
EC9555

La Specialista

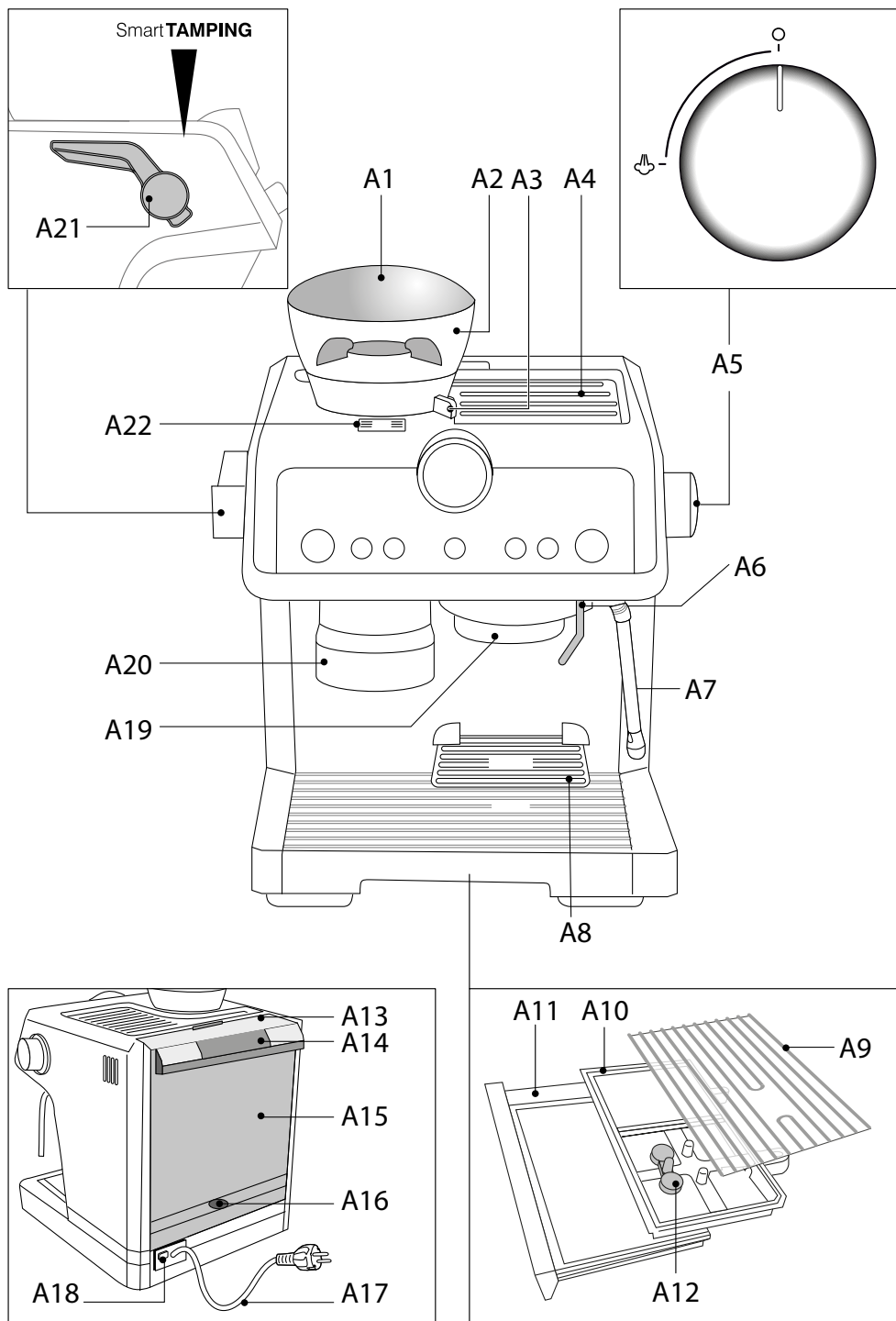
OPERA

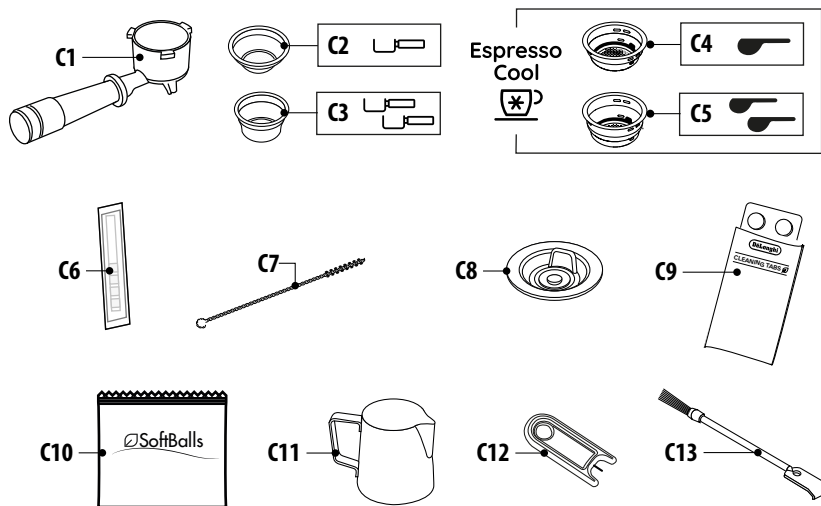
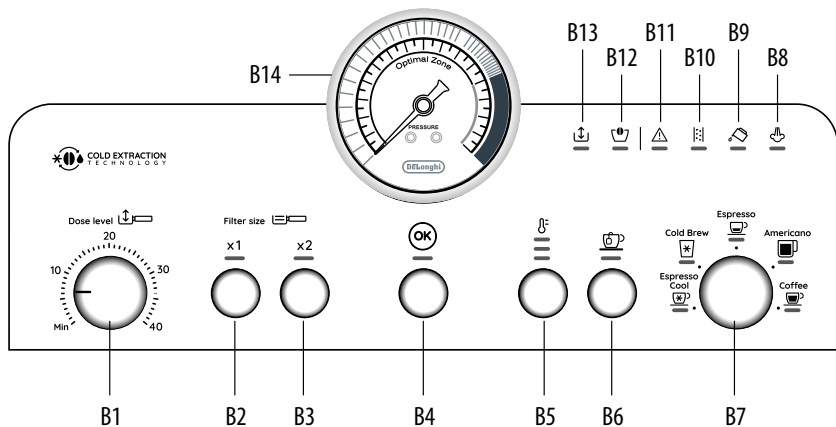
КОФЕМАШИНА

