

Преди да използвате уреда, винаги прочитайте брошурата с предупрежденията за безопасност.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание на уреда

(стр. 3 - А)

- A1. Регулатор за пара/топла вода
- A2. Капак на резервоар за вода
- A3. Поставка за чаши
- A4. Изваждащ се резервоар
- A5. Струйник за капучино
- A6. Струйник
- A7. Дюзa на струйник за капучино
- A8. Захранващ кабел
- A9. Ваничка за събиране на капки
- A10. Табла за поставяне на чаши
- A11. Струйник на топлогенератор
- A12. Преса

1.2 Описание на контролен панел

(стр. 3 - В)

- B1. Бутон ON/OFF 
- B2. Бутон за приготвяне на кафе/топла вода 
- B3. Бутон за функция пара 
- B4. Светлинен индикатор на захранване I
- B5. Индикатор за температура OK за приготвяне на кафе/топла вода
- B6. Светлинен индикатор на температура OK за приготвяне на пара

1.3 Описание на аксесоарите

(стр. 2 - С)

- C1. Чашка на държач на филтъра
- C2. Филтър каймак 1 кафета 
- C3. Филтър каймак 2 кафета 
- C4. Филтър каймак кафе дози ESE 
- C5. Мярка дозатор
- C6. Продукт за отстраняване на котлен камък (*не е включен, може да бъде закупен в оторизирани центрове за обслужване)

2. ПЪЛНЕНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

- 1. Отворете капака на машината (фиг. 1), след това извадете резервоара, като го издърпате нагоре (фиг. 2);
- 2. Напълнете резервоара с прясна и чиста вода, като се внимава да не се надвишава надписа MAX (фиг. 3) Поставете отново резервоара като притиснете леко за да се отворят клапаните, разположени на дъното на самия резервоар;

- 3. По-лесно, резервоарът може да бъде напълнен без да бъде изваждан, като се налее вода директно с кана.

Внимание: Никога не работете с уреда без вода в резервоара или без резервоар.

3. ПЪРВО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

- 1. Включете уреда чрез натискане на бутон  (B1) (фиг. 4); включва се светлинния индикатор на захранване I (B4);
- 2. Поставете в чашката за поставка на филтър (C1) филтъра за кафе, който желаете да използвате (фиг. 5);
- 3. Закачете държача на филтъра на машината, без да го напълвате със смляно кафе (фиг. 6);
- 4. Закачете държача на филтъра на машината, без да го напълвате със смляно кафе (фиг. 7);
- 5. Изчакайте включването на светлинния индикатор OK (B5) (фиг. 8) и веднага след това натиснете бутон  (фиг. 9): оставете да изтече от държача на филтъра около половин резервоар;
- 6. След това завъртете ръкохватката за пара в посока обратно на часовниковата стрелка (фиг. 10) и изчакайте да изтече от струйника за капучино останалата в резервоара вода;
- 7. Затворете регулатора за пара и натиснете повторно бутона ;
- 8. Изпразнете двата контейнера и ги поставете под струйника на топлогенератора и под струйника за капучино и повторете точки 5-6-7.

Сега уредът е готов за употреба.

3.1 Автоматично изключване

Ако уредът не се използва за определен период от време (различно в зависимост от модела), той се изключва автоматично (индикаторът на захранването се изключва).

3.2 Съвети за по-топло кафе

За да пригответе кафе еспreso на подходяща температура, се препоръчва да се загрее предварително машината по следния начин:

- 1. Включете машината чрез натискане на бутона  (светлинният индикатор за захранване I (B4) светва) (фиг. 4) и закачете държача на филтъра на машината, без да го напълвате със смляно кафе (фиг. 6);
- 2. Позиционирайте една чаша под държача на филтъра. Използвайте същата чашата, в която ще пригответе кафето, за да я загреете предварително;
- 3. Изчакайте включването на светлинния индикатор OK (фиг. 8) и веднага след това натиснете бутона  (фиг. 9), изчакайте водата да изтече до изключването на светлинния индикатор OK, след това прекъснете, като натиснете повторно същия бутон;

4. Изпразнете чашата, изчакайте лампата на светлинния индикатор **OK** (B5) да се включи отново и повторете още веднъж същата операция.
- (Нормално е по време на операцията за откачане на държача на филтъра да настъпи едно малко и безобидно освобождаване на пара).

