
EC9555

La Specialista

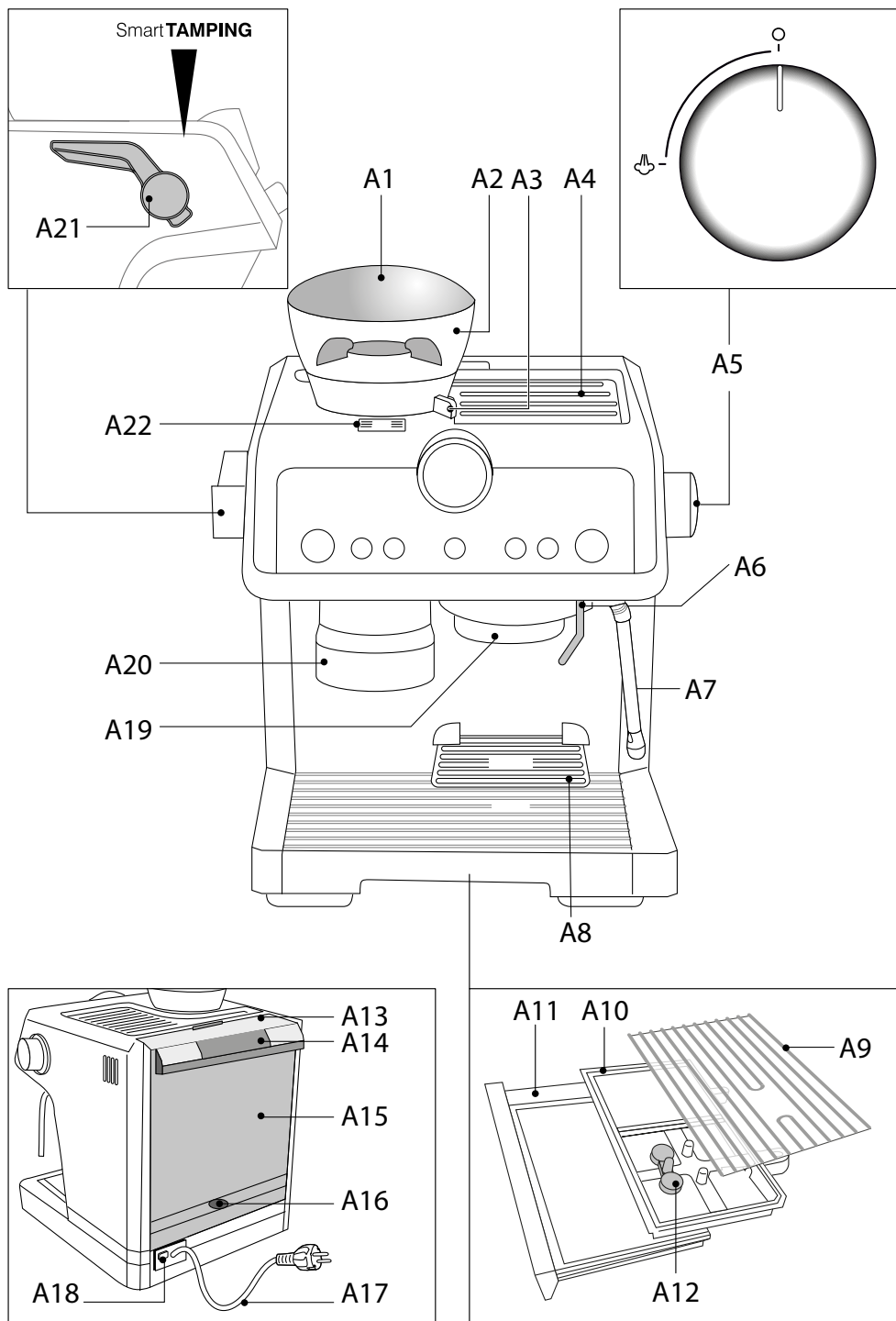
OPERA

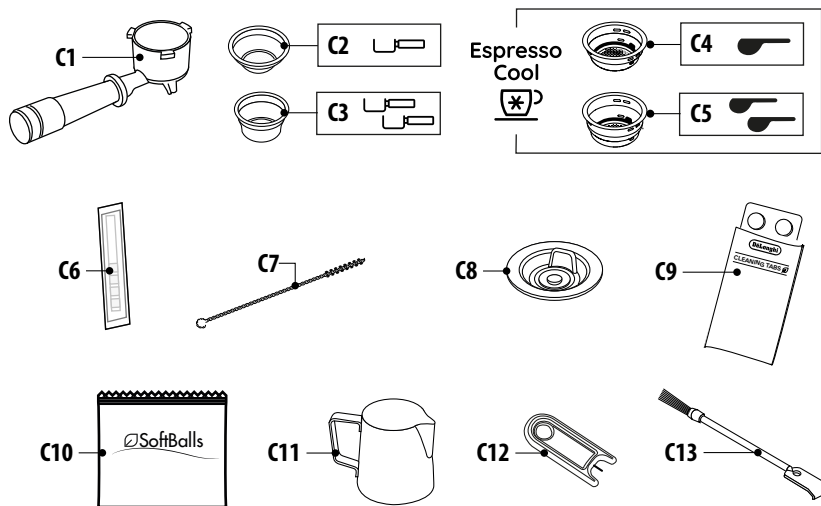
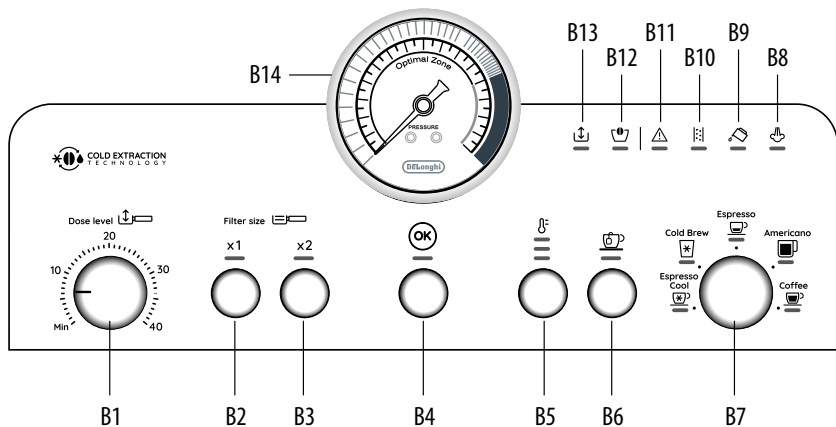
CAFETERA

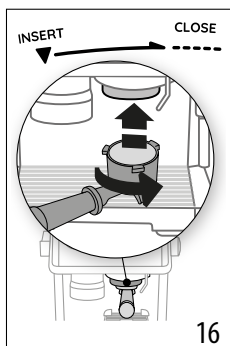
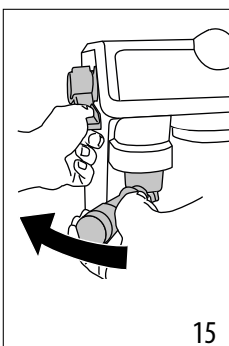
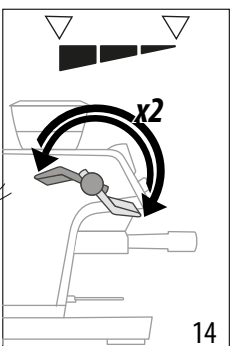
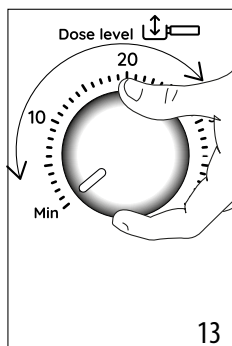
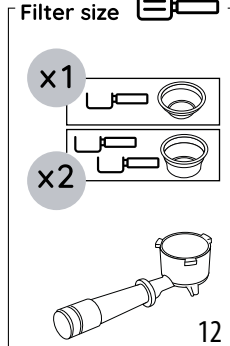
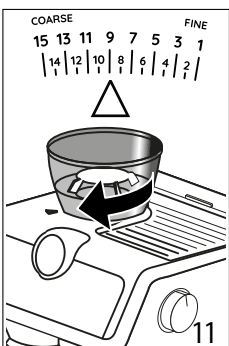