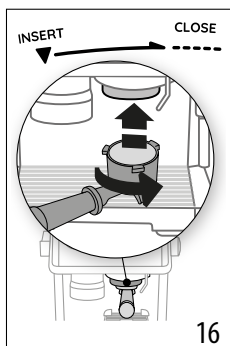
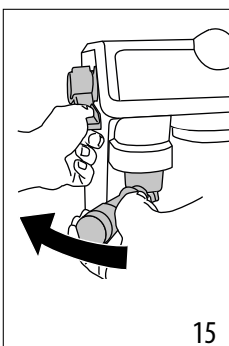
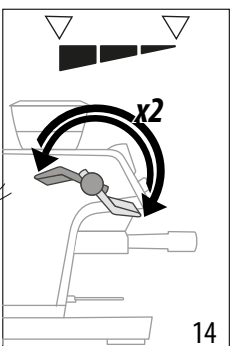
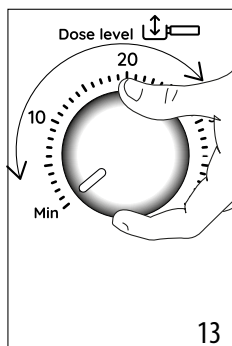
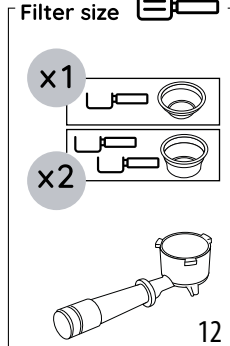
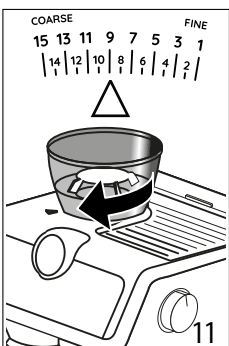
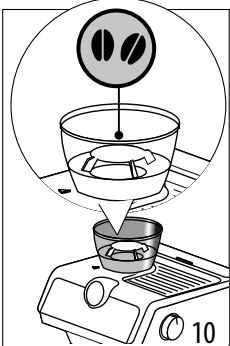
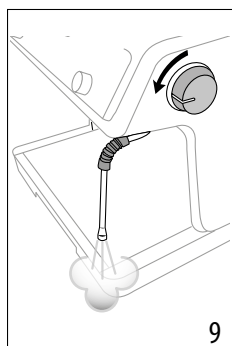
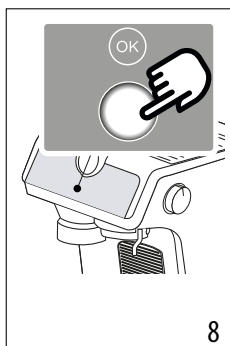
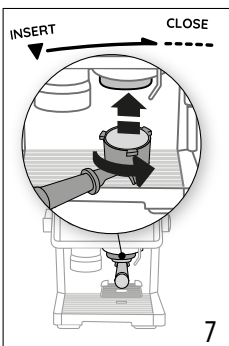
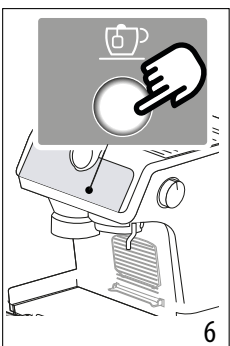
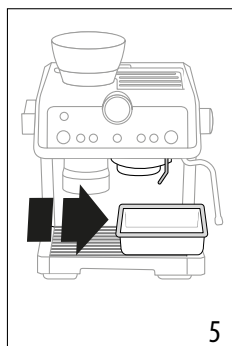
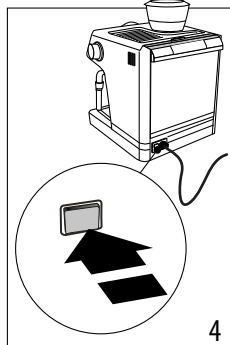
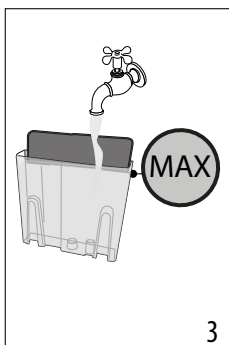
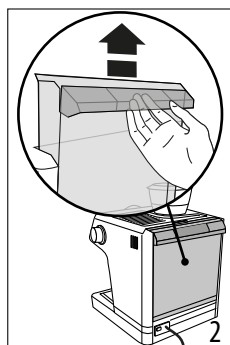
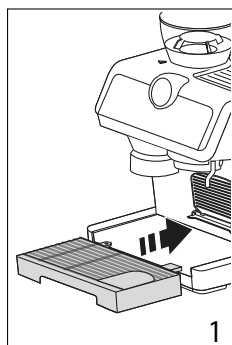
Инструкции по применению

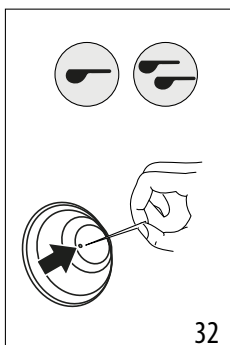
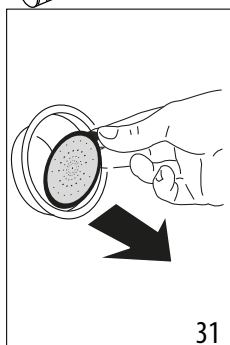
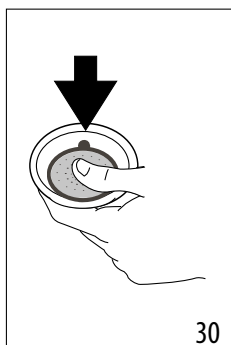
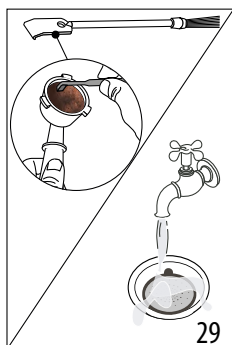
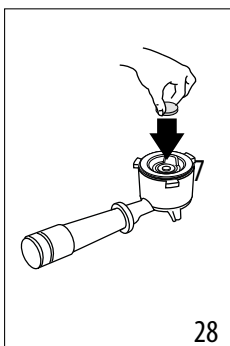
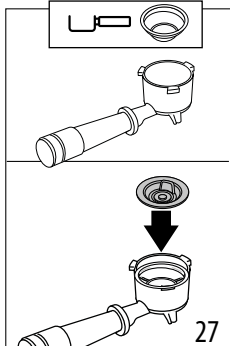
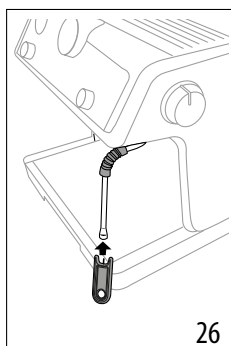
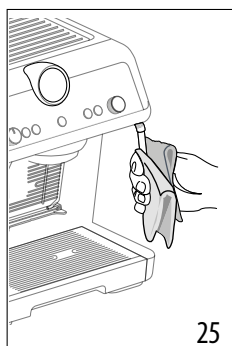
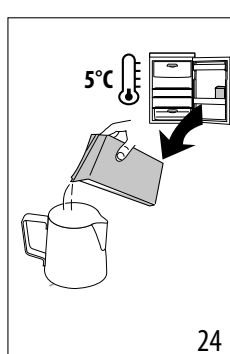
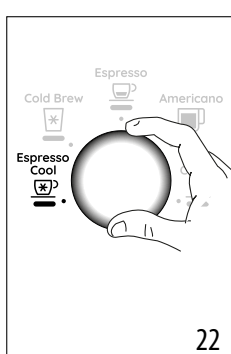
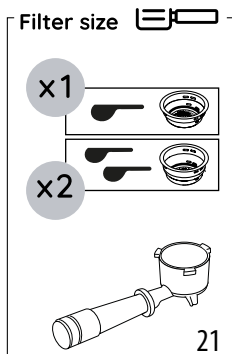
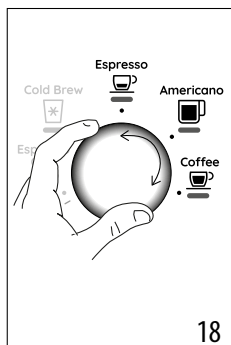
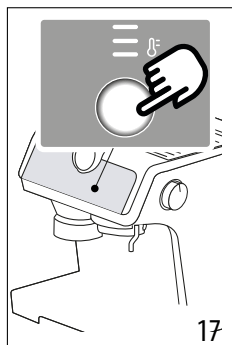