4. КАК ДА СЕ ПРИГОТВИ ЕСПРЕСО СЪС СМЛЯНО КАФЕ

1. Поставете филтъра за мляно кафе (C2) или (C3) в поставката на филтъра (C1). 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. 11). 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. 12). 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 евентуално наличното излишно кафе от ръба на държача на филтъра и го закачете на машината: завъртете дръжката решително надясно (фиг. 6) за да се предотврати изтичане на вода;
5. Поставете чашата или чашите под струйниците на поставката с филтъра (фиг. 13). Препоръчва се загревяне на чашите, преди приготвяне на кафе, като ги изплакнете с малко топла вода.
6. Уверете се, че светлинният индикатор **OK** (фиг. 8) е включен (ако е изключен, изчакайте, докато се включи) и натиснете бутон . При достигане на желаното количество кафе, за да се прекъсне приготвянето, натиснете повторно същия бутон;
7. За сваляне на държача на филтъра, завъртете ръкохватката отдясно наляво;

Опасност от изгаряния! За да се избегнат пръскания, не сваляйте никога поставката на филтъра, докато машината е в режим приготвяне.

8. За да отстраните използваното кафе, изтръскайте държача на филтъра, обърнат надолу (фиг. 14).
9. За да изключите машината, натиснете бутона ①.

5. КАК ДА ПРИГОТВИМ ЕСПРЕСО С КАФЕ ДОЗИ (КАПСУЛИ)

1. Извършете предварителното загревяне на машината, както е описано в параграф "3.2 СЪВЕТИ ЗА ЕДНО ПОТОПЛО КАФЕ", като се уверите, че държача на филтъра

е закачен на машината. По този начин се постига порещо кафе;

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-дозы и позволява, приготвяне на кафе еспreso по лесен и чист начин.

2. Поставете филтъра за кафе дози (C4) () в поставката за филтъра;
3. Поставете една кафе-доза, като я центрирате, възможно най-високо над филтъра (фиг. 15). Винаги следвайте указанията на опаковката на капсулите, за правилно позициониране на капсулата върху филтъра;
4. Закачете държача на филтъра на машината, като винаги го завъртате докрай (фиг. 6);
5. Процедирайте, както в точките 5, 6 и 7 от предходния параграф.

6. КАК СЕ ПРИГОТВЯ КАПУЧИНО

1. Пригответе кафе еспreso, както е описано в предходните параграфи, използвайки достатъчно големи чаши;
2. Натиснете бутона  (фиг. 16) и изчакайте включването на светлинния индикатор **OK** (B6) (фиг. 17);
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. 19);

Забележка: препоръчва се да се използва полу-обезмаслено мляко при температура от хладилник.

4. Поставете съда с мляко под струйника за капучино;
5. Изчакайте включването на светлинния индикатор **OK** (B6). Включването на лампата показва, че топлогенераторът е достигнал желаната температура за производство на пара;
6. Отворете парата, чрез завъртане на регулатора за пара обратно на часовниковата стрелка за няколко секунди, за да се изхвърли евентуално наличната вода в самата верига. Затворете парата;
7. Потопете струйника за капучино в мляко за около 5 mm (фиг. 13) и завъртете регулатора за пара в посока, обратна на часовниковата стрелка (фиг. 10). В този момент, млякото започва да увеличава обема си и да придобива кремообразен вид;
8. Когато ще се удвои обемът на млякото, потопете струйника за капучино в дълбочина и продължете загревянето на млякото. След достигане на желаната температура (идеалната стойност е 60°C), прекъснете подаването на пара, като завъртите въртящия се регу-

латор по посока на часовниковата стрелка и натиснете отново бутона ;

9. Налейте емулгираното мляко в чашите, съдържащи кафе еспreso, приготвено предварително. Капучиното е готово: подсладете на вкус и по желание, поръсете пияната с малко шоколад на прах.

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 пара за капучино;

Ако желаете да пригответе още едно кафе, веднага след като сте разпели млякото, първо топлогенераторът трябва да се охлади, в противен случай кафето ще бъде прегоряло. За да я охладите, позиционирайте един съд под струйника на топлогенератора, натиснете бутон

 и оставете да изтича вода, докато се изключи светлинният индикатор **OK**. Натиснете отново същия бутон и след това пристъпете към приготвянето на кафе.