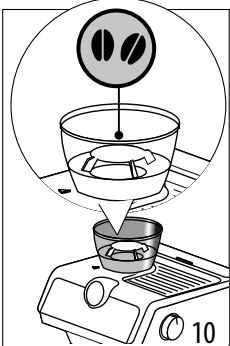
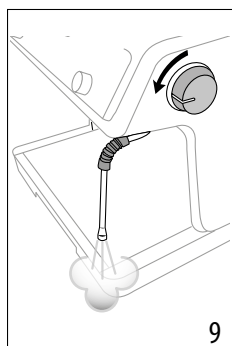
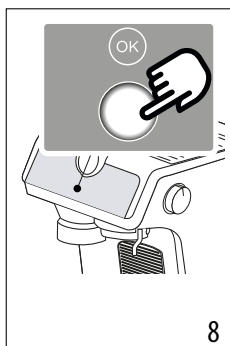
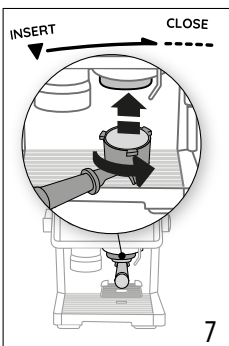
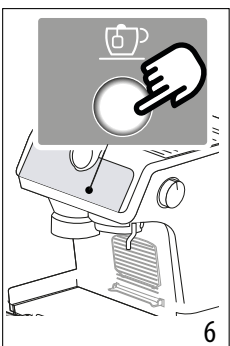
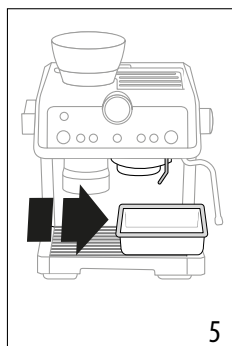
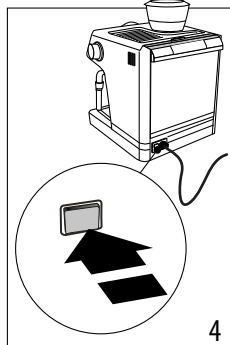
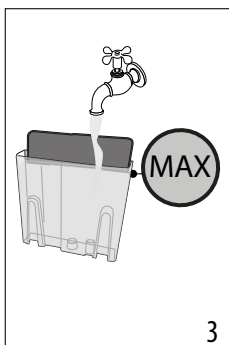
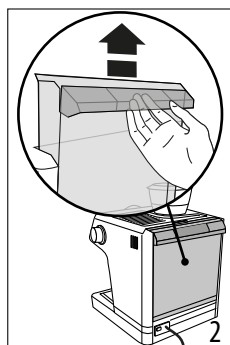
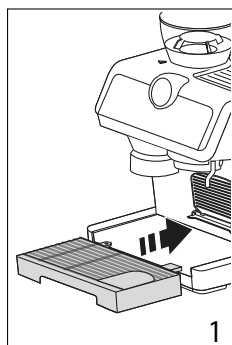
Instrucciones de uso