De'Longhi









Перед использованием прибора прочитайте предупреждения по технике безопасности.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание прибора — А

- A1. Крышка контейнера для зерен
- A2. Контейнер для зерен
- A3. Переключатель степени помола (от мелкого до грубого)
- A4. Подставка для чашек
- A5. Рукоятка подачи пара
- A6. Узел подачи горячей воды
- A7. Насадка выпуска пара
- A8. Решетка подставки для чашек для эспрессо
- A9. Решетка подставки для чашек для стаканов или кружек
- A10. Решетка поддона
- A11. Поддон для сбора капель
- A12. Индикатор уровня воды в поддоне для сбора капель
- A13. Крышка бачка для воды
- A14. Рукоятка извлечения бачка для воды
- A15. Бачок для воды
- A16. Местоположение фильтра смягчения воды
- A17. Шнур питания
- A18. Главный выключатель (ON/OFF)
- A19. Узел подачи кофе
- A20. Выход кофемолки (Tamping station)
- A21. Рычаг придавливателя
- A22. Дверца доступа к желобу кофемолки

1.2 Описание контрольной панели - В

- B1. Рукоятка регулировки количества молотого кофе
- B2. Кнопка X1: использование фильтра 1 кофе
- B3. Кнопка X2: использование фильтра 2 кофе
- B4. Кнопка «OK»: для подачи напитка/подтверждения/включения машины после режима ожидания
 - белый цвет: подача горячих напитков
 - синий цвет: подача холодных напитков
- B5. Кнопка «температура кофе»
- B6. Кнопка подачи горячей воды
- B7. Ручка выбора напитков:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
- B8. Индикатор подачи пара
- B9. Индикатор отсутствия воды
- B10. Индикатор удаления накипи
- B11. Оранжевый цвет: чистка узла подачи кофе
 - красный цвет: аварийный сигнал общего характера
- B12. Индикатор «контейнер для зерен»
- B13. Индикатор «против засорения»
- B14. Манометр

1.3 Описание принадлежностей — С

- C1. Фильтродержатель
- C2. Фильтр 1 чашки
- C3. Фильтр 2 чашек

Фильтры для **Espresso Cool** :

- C4. Фильтр 1 чашки
- C5. Фильтр 2 чашек
- C6. Индикаторная полоска Total Hardness Test
- C7. Ершик
- C8. Приспособление для очистки узла подачи кофе
- C9. Cleaning tabs: таблетки готова к чистке узла подачи кофе
- C10. Softballs
- C11. Графин для молока
- C12. Игла очистки для наконечника пара

1.4 Не включенные приспособления для очистки, рекомендованные производителем

Для получения дополнительной информации посетите сайт www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Чистящее средство**
EAN: 800439933307

ECODECALK  **Средство для удаления накипи**

2. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

Теплой водой и средством для посуды вымойте все приспособления и выполните следующее:

1. Установите поддон для сбора капель (A11) в комплекте с решеткой подставки для чашек (A9) и с решеткой поддона (A10) (рис. 1).
2. Снимите бачок для воды (A15) (рис. 2) и наполните его свежей чистой водой, не превышая отметку MAX (рис. 3).
3. Установите на место бачок для воды.

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

Примечание. Рекомендуется как можно быстрее отрегулировать жесткость воды путем выполнения процедуры, описанной в главе «7. Меню настроек».

3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. Вставьте вилку в розетку. Нажмите на главный выключатель (A18) (рис. 4).
2. Поместите под узлом подачи горячей воды (рядом с узлом подачи кофе (A19)) емкость минимальным объемом 100 мл (рис. 5).

3. Нажмите кнопку  рядом с индикатором (рис. 6), подача начнется и остановится автоматически. Следите емкость.

Перед началом пользования машиной необходимо промыть внутренние контуры. Выполните следующие действия:

4. Наденьте фильтродержатель (C1) вместе с фильтром на кофемашину. Чтобы правильно закрепить фильтродержатель, выровняйте его ручку с надписью «INSERT» (рис. 7) и поверните рукоятку вправо до выравнивания с надписью «CLOSE».
5. Поместите емкость под фильтродержателем и под трубкой подачи пара (A7).
6. Нажмите кнопку ОК (B4) (рис. 8), начнется подача.
7. Когда подача завершена, поверните рукоятку пара (A5) (рис. 9) и подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы ополоснуть контур пара. Для оптимальной подачи пара рекомендуется повторить это действие 3 или 4 раза.

Теперь прибор готов к работе.

Примечание. Промывание внутренних контуров рекомендуется также после длительного простоя прибора.

При первом использовании для получения удовлетворительного результата необходимо приготовить 4-5 чашек кофе. Особое внимание обратите на порцию молотого кофе в фильтре ((C2) или (C3)) (см. инструкции в параграфе «4.1 Шаг 1 - Помол»).

Выполните действия, указанные в главе «Идеальное количество».

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Промывка фильтра и держателя фильтра

Чтобы обеспечить чистоту и правильную температуру всего контура приготовления кофе:

- перед приготовлением порции («4.1 Шаг 1 - Помол» и «4.2 Шаг 2 - Прижим»), прикрепите держатель фильтра к узлу подачи кофе (рис. 7);
- нажмите кнопку ОК (B4): прибор подаст воду (горячую или холодную, в зависимости от выбранного напитка).
- Впоследствии, чтобы обеспечить наилучший результат в чашке, перед приготовлением порции высушите фильтр и держатель фильтра тканью.

Промывка стакана или чашки

При приготовлении горячего напитка, чтобы гарантировать оптимальную температуру кофе:

- поставьте чашку/стакан под узел подачи горячей воды (A6);
- выполните промывку, нажав кнопку  (B6);
- прервите подачу повторным нажатием кнопки  ;

- впоследствии, чтобы обеспечить наилучший результат в чашке, перед приготовлением порции опорожните и высушите стакан/чашку.

