ja huuhtelee juoksevan veden alla. Täytä säiliö MAX-tasoon asti raikkaalla vedellä, aseta suodatin takaisin (jos se on irrotettu edellä) ja laita vesisäiliö keittimeen.
- Tyhjennä astiat ja aseta ne takaisin vesikanavan ja cappuccinatoren alle.
- Käännä toimintojen valitsin asentoon ; käännä toisinaan höyryn/kuuman veden valitsinta (A4) asentoon  . Annostelee vettä, kunnes säiliö tyhjenee.
- Irrota vesisäiliö uudelleen, täytä se max-tasoon asti raikkaalla vedellä ja aseta takaisin keittimeen ja toista kohdat 6-7.

Keitin on nyt käyttövalmis. Täytä säiliö raikkaalla vedellä siirtyä haluamasi juoman annosteluun.

#### Tärkeää:

- Jos kalkinpoistojakso ei pääty oikein (esim. sähkökatkon vuoksi), se kannattaa tehdä uudelleen.
- Kalkkiin liittyvät kahvinkeittimen korjaukset eivät kuulu takuun piiriin, mikäli yllä kuvailtua kalkinpoistoa ei ole tehty säännöllisesti.

## 11. TEKNISET TIEDOT

Verkköjännite:	220–240 V-50/60 Hz
Sähkönkulutus:	1450W
Mitat PxKxS :	275x307x313 mm
Thermoblock:	Ruostumatonta terästä
Paine:	15 baaria
Vesisäiliön tilavuus:	1 l
Virtajohdon pituus:	1200 mm
Paino:	5,4 kg

## 12. MERKKIVALOJEN MERKITYS

MERKKIVALOT	TOIMINTOJEN VALITSIN (B8)	VALITSIN (A4)	MERKKIVALOJEN SELITYKSET
			Joka kerta kun keitin käynnistetään virtakatkaisinta painamalla (A2) asentoon <b>FI</b> , keitin suorittaa automaattisen viannäätymisen.
			Keitin kuumenee kahvin tai kuuman veden annostelua varten.
			Keitin on saavuttanut ihanteellisen lämpötilan kahvin tai kuuman veden annostelemiseksi. <b>KAHVI:</b> käännä valitsinta (B8) asentoon ☐. <b>KUUMA VESI:</b> käännä valitsinta (A4) asentoon ☕.
			Valitsin (B8) on asennossa ☕: vastaava merkkivalo vilkkuu osoittaen, että keitin kuumenee höyryn annostelemiseksi.
			Keitin on saavuttanut ihanteellisen lämpötilan höyryn annostelua varten. Käännä valitsin (A4) asentoon ☕ annostelun alkamiseksi.
			Höyryn annostelun jälkeen lämpötila on liian korkea kahvin valmistamista varten: odota tai noudata menettelyä, joka on annettu kappaleen "Miten cappuccino valmistetaan" lopussa. Jos haluat taas valmistaa cappuccinon tai kuumaa vettä, toimi normaaliin tapaan.
			Jos keitintä ei käytetä määrättynä ajanjaksona, se sammuu (stand-by): sen käynnistämiseksi uudelleen, paina painiketta

### 13. ONGELMIEN RATKAISU

Alla on lueteltu joitakin mahdollisia toimintahäiriöitä.

Jos ongelmaa ei voida ratkaista kerrotulla tavalla, on otettava yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUSKEINO
Keitin ei käynnisty	Virtajohtoa (C5) ei ole asetettu oikein	Tarkista, että virtajohtoon liitin on työnnetty pohjaan (A3) keittimen takana olevaan asianmukaiseen paikkaan; tarkista sitten, että pistoke on kytketty oikein pistorasiaan
	Virtakatkaisin (A2) on asennossa O (OFF)	Paina katkaisinta asentoon FI (ON)
Espressokahvia ei enää tule	Säiliössä ei ole vettä (A10)	Täytä vesisäiliö
	Suodatinkupin reiät (C1) ovat tukossa	Puhdista suodatinkupin suutinten reiät
	Suodatin ja irrotettava reikäsuodatin ovat tukossa	Puhdista se noudattamalla ohjeita, jotka on annettu kappaleessa "9.4 KAHVINSUODATINTEN PUHDISTUS"
	Säiliön vesikanava (A7) on tukossa	Puhdista se noudattamalla ohjeita, jotka on annettu kappaleessa "9. PUHDISTUS"
	Vesipiirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto kappaleessa osoitetulla tavalla "10. KALKINPOISTO"
Espresso valuu suodatinkupin reunoista (C1) eikä rei'istä.	Suodatinkuppi ei ole kunnolla paikoillaan tai se on likainen	Kiinnitä suodatinkuppi oikeaoppisesti ja käännä se loppuun asti voimakkaasti
	Suodatin ja irrotettava reikäsuodatin ovat tukossa	Puhdista se noudattamalla ohjeita, jotka on annettu kappaleessa "9.4 KAHVINSUODATINTEN PUHDISTUS"
	Espressokanavan tiiviste ei ole enää kovin joustava tai se on likainen	Vaihdata espressokanavan tiiviste huoltokeskuksessa
	Suodatinkupin reiät ovat tukossa	Puhdista suodatinkupin suutinten reiät
Espressokahvi on kylmää	Valitun juoman merkkivalo ei pala kun kahvia annostellaan	Odota, että merkkivalon syttymistä
	Kuppeja ei ole esilämmitetty	Esilämmitä kupit kuumalla vedellä (luku "8. KUUMAN VEDEN VALMISTUS")
	Vesipiirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto kappaleessa osoitetulla tavalla "10. KALKINPOISTO"
Pumppu pitää kovaa ääntä	Vesisäiliö (A10) on tyhjä	Täytä säiliö
	Säiliö (A10) on asetettu huonosti paikoilleen, eikä sen pohjassa oleva venttiili ole auki.	Paina säiliötä kevyesti eteenpäin niin, että sen pohjassa oleva venttiili avautuu.
	Säiliön kiinnityskohdassa on ilmapuolia	Noudata luvussa "8. KUUMAN VEDEN VALMISTUS" annettuja ohjeita, kunnes vettä annostellaan



ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUSKEINO
Kahvin vaahto on tummaa (valuu hitaasti suuttimesta)	Kahvijauhetta on tiivistetty liikaa	Tampppaa jauhetta vähemmän
	Kahvijauhetta on paljon.	Vähennä kahvijauheen määrää
	Vesisäiliön espressokanava (A7) on tukossa	Puhdista se noudattamalla ohjeita, jotka on annettu kappaleessa "9.5 SÄILIÖN VESIKANAVAN PUHDISTUS"
	Suodatin ja irrotettava reikäsuodatin ovat tukossa	Puhdista se noudattamalla ohjeita, jotka on annettu kappaleessa "9.4 KAHVINSUODATINTEN PUHDISTUS"
	Kahvijauhe on liian hienoa tai kosteaa	Käytä vain espressokeittimille tarkoitettua kahvijauhetta: varmista, ettei se ole liian kosteaa
Kahvi on happaman makuista	Kalkinpoiston jälkeinen huuhtelu ei ole ollut riittävä	Kalkinpoiston jälkeen huuhtele laite kuten on osoitettu luvussa "10. KALKINPOISTO"
Maitovaahtoa ei muodostu cappuccinon valmistuksen aikana	Maito ei ole tarpeeksi kylmää	Käytä aina jääkaappikylmää maitoa
	Cappuccinatore on likainen	Puhdista cappuccinatoren reiät huolella
	Vesipiirissä on kalkkia	Suorita kalkinpoisto kappaleessa osoitetulla tavalla "10. KALKINPOISTO"
Keitin sammuu	Automaattinen sammutus on kytkeytynyt päälle	Paina painiketta ON/Standby (B1) keittimen käynnistämiseksi uudelleen
Keitin sammuu muutama sekunnin kuluessa käynnistyksestä	Toiminnon valintanuppi ei ole asennossa ☺☺	Käännä toiminnon valintanuppi asentoon ☺☺, ja paina sitten näppäintä ON/Standby (B1)

Перед использованием прибора прочитайте предупреждение по технике безопасности.

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Описание прибора

(стр. 3 - А )

- A1. Подогрев чашек
- A2. Главный выключатель ON/OFF
- A3. Гнездо разъема шнура питания
- A4. Переключатель пар/горячая вода
- A5. Насадка капучинатора
- A6. Капучинатор/узел подачи горячей воды
- A7. Выпускной канал бойлера/заварочный узел
- A8. Местоположение бачка для воды
- A9. Крышка бачка для воды
- A10. Бачок для воды с местом под фильтр воды
- A11. Индикатор уровня воды
- A12. Поддон для чашек
- A13. Индикатор макс. уровня воды поддона для сбора капель
- A14. Поддон для сбора капель

### 1.2 Описание панели управления

(стр. 3 — В )

- V1. Кнопка ON/режим ожидания
- V2. Индикатор режима ожидания/энергосбережения
- V3. Индикатор ОК пара
- V4. Индикатор ОК подачи кофе/горячей воды
- V5. Подача кофе
- V6. Положение СТОП/функция горячей воды
- V7. Функция пара
- V8. Селектор функций

### 1.3 Описание принадлежностей

(стр. 2 — С )

- C1. Фильтродержатель
- C2. Фильтр для пенки 1 кофе 
- C3. Фильтр для пенки 2 кофе 
- C4. Фильтр для пенки капсул ESE 
- C5. Шнур питания (съёмный)
- C6. Мензурка-дозатор/придавливатель
- C7. Индикаторная полоска для измерения жесткости воды (Total hardness test)
- C8. Средство для удаления накипи
- C9. Фильтр для смягчения воды (\*не включен в комплект, можно приобрести в авторизованных сервисных центрах)

## 2. НАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ВОДЫ

1. Снимите бачок для воды (A10) и наполните его свежей чистой водой до отметки MAX (рис. 1).
2. Установите бачок в машину (рис. 2).

**Внимание!** Не включайте прибор без воды в бачке или без самого бачка.

## 3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. Вставьте разъем шнура питания в специальное гнездо сзади прибора (рис. 3), затем вставьте вилку в розетку.
2. Наденьте фильтродержатель на машину. Чтобы правильно закрепить фильтродержатель, выровняйте его ручку с символом  OPEN (рис. 4) и поверните рукоятку вправо до установки в положение  CLOSE (рис. 5).
3. Нажмите в положение I выключатель ON/OFF сзади кофемашины.
4. После завершения самодиагностики индикатор подачи горячей воды (B4) мигает, другие индикаторы гаснут.
5. Поместите под узлом подачи горячей воды емкость минимальным объемом 500 мл, поместите другую емкость под фильтродержателем (рис. 6).
6. Поверните селектор пар/горячая вода (A4) в положение , подайте примерно 0,5 л горячей воды (рис. 7).
7. Приведите селектор пар/горячая вода в положение **0** и слейте емкость.
8. Поверните селектор функций (B8) в положение  (B5) и подайте примерно 0,5 л воды (рис. 8).
9. Приведите селектор функций в положение  и слейте емкость.
10. Дстаньте и наполните бачок для воды, повторите действия с пункта 4 по пункт 8.

**Примечание.** Ополаскивание внутренних контуров рекомендуется также и в случае длительного простоя прибора.

## 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Когда главный выключатель (A2) находится в поз. I, включите и выключите (режим ожидания) прибор нажатием кнопки  (V1).

Прибор выключается автоматически (режим ожидания) через определенный временной промежуток (разный в зависимости от моделей).

## 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

1. Вставьте фильтр для молотого кофе (C2) или (C3) в держатель фильтра (C1) (рис. 9). Используйте фильтр , если требуется приготовить одну чашку кофе, или фильтр , если требуется приготовить 2 чашки кофе.

- Если хотите приготовить одну чашку кофе, заполните фильтр порцией молотого кофе без горки с помощью дозатора, около 7 гр. (рис. 10). Если вы хотите приготовить две чашки кофе, заполните фильтр двумя порциями молотого кофе с помощью дозатора, заполненного не доверху (около 6+6 гр). Наполняйте фильтр маленькими дозами во избежание его переполнения.

**Внимание!** Для обеспечения правильной работы перед наполнением фильтра следует всегда проверять, чтобы в нем не было остатков молотого кофе от предыдущего использования.

- Равномерно распределите молотый кофе и слегка прижмите его придавливателем (рис. 11). Прессование молотого кофе очень важно для получения хорошего эспрессо. При избыточном надавливании кофе будет подаваться медленно, а пенка будет темной. При недостаточном прессовании кофе подается слишком быстро, а пенки получается мало и она светлого цвета.
- Удалите излишки кофе по краям фильтродержателя и наденьте его на машину. Чтобы правильно закрепить держатель, выровняйте ручку по символу  OPEN (рис. 4), закрепите фильтродержатель и поверните рукоятку вправо до установки в положение  CLOSE (рис. 5).
- Поместите чашку или чашки под носики фильтродержателя (рис. 12). Рекомендуется нагревать чашки перед приготовлением кофе ополаскиванием небольшим количеством горячей воды.
- Убедитесь, что индикатор  (B4) загорелся, затем поверните селектор функций (B8) в положение  (B5), машина начнет подачу кофе.
- Как только в чашке будет нужное количество кофе, приведите селектор функций в положение .

**Примечание.** Чтобы снять держатель фильтра, поверните рукоятку справа налево.

**Опасность ожогов! Во избежание брызг никогда не снимайте фильтродержатель, когда машина выполняет подачу, подождите несколько секунд после завершения подачи.**

## 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ИЗ ЧАЛД

**Примечание.** Используйте чалды, которые отвечают стандарту ESE, он указан на упаковке в виде следующего знака. Стандарт ESE — это система, принятая самыми крупными производителями чалд, и позволяет легко и быстро приготовить эспрессо.



Поместите фильтр для кофе из чалд (C4) () в фильтродержатель (C1).

- Поместите чалду в фильтр как можно более по центру (рис. 13). Всегда следуйте инструкциям на упаковке чалд по их правильной установке в фильтр.

- Следуйте инструкциям из пункта 4 предыдущего параграфа, помните, что возможна подача только одного кофе за раз.
- Выполните действия, указанные в пунктах 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.

## 7. КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧИНО

- Приготовьте эспрессо, как указано в предыдущих параграфах, в достаточно больших чашках.
- Поверните селектор функций (B8) в положение  (B7) и дождитесь включения соответствующего индикатора (B3).
- Затем налейте в емкость молоко из расчета около 100 г для каждой порции капучино. Молоко следует брать из холодильника (не горячее!). При выборе емкости помните, что объем молока увеличится в 2 или в 3 раза (рис. 14).

**Примечание.** Рекомендуется использовать частично обезжиренное молоко прохладной температуры.

- Разверните наружу капучинатор (рис. 15).
- Поместите емкость с молоком под капучинатором (рис. 16).
- Дождитесь включения индикаторной лампочки ОК. Включенный индикатор свидетельствует о том, что бойлер достиг идеальной температуры для подачи пара.
- Откройте пар поворотом селектора пара на  на несколько секунд, чтобы удалить возможные следы воды из контура. Закройте подачу пара.
- Погрузите капучинатор в молоко на 5 мм (рис. 17) и поверните селектор пара в поз. . Теперь молоко начнет увеличиваться в объеме и вспениваться.
- При увеличении объема молока в два раза погрузите капучинатор глубже и продолжайте нагрев. Когда достигнута нужная температура (идеальное значение 60°C), остановите подачу пара поворотом селектора пара в поз. **0** и поверните селектор функций в поз.  (рис. 18).
- Разлейте вспененное молоко в чашки с ранее приготовленным эспрессо. Добавьте сахар по вкусу и, по желанию, посыпьте пену небольшим количеством шоколадной крошки — капучино готов.

**Примечание.** Если необходимо приготовить несколько порций капучино, сначала нужно приготовить несколько чашек кофе и только после этого вспенить молоко для всех порций. Рекомендуется подача пара в течение не более 60 секунд.

## 7.1 Очистка капучинатора

 **Внимание!** С целью поддержания чистоты рекомендуется чистить капучинатор всякий раз после использования.

Выполните следующие действия:

1. Выпустите немного пара в течение нескольких секунд (пункты 2, 5, 6 и 7 предыдущего параграфа). С помощью этой операции из капучинатора удаляются остатки молока. Выключите прибор нажатием главного выключателя.
2. Подождите несколько минут, пока капучинатор остынет. Снимите капучинатор против часовой стрелки и потяните его вниз (рис. 19).
3. Снимите снизу насадку капучинатора (A5) (рис. 20).
4. Убедитесь, что отверстия капучинатора, показанные на (рис. 21), не закупорены. Промойте проточной водой и при необходимости очистите отверстия булавкой.
5. Очистите трубку подачи пара, будьте внимательны, чтобы не ошпариться.
6. Установите на место насадку и капучинатор.

 **Внимание!** После подачи пара индикаторы  и  мигают, указывая, что бойлер слишком горячий для подачи кофе.

Чтобы быстро охладить бойлер:

1. Поместите емкость под капучинатором и чашку под фильтродержателем.
2. Поверните селектор функций (B8) в положение .
3. Поверните селектор пара (A4) в положение , из капучинатора выйдет пар вместе с горячей водой.
4. Когда мигают индикаторы  и , подача остановится.
5. Поверните селектор пара в положение **0**, машина подаст воду из держателя фильтра.
6. Приведите также селектор функций в положение . Машина готова к использованию.

## 8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Включите машину нажатием главного выключателя (A2). Индикатор  мигает.
2. Поместите емкость под капучинатором.
3. Когда индикаторная лампочка  загорится ярким светом, поверните селектор  (A4) в поз. **I**, горячая вода выйдет из капучинатора.
4. Чтобы остановить выход горячей воды, поверните селектор  в поз. **0**.

Рекомендуется подача воды в течение не более 60 секунд.

## 9. ОЧИСТКА

### 9.1 Очистка кофемашины

Периодической очистке подлежат следующие части прибора:

- внутренний контур машины;
- поддон для сбора капель (A14);
- фильтры кофе (C2), (C3), (C4);
- выпускной канал бойлера (A7);
- бачок для воды (A10);
- узел подачи горячей воды (A6), как указано в параграфе «7.1 ОЧИСТКА КАПУЧИНАТОРА».

#### **Внимание!**

- Не используйте для чистки кофемашины растворители, абразивные моющие средства или спирт.
- Не используйте металлические предметы для удаления накипи или отложений кофе, поскольку они могут поцарапать металлические или пластмассовые поверхности.

**Опасно!** При очистке ни в коем случае не допускайте погружения машины в воду, это электрический прибор.

**Примечание.** Если период простоя превысил 3–4 дня, перед использованием машины рекомендуется выполнить ополаскивание, как описано в параграфе «3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА».

### 9.2 Очистка внутреннего контура машины

Если периоды простоя превышают 3–4 дня, настоятельно рекомендуется перед использованием кофемашины включить ее и выполнить ополаскивание внутренних контуров, как указано в пунктах 4 и 5 параграфа «3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА».

### 9.3 Очистка поддона для сбора капель

Ванночка для сбора капель снабжена индикатором-поплавком (красного цвета) уровня воды. До того, как этот индикатор начнет выступать за подставку для чашек (рис. 22), следует опорожнить поддон и очистить его, в противном случае вода может перелиться и повредить машину, опорную поверхность или окружающую зону.

1. Снимите поддон (рис. 23).
2. Снимите подставку для чашек (A12), слейте воду (рис. 24) и тряпкой очистите поддон. Затем вновь соберите поддон для сбора капель.
3. Установите на место поддон для сбора капель.

### 9.4 Очистка фильтров кофе

Регулярно каждую неделю очищайте фильтры кофе:

#### **Фильтры для 1 и 2 чашек**

1. Извлеките перфорированный фильтр с помощью специального язычка (рис. 25).
2. Ополосните фильтры под проточной водой (рис. 26).
3. Убедитесь, что отверстия не закупорены, в противном случае очистите их с помощью булавки (рис. 27).

4. Вставьте на место перфорированный фильтр и протолкните до упора.

### Фильтр чалд

Промойте под проточной водой. Убедитесь, что отверстия не закупорены, в противном случае очистите их с помощью булавки (рис. 27).

## 9.5 Очистка выпускного канала бойлера

Через каждые 200 подач кофе выполняйте ополаскивание выпускного канала бойлера (A7). Для это подайте из выпускного канала около 0,5 л воды (нажмите кнопку подачи кофе без закладки кофейного порошка).

## 9.6 Очистка бака для воды

1. Очищать периодически (примерно один раз в месяц) и во время каждой замены фильтра смягчения воды (C9), если предусмотрено, бачок для воды (A10) влажной тряпкой с небольшим количеством мягкого моющего средства.
2. Снимите фильтр (если имеется) и ополосните его под проточной водой.
3. Поставьте на место фильтр (если имеется), наполните бачок свежей водой и установите его на место.
4. (Только для моделей с фильтром смягчения воды) Подайте 100 мл воды.

## 10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Регулярно удаляйте накипь из машины через определенный период работы, который зависит от жесткости воды.

### 10.1 Измерение жесткости воды

1. Снимите упаковку с индикаторной полоски из комплекта поставки TOTAL HARDNESS TEST, к ней прилагаются инструкции на английском языке.
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды на одну секунду.
3. Достаньте полоску из воды и потряхните ее. Приблизительно через минуту появятся 1, 2, 3 или 4 красных квадратика в зависимости от жесткости воды. Каждый квадратик соответствует одному уровню.

### 10.2 Промежутки удаления накипи

В таблице ниже приводятся месяцы пользования и соответствующее количество литров воды:

К-во красных квадратиков на индикаторной полоске	Месяцы использования	К-во литров
	8	240
	7	180

	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Порядок действий по удалению накипи

### Внимание!

- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи на упаковке средства.
- Убедительно рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.

1. Полностью слейте бачок для воды (A10) и снимите фильтр смягчения воды (C9) (если имеется). Наполните бак средством для удаления накипи, растворенным в воде согласно указаниям на упаковке.
2. Поместите емкость под выпускной канал бойлера (A7) и под узел подачи горячей воды (рис. 6), убедитесь, что поддон для сбора капель (A14) пуст и правильно вставлен.
3. Поверните селектор функций (B8) в положение и подайте около 1/4 находящегося в бачке раствора. Время от времени подавайте горячую воду поворотом селектора пар/горячая вода (A4) в поз. Затем остановите подачу поворотом селектора в поз. и оставьте раствор действовать на 5 минут.
4. Повторите пункт 3 еще 3 раза до опорожнения бачка.
5. Чтобы удалить остатки раствора, снимите бачок для воды, слейте его, промойте проточной водой, наполните свежей водой до отметки MAX, вставьте фильтр (если ранее был снят) и установите его на машину.
6. Слейте емкости и поместите их под выпускной канал бойлера и под капучинатор.
7. Поверните селектор функций в положение . Время от времени поворачивайте селектор пар/горячая вода (A4) в поз. . Подавайте воду до опорожнения бачка.
8. Снимите бачок для воды, наполните его до отметки макс. уровня свежей водой и поставьте его на машину. Повторите пункты 6 и 7.

Теперь прибор готов к использованию. Залейте в бачок свежую воду и выполните подачу желаемого напитка.

### Примечание.

- Если цикл удаления накипи завершился неправильно (например, из-за отсутствия подачи электроэнергии), рекомендуется повторить цикл.
- Если вышеописанная процедура по удалению накипи не выполняется регулярно, ремонт кофемашины из-за проблем, связанных с известковым налетом, не является гарантийным.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение питания электросети: 220-240 В-50/60 Гц  
 Поглощенная мощность: 1450 Вт  
 Размеры LxHxP: 275x307x313 мм  
 Термоблок: нержавеющая сталь

Давление: 15 бар  
 Емкость бачка для воды: 1 л  
 Длина шнура питания: 1200 мм  
 Вес: 5,4 кг

## 12. ЗНАЧЕНИЯ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОРЫ	СЕЛЕКТОР ФУНКЦИЙ (B8)	СЕЛЕКТОР (A4)	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ
			Всякий раз когда прибор включен, при нажатии главного выключателя (A2) в положение I автоматически выполняется самодиагностика.
			Прибор нагревается для подачи кофе или горячей воды.
			Прибор достиг идеальной температуры для подачи кофе или горячей воды. <b>КОФЕ:</b> поверните селектор (B8) в поз. ☐. <b>ГОРЯЧАЯ ВОДА:</b> поверните селектор (A4) в поз. ☕.
			Селектор (B8) находится в поз. ☕, соответствующий индикатор мигает, что означает нагрев прибора для подачи пара.
			Прибор достиг идеальной температуры для подачи пара. Поверните селектор (A4) в поз. ☕ для начала подачи.
			После подачи пара температура слишком высока для приготовления кофе. Подождите или выполните порядок действий, приведенный в конце пар. «Как приготовить капучино». Если вы хотите приготовить капучино или горячую воду, продолжите действия как обычно.
			Если прибор не используется в течение определенного времени, он выключается (режим ожидания). Чтобы включить прибор, нажмите кнопку

### 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже перечислены некоторые возможные неисправности.

Если проблема не может быть устранена описанным образом, необходимо обратиться в центр технической поддержки.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машина не включается	Шнур питания (C5) неправильно вставлен	Убедитесь, что разъем шнура питания до конца заведен в соответствующее гнездо (A3)сзади прибора. Убедитесь, что вилка правильно подсоединена к розетке
	Главный выключатель (A2) находится в положении 0 (OFF)	Нажмите выключатель в положение I (ON)
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке (A10)	Заполните бачок для воды
	Отверстия выхода кофе фильродержателя (C1) закупорены	Очистите отверстия носиков на держателе фильтра
	Фильтр и перфорированный съемный фильтр закупорены	Выполните очистку, как указано в пар. «9.4 ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ КОФЕ»
	Выпускной канал бойлера (A7) закупорен	Выполните очистку, как указано в параграфе «9. ОЧИСТКА»
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните очистку от накипи, как указано в параграфе «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Кофе-эспрессо выходит по краям фильродержателя (C1), а не из отверстий	Неправильно установлен или загрязнен держатель фильтра	Правильно закрепите держатель фильтра и поверните его с усилием до упора
	Фильтр и перфорированный съемный фильтр закупорены	Выполните очистку, как указано в пар. «9.4 ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ КОФЕ»
	Прокладка бойлера потеряла упругость или загрязнена	Замените прокладку бойлера для приготовления эспрессо в центре технической поддержки
	Закупорены отверстия на носиках держателя фильтра	Очистите отверстия носиков на держателе фильтра
Кофе эспрессо холодный	Индикатор, соответствующий выбранному напитку, не загорелся в момент подачи кофе	Дождитесь включения индикаторной лампочки
	Чашки не были предварительно нагреты	Нагрейте чашки горячей водой (гл. «8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ»)
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Повышенный шум от насоса	Бачок для воды (A10) пуст	Заполните бачок
	Бачок (A10) плохо установлен, поэтому клапан на дне не открылся	Слегка нажмите на бачок вперед, чтобы открыть клапан на дне
	В месте стыковки бака имеются пузырьки воздуха	Выполните инструкции из гл. «8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ», пока не начнется подача воды



<b>НЕИСПРАВНОСТЬ</b>	<b>ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА</b>	<b>РЕШЕНИЕ</b>
Пенка кофе темного цвета (кофе медленно выходит из носика)	Молотый кофе слишком спрессован	Уменьшите прессование кофе
	Избыточное количество молотого кофе	Уменьшите количество молотого кофе
	Выпускной канал эспрессо (A7) закупорен	Выполните очистку, как указано в пар. «9.5 ОЧИСТКА ВЫПУСКНОГО КАНАЛА БОЙЛЕРА»
	Фильтр и перфорированный съемный фильтр закупорены	Выполните очистку, как указано в пар. «9.4 ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ КОФЕ»
	Помол кофе слишком мелкий или кофе слишком влажный	Используйте только молотый кофе для кофемашин эспрессо, убедитесь, что в нем не содержится влага.
У кофе кислый привкус	Недостаточное ополаскивание после удаления накипи	После удаления накипи выполните ополаскивание прибора, как указано в гл. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Не образуется пенка молока при приготовлении капучино.	Недостаточно холодное молоко.	Всегда используйте молоко прохладной температуры
	Капучинатор загрязнен	Тщательно очистите отверстия капучинатора
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Прибор выключается	Сработала функция автоматического выключения	Нажмите кнопку ON/режим ожидания (B1) для повторного включения прибора
Прибор выключается через несколько секунд после включения	Переключатель режимов не находится в поз. 	Установите переключатель режимов в пол.  , затем нажмите кнопку ON/Standby (B1)

Құрылғыны пайдаланбас бұрын әрқашан қауіпсіздік ережелерін оқып алыңыз.

## 1. СИПАТТАМА

### 1.1 Құрылғының сипаттамасы

(3-бет - А )

- A1. Кесе текшесі
- A2. Негізгі қосқыш
- A3. Қуат сымы қосқышының ұяшығы
- A4. Бу/ыстық су таңдағышы
- A5. Каппучино жасағыштың жалғау қондырмасы
- A6. Каппучино жасағыш/ыстық су шүмегі
- A7. Қайнатқыш бөлік шүмегі/демдеуіш жинағы
- A8. Су ыдысының корпусы
- A9. Су ыдысының қақпағы
- A10. Су сүзгісінің корпусы бар су ыдысы
- A11. "No water" (Су жоқ) индикаторы
- A12. Кесе науасы
- A13. Тамшы науасының ең жоғарғы су деңгейінің индикаторы
- A14. Тамшы науасы

### 1.2 Басқару тақтасының сипаттамасы

(3-бет - В )

- B1. ON/Stand-by (ҚОСУ/Күту режимі) түймесі
- B2. Күту/қуат үнемдеу режимінің шамы
- B3. Будың ОК шамы
- B4. Кофенің/ыстық судың ОК шамы
- B5. Кофе құю
- B6. STOP/hot water (Тоқтату/ыстық су) күйі
- B7. Бу функциясы
- B8. Режим таңдағыш

### 1.3 Керек-жарақтар сипаттамасы

(2-бет - С )

- C1. Сүзгі ұстатқыш
- C2. 1 кофе көпіршіту сүзгісі 
- C3. 2 кофе көпіршіту сүзгісі 
- C4. ESE жастықшасының көпіршіту сүзгісі 
- C5. Қуат сымы (алынбалы)
- C6. Өлшеуіш/қысым
- C7. Су қаттылығының көрсеткіш қағазы (жалпы қаттылықты тексеру)
- C8. Қақ тазартқыш
- C9. Су жұмсартқыш сүзгі (\*бірге берілмейді, өкілетті тұтынушыларға қызмет көрсету орындарынан сатып алуға болады)

## 2. СУ ЫДЫСЫН ТОЛТЫРУ

- 1. Су ыдысын (A10) шығарыңыз және таза сумен МАХ деңгейінен асырмай толтырыңыз (1-сурет).
- 2. Содан кейін ыдысты құрылғыдағы (2-сурет) орнына салыңыз.

Маңызды: құрылғыны ыдысында су болмағанда немесе ыдыстың өзі болмағанда ешқашан пайдаланбаңыз.

## 3. ҚҰРЫЛҒЫ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ

- 1. Қуат сымының жалғағышын құрылғының артқы жағындағы ұяшыққа(3-сурет) енгізіңіз, содан кейін розеткаға қуат сымының ашасын қосыңыз.
- 2. Сүзгі ұстатқышты құрылғыға бекітіңіз. Дұрыс қою үшін сүзгі ұстатқышты  OPEN (Ашу) белгісіне (4-сурет) туралаңыз да, тұтқаны оңға қарай  CLOSE (Жабу) белгісімен (5-сурет) тураланғанша бұраңыз;
- 3. Құрылғының артындағы негізгі қосқышты I күйіне қойыңыз;
- 4. Өзін-өзі тексеру циклінің соңында "ыстық су" шамы (B4) жыпылықтайды және өзге шамдар сенеді;
- 5. Сыйымдылығы кемінде 500 мл болатын ыдысты ыстық су шүмегінің астына және өзге бос ыдысты сүзгі ұстатқыштың (6-сурет) астына қойыңыз;
- 6. Бу/ыстық су таңдағышын (A4)  күйіне бұраңыз және шамамен 0,5 л ыстық су ағызыңыз (7-сурет);
- 7. Бу/ыстық су таңдағышын қайтадан 0 күйіне бұрыңыз және контейнерді босатыңыз;
- 8. Режим таңдағышын (B8)  күйіне (B5) бұрыңыз және шамамен 0,5 л су ағызыңыз (8-сурет).
- 9. Режим таңдау тетігін  күйіне қайтарыңыз және контейнерді босатыңыз;
- 10. Су ыдысын шығарып толтырыңыз, содан кейін әрекеттерді 4-пункттен бастап 8-пунктке дейін қайталаңыз.

Ескеріңіз: ішкі жүйелерді құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған кезде де шайған жөн.

## 4. ҚОСУ/КҮТУ РЕЖИМИ

Негізгі қосқыш (A2) I күйінде болған кезде, құрылғыны  түймесін (B1) басу арқылы қосыңыз немесе өшіріңіз (күту режиміне өткізіңіз). Құрылғы белгілі бір уақыттан кейін автоматты түрде өшеді (күту режиміне өтеді) (үлгі түріне қарай).

## 5. ТАРТЫЛҒАН КОФЕДЕН ЭСПРЕССО КОФЕСІН ЖАСАУ ӘДІСІ.

1. Тартылған кофеге арналған (C2) немесе (C3) сүзгісін сүзгі ұстатқышқа (C1) (9-сурет) қойыңыз. Бір кофе жасау үшін  сүзгісін, ал екі кофе жасау үшін сүзгісін пайдаланыңыз;
2. Тек бір кофе жасау үшін, тартылған кофенің бір деңгейлік мөлшерін (шамамен 7 г) сүзгіге салыңыз. (10-сурет). Екі кофе дайындау үшін, тартылған кофенің екі толық өлшеуіштік мөлшерін (шамамен 6+6 г) сүзгіге салыңыз. Тартылған кофенің шамадан асып кетпеуіне жол бермес үшін, сүзгіні қатты толтырып жібермеңіз;

Маңызды: құрылғы дұрыс жұмыс істеуі үшін, оны тартылған кофемен толтырмас бұрын, сүзгіде соңғы рет кофе жасаған кезден қалған кофе қалдықтарының жоқтығына көз жеткізіңіз.

3. Тартылған кофені біркелкі жайып, кофені басу жабдығымен (11-сурет) жайлап басыңыз. Жақсы эспрессо алу үшін тартылған кофені дұрыс басу маңызды болып табылады. Егер шамадан тыс бассаңыз, кофе жай құйылатын болады және көпіршік қара болады. Егер жеткіліксіз бассаңыз, кофе тым тез құйылатын болады және көпіршік жеткіліксіз және ашық түсті болады;
4. Сүзгі ұстағыштың жиегіндегі артық кофені алып тастап, сүзгі ұстағышты құрылғыға бекітіңіз. Дұрыс қою үшін сүзгі ұстатқыш тұтқасын  OPEN (Ашу) белгісіне туралап (4-сурет), тұтқаны оңға қарай  CLOSE (Жабу) белгісімен (5-сурет) тураланғанша бұраңыз;
5. Кесені немесе кеселерді сүзгі ұстатқыш шүмектеріне (12-сурет) қойыңыз. Кофе жасамас бұрын, кеселерді аз ғана сумен шаю арқылы жылытып алу ұсынылады;
6.  шамы (B4) жанып тұрғанына көз жеткізіңіз, содан кейін режим таңдағышын (B8)  күйіне (B5) орнатыңыз. Құрылғы кофе құюды бастайды;
7. Кесеге қалаған кофе мөлшері құйылған соң, режим таңдағышты  күйіне орнатыңыз.

Ескеріңіз: Сүзгі ұстағышты алып тастау үшін, тұтқаны оңнан солға қарай бұраңыз.

Күйіп қалу қаупі бар Шашыраудың алдын алу үшін, сүзгі ұстағышты ешқашан құрылғыдан кофе құйылып жатқан кезде шығармаңыз. Құйған соң бірнеше секунд күтіңіз.

## 6. ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНЫП ЭСПРЕССО КОФЕСІН ЖАСАУ ЖОЛЫ

Ескеріңіз: орамда төмендегі белгімен көрсетілген ESE стандартына сай жастықшаларды пайдаланыңыз. ESE стандарты дегеніміз көшбасшы жастықша өндірушілері қабылдаған және эспрессо кофесін қарапайым және таза жолмен дайындауға мүмкіндік беретін жүйе.



Жастықшалы кофе сүзгісін (C4)  сүзгі ұстатқышына қойыңыз (C1);

1. Жастықшаны сүзгінің ортасына туралап салыңыз (13-сурет). Жастықшаны сүзгіге дұрыс бағыттау үшін әрқашан жастықша бумасындағы нұсқауларды орындаңыз;
2. Бір уақытта тек бір кофе жасай алатыныңызды ескере отырып, алдыңғы бөлімнің 4-пунктіндегі нұсқауларды орындаңыз.
3. Алдыңғы бөлімдегі 5, 6 және 7-пункттерінде көрсетілгендей жалғастырыңыз.

## 7. КАППУЧИНО ЖАСАУ ЖОЛЫ

1. Эспрессо кофесін алдыңғы бөлімдерде сипатталғандай етіп жеткілікті үлкен кеселерді пайдалану арқылы дайындаңыз.
2. Режим таңдағышты (B8)  күйіне (B7) орнатыңыз және қатысты шам (B3) жанғанша күтіңіз;
3. Сол кезде ыдысқа дайындалатын әрбір капучино үшін шамамен 100 грамнан тиетіндей сүтпен толтырыңыз. Сүт тоңазытқыш температурасында болуы керек (ыстық емес!). Ыдыс көлемін таңдаған кезде, сүттің көлемі екі немесе үш есе көбейетінін ескеріңіз (14-сурет);

 **Ескеріңіз:** Жартылай майсыздандырылған сүтті тоңазытқыш температурасында сақтау ұсынылады.

4. Капучино жасағышты сыртқа қарай бұрыңыз (15-сурет);
5. Сүт құйылған ыдысты капучино жасағыштың астына қойыңыз (16-сурет);
6. ОК шамы жанғанша күтіңіз. Бұл қайнатқыш ыдыстың бу шығаратындай қолайлы температураға жеткенін көрсетеді.
7. Айналым түтіктеріндегі суды толық шығарып тастау үшін бу таңдағышты  белгісіне қарай бірнеше секунд бұрау арқылы буды ашыңыз. Буды жабыңыз.

