

Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкциями по технике безопасности.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание прибора

(стр. 3 - А)

- A1. Рукоятка пара/горячей воды
- A2. Крышка бачка для воды
- A3. Подставка для чашек
- A4. Съемный бачок для воды
- A5. Капучинатор
- A6. Узел подачи
- A7. Насадка капучинатора
- A8. Шнур питания
- A9. Поддон для сбора капель
- A10. Поддон для чашек
- A11. Выпускной канал бойлера
- A12. Придавливатель

1.2 Описание панели управления

(стр. 3 — В)

- V1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ 
- V2. Кнопка подачи кофе/горячей воды 
- V3. Кнопка режима подачи пара 
- V4. Индикатор питания I
- V5. Индикатор температуры **OK** для подачи кофе/горячей воды
- V6. Индикатор температуры **OK** для подачи пара

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. Мерный стаканчик-дозатор
- C6. Средство для удаления накипи (*не входит в комплект поставки, можно приобрести в авторизованных сервисных центрах)

2. НАПОЛНЕНИЕ БАКА ДЛЯ ВОДЫ

- 1. Откройте крышку машины (рис. 1), извлеките бачок, потянув его вверх (рис. 2).
- 2. Наполните бачок свежей и чистой водой до отметки MAX (рис. 3). Вставьте бачок на место, слегка надавив на него таким образом, чтобы открылись клапаны, расположенные на дне бачка.

- 3. Существует более простой способ наполнения бачка без извлечения. Достаточно налить в него воду при помощи графина.

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

3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- 1. Включите прибор нажатием кнопки  (B1 — рис. 4), индикатор питания загорится I (B4).
- 2. Вставьте в фильтродержатель (C1) желаемый фильтр кофе (рис. 5).
- 3. Закрепите фильтродержатель на машине, не наполняя его молотым кофе (рис. 6).
- 4. Поместите емкость 0,5 литров под канал бойлера и другую емкость 0,5 литров под капучинатором (рис. 7).
- 5. Дождитесь включения индикаторной лампы **OK** (B5 — рис. 8) и сразу нажмите кнопку  (рис. 9), слейте из держателя фильтра примерно половину бака.
- 6. Поверните рукоятку пара против часовой стрелки (рис. 10) и слейте из капучинатора оставшуюся воду из бака.
- 7. Закройте рукоятку пара и еще раз нажмите кнопку .
- 8. Опорожните обе емкости и установите их под каналом бойлера и капучинатором, затем повторите пункты 5–6–7.

Теперь прибор готов к применению.

3.1 Автоматическое отключение

Если прибор не используется в течение некоторого времени (различного для каждой модели), он автоматически отключается (гаснет индикатор питания).

3.2 Советы для получения более горячего кофе

Для получения кофе эспрессо нужной температуры рекомендуется предварительно нагреть машину следующим образом:

- 1. Включите кофемашину нажатием кнопки  (индикатор питания I (B4) загорится) (рис. 4) и закрепите на машине фильтродержатель без молотого кофе (рис. 6).
- 2. Поместите чашку под держателем фильтра. Используйте ту же чашку, в которой будет затем приготовлен кофе, чтобы разогреть ее.
- 3. Дождитесь включения индикатора **OK** (рис. 8) и сразу нажмите кнопку  (рис. 9), слейте воду, пока не погаснет индикатор **OK**, затем выключите, повторно нажав ту же кнопку.
- 4. Опорожните чашку, дождитесь, когда индикаторная лампочка **OK** (B5) вновь загорится, и повторите это же действие еще раз.

(Обычным явлением является выход небольшого облачка пара при отсоединении держателя фильтра).

4. КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

1. Вставьте фильтр для молотого кофе (С2) или (С3) в держатель (С1). Используйте фильтр , если требуется приготовить одну чашку кофе, или фильтр , если требуется приготовить 2 чашки кофе.
2. Если хотите приготовить одну чашку кофе, заполните фильтр порцией молотого кофе без горки с помощью дозатора, около 7 гр. (рис. 11). 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.

3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка прижмите его придавливателем (рис. 12). 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.
4. Снимите излишки кофе с краев держателя фильтра и установите его на машину. Плотно поверните рукоятку вправо (рис. 6) во избежание протечек воды.
5. Поместите чашку или чашки под носиками держателя фильтра (рис. 13). Рекомендуется нагревать чашки перед приготовлением кофе, ополаскивая их в небольшом количестве горячей воды.
6. Убедитесь, что индикатор **OK** (рис. 8) горит (если не горит, дождитесь его включения), и нажмите кнопку . После получения требуемого количества кофе для прекращения подачи еще раз нажмите на кнопку.
7. Чтобы снять держатель фильтра, поверните рукоятку справа налево.

Опасность ожогов! Во избежание брызг ни в коем случае не отсоединяйте держатель фильтра, когда машина находится в режиме подачи.

8. Чтобы удалить использованную кофейную гущу, несколько раз постучите по перевернутому держателю фильтра (рис. 14).
9. Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку .

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧАЛД

1. Выполните предварительный нагрев машины, как описано в параграфе «3.2 СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОЛЕЕ ГОРЯЧЕГО КОФЕ». Убедитесь, что держатель фильтра закреплен на кофемашине. Таким образом получится более горячий кофе.

Примечание. Используйте чалды, которые отвечают стандарту ESE, о нем указан на упаковке в виде следующего знака. Стандарт ESE — это систе-

ма, принятая самыми крупными производителями чалд, и позволяет легко и быстро приготовить эспрессо.

2. Установите фильтр для кофе в капсулах (С4)  в держатель.
3. Поместите чалду в фильтр максимально по центру (рис. 15). Всегда следуйте инструкциям на упаковке чалд по их правильной установке в фильтр.
4. Закрепите держатель фильтра на машине, поверните его до упора (рис. 6).
5. Выполните действия, указанные в пунктах 5, 6 и 7 предыдущего параграфа.

6. КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧИНО

1. Приготовьте эспрессо по инструкциям из предыдущих параграфов, используя достаточно большие чашки.
2. Нажмите кнопку  (рис. 16) и дождитесь включения индикатора **OK** (В6 — рис. 17).
3. Затем налейте в емкость молоко из расчета около 100 г для каждой порции капучино. Молоко следует брать из холодильника (не горячее!). При выборе размера емкости следует учитывать, что объем молока увеличится в 2 или в 3 раза (рис. 19).

Примечание. Рекомендуется использовать частично обезжиренное молоко прохладной температуры.

4. Поместите емкость с молоком под капучинатором.
5. Дождитесь включения индикаторной лампочки **OK** (В6). Включенный индикатор свидетельствует о том, что бойлер достиг идеальной температуры для подачи пара.
6. Откройте подачу пара, повернув рукоятку пара против часовой стрелки на несколько секунд для слива воды, оставшейся в контуре. Закройте подачу пара.
7. Опустите капучинатор в молоко примерно на 5 мм (рис. 13) и поверните рукоятку пара против часовой стрелки (рис. 10). Теперь молоко начнет увеличиваться в объеме и вспениваться.
8. При увеличении объема молока в два раза погрузите капучинатор глубже и продолжайте нагрев. Когда будет достигнута нужная температура (идеальное значение равно 60°C), остановите подачу пара поворотом рукоятки пара по часовой стрелке и нажмите кнопку .
9. 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.

Если необходимо приготовить кофе сразу после вспенивания молока, следует сначала охладить бойлер, в противном случае кофе будет пережженным. Для охлаждения поместите емкость под выпускным кана-

лом бойлера, нажмите кнопку  и сливайте воду, пока не погаснет индикатор **OK**. Еще раз нажмите ту же кнопку и выполните подачу кофе.

Рекомендуется подавать пар в течение не более 60 секунд и вспенивать молоко не более 3 раз подряд.

7. ОЧИСТКА КАПУЧИНАТОРА ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Внимание! В гигиенических целях рекомендуется чистить капучинатор всякий раз после использования.

Выполните следующие действия:

1. Выпустите немного пара в течение нескольких секунд (пункты 2, 6 и 7 гл. «6. КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧИНО») поворотом рукоятки пара. С помощью этой операции из капучинатора удаляются остатки молока. Выключите прибор нажатием кнопки  (B1).
2. Подождите несколько минут, пока капучинатор не остынет. Поверните и потяните капучинатор вниз, чтобы снять (рис. 21).
3. Потяните вниз и снимите насадку капучинатора (рис. 22).
4. Убедитесь, что отверстия капучинатора, обозначенные на рис. 23, не закупорены. При необходимости очистите их с помощью булавки.
5. Вставьте на место насадку и наденьте капучинатор на насадку, поверните и протолкните его вверх до закрпления.

8. ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Включите машину нажатием кнопки  (рис. 4). Дождитесь, чтобы индикатор **OK** загорелся (рис. 8).
2. Поместите емкость под капучинатором.
3. Когда индикаторная лампочка **OK** загорится, нажмите кнопку  (рис. 9) и одновременно поверните рукоятку пара против часовой стрелки (рис. 10), горячая вода выйдет из капучинатора.
4. Чтобы остановить выход горячей воды, закройте рукоятку пара и еще раз нажмите кнопку .

Рекомендуется подача воды в течение не более 60 секунд.

9. ОЧИСТКА

9.1 Очистка кофемашины

Периодической очистке подлежат следующие части прибора:

- поддон для сбора капель (A9)
- фильтры кофе (C2), (C3) и (C4);

- выпускной канал бойлера (A11);
- бачок для воды (A4);
- капучинатор (A5), как указано в параграфе «7. ОЧИСТКА КАПУЧИНАТОРА ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ».

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 поддона для сбора капель

1. Снимите поддон.
2. Снимите решетку подставки для чашек, слейте воду и тряпкой очистите поддон. Затем вновь соберите поддон для сбора капель.
3. Установите на место поддон для сбора капель.

9.3 Очистка фильтров кофе

Регулярно каждую неделю очищайте фильтры кофе:

Фильтры для 1 и 2 чашек

1. Потянув за специальный язычок, извлеките перфорированный фильтр (рис. 23).
2. Промойте фильтры под проточной водой (рис. 24).
3. Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их с помощью булавки (рис. 25).
4. Вставьте на место перфорированный фильтр и протолкните до упора.