Препоръчва се подаване на пара за максимум до 60 секунди и млякото да не се разпенва за повече от три последователни пъти.

7. ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА ЗА КАПУЧИНО СЛЕД УПОТРЕБА

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 (параграфи 2, 6 и 7 от разд. "6. КАК СЕ ПРИГОТВЯ КАПУЧИНО") завъртайки регулатора за пара. С тази операция струйникът за капучино разтоварва млякото, което може да бъде останало вътре. Изключете машината, натискайки бутона  (B1).
2. Изчакайте няколко минути, за да се охлади струйника за капучино: Завъртете и измъкнете струйника за капучино надолу за да го измъкнете (фиг. 21);
3. Измъкнете надолу дюзата на струйника за капучино (фиг. 22);
4. Проверете, дали отворите на струйника за капучино, обозначени на (фиг. 23), не са запушени. Ако е необходимо, ги почистете с помощта на игла;
5. Поставете отново дюзата и поставете струйника за капучино върху дюзата, като го завъртите и го избутате нагоре, до неговото закачане.

8. ПРОИЗВОДСТВО НА ТОПЛА ВОДА

1. Включете машината чрез натискане на бутона  (фиг. 4). Изчакайте светлинният индикатор **OK** да се включи (фиг. 8);
2. Поставете един съд под струйника на капучино;
3. Когато светлинният индикатор **OK** се включи, натиснете бутона  (фиг. 9) и едновременно завъртете регулатора за пара в посока, обратно на часовниковата стрелка (фиг. 10): топлата вода ще излезе от струйника за капучино;

4. За да се прекъсне изтичане на топла вода, затворете регулатора и натиснете отново бутона .

Препоръчваме приготвяне с максимална продължителност от 60 секунди.

9. ПОЧИСТВАНЕ

9.1 Почистване на машината

Следните части на машината, трябва да се почистват редовно:

- ваничка за събиране на капки (A9)
- филтри за кафе (C2), (C3) и (C4);
- струйник на топлогенератор (A11);
- резервоар за вода (A4);
- струйника за капучино (A5), както е описано в параграф "7. ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА ЗА КАПУЧИНО СЛЕД УПОТРЕБА";

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 НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА"

9.2 Почистване на ваничката за събиране на капки

1. Отстранете ваничката;
2. Извадете решетката за поставяне на чашите, отстранете водата и почистете с кърпа ваничката: след което слобете отново ваничката за събиране на капки;
3. Поставете ваничката за събиране на капки.

9.3 Почистване на филтрите за кафе

Редовно почиствайте всяка седмица филтрите за кафе:

Филтри 1 и 2 чаши

1. Измъкнете продупчения филтър, като издърпате специалното езиче (фиг. 23);
2. Изплакнете филтрите под течаша вода (фиг. 24);
3. Проверете дали не са запушени дупчиците, ако те са запушени, почистете ги с помощта на една игла (фиг. 25);
4. Поставете отново продупчения филтър, като го избутате добре докрай.

Филтър кафе-доза

Изплакнете под течаша вода. Проверете дали не са запушени дупчиците, ако те са запушени, почистете ги с помощта на една игла (фиг. 25).

9.4 Почистване на струйника на топлогенератора

На всеки приблизително 300 кафета, е необходимо да се почиства струйника на топлогенератора на кафе еспreso, по следния начин:

- Уверете се, че кафемашината не е топла и щепселът е изключен;
- С помощта на отвертка развийте винта, който фиксира топлогенератора на кафе еспreso (фиг. 26);
- Свалете приставката за вода на топлогенератора;
- Почистете с влажна кърпа топлогенератора (фиг. 26);
- Почистете старателно струйника с топла вода, като го изтъркате с четка. Проверете дали не са запушени дупчиците, ако те са запушени, почистете ги с помощта на една игла.
- Изплакнете приставката под чешмата, като я търкате постоянно.
- Монтирайте отново приставката на топлогенератора, като внимавате да позиционирате правилно уплътнението.

Гаранцията не е валидна, ако описаното по-горе почистване не е изпълнява редовно.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК

Препоръчително е да се извърши отстраняване на котлен камък на машината приблизително на всеки 200 кафета. Препоръчително е да се използва препарат за отстраняване на котлен De'Longhi (C6)*, който може да се открие в търговската мрежа.