8. Капучино жасағышты сүтке шамамен 5 мм (17-сурет) **батырып, бу тетігін**  **күйіне орнатыңыз.** Сүттің мөлшері одан кейін көбейе бастайды және кілегейлі көріниске айналады;
9. Сүттің мөлшері екі еселенген кезде, капучино жасағышты тереңірек батырып, сүтті қыздыруды жалғастырыңыз. Қажетті температураға қол жеткен кезде (дұрысы – 60°C), бу таңдағышты **0** күйіне бұрау бу шығаруды тоқтатып, одан кейін таңдағышты  бағытына бұраңыз (18-сурет);
10. Көпіршігін сүтті бұған дейін дайындалған эспрессо кофесі құйылған кеселерге құйыңыз. Капучино дайын. Дәмді тәттілендіріңіз және қажет болса, көпіршітілген сүтке шамалы какао ұнтағын себіңіз.

**i** **Ескеріңіз:** бірден астам капучино дайындау үшін, алдымен барлық кофелерді жасап алып, соңында барлық капучинолар үшін көпіршітілген сүтті дайындаңыз. **Буды 60 секундтан артық құйып тұрмаңыз.**

### 7.1 Капучино жасағышты тазалау

**!** **Маңызды!** Гигиеналық себептерге байланысты, капучино жасағышты пайдаланып болған соң, оны әрқашан тазалап отыру керек.

Мына әрекетті орындаңыз:

1. Аз ғана буды бірнеше секунд шығарыңыз (алдыңғы бөлімнің 2, 5, 6 және 7-пункттері). Бұл капучино жасағыштың іште қалған сүт қалдығын жоюға себеп болады. Құрылғыны негізгі қосқышпен өшіріңіз.
2. Капучино жасағыш суығаншабірнеше минут күтіңіз. Капучино жасағыш қондырмасын сағат тіліне қарсы бұрау және төмен тарту (19-сурет) арқылы шығарыңыз.
3. Капучино жасағыштың жалғау қондырмасын төменге тарту арқылы шығарыңыз (A5)(20-сурет).
4. Капучино жасағыштағы (21-сурет) суретінде көрсетілген тесіктердің бітелмегенін тексеріңіз. Ағын сумен жуыңыз, егер қажет болса, тесіктерді инемен тазалаңыз.

5. Бу шүмегін тазалап жатқан кезде күйіп қалудан сақ болыңыз.
6. Жалғау қондырмасын және капучино жасағышты орнына салыңыз.

**!** **Маңызды!** Бу шыққаннан кейін,  және  шамдары қайнатқыш кофе дайындауға тым ыстық екенін көрсету үшін жыпылықтайды.

Қайнатқышты жылдам салқындату үшін:

1. Капучино жасағыштың астына ыдысты, ал сүзгі ұстатқыштың астына кесені қойыңыз.
2. Режим таңдағышты (B8)  күйіне орнатыңыз.
3. Бу таңдағышты (A4)  бағытына бұрыңыз. Капучино жасағыштан ыстық сумен аралас бу шығады.
4.  және I шамдары жыпылықтаған кезде, құйылу тоқтайды.
5. Бу таңдағышты **0** бағытына бұрыңыз. Ыстық су сүзгі ұстатқыштан құйылады.
6. Содан кейін режим таңдағышты  күйіне орнатыңыз.

Кофе жасағыш пайдалануға дайын.

## 8. ЫСТЫҚ СУ

1. Негізгі қосқышты (A2) басу арқылы құрылғыны қосыңыз.  шамы жыпылықтайды.
2. Капучино жасағыштың астына ыдыс қойыңыз.
3.  шамы тұрақты жанған кезде,  таңдағышты (A4) **I** күйіне бұраңыз. Капучино жасағыштан ыстық су ағады.
4. Ыстық су ағын тоқтату үшін  тетігін **0** бағытына бұраңыз.

**Ыстық суды 60 секундтан артық құйып тұрмаңыз.**

## 9. ТАЗАЛАУ

### 9.1 Құрылғыны тазалау

Құрылғының мына бөліктерін тұрақты түрде тазалап отыру керек:

- құрылғының ішкі айналымы;
- тамшы науасы (A14);
- кофе сүзгілері (C2), (C3) және (C4);

- қайнатқыш бөлік шүмегі (А7);
- су ыдысы (А10);
- ыстық су шүмегі (А6) бөлімінде сипатталғандай "7.1 КАППУЧИНО ЖАСАҒЫШТЫ ТАЗАЛАУ".

#### **Маңызды!**

- Кофе құрылғысын тазалау үшін еріткіштерді, қырғыш заттарды немесе спиртті пайдаланбаңыз.
- Қоқымдарды және кофе қалдықтарын кетіру үшін металдан жасалған заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының металл немесе пластмасса бөліктерін сырып тастауы мүмкін.

**Қауіпті!** Тазалау барысында, кофе жасағышты ешқашан суға батырмаңыз. Бұл – электрлік құрылғы.

*Ескерту:* егер құрылғы 3/4 күн бойы қолданылмайтын болса, оны қайта қолданбас бұрын "3. ҚҰРЫЛҒЫ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ" бөлімде сипатталғандай етіп шайған жөн.

## **9.2 Ішкі айналымды тазалау**

Егер құрылғы 3/4 күн бойы қолданылмайтын болса, оны қайта қолданбас бұрын ішкі жүйелерді іске қосуды және "3. ҚҰРЫЛҒЫ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ" бөлімнің 4 және 5-тарауларында сипатталғандай шайған жөн.

## **9.3 Тамшы науасын тазалау**

Тамшы науасы ондағы су деңгейін көрсететін деңгей көрсеткішімен (қызыл) белгіленген. Науаны индикатор кесе науасынан (22-сурет) шыққанға дейін босату және тазалау керек, әйтпесе су науа жиегінен асып шығып, құрылғыны, құрылғы орналасқан жерді немесе оның айналасын бүлдіруі мүмкін.

1. Науаны алу (23-сурет);
2. Кесе науасын (А12) алыңыз, судан (24-сурет) толық босатып, тамшы науасын шүберекпен сүртіп, орнына қайта салыңыз;
3. Тамшы науасын орнына салыңыз.

## **9.4 Кофе сүзгілерін тазалау**

Кофе сүзгілерін апта сайын тазалаңыз:

### **1 және 2 кесе сүзгісі**

1. Тесіктері бар сүзгіні құлақшаны (25-сурет) жоғары көтеру арқылы шығарыңыз;
2. Сүзгілерді ағын су астында шайыңыз(26-сурет);
3. Тесіктердің бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, инемен тазартыңыз(27-сурет);
4. Тесіктері бар сүзгіні корпусқа салып, орнына жеткенше басыңыз.

## **Жастықшалы сүзгі**

Ағын суға жуыңыз. Тесіктердің бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, инемен тазартыңыз (27-сурет)..

## **9.5 Қайнатқыш бөлік шүмегін тазалау**

Әрбір 200 кофеден кейін қайнатқышты шайып отырыңыз, ол үшін қайнатқыш шүмегінен(А7) шамамен 0,5 л су ағызыңыз (кофе түймесін тартылған кофе жоқ кезде басыңыз).

## **9.6 Су ыдысын тазалау**

1. Су ыдысын (А10) тұрақты түрде (шамамен айына бір рет және су жұмсартқыш сүзгіні (С9), егер бар болса, орнына салған сайын) дымқыл шүберекпен және шамалы жұмсақ ыдыс жуғыш сұйық затпен тазалап отырыңыз;
2. Сүзгіні алыңыз (орнатылған болса) және ағынды сумен шайыңыз;
3. Сүзгіні орнына салыңыз (орнатылған болса), ыдысты таза сумен толтырып, орнына салыңыз;
4. (Тек су жұмсартқыш сүзгісі бар үлгілер) Шамамен 100 мл су жеткізеді.

## **10. ҚАҚ ТАЗАЛАУ**

Құрылғы қағын белгілі бір уақыт өткен соң су қаттылығына сай тұрақты түрде тазалаңыз.

### **10.1 Су қаттылығын өлшеу**

1. "TOTAL HARDNESS TEST" (ТОЛЫҚ ҚАТТЫЛЫҚТЫ ТЕКСЕРУ) көрсеткіш қағазын қаптамасынан шығарыңыз (ағылшын тіліндегі нұсқауларға тіркелген).
2. Қағазды стакандағы суға бір секундқа толығымен батырып алыңыз.
3. Қағазды судан шығарып, жайлап сілкіңіз. Шамамен бір минуттан соң 1, 2, 3 немесе 4 қызыл шаршы судың қаттылығының деңгейіне қарай көрінеді. Әрбір шаршы бір деңгей болып есептеледі.

### **10.2 Қақ тазалау жиілігі қандай болуы тиіс**

Келесі кесте қолданылған айлар санын және қолданылатын судың мөлшерін (литрмен) көрсетеді:

Көрсеткіш қағаздағы қызыл шаршылар саны	Қолданылған айлар	Литрлер саны
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Қақ тазалау процесі

#### Маңызды!

• Қолданбас бұрын нұсқауларды және қақ тазартқыштағы жапсырмаларды оқып шығыңыз.

• Тек De'Longhi қақ тазалағышын ғана пайдалануыңыз керек. Сәйкес емес қақ тазалағыштарды пайдалану немесе қақ тазалау процедурасын дұрыс орындамау салдарынан құрылғы өнім жасаушысының кепілдігінде қамтылмаған ақаулыққа ұшырауы мүмкін.

1. Су ыдысын толық босатып (A10) , су жұмсартқыш сүзгіні алыңыз (C9) (егер болса). Ыдысты орамдағы көрсеткіштерге қарап сумен еріту арқылы алынған қақ тазалау ерітіндісімен толтырыңыз;
2. Қайнатқыш шүмегі (A7) мен ыстық су шүмегі (6-сурет) астына бір-бір ыдыстан қойыңыз. Тамшы науасы (A14) бос екенін және дұрыс енгізілгенін тексеріңіз;
3. Режим таңдағышты (B8) бағытына бұрыңыз және ыдысқа шамамен төрттен бір ерітіндіні құйыңыз. Аралықтарда, бу/ыстық су таңдағышын (A4) күйіне орнату арқылы шамалы ыстық су ағызыңыз. Сосын құюды таңдағыш тетікті бағытына бұрау арқылы тоқтатып, ерітіндіні 5 минут сонда қалдырыңыз;

4. Ыдыс босағанға дейін 3-бөлімді тағы 3 рет қайталаңыз.
5. Ерітінді қалдықтарын кетіру үшін, су ыдысын шығарып алыңыз, босатыңыз, ағын су астында шайыңыз және таза сумен MAX (Максимум) деңгейіне дейін толтырыңыз, сүзгіні енгізіңіз (бұған дейін алынған болса) және су ыдысын құрылғыға қайта салыңыз;
6. Контейнерді босатыңыз және оларды қайнатқыш пен капучино жасағыштың астына қайта қойыңыз.
7. Режим таңдағышты күйіне орнатыңыз, бу/ыстық су таңдағышын (A4) әр кез күйіне бұраңыз. Суды ыдыс босағанша ағызыңыз.
8. Су ыдысын шығарыңыз, босатыңыз, таза сумен MAX деңгейінен асырмай толтырыңыз, құрылғыға қайта салыңыз және 6-шы және 7-қадамдарды қайталаңыз.

Құрылғы пайдалануға дайын болады. Ыдысты таза сумен толтырып, келесі сусынды жасауға кірісіңіз.

#### Ескеріңіз:

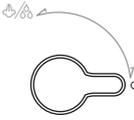
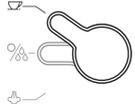
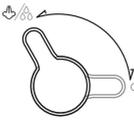
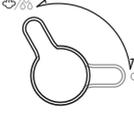
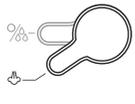
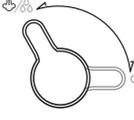
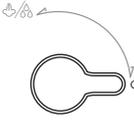
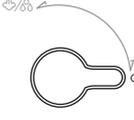
- Егер қақ тазалау дұрыс орындалмаса (мысалы, электр болмай қалса), циклді басынан қайталауды ұсынамыз;
- Қақ тазалау жоғарыда сипатталғандай тұрақты түрде орындалмаса, кофе жасағыштың қақ жиналуынан туындаған ақаулығы кепілдік арқылы жөнделмейді.

## 11. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Желі кернеуі:	220-240 В~50/60 Гц
Тұтынылатын қуат:	1450 Вт
Өлшемі:	ҰхБхД: 275x307x313 мм
Термоблок:	тот баспайтын болат
Қысым:	15 бар
Су ыдысының сыйымдылығы:	1 литр
Қуат сымның ұзындығы:	1200 мм
Салмағы:	5,4 кг

## 12. ШАМДАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ШАМДАР	РЕЖИМ ТАҢДАҒЫШ (B8)	ТАҢДАҒЫШ (A4)	ШАМДАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ
			Құрылғы негізгі қосқышты (A2) I күйіне басу арқылы іске қосылған кезде, ол автоматты түрде өз-өзін тексеру циклін орындайды.

			<p>Құрылғы кофе немесе ыстық су құю үшін қыздырылуда.</p>
			<p>Құрылғы кофе немесе ыстық су құю үшін ең қолайлы температураға дейін жетті.  <b>КОФЕ:</b> таңдағышты (B8) ☞ бағытына бұраңыз.  <b>ЫСТЫҚ СУ:</b> таңдағышты (A4) ☞ бағытына бұраңыз.</p>
			<p>Таңдағыш (B8) ☞ күйінде орналасқан. Құрылғы бу шығару үшін қызып жатқанын көрсету үшін оған қатысты шам жыпылықтайды.</p>
			<p>Құрылғы бу шығаруға болатын ең қолайлы температураға жетті. Құюды бастау үшін таңдағышты (A4) ☞ күйіне бұрыңыз.</p>
			<p>Бу шыққаннан кейін температура кофе жасау үшін тым ыстық болуда. Бөлім соңында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз немесе жалғастырыңыз: "Капучино жасау жолы". Егер капучино немесе ыстық су жасауды қаласаңыз, оны әдеттегідей орындаңыз.</p>
			<p>Егер құрылғы белгілі бір уақыт ішінде пайдаланылмаса, ол күту режиміне өтеді. Оны қайта іске қосу үшін  түймесін басыңыз.</p>

### 13. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Төменде кейбір ықтимал ақаулықтар көрсетілген.

Егер проблема сипатталғандай әдіспен шешілмесе, тұтынушыларды қолдау қызметтерімен хабарласыңыз.

ПРОБЛЕМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Құрылғы қосылмайды іске	Қуат сымы (C5) дұрыс енгізілмеген	Қуат сымының жалғағышы құрылғының артындағы ұяшыққа (A3) толық енгізілгенін тексеріңіз, содан кейін қуат сымының ашасы розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз
	Негізгі қосқыш (A2) 0 (ӨШІРУЛІ) күйінде	Негізгі қосқыш I (ҚОСУ) күйіне орнатылған
Эспрессо құйылмайды кофесі	Ыдыста су жоқ (A10)	Ыдысты сумен толтырыңыз
	Сүзгі ұстағыштағы тесіктер (C1) бітелген	Сүзгі ұстағыш шүмегіндегі тесіктерді тазалаңыз
	Сүзгі мен тесіктері бар алынбалы сүзгі бітелген	Бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз "9.4 КОФЕ СҮЗГІЛЕРІН ТАЗАЛАУ"
	Эспрессо қайнатқыш тесігі (A7) бітелген	Бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз "9. ТАЗАЛАУ"
	Су айналу жүйесіне қақ жиналған	Бөлімде сипатталғандай етіп қақтан тазалаңыз "10. ҚАҚ ТАЗАЛАУ"
Эспрессо тесіктердің орнына сүзгі ұстатқыштың (C1) жиектерінен тамшылайды кофесі	Сүзгі ұстатқыш дұрыс салынбаған немесе кірлеген	Сүзгі ұстатқышты дұрыс бекітіңіз және жеткен жеріне дейін мықтап бұраңыз
	Сүзгі мен тесіктері бар алынбалы сүзгі бітелген	Бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз "9.4 КОФЕ СҮЗГІЛЕРІН ТАЗАЛАУ"
	Эспрессо қайнатқыш бөлігінің аралық төсемінің созылмалылығы нашарлаған немесе ол кірлеген	Эспрессо қайнату бөлігінің тығыздағышын тұтынушыларға қызмет көрсету орнына ауыстыртыңыз
	Сүзгі ұстағыштағы шүмектерінің тесіктері бітелген	Сүзгі ұстағыш шүмегіндегі тесіктерді тазалаңыз
Эспрессо кофесі салқын	Кофе құйылған кезде таңдалған сусынның қатысты шамы жанбайды	Шамы жанғанша күтіңіз
	Кеселер алдын ала қыздырылмаған	
	Су айналу жүйесіне қақ жиналған	Бөлімде сипатталғандай етіп қақтан тазалаңыз "10. ҚАҚ ТАЗАЛАУ"



ПРОБЛЕМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Сорғы өте шулы	Су ыдысы (A10) бос	Ыдысты толтырыңыз
	Ыдыс орнына (A10) дұрыс салынбаған және оның түбіндегі клапан ашық емес	Астыңғы клапанды ашу үшін ыдысты жайлап алға қарай жайлап басыңыз
	Ыдыс жалғағышында көбіктер жоқ	Су құйылғанша дейін "8. ЫСТЫҚ СУ" бөлімінде нұсқауларды орындаңыз
Кофе кілегей тым қоңыр (ол шүмектен тым жай ағады)	Тартылған кофе өте қатты тығыздалған	Кофені азырақ тығыздаңыз
	Тартылған кофе мөлшері тым көп	Тартылған кофе мөлшерін азайтыңыз
	Эспрессо қайнатқыш тесігі (A7) бітелген	Бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз "9.5 ҚАЙНАТҚЫШ БӨЛІК ШҮМЕГІН ТАЗАЛАУ"
	Сүзгі мен тесіктері бар алынбалы сүзгі бітелген	Бөлімде сипатталғандай етіп тазалаңыз "9.4 КОФЕ СҮЗГІЛЕРІН ТАЗАЛАУ"
	Тартылған кофе тым майда немесе ылғалды	Тек эспрессо кофесін жасау құрылғыларына арналған тартылған кофе пайдаланыңыз және оның ылғал емес екенін тексеріңіз
Кофенің дәмі қышқылтым	Қақ тазалаудан соң дұрыс шайылмаған	Қақ тазалаған соң, құрылғыны келесі бөлімде көрсетілгендей етіп шайыңыз "10. ҚАҚ ТАЗАЛАУ"
Капучино жасау барысында сүт көпіршігі жасалмайды	Сүт онша салқын емес	Сүтті әрқашан тоңазытқыш температурасында пайдаланыңыз
	Капучино жасағыш кірлеген	Капучино жасағыштағы тесіктерді мұқият тазалаңыз
	Су айналу жүйесіне қақ жиналған	Бөлімде сипатталғандай етіп қақтан тазалаңыз "10. ҚАҚ ТАЗАЛАУ"
Құрылғы сөнеді	Авто өшіру іске қосылған	Құрылғыны қайта қосу үшін ON/Standby (ҚОСУ/Күту режимі) түймесін (B1) басыңыз
Құрылғы іске қосылған соң бірнеше секундтан кейін өшеді	Функция таңдағыш $\text{☉}$ (күту режимі) бағытында	Функция таңдағышты $\text{☉}$ (күту режимі) бағытына бұрап, ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) (B1) түймесін басыңыз

A készülék használata előtt mindig el kell olvasni a biztonságos használatra vonatkozó figyelmeztetéseket tartalmazó füzetet.

## 1. LEÍRÁS

### 1.1 A készülék leírása

(3.old. - A )

- A1. Csészetartó felület
- A2. ON/OFF főkapcsoló
- A3. Tápkábel csatlakozó helye
- A4. Gőz/forró víz választó
- A5. Cappuccino készítő csőre
- A6. Cappuccino készítő/Forró víz adagoló
- A7. Kazán zuhany/Kávétartó szűrő
- A8. Vízartály helye
- A9. Vízartály fedél
- A10. Vízartály vízszűrő tárolóhelye
- A11. Víz kifogyás jelző
- A12. Csészetartó tálca
- A13. Max. vízszint jelző cseptálcával
- A14. Cseptálca

### 1.2 Kezelőfelület leírása

(3.old. - B )

- B1. ON/Stand-by gomb
- B2. Készenléti állapot/energiatakarékosság jelzőfény
- B3. Gőz OK jelzőfény
- B4. Kávé/forró víz adagolás OK jelzőfény
- B5. Kávé adagolás
- B6. "STOP" pozíció/forró víz funkció
- B7. Gőz funkció
- B8. Funkció választó

### 1.3 A tartozékok leírása

(2.old. - C )

- C1. Szűrőtartó kar
- C2. Krém szűrő 1 kávé 
- C3. Krém szűrő 2 kávé 
- C4. ESE kávépárna krém szűrő 
- C5. Tápkábel (eltávolítható)
- C6. Mérőkanál/kávétömörítő
- C7. Vízkeménység mérő csík (Total hardness test)
- C8. Vízköoldó
- C9. Vízlágyító szűrő (\*nincs mellékelve, a hivatalos szakszervizeknél szerezhető be)

## 2. A VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

1. Emelje ki a vízartályt (A10) és tölts fel friss, tiszta vízzel, ügyeljen arra, hogy a víz ne lépje túl a MAX jelzést (1 ábra).
2. Majd tegye vissza a vízartályt a gépre (2 ábra).

**Figyelem:** *Soha ne indítsa be a készüléket, ha a tartályban nincs víz vagy a tartály nincs a helyén.*

## 3. A KÉSZÜLÉK ELSŐ BEINDÍTÁSA

1. Illeszze a tápkábel csatlakozóját a készülék hátulján kialakított helyre (3 ábra); majd dugja a villásdugót a csatlakozó aljzatba.
2. Akassza a szűrőtartóegységet a gépre: a helyes akasztáshoz állítsa egy vonalba a szűrőtartó egység karját az  OPEN (4 ábra) szimbólummal és fordítsa el jobbra, amíg egy vonalba nem kerül a  CLOSE (5 ábra) pozícióval;
3. A gép hátsó részén elhelyezett ON/OFF kapcsolót nyomással állítsa I helyzetbe;
4. Az öndiagnózis befejezése után a "forró víz adagolás" (B4) jelzőfény villog, miközben a többi jelzőfény kialapszik;
5. Helyezzen a forró víz adagoló alá egy legalább 500 ml űrtartalmú edényt és egy másik tartót a szűrőtartóegység alá (6 ábra);
6. Forgassa a gőz/forró víz választót (A4) állásba , adagoljon kb. 0,5 l meleg vizet (7 ábra);
7. Állítsa vissza a gőz/forró víz választót **0** állásba és ürtse ki a tartót;
8. Forgassa a funkció választót (B8) állásba  (B5) és adagoljon kb. 0,5 l vizet (8 ábra).
9. Állítsa vissza a funkció választót  állásba és ürtse ki a tartót;
10. Vegye ki és tölts fel a vízartályt és ismétlje meg a műveleteket a 4-től a 8. pontig.

**Megjegyzés:** *a belső híd. köörök öblítését a készülék hosszabb leállása után is ajánlott elvégezni.*

## 4. BEKAPCSOLÁS ÉS STAND BY

Amikor a főkapcsoló (A2) I állásban van, kapcsolja fel és le (stand-by) a készüléket a  (B1) gomb megnyomásával. A készülék egy bizonyos idő után automatikusan kikapcsol (készenléti állapot) (ez az idő modelltől függően változó).

## 5. PRESSZÓKÁVÉ FŐZÉSE ÖRÖLT KÁVÉBÓL.

1. Tegye be a szűrőt az örölt kávéhoz (C2) vagy (C3) a szűrőtartóba (C1) (9 ábra). Egy kávé készítéséhez használja a  szűrőt, 2 kávé készítéséhez pedig használja a  szűrőt;
2. Amennyiben csak egy kávét kíván főzni, helyezzen a szűrőbe egy csapott adagolókanálnyi (kb. 7 gr) kávét (10 ábra). Ha két kávét szeretne főzni, tegyen a szűrőbe két csapott adagolókanálnyi örölt kávét (kb. 6+6 gr). A szűrőt kis adagokban tölts meg, hogy az örölt kávé ne szóródjon ki;

**Figyelem:** *a készülék megfelelő működése érdekében, mielőtt a kávéfőző egységbe örölt kávét tenne, mindig győződjön meg arról, hogy a szűrőben nem maradt kávépor az előző kávéfőzésből.*

- Egyenletesen osszasa el az örölt kávét és a kávétömörítővel enyhén tömörítse (11 ábra). Az örölt kávé tömörítése rendkívül fontos a jó presszókávé főzéséhez. Ha nagyon összetömöríti a kávét, a kávé lassan folyik le és a kávékrém sötét színű lesz. Ha kevésbé tömöríti a kávét, a kávé gyorsan folyik le, illetve a kávékrém világos színű és kevés lesz.
- A szűrőtartó széleiről távolítsa el az esetleges kávé fölösleget és akassa a szűrőtartót a gépre: a helyes beakasztáshoz a helyes akasztáshoz állítsa egy vonalba a szűrőtartó egység karját az  OPEN (4 ábra) szimbólummal, akassza be a szűrőtartót és a markolatot forgass el jobbra, amíg egy vonalba nem kerül a  CLOSE (5 ábra) pozícióval;
- Helyezze a csészét vagy csészéket a szűrőtartó csőrei alá (12 ábra). A kávéfőzés megkezdése előtt javasoljuk, hogy a csészéket némi forró vízzel öblítse át;
- Győződjön meg arról, hogy a jelzőfény  (B4) világítson, majd forgassa a funkció választót (B8)  állásba (B5): a gép megkezdí a kávé adagolását;
- Amint a kávé eléri a kívánt mennyiséget a csészében, állítsa vissza a funkció választót  állásba.

**Megjegyzés:** A szűrőtartó eltávolításához forgassa a szűrőtartó nyelét jobbra balra.

**Égési veszély** A fröccsenés megakadályozása érdekében, soha ne akassza le a szűrőtartót, amíg a gép adagol és az adagolás után várjon néhány másodpercet.

## 6. KÉSZÍTSEN PRESSZÓ KÁVÉT KAPSZULÁBÓL

**Megjegyzés:** az ESE szabványnak megfelelő kávépárnákat használjon: ezt a csomagoláson találhat, alábbi jel mutatja. Az E.S.E szabvány a legnagyobb kávépárna gyártó vállalatok által elfogadott rendszer, mely leegyszerűsíti a presszó kávé készítését.



Helyezze a kávékapszula szűrőt (C4)  a szűrőtartóba (C1);

- Tegye a kapszulát a szűrőbe, annak közepére igazítva (13 ábra). A kávépárnának a szűrőre történő megfelelő elhelyezéséhez kövesse a gyártó által a kávépárnák csomagolásán feltüntetett utasításokat;
- Kövesse az előző szakasz utasításait a 4. ponttól, ügyeljen arra, hogy egyszerre csak egy kávét lehet adagolni;
- Kövesse az előző bekezdés 5., 6. és 7. pontjaiban leírtakat.

## 7. A CAPPUCCINO KÉSZÍTÉS MÓDJA

- Presszókávét az előző fejezetekben leírt módon készítsen, megfelelő nagyságú csészéket használva;
- Forgassa a funkció választót (B8) állásba  (B7) és várja meg a hozzátartozó jelzőfény felgyulladását (B3);
- Időközben, töltsön egy edénybe kb. 100 gramm tejet minden csésze cappuccinóhoz. A tej hűtő hideg legyen (ne legyen meleg!). Az edény méretének kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy a tej térfogata két vagy háromszorosára fog növekedni (14 ábra);

**i Megjegyzés:** mindig hűtőszekrény-hőmérsékletű, zsírszegény tejet használjon

- Forgassa a cappuccino készítőt kifelé (15 ábra);
- Helyezze a tejet teli edényt a cappuccino készítő alá (16 ábra);
- Várja meg a jelzőfény felgyulladását OK. A jelzőfény felgyulladása azt jelzi, hogy a kazán elérte a gőzképzéshez szükséges, ideális hőmérsékletet;
- Nyissa ki a gőzt a gőz választót néhány másodpercre   irányba forgatva, hogy leengedje a hidr. körben lévő esetleges vizet. Zárja vissza a gőzt;
- Merítse a cappuccino készítőt a teje kb. 5 mm-re (17 ábra) és forgassa a gőz választót helyzetbe  . Ekkor a tej térfogata növekedni kezd és krémes állagúvá válik;
- Amikor a tej térfogata kétszeresére nő, merítse bele a cappuccino készítőt és folytassa a tej melegítését. A kívánt hőmérséklet elérésekor (az ideális hőm. 60°C) szakítsa meg a gőz adagolást a gőz választót **O** helyzetbe forgatva és forgassa a funkció választót  helyzetbe (18 ábra);
- Öntse a felhabosított tejet a korábban elkészített kávét tartalmazó csészékbe. A cappuccino kész: tetszés szerint cukrozza, és ha kívánja, megszórhatja a habot egy kis kakaóporral.

**i Megjegyzés:** Ha több cappuccinot kell készítenie, mindenekelőtt el kell készítenie az összes kávét és csak legvégül készítte el a habosított tejet a cappuccinóhoz.

Javasoljuk a gőz maximum 60 másodpercig tartó adagolását.

### 7.1 A cappuccino készítő tisztítása

**! Figyelem!** higiéniai okokból javasoljuk, hogy használat után mindig tisztítsa meg a cappuccino készítőt.

Az alábbiak szerint járjon el:

- Engedjen ki egy kis gőzt néhány másodpercig (az előző szakasz 2., 5., 6. és 7. pontjai). Ennek a műveletnek a révén a cappuccino készítő leereszti az esetleg a belsejében maradt tejet. Kapcsolja ki a készüléket a főkapcsoló megnyomásával.
- Várjon néhány perccel, amíg a cappuccino készítő ki nem hűl. Húzza ki a cappuccino készítő az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva és lefelé húzva (19 ábra).
- Húzza lefelé a cappuccino készítő csőrét (A5) (20 ábra).
- Ellenőrizze, hogy a cappuccino készítő jelölt lyukai (21 ábra), ne legyenek eltömődve. Öblítse ki folyó vízzel, és szükség esetén, tisztítsa meg a lyukakat egy gombostű segítségével.

5. Tisztítsa meg a gőz adagolót, ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.
6. tegye vissza a csórt és a cappuccino készítőt.

**⚠ Figyelem! A gőz adagolása után a  és  jelzőfények villogása azt jelzi, hogy a kazán túl meleg a kávé adagolásához.**

A kazán gyors lehűtéséhez:

1. Helyezzen egy edényt a cappuccino készítő és egy csészét a szűrőtartó alá.
2. Forgassa a funkció választót (B8) helyzetbe .
3. Forgassa a gőz választót (A4) helyzetbe : a cappuccino készítőből forró vízzel keveredett gőz távozik.
4. A jelzőfények villogása  és I az adagolás megszakad.
5. Forgassa a gőz választót 0 helyzetbe: a gép vizet adagol a szűrőtartóból.
6. Majd állítsa vissza a funkció választót  helyzetbe.

A gép használatra készen áll.

## 8. FORRÓ VÍZ KÉSZÍTÉS

1. Kapcsolja be a gépet a főkapcsoló megnyomásával (A2). A  jelzőfény villog.
2. Helyezzen egy edényt a cappuccino készítő alá.
3. Amikor a jelzőfény  folyamatosan ég, forgassa a választót  (A4) helyzetbe I: a forró víz a cappuccino készítőn keresztül távozik.
4. A forró víz távozásának megakadályozása érdekében forgassa a választót  0 helyzetbe.

Javasoljuk a gőz maximum 60 másodpercig tartó adagolását.

## 9. TISZTÍTÁS

### 9.1 A készülék tisztítása

A gép alábbi részeit kell rendszeresen megtisztítani:

- gép belső hidr. köre;
- cseptálcá (A14);
- kávészűrők (C2), (C3), (C4);
- kazán szűrő (A7);
- víztartály (A10);
- a forró víz adagoló (A6) a „7.1 A CAPPUCCINO KÉSZÍTŐ TISZTÍTÁSA” szakaszban leírtak szerint.

#### Figyelem!

- A készülék tisztításához ne használjon oldószereket, súrolószereket vagy alkoholt.
- A kávézacc vagy egyéb lerakódások eltávolításakor nem szabad fémtárgyakat használni, mert ezek megkarcolhatják a gép fém- vagy műanyag felületeit.

**Veszély!** Tisztítás során soha ne merítse a készüléket vízbe: az egy elektromos berendezés.

**Megjegyzés:** 3/4 napnál hosszabb állás esetén javasoljuk, hogy az újbóli használat előtt öblítse ki a gépet a „3. A KÉSZÜLÉK ELSŐ BEINDÍTÁSA”BEKEZDÉS ALAPJÁN.

### 9.2 A gép belső hidr. körének tisztítása

3/4 napnál hosszabb állás esetén célszerű az újbóli használat előtt bekapcsolni a gépet és elvégezni a belső hidr. körök öblítését a 4. és 5. bekezdésekben leírtak szerint „3. A KÉSZÜLÉK ELSŐ BEINDÍTÁSA”.

### 9.3 A cseptálcá tisztítása

A cseptálcában van egy piros színű úszó, amely a víz szintjét jelzi. Még mielőtt ez a jelző a csészétartó tálcán túlrá lógna (22 ábra), ki kell üríteni a tálcát és meg kell tisztítani, ellenkező esetben a víz túlfolyhat a széleken és kárt okozhat a készülékben, a támasztó felületben vagy a környező területen.

1. Távolítsa el a tálcát (23 ábra);
2. Távolítsa el a csészétartó tálcát (A12), távolítsa el a vizet (24 ábra) és egy ronggyal tisztítsa meg a tálcát: majd szerelje össze a cseptálcát;
3. Ezután tegye vissza a cseppgyűjtő tálcát.

### 9.4 A kávészűrők tisztítása

Rendszeresen, hetente tisztítsa meg a kávészűrőket:

#### Szűrők 1 és 2 csészéhez

1. Vegye ki a furattal ellátott szűrőt, a megfelelő nyelv kihúzásával (25 ábra);
2. Folyó víz alatt öblítse le a szűrőket (26 ábra);
3. Ellenőrizze, hogy a lyukak nincsenek eltömődve, szükség esetén egy gombostű segítségével tisztítsa meg őket (27 ábra);
4. Tegye vissza a szűrőt és nyomja le a helyére.

#### Kávépárna szűrő

Öblítse le a folyóvízzel. Ellenőrizze, hogy a lyukak nincsenek eltömődve, szükség esetén egy gombostű segítségével tisztítsa meg őket (27 ábra).

### 9.5 A kazán szűrőjének tisztítása

Minden 200 kávékészítés után öblítse ki a kazán szűrőjét (A7), ehhez adagoljon kb. 0,5 liter vizet (nyomja meg a kávé adagoló gombot, de kávé behelyezése nélkül).

### 9.6 A víztartály tisztítása

1. Rendszeres időszakonként (havonta kb. egyszer), illetve a vízlágyító szűrő minden egyes cseréjekor tisztítsa meg (C9), ha be van tervezve, a víztartályt (A10) egy nedves ronggyal és egy kis kímélő mosószerrel;
2. Vegye ki a szűrőt (\*ha van), és öblítse el folyó víz alatt;
3. Tegye vissza a szűrőt (\*ha van), tölts fel a tartályt friss vízzel és tegye vissza;
4. (Csak vízlágyító szűrővel rendelkező modellek esetén) Adagoljon 100ml vizet.

## 10. VÍZKŐOLDÁS

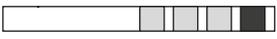
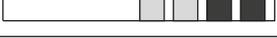
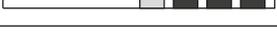
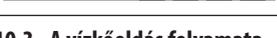
Rendszeresen végezzen vízkőoldást a készüléken meghatározott időközönként, mely a víz keménységétől függ.

### 10.1 A vízkeménység mérése

1. Vegye ki a csomagolásból az angol nyelvű utasításokhoz csatolt vízkeménység mérő csíkot "TOTAL HARDNES TEST".
2. Teljesen mérítse a csíkot egy pohár vízbe kb. egy másodpercre.
3. Vegye ki a csíkot a vízből és enyhén rázza meg. Kb. egy perc után 1, 2, 3 vagy 4 piros színű négyzet jelenik meg, a víz keménységétől függően. Minden egyes négyzet 1 szintnek felel meg.

### 10.2 Milyen időközönként kell vízkőoldást végezni

Az alábbi táblázatban fel vannak tüntetve a használati hónapok és a hozzájuk tartozó felhasznált liter víz mennyisége:

A vízkeménység mérő csíkon lévő négyzetek száma	Használati hónapok	Szűrők sz.
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 A vízkőoldás folyamata

#### Figyelem!

• Használat előtt olvassa el a vízkőoldó szer csomagolásán található utasításokat és a címkét.

• Kizárólag De'Longhi vízkőoldó használatát javasoljuk. Nem megfelelő vízkőoldó használata, valamint a nem szabályosan végzett vízkőoldás olyan károkat okozhat, melyek javítása nem tartozik a gyártó által vállalt garancia körébe.

1. Teljesen ki kell üríteni a víztartályt (A10) és ki kell venni a vízlágyítószűrőt (C9) (ha van). Töltse fel a tartályt a csomagoláson található utasítások alapján elkészített, a vízkőoldót vízzel összekeverve kapott vízkőoldó oldattal;
2. Tegyen egy tárolóedényt a zuhany szűrő (A7) és egyet a forró víz adagoló alá (6 ábra), és győződjön meg arról, hogy a csepptálca (A14) üres és megfelelően van behelyezve;
3. Forgassa a funkció választót (B8) állásba  és a tartályban lévő oldat kb. 1/4-t engedje le: időnként adagoljon forró vizet a gőz/forró víz választó (A4) helyzetbe történő forgatásával  Majd szakítsa meg az adagolást a vá-

lasztót  helyzetbe forgatva és hagyja az oldatot kb. 5 percig hatni;

4. Ismétlje meg a 3. pontban leírtakat 3-szor, amíg a tartály kiürül.
5. Az oldat maradványainak eltávolításához emelje ki a víztartályt, ürítse ki, öblítse ki folyóvízzel, töltsse fel friss vízzel a MAX szintig, tegye vissza a szűrőt (ha korábban kivette azt) és tegye vissza a gépre a víztartályt;
6. Ürítse ki a tartályokat és helyezze vissza őket a kazán szűrő, valamint a cappuccino készítő alá;
7. Forgassa a funkció választót  helyzetbe; időnként forgassa el a gőz/forró víz választót (A4) helyzetbe  . Adagoljon vizet, amíg kiürül a tartály.
8. Ismét vegye ki a víztartályt, töltsse fel friss vízzel a max szintig és tegye a gépre, majd ismétlje meg a 6. és 7. pontokat.

A készülék most használatra készen áll; töltsse fel a víztartályt friss vízzel és végezze eé a kívánt ital adagolását.