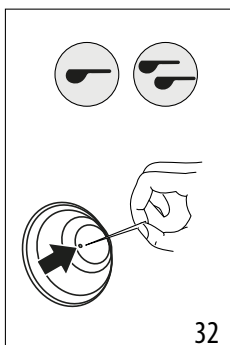
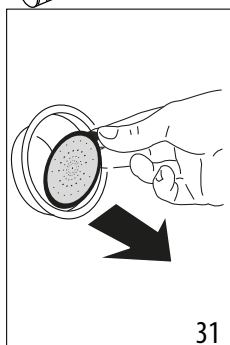
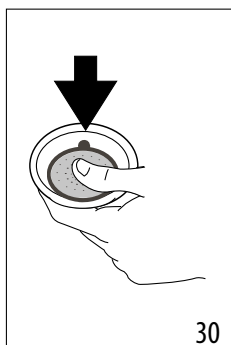
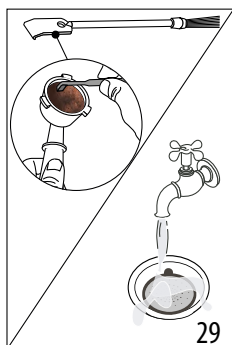
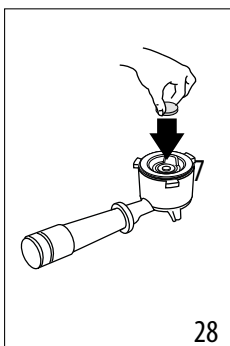
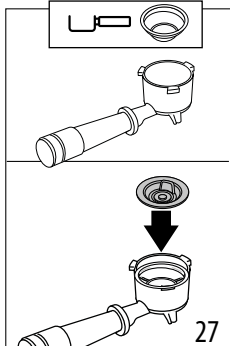
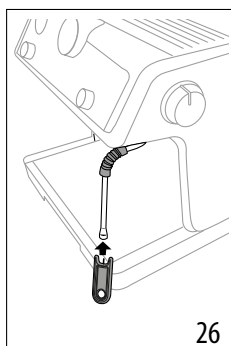
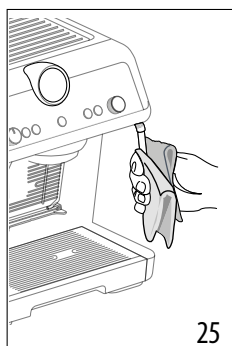
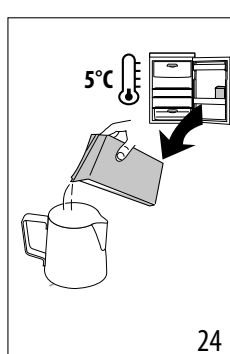
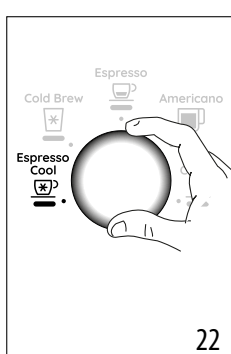
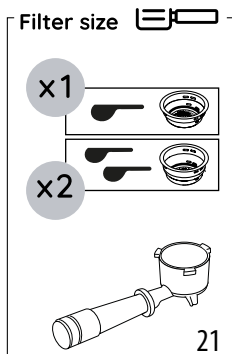
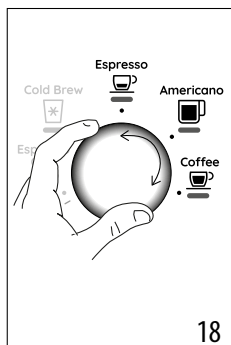
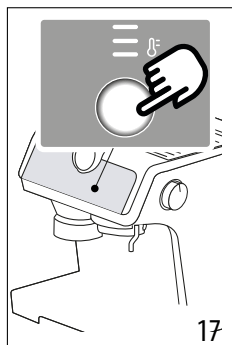


De'Longhi









Перед початком роботи з машиною обов'язково прочитайте застереження з техніки безпеки.