4.1 Шаг 1 - Помол

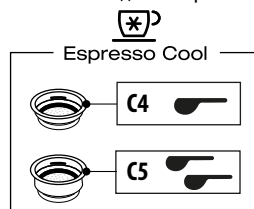
1. Засыпьте зерна в контейнер (A2) (рис. 10). Рекомендуется засыпать только то количество зерен, которое требуется для приготовления. Таким образом кофе всегда будет использоваться свежим.
2. Как правило, для более темной обжарки требуется более грубый помол, а для светлой – более мелкий. При первом использовании кофейных зерен начните с заводской настройки 9 (рис. 11) и убедитесь, что вы выбрали правильную дозу (см. “Идеальное количество”). Приготовьте эспрессо и в зависимости от результата приготовьтесь его настроить. Повышенная экстракция кофе (слишком медленное заваривание) требует более грубого помола. Пониженная экстракция кофе (слишком быстрое заваривание) требует более мелкого помола.

Примечание. Степень помола от 5 до 11 рекомендуется для большинства типов кофе. При выборе значения от 1 до 4 помол очень мелкий, который используется только для особых типов кофе (слегка обжаренный).

3. Поместите один из фильтров кофе (C2) или (C3) в фильтродержатель (C1) (рис. 12).

Примечание.

Для приготовления  Espresso Cool используйте фильтры, предназначенные для данного напитка (см. гл. «4.5 Этап 3 - Приготовление холодного эспрессо Espresso Cool»).



4. Отрегулируйте рукоятку количества (B1) начиная с минимального положения (рис. 13). Обратитесь к параграфу «Регулировка количества молотого кофе в фильтре» за дополнительными указаниями.
5. Закрепите фильтродержатель на выходе кофемолки (A20), выровняв его относительно надписи INSERT, затем поверните фильтродержатель вправо.
6. Если используется фильтр на 1 чашку (C2) или (C4), нажмите кнопку X1 (B2). Если используется фильтр для 2 чашек (C3) или (C5), нажмите кнопку X2 (B3). Благодаря этому определяется количество подаваемого эспрессо. машина автоматически начнет и закончит помол.

Регулировка количества молотого кофе в фильтре



Каждый сорт зерна дает различный результат во время помола, поэтому в начале следует выполнить тщательную регулировку количества.

На изображении даются инструкции по регулировке количества на основе цвета обжарки. Их можно рассматривать как исходные, но они могут отличаться в зависимости от состава кофейных зерен.

1. Настройте количество начиная с минимального положения.
2. Медленно вращайте рукоятку с учетом цвета обжарки ваших кофейных зерен.

4.2 Шаг 2 - Прижим

1. После помола опустите рычаг прижима (A21) до упора (не снимайте фильтродержатель) (рис. 14). Для идеального результата повторите процедуру 2 раза, всегда возвращая рычаг в исходное положение.
2. Во время снятия фильтродержателя удерживайте рычаг опущенным до упора (рис. 15). Затем приведите рычаг в исходное положение.
3. После того, как убедились, что количество кофе правильное (см. «Идеальное количество»), закрепите фильтродержатель на узле подачи кофе (A19) (рис. 16).

Примечание.

- Если после прессования по краям фильтра остается кофе, это никак не влияет на качество заварки и, следовательно, на конечный результат.
- Извлеките держатель фильтра, оставив рычаг температуры опущенным, чтобы порция кофе стала блестящей.

Идеальное количество

- Фильтры кофе внутри имеют маркировку для определения идеального количества.



Идеальное количество соответствует выпуклой линии.

- Убедитесь, что кофе после прижима находится на уровне. Может потребоваться несколько раз регулировать рукоятку (B1) до получения идеального количества.
- Если отмечается повышенная или недостаточная экстракция кофе, а количество находится в диапазоне идеального, отрегулируйте помол на более мелкий или более крупный (см. «4. Приготовление кофе»). Если экстракция кофе повышена (слишком медленная подача), помол должен быть крупнее. Если экстракция кофе низкая (слишком быстрая подача), помол должен быть мельче.

Прижмите молотый кофе

Чтобы приготовить кофе из молотого кофейного порошка:

1. засыпьте кофе в фильтр;
2. закрепите фильтродержатель на выходе кофемолки;
3. при прикрепленном держателе фильтра опустите прижимной рычаг (A21) до конца хода;
4. снимите держатель фильтра;
5. нажмите кнопку, соответствующую количеству чашек для приготовления (x1 или x2).

4.3 Этап 3 - Приготовление горячих напитков

1. Выберите температуру (рис. 17) (см. «Температура приготовления горячих напитков»).
2. Выберите желаемый напиток (рис. 18). Если напиток был запрограммирован (см. главу «6. Запрограммируйте крепость напитков»), индикатор напитка кратковременно мигает.
3. Нажмите ОК (B4) для начала подачи (рис. 8) (предварительная заварка и заварка). Подача кофе остановится автоматически.

Температура приготовления горячих напитков

Температура воды контролируется в течение всего процесса приготовления, чтобы обеспечить неизменность характеристик при экстракции. La Specialista Prestigio предлагает 3 уровня температуры заварки, которые соответствуют диапазону от 92° до 96 °C.

В зависимости от типа и степени обжарки зерен рекомендуется использование различных уровней температуры: зерна робусты требуют более низкой температуры, а зерна арабики - более высокой. Те же требования действительны

и для зерен темной обжарки или только что обжаренных зерен.

Уровень температуры	Соответствующий световой индикатор	Степень обжарки
МИН.		Темный
СРЕД.		Средне-темный
МАКС.		Средне-светлый

* Эта температура относится к воде в термоблоке. Она отличается от температуры напитка в чашке или от температуры, замеренной когда напиток выходит из узлов подачи фильтродержателя.

4.4 Этап 3 - Приготовление холодного напитка Cold Brew

- Выберите Cold Brew (рис. 19): индикатор ОК (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.
- 4. Положите в стакан 1 или 2 кубика льда (рис. 20).
- 5. Нажмите ОК, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

Примечание.

- Манометр не показывает более высокие значения: для этого типа приготовления нет давления.
- **Cold Extraction Technology:** для достижения наилучших результатов при приготовлении напитков Cold Brew наполняйте резервуар для воды свежей питьевой водой.

4.5 Этап 3 - Приготовление холодного эспрессо Espresso Cool

Для приготовления Espresso Cool используйте соответствующие фильтры (C4) или (C5), предназначенные для данного напитка (рис. 21).

Приготовьте «идеальную дозу», как указано в разделах «4.1 Шаг 1 - Помол» и «Регулировка количества молотого кофе в фильтре».

Затем действуйте следующим образом:

1. Выберите Espresso Cool (рис. 22): индикатор ОК (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.

2. Положите в стакан 2 или 3 кубика льда (рис. 23).
3. Нажмите ОК, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

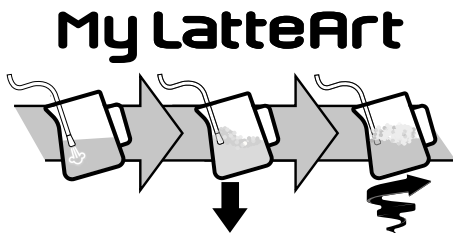
Примечание.