#### Megjegyzés:

Ha a vízkőoldó ciklus nem zajlik le megfelelően (pl. elektromos áram hiánya miatt), javasoljuk a ciklus megismétlését;

Ha a fent leírt vízkőoldási műveleteket nem végzik el rendszeresen a gépen, akkor a kávéfőző gép javítására nem lesz érvényes a garancia vízkővel kapcsolatos problémák esetén.

## 11. MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség:	220-240V-50/60Hz
Felvett teljesítmény:	1450W
Méretek LxHxP :	275x307x313 mm
Thermoblock:	Inox acél
Nyomás:	15 bar
A víztartály kapacitása:	1 L
Tápkábel hossza:	1200 mm
Súly:	5,4 kg

## 12. JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE

JELZŐFÉNYEK	FUNKCIÓ VÁLASZTÓ (B8)	VÁLASZTÓ (A4)	A JELZŐFÉNYEK JELENTÉSE
			Minden egyes alkalommal, amikor a készülék be van kapcsolva, a főkapcsolót (A2) helyzetbe I állítva automatikusan elvégzi az öndiagnózist.
			A készülék felmelegszik a kávé vagy forró víz adagolásához.
			A készülék elérte az ideális hőmérsékletet a kávé vagy forró víz adagolásához. <b>KÁVÉ:</b> forgassa a választót (B8) helyzetbe ☞ helyzetbe. <b>FORRÓ VÍZ:</b> forgassa a választót (A4) helyzetbe ☞.
			A választót (B8) helyzetben ☞ van: a hozzá tartozó jelzőfény villogása azt jelzi, hogy a készülék melegszik a gőz adagolásához.
			A készülék elérte az ideális hőmérsékletet a gőz adagolásához. Forgassa a választót (A4) ☞ helyzetbe az adagolás megkezdéséhez.
			A gőz adagolása után, a hőmérséklet túl magas a kávé főzéshez: várjon vagy kövesse a "Cappuccino készítése" szakasz végén leírtakat. Ha cappuccinót vagy forró vizet szeretne készíteni, a szokásos módon kell eljárni.
			Ha a készüléket egy bizonyos ideig nem használja, a gép kikapcsol (készenléti állapot): az újbóli bekapcsoláshoz nyomja meg a gombot

### 13. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Lent néhány lehetséges működési rendellenesség felsorolása található.

Ha a problémát nem lehet a lent leírt módon megoldani, Márkaszervizhez kell fordulni.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A gép nem kapcsol be	A tápkábel (C5) nincs megfelelően beillesztve	Ellenőrizze, hogy a tápkábel csatlakozóját ütközésig illesztették a készülék hátán kialakított (A3) helyre; majd ellenőrizze, hogy a villásdugó helyesen csatlakozik az aljzatba
	A főkapcsoló (A2) helyzetben van 0 (OFF)	Nyomja a főkapcsolót állásba I (ON)
Nem folyik ki több presszókávét	Nincs víz a tartályban (A10)	Töltse meg a víztartályt
	A szűrőtartó csőreinek lyukai (C1) el vannak tömődve	Tisztítsa meg a szűrőtartó csőreinek lyukait
	A szűrő és a kivehető perforált szűrő el vannak tömődve	A tisztítást a „9.4 A KÁVÉSZŪRŐK TISZTÍTÁSA”
	A kazán szűrő (A7) el van tömődve	Végezze el a tisztítást a bekezdésben leírtak szerint „9. TISZTÍTÁS”
	Vízke a hidr. rendszerben	Végezze el a vízköoldást a bekezdésben leírtak szerint „10. VÍZKÖLDÁS”
A presszókávét nem a szűrőtartó lyukain keresztül, (C1) hanem a szélén át csepeg	A szűrőtartó rosszul lett beillesztve vagy koszos	Akassza be megfelelően a szűrőtartót, és erővel teljesen csavarja be
	A szűrő és a kivehető perforált szűrő el vannak tömődve	A tisztítást a „9.4 A KÁVÉSZŪRŐK TISZTÍTÁSA”
	A presszó kazán tömitése elvesztette rugalmasságát vagy koszos	Cserélje ki a presszó kazán tömitését egy Szakszerviznél
	A szűrőtartó csőreinek lyukai el vannak tömődve	Tisztítsa meg a szűrőtartó csőreinek lyukait
A presszókávét hideg	A kiválasztott italhoz tartozó jelzőfény nem gyullad fel azonnal a kávé adagoláskor	Várja meg a jelzőfény felgyulladását
	Nem melegítette elő a csészéket	A csészéket meleg vízzel elő kell melegíteni („8. FORRÓ VÍZ KÉSZÍTÉS” FEJEZET)
	Vízke a hidr. rendszerben	Végezzen vízköoldást a fejezet szerint „10. VÍZKÖLDÁS”
A szivattyú nagyon zajos	A víztartály (A10) üres	Töltse fel a tartályt
	A tartály (A10) rosszul van behelyezve és az alján található szelep nincs nyitva	Finoman nyomja a tartályt előre úgy, hogy az alján lévő szelep kinyíljon
	A tartály kapcsolójában levegő buborékok vannak	Kövesse a „8. FORRÓ VÍZ KÉSZÍTÉS” fejezet utasításait a víz adagolásig



PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A kávékrém sötét színű (a kávé lassan folyik le a csőrből)	Az őrölt kávé túlságosan tömörítve van	Kevésbé nyomja le a kávé
	Túl nagy mennyiségű őrölt kávé	Növelje az őrölt kávé mennyiségét
	A presszókávé kazán szűrője (A7) el van dugulva	A tisztítást a „9.5 A KAZÁN SZŰRŐJÉNEK TISZTÍTÁSA”
	A szűrő és a kivehető perforált szűrő el vannak tömődve	A tisztítást a „9.4 A KÁVÉSZŰRŐK TISZTÍTÁSA”
	Az őrölt kávé túlságosan finomra van őrölve vagy nedves	Csak presszókávé gépeknek megfelelő őrölt kávé használjon; ügyeljen arra, hogy a kávé ne legyen nedves
A kávé savanyú	A vízköoldás utáni öblítés nem volt elegendő	A vízköoldás után öblítse ki a készüléket a fejezetben leírtak szerint „10. VÍZKÖLDÁS”
A tejen nem képződik hab a habosítás közben	A tej nem elég hideg	Mindig hűtő hőmérsékletű tejet kell használni
	A cappuccino készítő piszkos	Alaposan tisztítsa meg a cappuccino készítő lyukait
	Vízkezelő a hidr. rendszerben	Végezzen vízköoldást a fejezet szerint „10. VÍZKÖLDÁS”
A készülék kikapcsol	Közbelépett az automata kikapcsolás	Nyomja meg az ON/Standby gombot (B1) a készülék újbóli bekapcsolásához
A készülék kikapcsol pár másodperccel a bekapcsolás után	A funkció kiválasztó nincs  (standby) helyzetben	Forgassa el a kiválasztót  (standby) helyzetbe, majd nyomja meg az ON/OFF gombot.

Před použitím přístroje si vždy přečtěte příručku s bezpečnostními upozorněními.

## 1. POPIS

### 1.1 Popis přístroje

(str. 3 - A )

- A1. Odkládací plocha na šálky
- A2. Hlavní spínač ON/OFF
- A3. Úložní místo konektoru napájecího kabelu
- A4. Volič páry/horké vody
- A5. Tryska napěňovače
- A6. Napěňovač/Vydáváč horké vody
- A7. Sprcha bojleru/Spařovací jednotka
- A8. Uložení nádržky na vodu
- A9. Víko nádržky na vodu
- A10. Nádržka na vodu s uložením pro vodní filtr
- A11. Indikátor spotřeby vody
- A12. Tácek na pokládání šálek
- A13. Indikátor max.hladiny vody v odkapávací misce
- A14. Odkapávací miska

### 1.2 Popis ovládacího panelu

(str. 3 - B )

- B1. Tlačítko ON/Stand-by
- B2. Kontrolka stand-by/úspory energie
- B3. Kontrolka OK páry
- B4. Kontrolka OK výdeje kávy/horké vody
- B5. Výdej kávy
- B6. Poloha "STOP"/funkce horké vody
- B7. Funkce páry
- B8. Volič funkcí

### 1.3 Popis příslušenství

(str. 2 - C )

- C1. Miska držák filtru
- C2. Filtr na 1 krémovou kávu 
- C3. Filtr na 2 krémové kávy 
- C4. Filtr na kávové pody ESE 
- C5. Napájecí kabel (odnímatelný)
- C6. Dávkovací odměrka/pěchovadlo
- C7. Reaktivní proužek pro zjištění tvrdosti vody (Total hardness test)
- C8. Odvápňovač
- C9. Změkčovací filtr vody (\*není zahrnutý, lze zakoupit v autorizovaných servisních centrech)

## 2. NAPLNĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

1. Vyjměte nádržku na vodu (A10) a naplňte ji čerstvou a čistou vodou, přičemž dávejte pozor, abyste nepřekročili nápis MAX (obr. 1).
2. Poté nádržku znovu zasuňte do přístroje (obr. 2).

**Pozor:** Nikdy neuvádějte do provozu přístroj bez vody v nádržce nebo bez nádržky.

## 3. PRVNÍ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU

1. Zasuňte konektor napájecího kabelu do příslušného umístění na zadní straně přístroje (obr. 3); poté zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Připevněte misku držák filtru k přístroji: pro správné připevnění zarovnejte rukojeť držáku filtru se symbolem  OPEN (obr. 4) a otočte rukojeť směrem doprava, až do zarovnění s polohou  CLOSE (obr. 5);
3. Stiskněte do polohy I spínač ON/OFF umístěný na zadní části přístroje;
4. Po skončení autodiagnostiky bude blikat kontrolka "výdej horké vody", (B4) zatímco ostatní zhasnou;
5. Umístěte pod vydáváč horké vody nádobu s minimálním objemem 500 ml a další nádobu pod misku držák filtru (obr. 6);
6. Otočte volič páry/horké vody (A4) do polohy ; vydejte zhruba 0,5 l horké vody (obr. 7);
7. Uvedte volič páry/horké vody do polohy **0** a nádržku vyprázdněte;
8. Otočte voličem funkcí (B8) do polohy  (B5) a vydejte přibližně 0,5 l vody (obr. 8).
9. Přepněte volič funkcí do polohy  a nádobu vyprázdněte;
10. Vyjměte a naplňte nádržku vodou a opakujte úkony od bodu 4 do bodu 8.

**Poznámka:** vyplachování vnitřních okruhů je doporučeno také v případě delšího nepoužívání přístroje.

## 4. ZAPNUTÍ A POKOTOVNOSTNÍ REŽIM STAND-BY

Když je hlavní spínač (A2) v pol. I, zapnete a vypnete (stand-by) přístroj stisknutím tlačítka  (B1).

Přístroj se vypne automaticky (stand-by) po určité době (liší se v závislosti na modelech).

## 5. PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESSO S MLETOU KÁVOU

1. Zasuňte filtr na mletou kávu (C2) nebo (C3) do držáku filtru (C1) (obr. 9). Použijte filtr , pokud chcete připravit jednu kávu nebo filtr , pokud chcete připravit 2 kávy;
2. Pokud chcete připravit jenom jednu kávu, naplňte filtr zarovnanou odměrkou mleté kávy, asi 7g (obr. 10). Pokud si přejete naopak připravit dvě kávy, naplňte filtr necelými dvěma odměrkami mleté kávy (zhruba 6+6 g). Mletou kávu sypte do filtru po malých dávkách, abyste se vyhnuli jejímu rozsypání;

**Pozor:** pro správné fungování se ještě před naplněním filtru ujistěte, že se v něm nenacházejí zbytky kávy z předchozího louhování.

- Mletou kávu rovnoměrně rozmístěte a lehce stlačte pěchovadlem (obr. 11). Stlačení mleté kávy je velmi důležité pro přípravu dobrého espressa. Když ji stlačíte příliš, bude káva vytékat pomalu a pěna bude mít tmavou barvu. Pokud se ale stlačí málo, bude káva vycházet příliš rychle a získaná pěna bude mít barvu světlou;
- Odstraňte přebytečnou kávu z okraje držáku filtru a připevňte jej ke kávovaru: pro správné připevnění zarovnejte rukojeť držáku filtru se symbolem  OPEN (obr. 4), nasadte držák filtru a otočte rukojeť doprava, až do zarovnění s polohou  CLOSE (obr. 5);
- Umístěte šálek nebo šálky pod ústí držáku filtru (obr. 12). Doporučuje se před přípravou kávy šálky zahřát jejich opláchnutím horkou vodou;
- Ujistěte se, že se kontrolka  (B4) rozsvítila, poté otočte voličem funkcí (B8) do polohy  (B5): kávovar začne s výdejem kávy;
- Jakmile je dosaženo požadovaného množství kávy v šálku, uveďte přepínač funkcí do polohy .

**Poznámka:** Pro sejmutí držáku filtru otočte rukojeť zprava doleva.

**Nebezpečí opaření** Abyste se vyhnuli postříkání, nikdy držák filtru neodpojíte, když kávovar provádí výdej, a počkejte několik vteřin po výdeji.

## 6. PŘÍPRAVA ESPRESSA POUŽITÍM PODŮ

**Poznámka:** používejte pody, které odpovídají standardu ESE: tento je uveden na obalu následující značkou. Standard ESE je systém přijatý největšími výrobci podů a umožňuje připravit kávu espresso jednoduchým a čistým způsobem.



Nasadte filtr na kávu v podech (C4)  do držáku filtru (C1);

- Vložte pod a co nejvíce jej vycentrujte uvnitř filtru (obr. 13). Dodržujte vždy pokyny uvedené na obalu podů pro správné umístění podu na filtru;
- Postupujte podle pokynů od bodu 4 předchozího odstavce, přičemž pamatujte na to, že je možné připravit najednou jen jednu kávu;
- Postupujte v souladu s body 5, 6 a 7 předchozího odstavce.

## 7. JAK POSTUPOVAT PŘI PŘÍPRAVĚ CAPPUCCINA

- Připravte kávu espresso způsobem popsáným v předchozích odstavcích a použijte dostatečně velké šálky;
- Otočte voličem funkcí (B8) do polohy  (B7) a počkejte na rozsvícení příslušné kontrolky (B3);
- Mezitím naplňte nádobu cca 100 g mléka na každé cappuccino, které chcete připravit. Mléko musí být studené z lednice (ne teplé!). Při výběru velikosti nádoby berte na vědomí, že se objem mléka zdvojí až trojnásobí (obr. 14);

**i** **Poznámka:** doporučuje se používat polotučné mléko mající teplotu z lednice.

- Otočte směrem ven napěňovač (obr. 15);
- Umístěte nádobu s mlékem pod napěňovač (obr. 16);
- Počkejte, až se rozsvítí kontrolka OK. Rozsvícení kontrolky znamená, že bojler dosáhl ideální teploty pro výdej páry;
- Otevřete páru otočením voliče páry  na několik sekund, abyste vyprázdnili vodu v okruhu. Páru znovu zavřete;
- Ponořte napěňovač do mléka do hloubky přibližně 5 mm (obr. 17) a otočte voličem páry do pol. . V tomto okamžiku mléko začne nabyvat na objemu a získá krémový vzhled;
- Když mléko dosáhne dvojnásobného objemu, ponořte napěňovač do hloubky a pokračujte v ohřevu mléka. Po dosažení požadované teploty (ideální hodnota je 60°C) přerušte výdej páry otočením voliče páry do pol. **O** a otočte voličem funkci do pol.  (obr. 18);
- Nalijte napěněné mléko do šálků obsahujících předem připravenou kávu espresso. Cappuccino je připravené: osladte podle chuti, a pokud chcete, posypte pěnu trochou čokoládového prášku.

**i** **Poznámka:** Chcete-li připravit více než jedno cappuccino, připravte si nejprve všechny kávy a teprve na konec připravte napěněné mléko pro všechna cappuccina.

Doporučuje se výdej po dobu maximálně 60 vteřin.

### 7.1 Čištění napěňovače

**!** **Pozor!** z hygienických důvodů je doporučeno čistit napěňovač mléka po každém použití.

Postupujte následujícím způsobem:

- Nechte několik vteřin unikat trochu páry (body 2, 5, 6 a 7 předchozího odstavce). Při této operaci napěňovač vyprázdní eventuální zbytky mléka, které mohly zůstat uvnitř. Vypněte přístroj stisknutím hlavního vypínače.
- Počkejte několik minut, než se napěňovač ochladí. Sejměte napěňovač jeho otočením proti směru hodinových ručiček a vytáhněte jej směrem dolů (obr. 19).
- Stáhněte trysku napěňovače (A5) (obr. 20).
- Zkontrolujte, že otvory napěňovače, označené na (obr. 21), nejsou zanesené. Opláchněte tekoucí vodou a v případě potřeby vyčistěte otvory špendlíkem.
- Vyčistěte trubičku výdeje páry a dbejte na to, abyste se neoparili.
- Znovu nasadte trysku a napěňovač.

**!** **Pozor!** Po výdeji páry kontrolky  a  blikají na znamení, že bojler je pro výdej kávy příliš horký.

Pro rychlé zchlazení bojleru:

1. Umístěte nádobu pod napěňovač mléka a jeden šálek pod držák filtru.
2. Otočte voličem funkcí (B8) do polohy .
3. Otočte voličem páry (A4) do polohy : z napěňovače bude vycházet pára ve směsi s horkou vodou.
4. Při blikání kontrolky  a I se výdej přeruší.
5. Otočte voličem páry do polohy **0**: kávovar vydá horkou vodu z držáku filtru.
6. Poté uveďte také volič funkcí do polohy .

Kávovar je připraven k použití.

## 8. VÝDEJ HORKÉ VODY

1. Zapněte kávovar stisknutím hlavního spínače (A2). Kontrolka  bliká.
2. Umístěte nádobu pod napěňovač mléka.
3. Když je kontrolka  rozsvícená a neblíká, otočte volič  (A4) do pol. I: horká voda bude vytékat z napěňovače.
4. Pro přerušení výdeje horké vody otočte voličem  do pol. **0**.

Doporučuje se výdej po dobu maximálně 60 sekund.

## 9. ČIŠTĚNÍ

### 9.1 Čištění přístroje

Následující části přístroje je nutné pravidelně čistit:

- vnitřní okruh kávovaru;
- odkapávací miska (A14);
- kávové filtry (C2), (C3), (C4);
- sprcha bojleru (A7);
- nádržka na vodu (A10);
- vydávач horké vody, (A6) jak je označeno v odstavci „7.1 ČIŠTĚNÍ NAPĚŇOVAČE“.

#### **Pozor!**

- Na čištění přístroje nepoužívejte ředidla, abrazivní čisticí prostředky nebo alkohol.
- Na odstraňování vodního kamene nebo kávových usazenin nikdy nepoužívejte kovové předměty, protože by mohlo dojít k poškrábání kovového nebo plastového povrchu.

**Nebezpečí!** Během čištění nedávejte nikdy přístroj do vody; je to elektrické zařízení.  
**Poznámka:** Pro období nepoužívání piekročující 3-4 dny se důrazně doporučuje před použitím přístroje provést vyplachování, jak je popsáno v odstavci „3. PRVNÍ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU“.

### 9.2 Čištění vnitřního okruhu kávovaru

V případě doby nepoužití delší než 3-4 dny se před opětovným použitím důrazně doporučuje kávovar zapnout a provést vypla-

chování vnitřních obvodů, jak je uvedeno v bodech 4 a 5 odstavce „3. PRVNÍ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO PROVOZU“.

### 9.3 Čištění odkapávací misky

Odkapávací miska je vybavena indikátorem hladiny vody v podobě plováku (červené barvy), který indikuje hladinu obsažené vody. Dříve než tento indikátor začne vyčnívat z tácky pro odkládání šálků (obr. 22), je nutné misku vyprázdnit a vyčistit, jinak by voda mohla přetéct přes okraj a poškodit přístroj, opěrnou plochu či okolní prostor.

1. Odstraňte misku (obr. 23);
2. Odstraňte odkládací plochu na šálky (A12), odstraňte vodu (obr. 24) a vyčistěte misku hadříkem: poté znovu odkládací tácek a odkapávací misku sestavte;
3. Znovu zasuňte odkapávací misku.

### 9.4 Čištění filtrů kávy

Filtry kávy čistěte pravidelně každý týden:

#### **Filtry 1 a 2 šálky**

1. Vyndejte perforovaný filtr zatažením za odpovídající výstup (obr. 25);
2. Opláchněte filtry pod tekoucí vodou (obr. 26);
3. Zkontrolujte, že otvory nejsou ucpané, v opačném případě je vyčistěte pomocí špendlíku (obr. 27);
4. Znovu vložte děrovaný filtr zatlačením až na doraz.

#### **Filtr na pody**

Propláchněte tekoucí vodou. Zkontrolujte, že otvory nejsou ucpané, v opačném případě je vyčistěte pomocí špendlíku (obr. 27).

### 9.5 Čištění sprchy bojleru

Každých 200 vydaných káv proveďte propláchnutí sprchy bojleru (A7), a to výdejem přibližně 0,5 l vody ze sprchy bojleru (stiskněte tlačítko odpovídající výdeji kávy bez použití kávového prášku).

### 9.6 Čištění nádržky na vodu

1. Čistěte pravidelně (zhruba jednou za měsíc) a při každé výměně změkčovacího filtru ((C9)- je-li součástí dodávky) nádržku na vodu (A10) vlhkým hadříkem a trochu jemného čistícího prostředku;
2. Odstraňte filtr (je-li součástí dodávky) a opláchněte jej pod tekoucí vodou;
3. Znovu vložte filtr zpět (je-li součástí dodávky), naplňte nádrž čerstvou vodou a zasuňte ji zpět;
4. (Pouze pro modely se změkčovacím filtrem) Vydejte 100ml vody.

## 10. ODVÁPNĚNÍ

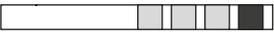
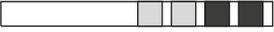
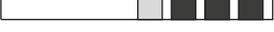
Po určité době provozu kávovar pravidelně odvápnějte; četnost závisí na tvrdosti vody.

## 10.1 Měření tvrdosti vody

1. Vyjměte z obalu testovací proužek "TOTAL HARDNESS TEST" dodaný s pokyny v anglickém jazyce.
2. Ponořte proužek kompletně do sklenice s vodou asi na jednu sekundu.
3. Proužek vytáhněte z vody a lehce s ním zatřepte. Po uplynutí jedné minuty se vytvoří 1, 2, 3 nebo 4 červené čtverečky, v závislosti na tvrdosti vody; každý čtvereček odpovídá jednomu stupni.

## 10.2 Jak často odvápnovat

V následující tabulce jsou označeny měsíce použití a odpovídající použité litry vody:

Počet červených čtverečků na reaktivním proužku	Měsíce používání	Poč.litrů
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Postup odvápnění

### Pozor!

- Před použitím si přečtené pokyny a značení odvápnovacího prostředku, uvedené na jeho obalu.
- Doporučujeme používat výhradně odvápnovací přípravek De'Longhi. Použití nevhodných odvápnovacích přípravků nebo nesprávné provádění odvápnění by mohly vést ke vzniku závad, na které se nevztahuje záruka výrobce.

1. Vyprázdněte kompletně nádržku na vodu (A10) a vyjměte změkčovací filtr (C9) (je-li přítomen). Naplňte nádržku odvápnovacím roztokem získaným naředěním odvápnovacího přípravku vodou podle pokynů uvedených na obalu;
2. Umístěte jednu nádobu pod sprchu bojleru (A7) a jednu pod vydávac horké vody (obr. 6) a ujistěte se, že je odkapávací miska (A14) prázdná a dobře zasunutá;
3. Otočte voličem funkcí (B8) do polohy  a vydejte přibližně 1/4 roztoku obsaženého v nádrže: po chvilkách vydejte horkou vodu otáčením voličem páry/horké vody (A4) do pol.  Poté přerušete výdej otočením voliče do pol.  a nechte roztok působit zhruba 5 minut;
4. Opakujte bod 3 ještě 3 třikrát, dokud není nádržka prázdná.
5. Chcete-li odstranit zbytky roztoku, vyjměte nádržku na vodu, vyprázdněte ji, opláchněte ji tekoucí vodou, naplňte ji až do úrovně MAX čerstvou vodou, znovu vložte filtr

(pokud jste jej předtím odstranili) a vložte nádržku na vodu do kávovaru;

6. Vyprázdněte nádoby a umístěte je pod sprchu bojleru a pod napěňovač;
7. Otočte voličem funkcí do polohy ; sem tam otočte voličem páry/horké vody (A4) do pol. . Vydejte vodu, dokud se nádržka nevyprázdní.
8. Vyjměte opět nádržku na vodu, naplňte ji do maximální úrovně čerstvou vodou a zasuňte ji do kávovaru a opakujte body 6 a 7.

Kávovar je nyní připraven k použití; doplňte nádržku čerstvou vodou a pokračujte ve výdeji požadovaného nápoje.

### Poznámka:

- Pokud cyklus odvápnění není ukončen správně (např. při výpadku elektrické energie), doporučujeme cyklus zopakovat;
- Opravy kávovaru způsobené problémy vodního kamene nejsou kryté zárukou, pokud výše popsané odstraňování vodního kamene (odvápnění) není prováděno pravidelně.

## 11. TECHNICKÉ ÚDAJE

Síťové napětí:	220-240V-50/60Hz
Příkon:	1450W
Rozměry ŠxVxH:	275x307x313 mm
Thermoblock:	Nerez ocel
Tlak:	15 bar
Kapacita nádržky na vodu:	1 L
Délka napájecího kabelu:	1200 mm
Hmotnost:	5,4 kg

## 12. VÝZNAM KONTROLEK

KONTROLKY	VOLIČ FUNKCÍ (B8)	VOLIČ (A4)	VÝZNAM KONTROLEK
			<p>Pokaždé, když je přístroj zapnutý, přepněte hlavní vypínač (A2) do polohy I, provede automaticky autodiagnózu.</p>
			<p>Kávovar se zahřívá pro výdej kávy nebo horké vody.</p>
			<p>Kávovar dosáhl teploty ideální pro výdej kávy nebo horké vody.  <b>KÁVA:</b> otočte voličem (B8) do pol. ☐.  <b>HORKÁ VODA:</b> otočte voličem (A4) do pol. ☹.</p>
			<p>Volič (B8) je v pol. ☹: odpovídající kontrolka bliká na znamení, že se kávovar zahřívá pro výdej páry.</p>
			<p>Kávovar dosáhl teploty ideální pro výdej páry. Otočte voličem (A4) do pol. ☹ pro zahájení výdeje.</p>
			<p>Po výdeji páry je teplota příliš vysoká pro přípravu kávy: počkejte nebo postupujte podle pokynů uvedených na konci odst. „Jak postupovat při přípravě cappuccina“. Pokud chcete místo toho připravit cappuccino nebo horkou vodu, postupujte běžným způsobem.</p>
			<p>Pokud není spotřebič používán po určitou dobu, vypne se (pohotovostní režim): pro opětovné zapnutí stiskněte tlačítko </p>

### 13. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Níže jsou uvedeny některé z možných závad.

V případě, že problém nelze vyřešit, jak je popsáno, je třeba se obrátit na technickou podporu.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA
Kávovar se nezapne	Napájecí kabel (C5) není správně zasunut	Zkontrolujte, že je konektor napájecího kabelu zasunut vespod v příslušném uložení (A3) na zadní straně přístroje; poté ověřte, že je zásuvka správně zapojena do zástrčky
	Hlavní přepínač (A2) je v poloze 0 (OFF)	Přepněte přepínač do polohy I (ON)
Káva espresso nevytéká	Nedostatek vody v nádržce (A10)	Naplňte nádržku vodou
	Dirky hubic držáku filtru (C1) jsou ucpané	Vyčistěte dirky hubic držáku filtru
	Filtr nebo vyjímatelný děrovaný filtr jsou ucpané	Vykonejte čištění, jak je popsáno v odst. „9.4 ČIŠTĚNÍ FILTRŮ KÁVY“
	Sprcha bojleru (A7) je ucpaná	Provedte čištění, jak je uvedeno v odstavci „9. ČIŠTĚNÍ“
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Provedte odvápňení postupem uvedeným v odstavci „10. ODVÁPŇENÍ“
Káva espresso vytéká z okrajů držáku filtru (C1) namísto z dírek	Držák filtru je špatně zasunutý nebo je špinavý	Umístěte správně držák filtru a otočte jím silou až na doraz
	Filtr nebo vyjímatelný děrovaný filtr jsou ucpané	Vykonejte čištění, jak je popsáno v odst. „9.4 ČIŠTĚNÍ FILTRŮ KÁVY“
	Těsnění bojleru espresso ztratilo pružnost nebo je špinavé	Vyměňte těsnění bojleru espresso v servisním centru
	Dirky hubic držáku filtru jsou ucpané	Vyčistěte dirky hubic držáku filtru
Káva espresso je studená	Kontrolka vztahující se k vybranému nápoji nesvíí v okamžiku, kdy dochází k výdeji kávy	Počkejte, až se rozsvítí kontrolka
	Šálky nebyly přehřáté	Šálky přehřejte horkou vodou (kap. „8. VÝDEJ HORKÉ VODY“)
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Provedte odvápňení, viz kap. „10. ODVÁPŇENÍ“
Čerpadlo je hlučné	Nádržka na vodu (A10) je prázdná	Naplňte nádržku
	Nádržka (A10) je špatně zasunutá a ventil na jejím dně není otevřený	Lehce zatlačte nádržku dopředu, aby se otevřel ventil na jejím dně
	V roubování nádrže jsou vzduchové bubliny	Postupujte podle pokynů v kap. „8. VÝDEJ HORKÉ VODY“ až do výdeje vody
PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVA



Pěna kávy je tmavá (káva vytéká pomalu z hubice)	Mletá káva je příliš upěchovaná	Snižte pěchování kávy
	Velké množství mleté kávy	Snižte množství mleté kávy
	Sprcha bojleru espresso (A7) je ucpaná	Vykonejte čištění, jak je popsáno v odst. „9.5 ČIŠTĚNÍ SPRCHY BOJLERU“
	Filtr nebo vyjímatelný děrovaný filtr jsou ucpané	Vykonejte čištění, jak je popsáno v odst. „9.4 ČIŠTĚNÍ FILTRŮ KÁVY“
	Mletá káva je příliš jemná nebo vlhká	Používejte pouze mletou kávu určenou pro přístroje na kávu espresso; ujistěte se, že není vlhká
Káva má kyselou chuť	Vyplachování po odvápění nebylo dostatečné	Po odvápění kávovar vypláchněte podle pokynů kap. „10. ODVÁPĚNÍ“
Při přípravě cappuccina se nevytváří mléčná pěna	Mléko není dost studené	Používejte vždy mléko mající teplotu chladničky
	Napěňovač mléka je špinavý	Důkladně očistěte otvory napěňovače
	Vodní kámen v hydraulickém okruhu	Provedte odvápění, viz kap. „10. ODVÁPĚNÍ“
Přístroj se vypne	Zasáhlo automatické vypnutí	Stiskněte tlačítko ON/Standby (B1) pro opětovné zapnutí přístroje
Přístroj se vypne několik vteřin po zapnutí	Knoflík pro výběr funkcí není v pol.  (standby)	Otočte knoflíkem pro výběr funkcí do pol.  (standby), poté stiskněte tlačítko ON/OFF.

Pred použitím zariadenia si vždy prečítajte bezpečnostné upozornenia.

## 1. OPIS

### 1.1 Opis spotrebiča

(str. 3 - A )

- A1. Polica na šálky
- A2. Hlavný vypínač ON/OFF
- A3. Kryt konektora pre napájací kábel
- A4. Prepínač pary / horúcej vody
- A5. Tryska napeňovača mlieka
- A6. Vyrábač cappuccina / Tryska teplej vody
- A7. Sprcha kotla/Infúzna jednotka
- A8. Uloženie vodnej nádrži
- A9. Vrchtnák nádržky na vodu
- A10. Nádrž na vodu s vodným filtrom
- A11. Ukazovateľ vyčerpania vody
- A12. Odkladacia plocha na šálky
- A13. Ukazovateľ maximálnej hladiny vody v odkvapkávacej miske
- A14. Nádoba na zachyt. kvapiek

### 1.2 Popis ovládacieho panelu

(str. 2 - B )

- B1. Tlačidlo ON/Stand-by
- B2. Kontrolka stand-by/úsora energie
- B3. Kontrolka para OK
- B4. Kontrolka vypustenie kávy/teplej vody OK
- B5. Vypustenie kávy
- B6. Poloha "STOP"/funkcia teplej vody
- B7. Funkcia pary
- B8. Prepínač funkcií

### 1.3 Opis príslušenstva

(str. 2 - C )

- C1. Držiak filtra
- C2. Filter na penu na 1 kávu 
- C3. Filter na penu na 2 kávy 
- C4. Filter na penu s kapsulami ESE 
- C5. Napájací kábel (odstraniteľný)
- C6. Dávkovacia odmerka/presovač
- C7. Reaktívny pásik na detekciu tvrdosti vody (celková skúška tvrdosti)
- C8. Odvápňovač
- C9. Zmäčkovací filter vody (\* nie je súčasťou dodávky, je možné ho zakúpiť v autorizovaných strediskách asistencie)

## 2. NAPLENIE ZÁSOBNÍKA NA VODU

1. Vybrať zásobník na vodu (A10) a naplniť ho čerstvou a čistou vodou, dbať na to, aby sa neprekročil nadpis MAX. (obr. 1).
2. Následne vložiť nádrž do zariadenia. (obr. 2).

**Pozor:** Spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky bez vody v zásobníku alebo bez zásobníka.

## 3. PRVÉ UVEDENIE SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY

1. Zasuňte konektor napájacieho kábla do príslušného miesta na zadnej strane spotrebiča (obr. 3); potom zasunúť zástrčku do zásuvky.
2. Pripojte filtračnú nádobu k prístroju: pre správne pripojenie zarovnať rukoväť nosnej šálky filtra so symbolom  OPEN (obr. 4) a otočiť rukoväť doprava, až kým nebude zarovnaná s polohou  CLOSE (obr. 5);
3. Stlačiť I vypínač ON/OFF, ktorý sa nachádza na zadnej strane zariadenia;
4. Po dokončení vlastnej diagnostiky kontrolka "vypustenie teplej vody" (B4) začne blikať, kým ostatné zhasnú;
5. Umiestniť pod výtok teplej vody nádobu s minimálnou kapacitou 500 ml a ďalšiu nádobu pod filtračný pohár (obr. 6);
6. Otočte prepínač pary / horúcej vody (A4) do polohy ; vypustte cca 0,5 l teplej vody (obr. 7);
7. Vráťte prepínač pary / horúcej vody do polohy **0** a vyprázdnite nádobu;
8. Otočte prepínač funkcií (B8) do polohy  (B5) a vypustte cca 0,5 l teplej vody (obr. 8).
9. Vráťte prepínač funkcií do polohy  a vyprázdnite nádobu;
10. Vybrať a naplniť nádrž na vodu a opakovať operácie z bodu 4 do bodu 8.

**Poznámka:** Prepláchnutie vnútorných okruhov sa odporúča aj po dlhšej dobe nečinnosti spotrebiča.

## 4. ZAPÍNANIE A POKHOTOVSTNÝ REŽIM

Keď je hlavný vypínač (A2) v pol. I, zapnite a vypnite spotrebič (pohotovostný režim) stlačením tlačidla  (B1).

Zariadenie sa po určitej dobe automaticky vypne (pohotovostný režim) (v závislosti od modelu).

## 5. PRIPRAVTE ESPRESSO S MLETOU KÁVOU.

1. Vložte filter na mletú kávu (C2) alebo (C3) do držiaka filtra (C1) (obr. 9). Použite filter  ak chcete pripraviť jednu kávu, alebo filter  ak chcete pripraviť 2 kávy.
2. Pokiaľ chcete pripraviť len jednu kávu, naplníte filter zarovnanou odmerkou namletej kávy, asi 7g (obr. 10). Naopak, pokiaľ si prajete pripraviť dve kávy, naplníte filter dvomi odmerkami mletej kávy (zhruba 6 + 6 g). Naplníte filter malými množstvami tak, aby sa zabránilo presypaniu namletej kávy.

**Pozor:** pre správnu prevádzku sa pred naplnením namletej kávy vždy uistite, že vo filtrí nie sú zvyšky kávy z predchádzajúceho vylúhovania.

3. Rovnomerne rozložte mletú kávu a jemne ju zatlačte. (obr. 11). Stlačenie kávy je veľmi dôležité pre prípravu dobrého espressa. Keď ju príliš stlačíte, bude káva vytekať pomaly a pena bude mať tmavú farbu. Ak ju, naopak, stlačíte málo, káva bude vytekať príliš rýchlo a získate málo peny svetlej farby.
4. Odstráňte akúkoľvek nadbytočnú kávu z okraja držiaka filtra a pripojte ho na stroji: pre správne zapojenie zarovnajte držiak držiaka filtra so symbolom  OPEN (obr. 4), pripojte držiak filtra a otočte držadlo doprava, až kým nebude zároveň s polohou  CLOSE (obr. 5);
5. Umiestnite šálku alebo šálky pod výtokové otvory filtra. (obr. 12). Pred prípravou kávy sa odporúča šálky vopred zahriať ich opláchnutím teplou vodou.
6. Uistite sa, aby kontrolka  (B4) sa rozsvietila, následne otočte prepínač funkcií (B8) do polohy  (B5): zo zariadenia začne vychádzať káva;
7. Keď sa dosiahne požadované množstvo kávy v šálke, vráťte prepínač funkcií do polohy .

**Poznámka:** Na uvoľnenie držiaka filtra otáčajte rukoväťou smerom sprava doľava.

**Nebezpečenstvo popálenia** Aby ste zabránili postriekaniu, nikdy neodpojujte držiak filtra, keď zo zariadenia vychádza káva a počkajte niekoľko sekúnd po podaní.

## 6. PRIPRAVTE ESPRESSO POUŽÍVANÍM KAPSÚL

**Poznámka:** používajte kapsule, ktoré dodržiavajú štandard ESE: je to uvedené na balení pomocou tejto značky. Štandard ESE je systém, ktorý bol prijatý najväčšími výrobcami kapsúl a umožňuje pripravovať kávu espresso jednoduchým a hygienickým spôsobom.



Vložte kávový filter v kapsulách (C4) () do držiaka filtra(C1);

1. Vložte kapsulu čo najviac do stredu filtra (obr. 13). Dodržujte vždy pokyny uvedené na obale kapsule pre správne umiestnenie kapsule na filtrí.
2. Postupujte podľa pokynov uvedených v bode 4 predchádzajúceho odseku, berte do úvahy, že je možné pripraviť len jednu kávu naraz;
3. Postupujte podľa bodov 5, 6 a 7 predchádzajúceho odseku.