1. ОПИС

1.1 Опис машини - А

- A1. Кришка контейнера для кавових зерен
- A2. Контейнер для кавових зерен
- A3. Перемикач помелу (від дрібного до грубого)
- A4. Підставка для чашок
- A5. Регулятор для пари
- A6. Блок подачі гарячої води
- A7. Трубка для пари
- A8. Решітка для чашок для espresso
- A9. Решітка для склянок або кухлів
- A10. Решітка піддону для крапель
- A11. Піддон для крапель
- A12. Індикатор рівня води у піддоні для крапель
- A13. Кришка контейнеру для води
- A14. Ручка для витягування контейнеру для води
- A15. Контейнер для води
- A16. Гніздо для пом'якшувального фільтра
- A17. Кабель живлення
- A18. Головний вимикач ВКЛ./ВИМК.(ON/OFF)
- A19. Блок подачі кави
- A20. Вихід для кавомолки (вузол трамбування)
- A21. Важіль температури
- A22. Кришка доступу до воронки кавомолки

1.2 Опис панелі управління - В

- B1. Регулятор кількості меленої кави
- B2. Кнопка "1х": вибір фільтра на 1 порції кави
- B3. Кнопка "2х": вибір фільтра на 2 порції кави
- B4. Кнопка "OK": використовується для подачі напою / підтвердження вибору / переведення кавомашини з режиму очікування в режим увімкнення
білий колір: подача гарячих напоїв
синій колір: подача холодних напоїв
- B5. Кнопка «Температура кави»
- B6. Кнопка «Гаряча вода»
- B7. Регулятор вибору напою:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Americano
 - Кава
- B8. Індикатор "Подача пари"
- B9. Індикатор «Відсутності води»
- B10. Індикатор «Видалення накипу»
- B11. Помаранчевий колір: очистити блок подачі кави
червоний колір: загальний аварійний сигнал
- B12. Індикатор «Контейнера для кавових зерен»
- B13. Індикатор "Захист від засмічення"
- B14. Манометр

1.3 Опис приладдя - С*

(*кількість і тип відрізняються залежно від моделі)

- C1. Тримач фільтра
- C2. фільтр на 1 чашку
- C3. фільтр на 2 чашку

Спеціальні фільтри для **Espresso Cool** :

- C4. фільтр на 1 чашку
- C5. фільтр на 2 чашку

- C6. Смужка "Тест загальної жорсткості"
- C7. Щіточка
- C8. Аксесуар для очищення блоку подачі кави
- C9. Таблетки для очищення: допоміжний засіб для очищення блоку подачі кави
- C10. Softballs
- C11. Контейнера для молока
- C12. Голка для чищення трубки для пари
- C13. Щіточка для чищення зі скребком

1.4 Додаткові аксесуари для очищення, рекомендовані виробником

Для отримання додаткової інформації перейдіть на сайт www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Очищувач**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Засіб для видалення накипу**

2. ПІДГОТОВКА МАШИНИ

Вимийте всі аксесуари теплою водою та засобом для миття посуду, а потім виконайте наступні дії:

1. Розташуйте піддон для крапель (A11) разом з решіткою для чашок (A9) та решіткою піддону для крапель (A10) (рис. 1);
2. Зніміть контейнер для води (A15) (рис. 2) і наповніть його чистою холодною водою, стежачи за тим, щоб не перевищувати рівень MAX (рис. 3).
3. Поставте контейнер на місце в машину.

Важливо: В жодному разі не використовуйте прилад без води у контейнері або без контейнера.

Будь ласка, зверніть увагу: Бажано якомога швидше вибрати відповідне налаштування жорсткості води, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «7. Меню Налаштування».

3. НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ

1. Підключіть вилку у розетку. Натисніть головний вимикач (A18) (мал. 4).

- Поставте ємність місткістю не менше 100 мл під блок подачі гарячої води (поруч із блоком подачі кави (A19)) (рис. 5).
- Натисніть кнопку  біля індикатора (рис. 6): подача почнеться, а потім автоматично припиниться. Спорожніть контейнер.

Перед використанням кавоварки необхідно промити внутрішні контури машини. Виконайте наступні дії:

- Приєднайте портафільтр (C1) у комплекті з фільтром до машини: щоб переконатися, що він правильно прикріплений, вирівняйте ручку портафільтра з написом «INSERT» (рис. 7), потім поверніть ручку вправо, доки вона не буде суміщена з написом «CLOSE».
- Поставте ємність під портафільтр і трубку для пари (A7);
- Натисніть кнопку ОК (B4): почнеться подача (рис. 8);
- Коли подача закінчиться, поверніть регулятор пари (A5) (рис. 9) і випустіть струмінь на кілька секунд, щоб промити контур пари: для забезпечення найкращих можливих результатів повторіть операцію 3 або 4 рази.