- **Cold Extraction Technology:** для достижения наилучших результатов при приготовлении напитков Cold Brew наполняйте резервуар для воды свежей питьевой водой.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

5.1 Вспенивание молока

1. Налейте в графин (C11) прохладное молоко. Объем молока увеличится в 2-3 раза (рис. 24). Для получения более плотной и однородной пены рекомендуется использовать цельное коровье молоко прохладной температуры (около 5 °C).



2. Для вспенивания молока опустите трубку подачи пара (A7) на поверхность молока и откройте ручку подачи пара (A5), таким образом воздух смешается с молоком и паром.
3. Удерживайте узел подачи пара на поверхности и следите, чтобы не попадало слишком много воздуха, от этого возникают слишком большие пузыри.
4. Погрузите узел подачи пара ниже поверхности молока, таким образом создается воронка. Когда достигнута нужная температура, закройте рукоятку пара и дождитесь полной остановки подачи пара до того, как убрать графин молока.

Бариста рекомендует:

- **Лучше использовать прохладное молоко.** Всегда берите свежее молоко прохладной температуры.
- Чтобы получить наилучший результат, рекомендуется всегда держать графин с молоком в холодильнике.
- Цельное молоко обеспечивает отличный результат. Результат и текстура пены зависят от того, используется ли коровье молоко или растительные напитки.
- После вспенивания удалите пузыри из молока путем небольшого вращения по кругу графина с молоком.

Очистка узла подачи пара:

- 1. После каждого использования тряпкой удалите остатки молока с узла подачи пара (рис. 25). Для более тщательной очистки рекомендуется использовать Eсо MultiClean. Средство обеспечивает гигиену, поскольку удаляет белки и жиры молока. Его также можно использовать для очистки всей машины.
- 2. Подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы хорошо очистить узел подачи (рис. 9).
- 3. Дождитесь охлаждения узла подачи. Для поддержания длительной исправности узла подачи используйте иглу для очистки (C12), чтобы держать в чистоте отверстие (рис. 26).

6. ЗАПРОГРАММИРУЙТЕ КРЕПОСТЬ НАПИТКОВ

- 1. Подготовьте машину для подачи 1 или 2 чашек требуемого напитка вплоть до установки держателя (C1) с фильтром на 1 или 2 чашки и молотого кофе.
- 2. Поверните рукоятку (B8) для выбора напитка для программирования
- 3. Нажмите и удерживайте кнопку x1 (B2) или x2 (B3) не менее 3 секунд, пока индикатор выбранного напитка не начнет мигать, подтверждая, что вы находитесь в режиме программирования. (Чтобы выйти из режима программирования без изменений, удерживайте ту же кнопку нажатой или подождите 30 секунд).
- 4. Нажмите кнопку ОК (B6). Индикатор ОК начнет мигать, и машина начнет подачу.
- 5. Когда требуемое количество будет достигнуто, еще раз нажмите кнопку ОК: количество запрограммировано.

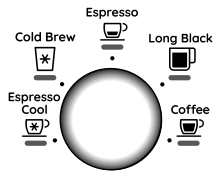
Примечание.

- Напитки можно запрограммировать, но нельзя запрограммировать подачу пара и горячей воды.
- Программирование изменяет количество напитков, а не количество молотого кофе.
- При выборе запрограммированного напитка соответствующий индикатор кратковременно мигает.
- Машина автоматически выходит из меню настроек программирования через 30 секунд бездействия.

Рецепт кофе	Заводское количество	Программируемое количество
Cold Brew 	≈ 110 мл	от ≈ 90 до ≈130 мл
Cold Brew  X2	≈ 180 мл	от ≈ 160 до ≈ 220 мл
Espresso 	≈ 35 мл	от ≈15 до ≈90 мл

Рецепт кофе	Заводское количество	Программируемое количество
Espresso  X2	≈ 70 мл	от ≈30 до ≈180 мл
Americano 	≈ 120 мл	• эспрессо: от ≈15 до ≈90 мл • вода: от ≈25 до ≈120 мл
Americano  X2	≈ 240 мл	• эспрессо: от ≈30 до ≈180 мл • вода: от ≈ 50 до ≈240 мл
Espresso Cool 	≈ 40 мл	от ≈ 30 до ≈ 50 мл
Espresso Cool  X2	≈ 80 мл	от ≈ 60 до ≈ 110 мл
Coffee 	≈ 80 мл	≈от 50 до ≈ 120 мл
Coffee  2x	≈ 160 мл	от ≈ 120 до ≈ 240 мл

7. МЕНЮ НАСТРОЕК

1. Вход в меню:		
нажимайте одновременно в течение 5 секунд	x1	
2. Настройки, выбираемые рукояткой (B7)		
		
Соответствующая настройка	Повернуть на	Регулировки
Дополнительная регулировка помола	Espresso 	 δ: ➡диапазон 1  δ: ➡диапазон 2
		➡

Жесткость воды	Americano 	  ➔ мягкая
		  ➔ средняя
		  ➔ жесткая/ очень жесткая
Автовыключение	Coffee 	  ➔ 5 минут
		  ➔ 1,5 часа
		  ➔ 3 часа
Статистика	Espresso Cool 	Полезная информация для сервисной службы (см. «15. Статистика»)
3. Сохраните новые настройки, нажав кнопку ОК (B4)		

Примечание. Устройство автоматически выходит из меню настроек через 30 секунд бездействия.

7.1 Сброс до заводских настроек

1. Вход в меню:		
нажимайте одновременно в течение 5 секунд	x1	
2. Сброс к заводским настройкам		
Держите нажатой кнопку  пока не загорится индикатор ОК	Нажмите чтобы вернуться в режим готовности к использованию.	ОК, в к

Индикатор ОК (B6) кратковременно мигает, подтверждая сброс.

8. ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

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 оцарапать металлические или пластмассовые поверхности.
- В случае простоев свыше одной недели перед повторным использованием машины рекомендуется выполнить ополаскивание.

Опасно!

- При очистке ни в коем случае не допускайте погружения машины в воду, это электрический прибор.
- Перед любой операцией по очистке внешних частей прибора выключите его, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Очистка кофемолки

1. Очистите зону крепления кисточкой (C9) (рис.29).
2. Используя кисточку, очистите желоб для кофе (рис. 30).

Эффективный помол

Со временем кофемолки изнашиваются. По этой причине со временем для достижения идеальной дозы необходимо повернуть ручку (B4) в сторону более высоких чисел. Когда вы находитесь в диапазоне от 30 до 40, пора установить дополнительный диапазон помола (см. главу «7. Меню настроек» - «Дополнительная регулировка помола»).

Если количество молотого кофе снова уменьшается, обратитесь в сервисный центр для замены жерновов. Затем снова отрегулируйте кофемолку через меню настроек путем выбора первого диапазона дополнительной регулировки

помола. Затем поверните рукоятку регулировки количества (B4) в положение Min и отрегулируйте количество как при первом использовании (см. «Идеальное количество»).