## 7. AKO POSTUPOVAŤ PRE PRÍPRAVU KAPUČÍNA

1. Pripravte kávu espresso podľa opisu v predchádzajúcich odsekoch použitím dostatočne veľkých šálok.
2. Otočte prepínač funkcií (B8) do polohy  (B7) a počkajte, kým sa nezasvieti príslušná kontrola (B3);
3. Medzitým naplňte nádobu približne 100 gramami mlieka pre každé cappuccino, ktoré chcete pripraviť. Mlieko musí byť z chladničky (nie teplé!). Pri výbere rozmerov nádoby berte do úvahy, že objem mlieka sa zvýši 2 alebo 3-násobne. (obr. 14);

**i Poznámka:** odporúča sa použiť polotučné mlieko o teplote, ktorú má v chladničke.

4. Otočte napeňovač mlieka smerom von (obr. 15);
5. Nádobu s mliekom umiestnite pod napeňovač mlieka (obr. 16);
6. Počkajte na zapnutie kontrolky OK. Zapnutie kontrolky naznačuje, že kotol dosiahol ideálnu teplotu na produkciu pary.
7. Otvorte paru otočením prepínača pary smerom  na niekoľko sekúnd, aby ste vyprázdнили vodu v okruhu. Paru zatvorte.
8. Ponorte napeňovač mlieka do mlieka do hĺbky si 5 mm (obr. 17) a otočte prepínač pary do pol. . Teraz sa začína zväčšovať objem mlieka a mlieko začína nadobúdať penový vzhľad.
9. Keď sa objem mlieka zdvojnásobí, ponorte napeňovač mlieka hlbšie a pokračujte v zohrievaní mlieka. Po dosiahnutí požadovanej teploty (ideálna hodnota je 60°C) zastavte prívod pary otočením prepínača pary do pol. **0** a otočte prepínač funkcií do pol.  (obr. 18);
10. Nalejte emulgované mlieko do šálok s vopred pripravenou kávou espresso. Cappuccino je hotové: podľa chuti pridajte cukor, a ak si želáte, posypte penu trochou čokolády.

**i Poznámka:** - Ak chcete pripraviť viac káv cappuccino, je potrebné najprv pripraviť všetky kávy a až nakoniec pripraviť mlieko pre všetky kávy cappuccino.

Odporúča sa maximálna doba výdaja pary 60 sekúnd.

### 7.1 Čistenie napeňovača mlieka

**! Pozor!** Z hygienických dôvodov sa odporúča napeňovač mlieka vždy po použití vyčistiť.

Postupujte nasledujúcim spôsobom:

1. Na niekoľko sekúnd vypustíte trochu pary (body 2, 5, 6 a 7 predchádzajúceho odseku). Touto operáciou napeňovač mlieka vypustí prípadné mlieko, ktoré mohlo v ňom zostať. Vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača.
2. Počkajte niekoľko minút, kým napeňovač mlieka vychladne. Demontujte napeňovač mlieka otočením proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnutím ho smerom nadol (obr. 19).
3. Odstráňte trysku napeňovača mlieka smerom nadol (A5) (obr. 20).
4. Skontrolujte, či otvory napeňovača mlieka, uvedené v (obr. 21), neboli upchaté. Opláchnite tečúcou vodou a v prípade potreby vyčistite otvory pomocou špendlíka.
5. Vyčistite prívodné potrubie na paru a dávajte pozor, aby ste sa nespálili.

6. Znova vložte trysku a napeňovač mlieka.

**⚠️ Pozor! Po vypustení pary kontrolky  a  budú blikať a ukazovať, že kotol je príliš horúci pre vypustenie kávy.**

Pre rýchle ochladenie kotla:

1. Umiestniť nádobu pod napařovač mlieka a šálku pod držiak filtra.
2. Otočiť prepínač funkcií (B8) do polohy .
3. Otočte prepínač pary do polohy (A4) do polohy : z napařovača mlieka bude vychádzať para zmiešaná s teplou vodou.
4. Keď kontrolky blikajú  a I vypustenie sa zastaví.
5. Otočte prepínač pary do polohy O: zariadenie dodáva vodu z držiaka filtra.
6. Potom vráťte prepínač funkcií do polohy .

Stroj je pripravený na použitie.

## 8. VÝROBA TEPLEJ VODY

1. Zapnite stroj stlačením hlavného vypínača (A2). Kontrolka  začne blikať.
2. Pod napeňovačom mlieka umiestnite nádobu.
3. Keď kontrolka  je zapnutá, otočte prepínač  (A4) do pol. I: z napeňovača mlieka bude vytekať horúca voda.
4. Ak chcete zastaviť výtok horúcej vody, otočte prepínač  do pol. O.

Odporúča sa maximálny výdaj 60 sekúnd.

## 9. ČISTENIE

### 9.1 Čistenie spotrebiča

Nasledujúce časti spotrebiča je treba pravidelne čistiť:

- vnútorný okruh stroja;
- odkvapkávacia miska (A14);
- filtre kávy (C2), (C3), (C4);
- sprcha kotla (A7);
- nádrž s vodou (A10);
- hubica teplej vody (A6) ako je uvedené v paragrafe „7.1 ČISTENIE NAPEŇOVAČA MLIEKA“.

#### **Pozor!**

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte rozpúšťadlá, drsné čistiace prostriedky, ani alkohol.
- Na odstraňovanie vodného kameňa alebo kávových usadenín nikdy nepoužívajte kovové predmety, pretože by tak mohli dôjsť k poškrabaniu kovového alebo plastového povrchu.

**Nebezpečenstvo!** Počas čistenia nikdy neponárajte spotrebič do vody, je to elektrické zariadenie.

**Poznámka:** Pri obdobiach nečinnosti presahujúcich 3 - 4 dni sa dôrazne odporúča spotrebič ešte pred použitím prepláchnuť podľa pokynov v odseku „3. PRVÉ UVEDENIE SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY“.

### 9.2 Čistenie vnútorného okruhu zariadenia

Pri obdobiach nepoužívania zariadenia dlhších ako 3/4 dní sa dôrazne odporúča pred jeho použitím zapnúť a opláchnuť vnútorné okruhy, ako je uvedené v bodoch 4 a 5 odseku „3. PRVÉ UVEDENIE SPOTREBIČA DO PREVÁDZKY“.

### 9.3 Čistenie odkvapkávacej misky

Odkvapkávacia miska je vybavená plávajúcím indikátorom (červenej farby), ktorý označuje hladinu vody. Pred tým, ako tento indikátor začne vyčnievať z odkladacej plochy na šálku (obr. 22), bude potrebné vyprázdniť plochu a vyčistiť ju, v opačnom prípade voda by mohla preniknúť z okraja a poškodiť stroj, rovinnu pre ukladanie a okolitú oblasť.

1. Odstrániť misku (obr. 23);
2. Odstráňte priestor pre uloženie šálok (A12), odstráňte vodu (obr. 24) a vyčistite zásobník handričkou: potom znova zložte odkvapkávaciu misku;
3. Vložte naspäť nádobu na zachyt. kvapiek.

### 9.4 Čistenie filtrov kávy

Pravidelne každý týždeň čistíte filtre kávy:

#### **Filter 1 a 2 šálok**

1. Odstráňte perforovaný filter potiahnutím príslušnej chlopne (obr. 25);
2. Filtre opláchnite pod tečúcou vodou; (obr. 26);
3. Skontrolujte, či otvory filtra nie sú upchané, v opačnom prípade ich uvoľnite pomocou špendlíka (obr. 27);
4. Filter znovu zložte a zatlačte úplne na doraz.

#### **Filter kapsúl**

Umyte pod tečúcou vodou. Skontrolujte, či diery nie sú upchané, v opačnom prípade ich uvoľnite pomocou špendlíka (obr. 27).

### 9.5 Čistenie sprchy kotla

Po každých 200 pripravených kávach vyčistíte sprchu kotla (A7), vypustite zo sprchy kotla asi 0,5 l vody (stlačte tlačidlo výdaja kávy bez použitia kávy).

### 9.6 Čistenie nádržky na vodu

1. Pravidelne vyčistíte nádrž s vodou (približne raz za mesiac) a vždy, keď je vymenený filter na zmäkčovanie vody ((C9) - ak je k dispozícii) (A10) s navlhčenou handričkou a troškou jemného čistiaceho prostriedku;
2. Vytiahnite filter (\*ak je vo vybavení) a opláchnite ho pod tečúcou vodou.
3. Zasuňte naspäť filter (\*ak je vo vybavení), naplňte nádrž čerstvou vodou a zasuňte ju.
4. (Iba pre modely so zmäkčovacím filtrom) Vypustite 100ml horúcej vody.

## 10. ODVÁPŇOVANIE

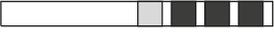
Po určitej dobe prevádzky, ktorá závisí od tvrdosti vody, pravidelne odvapňujte stroj.

### 10.1 Meranie tvrdosti vody

1. Odstráňte zo svojho obalu testovací prúžok "TOTAL HARDNESS TEST", ktorý je dodávaný spolu s pokynmi v anglickom jazyku.
2. Úplne ponorte pás do pohára vody asi na jednu sekundu.
3. Vyberte pásik z vody a mierne ho pretrepte. Po približne jednej minúte sa vytvorí 1, 2, 3 alebo 4 červené štvorce, v závislosti od tvrdosti vody, pričom každý štvorec zodpovedá 1 úrovni.

### 10.2 Ako často odvapňovať

Nasledujúca tabuľka uvádza mesiace použitia a zodpovedajúce množstvo použitej vody:

Počet červených štvorcov na reaktívnom páse	Mesiace používania	Počet litrov
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Postup odvapňovania

#### Pozor!

• Pred použitím si prečítajte pokyny a etikety odvapňovacieho prostriedku uvedené na obale samotného odvapňovacieho prostriedku.

• Odporúča sa používať výhradne odvapňovacie prípravky De'Longhi. Použitie nevhodných odvapňovacích prípravkov rovnako ako nesprávne vykonané odvapňovanie môžu viesť k nebezpečenstvám, na ktoré sa nevzťahuje záruka výrobcu.

1. Úplne vyprázdnite nádrž s vodou (A10) a odstráňte filter na zmäkčovanie vody (C9) (ak je prítomný). Naplňte nádržku odvapňovacím roztokom, ktorý získate rozriedením odvapňovača vodou, podľa pokynov uvedených na balení.
2. Umiestnite nádobu pod sprchu kotla (A7) a pod hubicu teplej vody (obr. 6) a ubezpečte sa, aby odkvapkacia miska (A14) bola prázdna a dobre vložená;
3. Otočte prepínač funkcií (B8) do polohy  a vypustte približne 1/4 roztoku, ktorý sa nachádza v nádrži: z času na čas vypustte teplú vodu otočením prepínača pary / teplej vody (A4) do pol.  Následne vypnúť dávkovanie oto-

čením prepínača do pol.  a nechať pôsobiť roztok po dobu 5 minút;

4. Bod 3 zopakujte ešte 3-krát, kým nádržka nebude prázdna.
5. Ak chcete odstrániť zvyšky roztoku, vytiahnite nádrž na vodu, vyprázdnite ju, opláchnite ju tečúcou vodou, naplňte ju až do úrovne MAX čerstvou vodou, vložte filter (ak ste ho predtým odstránili) a vložte nádrž na vodu do zariadenia;
6. Vyprázdnite nádrže a umiestnite ich pod sprchu kotla a pod napeňovač mlieka;
7. Otočte prepínač funkcií do polohy ; z času na čas otočte prepínač pary / horúcej vody (A4) do pol. . Vypustte vodu až do vyprázdnenia nádrže.
8. Opätovne vytiahnite nádrž na vodu, naplňte ju až do maximálnej úrovne čerstvou vodou, vložte ju do zariadenia a zopakujte kroky 6 a 7.

Zariadenie je teraz pripravené na použitie; naplňte nádrž čerstvou vodou a pokračujte v dodávke požadovaného napája.

#### Poznámka:

Ak by sa cyklus odvapňovania neukončil správne (napr. nedostatok zásobovania elektrickou energiou), odporúča sa cyklus zopakovať.

Opavy stroja súvisiace s usadeninami vodného kameňa nie sú kryté zárukou, ak sa uvedené odvapňovanie nevykonáva pravidelne.

## 11. TECHNICKÉ ÚDAJE

Sieťové napätie:	220-240 V 50/60 Hz
Príkonnosť:	1450W
Rozmery ŠxVxH:	275x307x13 mm
Thermoblock:	Nerezová oceľ
Tlak:	15 barov
Objem nádržky na vodu:	1 L
Dĺžka napájacieho kábla:	1200 mm
Hmotnosť:	5,4 kg

## 12. VÝZNAM KONTROLIEK

KONTROLKY	PREPÍNAČ FUNKCIÍ (B8)	PREPÍNAČ (A4)	VÝZNAM KONTROLIEK
			<p>Pri každom zapnutí spotrebiča stlačením hlavného vypínača (A2) do polohy I, zariadenie automaticky vykoná samodiagnostiku.</p>
			<p>Zariadenie sa ohrieva, aby dodávalo kávu alebo horúcu vodu.</p>
			<p>Spotrebič dosiahol ideálnu teplotu pre vypustenie kávy alebo horúcej vody.  <b>KÁVA:</b> otočte prepínač (B8) do pol. ☐.  <b>TEPLÁ VODA:</b> otočte prepínač (A4) do pol. ☐.</p>
			<p>Prepínač (B8) je v pol. ☐: príslušná kontrolka bliká a ukazuje, že spotrebič sa ohrieva, aby vypustilo paru.</p>
			<p>Spotrebič dosiahol ideálnu teplotu pre vypustenie pary.  Otočiť prepínač (A4) do pol. ☐ aby sa začalo vypustenie.</p>
			<p>Po vypustení pary teplota je príliš vysoká na prípravu kávy: počkajte alebo postupujte podľa postupu uvedeného na konci odseku "Ako pripraviť cappuccino". Ak chcete namiesto toho pripraviť cappuccino alebo horúcu vodu, postupujte normálne.</p>
			<p>Ak sa spotrebič nepoužíva po určitú dobu, zhasne (pohotovostný režim): pre opätovné zapnutie stlačte tlačidlo </p>

### 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nižšie sú uvedené niektoré príklady chybného fungovania.

Ak sa problém nebude dať odstrániť opísaným spôsobom, kontaktujte servis.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	NÁPRAVA
Zariadenie sa nezapína	Napájací kábel (C5) nie je vložený správne	Skontrolujte, či je konektor napájacieho kábla úplne zasunutý do príslušného miesta (A3) na zadnej strane spotrebiča; potom skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená k zásuvke
	Hlavný vypínač (A2) je v polohe 0 (OFF)	Stlačte vypínač do polohy I (ON)
Nevytieká káva espresso	Nedostatok vody v zásobníku (A10)	Zásobník naplňte vodou
	Výstupné otvory kávy držiaka filtra (C1) sú upchaté	Vyčistíte otvory ústí držiaka filtra
	Filter a vyberateľný filter s otvormi sú upchaté.	Vykonajte čistenie podľa pokynov v ods. „9.4 ČISTENIE FILTROV KÁVY“
	Sprcha kotla (A7) je upchatá	Vykonajte čistenie, ako je uvedené v odseku „9. ČISTENIE“
	Vodný kameň vnútri hydraulického obvodu	Vykonajte odvápnenie podľa odseku „10. ODVÁPŇOVANIE“
Káva espresso kvapká z okrajov držiaka filtra (C1) namiesto z otvorov	Držiak filtra je zle vložený alebo je znečistený	Zaveste držiak filtra správne a silne ho otočte do spodnej strany.
	Filter a vyberateľný filter s otvormi sú upchaté.	Vykonajte čistenie podľa pokynov v ods. „9.4 ČISTENIE FILTROV KÁVY“
	Tesnenie kotla espresso stratilo pružnosť alebo je znečistené	Tesnenie kotla espresso vymeňte v asistenčnom centre.
	Otvory ústí držiaka filtra sú upchaté	Vyčistíte otvory ústí držiaka filtra.
Káva espresso je studená	Indikátor vybraného nápoja nesvieti v momente, kedy sa káva vypúšťa	Počkajte na zapnutie kontrolky
	Šálky nie sú predhriate	Predhrievajte šálky horúcou vodou (kap. „8. VÝROBA TEPLEJ VODY“)
	Vodný kameň vnútri hydraulického obvodu	Vykonajte odvápnenie podľa kap. „10. ODVÁPŇOVANIE“
Zvýšený hluč čerpadla	Nádržka na vodu (A10) je prázdna	Nádržku naplňte
	Nádržka (A10) je zle vložená a ventil na jej spodnej časti nie je otvorený	Jemne stlačte nádržku dopredu, aby sa ventil na jej spodnej časti otvoril.
	V spojke nádržky sú vzduchové bubliny	Postupujte podľa pokynov v kap. „8. VÝROBA TEPLEJ VODY“ až kým nezačne sa vypúšťať voda



<b>PROBLÉM</b>	<b>MOŽNÁ PRÍČINA</b>	<b>NÁPRAVA</b>
Pena v káve je tmavá (káva pomaly vychádza z ústia)	Namletá káva je príliš stlačená	Stlačte kávu menej
	Množstvo namletej kávy je zvýšené	Znížte množstvo namletej kávy
	Sprcha kotla espresso (A7) je upchatá	Vykonajte čistenie podľa pokynov v ods. „9.5 ČISTENIE SPRCHY KOTLA“
	Filter a vyberateľný filter s otvormi sú upchaté.	Vykonajte čistenie podľa pokynov v ods. „9.4 ČISTENIE FILTROV KÁVY“
	Zomletá káva je príliš jemná alebo vlhká	Používajte iba kávu namletú pre kávovary na espresso; uistite sa, či nie je vlhká.
Káva má kyslú vôňu	Prepláchnutie po odvápnení nebolo dostatočné	Po odvápnovaní spotrebič vypláchnite podľa pokynov v kap. „10. ODVÁPŇOVANIE“
Počas prípravy kávy cappuccino sa nevytvára mliečna pena	Mlieko nie je dostatočne studené	Vždy používajte mlieko pri teplote chladničky
	Napeňovač mlieka je znečistený	Dôkladne vyčistite otvory napeňovača mlieka
	Vodný kameň vnútri hydraulického obvodu	Vykonajte odvápnenie podľa kap. „10. ODVÁPŇOVANIE“
Spotrebič sa vypne	Došlo k automatickému vypnutiu	Stlačte tlačidlo ON/Standby (B1) pre opätovné zapnutie spotrebiča
Spotrebič sa vypne po niekoľkých sekundách od zapnutia	Volič funkcií nie je v pol.  (standby)	Volič funkcií otočte do pol.  (standby), potom stlačte tlačidlo ON/OFF.

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

## 1. OPIS

### 1.1 Opis urządzenia

(str. 3 - A )

- A1. Tacka na filiżanki
- A2. Wyłącznik główny ON/OFF
- A3. Gniazdo łącznika kabla zasilającego
- A4. Przełącznik pary/gorącej wody
- A5. Rurka dyszy do spieniania mleka
- A6. Dysza do pienienia mleka / Dysza gorącej wody
- A7. Sitko bojlera/Automat zaparzający
- A8. Miejsce na zbiornik na wodę
- A9. Pokrywa zbiornika na wodę
- A10. Zbiornik na wodę z gniazdem na filtr wody
- A11. Wskaźnik braku wody
- A12. Podstawa na filiżanki
- A13. Wskaźnik maksymalnego poziomu wody tacki na skropliny
- A14. Tacka na skropliny

### 1.2 Opis panelu sterowania

(str. 3 - B )

- B1. Przycisk ON/Stand-by
- B2. Kontrolka stand-by/oszczędności energetycznej
- B3. Kontrolka OK pary
- B4. Kontrolka OK wytwarzania pary/gorącej wody
- B5. Wytwarzanie kawy
- B6. Pozycja „STOP”/funkcja gorącej wody
- B7. Funkcja pary
- B8. Przełącznik funkcji

### 1.3 Opis akcesoriów

(str. 2 - C )

- C1. Łyżka uchwyty na filtr
- C2. Filtr crema na 1 kawę 
- C3. Filtr crema na 2 kawy 
- C4. Filtr crema na saszetki ESE 
- C5. Kabel zasilający (odłączany)
- C6. Miarka/praska
- C7. Pasek kontrolny twardości wody (Total hardness test)
- C8. Odkamieniacz
- C9. Filtr zmiękczający wodę (\*nie znajdujący się w wyposażeniu, do zakupienia w autoryzowanym centrum serwisowym)

## 2. NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Wyjąć zbiornik na wodę (A10) i napełnić go zimną i czystą wodą, uważając aby nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 1).
2. Następnie ponownie włożyć zbiornik do urządzenia (rys. 2).

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

## 3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Włożyć łącznik kabla zasilającego do odpowiedniego gniazda, znajdującego się z tyłu urządzenia (rys. 3); następnie włożyć wtyczkę do gniazodka.
2. Zaczepić łyżkę uchwyty na filtr: w celu prawidłowego zamocowania, wyrównać rączkę łyżki z symbolem  OPEN (rys. 4) i przekręcić uchwyt w prawo, aż do wyrównania z pozycją  CLOSE (rys. 5);
3. Ustawić wyłącznik ON/OFF znajdujący się z tyłu urządzenia na pozycji I;
4. Po zakończeniu atudiagnostyki, kontrolka „wytwarzania gorącej wody” (B4) będzie migać, a inne wyłączą się;
5. Ustawić pod dyszą gorącej wody pojemnik o minimalnej pojemności 500 ml i drugi pod łyżką uchwyty na filtr(rys. 6);
6. Ustawić przełącznik pary/gorącej wody (A4) na pozycji ; wylać około 0,5 l gorącej wody (rys. 7);
7. Ustawić przełącznik pary/gorącej wody na pozycji **0** i opróżnić pojemnik;
8. Ustawić przełącznik funkcji (B8) na pozycji  (B5) i wylać około 0,5l wody(rys. 8).
9. Ustawić przełącznik funkcji na pozycji  i opróżnić pojemnik;
10. Wyjąć i napełnić zbiornik wodą, następnie powtórzyc czynności od punktu 4 do punktu 8.

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

## 4. WŁĄCZANIE I STAND BY

Gdy wyłącznik główny (A2) znajduje się na poz. I, włączyć i wyłączyć (stand-by) urządzenie wciskając przycisk  (B1). Urządzenie wyłączy się automatycznie (stand-by) po upływie określonego okresu czasu (różny w zależności od modelu).

## 5. PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO PRZY UŻYCIU KAWY MIELONEJ.

1. Włożyć filtr na kawę mieloną (C2) lub (C3) do uchwyty na filtr (C1) (rys. 9). Użyć filtra , jeżeli chce się przygotować jedną kawę lub filtra , jeżeli chce się przygotować 2 kawy;
2. Jeżeli chce się przygotować tylko jedną kawę, wsypać do filtra jedną płaską miarką mielonej kawy, około 7 g. (rys. 10). Jeżeli natomiast chce się przygotować dwie kawy, wsypać do filtra niepełne dwie miarki kawy mielonej (około 6+6 g). Napeł-

niać filtr małymi ilościami, aby kawa mielona nie wysypywała się z niego;

**Uwaga:** dla prawidłowego funkcjonowania, przed napełnieniem kawę mieloną, należy się upewnić, że w filtrze nie ma pozostałości z poprzedniego parzenia.

3. Równomiernie rozprowadzić kawę mieloną i lekko docisnąć praską (rys. 11). Docisnięcie kawy mielonej jest bardzo ważne dla uzyskania dobrej kawy espresso. Jeżeli zbyt mocno docisnie się kawa będzie wypływać powoli i pianka będzie bardzo ciemna. Natomiast jeżeli docisnie się zbyt delikatnie, kawa będzie wypływać szybko a pianka będzie jasna i będzie jej;
4. Usunąć ewentualny nadmiar kawy z krawędzi uchwytu na filtr i zacześcić go w urządzeniu: dla prawidłowego zaczeżenia, wyrównać rączkę uchwytu z symbolem  OPEN (rys. 4), zacześcić uchwyt filtra i przekręcić rączkę w prawo, aż do wyrównania z pozycją  CLOSE (rys. 5);
5. Ustawić filizankę lub filizanki pod otworami uchwytu na filtr (rys. 12). Przed przygotowaniem kawy zaleca się podgrzanie filizanek poprzez wypłukanie ich niewielką ilością gorącej wody;
6. Upewnić się, że kontrolka  (B4) jest włączona, w związku z czym ustawić przełącznik funkcji (B8) na pozycji  (B5): urządzenie rozpocznie wytwarzanie kawy;
7. Jak tylko uzyska się żądaną ilość kawy w filizance, ustawić przełącznik funkcji na pozycji .

**Zwróć uwagę:** W celu wyjścia uchwytu na filtr, przekręć rączkę z prawej w lewą.

**Ryzyko Oparzenia** Aby uniknąć wytryskiwania nigdy nie wyjmować uchwytu na filtr podczas wytwarzania kawy. Poczekać kilka sekund.

## 6. PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO PRZY UŻYCIU SASZETEK

**Zwróć uwagę:** stosować saszetki zgodne ze standardem ESE: jest on wskazany na opakowaniu odpowiednim oznaczeniem. Standard ESE jest systemem zaakceptowanym przez większość producentów kawy w saszetkach i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.



Włożyć filtr do kawy w saszetkach (C4) () do uchwytu na filtr (C1);

1. Umieścić saszetkę, wyśrodkowując ją możliwie jak najlepiej wewnątrz filtra (rys. 13). W celu prawidłowego ułożenia saszetek na filtrze zawsze stosować się do instrukcji znajdujących się na ich opakowaniu;
2. Zastosować się do instrukcji z punktu 4 poprzedniego paragrafu, pamiętając, że można zaparzyć tylko jedną kawę na raz;
3. Wykonać czynności z punktów 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

## 7. JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Przygotować kawę espresso jak opisano w poprzednich paragrafach, w odpowiednio dużych filizankach;
2. Przekręcić przełącznik funkcji (B8) na pozycję  (B7) i poczekać na włączenie się odpowiedniej kontrolki (B3);
3. W międzyczasie napełnić pojemnik 100 gramami mleka na każdą kawę cappuccino, którą chce się przygotować. Mleko musi być zimne, wyjęte z lodówki (nie może być gorące!). Podczas wyboru wymiarów pojemnika wziąć pod uwagę, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy (rys. 14);

** Zwróć uwagę:** zaleca się używanie mleka półtłustego z lodówki.

4. Przekręcić na zewnątrz dyszę do spieniania mleka (rys. 15);
5. Umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka (rys. 16);
6. Poczekać na włączenie się lampki kontrolki OK. Jej włączenie wskazuje, że boiler osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary;
7. Otworzyć zawór przekręcając na kilka sekund przełącznik pary w kierunku , aby opróżnić obwód z wody. Wyłączyć parę;
8. Zanurzyć w mleku dyszę do spieniania mleka na około 5 mm (rys. 17) i przekręcić przełącznik pary na poz. . W tym momencie zwiększa się objętość mleka i powstaje pianka;
9. Gdy objętość mleka zwiększy się dwukrotnie zanurzyć głębiej dyszę i kontynuować jego podgrzewanie. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wartość wynosi 60°C), przerwać wytwarzanie pary, przekręcając przełącznik pary na poz. **0** i przełącznik funkcji na poz.  (rys. 18);
10. Wlać spienione mleko do filizanek z przygotowaną wcześniej kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić do smaku i, według uznania, posypać piankę kakaem.

** Zwróć uwagę:** Jeżeli chce się przygotować kilka kaw cappuccino, należy wcześniej zaparzyć wszystkie kawy, a dopiero potem spienić do nich mleko. Zaleca się wytwarzanie pary przez nie dłużej niż 60 sekund.

### 7.1 Czyszczenie dyszy do spieniania mleka

** Uwaga!** ze względów higienicznych zaleca się czyszczenie dyszy do spieniania mleka po każdym użyciu. Postępować w następujący sposób:

1. Otworzyć parę na kilka sekund (punkty 2, 5, 6 i 7 z poprzedniego paragrafu). Dzięki temu opróżni się dyszę do spieniania mleka z ewentualnych pozostałości po mleku. Wyłączyć urządzenie wciskając wyłącznik główny.

2. Poczekaj kilka minut, aż dysza do spieniania mleka ostygnie. Zdjąć dyszę do spieniania mleka przekręcając ją w lewo i zsuwając na dół (rys. 19).
3. Zsunąć na dół dyszę do spieniania mleka (A5) (rys. 20).
4. Sprawdzić, czy otwory dyszy do spieniania mleka, wskazane na (rys. 21), nie są zatkane. Wypłukać pod bieżącą wodą i jeżeli konieczne, wyczyścić otwory igłą.
5. Wyczyścić rurkę wytwarzania pary uważając, aby się nie poparzyć.
6. Założyć dyszę i dyszę do spieniania mleka.

 **Uwaga!** Po wytworzeniu pary, kontrolki  i  migają wskazując, że bojler jest za gorący do przygotowania kawy.

Aby szybko ostudzić bojler:

1. Ustawić pojemnik pod dyszą do spieniania mleka i filizankę pod uchwytem na filtr.
  2. Ustawić przełącznik funkcji (B8) na pozycji .
  3. Ustawić przełącznik pary (A4) na pozycji : z dyszy do spieniania mleka wypłynie para wraz z gorącą wodą.
  4. W momencie mignięcia kontrolki  i I wytwarzanie zostanie przerwane.
  5. Ustawić przełącznik pary na pozycję 0: urządzenie przeleje wodę przez uchwyt na filtr.
  6. Następnie ustawić przełącznik funkcji na pozycję .
- Urządzenie jest gotowe do użytku.

## 8. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres wciskając wyłącznik główny (A2). Kontrolka  będzie migać.
2. Pod dyszą do spieniania mleka umieścić pojemnik.
3. Gdy kontrolka  jest włączona na stałe, przekręcić przełącznik  (A4) na poz. I: z dyszy do spieniania mleka wypłynie gorąca woda.
4. Aby przerwać wypływanie gorącej wody, ustawić przełącznik  na poz. 0.

Zaleca się wytwarzanie przez nie dłużej niż 60 sekund.

## 9. CZYSZCZENIE

### 9.1 Czyszczenie ekspresu

Należy okresowo myć następujące części ekspresu:

- wewnętrzny obwód;
- tacka na skropliny (A14);
- filtry kawy (C2), (C3), (C4);
- sitko bojlera (A7);
- zbiornik na wodę (A10);

- dysza gorącej wody (A6) jak wskazano w paragrafie „7.1 CZYSZCZENIE DYSZY DO SPIENIANIA MLEKA”.

### Uwaga!

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących lub alkoholu.
- Do usuwania kamienia osadowego lub osadów z kawy nie należy używać metalowych przedmiotów, mogłyby one zarysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.

**Niebezpieczeństwo!** Podczas mycia nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.

**Zwróć uwagę:** W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż 3-4 dni zaleca się, przed użyciem ekspresu, przeprowadzenie płukania, jak wskazano w paragrafie „3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA”.

### 9.2 Czyszczenie wewnętrznego obwodu ekspresu

W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż 3-4 dni, przed ponownym użyciem zaleca się włączenie urządzenia i nagrzanie wewnętrznych obwodów, jak wskazano w punktach 4 i 5 paragrafu „3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA”.

### 9.3 Czyszczenie tacki na skropliny

Tacka na skropliny posiada (czerwony) pływakowy wskaźnik poziomu znajdującej się w niej wody. Zanim wskaźnik wydobędzie się z podstawki na filizanki (rys. 22), należy koniecznie opróżnić i wyczyścić tackę, w przeciwnym wypadku woda może wyciekać i uszkodzić urządzenie, blat lub otaczającą strefę.

1. Wyjąć tackę (rys. 23);
2. Zdjąć podstawkę na filizanki (A12), usunąć wodę (rys. 24) i wyczyścić tackę szmatką; założyć tackę na skropliny;
3. Następnie włożyć tackę na skropliny.

### 9.4 Czyszczenie filtrów kawy

Raz w tygodniu, regularnie czyścić filtry kawy:

#### Filtry 1 i 2 filizanek

1. Wyjąć perforowany filtr pociągając za odpowiedni wypust (rys. 25);
2. Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 26);
3. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 27);
4. Ponownie włożyć perforowany filtr dociskając go dobrze do oporu.

#### Filtr na zaszetki

Wypłukać pod bieżącą wodą. Sprawdzić, czy otwory nie są zatkane; jeżeli tak, wyczyścić je igłą (rys. 27).

### 9.5 Czyszczenie sitka bojlera

Po zaparzeniu 200 kaw, wypłukać sitko bojlera (A7), wytwarzając około 0,5 l wody (wcisnąć przycisk wytwarzania kawy bez używania kawy).

### 9.6 Czyszczenie zbiornika na wodę

1. Okresowo (mniej więcej raz w miesiącu) i zawsze po wymianie filtra zmiękczającego ((C9) - gdy przewidziano), czyścić

- zbiornik na wodę (A10) za pomocą wilgotnej szmatki i odrobiny delikatnego środka czyszczącego;
- Wyjąć filtr (jeśli obecny) i przepłukać go pod bieżącą wodą;
  - Ponownie zamontować filtr (jeśli przewidziany), napełnić zbiornik świeżą wodą i ponownie go założyć;
  - (Tylko w modelach z filtrem zmiękcżającym) Wytworzyć 100 ml wody.

## 10. ODKAMINIENIE

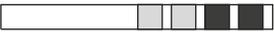
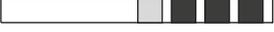
Regularnie przeprowadzać odkamienianie urządzenia po upływie określonego czasu działania, który zależy od twardości wody.

### 10.1 Pomiar twardości wody

- Wyjąć z opakowania pasek kontrolny twardości wody „TOTAL HARDNESS TEST”, załączony do niniejszej instrukcji.
- Całkowicie zanurzyć pasek w szklance wody z kranu na około jedną sekundę.
- Wyjąć pasek z wody i lekko nim potrząsnąć. Po upływie około minuty pojawią się 1, 2, 3 lub 4 czerwone kwadraciki. W zależności od twardości wody jeden kwadracik odpowiada 1 poziomowi.

### 10.2 Co ile czasu wykonywać odkamienianie

W poniższej tabeli, wskazano miesiące użytkowania oraz odpowiadającą im ilość litrów użytej wody:

Ilość czerwonych kwadracików na pasku reakcyjnym	Miesiące użytkowania	Il. litrów
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Procedura odkamieniania

#### Uwaga!

- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza, znajdującą się na jego opakowaniu.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie odkamieniacza firmy De'Longhi. Użycie nieodpowiednich odkamieniaczy, jak również nieregularnie wykonywane odkamienianie może doprowadzić do usterek, których gwarancja producenta nie obejmuje.

- Całkowicie opróżnić zbiornik na wodę (A10) i wyjąć filtr zmiękcżający (C9) (jeżeli obecny). Napełnić zbiornik roz-

tworem odkamieniającym uzyskanym po rozcieńczeniu odkamieniacza z wodą, na podstawie instrukcji wskazanych na opakowaniu;

- Ustawić pojemnik pod sitkiem bojlera (A7) i drugi pod dyszą gorącej wody (rys. 6) i upewnić się, że tacka na skropliny (A14) jest pusta i prawidłowo założona;
- Ustawić przełącznik funkcji (B8) na pozycji  i wytworzyć około 1/4 roztworu znajdującego się w zbiorniku: od czasu do czasu wyłączyć gorącą wodę, przekręcając przełącznik pary/gorącej wody (A4) na poz.  Następnie przerwać czynność przekręcając przełącznik na poz.  i pozostawić roztwór na 5 minut;
- Powtórzyć punkt 3 przez 3 razy, dopóki zbiornik nie będzie pusty.
- Aby usunąć resztki roztworu, wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go, wypłukać pod bieżącą wodą, napełnić zimną wodą do poziomu MAX, włożyć filtr (jeżeli został wyjęty) i ponownie włożyć do urządzenia;
- Opróżnić pojemniki i ponownie ustawić je pod sitkiem bojlera i pod dyszą do spieniania mleka;
- Ustawić przełącznik funkcji na pozycji ; od czasu do czasu przekręcać przełącznik pary/gorącej wody (A4) na poz. . Wytwarzać wodę, aż do opróżnienia zbiornika.
- Ponownie wyjąć zbiornik na wodę, napełnić go zimną wodą do poziomu max i włożyć do urządzenia, powtórzyć punkty 6 i 7.

Urządzenie jest gotowe do użytku; napełnić zbiornik zimną wodą i przystąpić do przygotowaniażądanego napoju.

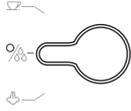
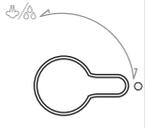
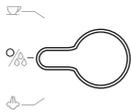
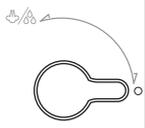
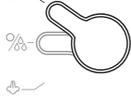
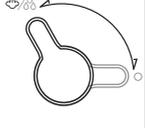
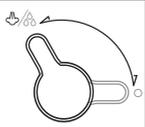
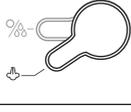
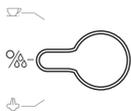
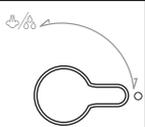
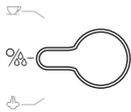
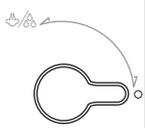
#### Zwróć uwagę:

- Jeżeli cykl odkamieniania nie zakończy się prawidłowo (np.: brak energii elektrycznej), zaleca się jego powtórzenie;
- Gwarancja nie pokrywa kosztów naprawy urządzenia na skutek problemów z nagromadzonym kamieniem, jeżeli nie będzie regularnie przeprowadzana wskazana wyżej procedura odkamieniania.

## 11. DANE TECHNICZNE

Napięcie sieciowe:	220-240V-50/60Hz
Pobierana moc:	1450W
Wymiary DłxWysxGł:	275x307x313 mm
ThermoBlock:	Stal nierdzewna
Ciśnienie:	15 bar
Pojemność zbiornika na wodę:	1 L
Długość kabla zasilającego:	1200 mm
Waga:	5,4 kg

## 12. ZNACZENIE KONTROLEK

KONTROLKI	PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI (B8)	PRZEŁĄCZNIK (A4)	ZNACZENIE KONTROLEK
			Zawsze, gdy urządzenie jest włączone, po wciśnięciu wyłącznika głównego (A2) na pozycję I, zostanie automatycznie przeprowadzona autodiagnostyka.
			Urządzenie nagrzewa się w celu wytworzenia kawy lub gorącej wody.
			Urządzenie osiągnęło temperaturę idealną do wytworzenia kawy lub gorącej wody. <b>KAWA:</b> przekręcić przełącznik (B8) na poz.  <b>GORĄCA WODA:</b> ustawić przełącznik (A4) na poz.  .
			Przełącznik (B8) znajduje się na poz.  : jego kontrolka miga wskazując, że urządzenie nagrzewa się w celu wytworzenia pary.
			Urządzenie osiągnęło temperaturę idealną do wytworzenia pary. Ustawić przełącznik (A4) na poz.  , aby rozpocząć wytwarzanie.
			Po wytworzeniu pary, temperatura jest zbyt wysoka do zaparzenia kawy: poczekać lub zastosować się do procedury wskazanej na końcu paragrafu par. „Jak przygotować kawę cappuccino”. Jeżeli chce się natomiast przygotować kawę cappuccino lub gorącą wodę, postępować w zwyczajny sposób.
			Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez określony okres czasu, wyłączy się (stand-by): aby je ponownie włączyć, wcisnąć przycisk  .