Машини готова до використання.

Будь ласка, зверніть увагу: Також рекомендується промити внутрішні контури, якщо машина не використовується протягом тривалого періоду.

Під час першого використання кавомашини потрібно приготувати 4-5 чашок кави, перш ніж вона дасть задовільні результати. Зверніть особливу увагу на кількість меленої кави у фільтрі ((C2) або (C3)) (див. Інструкції в розділі «4.1 Крок 1 - Помел»).

Виконайте дії, як описано в розділі ««Ідеальна порція»».

4. ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

Промивання фільтра та портафільтра

Щоб забезпечити чистоту та правильну температуру всього контуру кави:

- перед приготуванням порції («4.1 Крок 1 - Помел» і «4.2 Крок 2 - Темперування»), приєднайте портафільтр до блоку подачі кави (рис. 7);
- натисніть кнопку ОК (B4): машина подає воду (гарячу або холодну, залежно від вибраного напою).
- потім, щоб отримати ідеальну порцію, витріть фільтр і портафільтр серветкою перед приготуванням напою.

Промийте склянку або чашку

Щоб кава була оптимальної температури під час приготування гарячого напою:

- поставте чашку/склянку під блок подачі гарячої води (A6);
- запустіть цикл промивання, натиснувши кнопку  (B6);
- зупиніть потік води, натиснувши кнопку  вдруге;

- потім, щоб переконатися, що ви зробили ідеальну порцію, спорожніть і висушіть склянку/чашку перед приготуванням напою.

4.1 Крок 1 - Помел

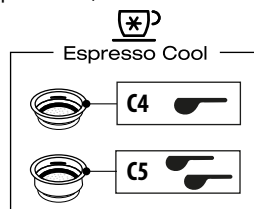
- Насипте в бункер кавові зерна (A2) (рис. 10). Найкраще подрібнити лише таку кількість зерен, яку достатньо для негайного вживання, щоб кава завжди була свіжою.
- Загалом, для кави темного обсмажування потрібен більш грубий помел, тоді як зерна світлішого кольору мають бути подрібнені дрібніше. Використовуючи каву в зернах вперше, почніть із заводського налаштування 9 (рис. 11) і переконайтеся, що порція правильна (див. ««Ідеальна порція»»). Приготуйте каву еспресо і, залежно від результату, спробуйте підлаштувати смак під свої уподобання. Якщо напій надто міцний (кава подається надто повільно), помел потрібно відрегулювати на більш грубий рівень. Якщо напій надто слабкий (кава подається надто швидко), помел необхідно налаштувати на дрібніший рівень.

Будь ласка, зверніть увагу: Для більшості сортів кави рекомендується налаштування від 5 до 11. При налаштуванні від 1 до 4 помел буде дрібним і його слід використовувати лише зі спеціальною кавою (легкого обсмаження)

- Вставте один із фільтрів для кави (C2) або (C3) в портафільтр (C1) (рис. 12);

Будь ласка, зверніть увагу:

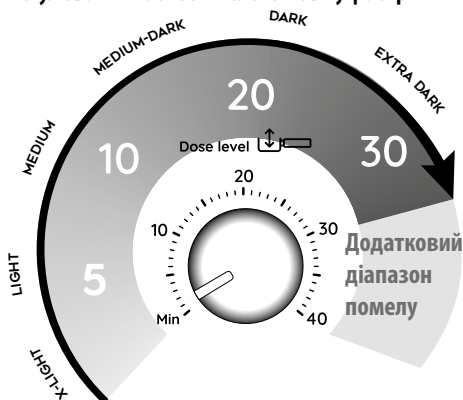
Готуючи  Espresso Cool, використовуйте спеціальні фільтри, передбачені для цього напою (див. розділ «4.5 Крок 3 - Подача Espresso Cool»).



- Встановіть кількість, регулюючи селектор (B1), починаючи з мінімального положення (рис. 13).
- Додаткові вказівки див. у розділі «Регулювання кількості меленої кави у фільтрі».
- Приєднайте портафільтр до вихідного отвору кавомолки (A20), вирівнявши його з позначкою «INSERT», потім поверніть портафільтр праворуч.
 - Використовуючи фільтр на 1 чашку (C2) або (C4), натисніть кнопку «X1» (B2). Якщо використовується фільтр на 2 чашки (C3) або (C5), натисніть кнопку 2x (B3): це також

подвоїть кількість кави espresso. Етап подрібнення починається та зупиняється автоматично.

Регулювання кількості меленої кави у фільтрі



Різні сорти кавових зерен дають різні результати при подрібненні: отже, початкове регулювання дозування вимагає особливої обережності.

На цій ілюстрації показано, як регулювати дозування на основі кольору обсмажування: це слід сприймати як загальне керівництво, враховуючи, що на практиці остаточне коригування може змінюватися залежно від складу зерен.