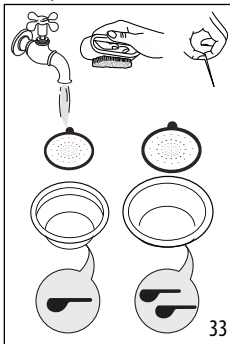
8.2 Очистка фильтров, предназначенных для напитка Espresso Cool

Эти фильтры были разработаны для оптимизации приготовления этого напитка. Хорошо очищайте и удаляйте остатки кофе, чтобы поддерживать их эффективность.

- 1. После использования тщательно промойте фильтры (рис. 29) и плотно прижмите перфорированный фильтр, чтобы он встал правильно (рис. 30).

Если очистки недостаточно, и в любом случае не реже одного раза в месяц, действуйте следующим образом:

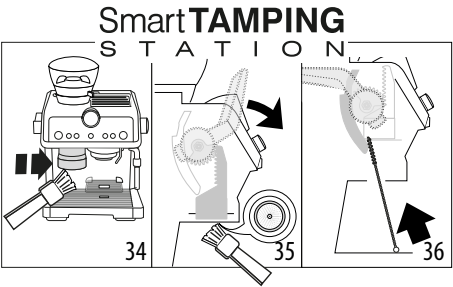
- 1. Снимите перфорированный фильтр, взяв его за язычок (рис. 31).
- 2. Убедитесь, что отверстие на нижней стороне фильтра (рис. 32) не засорено.



- 3. Промойте фильтры проточной водой (рис. 33).
- 4. Убедитесь, что отверстия не засорены. При необходимости используйте иглу.
- 5. Высушите все компоненты тканью.
- 6. Вставьте перфорированный фильтр на место, надавив на него до упора (рис. 30).

8.3 Очистка Smart tamping station

- 1. Очистите зону крепления кисточкой (рис. 34).
- 2. Потяните рычаг (A21) до упора и кисточкой очистите придавливатель (рис. 35), затем отпустите рычаг.
- 3. С помощью ершика (C7) очистите желоб кофе (рис. 36).



9. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Индикатор (B10) удаления накипи загорается через определенный период работы, продолжительность которого зависит от жесткости воды. Можно запрограммировать прибор на основании фактической жесткости воды в разных регионах. Таким образом увеличивается интервал проведения операции по удалению накипи.

- 1. Достаньте из упаковки индикаторную полоску из комплекта поставки TOTAL HARDNESS TEST (C6).
- 2. Полностью погрузите полоску в стакан воды примерно на одну секунду.
- 3. Достаньте полоску из воды и отряхните ее.

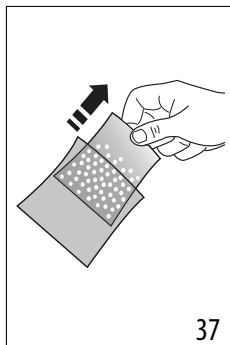
Результат проверки жесткости воды	Кнопка	Степень
	× 2	1 мягкая вода
		2 вода средней жесткости
	OK	3 жесткая или очень жесткая вода

- 4. Настройте прибор, как указано в главе «7. Меню настроек» «Жесткость воды».

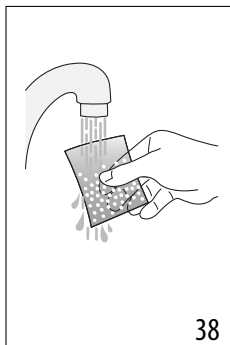
10. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ SOFTBALLS

Softballs (C10) является инновационной системой, которая продлевает срок службы машины, не влияет на качество воды и обеспечивает подачу ароматного кофе с пышной пенкой. Для наибольшей эффективности оставьте Softballs в воде на всю ночь перед использованием.

- 1. Достаньте пакет Softballs из упаковки (рис. 37).

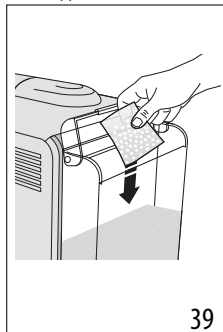


37

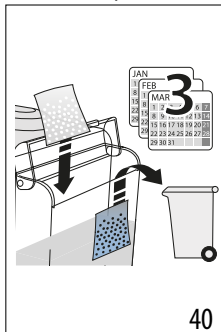


38

2. Ополосните проточной водой пакет Softballs (рис. 38).
3. Погрузите пакет в бачок для воды (A15) (рис. 39).



39



40

4. Заменяйте пакет Softballs каждые 3 месяца (рис. 40).

11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Внимание!

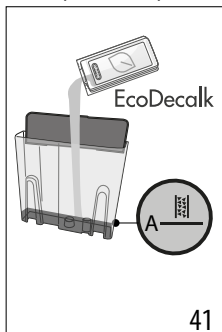
- Регулярное удаление накипи гарантирует превосходные результаты с течением времени: когда машина этого требует, купите на сайте delonghi.com средство Ecodescalk и удалите накипь.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.
- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи на упаковке средства.
- Средство для удаления накипи может повредить чувствительные поверхности. Если продукт случайно опрокинут, немедленно высушите.

Для удаления накипи	
Средство для удаления накипи	Средство для удаления накипи De'Longhi

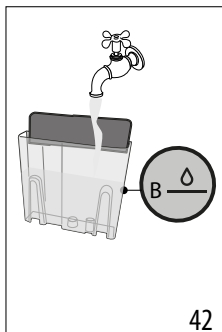
Для удаления накипи

Емкость	Объем 2 литра
Время	~20 мин.

1. Когда загорится индикатор (B10), следует удалить накипь. Удаление накипи можно начать в любой момент.
2. Снимите и опорожните поддон для сбора капель (A11), затем вставьте его на место.
3. (СНИМИТЕ ФИЛЬТР СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ И SOFTBALLS, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ). Залейте в бачок для воды (A15) средство для удаления накипи до уровня А (соответствует упаковке на 100 мл) указанного на внутренней стороне бачка (рис. 41).

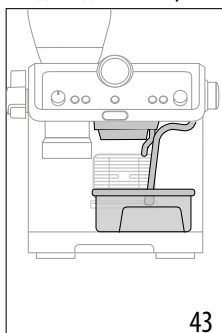


41

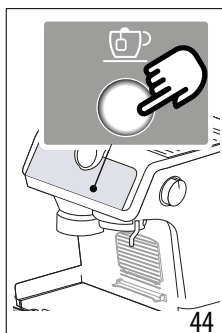


42

4. Долейте воду до уровня В (рис. 42). Установите бачок для воды на машину.



43



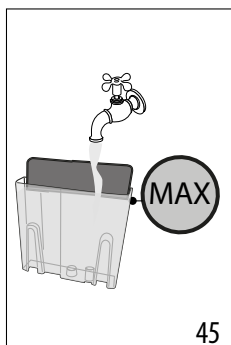
44

5. Убедитесь, что фильтродержатель (C1) не закреплен, поместите емкость под узлы подачи кофе, горячей воды и под узел подачи пара (A7) (рис. 43).
6. Удерживайте нажатой кнопку (B6), пока не загорится индикатор (B10).
7. Нажмите кнопку ОК: начнет мигать соответствующий индикатор.
8. Запускается программа удаления накипи, а жидкость для удаления накипи выходит из узлов подачи. Программа

удаления накипи автоматически выполняет ряд ополаскиваний через заданные промежутки для удаления накипи изнутри кофемашины до полного опорожнения бачка для воды.