### 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej podano kilka możliwych nieprawidłowości.

Jeżeli problemu nie można rozwiązać w poniżej opisany sposób, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	Kabel zasilający (C5) nie jest prawidłowo włożony	Sprawdzić, czy łącznik kabla zasilającego jest odpowiednio włożony do jego gniazda (A3) znajdującego się z tyłu urządzenia; następnie sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda prądu
	Wyłącznik główny (A2) znajduje się na pozycji 0 (OFF)	Wcisnąć wyłącznik na pozycję I (ON)
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A10)	Napełnić zbiornik wodą
	Otwory w uchwycie na filtr (C1), przez które wylewa się kawa są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
	Filtr i wymiowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. „9.4 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY”
	Sitko bojlera (A7) jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w paragrafie „9. CZYSZCZENIE”
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie według opisu w paragrafu „10. ODKAMINIOWANIE”
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr (C1) zamiast z otworów	Uchwyt na filtr jest źle założony lub jest brudny	Prawidłowo założyć uchwyt na filtr i przekręcić do oporu
	Filtr i wymiowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. „9.4 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY”
	Uszczelka bojlera ekspresu straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę bojlera Centrum Serwisowym
	Otwory w uchwycie na filtr są zatkane	Wyczyścić otwory uchwytu na filtr
Kawa espresso jest zimna	Kontrolka odpowiadająca wybranemu napojowi nie świeci się w chwili wytwarzania kawy	Począć na włączenie się kontrolki
	Filizanki nie zostały podgrzane	Podgrzać filizanki gorącą wodą (rys. „8. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY”)
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w roz. „10. ODKAMINIOWANIE”
Nadmierny hałas pompy	Zbiornik na wodę (A10) jest pusty	Napełnić zbiornik
	Zbiornik (A10) jest źle umieszczony i zawór znajdujący się na dnie jest zamknięty	Delikatnie docisnąć zbiornik do przodu, aby otworzyć znajdujący się na dnie zawór
	W złączu zbiornika znajdują się pęcherze powietrza	Zastosować się do instrukcji wskazanych w roz. „8. WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY”, aż do wytworzenia wody



<b>PROBLEM</b>	<b>MOŻLIWA PRZYCZYNA</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Zbyt mocno docisnięto kawę mieloną	Delikatniej dociskać kawę
	Zbyt duża ilość kawy mielonej	Zmniejszyć ilość kawy
	Sitko bojlera ekspresu (A7) jest zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. „9.5 CZYSZCZENIE SITKA BOJLERA”
	Filtr i wymowany filtr perforowany są zatkane	Wyczyścić jak wskazano w par. „9.4 CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY”
	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna	Używać wyłącznie kawy mielonej do ekspresów do kawy espresso; upewnić się, że nie jest wilgotna
Kawa jest kwaśna w smaku	Niewystarczające płukanie po odkamienianiu	Po zakończeniu odkamieniania wypłukać urządzenie jak wskazano w roz. „10. ODKAMNIENIANIE”
Podczas przygotowania kawy cappuccino nie tworzy się pianka na mleku	Mleko nie jest wystarczająco zimne	Zawsze używać mleka z lodówki
	Dysza do spieniania mleka jest brudna	Dokładnie wyczyścić otwory dyszy do spieniania mleka
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w roz. „10. ODKAMNIENIANIE”
Urządzenie wyłącza się	Interwencja automatycznego wyłączenia	Wcisnąć przycisk ON/Standby (B1), aby ponownie włączyć urządzenie
Po kilku sekundach od włączenia urządzenie wyłącza się	Przełącznik funkcji nie znajduje się na pozycji. ☹️ (standby)	Przekręcić przełącznik funkcji na poz. ☺️ (standby), następnie wcisnąć przycisk ON/OFF.

Prije uporabe uređaja uvijek pročitajte sigurnosna upozorenja.

**Pozor:** *Nikada nemojte pokretati uređaj bez vode u spremniku ili bez spremnika.*

## 1. OPIS

### 1.1 Opis uređaja

(str. 3 - A )

- A1. Polica za šalice
- A2. Glavna sklopka ON/OFF (uključeno/isključeno)
- A3. Sjedište priključka kabela napajanja
- A4. Izbornik para/vruća voda
- A5. Mlaznica cappuccinatora
- A6. Cappuccinator/Mlaznica za vruću vodu
- A7. Ispust za paru/Grupa infuzera
- A8. Sjedište spremnika za vodu
- A9. Poklopac spremnika za vodu
- A10. Spremnik za vodu sa sjedištem za filtar vode
- A11. Pokazatelj nestanka vode
- A12. Ladica za držanje šalice
- A13. Pokazatelj maksimalne razine vode u sabirnici kapljica
- A14. Posuda za prikupljanje kondenzata

### 1.2 Opis kontrolne ploče

(str. 3 - B )

- B1. Tipka ON/Stand-by (uključenje/stanje pripravnosti)
- B2. Pokazatelj ON/Stand-by (uključenje/stanje pripravnosti)
- B3. Pokazatelj OK para
- B4. Pokazatelj OK isporuka kave/vruće vode
- B5. Isporuka kave
- B6. Položaj "STOP"/funkcija vruća voda
- B7. Funkcija para
- B8. Izbornik funkcija

### 1.3 Opis dodatnog pribora

(str. 2 - C )

- C1. Nosač filtra
- C2. Filtar za kremu 1 kava 
- C3. Filtar za kremu 2 kave 
- C4. Filtar za kremu kapsule ESE 
- C5. Kabel za napajanje (uklonjivi)
- C6. Mjerica/pritiskač
- C7. Test traka za detekciju tvrdoće vode (Total hardness test - Test ukupne tvrdoće)
- C8. Sredstvo za uklanjanje kamenca
- C9. Filtar za omekšavanje vode (\*nije uključen, prodaje se u ovlaštenim servisnim centrima)

## 2. PUNJENJE SPREMNIKA ZA VODU

1. Izvadite spremnik vode (A10) i napunite ga svježom vodom pazeći da ne prekoračite MAX razinu (sl. 1).
2. Zatim ga postavite u uređaj (sl. 2).

## 3. PRVO POKRETANJE APARATA

1. Umetnite priključak kabela za napajanje u ležište na stražnjoj strani uređaja (sl. 3); zatim umetnite utikač u utičnicu.
2. Zakačite nosača filtra na uređaj: da biste ga pravilno zakačili, poravnajte ručicu držača filtra sa simbolom  OPEN (otvoreno) (sl. 4) i okrenite ručicu prema desno sve dok ne dođe u položaj  CLOSE (zatvoreno) (sl. 5);
3. Pritisnite u položaj I prekidač ON/OFF smješten na stražnjem dijelu uređaja;
4. Nakon samoispitivanja, pokazatelj "isporuke vruće vode" (B4) lampeggia mentre le treperi, a ostali se isključuju;
5. Postavite ispod mlaznice vruće vode spremnik minimalne zapremine od 500 ml i drugi spremnik ispod nosača filtra (sl. 6);
6. Okrenite izbornik para/vruća voda (A4) u položaj ; ispuštite oko 0,5 l vruće vode (sl. 7);
7. Vratite izbornik para/vruća voda u položaj **0** i ispraznite spremnik;
8. Okrenite izbornik funkcija (B8) u položaj  (B5) i ispuštite oko 0,5 l vode (sl. 8).
9. Vratite izbornik funkcija u položaj  i ispraznite spremnik;
10. Izvadite i napunite spremnik za vodu i ponovite radnje od točke 4 do točke 8.

**Imajte na umu:** *ispiranje unutarnjih krugova se preporučuje u slučaju dužeg ne rabljenja uređaja.*

## 4. UKLJUČIVANJE I STAND-BY (STANJE PRIPRAVNOSTI)

Kada je opća sklopka (A2) u pol. I, uključite i isključite (stand-by) uređaj pritiskom na tipku  (B1).

Uređaj se isključuje automatski (stand-by) poslije određenog vremenskog perioda (razlikuje se ovisno o modelu).

## 5. PRIPREMA ESPRESSA S MLJEVENOM KAVOM.

1. Postavite filtar za mljevenu kavu u (C2) ili (C3) u nosač filtra (C1) (sl. 9). Koristite filtar  ukoliko želite napraviti jednu kavu, ili filtar  ukoliko želite napraviti 2 kave;
2. Ako želite pripremiti samo jednu kavu, napunite filtar do vrha s mjericom za mljevenu kavu, oko 7 g (sl. 10). Ukoliko želite napraviti dvije šalice kave, filtar napunite sa dvije malo manje pune mjerice mljevene kave (oko 6+6 g). Filtar punite manjim dozama kako biste izbjegli da se mljevena kava prespe;

**Pozornost:** *za ispravan rad, prije punjenja mljevenom kavom, uvjerite se da na filtru nema ostatka kave od prethodnog punjenja.*

3. Ravnomjerno rasporedite mljevenu kavu i lagano je pritisnite prešom za kavu (sl. 11). Prešanje mljevene kave je

izuzetno važno za dobivanje dobre espresso kave. Ukoliko pritisnete prejako, kava će lagano izlaziti i pjena će biti tamnije boje. Ukoliko pritisnete preslabo, kava će lagano izlaziti dobiti će se malo kreme svijetle boje;

4. Uklonite eventualni višak kave sa rubova nosača filtra te ga zakačite na uređaj: da biste ga pravilno zakačili, poravnajte ručicu držača filtra sa simbolom  OPEN (sl. 4), zakačite držač filtra i okrenite ručicu prema desno sve dok ne dođe u položaj  CLOSE (sl. 5);
5. Šalicu ili šalice postavite ispod grla ručke (sl. 12). Savjetujemo Vam da zagrijete šalice prije nego pripremite kavu, ispirajući ih s malo tople vode;
6. Uvjerite se da je pokazatelj  (B4) uključen, zatim okrenite izbornik funkcija (B8) u položaj  (B5): uređaj počinje s ispuštanjem kave;
7. Čim se dostigne željena količina kave u šalici, vratite izbornik funkcija u položaj .

**Imajte na umu:** *Kako biste zakačili ručku, okrenite dršku sa desna na lijevo.*

**Opasnost od opekliina** *Kako biste izbjegli prskanje, nemojte nikada skidati ručku dok kava izlazi iz stroja, već sačekajte nekoliko sekundi nakon prekida rada.*

## 6. PRIPREMA ESPRESSO KAVE KORISTEĆI KAPSULE

**Imajte na umu:** *Koristite kapsule koji su sukladne sa standardom ESE: on se nalazi na pakiranju sa slijedećom oznakom. Standard ESE je sustav koji je prihvaćen od strane većine proizvođača kapsula, te omogućava da espresso kavu napravite na čist i jednostavan način.*



Postavite filter za kavu u kapsulama (C4) () u nosač filtra (C1);

1. Postavite kapsulu namještajući je što je više moguće unutar filtra (sl. 13). Uvijek slijedite upute na pakiranju kapsula kako biste ispravno postavili kapsula na filter;
2. Slijedite upute iz točke 4. prethodnog stavka, imajući na umu da je moguće napraviti samo jednu kavu istodobno;
3. Nastavite kao što je opisano u točkama 5, 6 i 7 iz prethodnog stavka.

## 7. ŠTO TREBA URADITI DA BI STE PRIPREMILI CAPPUCCINO

1. Pripremite espresso kavu kako je opisano u prethodnim paragrafima, koristeći dovoljno velike šalice;
2. Okrenite izbornik funkcija (B8) u položaj  (B7) i sačekajte uključjenje odgovarajućeg pokazatelja (B3);
3. U međuvremenu, posudu napunite sa oko 100 grama mlijeka za svaki cappuccino koji želite pripremiti. Mlijeko treba biti hladno iz hladnjaka (ne smije biti toplo!). U trenutku odabira posude ne zaboravite da se zapremnina mlijeka povećava 2 ili 3 puta (sl. 14);

**i Imajte na umu: Savjetujemo Vam da koristite djelomične obrano mlijeko i na temperaturi iz hladnjaka.**

4. Okrenite cappuccinator prema vani (sl. 15);
5. Postavite posudu sa mlijekom pod cappuccinatora (sl. 16);
6. Sačekajte uključjenje pokazatelja OK. Osvijetljeni indikator znači da je kotao dostignuo idealnu temperaturu za stvaranje pare;
7. Otvorite ispuštanje pare okretanjem izbornika pare prema  na nekoliko sekundi kako biste ispustili vodu koja je prisutna u cijevima. Zatvorite paru;
8. Uronite mlaznicu za paru u mlijeko na oko 5 mm (sl. 17) i okrenite izbornik za paru u pol. . Sada mlijeko počinje povećavati volumen i poprima pjenasti oblik;
9. Kada se volumen mlijeka udvostruči, uronite dublje u mlijeko mlaznicu za paru te nastavite zagrijavati. Kada se dostigne željena temperatura (idealna vrijednost je od 60 °C), prekinite sa ispuštanjem pare okretanjem izbornika pare u pol. **0** i okrenite izbornik funkcija u pol.  (sl. 18);
10. Uspite emulgirano mlijeko u šalice koje sadrže espresso kavu koja je prethodno pripremljena. Cappuccino je spreman: pošeerite po želji, te ukoliko želite, pjenu pospite sa malo čokolade u prahu.

**i Imajte na umu: Ukoliko želite pripremiti više šalica cappuccina, najprije pripremite kavu za sve a tek na kraju pripremite pjenu za sva cappuccina.** Savjetuje se ispuštanje pare najdulje u trajanju od 60 sekundi.

### 7.1 Čišćenje cappuccinatora

**! Pozornost! iz higijenskih razloga, savjetuje se da nakon uporabe uvijek očistite cappuccinator.**

Postupite na slijedeći način:

1. Izbacite malo pare na nekoliko sekundi (točke 2, 5, 6 i 7 prethodnog stavka). Ovom radnjom, cappuccinatore izbacuje eventualno mlijeko koje je možda ostalo unutar njega. Isključite uređaj pritiskom na glavnu sklopku.
2. Pričekajte nekoliko minuta da se cappuccinator ohladi. Izvucite cappuccinator okretanjem suprotno od smjera kazaljke na satu, a zatim ga povucite prema dolje (sl. 19).
3. Povucite prema dolje mlaznicu cappuccinatora (A5) (sl. 20).
4. Provjerite da otvori cappuccinatora, prikazani na (sl. 21), nisu začepljeni. Ispirite tekućom vodom i, ako je potrebno, očistite rupe pomoću igle.
5. Očistite cijev za ispuštanje pare, pazite da se ne opečete.
6. Vratite mlaznicu i cappuccinator.



**Pozornost!** Poslije ispuštanja pare, pokazatelji  i  trepere i pokazuju da je kotao je previše vruć za spremanje kave.

Za brzo hlađenje kotla:

1. Stavite posudu ispod cappuccinatora i šalicu ispod nosača filtra.
  2. Okrenite izbornik funkcija (B8) u položaj .
  3. Okrenite izbornik pare (A4) u položaj : iz cappuccinatora izlazi para zajedno s vrućom vodom.
  4. Pokazatelji trepere  i I ispuštanje se prekida.
  5. Okrenite izbornik pare u položaj **0**: uređaj ispušta vodi iz nosača filtra.
  6. Zatim, vratite i izbornik funkcija u položaj .
- Sada je uređaj spreman za rad.

## 8. PROIZVODNJA VRUĆE VODE

1. Uključite uređaj pritiskom na glavnu sklopku (A2). Pokazatelj  treperi.
2. Ispod cappuccinatora stavite neku posudu.
3. Kada je pokazatelj  stalno uključen, okrenite izbornik  (A4) u pol. I: vruća voda počinje izlaziti iz cappuccinatora.
4. Za prekid izlaska vruće vode okrenite izbornik  u pol. **0**.

Savjetuje se da vodu ispuštate najdulje 60 sekundi.

## 9. ČIŠĆENJE

### 9.1 Čišćenje uređaja

Sljedeći dijelovi stroja moraju se redovito čistiti:

- unutarnji krug aparata;
- sabirnica kapljica (A14);
- filtri za kavu (C2), (C3), (C4);
- ispus za paru (A7);
- spremnik za vodu (A10);
- ispus za vruću vodu (A6) kao što je opisano u stavku "7.1 ČIŠĆENJE CAPPUCCINATORA".

#### Pozor!

- Za čišćenje uređaja, ne koristite otapala, abrazivna sredstva niti alkohol.
- Za uklanjanje naslaga i taloga kave ne koristite metalne predmete jer mogu oštetiti metalne ili plastične površine.

**Opasnost!** • Tijekom čišćenja, uređaj nikada ne uranjajte u vodu: radi se o električnom uređaju.

**Imajte na umu:** Za periode nekorištenja dulje od 3/4 dana preporuča se prije uporabe stroja, vršenje ispiranja, kako je opisano u stavku "3. PRVO POKRETANJE APARATA".

### 9.2 Čišćenje unutarnjeg kruga aparata

Za periode nekorištenja dulje od 3/4 dana preporuča se prije uporabe stroja, uključivanje i vršenje ispiranja unutarnjih krugova, kako je opisano u točkama 4 i 5 stavka "3. PRVO POKRETANJE APARATA".

### 9.3 Čišćenje sabirnice kapljica

Posuda za prikupljanje kondenzata je opremljena s pokazivačem razine (crvene boje) vode. Prije nego što pokazatelj izviri iz pladnja za šalice (sl. 22), ispraznite i očistite posudu, jer se voda može prelići s ruba i oštetiti uređaj, radnu površinu ili okolno područje.

1. Uklonite posudu (sl. 23);
2. Uklonite pladanj za šalice (A12), uklonite vodu (sl. 24) i očistite posudu krpom: zatim ponovo sastavite sabirnicu kapljica;
3. Zatim vratite sabirnicu kapljica.

### 9.4 Čišćenja filtera za kavu

Redovno čistite svake sedmice filtre za kavu:

#### Filtri 1 i 2 šalice

1. Povucite perforirani filtar povlačenjem jezička za izvlačenje (sl. 25);
2. Ispirite filtre pod mlazom vode (sl. 26);
3. Provjerite jesu li rupe začepljene; ukoliko jesu očistite ih iglom (sl. 27);
4. Umetnite filtre i gurnite ih do samog kraja.

#### Filtar za kapsule

Ispirite pod mlazom vode. Provjerite jesu li rupe začepljene; ukoliko jesu očistite ih iglom (sl. 27).

### 9.5 Čišćenje ispusta za paru

Svakih 200 kava, pristupite ispiranju ispusta za paru (A7), ispuštanjem oko 0,5l vode (pritisnite tipku za pravljenje kave bez upotrebe kave u prahu).

### 9.6 Čišćenje spremnika za vodu

1. Povremeno očistite (otprilike jednom mjesečno) i pri svakoj promijeni filtra za vodu ((C9)- ako je predviđeno) spremnik za vodu (A10) s vlažnom krpom i malo blagog deterdženta;
2. Uklonite filtar (ako je prisutan) i ispirite pod tekućom vodom;
3. Vratite filtar (ako je predviđeno), napunite spremnik vodom i ponovno umetnite spremnik;
4. (Samo za modele s filtrom za omekšavanje vode) Ispustite 100 ml vode.

## 10. UKLANJANJE KAMENCA

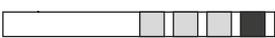
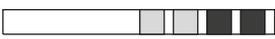
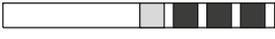
Redovito vršite čišćenje kamenca uređaja nakon određenog perioda rada, koji zavisi od tvrdoće vode.

## 10.1 Mjerenje tvrdoće vode

1. Izvadite iz pakiranja reaktivnu traku "TOTAL HARDNESS TEST" (Ukupna tvrdoća vode), priložene uputama na engleskom jeziku.
2. Uronite traku potpuno u čašu vode na oko jednu sekundu.
3. Izvadite traku iz vode i lagano je protresite. Nakon otprilike jedne minute formiraju se 1, 2, 3 ili 4 kvadrata crvene boje, a ovisno o tvrdoći vode svaki kvadrat odgovara 1 razini.

## 10.2 Koliko često vršiti uklanjanje kamenca

U sljedećoj tablici, naznačeni su mjeseci korištenja i koji odgovoraju litrama upotrebjenih vode:

Br. crvenih kvadratića na reaktivnoj traci	Mjeseci upotrebe	Br. litara
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

## 10.3 Postupak uklanjanja kamenca

### Pozornost!

- Prije uporabe uvijek pročitajte upute i oznake na pakiranju sredstva za uklanjanje kamenca.
- Preporučuje se isključiva uporaba sredstva za uklanjanje kamenca De'Longhi. Uporaba neodgovarajućih sredstava za uklanjanje kamenca, kao i redovito provođenje uklanjanja kamenca, može dovesti do pojave nedostataka koji nisu obuhvaćeni jamstvom proizvođača.

1. U cijelosti ispraznite spremnik za vodu (A10) i uklonite filtar za omekšavanje vode (C9) ( ako je prisutan). Napunite spremnik rastvorom za uklanjanje kamenca, koji se dobije rastvaranjem sredstva za uklanjanje kamenca u vodi prema navedenim uputama;
2. Postavite posudu ispod ispusta za paru (A7) i jednu ispod ispusta za vruću vodu (sl. 6) i uvjerite se da je sabirnica kapljica (A14) prazna i dobro postavljena;
3. Okrenite izbornik funkcija (B8) u položaj  i ispustite približno 1/4 otopine koja se nalazi u spremniku: povremeno ispustite vruću vodu okretanjem izbornika za paru/vruću vodu (A4) u pol. . Za prekid ispuštanja okrenite izbornik u pol.  i ostavite otopinu da djeluje oko 5 minuta;
4. Ponovite točku 3 još 3 puta, sve dok spremnik nije prazan.
5. Za uklanjanje ostataka otopine, izvadite spremnik za vodu, ispraznite ga, isperite ga pod tekućom vodom, napunite ga

do MAX razine, vratite filtar (ako je prethodno uklonjen) i vratite spremnik za vodu u uređaj;

6. Ispraznite spremnike i postavite ih ispod ispusta za paru i ispod cappuccinatora;
7. Okrenite izbornik funkcija u položaj ; povremeno okrenite izbornik za paru/vruću vodu (A4) u pol. . Ispustite vodu koja se nalazi u spremniku.
8. Ponovo izvadite spremnik za vodu, napunite ga svježom vodom do max razine, vratite ga u uređaj ponovite točke 6 i 7.

Uređaj je sada spreman za uporabu; napunite spremnik svježom vodom i nastavite s isporukom željenog napitka.

### Imajte na umu:

- Ako se proces uklanjanja kamenca ne završi ispravno (npr. zbog nestanka struje) preporuča se ponavljanje cijelog postupka;
- Ukoliko se prethodno navedeni postupak uklanjanja kamenca ne provodi redovito, jamstvo ne pokriva kvarove uređaja uzrokovane kamencom.

## 11. TEHNIČKI PODACI

Napon mreže:	220-240V~50/60Hz
Potrošnja energije:	1450W
Dimenzije DxVxŠ:	275x307x313 mm
Termoblok:	Nehrđajući čelik
Tlak:	15 bara
Kapacitet spremnika za vodu:	1 L
Dužina kabela napajanja:	1200 mm
Težina:	5,4 kg

## 12. ZNAČENJE POKAZATELJA

SVJETLA	IZBORNIK FUNKCIJA (B8)	IZBORNIK (A4)	ZNAČENJE SVJETALA
			<p>Svaki put kada se uređaj uključi postavljanjem glavne sklopke (A2) u položaj I, automatski provodi samodijagnostiku.</p>
			<p>Uređaj se zagrijava kako bi isporučio kavu ili vruću vodu.</p>
			<p>Uređaj je postigao idealnu temperaturu za ispuštanje kave ili vruće vode.  <b>KAVA:</b> okrenite izbornik (B8) u pol. ☕.  <b>VRUĆA VODA:</b> okrenite izbornik (A4) u pol. ☕.</p>
			<p>Izbornik (B8) je u pol. ☕ odgovarajući pokazatelj treperi i označuje da se uređaj zagrijeva za ispuštanje pare.</p>
			<p>Uređaj je postigao idealnu temperaturu za ispuštanje pare.          Okrenite izbornik (A4) u pol. ☕ za početak isporuke.</p>
			<p>Poslije ispuštanja pare, temperatura je previsoka za pripremu kave: pričekajte ili slijedite postupak naveden na kraju stavka "Kako napraviti cappuccino". Ako želite pripremiti cappuccino ili toplu vodu, nastavite normalno.</p>
			<p>Ako se uređaj ne koristi za određeni vremenski period isključuje se (stand-by): za ponovno uključivanje pritisnite tipku </p>

### 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

U nastavku su navedeni neki od mogućih kvarova.

Ako se problem ne može riješiti na opisani način, obratite se tehničkoj podršci.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Uređaj se ne uključuje	Kabel napajanja nije (C5) nije pravilno priključen	Provjerite je li utikač kabela za napajanje potpuno umetnut u njegovo ležište (A3) na stražnjoj strani uređaja; a zatim provjerite je li utikač pravilno umetnut u utičnicu
	Glavna sklopka (A2) je u položaju 0 (OFF-isključeno)	Stavite sklopku u položaj I (ON-uključeno)
Espresso kava više ne izlazi	Nema dovoljno vode u spremniku (A10)	Napunite spremnik za vodu
	Otvori za izlaz kave na nosaču filtra (C1) su začepljene	Očistite otvore na nosaču filtra
	Filtar i uklonjivi perforirani filtari su začepljeni	Izvršite čišćenje kao što je navedeno u stavku "9.4 ČIŠĆENJA FILTERA ZA KAVU"
	Ispust za paru (A7) je začepljen	Izvršite čišćenje kako je navedeno u poglavlju "9. ČIŠĆENJE"
	Kamenac unutar hidrauličnog kruga	Izvršite čišćenje od kamenca kako je opisano u poglavlju "10. UKLANJANJE KAMENCA"
Espresso kava kapa sa rubova nosača filtra (C1) umjesto iz rupica	Ručka je loše postavljena ili prljava	Zakačite ispravno ručku, te je snažno okrenite prema dnu
	Filtar i uklonjivi perforirani filtari su začepljeni	Izvršite čišćenje kao što je navedeno u stavku "9.4 ČIŠĆENJA FILTERA ZA KAVU"
	Brtva ispusta za paru je izgubila elastičnost ili je prljava	Zamijenite brtvu ispusta za paru u Centru za pomoć
	Rupe na grlu ručke filtra su začepljene	Očistite rupe na grlu ručke
Espresso kava je hladna	Pokazatelj koji odgovara odabranom naporu nije uključen u trenutku kada se vrši isporuka kave	Sačekajte uključenje pokazatelja
	Šalice nisu zagrijane	Zagrijte šalice toplom vodom (pog. "8. PROIZVODNJA VRUĆE VODE")
	Kamenac unutar hidrauličnog kruga	Izvršite čišćenje od kamenca kako je opisano u pog. "10. UKLANJANJE KAMENCA"
Visoka buka pumpe	Spremnik vode (A10) je prazan	Napunite spremnik
	Spremnik (A10) je loše postavljen i ventil na njegovom dnu nije otvoren	Lagano pritisnite spremnik naprijed tako da otvorite ventil na njegovom dnu
	U spremniku postoje mjehurići zraka	Slijedite upute u pog. "8. PROIZVODNJA VRUĆE VODE" sve do izlaska vode



<b>PROBLEM</b>	<b>MOGUĆI UZROK</b>	<b>RJEŠENJE</b>
Pjena kave je tamna (kava sporo izlazi)	Mljevena kava je previše pritisnuta	Popustite pritisak na kavi
	Prevelika količina mljevene kave	Smanjite količinu mljevene kave
	Ispust za paru (A7) je začepljen	Izvršite čišćenje kao što je navedeno u stavku "9.5 ČIŠĆENJE ISPUSTA ZA PARU"
	Filtar i uklonjivi perforirani filtari su začepljeni	Izvršite čišćenje kao što je navedeno u stavku "9.4 ČIŠĆENJA FILTERA ZA KAVU"
	Mljevena kava je previše fina ili vlažna	Koristite samo mljevenu kavu za uređaj za espresso kavu i uvjerite se da nije vlažna
Kava ima kiseli okus	Ispiranje nakon uklanjanja kamenca nije dobro izvršeno	Nakon čišćenja kamenca isperite uređaj kao što je navedeno u pog. "10. UKLANJANJE KAMENCA"
Tijekom pravljenja cappuccina, ne formira se pjena	Mlijeko nije dovoljno hladno	Koristite uvijek mlijeko iz hladnjaka
	Cappuccinator je prljav	Pažljivo očistite otvore cappuccinatora
	Kamenac unutar hidrauličnog kruga	Izvršite čišćenje od kamenca kako je opisano u pog. "10. UKLANJANJE KAMENCA"
Aparat se isključuje	Dolazi do samoisključivanja	Pritisnite tipku ON/Standby (uključenje/stanje pripravnosti) (B1) za ponovno uključivanje uređaja
Uređaj se gasi samo nekoliko minuta nakon paljenja.	Izbornik značajki nije u pol. . ☞ (standby)	Izbornik značajki vratite u pol. . ☞ (szandby), zatim pritisnite taster ON/OFF (PALJENJE/GAŠENJE)

Pred uporabo aparata vedno preberite zvezek z varnostnimi opozorili.

## 1. OPIS

### 1.1 Opis aparata

(str. 3 – A )

- A1. Pladenj za skodelice
- A2. Glavno stikalo ON/OFF
- A3. Prostor za napajalni kabel
- A4. Izbirnik para/topla voda
- A5. Šoba nastavka za kapučino
- A6. Kapučino/točilec tople vode
- A7. Sito kotla/Infuzer
- A8. Prostor za zbiralnik za vodo
- A9. Pokrov rezervoarja vode
- A10. Zbiralnik za vodo s prostorom za vodni filter
- A11. Indikator vode, ki zmanjkuje
- A12. Pladenj za skodelice
- A13. Indikator največjega polnjenja posode za zbiranje kapljevine
- A14. Posoda za zbiranje kapljic vode

### 1.2 Opis komandne plošče

(str. 3 – B)

- B1. Tipka ON/Stand-by
- B2. Kontrolna lučka Stand-by/varčevanje z energijo
- B3. Kontrolna lučka OK para
- B4. Kontrolna lučka točenje kave/tople vode
- B5. Točenje kave
- B6. Položaj "STOP"/funkcija topla voda
- B7. Funkcija para
- B8. Izbirnik funkcij

### 1.3 Opis dodatne opreme

(str. 2 – C)

- C1. Čaša filtra
- C2. Krema filter za 1 kavo 
- C3. Krema filter za 2 kavi 
- C4. Krema filter za kapsule ESE 
- C5. Napajalni kabel (odstranljiv)
- C6. Merica za doziranje/pestič
- C7. Reaktivni listič za trdoto vode (Total hardness test)
- C8. Odstranjevalec vodnega kamna
- C9. Filter za mehčanje vode (\*ni priložen, na voljo v pooblaščenih servisnih centrih)

## 2. POLNJENJE REZERVOARJA Z VODO

1. Odstranite zbiralec za vodo (A10) ter ga napolnite s svežo in čisto vodo, pri tem pazite, da ne prekoračite oznake MAX (sl. 1).
2. Ponovno vstavite zbiralec v aparat (sl. 2).

**Pozor:** *Aparata nikoli ne prižgite, če je rezervoar prazen ali če rezervoar ni vstavljen.*

## 3. PRVI VKLOP APARATA

1. Konektor napajalnega kabla vstavite v odgovarjajoče sedišče na zadnji strani aparata (sl. 3); nato vstavite vtič in vtičnico.
2. Vsebnik za filter zatakните na aparat: da bi ga pravilno nastavili poravnajte ročaj vsebnika filtra na simbol  OPEN (sl. 4) ter obrnite ročaj na desno, dokler ni poravnani s položajem  CLOSE (sl. 5);
3. Pritisnite na stikalo I ON/OFF na zadnji strani aparata;
4. Ko se konča samodiagnoza, bo kontrolna lučka "točenje tople vode" (B4) utripala medtem, ko se bodo druge ugasnile;
5. Pod točilec tople vode postavite posodo, ki lahko vsebuje 500 ml tekočine ter drugo posodo pod vsebnik za filter (sl. 6);
6. Selektor za paro/toplo vodo (A4) zavrtite na položaj ; ter iztočite 0,5 l tople vode (sl. 7);
7. Selektor pare/tople vode premaknite nazaj na položaj **0** in izpraznite posodo;
8. Izbirno stikalo za funkcije zavrtite (B8) na položaj  (B5) in iztočite približno 0,5 l vode (sl. 8).
9. Selektor za funkcije premaknite nazaj na položaj  in izpraznite posodo;
10. Izvlecite in napolnite zbiralnik za vodo in ponovite postopek od točke 4 do točke 8

**Opomba:** *splakovanje notranje napeljave pripravimo v primeru daljše neuporabe aparata.*

## 4. VKLOP IN STANJE PRIPRAVLJENOSTI

Ko je glavno stikalo (A2) na pol. I, prižgite in ugasnite (stand-by) aparat s pritiskom na tipko  (B1).

Aparat se samodejno izklopi (Stanje pripravljeno) po določenem času (različen glede na model).

## 5. PRIPRAVA ESPRESA Z MLETO KAVO.

1. Vstavite filter za mletto kavo (C2) ali (C3) v vsebnik za filter (C1) (sl. 9). Uporabite filter , če želite pripraviti eno kavo, ali filter , če želite pripraviti dve kavi;
2. Če želite pripraviti eno samo kavo, napolnite filter z eno poravnano merico mlete kave, kar znaša približno 7 g (sl. 10). Če pa želite pripraviti dve kavi, napolnite filter z dvema, ne zvrhanima mericama mlete kave (približno 6+6 g). Filter polnite postopoma, da kave ne bi raztresli;

**Pozor:** za zagotovitev pravilnega delovanja se pred polnjenjem filtra z mleto kavo vselej prepričajte, da v njem ni ostankov kavnega prahu predhodne priprave kave.

- Mleto kavo enakomerno razporedite in jo rahlo pritisnite s potiskačem (sl. 11). Tlačenje mlete kave je za pripravo okusne kave zelo pomembno. Če jo preveč potlačite, se bo kava počasne natočila in krema bo temno obarvana. Če jo premalo potlačite, se bo kava hitro natočila in bo imela malo kreme svetle barve;
- Odstranite morebitni višek kave iz roba vsebnika filtra in ga vpnite v aparat: da bi ga pravilno vpeli, poravnajte ročaj vsebnika filtra s simbolom  OPEN (sl. 4), vpnite vsebnik filtra in zavrtite ročaj desno, dokler se ne poravna na položaj  CLOSE (sl. 5);
- Skodelico ali skodelice postavite pod dulec nosilca filtra (sl. 12). Pred pripravo kave je priporočljivo segreti skodelice, tako da jih splaknete z vročo vodo;
- Počakajte, da je kontrolna lučka  (B4) prižgana, nato zavrtite izbirno stikalo za funkcije (B8) na položaj  (B5): aparat bo začel točiti kavo;
- Ko se v skodelico iztoči željena količina kave, vrnite izbirno stikalo funkcij v položaj .

**Opomba:** Če želite sneti čašo, potisnite ročaj z desne proti levi.

**Nevarnost opeklin** Da bi se izognili brizganju, nikoli ne sprostite vsebnik filtra medtem, ko aparat toči kavo ter počakajte kakšno sekundo po točenju.

## 6. PRIPRAVA EKSPRES KAVE S FILTRI

**Opomba:** uporabite tablete, ki ogovarjajo standardu ESE: ta je naveden na pakiranjih s sledečo oznako. Standard E.S.E. je sistem, ki se ga poslužujejo največji proizvajalci kavnih kapsul in ki omogoča pripravo ekspresne kave na preprost in čist način.



Vstavite filter za kavne filtre(C4) () v vsebnik filtra (C1);

- Filter kave vstavite čimbolj na sredino sita (sl. 13). Za pravilno namestitve kapsule v filtru vedno sledite navodilom na ovitku kapsul;
- Sledite navodilom od točke 4 prejšnjega poglavja, vendar vedite, lahko aparat pripravi le eno kavo naenkrat;
- Sledite navodilom v točkah 5, 6 in 7 v prejšnjem poglavju.

## 7. KAKO PRIPRAVIMO KAPUČINO

- Pripravite ekspresno kavo kot je opisano v prejšnjem poglavju, uporabite dovolj veliko skodelico;
- Izbirno stikalo za funkcije zavrtite (B8) v položaj  (B7) in počakajte, da se prižge odgovarjajoča lučka (B3);
- Med tem napolnite posodo s približno 100 grami mleka za vsak kapučino, ki ga želite pripraviti. Mleko mora biti hladno iz hladilnika (ne toplo). Pri izbiri velikosti posode računajte, da se bo prostornina mleka povečala 2 ali 3 krat (sl. 14);

**Opomba:** uporabljajte delno posneto mleko s temperaturo iz hladilnika.

- Nastavek za kapučino zavrtite navzven (sl. 15);
- Posodo z mlekom postavite pod nastavek za kapučino (sl. 16);
- Počakajte, da se prižge kontrolna lučka OK. Vklon signalne lučke pomeni, da je v grelniku idealna temperatura za pripravo pare;
- Odprite ventil tako, da zavrtite izbirno stikalo proti  za nekaj sekund, da bi iztočili morebitno prisotno vodo v napeljavi. Zaprite paro;
- Nastavek za kapučino potopite v mleko za približno 5 mm (sl. 17)ter zavrtite izbirno stikalo na pol. . Sedaj se volumen mleka prične povečevati in postane penasto.
- Ko se volumen mleka podvoji, potopite nastavek za kapučino globlje in nadaljujte s segrevanjem mleka. Ko doseže željeno temperaturo (idealna vrednost je 60°C), prekinite paro tako, da zavrtite izbirno stikalo za paro na pol. **0** ter zavrtite izbirno stikalo za funkcije na pol.  (sl. 18);
- Emulzionirano mleko vlijte v skodelice z ekspres kavo, ki ste jo pripravili prej. Kapučino je pripravljen: sladkajte po osebnem okusu in če želite, ga posipajte s čokolado v prahu.