1. Встановіть порцію, починаючи з мінімального положення.
2. Дивлячись на колір обсмажування ваших зерен, повільно поверніть регулятор, щоб знайти правильне налаштування.

4.2 Крок 2 - Темперування

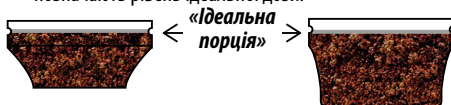
1. Після етапу подрібнення повністю опустіть важіль темперу (A21) (утримуючи портафільтр у положенні) (рис. 14). Для досягнення найкращих результатів повторіть хід темперування двічі, щоразу повертаючи важіль у вихідне положення.
2. Знімаючи портафільтр, тримайте важіль темперу повністю вниз (мал. 15). Після цього поверніть важіль у вихідне положення.
3. Переконавшись, що порція відповідає бажаній кількості (див. «Ідеальна порція»), приєднайте портафільтр до блоку подачі кави (A19) (рис. 16).

Будь ласка, зверніть увагу:

- Якщо після темперування по краях фільтра залишається кави, це не впливає на якість заварювання чи приготованого напою.
- Приберіть портафільтр від темперу, тримаючи важіль опущеним, щоб поверхня утрамбованої кави залишалася гладкою.

«Ідеальна порція»

- Кавові фільтри мають позначку всередині, що позначають рівень ідеальної дози.



Фільтр повинен бути заповнений до рівня позначки.

- Переконайтеся, що кави знаходиться на потрібному рівні після трамбування. Можливо, доведеться кілька разів регулювати рівень за допомогою регулятора (B1), перш ніж буде досягнута ідеальна порція.
- Якщо ваша кави екстрагована надмірно або недостатньо, а порція знаходиться в ідеальному діапазоні порцій, відрегулюйте параметри кавомолки дрібніше або грубіше (див. «4. Приготування кави»). Надмірна екстракція кави (подача занадто повільна) потребує грубішого помелу. Недостатня екстракція кави (подача занадто швидко) потребує дрібнішого помелу.

Темперування меленої кави

Для приготування напою з попередньо меленої кави:

1. додайте в фільтр мелену кави;
2. приєднайте портафільтр до вихідного отвору кавомолки;
3. з прикріпленим тримачем фільтра опустіть важіль темперування (A21) до упору;
4. зніміть портафільтр;
5. натисніть кнопку потрібної кількості чашок (1x або 2x).

4.3 Крок 3 - Подача гарячих напоїв

1. Виберіть температуру (рис. 17) (див. «Температура для заварювання гарячих напоїв»).
2. Виберіть бажаний напій (рис. 18). Якщо напій було запрограмовано (див. Розділ «6. Програмування кількості напоїв»), індикатор напою короткочасно блимає.
3. Натисніть ОК (B4), щоб розпочати заварювання (рис. 8) (попереднє заварювання або заварювання). Подача кави зупиниться автоматично.

Температура для заварювання гарячих напоїв

Температура води контролюється протягом усього процесу приготування, щоб забезпечити її постійність під час екстракції. Specialista Prestigio пропонує 3 температури заварювання*, встановлені в діапазоні від 92 до 96°C.

Залежно від сорту та ступеня обсмаження кави рекомендується різна температура: Зерна робусти та темне обсмаження зазвичай потребують нижчих температур. Зерна арабіки та світле обсмаження зазвичай потребують вищих температур заварювання. Використовуйте наведену нижче таблицю як орієнтир і змінійте її за смаком

Рівень температури	Відповідний індикатор	Колір обсмажування
МІН.		Темний
СЕРЕДНІЙ		Середньо-темний
МАКС.		Світло-середній

* Це температура води в термоблоці. Це не температура напою в чашці або в момент виходу з випускних отворів портафільтра.

4.4 Крок 3 - Подача Cold Brew

- Виберіть Cold Brew (рис. 19): індикатор ОК (B4) стане синім, показуючи, що вибрано холодний напій.
- Додайте 1 або 2 кубики льоду в склянку (рис. 20).
- Натисніть ОК, щоб почати подачу. Подача припиняється автоматично.

Будь ласка, зверніть увагу:

- Манометр не досягає високих значень: таке приготування відбувається без тиску.
- Cold Extraction Technology:** щоб забезпечити найкращі результати під час приготування напоїв Cold Brew, наповніть контейнер для води свіжою питною водою.

4.5 Крок 3 - Подача Espresso Cool

Готуючи Espresso Cool, використовуйте спеціальні фільтри (C4) або (C5), передбачені для цього напою (рис. 21).

Приготуйте «ідеальну порцію», як описано в «4.1 Крок 1 - Помел» та «Регулювання кількості меленої кави у фільтрі».

Після чого виконайте наступне:

- Виберіть Espresso Cool (рис. 22): індикатор ОК (B4) стане синім, показуючи, що вибрано холодний напій.
- Додайте 2 або 3 кубики льоду в склянку (рис. 23).
- Натисніть ОК, щоб почати подачу. Подача припиняється автоматично.