Фильтр чалд

Промойте под проточной водой. Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае прочистите их с помощью булавки (рис. 25).

9.4 Очистка выпускного канала бойлера

Через каждые 300 поданных чашек кофе необходимо очищать выпускной канал бойлера следующим образом:

- Убедитесь, что кофемашина остыла, а вилка не вставлена в розетку.
- С помощью отвертки раскрутите винт, что крепит канал бойлера эспрессо (рис. 26).
- Снимите канал бойлера.
- Очистите бойлер влажной тряпкой (рис. 26).
- Тщательно промойте канал горячей водой и прочистите его щеточкой. Убедитесь, что отверстия не закупорены, в противном случае очистите их с помощью булавки.

- Ополосните канал под проточной водой, продолжая его протирать.
- Установите канал бойлера на место, обращая внимание на его правильное размещение на прокладке.

Гарантия на прибор перестает действовать, если вышеуказанная очистка не выполняется регулярно.

10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуется выполнять удаление накипи в кофемашине через каждые 200 поданных чашек. Рекомендуется использовать средство для удаления накипи De'Longhi (С6)*, которое находится в свободной продаже.

Выполните следующие действия:

1. Наполните бак раствором средства для удаления накипи, растворенным в воде согласно указаниям на упаковке.
2. Нажмите кнопку .
3. Убедитесь, что держатель фильтра не установлен, поместите емкость под каналом бойлера и под капучинатором.
4. Дождитесь, чтобы индикатор **OK** загорелся (рис. 8).
5. Нажмите кнопку  (рис. 9) и подайте примерно 1/4 раствора из бачка. Время от времени поворачивайте

рукоятку пара, чтобы сливать воду из капучинатора. Затем остановите подачу повторным нажатием кнопки  и оставьте раствор действовать около 5 минут.

6. Повторите пункт 5 еще 3 раза до опорожнения бака.
7. Для удаления следов средства от накипи тщательно промойте бак и наполните его свежей водой (без средства от накипи).
8. Нажмите кнопку  и подавайте воду, пока она полностью не выйдет из бачка. Время от времени поворачивайте рукоятку пара, чтобы сливать воду из капучинатора (рис. 10).
9. Повторите пункты 7 и 8.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение питания электросети:	220-240 В-50/60 Гц
Поглощенная мощность:	1100 Вт
Размеры LxPxH:	185x244(329)x305 мм
Давление:	15 бар
Емкость бачка для воды:	1.1 л
Длина шнура питания:	1300 мм
Вес:	3,8 кг

12. 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
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке	Заполните бачок для воды
	Закупорены выходные отверстия кофе на держателе фильтра	Очистите отверстия носиков на держателе фильтра
	Фильтр и перфорированный съемный фильтр закупорены	Выполните очистку, как указано в пар. «9.3 ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ КОФЕ»
	Закупорен нагревательный душ эспрессо	Выполните очистку, как описано в параграфе «9. ОЧИСТКА»
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните очистку от накипи как указано в параграфе «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Кофе эспрессо выходит из держателя фильтра по краям, 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. «9.3 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 ОК не загорелась в тот момент, когда подается кофе	Дождитесь включения индикатора ОК
	Не выполнен предварительный нагрев кофемашины	Выполните предварительный нагрев, как указано в пар. «3.2 СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БОЛЕЕ ГОРЯЧЕГО КОФЕ»
	Чашки не были предварительно нагреты	Предварительно нагрейте чашки с помощью горячей воды
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как описано в пар. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Повышенный шум от насоса	Бак для воды пустой	Заполните бачок
	Неправильно установлен бак, и клапан на дне не открыт	Слегка нажмите на бак, чтобы открыть клапан на дне
	В месте стыковки бака имеются пузырьки воздуха	Следуйте инструкциям из пар. «8. ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ» вплоть до подачи воды
Пенка кофе темного цвета (кофе медленно выходит из носика)	Молотый кофе слишком спрессован	Уменьшите прессование кофе
	Избыточное количество молотого кофе	Уменьшите количество молотого кофе
	Засорен канал бойлера эспрессо	Выполните очистку, как указано в пар. «9.4 ОЧИСТКА ВЫПУСКНОГО КАНАЛА БОЙЛЕРА»
	Фильтр и перфорированный съемный фильтр закупорены	Выполните очистку, как указано в пар. «9.3 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.
	Несоответствующее качество молотого кофе	Замените сорт молотого кофе
У кофе кислый привкус	Недостаточное ополаскивание после удаления накипи	После удаления накипи выполните ополаскивание прибора, как указано в пар. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Не образуется пенка молока при приготовлении капучино.	Недостаточно холодное молоко.	Молоко должно иметь прохладную температуру (как в холодильнике)
	Капучинатор загрязнен	Выполните очистку капучинатора, как описано в пар. «7. ОЧИСТКА КАПУЧИНАТОРА ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ».
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как описано в пар. «10. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»
Прибор выключается	Сработала функция автоматического выключения	Нажмите кнопку ① для повторного включения прибора