**Opomba:** Če želite pripraviti več kapučinov, morate najprej pripraviti vse kave ter na koncu še spenjeno mleko za vse kapučine.

Priporočamo, da paro ne točite več kot 60 sekund.

### 7.1 Čiščenje nastavka za kapučino

**! Pozor!** iz higienskih razlogov vam priporočamo, da nastavek za kapučino očistite po vsaki uporabi.

Naredite kot sledi:

- Spustite nekaj pare za nekaj sekund (točke 2,5,6 in 7 prejšnjega poglavja). Tako bo naprava za kapučino izpustila morebitno mleko, ki bi lahko ostalo v cevki. Ugasnite aparat s pritiskom na glavno stikalo.
- Počakajte nekaj minut, da se dodatek za kapučino ohladi. Izvlecite dodatek za kapučino tako, da ga zavrtite v smeri proti urinemu kazalcu in potegnete navzdol (sl. 19).
- Izvlecite navzdol dulec dodatka za kapučino (A5) (sl. 20).
- Preverite, da odprtine na dodatku za kapučino na (sl. 21) niso zamašene. Splaknite s tekočo vodo in, če je potrebno, očistite odprtine s pomočjo igle.
- Očistite cevko za izpust pare, pri tem pazite, da se ne opečete.
- Ponovno vstavite dulec dodatka za kapučino.



**Pozor!** Po spuščanju pare bodo kontrolne lučke  in  utripale, kar pomeni, da je kotel pretoplel za točenje kave.

Da bi hitro segreti kotel:

1. Pod nastavak za kapučino postavite posodo ter skodelico pod vsebnik za filter.
2. Izbirno stikalo za funkcije zavrtite (B8) na položaj .
3. Izbirno stikalo za paro zavrtite (A4) na položaj : iz nastavka za kapučino bo izhajala para mešana s toplo vodo.
4. Ob utripanju lučk  in  se točenje prekine.
5. Izbirno stikalo za paro zavrtite na položaj **O**: aparat bo točil vodo iz nosilca filtra.
6. Nato zavrtite izbirno stikalo za funkcije nazaj na položaj .

Aparat je pripravljen za uporabo.

## 8. PRIPRAVA TOPLE VODE

1. Pritisnite na glavno stikalo, da bi prižgali aparat (A2). Kontrolna lučka  utripa.
2. Pod napravo za kapučino postavite posodo.
3. Ko ostane kontrolna lučka  stalno prižgana, zavrtite izbirno stikalo  (A4) na pol. I: iz nastavka za kapučino bo pritekla vroča voda.
4. Da bi prekinili točenje tople vode, zavrtite izbirno stikalo  na pol. **O**.

Priporočamo vam, da pustite iztekati vodo za največ 60 sekund.

## 9. ČIŠČENJE

### 9.1 Čiščenje aparata

Naslednje dele aparata je potrebno redno čistiti:

- Notranja napeljava aparata;
- posoda za zbiranje kapljevine (A14);
- kavni filtri (C2), (C3), (C4);
- sito kotla (A7);
- zbiralec za vodo (A10);
- točilec za toplo vodo (A6) kot navedeno v poglavju »7.1 ČIŠČENJE NASTAVKA ZA KAPUČINO«.

#### **Pozor!**

- Za čiščenje aparata ne uporabljajte topil, grobih detergentov ali alkohola.
- Pri odstranjevanju oblog ali usedlin kave ne uporabljajte kovinskih predmetov, ker bi lahko odrgnili kovinske ali plastične površine.

**Nevarno!** Med čiščenjem aparata nikoli ne potapljajte v vodo, to je električni aparat.

**Opomba:** Po obdobjih neuporabe, ki so daljši od 3-4 dni, je zelo priporočljivo, da pred uporabo aparata opravite izpiranje, kot je opisano v odstavku »3. PRVI VKLOP APARATA«.

### 9.2 Čiščenje notranje napeljave aparata

Za obdobja neuporabe daljša od 3/4 dni toplo priporočamo, da pred uporabo vklopite aparat in splaknete notranjo napeljavo kot navedeno v točkah 4 in 5 poglavja »3. PRVI VKLOP APARATA«.

### 9.3 Čiščenje posode za zbiranje kapljevine

Posoda za zbiranje tekočine je opremljena s plovcem (rdeče barve) za prikaz nivoja v njej zbrane vode. Preden plovec pokuka nad pladenj za skodelice (sl. 22), je potrebno izprazniti posodo in jo oprati, sicer bo voda iztekla preko roba in poškodovala aparat, pladenj za skodelice in okolice.

1. Odstranite posodo (sl. 23);
2. Odstranite pladenj za skodelice (A12), odlijte vodo (sl. 24) in očistite s krpo posodo: nato ponovno namestite pladenj za zbiranje kapljevine;
3. Znova vstavite posodo za zbiranje tekočine.

### 9.4 Čiščenje kavnih filtrov

Kavne filtre redno čistite vsak teden:

#### **Filtra za 1 in 2 skodelici**

1. Odstranite preluknjan filter tako, da ga potegnete za jeziček (sl. 25);
2. Sperite filtre pod tekočo vodo (sl. 26);
3. Preverite, da luknjice niso zamašene, v nasprotnem primeru jih očistite z iglo (sl. 27);
4. Znova vstavite perforirani filter, dobro ga potisnite do konca.

#### **Filter kapsul**

Splaknite s tekočo vodo. Preverite, da luknjice niso zamašene, v nasprotnem primeru jih očistite z iglo (sl. 27).

### 9.5 Čiščenje sita grelnika

Vsaki 200 priprav kave splaknite sito kotla, tako (A7), da iz sita kotla spustite približno 0,5 l vode (pritisnite na tipko za točenje kave brez uporabe mlete kave).

### 9.6 Čiščenje rezervoarja vode

1. Redno očistite (približno enkrat mesečno) in ob vsaki zamenjavi mehčalnega filtra (C9), če je predviden, zbiralnik za vodo (A10) z vlažno krpo in malo blagega detergenta;
2. Odstranite filter (če je prisoten) in ga splaknite pod tekočo vodo;
3. Ponovno vstavite filter (če je predviden), napolnite zbiralnik s svežo vodo in ga ponovno vstavite v aparat;
4. (samo pri modelih s filtrom za mehčanje) Natočite 100 ml vode.

## 10. ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

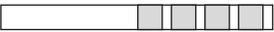
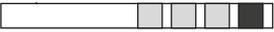
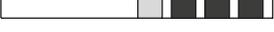
Redno odstranjajte vodni kamen iz aparata po določenem obdobju delovanja, ki je odvisno od trdote vode.

### 10.1 Merjenje trdote vode

1. Izvlecite testni listič "TOTAL HARDNESS TEST", ki je priložen navodilom v angleškem jeziku.
2. Testni listič potopite v vodo za eno sekundo.
3. Izvlecite listič in ga rahlo stresite. Po približno eni minuti se prikažejo 1, 2, 3 ali 4 kvadratki rdeče barve, glede na trdoto vode, vsak kvadrata pomeni 1 nivo.

### 10.2 Na koliko časa odstranjujemo vodni kamen

V sledeči preglednici so navedeni meseci uporabe in odgovarjajoči litri uporabljene vode:

Št. rdečih kvadratov na reaktivnem lističu	Meseci uporabe	Št. litrov
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Postopek odstranjevanja vodnega kamna

#### Pozor!

- Pred uporabo preberite navodila in etiketo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, navedeno na ovitku samega sredstva.
- Priporočamo le uporabo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna De'Longhi. Uporaba neprimernih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna, tako kot tudi neredno odstranjevanje, lahko povzroči pojav napak, ki jih ne krije garancija proizvajalca.

1. Popolnoma izpraznite zbiralec za vodo (A10) in odstranite filter za mehčanje vode (C9) (če je prisoten). Napolnite rezervoar z raztopino sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, razredčenega z vodo v skladu z napotki na embalaži;
2. Pod sito kotla (A7) postavite posodo, drugo pa pod točilec tople vode (sl. 6) ter pazite, da je zbiralnik kapljavine (A14) prazen in dobro vstavljen;
3. Zavrtnite izbirno stikalo za funkcije (B8) na položaj  in iztočite približno 1/4 raztopine v zbiralniku: občasno iztočite toplo vodo tako, da zavrtnite izbirno stikalo za paro/toplo vodo(A4) na pol.  Nato prekinite točenje tako, da zavrtnite izbirno stikalo na pol.  in lpustite delovati raztopino za približno 5 minut;

4. Točko 3 ponovite 3-krat, dokler se zbiralnik ne izprazni;
5. Da bi odstranili sledi raztopine, izvlecite zbiralnik za vodo, ga izpraznite, splaknite s tekočo vodo, napolnite do oznake MAX s svežo vodo, ponovno vstavite filter (če ste ga prej odstranili) in ga vstavite v aparat;
6. Izpraznite posode in jih ponovno postavite pod sito kotla in pod nastavek za kapučino;
7. Izbirno stikalo za funkcije zavrtnite na položaj ; vsako toliko zavrtnite izbirno stikalo za paro/toplo vodo (A4) na pol. . Točite vodo dokler ne izpraznete zbiralnik vode.
8. Ponovno izvlecite zbiralnik za vodo, napolnite ga do ravni max s svežo vodo in ga vstavite v aparat ter ponovite točke 6 in 7.

Sedaj je aparat pripravljen za uporabo; napolnite zbiralnik s svežo vodo ter nadaljujte a točenjem željenega napitka.

#### Opomba:

- Če se cikel odstranjevanja vodnega kamna ne zaključi pravilno (npr. zaradi izpada napajanja z električno energijo), je priporočljivo ponoviti cikel;
- Za popravila aparata za kavo, ki jih je potrebno opraviti zaradi vodnega kamna, garancija ne velja, če postopka odstranjevanja vodnega kamna niste opravili po opisanem postopku.

## 11. TEHNIČNI PODATKI

Omrežna napetost:	220-240V-50/60Hz
Odjem moči:	1450W
Mere ŠxVxD:	275x307x313 mm
Termično stikalo:	Nerjavno jeklo
Tlak:	15 bar
Prostornina rezervoarja vode:	1 l
Dolžina napajalnega kabla:	1200 mm
Teža:	5,4 kg

## 12. POMEN KONTROLNIH LUČK

SIGNALNE LUČKE	IZBIRNIK FUNKCIJ (B8)	IZBIRNO STIKALO (A4)	POMEN SIGNALNIH LUČK
			Vsakokrat, ko je aparat vklopljen in boste pritisnile na glavno stikalo (A2) na položaj <b>I</b> , bo izvedel samodiagnostični postopek.
			Aparat se segreva za točenje kave ali tople vode.
			Aparat je dosegel idealno temperaturo za točenje kave ali tople vode. <b>KAVA:</b> izbirno stikalo zavrtite (B8) na pol. <b>TOPLA VODA:</b> izbirno stikalo zavrtite (A4) na pol. .
			Izbirno stikalo (B8) je na pol. : odgovarjača kontrolna lučka utripa kar pomeni, da se aparat segreva za izpust pare.
			Aparat je dosegel idealno temperaturo za izpust pare. Zavrtite izbirno stikalo (A4) na pol.  da bi začeli z izpustom pare.
			Po izpustu pare je temperatura revisoka za pripravo kave: počakajte ali izvedite postopek naveden v pogl. "Kako pripraviti kapučino". Če pa želite pripraviti kapučino ali toplo vodo, stopajte normalno.
			Če aparata ne uporabljate za določen čas, se ugasne (stand-by): da bi ga ponovno vklopili, pritisnite na tipko .

### 13. REŠEVANJE TEŽAV

V nadaljevanju so naštetе nekatere možne težave.

Če težave ne morete odpraviti na opisani način, se za pomoč obrnite na tehnični servis.

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Aparat se ne prižge	napajalni kabel (C5) ni vstavljen pravilno	Preverite, ali je konektor napajalnega kabla vstavljen do konca v sedež (A3) na zadnji strani aparata; preverite ali je vtič pravilno vstavljen v vtičnico
	Glavno stikalo (A2) je na položaju 0 (OFF)	Pritisnite stikalo na položaj I (ON)
Ekspresna kava ne izhaja več	Odsotnost vode v rezervoarju (A10)	Napolnite rezervoar vode
	Odprtini za točenje kave čaše filtra (C1) sta zamašeni	Očistite odprtine šob na čaši filtra
	Filter in odstranljiv mrežni filter sta zamašena	Opravite čiščenje, kot je opisano v odst. »9.4 ČIŠČENJE KAVNIH FILTROV«
	Sito kotla (A7) je zamašeno	Očistite kot navedeno v poglavju »9. ČIŠČENJE«
	Vodni kamen v vodni napeljavi	Očistite vodni kamen kot opisano v poglavju »10. ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA«
Ekspresna kava kaplja na robu čaše filtra (C1) namesto skozi odprtine	Čaša filtra je slabo vstavljena ali umazana	Čašo filtra pravilno namestite in jo do konca zategnite
	Filter in odstranljiv mrežni filter sta zamašena	Opravite čiščenje, kot je opisano v odst. »9.4 ČIŠČENJE KAVNIH FILTROV«
	Tesnilo grelnika ni več elastično ali je umazano	Zamenjajte tesnilo grelnika v enem od servisnih centrov
	Odprtini na čaši filtra sta zamašeni	Očistite odprtine šob na čaši filtra
Ekspresna kava je hladna	Kontrolna lučka izbrane pijače ni prižgana, ko se toči kava	Počakajte, da se kontrolna lučka prižge
	Skodelico za kavo niste ustrezno segreti	Skodelico redhodno segrejte s toplo vodo (pogl. »8. PRIPRAVA TOPLE VODE«)
	Vodni kamen v vodni napeljavi	Odstranite vodni kamen, kot navedeno v pogl. »10. ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA«
Črpalka je glasna	Rezervoar za vodo (A10) je prazen	Napolnite rezervoar
	Posodo za vodo (A10) ste nepravilno vstavili, ventil na dnu posode ni odprt.	Posodo z vodo nekoliko potisnite naprej, da se odpre ventil na dnu posode.
	Na priklupu rezervoarja so prisotni zračni mehurčki	Sledite navodilom v pogl. »8. PRIPRAVA TOPLE VODE« dokler ne iztočite vode



<b>TEŽAVA</b>	<b>MOŽEN VZROK</b>	<b>REŠITEV</b>
Kavna krema je temne barve (kava počasi teče skozi šobo)	Mleta kava je premočno potlačena	Kavo manj potlačite
	Količina mlete kave je prevelika	Zmanjšajte količino mlete kave
	Sito grelnika (A7) je zamašeno	Opravite čiščenje, kot je opisano v odst. »9.5 ČIŠČENJE SITA GRELNIKA«
	Filter in odstranljiv mrežni filter sta zamašena	Opravite čiščenje, kot je opisano v odst. »9.4 ČIŠČENJE KAVNIH FILTROV«
	Mleta kava je predrobna ali vlažna	Uporabljajte samo mleto kavo za aparate za pripravo ekspresne kave, ki naj ne bo vlažna
Kava je kiselkastega okusa	Splakovanje po odstranjevanju vodnega kamna aparata ni zadostovalo.	Po odstranjevanju vodnega kamna splaknite aparat kot navedeno v pogl. »10. ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA«
Pri pripravi kapučina se mleko ne speni	Mleko ni dovolj hladno	Uporabite vedno mleko iz hladilnika
	Nastavek za kapučino je umazan	Pazljivo očistite luknjice na situ za kapučino
	Vodni kamen v vodni napeljavi	Odstranite vodni kamen, kot navedeno v pogl. »10. ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA«
Aparat nenadoma izklopi	Sprožil se je samodejni izklop	Pritisnite na tipko ON/Standby (B1) da bi ponovno vklopili aparat
Aparat se ugasne po nekaj sekundah od prižiganja	Ročka funkcij ni na pol.  (standby)	Ročko obrnite na pol.  (standby), nato pritisnite na tipko ON/OFF.

Преди да използвате уреда, прочете винаги свитъка с предупреждения за безопасност.

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Описание на уреда

(стр. 3 - А )

- A1. Плот за чаши
- A2. Главен прекъсвач ON/OFF
- A3. Място за конектор на захранващ кабел
- A4. Селектор за пара/топла вода
- A5. Дюза на струйник за капучино
- A6. Струйник за капучино/Струйник за топла вода
- A7. Струйник топлогенератор/Група инфузор
- A8. Място за резервоара за вода
- A9. Капак на резервоар за вода
- A10. Резервоар за вода с място за филтър за вода
- A11. Индикатор за изчерпване на водата
- A12. Табла за поставяне на чаши
- A13. Индикатор за максимално ниво на водата в тавичката за събиране на капки
- A14. Ваничка за събиране на капки

### 1.2 Описание на контролен панел

(стр. 3 - В)

- V1. Бутон ON/Stand-by
- V2. Индикатор режим готовност stand-by/пестене на електроенергия
- V3. Светлинен индикатор ОК пара
- V4. Индикатор ОК за приготвяне на кафе/топла вода
- V5. Приготвяне на кафе
- V6. Позиция "STOP"/функция топла вода
- V7. Функция пара
- V8. Селектор на функции

### 1.3 Описание на аксесоарите

(стр. 2 - С )

- C1. Чашка на държач на филтъра
- C2. Филтър каймак 1 кафе 
- C3. Филтър каймак 2 кафе 
- C4. Филтър каймак кафе дози ESE 
- C5. Захранващ кабел (с отстраняване)
- C6. Мярка дозатор/преса
- C7. Тестова лента за измерване на твърдостта на водата (Total hardness test)
- C8. Препарат за отстраняване на котлен камък
- C9. Филтър за омекотяване на вода (\*не е включен, може да бъде закупен в оторизирани центрове за обслужване)

## 2. ПЪЛНЕНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

1. Извадете резервоара за вода (A10) и го напълнете с прясна и чиста вода, като се внимава да не се надвишава надписа MAX (фиг. 1).
  2. Поставете обратно резервоара на машината (фиг. 2).
- Внимание:** Никога не работете с уреда без вода в резервоара или без резервоар.

## 3. ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

1. Поставете захранващият кабел на съответното място отзад на уреда (фиг. 3); тоест вкарайте щепсела в контакта.
2. Закачете купичката държач на филтъра към машината: за правилно поставяне, подравнете ръчката на поставката на филтъра спрямо символа  OPEN (фиг. 4) и завъртете ръкохватката надясно, докато я подравните към позицията  CLOSE (фиг. 5);
3. Натиснете в позиция I прекъсвача ON/OFF разположен от задната страна на машината;
4. С приключване на самодиагностиката, индикаторът "приготвяне на топла вода" (B4) мига а другите изключват;
5. Поставете под струйника за топла вода един съд с минимален 500 ml и един друг съд под купата носач на филтър(фиг. 6);
6. Завъртете селектора за пара/топла вода (A4) в позиция ; източете около 0,5 l топла вода (фиг. 7);
7. Завъртете селектора за пара/топла вода в позиция 0 и изпразнете контейнера;
8. Завъртете регулатора за функции (B8) в позиция  (B5) и източете около 0,5l вода (фиг. 8).
9. Завъртете селектора на функции в позиция  и изпразнете контейнера;
10. Извадете и повторете резервоара за вода и повторете операцията от точка 4 до точка 8.

**Забележка:** препоръчва се промиване на вътрешните вериги, също и в случаи на продължително неизползване на уреда.

## 4. ВКЛЮЧВАНЕ И STAND BY

Когато главният прекъсвач (A2) е в поз. I, включете и изключете (stand-by) уреда, натискайки бутон  (B1). Уредът автоматично се изключва (stand-by) след определен период от време (различно в зависимост от моделите).

## 5. ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО СЪС СМЛЯНО КАФЕ.

1. Поставете филтъра за смляно кафе (C2) или (C3) в държача на филтъра (C1) (фиг. 9). Използвайте филтъра,  когато искате да пригответе едно кафе или филтъра  когато искате да пригответе 2 кафета;

2. Когато желаете да пригответе само едно кафе, напълнете филтъра с равна мярка смляно кафе, около 7 гр. (фиг. 10). Когато желаете да пригответе две кафета, напълнете филтъра с две непълни мерки смляно кафе (около 6+6 гр.). Пълнете филтъра на малки дози, за да не излезе смляното кафе;

**Внимание:** за правилна работа, преди напълване със смляно кафе, винаги проверявайте дали филтърът не оставя остатъци от прах от кафе от предишното приготвяне.

3. Разпределете равномерно смляното кафе и го притиснете леко с пресата (фиг. 11). Пресоването на смляното кафе е много важно за получаване на добро еспreso. При прекалено натискане, кафето изтича бавно и каймакът ще бъде с тъмен цвят. При слабо притискане, кафето изтича и каймакът ще бъде със светъл цвят;
4. Отстранете излишното кафе от ръба на поставката на филтъра и го закачете към машината: за правилно поставяне, подравнете ръчката на поставката на филтъра спрямо символа: за правилното закачане, подравнете дръжката на държача на филтъра към  OPEN (фиг. 4), закачете държача на филтъра и завъртете държача надясно, докато го подравните към позиция  CLOSE (фиг. 5);
5. Поставете чашата или чашите под струйниците на поставката с филтъра (фиг. 12). Препоръчва се загряване на чашите, преди приготвяне на кафе, като ги изплакнете с малко топла вода;
6. Уверете се, че индикаторът  (B4) е включен, след това завъртете селектора на функции (B8) в позиция  (B5): машината започва да приготвя кафе;
7. След достигане на желаното количество в чашата, завъртете селектора на функции в позиция .

**Забележка:** За сваляне на държача на филтъра, завъртете ръкохватката отпадно наляво.

**Опасност от изгаряния** За да се избегнат пръскания, никога не сваляйте поставката на филтъра, докато машината е в приготвяне и изчакайте няколко секунди след приготвянето.

## 6. ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО С КАФЕ ДОЗИ

**Забележка:** употребявайте кафе дози, които съответстват на стандарт ESE. този стандарт е обозначен върху опаковката със съответната марка. Стандарта ESE е система, възприета от най-големите производители на кафе-дози и позволява, приготвяне на кафе еспreso по лесен и чист начин.



Поставте филтъра за кафе на дози (C4) ()

в държача на филтъра (C1);

1. Поставете дозата, като я центрирате възможно най-навътре във филтъра (фиг. 13). Винаги следвайте указа-

нията на опаковката на капсулите, за правилно позициониране на капсулата върху филтъра;

2. Следвайте инструкциите от точка 4 на предходния параграф, имайки предвид, че може да се приготвя само по едно кафе в даден момент;
3. Процедурирайте, както в точките 5, 6 и 7 от предходния параграф.

## 7. КАК ДА СЕ ПРОЦЕДИРА ЗА ДА СЕ ПРИГОТВИ КАПУЧИНО

1. Пригответе кафе еспreso, както е описано в предходните параграфи, използвайки достатъчно големи чаши;
2. Завъртете регулатора за функции (B8) в позиция  (B7) и изчакайте включването на съответния индикатор (B3);
3. Междувременно напълнете един съд с около 100 грама мляко за всяко капучино, което желаете да пригответе. Млякото трябва да бъде студено от хладилник (не топло!). При избора на размерите на съда, да се вземе под внимание, че обемът на млякото ще се увеличи с 2 или 3 пъти (фиг. 14);

**i Забележка:** препоръчва се да се използва полуобезмаслено мляко при температура от хладилник.

4. Завъртете посока навън струйника за капучино (фиг. 15);
5. Поставете съда с мляко под струйника за капучино (фиг. 16);
6. Изчакайте включването на светлинния индикатор OK. Включването на лампата показва, че топлогенераторът е достигнал желаната температура за производство на пара;
7. Отворете парата, чрез завъртане на регулатора за пара в посока  за няколко секунди, за да се изхвърли евентуално наличната вода в самата верига. Затворете парата;
8. Потопете струйника за капучино в мляко за около 5 mm (фиг. 17) и завъртете селектора за пара в поз. . В този момент, млякото започва да увеличава обема си и да придобива кремообразен вид;
9. Когато ще се удвои обемът на млякото, потопете струйника за капучино в дълбочина и продължете загряването на млякото. След достигане на желаната температура (идеалната стойност е 60°C), прекъснете подаването на пара, като завъртите селектора за пара в поз.  и завъртете селектора на функции в поз.  (фиг. 18);
10. Сипете емулгираното мляко в чашите, съдържащи кафе еспreso, пригответо предварително. Капучиното

е готово: подсладете на вкус и по желание, поръсете пяната с малко шоколад на прах.

**i** **Забележка:** Ако трябва да се приготвят повече от едно капучино, трябва да бъдат приготвени предварително всички кафета и само след това да се подготви млякото на пяна за капучино.

Препоръчва се подаване на пара за максимум 60 секунди.

## 7.1 Почистване на струйника за капучино

**!** **Внимание!** от съображения за хигиена, се препоръчва винаги да се почиства струйника за капучино след употреба.

Процедирайте по следния начин:

1. Оставете парата да излиза за няколко секунди (точките 2, 5, 6 и 7 на предходния параграф). С тази операция струйникът за капучино разтоварва млякото, което може да бъде останало вътре. Изключете уреда чрез натискане на главния прекъсвач.
2. Изчакайте няколко минути за да изстине струйника за капучино. Измъкнете струйника за капучино, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка и измъквайте го надолу (фиг. 19).
3. Измъкнете надолу дюзата на струйника за капучино (A5) (фиг. 20).
4. Проверете дали отворите на струйника за капучино, посочени на (фиг. 21), не са запушени. Изплакнете с течаша вода и, ако е необходимо, почистете отворите с помощта на една игла.
5. Почистете тръбата за подаване на пара, като внимавате да не се изгорите.
6. Поставете отново дюзата и струйника за капучино.

**!** **Внимание!** След подаване на пара, индикаторите  и  мигат за да посочат, че топлогенераторът е прекалено горещ за да приготвя кафе.

За да се охлади бързо топлогенератора:

1. Позиционирайте един съд под струйника за капучино и една чаша под държача на филтъра.
2. Завъртете регулатора за функции (B8) в позиция .
3. Завъртете селектора за пара (A4) в позиция : от струйника за капучино излиза пара, смесена с топла вода.
4. При мигането на индикаторите  и **I** приготвянето се прекъсва.
5. Завъртете селектора за пара в позиция **O**: машината подава вода от държача на филтъра.

6. Завъртете също и селектора за функции в позиция .

Машината е готова за употреба.

## 8. ПРОИЗВОДСТВО НА ТОПЛА ВОДА

1. Включете машината, като натиснете главния прекъсвач (A2). Индикаторът  мига.
2. Поставете един съд под струйника на капучино.
3. Когато светлинният индикатор  е включен с фиксирана светлина, завъртете селектора  (A4) в позиция **I**: топлата вода капе от струйника за капучино.
4. За да прекъснете изтичането на топла вода, завъртете селектора  в позиция **O**.

Препоръчваме приготвяне с максимална продължителност от 60 секунди.

## 9. ПОЧИСТВАНЕ

### 9.1 Почистване на машината

Следните части на машината, трябва да се почистват редовно:

- вътрешна верига на машината;
- ваничка за събиране на капки (A14);
- филтри за кафе (C2), (C3), (C4);
- струйник на топлогенератор (A7);
- резервоар за вода (A10);
- струйника за топла вода, (A6) както е посочено в параграф „7.1 ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА ЗА КАПУЧИНО“.

#### **Внимание!**

- За почистването на машината не използвайте разтворители, абразивни почистващи препарати или спирт.
- Не използвайте метални предмети за премахване на налепите или остатъците от кафе, тъй като това може да надраска металните или пластмасови повърхности.

**Опасност!** По време на почистването, никога не потапяйте машината във вода: това е електрически уред.

**Забележка:** За периоди на неизползване, за повече от 3/4 дни, горещи се препоръчва, преди употреба на машината, да се извърши изплакване, както е показано в параграф „3. ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА“.

### 9.2 Почистване на вътрешната верига на машината

За периоди на неизползване над 3/4 дни горещо се препоръчва, преди да се използва, да се включи и да се извърши изплакване на вътрешните вериги, както е посочено в точки 4 и 5 на параграф „3. ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА“.

### 9.3 Почистване на ваничката за събиране на капки

Ваничката за събиране на капки има плаващ индикатор (червен на цвят) за нивото на съдържаната вода. Преди показването на този индикатор от таблата за поставяне на чаши, трябва да се изпразни ваничката и да се почисти, в противен случай (фиг. 22), е необходимо да се извади ваничката и да се почисти, в противен случай водата може да изтече по ръба и да повреди машината, плота за поставяне и околната зона.

1. Отстранете ваничката (фиг. 23);
2. Отстранете таблата за поставяне на чаши (A12), отстранете водата (фиг. 24) и почистете с кърпа ваничката: след което глобете отново ваничката за събиране на капки;
3. Поставете ваничката за събиране на капки.

### 9.4 Почистване на филтрите за кафе

Редовно почиствайте всяка седмица филтрите за кафе:

#### Филтри 1 и 2 чаши

1. Измъкнете филтъра, като издърпате специалното езиче (фиг. 25);
2. Изплакнете филтрите под течаща вода (фиг. 26);
3. Проверете дали не са запушени дупчиците, ако те са запушени, почистете ги с помощта на една игла (фиг. 27);
4. Поставете отново продупчения филтър, като го избутайте добре докрай.

#### Филтър кафе-дозы

Изплакнете под течаща вода. Проверете дали не са запушени дупчиците, ако те са запушени, почистете ги с помощта на една игла (фиг. 27).

### 9.5 Почистване на струйника на топлогенератора

На всеки 200 приготвени кафета, извършвайте изплакване на струйника на котела (A7), като пуснете през струйника на котела около 0,5l вода (натиснете съответния бутон за приготвяне на кафе без да използвате кафе на прах).

### 9.6 Почистване на резервоара за вода

1. Почиствайте редовно ((C9)- ако е предвиден), резервоара за вода (A10) (поне веднъж в месеца) и при всяка смяна на омекотяващия филтър с влажна кърпа и с малко деликатен почистващ препарат;
2. Свалете филтъра (ако е наличен) и го изплакнете с течаща вода;
3. Поставете филтъра (ако е предвиден), напълнете резервоара с прясна вода и поставете отново резервоара;
4. (Само за моделите с омекотяващ филтър) оставете да изтекат 100 ml вода.

## 10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК

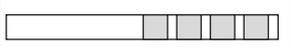
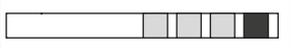
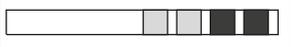
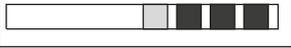
Почиствайте редовно котления камък от машината след един определен период на функциониране, който зависи от твърдостта на водата.

### 10.1 Измерване на твърдостта на водата

1. Извадете от опаковката, включената в доставката реактивната тестова лентичка "TOTAL HARDNESS TEST" (ОБЩ ТЕСТ ЗА ТВЪРДОСТ) приложена към инструкциите на английски език.
2. Потопете цялата лентичка в чаша с вода за около една секунда.
3. Извадете лентичката от водата и я изтръскайте леко. След около една минута се образуват 1, 2, 3 или 4 квадратчета с червен цвят, в зависимост от твърдостта на водата, всеки квадрат отговаря на една 1 ниво.

### 10.2 На колко време да се извършва отстраняване на котлен камък

В следната таблица, са посочени месеците на употреба и съответните литри използвана вода:

Бр. червени квадратчета на реактивната лентичка	Предоставени за употреба	Бр. литри
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Процедура за отстраняване на котлен камък

#### Внимание!

- Преди употреба, прочетете инструкциите и етикета на препарат за отстраняване на котлен камък, посочени върху опаковката на самия препарат за отстраняване на котлен камък.
- Препоръчва се да се използва само препарат за отстраняване на котлен камък De'Longhi. Използването на неподходящи препарати за отстраняване на котлен камък и нередовно почистване, може да доведе до дефекти, непокрити от гаранцията на производителя.

1. Изпразнете изцяло резервоара за вода (A10) и свалете омекотяващия филтър (C9) (ако е наличен). Напълнете резервоара с разтвор за почистване от котлен камък, получен с разтваряне с вода на препарат за почистване

## 11. ЗНАЧЕНИЕ НА ИНДИКАТОРИТЕ

ИНДИКАТОРИ	СЕЛЕКТОР НА ФУНКЦИИ (B8)	СЕЛЕКТОР (A4)	ЗНАЧЕНИЕ НА ИНДИКАТОРИТЕ
			Всеки път, когато уредът е включен чрез натискане на главния прекъсвач (A2) в позиция I, извършва автоматично една самостоятелна диагностика.
			Уредът се загрева, за да приготви кафе или топла вода.
			Уредът е достигнал идеалната температура за приготвяне на кафе или топла вода. <b>КАФЕ:</b> завъртете селектора (B8) в поз. ☐. <b>ТОПЛА ВОДА:</b> завъртете селектора (A4) в поз. ☐.
			Селекторът (B8) е в поз. ☐: съответният индикатор мига за да посочи, че уредът се загрева за подаване на пара.
			Уредът е достигнал идеалната температура за приготвяне на пара. Завъртете селектора (A4) в поз. ☐ за да започне приготвянето.
			След подаване на пара, температурата е прекалено висока за приготвяне на кафе: изчакайте или следвайте посочената процедура в края на пар. "Как да се процедира за да се приготви капучино". Ако желаете да пригответе капучино или топла вода, процедирайте нормално.
			Ако уредът не се използва за определен период от време, се изключва (stand-by): за да се включи отново, натиснете бутона

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

По-долу са изброени възможните проблеми.

Когато проблемът не може да се разреши по описания начин, трябва да се свържете с Център за Техническо Обслужване.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машината не се включва	Захранващият кабел (C5) не е правилно поставен	Проверете дали захранващият кабел е правилно поставен до края на съответното седалище (A3) от задната страна на уреда; следователно проверете дали щепселът е включен правилно в контакта
	Главният прекъсвач (A2) е в позиция 0 (OFF)	Натиснете прекъсвача в позиция I (ON)
Не изтича кафе еспreso	Липса на вода в резервоара (A10)	Напълнете резервоара за вода
	Отворите за изтичане на кафе на държача на филтъра (C1) са запушени	Почистете отворите на дюзата на държача на филтъра
	Филтърът и изваждащият се перфорирани филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. „9.4 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ“
	Струйникът на топлогенератора (A7) е запушен	Извършете почистване, както е указано в параграф „9. ПОЧИСТВАНЕ“
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Отстранете котления камък, според описаното в параграф „10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК“
Кафето еспreso изтича на капки от ръбовете на държача на филтъра, (C1) а не от отворите	Поставката на филтъра не е добре поставена или е замърсена	Поставете държача на филтъра и го завъртете със сила докрай
	Филтърът и изваждащият се перфорирани филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. „9.4 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ“
	Уплътнението на топлогенератора не е еластично или е замърсено	Сменете уплътнението на топлогенератора еспreso в Сервизен Център за Обслужване
	Отворите на дюзите на държача на филтъра са запушени	Почистете отворите на дюзата на държача на филтъра
Кафето еспreso е студено	Индикаторът, съответстващ на избраната напитка не свети в момента, в който се приготвя кафе	Изчакайте включването на светлинния индикатор
	Чашите не са били предварително нагряти	Загрейте чашите с топла вода (разд. „8. ПРОИЗВОДСТВО НА ТОПЛА ВОДА“)
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Отстранете котления камък, според описаното в разд. „10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК“
Висок шум на помпата	Резервоарът за вода (A10) е празен	Напълнете резервоара
	Резервоарът (A10) не е добре поставен и клапанът на дъното не е отворен	Натиснете леко резервоара, така че да отворите клапана на дъното
	Има въздушни мехурчета в приставката на резервоара	Следвайте инструкциите от разд. „8. ПРОИЗВОДСТВО НА ТОПЛА ВОДА“ до източване на вода



ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Каймакът на кафето е тъмен (кафето се стича бавно от дюзата)	Смляното кафе е прекалено пресовано	Пресовайте по-малко кафето
	Количеството смляно кафе е прекалено много	Намалете количеството на смляно кафе
	Струйникът на топлогенератора за еспreso (A7) е запушен	Извършете почистване, както е указано в пар. „9.5 ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА НА ТОПЛОГЕНЕРАТОРА“
	Филтърът и изваждащият се перфорирани филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. „9.4 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ“
	Смляното кафе е много фино или влажно	Използвайте само смляно кафе за кафемашины еспreso; уверете се, че то не е влажно
Кафето има кисел вкус.	Изплакването след отстраняване на котления камък не е било достатъчно	След отстраняване на котления камък, изплакнете уреда, както е посочено в разд. „10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК“
Не се образува каймак на млякото при приготвяне на капучино	Млякото не е достатъчно студено	Винаги използвайте мляко с температура от хладилник
	Струйникът за капучино е замърсен	Почистете старателно отворите на струйника за капучино
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Отстранете котления камък, според описаното в разд. „10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК“
Уредът се изключва	Намесило се е устройството за автоматично изключване	Натиснете бутона ON/Standby (B1) за да включите отново уреда
Уредът се изключва няколко секунди след включването	Селекторът на функции не е в поз. ☉☉ режим готовност (standby)	Завъртете селектора за функции в поз. ☉☉ режим готовност (standby), след това натиснете бутон ON/OFF.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți întotdeauna libretul cu instrucțiunile de siguranță.

## 1. DESCRIERE

### 1.1 Descrierea aparatului

(pag. 3 - A )

- A1. Raft pentru cești
- A2. Întrerupător general ON/OFF
- A3. Locaș al conectorului cablului de alimentare
- A4. Selector aburi/apă fierbinte
- A5. Duză accesoriu pentru cappuccino
- A6. Accesoriu pentru cappuccino /Distribuitor de apă fierbinte
- A7. Cameră încălzitor/Grup infuzor
- A8. Locaș al rezervorului pentru apă
- A9. Capacul rezervorului pentru apă
- A10. Rezervor pentru apă cu locaș pentru filtrul de apă
- A11. Indicator de epuizare a apei
- A12. Tavă pentru așezat cești
- A13. Indicator pentru nivelul maxim de apă în tăvița de colectare a picăturilor
- A14. Tăvița de colectare picături

### 1.2 Descrierea panoului de comandă

(pag. 3 - B )

- B1. Buton ON/Stand-by
- B2. Indicator luminos stand-by/economisire de energie
- B3. Indicator luminos OK aburi
- B4. Indicator luminos OK distribuie cafea/apă fierbinte
- B5. Distribuie cafea
- B6. Poziție "STOP"/funcție apă fierbinte
- B7. Funcție aburi
- B8. Selector funcții

### 1.3 Descrierea accesoriilor

(pag. 2 - C )

- C1. Manetă cupă suport de filtru
- C2. Filtru cremă 1 cafea 
- C3. Filtru cremă 2 cafele 
- C4. Filtru cremă capsule ESE 
- C5. Cablu de alimentare (detașabil)
- C6. Măsură dozator/tamper-presor
- C7. Bandă reactivă pentru detectarea durtății apei (Total hardness test)
- C8. Decalcifiant
- C9. Filtru de dedurizare a apei (\*nu este inclus, poate fi cumpărat de la centre de asistență autorizate)

## 2. UMLEREA REZERVORULUI DE APĂ

1. Scoateți rezervorul pentru apă (A10) și umpleți-l cu apă proaspătă și curată, având grijă să nu depășiți semnul MAX (fig. 1).
2. Apoi remontați rezervorul în aparat (fig. 2).