Подача останавливается, а индикатор ОК становится синим. Необходимо выполнить цикл ополаскивания:

9. Опорожните емкость, использованную для сбора раствора для удаления накипи, и снова поместите ее под узлами подачи.
10. Достаньте бачок для воды, слейте остатки раствора для удаления накипи, промойте его проточной водой и залейте свежую воду до отметки MAX (рис. 45). Установите бачок на место.



11. Нажмите кнопку ОК, запускается ополаскивание.
 12. После завершения ополаскивания подача останавливается, а прибор готов к использованию.
 13. Слейте емкости сбора воды ополаскивания.
 14. Достаньте и слейте поддон для сбора капель, затем установите его на место.
 15. Достаньте бачок для воды и налейте свежую воду, затем поставьте его на место.
 16. Индикатор ОК станет белым.
- Теперь прибор готов к применению.

Примечание.

- Цикл удаления накипи можно запустить в любой момент (даже если соответствующий индикатор еще не горит).
- Если удаление накипи запущено по ошибке, удерживайте кнопку  в течение 10 секунд. Ополаскивание нельзя прервать.
- Устройство автоматически выходит из меню удаления накипи через 30 секунд бездействия.

12. ОЧИСТКА УЗЛА ПОДАЧИ КОФЕ (A19)

Когда индикатор  загорается (оранжевый) (B11), необходимо выполнить очистку контура кофе. Для выполнения цикла очистки используйте чистящие таблетки De'Longhi (C9). Для получения дополнительной информации посетите сайт www.delonghi.com.

1. Установите фильтр 1 чашки (C2) в фильтродержатель (C1) (рис. 26).
2. Установите в фильтр приспособление для очистки (C8) (рис. 27) и нажмите до упора.
3. Положите таблетку для очистки на приспособление (рис. 28).
4. Закрепите фильтродержатель к узлу подачи кофе (A19).
5. Наполните бачок для воды (A15). Убедитесь, что поддон для сбора капель (A11) пуст.
6. Удерживайте нажатой кнопку  (B5), пока не загорится индикатор  (B11).
7. Нажмите ОК (B4) для запуска очистки: индикатор ОК мигает, указывая на то, что идет очистка;
8. Когда подача прекратится и индикатор ОК загорится синим, значит, пришло время выполнить промывку.
9. Снимите приспособление для очистки и промойте держатель фильтра и фильтр под проточной водой.
10. Установите на место фильтродержатель и выполните ополаскивание нажатием кнопки ОК; рекомендуется установить емкость под фильтродержателем.
11. После завершения промывки прибор готов к использованию.
12. Снимите и опорожните поддон для сбора капель

Примечание.

- Цикл очистки можно запустить в любой момент (даже если соответствующий индикатор еще не горит).
- Если очистка запущена по ошибке, удерживайте кнопку  в течение 10 секунд. Ополаскивание нельзя прервать.
- Устройство автоматически выходит из меню очистки через 30 секунд бездействия.

13. ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
Все индикаторы быстро мигают	Включение прибора	Самодиагностика
 ГОРИТ РОВНО	Это первое включение кофемашины, поэтому необходимо наполнить контур воды.	Выполните действия, указанные в гл. «3. Первое включение прибора»
 горит непрерывно (белый) - Индикаторы x1 – x2: необходимо выбрать количество чашек - Индикатор  : указывает выбранную температуру кофе - Индикатор  : указывает, что машина готова к подаче горячей воды - Индикатор горячего напитка: указывает выбранный напиток	Машина готова к приготовлению горячих напитков	Подготовьте машину и выполните приготовление напитка
 горит непрерывно (синий) - Индикаторы x1 – x2: необходимо выбрать количество чашек - Индикатор  : указывает, что машина готова к подаче горячей воды - Индикатор холодного напитка: указывает выбранный напиток	Машина готова к приготовлению холодных напитков	Подготовьте машину и выполните приготовление напитка
 ГОРИТ РОВНО	Контейнер для зерен (A2) пуст	Наполните контейнер для зерен
 мигает	Необходимо выполнить помол, но контейнер для зерен (A2) пуст	Наполните контейнер для зерен
 горит непрерывно	Недостаточно воды в бачке (A15) или бачок для воды плохо установлен	Наполните бачок или извлеките его и правильно установите.
 мигает	Необходимо выполнить приготовление напитка, но бачок для воды (A15) пуст	Заполните бачок для воды
	Слишком мелкий помол, кофе выходит медленно или не выходит вообще	Снимите фильтродержатель (C1), повторите действия по приготовлению кофе с учетом инструкций из пар. «4. Приготовление кофе» и «4.2 Шаг 2 - Прижим»
	Фильтр кофе засорен	Промойте фильтры проточной водой
	Бачок (A15) плохо установлен, а соевые ответствующие клапаны не открыты	Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
→		

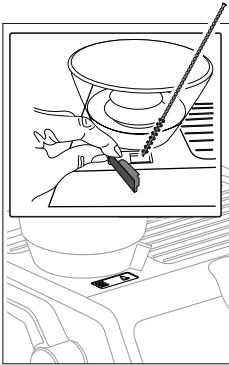
ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ	СВЕТОВЫХ ДЕЙСТВИЕ
 горит непрерывно (красный)	Общее предупреждение	Обратитесь в сервисный центр
 горит ровно (оранжевый)	Необходимо выполнить очистку узла подачи кофе	См. гл. «12. Очистка узла подачи кофе (A19)»
 мигает (оранжевый) +  горит непрерывно (белый)	Машина готова к чистке узла подачи кофе.	
 мигает (оранжевый) +  мигает (белый)	Выполняется очистка узла подачи кофе.	
 мигает (оранжевый) +  горит непрерывно (синий)	Необходимо выполнить промывку узла подачи кофе.	
 мигает (оранжевый) +  мигает (синий)	Выполняется промывка узла подачи кофе.	
 ГОРИТ РОВНО	Машина готова к подаче пара	Машина достигла требуемой температуры для подачи пара. Чтобы продолжить подачу пара из трубки, поверните ручку подачи пара.
 мигает	Машина включена с активным режимом энергосбережения. Ручка подачи пара (A5) находится в положении подачи	Индикатор мигает, указывая на то, что машина готовится подавать пар. Подача начинается, когда паровой контур достигает требуемой температуры
	Машина готова к подаче пара	Машина находится при требуемой температуре, когда индикатор горит постоянно
	Машина подает пар	
 мигает	Воронка кофемолки засорилась	Очистите, как указано в разд. «8.3 Очистка Smart tamping station». Если проблема не устранена, откройте дверцу (A22) для доступа к воронке и прочистите ее ершиком (C7)
		Убедитесь, что используемый фильтр для кофе соответствует количеству выбранных чашек.
		Уменьшите порцию кофе, повернув ручку (B1)
 горит непрерывно + x1 и x2 мигает	Рычаг (A21) не находится в правильном положении	После прижима установите рычаг в исходное положение
→		