Следвайте следните процедури:

1. Напълнете резервоара с разтвор за почистване от котлен камък, получен с разтваряне с вода на препарат за почистване на котлен камък, в зависимост от указанията, посочени на опаковката;
2. 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
Не изтича кафе еспreso	Липса на вода в резервоара	Напълнете резервоара за вода
	Отворите за изтичане на кафе на държача на филтъра са запушени	Почистете отворите на дюзата на държача на филтъра
	Филтърът и изваждащият се перфориран филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. "9.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ"
	Струйникът на топлогенератора за еспreso е запушен	Извършете почистване, както е показано в параграф "9. ПОЧИСТВАНЕ"
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Отстранете котления камък, според описаното в параграф "10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК"

3. Уверете се, че поставката за филтъра не е закачена и поставете един съд под струйника на топлогенератора и под струйника за капучино;
4. Изчакайте светлинният индикатор **OK** да се включи (фиг. 8);
5. Натиснете бутона  (фиг. 9) и оставете да изтече около 1/4 от разтвора, съдържащ се в резервоара: от време на време завъртайте регулатора на пара в позиция за да изтече водата от струйника за капучино. След това прекъснете приготвянето чрез повторно натискане на бутона  и оставете разтворът да действа за около 5 минути;
6. Повторете точка 5 още 3 пъти, докато резервоарът е празен;
7. За да се отстранят остатъците от разтвора за отстраняване на котлен камък, изплакнете добре резервоара и го напълнете с прясна вода (без разтвор за отстраняване на котлен камък);
8. Натиснете бутона  и оставете водата да изтича, докато се изпразни резервоара за вода: от време на време завъртайте регулатора на пара за да изтече водата от струйника за капучино (фиг. 10);
9. Повторете точки 7 и 8.

11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение на мрежата:	220-240V-50/60Hz
Работна мощност:	1100W.
Размери ШхДхВ:	185x244(329)x305 mm
Налягане:	15 bar
Капацитет на резервоара за вода:	1.1 l
Дължина на захранващ кабел:	1300 mm
Тегло:	3,8 kg

Кафето еспресо изтича на капки от ръбовете на държача на филтъра, 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 перфориран филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. "9.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ"
	Уплътнението на топлогенератора не е еластично или е замърсено	Сменете уплътнението на топлогенератора еспресо в Сервизен Център за Обслужване
	Отворите на дюзите на държача на филтъра са запушени	Почистете отворите на дюзата на държача на филтъра
Кафето еспресо е студено	Светлинният индикатор ОК не свети в момента, в който се приготвя кафе	Изчакайте включването на светлинния индикатор ОК
	Предварителното загряване не е извършено	Извършете предварително нагряване, както е указано в пар. "3.2 СЪВЕТИ ЗА ПО-ТОПЛО КАФЕ"
	Чашите не са били предварително нагрети	Предварително загряване на чашите с топла вода
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Извършете отстраняването на котлен камък, както е указано в пар. "10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК"
Висок шум на помпата	Резервоарът за вода е празен	Напълнете резервоара
	Резервоарът 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 в пар. "8. ПРОИЗВОДСТВО НА ТОПЛА ВОДА" до подаване на вода
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 еспресо е запушен	Извършете почистване, както е указано в пар. "9.4 ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА НА ТОПЛОГЕНЕРАТОРА"
	Филтърът и изваждащият се перфориран филтър са запушени	Извършете почистване, както е указано в пар. "9.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ФИЛТРИТЕ ЗА КАФЕ"
	Смляното кафе е много фино или влажно	Използвайте само смляно кафе за кафемашины еспресо; уверете се, че то не е влажно
	Качеството на смляното кафе не е добро	Сменете качеството на смляното кафе
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 пар. "10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК"

Не се образува каймак на млякото при приготвяне на капучино	Млякото не е достатъчно студено	Винаги използвайте мляко с хладилна температура
	Струйникът за капучино е замърсен	Извършете почистване на струйника за капучино, както е указано в пар. "7. ПОЧИСТВАНЕ НА СТРУЙНИКА ЗА КАПУЧИНО СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА"
	Котлен камък във вътрешността на хидравличната верига	Извършете отстраняването на котлен камък, както е указано в пар. "10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК"
Уредът се изключва	Намесило се е устройството за автоматично изключване	Натиснете бутона  за да включите отново уреда