**Atenție:** Nu utilizați niciodată aparatul fără apă în rezervor sau fără rezervor.

## 3. PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

1. Introduceți conectorul cablului de alimentare în locașul special amenajat pe spatele aparatului (fig. 3); apoi introduceți ștecărul în priză.
2. Cuplați maneta cupă suport de filtru la aparat: pentru cuplarea corectă, aliniați mânerul manetei cupă suport de filtru la simbolul  OPEN (fig. 4) și rotiți mânerul spre dreapta, până când va fi aliniat la poziția  CLOSE (fig. 5);
3. Apăsăți în poziția I întrerupătorul ON/OFF amplasat pe spatele aparatului;
4. După terminarea autodiagnosticării, indicatorul luminos de "distribuire a apei fierbinți" (B4) luminează intermitent în timp ce celelalte se sting;
5. Așezați sub distribuitorul de apă fierbinte un recipient cu capacitatea minimă de 500 ml și un alt recipient sub maneta cupă suport de filtru (fig. 6);
6. Rotiți selectorul de aburi/apă fierbinte (A4) în poziția  ; distribuiți aproximativ 0,5 l de apă fierbinte (fig. 7);
7. Reduceți selectorul de aburi/apă fierbinte în poziția 0 și goliți recipientul;
8. Rotiți selectorul funcțiilor (B8) în poziția  (B5) și distribuiți aproximativ 0,5 l de apă (fig. 8).
9. Reduceți selectorul funcțiilor în poziția  și goliți recipientul;
10. Scoateți și umpleți rezervorul pentru apă și repetați operațiunile de la punctul 4 la punctul 8.

**Rețineți:** limpezirea circuitelor interne este recomandată și în cazul neutilizării îndelungate a aparatului.

## 4. APRINDERE ȘI STAND BY

Când întrerupătorul general (A2) este în poz. I, aprindeți și stingeți (stand-by) aparatul prin apăsarea tastei  (B1). Aparatul se stinge în mod automat (stand-by) după o anumită perioadă de timp (diferită, în funcție de model).

## 5. PREPARAȚI CAFEAUA ESPRESSO CU CAFEAUA MĂCINATĂ.

1. Introduceți filtrul pentru cafea măcinată (C2) sau (C3) în suportul pentru filtru (C1) (fig. 9). Utilizați filtrul  dacă doriți să preparați o cafea sau filtrul  dacă doriți să preparați 2 cafele;
2. Dacă doriți să preparați doar o cafea, umpleți filtrul cu o măsură rasă de cafea măcinată, aproximativ 7 gr. (fig. 10). Dacă,

însă, doriți să preparați două cafele, umpleți filtrul cu două măsuri aproape pline de cafea măcinată (circa 6+6 gr). Umpleți filtrul puțin câte puțin, evitând astfel să vărsați pe lângă filtru cafeaua măcinată.

**Atenție:** pentru o funcționare corectă, înainte de a umple filtrul cu cafea, asigurați-vă mereu că acesta nu are reziduurile de pudră de cafea de la prepararea anterioară.

- Distribuiți cafeaua măcinată în mod uniform și presăți-o ușor cu tamper-presorul (fig. 11). Presarea cafelei măcinate este foarte importantă pentru a obține o cafea espresso bună. Dacă apăsați mult, cafeaua va ieși lent și crema va avea o culoare închisă. Dacă, în schimb, apăsați puțin, cafeaua va ieși prea repede și crema va fi puțină și deschisă la culoare;
- Îndepărtați cafeaua în exces de pe marginea suportului de filtru și cuplați-l la aparat: pentru cuplarea corectă, aliniați mânerul suportului de filtru la simbolul  OPEN (fig. 4), cuplați suportul de filtru și rotiți mânerul spre dreapta, până când va fi aliniat la poziția  CLOSE (fig. 5);
- Așezați ceașca sau ceștile sub orificiile suportului de filtru (fig. 12). Vă recomandăm să încălziți ceștile, înainte de a prepara cafeaua, limpezindu-le cu puțină apă fierbinte;
- Asigurați-vă că indicatorul luminos  (B4) este aprins, duăa care rotiți selectorul funcțiilor (B8) în poziția  (B5): aparatul începe să distribuie cafea;
- Imediat ce ați obținut cantitatea de cafea dorită în ceașcă, readuceți selectorul funcțiilor în poziția .

**Rețineți:** Pentru a decupla suportul de filtru, rotiți mânerul de la dreapta spre stânga.

**Pericol de arsuri** Pentru a evita stropii, nu decuplați niciodată suportul de filtru în timp ce aparatul distribuie cafea și așteptați câteva secunde după distribuire.

## 6. PREPARAȚI CAFEAUA ESPRESSO UTILIZÂND CAPSULE DE CAFEA

**Rețineți:** utilizați capsule de cafea care respectă standardul ESE: acesta este indicat pe pachetele de cafea cu următoarea marcă. Standardul ESE este un sistem acceptat de cei mai mari producători de capsule și permite prepararea unei cafele espresso în mod simplu și curat.



Introduceți filtrul pentru capsulele de cafea (C4) () în suportul de filtru (C1);

- Introduceți capsulele de cafea cât mai central posibil în filtru (fig. 13). Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe pachetul cu capsule de cafea, pentru a așeza corect capsulele pe filtru;
- Urmați instrucțiunile de la punctul 4 de la paragraful anterior, ținând cont de faptul că este posibilă distribuirea unei singure cafele;
- Procedați ca la punctele 5, 6 și 7 de la punctul anterior.

## 7. CUM PROCEDAȚI PENTRU A PREPARA UN CAPPUCCINO

- Preparați cafelele espresso așa cum este descris la punctele anterioare, utilizând cești suficient de mari;
- Rotiți selectorul funcțiilor (B8) în poziția  (B7) și așteptați aprinderea indicatorului luminos respectiv (B3);
- Între timp, umpleți un recipient cu aproximativ 100 grame de lapte, pentru fiecare cappuccino pe care doriți să-l preparați. Laptele trebuie să fie rece, la temperatura frigiderului (nu fierbinte!). Când alegeți mărimea recipientului, țineți cont că volumul laptelui va crește de 2 sau 3 ori (fig. 14);

**i Rețineți:** vă recomandăm să utilizați întotdeauna numai lapte parțial degresat la temperatura frigiderului.

- Rotiți accesoriul pentru cappuccino spre exterior (fig. 15);
- Așezați recipientul cu lapte sub accesoriul pentru cappuccino (fig. 16);
- Așteptați aprinderea indicatorului luminos OK. Aprinderea indicatorului luminos indică faptul că încălzitorul a atins temperatura ideală pentru producerea aburilor;
- Deschideți aburii rotind selectorul aburilor spre  timp de câteva secunde pentru a evacua apa eventual prezentă în circuitul respectiv. Închideți distribuția de aburi;
- Scufundați accesoriul pentru cappuccino în lapte, aproximativ 5 mm (fig. 17) și rotiți selectorul aburilor în poz. . În acest moment, laptele începe să-și mărească volumul și să dobândească un aspect cremos;
- Când volumul laptelui s-a dublat, scufundați accesoriul pentru cappuccino în adâncime și continuați să încălziți laptele. După ce a fost atinsă temperatura dorită (valoarea ideală este de 60°C), întrerupeți distribuirea aburilor rotind selectorul aburilor în poz. **0** și rotiți selectorul funcțiilor în poz.  (fig. 18);
- Turnați laptele spumat în cești care conțin cafeaua espresso preparată anterior. Cappuccino este gata: se adaugă zahăr după gust și, dacă doriți, presărați peste spumă puțină pudră de ciocolată.

**i Rețineți:** Dacă trebuie să se pregătească mai multe cappuccino, în primul rând preparați toate cafelele, și doar spre sfârșit preparați lapte spumat pentru toate cappuccino.

Vă recomandăm o distribuire a aburului de maximum 60 de secunde.

### 7.1 Curățarea accesoriului pentru cappuccino

**!** **Atenție!** din motive de igienă se recomandă mereu curățarea accesoriului pentru cappuccino, după utilizare.

Procedați în modul următor:

1. Lăsați să iasă puțin abur timp de câteva secunde (punctele 2, 5, 6 și 7 de la paragraful anterior). Astfel, din accesoriul pentru cappuccino se vor elimina posibilele resturi de lapte. Stingeți aparatul apăsând pe întrerupătorul general.
2. Așteptați timp de câteva secunde până când accesoriul pentru cappuccino se răcește. Scoateți accesoriul pentru cappuccino rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și extrageți-l în jos (fig. 19).
3. Scoateți în jos duza accesoriului pentru cappuccino (A5) (fig. 20).
4. Verificați ca orificiile accesoriului pentru cappuccino, indicate în (fig. 21), să nu fie înfundate. Limpeziți cu apă curentă și, dacă este necesar, curățați orificiile cu ajutorul unui ac.
5. Curățați țeava de distribuire a aburilor, având grijă să nu vă ardeți.
6. Reintroduceți duza și accesoriul pentru cappuccino.

 **Atenție!** După distribuirea aburilor, indicatoarele luminoase  și  luminează intermitent, indicând că încălzitorul este prea fierbinte pentru a distribui cafea.

Pentru a răci rapid încălzitorul:

1. Așezați un recipient sub accesoriul pentru cappuccino și o ceașcă sub suportul de filtru.
2. Rotiți selectorul funcțiilor (B8) în poziția .
3. Rotiți selectorul aburilor (A4) în poziția  din accesoriul pentru cappuccino iese aburi amestecați cu apă fierbinte.
4. Când indicatoarele luminoase luminează intermitent  și  distribuția se întrerupe.
5. Rotiți selectorul aburilor în poziția **0**: aparatul distribuie apă din suportul de filtru.
6. Reduceți deci și selectorul funcțiilor în poziția .

Aparatul este gata de utilizare.

## 8. PRODUȚIE DE APĂ FIERBINTE

1. Aprindeți aparatul prin apăsarea întrerupătorului general (A2). Indicatorul luminos  luminează intermitent.
2. Așezați un recipient sub accesoriul pentru cappuccino.
3. Când indicatorul luminos  este aprins în poziție fixă, rotiți selectorul  (A4) în poz. I: apa fierbinte va ieși din accesoriul pentru cappuccino.
4. Pentru a întrerupe ieșirea apei fierbinți, rotiți selectorul  în poz. **0**.

Se recomandă un flux de apă fierbinte de maxim 60 de secunde.

## 9. CURĂȚARE

### 9.1 Curățarea aparatului

Următoarele părți ale aparatului trebuie să fie curățate periodic:

- circuitul intern al aparatului;
- tăvița de colectare a picăturilor (A14);
- filtrele de cafea (C2), (C3), (C4);
- camera încălzitorului (A7);
- rezervorul pentru apă (A10);
- distribuitorul de apă fierbinte (A6) așa cum este indicat la paragraful „7.1 CURĂȚAREA ACCESORIULUI PENTRU CAPPUCCINO”.

#### Atenție!

- Pentru curățarea aparatului nu folosiți solvenți, detergenți abrazivi sau alcool.
- Nu utilizați obiecte metalice pentru a elimina incrustațiile sau depunerile de cafea deoarece ar putea zgâria suprafețele din metal sau din plastic.

**Pericol!** În timpul operațiunilor de curățare, nu introduceți niciodată aparatul în apă: este un aparat electric.

**Rețineți:** Pentru perioade de neutilizare care depășesc 3/4 zile, vă recomandăm călduros, înainte de a utiliza aparatul, să efectuați o limpezire așa cum este precizat la paragraful „3. PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI”.

### 9.2 Curățarea circuitului intern al aparatului

Pentru perioade de neutilizare care depășesc 3/4 zile, vă recomandăm călduros, înainte de a utiliza aparatul, să-l aprindeți și să efectuați o limpezire a circuitelor interne așa cum este indicat la punctele 4 și 5 de la paragraful „3. PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI”.

### 9.3 Curățarea tăviței de colectare a picăturilor

Tăvița pentru colectarea picăturilor este prevăzută cu un indicator plutitor (de culoare roșie) pentru măsurarea nivelului apei. Înainte ca acest indicator să iasă din tava pentru așezat ceștile (fig. 22), este necesar să goliți tăvița și să o curățați, în caz contrar apa ar putea să depășească marginea și să deterioreze aparatul, raftul de așezat ceștile sau zona din jurul aparatului.

1. Scoateți tăvița (fig. 23);
2. Scoateți tava pentru așezat ceștile (A12), eliminați apa (fig. 24) și curățați tăvița cu o cârpă: după care reasamblați tava pentru așezat ceștile;
3. Reintroduceți deci tăvița de colectare a picăturilor.

### 9.4 Curățarea filtrelor de cafea

Curățați regulat o dată pe săptămână, filtrele de cafea:

#### Filtre 1 și 2 cești

1. Scoateți filtrul perforat trăgând de clema respectivă (fig. 25);
2. Limpeziți filtrele sub jet de apă curentă (fig. 26);
3. Controlați ca orificiile să nu fie înfundate, în caz contrar curățați-le cu ajutorul unui ac (fig. 27);

- Reintroduceți filtrul perforat și împingeți bine până la capăt.

### Filtru capsule

Limpeziți sub apă curentă. Controlați ca orificiile să nu fie înfundate, în caz contrar curățați-le cu ajutorul unui ac (fig. 27).

### 9.5 Curățarea camerei încălzitorului

La fiecare 200 de cafele preparate, procedați la o limpezire a camerei încălzitorului (A7), distribuind din camera încălzitorului aproximativ 0,5 l de apă (apăsăți tasta corespunzătoare distribuitorilor de cafea fără utilizarea pudrei de cafea).

### 9.6 Curățarea rezervorului pentru apă

- Curățați periodic (cel puțin o dată pe lună) și la fiecare înlocuire a filtrului de dedurizare a apei ((C9)- dacă este prevăzut) rezervorul pentru apă (A10) cu o cârpă umedă și puțin detergent delicat;
- Îndepărtați filtrul (dacă este prezent) și limpeziți-l cu apă curentă;
- Reintroduceți filtrul (dacă este prevăzut), umpleți rezervorul cu apă proaspătă și reintroduceți rezervorul;
- (Doar pentru modelele cu filtru de dedurizare) Distribuți 100 ml de apă.

## 10. DECALCIFIERE

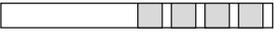
Decalcificați aparatul în mod regulat după o anumită perioadă de funcționare care depinde de duritatea apei.

### 10.1 Măsurarea durității apei

- Scoateți din ambalaj banda reactivă furnizată "TOTAL HARDNESS TEST" cu instrucțiunile anexate în limba engleză.
- Scufundați complet banda într-un pahar cu apă timp de o secundă.
- Scoateți banda din apă și scuturați-o ușor. După aproximativ un minut se formează 1, 2, 3 sau 4 pătrățele de culoare roșie, în funcție de duritatea apei, fiecare pătrățel corespunzând la 1 nivel.

### 10.2 La cât timp trebuie efectuată decalcifierea

În tabelul următor, sunt indicate lunile de utilizare și litrii corespunzători de apă utilizați:

Nr. pătrățele de culoare roșie pe banda reactivă	Luni de utilizare	Nr. litri
	8	240
	7	180
	6	120

	4	70
	2	40

### 10.3 Procedură de decalcifiere

#### Atenție!

- Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile și eticheta produsului de decalcifiere de pe ambalajul acestuia.
- Vă recomandăm să folosiți doar substanță de decalcifiere De'Longhi. Utilizarea substanțelor de decalcifiere neadecvate, precum și decalcifierea neefectuată cu regularitate, poate provoca apariția defectelor neacoperite de garanție producătorului.

- Goliți complet rezervorul pentru apă (A10) și scoateți filtrul de dedurizare a apei (C9) (dacă este prezent). Umpleți rezervorul cu soluția de decalcifiere, obținută prin diluarea cu apă a decalcifiantului conform instrucțiunilor de pe ambalaj;
- Așezați un recipient sub camera încălzitorului (A7) și unul sub distribuitorul de apă fierbinte (fig. 6) și asigurați-vă că tăvița de colectare a picăturilor (A14) este goală și bine fixată;
- Rotiți selectorul funcțiilor (B8) în poziția  și distribuți aproximativ 1/4 din soluția conținută în rezervor: din când în când distribuți apă fierbinte rotind selectorul aburilor/apei fierbinți (A4) în poz.  Apoi întrerupeți distribuția rotind selectorul în poz.  și lăsați soluția să acționeze timp de aproximativ 5 minute;
- Repețiți de 3 ori operațiunea de la punctul 3, până când se golește rezervorul.
- Pentru a îndepărta reziduurile de soluție, scoateți rezervorul pentru apă, goliți-l, limpeziți-l cu apă curentă, umpleți-l până la nivelul MAX cu apă proaspătă, reintroduceți filtrul (dacă a fost scos anterior) și introduceți rezervorul pentru apă în aparat;
- Scoateți recipientele și așezați-le sub camera încălzitorului și sub accesoriul pentru cappuccino;
- Rotiți selectorul funcțiilor în poziția ; din când în când rotiți selectorul aburilor/apei fierbinți (A4) în poz. . Distribuți apă până la golirea rezervorului.
- Scoateți din nou rezervorul pentru apă, umpleți-l până la nivelul max cu apă proaspătă și introduceți-l în aparat și repetați operațiunile de la punctele 6 și 7.

Acum aparatul este gata de utilizare; umpleți rezervorul cu apă proaspătă și procedați la distribuirea băuturii dorite.

#### Rețineți:

- În cazul în care ciclul de decalcifiere nu se termină în mod corect (de ex. lipsa alimentării cu energie electrică), se recomandă să se repete ciclul;
- Reparațiile aparatului de cafea cauzate de probleme de calcar nu vor fi acoperite de garanție, dacă decalcifierea nu s-a efectuat în mod regulamentar.

## 12. SEMNIFICAȚIA INDICATOARELOR LUMINOASE

INDICATOARE LUMINOASE	SELECTOR FUNCȚII (B8)	SELECTOR (A4)	SEMNIFICAȚIA INDICATOARELOR LUMINOASE
			Ori de câte ori aparatul este aprins prin apă-sarea întrerupătorului general (A2) în poziția I, acesta efectuează în mod automat o autodiagnosticare.
			Aparatul se încălzește pentru a distribui cafea sau apă fierbinte.
			Aparatul a atins temperatura ideală pentru distribuirea cafelei sau a apei fierbinți. <b>CAFEA:</b> rotiți selectorul (B8) în poz. ☕. <b>APĂ FIERBINTE:</b> rotiți selectorul (A4) în poz. ☕.
			Selectorul (B8) este în poz. ☕: indicatorul luminos respectiv luminează intermitent pentru a indica faptul că aparatul se încălzește pentru a distribui aburi.
			Aparatul a atins temperatura ideală pentru a distribui aburi. Rotiți selectorul (A4) în poz. ☕ pentru a începe distribuția.
			După distribuirea aburilor, temperatura este prea ridicată pentru a prepara cafeaua: așteptați sau urmați procedura indicată la finalul par. "Cum procedăm pentru prepararea unui cappuccino". Dacă în schimb doriți să preparați un cappuccino sau apă fierbinte, procedați în mod normal.
			Dacă aparatul nu este utilizat o anumită perioadă de timp, se stinge (stand-by): pentru a-l aprinde din nou, apăsați pe butonul

### 13. REZOLVĂRI LA PROBLEMELE CAUZATE DE DEFECTIUNI

Mai jos sunt enumerate câteva posibile defecțiuni

Dacă problema nu poate fi rezolvată în modul descris, trebuie contactat Serviciul de Asistență Tehnică.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	REMEDIU
Aparatul nu se aprinde	Cablul de alimentare (C5) nu a fost introdus corect	Verificați dacă conectorul cablului de alimentare a fost introdus până la capăt în locașul special (A3) de pe spatele aparatului; verificați ca ștecărul să fie conectat corect în priză
	Înterupătorul general (A2) este în poziția 0 (OFF)	Apăsați pe întrerupătorul în poziția I (ON)
Nu mai iese cafeaua espresso	Lipsa apei în rezervor (A10)	Umpleți rezervorul cu apă
	Orificiile duzelor suportului de filtru (C1) sunt înfundate	Curățați orificiile duzelor suportului de filtru
	Filtrul și filtrul perforat detașabil sunt înfundate	Efectuați curățarea așa cum este indicat la secț. „9.4 CURĂȚAREA FILTELELOR DE CAFEA”
	Camera încălzitorului (A7) este înfundată	Executați curățarea așa cum este indicat în paragraful „9. CURĂȚARE”
	Calcar în interiorul circuitului de apă	Executați decalcifierea conform paragrafului „10. DECALCIFIERE”
Cafeaua espresso se scurge de pe marginea suportului de filtru (C1) în loc să se scurgă din orificii	Suportul de filtru nu a fost bine introdus sau este murdar	Introduceți corect suportul de filtru și rotiți-l cu putere până la capăt
	Filtrul și filtrul perforat detașabil sunt înfundate	Efectuați curățarea așa cum este indicat la secț. „9.4 CURĂȚAREA FILTELELOR DE CAFEA”
	Garnitura încălzitorului espresso și-a pierdut elasticitatea sau este murdară	Înlocuiți garnitura încălzitorului espresso la un Centru de Asistență
	Orificiile duzelor suportului de filtru sunt înfundate	Curățați orificiile duzelor suportului de filtru
Cafeaua espresso este rece	Indicatorul luminos corespunzător băuturii selectate nu este aprins în clipa în care se distribuie cafea	Așteptați aprinderea indicatorului luminos
	Ceștile nu au fost preîncălzite	Preîncălziți ceștile cu apă fierbinte (cap. „8. PRODUCȚIE DE APĂ FIERBINTE”)
	Calcar în interiorul circuitului de apă	Executați decalcifierea conform cap. „10. DECALCIFIERE”
Pompa face zgomot prea mare	Rezervorul pentru apă (A10) este gol	Umpleți rezervorul
	Rezervorul (A10) nu este bine introdus și supapa din partea de jos nu este deschisă	Apăsați ușor rezervorul înainte, astfel încât să se deschidă supapa din partea de jos
	Există bule de aer la cuplarea rezervorului	Urmați instrucțiunile de la cap. „8. PRODUCȚIE DE APĂ FIERBINTE” până când se distribuie apă



<b>PROBLEMĂ</b>	<b>CAUZĂ POSIBILĂ</b>	<b>REMEDIU</b>
Crema cafelei are o culoare închisă (cafeaua curge lent din duză)	Cafeaua măcinată a fost presată prea mult	Presăți cafeaua mai puțin
	Cantitatea de cafea măcinată este prea mare	Reduceți cantitatea de cafea măcinată
	Camera încălzitorului de cafea espresso (A7) este înfundată	Efectuați curățarea așa cum este indicat la secț. „9.5 CURĂȚAREA CAMEREI ÎNCĂLZITORULUI”
	Filtrul și filtrul perforat detașabil sunt înfundate	Efectuați curățarea așa cum este indicat la secț. „9.4 CURĂȚAREA FILTRELOR DE CAFEA”
	Cafeaua măcinată este prea fină sau este umedă	Utilizați doar cafea măcinată pentru aparatele de preparat cafea espresso; asigurați-vă că nu este umedă
Cafeaua are gust acru	Limpezirea după decalcifiere nu a fost suficientă	După decalcifiere limpeziți aparatul așa cum este indicat la cap. „10. DECALCIFIERE”
Laptele nu face spumă în timp ce se prepară cappuccino	Laptele nu este suficient de rece	Utilizați mereu laptele la temperatura figiderului
	Accesorii pentru cappuccino este murdar	Curățați cu atenție orificiile accesoriului pentru cappuccino
	Calcar în interiorul circuitului de apă	Executați decalcifierea conform cap. „10. DECALCIFIERE”
Aparatul se stinge	A intervenit stingerea automată	Apăsăți butonul ON/Standby (B1) pentru a aprinde aparatul din nou
Aparatul se închide la numai câteva secunde după ce a fost pornit	Selectorul funcții nu este pe poz. ☉☉ (standby)	Rotiți selectorul funcții pe poz. ☉☉ (standby), apoi apăsați tasta ON/OFF.

Cihazı kullanmadan önce güvenle ilgili uyarılar kitapçığını daima okuyun.

## 1. TANIMLAMA

### 1.1 Cihazın tanımlaması

(s. 3 - A )

- A1. Fincanlar için tabla
- A2. Ana şalter ON/OFF
- A3. Güç kablosu konektör yuvası
- A4. Buhar/sıcak su seçim düğmesi
- A5. Cappuccino hazırlayıcı ağız
- A6. Cappuccino hazırlayıcı/Sıcak su dağıtıcısı
- A7. Hazne damlatma aparatı/Demlik grubu
- A8. Su haznesi yuvası
- A9. Su haznesinin kapağı
- A10. Su filtresi yuvasına sahip su haznesi
- A11. Su bitti göstergesi
- A12. Fincan yerleştirme tepsi
- A13. Damla toplama haznesi azami su seviyesi göstergesi
- A14. Damla toplama haznesi

### 1.2 Kontrol panelinin tanımı

(sayfa 3 - B )

- B1. AÇIK/Hazırda bekleme düğmesi
- B2. Hazırda bekleme/enerji tasarrufu ikaz lambası
- B3. Buhar tamam ikaz lambası
- B4. Kahve/sıcak su dağıtımı tamam ikaz lambası
- B5. Kahve dağıtımı
- B6. "DURDUR" konumu/sıcak su fonksiyonu
- B7. Buhar fonksiyonu
- B8. Fonksiyon seçim düğmesi

### 1.3 Aksesuarların tanımı

(sayfa 2 - C )

- C1. Filtre tutucu başlık
- C2. 1 kahve krema filtresi 
- C3. 2 kahve krema filtresi 
- C4. ESE kapsül krema filtresi 
- C5. Elektrik kablosu (çıkartılabilir)
- C6. Dozlama ölçeceği/bastırma kaşığı
- C7. Su sertliği ölçme şeridi (Total hardness test)
- C8. Kireç çözümü
- C9. Su yumuşatma filtresi (\*dahil değildir, yetkili servis merkezlerinden alınabilir)

## 2. SU HAZNESİNİN DOLDURULMASI

1. Su haznesini (A10) çıkarıp, taze ve temiz suyla doldurun ancak MAX yazısını (Şek. 1) geçmemeye özen gösterin.
2. Ardından hazneyi geri makineye takın. (Şek. 2).

**Dikkat:** Haznenin içinde su olmadan veya hazne yerinde yokken cihazı kesinlikle çalıştırmayın.

## 3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI

1. Elektrik kablosunun konektörünü cihazın arkasında bulunan özel yuvaya (Şek. 3) takıp, ardından fişi prize takın.
2. Filtre tutucu başlığı makineye takın: Doğru şekilde takabilmek için filtre tutucu başlığın kulpunu  OPEN (Şek. 4) simgesiyle hizalayın ve  CLOSE (Şek. 5) konumuyla aynı hizaya gelene kadar sağa doğru döndürün.
3. Makinenin arkasında bulunan ON/OFF şalterinin I konumuna basın.
4. Kendi kendine arıza tespiti uygulaması tamamlandıktan sonra "sıcak su dağıtım" ikaz lambası (B4) yanıp sönerken, diğerleri sönmüş halde kalır.
5. Sıcak su dağıtıcısının altına kapasitesi en az 500 ml olan bir kap ile filtre tutucu başlığın altına başka bir kap yerleştirin (Şek. 6).
6. Buhar/sıcak su seçim düğmesini (A4)  konumuna çevirip, yaklaşık 0,5 l sıcak su dağıtımını yapın (Şek. 7).
7. Buhar/sıcak su seçim düğmesini **0** konumuna geri getirip, kabı boşaltın.
8. Fonksiyon seçim düğmesini (B8)  (B5) konumuna çevirip ve yaklaşık 0,5 l su dağıtımını yapın (Şek. 8).
9. Fonksiyon seçim düğmesini  konumuna çevirip, kabı boşaltın.
10. Su haznesini çıkarıp yeniden doldurun ve 4 ila 8. maddeler arasındaki işlemleri tekrarlayın.

**Önemli Not:** Cihaz uzun süre kullanılmadan beklediğinde de dahili tesisatın durulanması tavsiye edilir.

## 4. AÇMA VE HAZIRDA BEKLEME

Ana şalter (A2) I konumundayken  (B1) tuşuna basarak cihazı açabilir veya kapatabilirsiniz (hazırda bekleme). Belirli bir süre (modellere göre değişir) sonra cihaz kendiliğinden kapanır (hazırda bekleme).

## 5. ÇEKİLMİŞ KAHVEYLE ESPRESSO HAZIRLAMA.

1. Çekilmiş kahve filtresi (C2) veya (C3)'ü filtre tutucuya (C1) (Şek. 9) yerleştirin. Bir kahve istiyorsanız  filtreyi veya 2 kahve yapmak istiyorsanız,  filtreyi takın.
2. Yalnızca tek bir kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreyi yaklaşık 7g'a karşılık gelen silme bir ölçek çekilmiş kahveyle doldurun. (Şek. 10). Ancak iki kahve hazırlamak istiyorsanız, filtreye iki ölçek çekilmiş kahve doldurun (yaklaşık 6+6 g). Çekilmiş kahvenin taşmasını önlemek için filtreyi küçük dozlar halinde doldurun.

**Dikkat:** Doğru şekilde çalışması için çekilmiş kahveyi doldurmadan önce filtrede önceki işlemde kahve artıklarının kalmadığından emin olun.

3. Çekilmiş kahveyi eşit şekilde dağıtın ve bastırma kaşığıyla (Şek. 11) hafifçe bastırın. Çekilmiş kahvenin bastırılması,

iyi bir espresso kahve elde etmek açısından çok önemlidir. Çok fazla bastırırsanız, kahve yavaş yavaş gelir ve kremanın rengi koyu olur. Az bastırırsanız, kahve çok hızlı gelir ve açık renkli az miktarda krema elde edersiniz.

4. Filtre tutucunun kenarından kahvenin fazlasını alın ve filtre tutucuyu makineye takın: Doğru şekilde takabilmek için filtre tutucunun kulpunu  OPEN (Şek. 4) simgesine getirin, filtre tutucuyu takın ve  CLOSE (Şek. 5) konumuyla aynı hizaya gelene kadar kulpu sağa doğru çevirin.
5. Filtre tutucu ağızlarının altına (Şek. 12) fincanı veya fincanları yerleştirin. Kahveyi yapmadan önce bir miktar sıcak suyla durulayarak fincanları ısıtmamız tavsiye edilir.
6.  (B4) ikaz lambasının yandığından emin olduktan sonra fonksiyon seçim düğmesini (B8)  (B5) konumuna çevirin: Makine kahve dağıtımına başlar.
7. Fincanda istediğiniz kahve miktarına ulaştığınızda seçim düğmesini tekrar  konumuna getirin.

**Önemli Not:** Filtre tutucuyu çıkarmak için sapı sağdan sola çevirin.

**Yanma Tehlikesi** Sıçramaları önlemek için filtre tutucuyu asla makine dağıtım yaparken çıkarmayın ve dağıtım bittikten sonra birkaç saniye bekleyin.

## 6. KAPSÜL KULLANARAK ESPRESSO HAZIRLAMA

**Önemli Not:** ESE standardına uygun kapsülleri kullanın: bu durum aşağıdaki markayla birlikte ambalajın üzerinde belirtilir. ESE standardı en büyük kapsül kahve üreticileri tarafından kabul edilen bir sistemdir ve espresso kahvenin en basit ve temiz şekilde hazırlanmasına olanak tanır.



Kapsül kahve için filtreyi (C4)  filtre tutucuya (C1) yerleştirin.

1. Mümkün olduğunca filtrenin ortasına getirerek kapsülü yerleştirin (Şek. 13). Kapsülü filtrenin üzerine doğru şekilde yerleştirmek için daima kapsül kahve ambalajında yer alan talimatları izleyin.
2. Önceki paragrafta 4. maddeden itibaren talimatları izleyin ve her seferinde bir kahve dağıtımı yapılabileceğini lütfen unutmayın.
3. Önceki paragrafta yer alan 5, 6 ve 7. maddelerde açıklanan şekilde hareket edin.

## 7. CAPPUCİNO HAZIRLANMASI

1. Yeterince büyük fincanlar kullanarak önceki paragraflarda açıklandığı gibi espresso kahveleri hazırlayın.
2. Fonksiyon seçim düğmesini (B8)  (B7) konumuna çevirip, ilgili ikaz lambasının (B3) yanmasını bekleyin.
3. Bu süre zarfında bir kaba hazırlamak istediğiniz her cappuccino için yaklaşık 100 gram süt koyun. Süt buzdolabı soğukluğunda olmalıdır (sıcak olmamalıdır!). Kap seçimi yaparken süt hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını dikkate alın (Şek. 14).

**Önemli Not:** Daima buzdolabı soğukluğunda yarım yağlı süt kullanmanız tavsiye edilir.

4. Cappuccino hazırlayıcıyı dışarı doğru döndürün (Şek. 15).
5. Süt dolu kabı cappuccino hazırlayıcının altına yerleştirin (Şek. 16).
6. OK ikaz lambasının yanmasını bekleyin. Bu lambanın yanması haznenin buhar üretmek için en uygun sıcaklığa ulaştığını gösterir.
7. Tesisatta kalmış olabilecek suyu boşaltmak için buhar seçim düğmesini birkaç saniyelikliğine  konumuna doğru çevirerek buharı açın. Buharı kapatın.
8. Cappuccino hazırlayıcı yaklaşık 5 mm sütün içine daldırın (Şek. 17) bunar seçim düğmesini  konumuna çevirin. Bu noktada sütün hacmi artmaya başlar ve kremalı bir nitelik kazanır.
9. Süt hacmi iki katına çıktığında, cappuccino hazırlayıcıyı derine daldırın ve sütü ısıtmaya devam edin. İsteddiğiniz sıcaklığa ulaştığında (ideal değer 60°C'tır), bunar seçim düğmesini **O** konumuna çevirerek buhar dağıtımını durdurun ve fonksiyon seçim düğmesini  (Şek. 18) konumuna çevirin.
10. Emülsifiye edilmiş sütü, daha önce hazırladığımız espresso içeren fincanlara dökün. Cappuccino hazırdır: arzuya göre şeker ekleyin ve isterseniz köpüğün üzerine bir miktar toz çikolata serpiştirin.

**Önemli Not:** Daha fazla cappuccino hazırlamanız gerekiyorsa, tüm kahveleri yapmalı, tüm cappuccino fincanları için sütü en son hazırlamalısınız.

En çok 60 saniye buhar dağıtımı yapmanız tavsiye edilir.

### 7.1 Cappuccino hazırlayıcının temizlenmesi

**⚠ Dikkat!** Hijyen açısından cappuccino hazırlayıcıyı kullandıktan sonra daima temizlemeniz tavsiye edilir.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Birkaç saniyelikliğine bir miktar buhar çıkmasını sağlayın (önceki paragrafta 2, 5, 6 ve 7. maddeler). Bu işlemle cappuccino hazırlayıcının içinde kalmış olabilecek süt boşaltılır. Ana şaltere basarak cihazı kapatın.
2. Cappuccino hazırlayıcının soğuması için birkaç dakika bekleyin. Saat yönünün tersine çevirip aşağı doğru çekerek cappuccino hazırlayıcıyı çıkarın (Şek. 19).
3. Cappuccino hazırlayıcının ağızını (A5) (Şek. 20) aşağı doğru çekerek çıkarın.
4. (Şek. 21)'de gösterilen cappuccino hazırlayıcının deliklerinin tıkalı olmadıklarından emin olun. Akan suyla durulayın, gerekirse delikleri bir iğne yardımıyla temizleyin.
5. Yanmamaya dikkat ederek buhar dağıtım borusunu temizleyin.

6. Ağız ve cappuccino hazırlayıcıyı geri yerine takın.

**⚠ Dikkat!** Buhar dağıtım yapıldıktan sonra  ve  ikaz lambaları yanıp sönerken kazanın kahve dağıtım yapmak için fazla sıcak olduğunu bildirirler.

Kazanı hızlı bir şekilde soğutmak için:

1. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap, filtre tutucunun altına da bir fincan yerleştirin.
2. Fonksiyon seçim düğmesini (B8)  konumuna çevirin.
3. Buhar seçim düğmesini (A4)  konumuna çevirin: Cappuccino hazırlayıcıdan buharla karışık sıcak su çıkar.
4.  ve **I** ikaz lambaları yanıp söndüğünde dağıtım durdurulur.
5. Buhar seçim düğmesini **0** konumuna çevirin: Makine filtre tutucudan su dağıtımını yapar.
6. Ardından fonksiyon seçim düğmesini yeniden  konumuna getirin.

Makine kullanıma hazırdır.

## 8. SICAK SU ÜRETME

1. Ana şaltere (A2) basarak makineyi açın.  ikaz lambası yanıp söner.
2. Cappuccino hazırlayıcının altına bir kap yerleştirin.
3.  ikaz lambası sabit yandığında seçim düğmesini  (A4) **I** konumuna çevirin: Cappuccino hazırlayıcıdan dışarı sıcak su çıkar.
4. Sıcak su çıkışını durdurmak için  seçim düğmesini **0** konumuna çevirin.

En çok 60 saniye dağıtım yapmanız tavsiye edilir.

## 9. TEMİZLİK

### 9.1 Makinenin temizliği

Makinenin aşağıdaki kısımları periyodik olarak temizlenmelidir:

- Makinenin iç tesisatı.
- Damla toplama haznesi (A14).
- Kahve filtreleri (C2), (C3), (C4).
- Hazne damlatma aparatı (A7).
- Su haznesi (A10).
- Sıcak su dağıtıcısı (A6), "7.1 CAPPUCCİNO HAZIRLAYICININ TEMİZLENMESİ" paragrafında açıklandığı gibi.

#### **Dikkat!**

- Makinenin temizliği için çözücü maddeler ve toz deterjanlar veya alkol kullanmayın.
- Metal ve plastik yüzeyleri çizebileceklerinden, kireç oluşumlarını ve kahve birikimlerini temizlemek için metal objeler kullanmayın.