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
 горит непрерывно (красный)	Необходимо выполнить удаление накипи	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
 мигает (красный) +  горит непрерывно (белый)	Машина готова к удалению накипи	
 мигает (красный) +  мигает (белый)	Машина удаляет накипь	Выполните операции, описанные в главе «11. Удаление накипи»
 мигает (красный) +  горит непрерывно (синий)	Необходимо выполнить ополаскивание	
 мигает (красный) +  мигает (синий)	Прибор выполняет ополаскивание из цикла удаления накипи	

14. ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Есть вода в поддоне для сбора капель (A11)	Это входит в нормальную работу внутренних контуров машины	Регулярно сливайте и очищайте поддон для сбора капель
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке (A15)	Заполните бачок
	Индикатор  (B6) горит, что означает, что контур кофе или контур пара пуст	Нажмите кнопку, соответствующую индикатору  , для заполнения контура
	Фильтр кофе засорен	Ополосните фильтры под проточной водой. Для получения информации о специальных фильтрах Espresso Cool см. «8.2 Очистка фильтров, предназначенных для напитка Espresso Cool»
	Неправильно установлен бачок (A15), и клапаны на дне не открыты.	Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны на дне.
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
	Слишком мелкий помол	Снимите фильтродержатель (C1) повторите действия по приготовлению кофе с учетом инструкций из пар. «4. Приготовление кофе» и «4.2 Шаг 2 - Прижим»
→		

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Держатель фильтра не закрепляется на приборе.	Молотый кофе не был придавлен, или его слишком много	Повторите помол с другими настройками. Уменьшите количество порции: убедитесь, что фильтр (1 или 2 чашки) соответствует порции, подлежащей измельчению (выбрана кнопка x (B2) или x2 (B3))
Кофе эспрессо выходит по краям фильтродержателя (C1), а не из отверстий	Держатель фильтра плохо установлен	Правильно закрепите держатель фильтра и поверните его с усилием до упора
	Прокладка узла подачи кофе (A19) потеряла упругость или загрязнена	Замените прокладку узла подачи кофе в сервисном центре
	Фильтр кофе засорен	Ополосните фильтры под проточной водой. Для получения информации о специальных фильтрах Espresso Cool см. «8.2 Очистка фильтров, предназначенных для напитка Espresso Cool»
Пенка кофе светлого цвета (кофе быстро выходит из носика).	Необходимо откорректировать настройки прибора	Снимите держатель, повторите действия по приготовлению кофе с учетом инструкций из пар. «4. Приготовление кофе» и «4.2 Шаг 2 - Прижим»
Пенка кофе темного цвета (кофе медленно выходит из носика)	Необходимо откорректировать настройки прибора	Снимите фильтродержатель (C1), повторите действия по приготовлению кофе с учетом инструкций из пар. «4. Приготовление кофе» и «4.2 Шаг 2 - Прижим»
После завершения удаления накипи прибор запрашивает еще одно ополаскивание.	Во время цикла ополаскивания бачок не был наполнен до отметки MAX	Повторите ополаскивание (см. гл. «11. Удаление накипи»)
Прибор не выполняет помол кофе	Внутри кофемолки находится посторонний предмет	Поверните переключатель в положение 15 и удалите все зерна пылесосом, чтобы опорожнить и очистить контейнер для зерен (A2). Если проблема проявляется снова, обратитесь в сервисный центр
→		

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Если вы хотите поменять сорт кофе		• Рекомендуется добавить в контейнер (A2) только необходимое количество зерен • Чтобы опорожнить контейнер, пропылесосьте его содержимое или измельчите все содержащиеся зерна, пока он полностью не опустеет • Насыпьте новые зерна • Если при помоле не достигается идеальное количество, выполните действия как при первом использовании
После помола фильтр кофе пуст	Закупорен желоб кофе кофемолки	Выполните очистку, как указано в пар. «8.3 Очистка Smart tamping station». Если проблема не устранена, откройте дверцу (A22) для доступа к желобу и прочистите его ершиком 
После помола в фильтре слишком много кофейного порошка		
После помола кофейный порошок в фильтре не достигает идеального количества	Smart Tamping Station (выход кофемолки) нуждается в очистке	Выполните очистку, как указано в пар. «8.3 Очистка Smart tamping station» затем повторите помол
	Необходимо отрегулировать количество молотого кофе	Отрегулируйте количество при помощи специальной рукоятки (B1), согласно указаниям из пар. «Идеальное количество». Если ручка уже находится в максимальном положении, действуйте, как указано в главе «7. Меню настроек» - «Дополнительная регулировка помола»
	Используется фильтр для 2 чашек	Убедитесь, что индикатор 2X горит
	Со временем жернова изнашиваются	Обратитесь в сервисный центр
→		

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
После помола на подставке для чашек остается кофе	Во время операции прижима рычаг не был возвращен в исходное положение.	Чтобы правильно осуществить прижим: • опустите рычаг до упора; • приведите рычаг в исходное положение; • снова опустите рычаг и, когда рычаг достигнет конца своего хода, извлеките держатель фильтра: таким образом поверхность дозы останется блестящей; • приведите рычаг в исходное положение.

15. СТАТИСТИКА

Статистика машины полезна в случае выполнения работ техподдержкой. Выполните следующие действия:

- войдите в меню одновременным нажатием кнопок x1 (B2) и  (B6) в течении 3 секунд;
- поверните ручку (B7), чтобы выбрать напиток  «Espresso Cool»;
- нажмите  (B5);
- После входа в меню настроек выберите нужные данные, повернув ручку выбора, как показано в следующей таблице:

Положение ручки	Счетчик
Cold Brew 	Общее количество циклов удаления накипи
Espresso 	Общее количество горячих напитков
Espresso Cool 	Общее количество холодных напитков

- Индикаторы x1 , x2, ОК,  и  указывают номера операций:

Индикаторы на панели управления	Счетчик напитков	Счетчик циклов удаления накипи
    	до 100	До 1
    	От 100 до 1000	От 2 до 10
...→		

Индикаторы на панели управления	Счетчик напитков	Счетчик циклов удаления накипи
    	От 1000 до 3000	От 10 до 30
    	От 3000 до 6000	От 30 до 60
    	От 6000 до 11 000	От 60 до 110
    	Более 11 000	Более 110

- Устройство автоматически выходит из меню настроек через 30 секунд бездействия.

16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение:	220-240 В пер. тока, 50/60 Гц
Мощность:	1550 Вт
Давление:	1,9 МПа (19 бар)
Емкость бачка для воды:	2 л
Размеры LxPxH:	369x380x445 мм
Вес: 13,2 кг	
Макс. емкость контейнера для зерен:	250 г

Компания De'Longhi оставляет за собой право в любое время изменять технические и эстетические характеристики изделий, сохраняя неизменными их функциональность и качество.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125