**Tehlike!** Temizlik sırasında makineyi asla suya daldırmayın; bu elektrikli bir cihazdır.

**Önemli Not:** Makinenin kullanılmadan beklediği süreler 3/4 günü aştığında, kullanılmadan önce "3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI" paragrafında belirtildiği gibi makinede durulama yapılması şiddetle tavsiye edilir.

### 9.2 Makinenin iç tesisatının temizlenmesi

3/4 günden uzun süre atıl olarak kaldığında makine yeniden kullanılmadan önce açılması ve "3. CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI" paragrafının 4 ve 5. maddelerinde belirtildiği gibi iç tesisatında durulama yapılması şiddetle tavsiye edilir.

### 9.3 Damla toplama haznesinin temizlenmesi

Damla toplama haznesi, içerdiği su seviyesini gösteren bir yüzey gösterge (kırmızı renkli) içerir. Bu gösterge fincan yerleştirme tepsisinden çıkıntı yapmaya başlamadan önce haznenin boşaltılması ve temizlenmesi gerekir, aksi halde (Şek. 22) su kenarlarından taşıp makineye, yerleştirme katına ve etrafındaki bölgeye zarar verebilir.

1. Hazneyi çıkarın (Şek. 23).
2. Fincan yerleştirme tepsisini (A12) çıkarın, suyu dökün (Şek. 24) ve hazneyi bir bezle temizleyin: ardından damla toplama tepsisini yerine takın.
3. Ardından damla toplama haznesini geri yerleştirin.

### 9.4 Kahve filtrelerinin temizlenmesi

Kahve filtrelerini her hafta düzenli olarak temizleyin:

#### 1 ve 2 fincan filtreleri

1. Özel tırnağınunla çekerek delikli filtreyi çıkarın (Şek. 25).
2. Filtreleri akan suyun altında durulayın (Şek. 26).
3. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 27).
4. Delikli filtreyi sonuna kadar iyice iterek geri yerine takın.

#### Kapsül filtresi

Akan suda durulayın. Deliklerinin tıkalı olmadığını kontrol edin aksi takdirde bir iğne yardımı ile temizleyin (Şek. 27).

### 9.5 Hazne damlama aparatının temizliği

Her 200 kahve dağıtımında bir kazan dışından 0,5 l su dağıtımını yaparak hazne damlama aparatını (A7) durulayın (toz kahve kullanmadan kahve dağıtımıyla ilgili tuşa basın).

### 9.6 Su haznesinin temizliği

1. Varsa su yumuşatma filtresi (C9) her değiştirildiğinde ve periyodik olarak (yaklaşık ayda bir) su haznesini (A10) nemli bir bez ve hafif deterjan kullanarak temizleyin.
2. Filtreyi (varsa) çıkartın ve musluğun altında su ile temizleyin.
3. Filtreyi (varsa) yuvasına takın, hazneyi soğuk suyla doldurup, yuvasına oturtun.
4. (Yalnızca su yumuşatma filtresi olan modellerde) 100 ml su dağıtımını yapın.

## 10. KIREÇ ÇÖZME

Makinenin kirecini, su sertliğine bağlı olarak belirlenecek bir sürenin ardından düzenli olarak çözün.

### 10.1 Su sertliğinin ölçümü

1. Bu kitapçık ekinde yer alan "TOTAL HARDNESS TEST" su sertliği ölçme şeridini ambalajından çıkartın.
2. Şeridi yaklaşık bir saniye bir bardak su içine daldırın.
3. Şeridi sudan çıkartın ve hafifçe silkeleyin. Yaklaşık bir dakika sonra 1, 2, 3 veya 4 kırmızı kutucuk oluşur, her kutucuk suyun sertlik derecesine göre 1 dereceye karşılık gelir.

### 10.2 Arada sırada kireç çözme işlemi yapın

Aşağıda yer alan tabloda kullanılan ay sayısı ile karşılık gelen kullanılan su miktarı litre olarak gösterilmektedir:

Su sertliği ölçme şeridindeki kırmızı karecik sayısı	Kullanılan ay sayısı	Litre
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

### 10.3 Kireç çözme prosedürü

#### Dikkat!

- Kullanmadan önce kireç çözücünün etiketini ve ambalajında verilen kullanma talimatlarını okuyun.
- Yalnız De'Longhi kireç çözücü kullanılması tavsiye edilir. Uygun olmayan kireç çözücülerin kullanılması, düzenli şekilde yapılmayan kireç çözme işlemleri gibi, üreticinin garantisini altına girmeye kusurların doğmasına neden olabilir.

1. Su haznesini (A10) tamamen boşaltın ve su yumuşatma filtresini (C9) (varsa) çıkarın. Hazneyi, paket üzerinde verilen talimatlara göre, kireç çözücünün suyla seyreltilmesiyle elde edilen kireç çözücü solüsyon ile doldurun.
2. Hazne damlama aparatının (A7) altına bir adet ve sıcak su dağıtıcısının (Şek. 6) altına bir adet kap yerleştirip, damla toplama haznesinin (A14) boş ve düzgün yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
3. Fonksiyon seçim düğmesini (B8) konumuna çevirip, haznenin içindeki çözeltinin yaklaşık 1/4'üyle dağıtım yapın: arada sırada sıcak su dağıtımını yapmak için buhar/sıcak su seçim düğmesini (A4) şu konuma çevirin: Ardından seçim düğmesini konumuna çevirerek da-

ğıtımını kesin ve etki etmesi için çözeltiyi yaklaşık 5 dakika bekletin.

4. 3. maddeyi hazne boşalana kadar 3 kez daha tekrarlayın.
5. Solüsyon artıklarını gidermek için su haznesini çıkarın, boşaltın, akan suyla durulayın, MAX seviyesine kadar taze su doldurun, filtreyi geri takın (daha önce çıkardıysanız) ve su haznesini makineye geri yerleştirin.
6. Kapları boşaltıp, hazne damlatma aparatı ile cappuccino hazırlayıcının altına geri yerleştirin.
7. Fonksiyon seçim düğmesini konumuna çevirin; arada sırada buhar/sıcak su seçim düğmesini (A4) konumuna çevirin. Hazne boşalana kadar su dağıtımını yapın.
8. Su haznesini yeniden MAX seviyesine kadar taze suyla doldurup, hazneyi makineye geri yerleştirin ve 6 ile 7. maddeleri tekrarlayın.

Cihaz artık kullanıma hazırdır; hazneyi taze suyla doldurun ve istediğiniz içeceğin dağıtımını yapmaya başlayın.

#### Önemli Not:

- Kireç çözme işlemi doğru şekilde sona ermezse (örneğin, elektrik kesilmesi nedeniyle), çevrimin yeniden başlatılması tavsiye edilir.
- Yukarıda açıklanan kireç çözme işlemi düzenli olarak yapılmazsa, kahve makinesinde meydana gelen kireç kaynaklı sorunlarla ilgili onanım işlemleri garanti kapsamı dışındadır.

## 11. TEKNİK ÖZELLİKLER

Şebeke gerilimi:	220-240V-50/60Hz
Çekilen güç:	1450W
Boyutlar UxYxD:	275x307x313 mm
Termoblok:	Paslanmaz çelik
Basınç:	15 bar
Su haznesi kapasitesi:	1 L
Güç kablosunun uzunluğu:	1200 mm
Ağırlık:	5,4 kg

## 12. İKAZ LAMBALARININ ANLAMLARI

İKAZ LAMBALARI	FONKSİYON SEÇİM DÜĞMESİ (B8)	SEÇİM DÜĞMESİ (A4)	İKAZ LAMBALARININ ANLAMLARI
			Ana şalter (A2) I konumuna getirilerek cihaz her açıldığında kendi kendine arıza tespiti uygulaması yapar.
			Cihaz kahve veya sıcak su dağıtımı yapmak için kendisini ısıtmaktadır.
			Cihaz kahve veya sıcak su dağıtımı için ideal sıcaklığa ulaşmıştır. <b>KAHVE:</b> Seçim düğmesini (B8) ☐ konumuna çevirin. <b>SICAK SU:</b> Seçim düğmesini (A4) ☑ konumuna çevirin.
			Seçim düğmesi (B8) ☑ konumunda: İlgili ikaz lambası yanıp sönmekle cihazın buhar dağıtımı için ısıtılmakta olduğunu gösterir.
			Cihaz buhar dağıtımı için ideal sıcaklığa ulaşmıştır. Dağıtımı başlatmak için seçim düğmesini (A4) ☑ konumuna çevirin.
			Buhar dağıtımından sonra sıcaklık kahve hazırlamak için fazla yüksektir: Bekleyin veya "Cappuccino yapmak için nasıl işlem yapılacağı" paragrafının sonunda belirtilen prosedürü uygulayın. Cappuccino hazırlamak veya sıcak su dağıtımı yapmak isterseniz, normal şekilde devam edin.
			Cihaz belirli bir süre kullanılmadığında kapanır (hazırda bekler): Yeniden açmak için  düğmesine basın.

### 13. SORUNLARIN GIDERİLMESİ

Aşağıda bazı olası çalışma bozuklukları listelenmiştir.

Sorun açıklanan şekilde çözülemiyorsa, bir Teknik Servis ile temas kurun.

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
Makine açılmıyor	Elektrik kablosu (C5) doğru takılmamış	Elektrik kablosunun konektörünün cihazın arkasındaki özel yuvasına (A3) sonuna kadar takıldığından emin olun, ardından fişin prize düzgün takıldığını kontrol edin
	Ana şalter (A2) O (KAPALI) konumda	Şalterin I (AÇIK) konumuna basın
Espresso kahve çıkmıyor	Haznedeki su yok (A10)	Su haznesini doldurun
	Filtre tutucunun (C1) kahve çıkış delikleri tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.4 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	Hazne damlama aparatı (A7) tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi temizlik işlemi yapın: "9. TEMİZLİK"
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu paragrafta belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "10. KİREÇ ÇÖZME"
Espresso kahve delikler yerine filtre tutucunun (C1) kenarlarından damlıyor	Filtre tutucu kötü yerleştirilmiş veya kirlidir	Filtre tutucuyu doğru şekilde takın ve sonuna kadar kuvvetli bir şekilde çevirin
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.4 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	Espresso kazanının contası elastikliğini yitirmiş veya kirlidir	Espresso haznesinin contasını bir Servis Merkezinde değiştirin
	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikler tıkanmış	Filtre tutucunun ağızlarındaki delikleri temizleyin
Espresso soğuk	Seçili içeceklerle ilgili ikaz lambası kahve dağıtımı yapılırken yanmıyor	İkaz lambasının yanmasını bekleyin
	Fincanlarda ön ısıtma yapılmamış	Fincanları sıcak suyla önceden ısıtın (Böl. "8. SICAK SU ÜRETME")
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu bölümde belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "10. KİREÇ ÇÖZME"
Pompadan yüksek gürültü geliyor	Su haznesi (A10) boş	Hazneyi doldurun
	Hazne (A10) kötü yerleştirilmiş ve altındaki valf açık değil	Altındaki valfi açacak şekilde hazneyi hafifçe ileri bastırın
	Depo yuvasında hava kabarcıkları var	Su dağıtımı yapılırken "8. SICAK SU ÜRETME" bölümünde verilen talimatları izleyin



<b>SORUN</b>	<b>OLASI SEBEP</b>	<b>ÇÖZÜM</b>
Kahve kreması koyu renkli (uçtan yavaş bir şekilde akıyor)	Çekilmiş kahve fazla bastırılmış	Kahveyi daha az bastırın
	Çekilmiş kahve miktarı çok	Çekilmiş kahve miktarını azaltın
	Espresso hazne damlama aparatı (A7) tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.5 HAZNE DAMLAMA APARATININ TEMİZLİĞİ"
	Filtre ve çıkarılabilen filtre tutucu tıkalı	Şu paragrafta belirtildiği gibi filtreyi temizleyin: "9.4 KAHVE FİLTRELERİNİN TEMİZLENMESİ"
	Çekilmiş kahve çok ince veya nemli	Yalnızca espresso kahve makinesinde kullanılmak için çekilmiş kahve kullanın; nemli olmadığından emin olun
Kahvenin asitli bir tadı var	Kireç çözme işleminden sonra yapılan durulama yeterli olmamış	Kireç çözme işleminden sonra cihazı durulayın; bkz. Böl. "10. KİREÇ ÇÖZME"
Cappuccino hazırlarken sütte köpük oluşmuyor	Süt yeterince soğuk değil	Daima buzdolabı sıcaklığında süt kullanın
	Cappuccino hazırlayıcı kirli	Cappuccino hazırlayıcının deliklerini iyice temizleyin
	Hidrolik devrenin içi kireçlenmiş	Şu bölümde belirtildiği gibi kireç çözme işlemi yapın: "10. KİREÇ ÇÖZME"
Cihaz kapanıyor	Otomatik kapanma devreye girmiş	Cihazı yeniden açmak için AÇIK/Hazırda bekleme düğmesine (B1) basın
Cihaz açıldıktan birkaç saniye sonra kapanıyor	Seçim düğmesi $\frac{\circ}{\delta}$ (Hazırda Bekleme) konumunda değil	Seçim düğmesini $\frac{\circ}{\delta}$ (hazırda bekleme) konumuna çevirip, ardından ON/OFF şalterine basın.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطئ من الفوهة)	القهوة المطحونة مضغوطة أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كمية القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمية القهوة المطحونة
	صنوبر غلاية الاسبرسو (A7) مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «9.5 تنظيف دُشّ الغلاية»
	المرشّح والمرشّح المسبّق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «9.4 تنظيف مرشّحات القهوة»
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط القهوة المطحونة في ماكينات إعداد قهوة الإسبريسو، وتأكّد من أنّها ليست رطبة
القهوة لها طعم حمضي	لم يكن الشطف بعد إزالة الترسبات الجيرية كافياً	بعد إزالة الترسبات الجيرية قم بشطف الجهاز على النحو الموصوف في فصل «10. التخلص من الترسبات»
لا تكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	استخدم دائماً الحليب على درجة حرارة الثلجة
	قد يكون مُعدّ الكابتشينو غير نظيف	نظّف بعناية ثقوب مُعدّ الكابتشينو
	توجد ترسبات جيريّة في الدائرة الهيدروليكية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل «10. التخلص من الترسبات»
الجهاز ينطفئ	تدخّل الإطفاء الذاتي	اضغط على زر التشغيل/الإستعداد (B1) (ON/Standby) من أجل إعادة تشغيل الجهاز

### الوصل بالتيار الكهربائي

- A** في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عالية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أمنا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B** في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

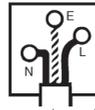
#### هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاريض  أو الأخضر أو الأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

فيما يلي سرد بعض الأعطال المحتملة.  
إذا لم يمكن حل المشكلة بالطريقة الموصوفة هنا، يجب عليك الاتصال بالدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الماكينة لا تعمل	كابل التغذية (C5) غير مُدخَل بشكلٍ صحيح	تأكد من أن موصل كابل التغذية مُدخَل بشكلٍ صحيح حتى نهايته في المقر المخصص له (A3) خلف الجهاز؛ ثم تأكد من أن القابس متصل بشكلٍ صحيح في المقبس
	المفتاح العام (A2) يكون في وضع O (OFF)	اضغط على مفتاح في وضع I (ON)
القهوة الإسبريسو لم تعد تخرج	قَلَّةُ الماء في الخزان (A10)	إملاً الخزان بالماء
	ثُقوب خروج القهوة في حامل الفلتر (C1) مسدودة	قم بتنظيف ثُقوب فتحات حامل المرشِّح
	المرشِّح والمرشِّح المستبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «9,4 تنظيف مرشِّحات القهوة»
	صنبور الغلاية (A7) مسدود	قم بتنفيذ النظافة كما هو موضح في فقرة «9. النظافة»
	توجد ترسبات جيريَّة في الدائرة الهيدروليكية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «10. التخلص من الترسبات»
قهوة الإسبريسو تنقَطُّ من جوانب حامل المرشِّح (C1) بدلاً من فتحاته	حامل المرشِّح مُدخَل بشكلٍ خاطئ أو مَسِيخ	تَبَّت حامل المرشِّح بالشكل الصحيح ثمَّ لَفَّهُ بقوَّة حتَّى النهاية
	المرشِّح والمرشِّح المستبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «9,4 تنظيف مرشِّحات القهوة»
	حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها أو مَسِيخة	استبدل حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	هناك انسداد في قوَّهات سكب حامل المرشِّح	نظِّف فتحات قوَّهات سكب حامل المرشِّح
قهوة الإسبريسو باردة	المصباح المتعلق بالمشروب المختار غير مضيء في لحظة إمداد القهوة	انتظر إضاءة مصباح الإشارة
	لم يتمَّ تسخين الفناجين مسبقاً	قم بإجراء التسخين الأوَّلي للفناجين بالماء الساخن (فصل «8. إنتاجالماء الساخن»)
	توجد ترسبات جيريَّة في الدائرة الهيدروليكية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل «10. التخلص من الترسبات»
ارتفاع ضوضاء المضخَّة	خزَّان المياه (A10) فارغ	املاً خزَّان الماء
	تمَّ تركيب الخزَّان (A10) بشكلٍ خاطئ وصمام قاعه غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزَّان إلى الأمام، بحيث تتمكن من فتح الصمام الموجود في القاع
	هناك فقاعات هواء في وصلة ربط خزَّان الماء	اتبع التعليمات الواردة في فصل «8. إنتاجالماء الساخن» حتى إمداد الماء



معنى المؤشرات الضوئية	مفتاح الاختيار (A4)	مفتاح اختيار الوظائف (B8)	المؤشرات الضوئية
في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز بالضغط على المفتاح العام (A2) في الوضع 1، فإنه ينفذ أوتوماتيكياً تشخيصاً ذاتياً.			
يجري تسخين الجهاز من أجل إمداد القهوة أو الماء الساخن.			
وصل الجهاز إلى الحرارة المثالية من أجل إمداد القهوة أو الماء الساخن. <b>القهوة:</b> أدر مفتاح اختيار الوظائف (B8) إلى وضع <b>الماء الساخن:</b> أدر مفتاح اختيار الوظائف (A4) إلى وضع			
مفتاح اختيار الوظائف (B8) في وضع : يومض المصباح الخاص به من أجل الإشارة إلى أن الجهاز يجري تسخينه من أجل إمداد البخار.			
وصل الجهاز إلى الحرارة المثالية من أجل إمداد البخار. أدر مفتاح اختيار الوظائف (A4) إلى وضع  من أجل بدء الإمداد.			
بعد إمداد البخار، تكون الحرارة مرتفعة للغاية من أجل تحضير القهوة: انتظر أو اتبع الإجراء المشار إليه في نهاية فقرة "كيف تعمل من أجل إعداد الكابتشينو". بينما إن رغبت في تحضير الكابتشينو أو الماء الساخن، اعمل على نحوٍ عادي.			
إن لم يتم استخدام الجهاز لفترة معينة، ينطفئ (في وضع الاستعداد): لإعادة تشغيله، اضغط على مفتاح			

عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.

1. أفرغ خزان الماء تماماً (A10) وأزل مرشح تنقية الماء (C9) (إن وجد).  
املاً الخزان بمحلول إزالة الترسبات الجيرية، والذي يتم الحصول عليه بتخفيف مزيج الترسبات الجيرية بالماء، وفقاً للإرشادات الواردة على علبة هذا المزيج؛
  2. ضع وعاء أسفل صنوبر الغلاية (A7) ووعاء أسفل موزع الماء الساخن (الشكل 6) وتأكد من أن حوض تجميع القطرات (A14) فارغ ومُدخل بشكل جيد؛
  3. أدر مفتاح اختيار الوظائف (B8) إلى وضع  $\nabla$  وقرم بإمداد حوالي 1/4 من المحلول الذي يحتويه الخزان؛ من حين لآخر قرم بإمداد ماء ساخن عن طريق لف مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن (A4) إلى وضع  $\frac{1}{2}$  ثم اقطع الإمداد عن طريق لف مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن إلى وضع  $\frac{3}{4}$  و اترك المحلول ليتفاعل لمدة 5 دقائق تقريباً؛
  4. كرر النقطة 3 لـ 3 مرّات أخرى، حتّى يتمّ تفريغ الخزان.
  5. من أجل إزالة بقايا المحلول، أزل خزان الماء، أفرغه، اشطفه بماء جارٍ، أعد ملئه حتى المستوى MAX بماء جديد، أعد إدخال المرشح (إن تمّ إزالته سابقاً) وأدخل خزان الماء في الماكينة؛
  6. أفرغ الأوعية وأعد وضعها أسفل صنوبر الغلاية وأسطح معدن الكابوتشينو؛
  7. أدر مفتاح اختيار الوظائف إلى وضع  $\nabla$ ؛ من حين لآخر أدر مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن (A4) إلى وضع  $\frac{1}{2}$  . قرم بإمداد الماء حتى إفراغ الخزان.
  8. أزل خزان الماء مجدداً، املاًه حتّى أقصى مستوى بماء جديد وأدخله في الماكينة وكرر التقتين 6 و 7.
- الجهاز الآن جاهزٌ للاستخدام؛ املاً الخزان بماء جديد وقرم بإمداد المشروب المرغوب به.
- انتبه جيداً:
- في حالة عدم اكتمال دورة التخلص من الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال بسبب انقطاع التيار الكهربائي)، ننصح بتكرار الدورة.
  - عمليات إصلاح وصيانة ماكينة إعداد القهوة من المشكلات الناتجة عن الترسبات الجيرية لن تكون مغطاة من الضمان إذا لم يتم التخلص من الترسبات الجيرية بشكل منتظم كما هو مبيّن أعلاه.

## 11. البيانات الفنيّة

جهد شبكة التيّار الكهربائي:	220-240 فولت-50 / 60هرتز
الطاقة المستهلكة:	1450W
الأبعاد الطول×الارتفاع×العرض :	313×275×307 ممر
الملف الحراري:	فولاذ مقاوم للصدأ
الضغط:	15 بار
سعة خزّان الماء:	1 لتر
طول كابل توصيل التيّار الكهربائي:	1200 ممر
الوزن:	5,4 كجم

3. عندما يُضيء المصباح  $\frac{2}{2}$  بشكل ثابت، أدر مفتاح الاختيار  $\frac{2}{2}$  (A4) إلى وضع 1: سيخرج الماء الساخن من مجد الكابوتشينو.
4. من أجل قطع خروج الماء الساخن، أدر مفتاح الاختيار  $\frac{2}{2}$  إلى وضع 0.

يُنصح بعملية إمداد لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

## 9. النظافة

### 9.1 تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة بصفة دورية:
- الدائرة الداخلية للماكينة
  - حوض تجميع القطرات (A14);
  - مرشحات القهوة (C4), (C3), (C2);
  - صنوبر الغلاية (A7);
  - خزان الماء (A10);
  - موزع الماء الساخن (A6) على النحو المشار إليه في فقرة «7,1 نظافة مُجد الكابوتشينو».

انتبه!

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حاكّة أو مسبّبة للتآكل أو الكحول.

لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

**خطراً!** أثناء النظافة، لا تغمز الماكينة أبداً في الماء: إنها جهازٌ كهربائي.

**انتبه جيداً:** في حالة عدم استعمال الماكينة لفترات تزيد عن 3/4 أيام نصح بشدة، قبل استعمال الماكينة، بعمل دورة شطف كما هو موضح في فقرة «3. استعمال الجهاز لأول مرة».

### 9.2 نظافة الدائرة الداخلية للماكينة

بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تتجاوز 4/3 أيام يُنصح بشدة، قبل استخدامها، بتشغيلها وتنفيذ شطف الدوائر الداخلية على النحو المشار إليه في النقطتين 4 و 5 من الفقرة «3. استعمال الجهاز لأول مرة».

### 9.3 تنظيف حوض تجميع القطرات

حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤسّر عوَام (أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤسّر في البروز من صينية حامل الفناجين (الشكل 22)، يجب بالضرورة تفريغ الحوض ثم نظفه، وإلا فإن الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضرّ الماكينة وسطح الإسناد والمنطقة المحيطة.

1. أزل الحوض (الشكل 23);
2. أزل صينية إسناد الفناجين (A12)، تخلص من الماء (الشكل 24) ونظف الحوض بواسطة قطعة قماش؛ ثم أعد تجميع الصينية مع حوض القطرات؛
3. ثم أعد إدخال حوض تجميع القطرات.

### 9.4 تنظيف مرشحات القهوة

نظّف مرشحات القهوة بانتظام كل أسبوع:

#### المرشحات 1 و 2 فنانج

1. أزل المرشح المثقب عن طريق شد اللسان المخصص لذلك (الشكل 25);
2. اشطف المرشحات أسفل الماء الجاري (الشكل 26);
3. تحقّق من أنّ كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 27);
4. أعد تركيب المرشح المثقب بدفعه جيّداً حتّى النهاية.

### مرشّح أقراص القهوة

اشطفه تحت الماء الجاري. تحقّق من أنّ كافة الثقوب ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 27).

### 9.5 تنظيف دُشّ الغلاية

كل 200 مرة من إمداد القهوة، أعد شطف صنوبر الغلاية (A7)، عن طريق صب حوالي 0,5 لتر من المياه (اضغط على الزر الخاص بعملية توزيع القهوة دون استعمال مسحوق البن).

### 9.6 تنظيف خرّان الماء

1. نظّف بصفة دورية (مرة في الشهر تقريباً) مرشح تنقية الماء وعند كل استبدال له (C9) وخرّان الماء، إن وجد (A10) بواسطة قطعة قماش رطبة وقليل من مادة منظّفة رقيقة؛
2. أزل المرشّح (إن وجد) ثمّ أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشّح (إن وجد)، ثمّ املاّ الخرّان بماء جديد ثمّ أعد إدخال الخرّان؛
4. (فقط في الموديلات المزوّدة بمرشّح تنقية الماء) صبّ 100 مل من الماء.

### 10. التخلص من الترسبات

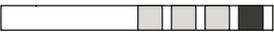
أزل الترسبات الجيرية من الماكينة بعد فترة تشغيل محدد والذي يعتمد على عسر الماء.

#### 10.1 قياس عسر الماء

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء"، مرفق التعليمات الخاصة به باللغة الإنجليزية.
2. اغمر الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
3. أزل الشريط من الماء وقم بهزه برفق. بعد حوالي دقيقة تتشكل 1, 2, 3 أو 4 مربعات باللون الأحمر، وفقاً لعسر الماء حيث يتوافق كل مربع مع 1 مستوى.

#### 10.2 على أية فترات تزيل الترسبات الجيرية

فيالجدول التالي، تم الإشارة إلى أشهر الاستخدام ولترات الماء المستخدمة المتوافقة معها:

عدد المربعات الحمراء على الشريط التفاعلي	أشهر الاستخدام	عدد اللترات
	8	240
	7	180
	6	120
	4	70
	2	40

#### 10.3 إجراء إزالة الترسبات الجيرية

تنبيه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيّداً التعليمات الواردة في ملصق مزيل الترسبات الجيرية، المُنبّت قبل عبوة المزيل نفسه.
- نوصي فقط باستعمال مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة دولونجي (De'Longhi).
- تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن

المرغوب بها (القيمة المثالية 60° مئوية)، اقطع إمداد البخار عن طريق لف مفتاح اختبار البخار إلى وضع **O** وأدر مفتاح اختبار الوظائف إلى وضع  $\frac{0}{85}$  (الشكل 18)؛

10. قمر بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الإسبرسو المُعدة سلفاً. الكابوتشينو أصبح الآن جاهزاً؛ قمر بإضافة السكر وفقاً لرغبتك، وإذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

**i** انتبه جيداً: في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنانج كابتوشينو، يجب أولاً إعداد كل القهوة المطلوبة فقط في النهاية يجب تحضير الحليب المخفوق لكل فناجين الكابوتشينو.

ينصح بعملية توزيع البخار خلال 60 ثانية كحد أقصى.

## 7.1 نظافة مُعد الكابوتشينو

**!** انتبه! لأسباب صحية يُنصح دائماً بتنظيف معد الكابوتشينو بعد الاستعمال.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اعمل على تدفق القليل من البخار بلضع تُوان (النقاط 2 و 5 و 6 و 7 من الفقرة السابقة). بواسطة هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله. أطفئ الجهاز بالضغط على المفتاح العام.
2. انتظر بضع دقائق حتى يبرد مُعد الكابوتشينو. اسحب مُعد الكابوتشينو عن طريق لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة ونزعه باتجاه الأسفل (الشكل 19).
3. اسحب باتجاه الأسفل فوهة مُعد الكابوتشينو (A5) (الشكل 20).
4. تأكد من أن تقوب مُعد الكابوتشينو، المشار إليها في (الشكل 21)، غير مسدودة. اشطف بالماء الجاري، وإن لزم الأمر، نظّف التقوب بواسطة دبوس.
5. نظف أنبوب إمداد البخار، مع الانتباه إلى عدم الإصابة بلسعات منها.
6. أعد إدخال فوهة مُعد الكابوتشينو.

**!** انتبه! بعد إمداد البخار، فإن المصباحين  $\frac{0}{85}$  و  $\frac{1}{85}$  يومضان من أجل الإشارة إلى أن الغلاية ساخنة للغاية لإمداد القهوة.

1. من أجل التبريد السريع للغلاية:
1. ضع إناء أسفل مُعد الكابوتشينو وفنانج أسفل حامل المرشح.
2. أدر مفتاح اختبار الوظائف (B8) إلى وضع  $\frac{0}{85}$ .
3. أدر مفتاح اختبار البخار (A4) إلى وضع  $\frac{0}{85}$ : من مُعد الكابوتشينو يخرج البخار مختلطاً بالماء الساخن.
4. عندما تومض المصباحين  $\frac{1}{85}$  و  $\frac{0}{85}$  يتوقف الإمداد.
5. أدر مفتاح اختبار البخار إلى وضع **O**: تقوم الماكينة بإمداد الماء من حامل المرشح.
6. ثم أعد وضع مفتاح اختبار الوظائف أيضاً في وضع  $\frac{0}{85}$ .

## 8. إلتاجالماء الساخن

1. قمر بتشغيل الماكينة بالضغط على المفتاح العام (A2). المصباح  $\frac{1}{85}$  يومض.
2. ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.

المرشح وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاته مع الوضع CLOSE (الشكل 5)؛

5. ضع الفنجان أو الفناجين أسفل فوهات حامل المرشح (الشكل 12). يُصحّ بتسخين الفناجين، قبل إعداد القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن؛
  6. تأكد من أن المصباح  $\frac{0}{85}$  (B4) مضيء، ثم أدر مفتاح اختبار الوظائف (B8) إلى وضع  $\frac{0}{85}$  (B5)؛ ستبدأ الماكينة في إمداد القهوة؛
  7. بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها من القهوة في الفنجان، أعد وضع مفتاح اختبار الوظائف إلى وضع  $\frac{0}{85}$ .
- انتبه جيداً: لفكّ حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار. خطر السعات من أجل تجنب الرذاذ، لا تفكّ أبداً حامل المرشح والماكينة في حالة إمداد وانتظر بضع تُوان بعد الإمداد.

## 6. تحضير قهوة إسبرسو باستخدام الأقراص

انتبه جيداً: استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج العلامة التجارية التالية. معايير ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبرسو بطريقة سهلة ونظيفة.



1. أدخل مرشح أطرف البن (C4) ( ) في حامل المرشح (C1)؛
1. أدخل القرص مع تركزه بقدر الإمكان داخل المرشح (الشكل 13). اتبع دائماً الإرشادات الواردة على عبوة أقراص القهوة الجاهزة بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق المرشح؛
2. اتبع التعليمات من نقطة 4 إلى الفقرة السابقة، مع الأخذ في الاعتبار أنه من الممكن قهوة واحدة في كل مرة.
3. استمر هكذا متبعاً النقاط 5 و 6 و 7 في الفقرة السابقة.

## 7. كيف تعمل من أجل إعداد الكابوتشينو

1. قمر بإعداد قهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم بالقدر الكافي؛
2. أدر مفتاح اختبار الوظائف (B8) إلى وضع  $\frac{1}{85}$  (B7) وانتظر إشعال المصباح المتعلق به (B3)؛
3. وفي الوقت نفسه، املاً وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتوشينو ترغب في تحضيره. يجب أن يكون الحليب بارد بدرجة حرارة التلّاجة (ليس ساخناً!). عند اختبار أبعاد الإناء يجب الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد مرتين أو 3 مرات (الشكل 14)؛

**i** انتبه جيداً: يُصحّ باستخدام الحليب قليل الدسم في درجة حرارة التلّاجة.

4. أدر مُعد الكابوتشينو نحو الخارج (الشكل 15)؛
5. ضع الوعاء بالحليب تحت مُعد الكابوتشينو (الشكل 16)؛
6. انتظر إشعال مصباح الإشارة OK. تشر إضاءة لمبة التنبيه إلى أنّ الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار؛
7. افتح البخار عن طريق لف مفتاح اختبار البخار  $\frac{1}{85}$  بلضع تُوانٍ من أجل تقيس التواجد المحتمل للماء في الدائرة نفسها. أعد غلق البخار؛
8. اغمر مُعد الكابوتشينو في الحليب لمسافة 5 مراً تقريباً (الشكل 17) وأدر مفتاح اختبار البخار إلى وضع  $\frac{0}{85}$ . عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة حجمه ويؤخذ الشكل الكريمي؛
9. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معد الكابوتشينو بعمق واستمر حتى يتمّ تسخين الحليب. عند الوصول إلى الحرارة

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

## 1. الوصف

### 1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. رف الفناجين
- A2. المفتاح العام ON/OFF
- A3. مقر موصل كابل التغذية
- A4. مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن
- A5. فوهة مُعد الكابتوشينو
- A6. مُعد الكابتوشينو/موزع الماء الساخن
- A7. صنوبر الغلاية/مجموعة السكب
- A8. مقر خزان الماء
- A9. غطاء خزان الماء
- A10. خزان الماء مزود بمقر لمرشح الماء
- A11. مؤشر انتهاء الماء
- A12. صينية وضع الفناجين
- A13. مؤشر مستوى أقصى مستوى للماء في حوض تجميع القطرات
- A14. وعاء تجميع قطرات الماء

### 1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر التشغيل/الاستعداد ON/Stand-by
- B2. مؤشر وضع الاستعداد/توفير الطاقة
- B3. مؤشر OK الخاص بالبخار
- B4. مؤشر الموافقة على إمداد القهوة/الماء الساخن
- B5. إمداد القهوة
- B6. وضع "إيقاف"/تشغيل الماء الساخن
- B7. وظيفة البخار
- B8. مفتاح اختيار الوظائف

### 1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشّح الكريمة 1 فنجان
- C3. مرشّح الكريمة 2 فنجان
- C4. مرشّح كريمة الأقراص ESE
- C5. كابل التغذية (قابل للإزالة)
- C6. مكبال المعايير/الضاغط
- C7. شريط تفاعلي لقياس عسر الماء (اختبار العسر الإجمالي)
- C8. مزبل الترسبات الجيرية
- C9. مرشّح تنقية الماء (\*لا يأتي مع الماكينة، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)

### 2. ملء خزان الماء

1. أزل خزان الماء (A10) وأعد ملئه بماء جديد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 1).
  2. ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة (الشكل 2).
- انتبه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود الخزان نفسه.

## 3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية في المقر المخصص له خلف الجهاز (الشكل 3)؛ ثم أدخل القابس في المقبس.
  2. قمر بتثبيت كوب حامل المرشح بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز  (الشكل 4) و وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة بالوضع  (الشكل 5)؛
  3. اضغط عند الوضع 1 على مفتاح التشغيل/الإطفاء ON/OFF الموضوع خلف الماكينة؛
  4. بعد انتهاء التشخيص الذاتي، يومض مصباح "إمداد الماء الساخن" (B4) بينما تنطفئ المصابيح الأخرى؛
  5. ضع تحت موزع الماء الساخن إناء لا تقل سعته عن 500 مل وإناء آخر تحت كوب حامل المرشح (الشكل 6)؛
  6. أدر مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن (A4) إلى وضع ؛ قمر بإمداد حوالي 0,5 لتر من الماء الساخن (الشكل 7)؛
  7. مفتاح اختيار البخار/الماء الساخن إلى وضع  وأفرغ الإناء؛
  8. أدر مفتاح اختيار الوظائف (B8) إلى وضع  (B5) وقمر بإمداد حوالي 0,5 لتر من الماء (الشكل 8).
  9. أعد وضع مفتاح اختيار الوظائف إلى وضع  وأفرغ الإناء؛
  10. أزل خزان الماء وأعد ملئه وكّرر العمليات من النقطة 4 إلى النقطة 8.
- انتبه جيداً: يُصحبشف الدوائر الداخلية أيضاً في حالة الفترة الطويلة من عدم استخدام الجهاز.

## 4. التشغيل والاستعداد

عندما يكون المفتاح العام (A2) في الوضع 1، قمر بتشغيل الجهاز وأطفئه (على وضع الاستعداد) بالضغط على المفتاح  (B1).

يُطفأ الجهاز أوتوماتيكياً (على وضع الاستعداد) بعد فترة معينة من الوقت (تختلف وفقاً للموديلات).

## 5. تحضير قهوة إسبريسو بواسطة بن مطحون.

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 9). استخدم المرشّح  لإعداد فنجان قهوة واحد أو المرشّح  لإعداد فنجانين اثنين من القهوة؛
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، أعد ملء المرشّح باستعمال مكبال ممثل حتى حوافه بالقهوة المطحونة، أي حوالي 7 جرامات. (الشكل 10). ولكن، عند الرغبة في إعداد فنجانين اثنين من القهوة، املاً المرشّح بمكبالين غير ممثلين حتى الحواف بالقهوة المطحونة (حوالي 6+6 جرام). املاً المرشّح باستعمال جرعات صغيرة الحجر لتحاشي فيضان القهوة المطحونة من الحواف؛
- انتبه: لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملء المرشّح بالقهوة المطحونة تحقق دائماً من أن هذا المرشّح ليس به أي بقايا قهوة مترسبة من المرات السابقة.
3. قمر بتوزيع البن المطحون واضغط عليه برفق بواسطة المكبس (الشكل 11). عملية ضغط القهوة المطحونة هائلة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق. إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإنّ هذا سيؤدّي إلى تدفق القهوة ببطء وتكوّن كريمة داكنة اللون. وأيضاً عند الضغط على القهوة أقل من اللازم، فإنّ هذا سيؤدّي إلى تدفق القهوة بسرعة مفرطة وتكون الكريمة فاتحة اللون.
4. أزل البن الزائد من على حافة حامل المرشح وقمر بتثبيت حامل المرشح على الماكينة: للحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض حامل المرشح مع الرمز  (الشكل 4). قمر بتثبيت حامل