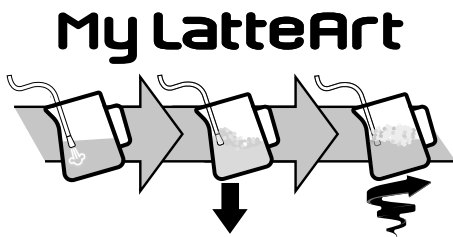
Будь ласка, зверніть увагу:

- Cold Extraction Technology:** щоб забезпечити найкращі результати під час приготування напоїв Cold Brew, наповніть контейнер для води свіжою питною водою.

5. ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МОЛОКА

5.1 Спінювання молока

- Наповніть карафку (C11) необхідною кількістю свіжого молока прямо з холодильника. Майте на увазі, що молоко збільшиться вдвічі або втричі (рис. 24). Для більш щільної і рівномірно розподіленої піни найкращі результати будуть досягнуті при використанні цільного коров'ячого молока при температурі холодильника (близько 5°C).



- Щоб спінити молоко, доторкніться кінчиком парової трубки (A7) до поверхні рідини та поверніть регулятор пари (A5): це призведе до змішування повітря з молоком і паром.
- Тримайте розпилювач трубки для пари на поверхні, стежачи за тим, щоб не впустити занадто багато повітря, що призведе до утворення дуже великих бульбашок.
- Занурте розпилювач трубки для пари прямо під поверхню молока: це створить завихрення в рідині. Після того, як молоко нагріється до потрібної температури, вимкніть пару і почекайте, поки потік повністю зупиниться, перш ніж виймати карафку з молоком з машини.

Поради Баріста:

- Найкраще свіже молоко.** Завжди використовуйте свіже молоко прямо з холодильника.
- Для досягнення найкращих результатів завжди ставте карафку для молока в холодильник, коли ви її не використовуєте.
- Незбиране молоко забезпечує оптимальні результати. Зовнішній вигляд і консистенція пінки залежать від того, чи ви використовуєте молоко тваринного чи рослинного походження.
- Після спінювання молока позбудьтеся небажаних бульбашок, обережно покрутивши карафку.

Очищення трубки для пари:

- Після використання завжди протирайте трубку для пари (рис. 25) серветкою, щоб видалити залишки молока. Для ретельного очищення ми рекомендуємо використовувати Eco MultiClean: цей продукт забезпе-

- чує максимальну гігієну, видаляючи молочні білки та жири, і його можна використовувати для очищення всієї машини.
- Випустіть пару на кілька секунд, щоб очистити трубку (рис. 9).
 - Зачекайте, поки трубка для пари охолоне. Щоб трубка з часом працювала ефективно, використовуйте спеціальний інструмент для очищення (C12), щоб прочистити отвори (рис. 26) від будь-яких перешкод.

6. ПРОГРАМУВАННЯ КІЛЬКОСТІ НАПОЇВ

- Підготуйте машину до приготування 1 або 2 чашок бажаного напою, приєднавши портафільтр (C1) разом із фільтром на 1 або 2 чашки та меленою кавою.
- Поверніть регулятор, (B8) щоб вибрати напій для програмування.
- Натисніть кнопку 1 чашки або 2 чашки «1x» (B2) або «2x» (B3) і утримуйте принаймні 3 секунди, поки індикатор вибраного напою не почне блимати, підтверджуючи, що машина перебуває в режимі програмування. (Щоб вийти з режиму програмування без внесення змін, натисніть і утримуйте ту саму кнопку або зачекайте 30 секунд).
- Натисніть кнопку ОК (B6). Тепер індикатор ОК почне блимати, і машина почне подавати напій.
- Коли бажана кількість буде досягнута, знову натисніть кнопку ОК: кількість запрограмована.

Будь ласка, зверніть увагу:

- Напої можна програмувати, але подачу пари та гарячої води — ні.
- Програмування змінює кількість напою, що видається, але не меленої кави.
- Коли вибрано запрограмований напій, відповідний індикатор блимає короткий час.
- Через 30 секунд бездіяльності машина автоматично вийде з режиму програмування.

Рецепт кави	Кількість за замовчуванням	Кількість, що програмується
Espresso Cool 	≈ 40 мл	від ≈ 30 до ≈ 50 мл
Espresso Cool  2x	≈ 80 мл	від ≈ 60 до ≈ 110 мл
Cold Brew 	≈ 110 мл	≈ від 90 до ≈ 130 мл

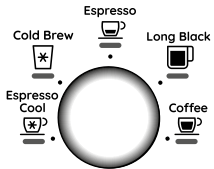
Рецепт кави	Кількість за замовчуванням	Кількість, що програмується
Cold Brew  2x	≈ 180 мл	≈ від 160 до ≈ 220 мл
Espresso 	≈ 35 мл	≈ від 15 до ≈ 90 мл
Espresso  2x	≈ 70 мл	≈ від 30 до ≈ 180 мл
Americano 	≈ 120 мл	- espresso: ≈ від 15 до ≈ 90 мл - вода: від ≈ 25 до ≈ 120 мл
Americano  2x	≈ 240 мл	- espresso: ≈ від 30 до ≈ 180 мл - вода: ≈ від 50 до ≈ 240 мл
Coffee 	≈ 80 мл	від ≈ 50 до ≈ 120 мл
Coffee  2x	≈ 160 мл	від ≈ 120 до ≈ 240 мл

7. МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ

1. Доступ до меню:

Натисніть разом і утримуйте протягом 5 секунд	1x	
---	----	--

2. Налаштування, обрані регулятором (B7)

		
Відповідне налаштування	Повернути на	Коригування
Додаткове налаштування помелу	Espresso 	 ➔ Діапазон 1
		 ➔ Діапазон 2
		

Жорсткість води	Americano 	 ⚡ → м'яка
		 ⚡ → середня
		 ⚡ → жорстка/ дуже жорстка
Автоматичне вимкнення	Coffee 	 ⚡ → 5 хвилин
		 ⚡ → 1,5 години
		 ⚡ → 3 години
Статистика	Espresso Cool 	Корисна інформація для обслуговування (див. розділ «15. Статистика»)
3. Натисніть ОК, щоб зберегти нові налаштування (B4)		

Будь ласка, зверніть увагу: Через 30 секунд бездіяльності машина автоматично вийде з меню налаштувань.

7.1 Відновлення заводських налаштувань

1. Доступ до меню:		
Натисніть разом і утримуйте протягом 5 секунд	1x	
2. Скинути до заводських налаштувань		
Утримуйте кнопку  , доки не почне блимати індикатор ОК	Натисніть ОК, щоб відновити звичайне використання	

Індикатор ОК (B6) короткий час блимає, підтверджуючи виконання скидання.

8. ОЧИЩЕННЯ КАВОМАШИНИ

Важливо!

- Для очищення машини не використовувати розчинники, абразивні миючі засоби або спирт.
- Не використовувати металеві предмети для видалення накипу або кавового нальоту, оскільки вони можуть подрпати металеві або пластикові поверхні.
- Якщо прилад не використовується більше тижня, бажано виконати промивання перед приготуванням будь-яких напоїв.

Небезпека!

- В жодному разі не занурюйте прилад у воду під час чищення: це електричний прилад.
- Перед чищенням будь-яких зовнішніх частин переконайтеся, що машину вимкнено, вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки кавомашина охолоне.

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

8.1 Очищення кавомолки

- Очистіть місце кріплення щіткою (C13).
- Використовуйте щітку, щоб очистити воронку для кави.

Ефективне розмелювання

Жорна з часом зношуються. Це означає, що при безперервному та регулярному використанні регулятор (B1) потрібно повертати в бік більших цифр, щоб отримати ідеальну порцію. Після досягнення значення від 30 до 40 стає необхідним додатковий діапазон помелу (див. розділ «7. Меню Налаштування» - «Додаткове налаштування помелу»).

Якщо кількість меленої кави стане меншою за очікувану, зверніться до сервісного центру, щоб замінити жорна. Після встановлення нових жорен відрегулюйте кавомолку, увійшовши в меню налаштувань і вибравши перший діапазон

регулювання додаткового помелу. Тепер поверніть регулятор кількості (B1) в положення Min і встановіть кількість, як для першого використання (див. ««Ідеальна порція»»).

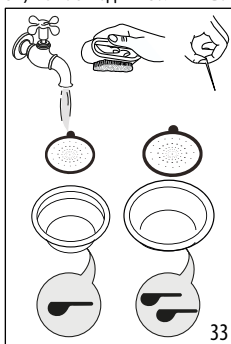
8.2 Очищення фільтрів Espresso Cool

Ці фільтри були розроблені для оптимізації процесу холодної екстракції. Ретельно очистіть і видаліть усі сліди кави, щоб забезпечити їх ефективність.

1. Після використання скористайтеся скребком (C13), щоб видалити каву, потім промийте фільтри великою кількістю води (мал. 29) і притисніть перфорований фільтруючий елемент до упору (мал. 30).

У разі потреби подальшого чищення, та у будь-якому разі принаймні раз на місяць, виконайте такі дії:

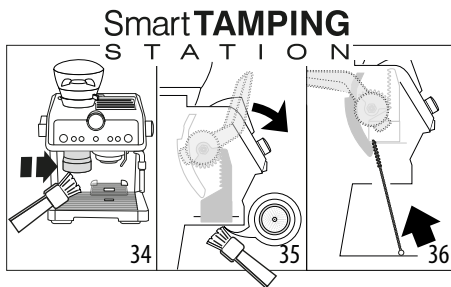
1. Зніміть перфорований елемент фільтра, потягнувши за виступ (рис. 31).
2. Переконайтеся, що в отворі в нижній частині фільтра (див. рис. 32) немає жодних залишків.



3. Промийте фільтри під проточною водою (мал. 33).
4. Переконайтеся, що отвори не заблоковані. Використовуйте голку, якщо необхідно.
5. Висушіть усі компоненти тканиною.
6. Вставте перфорований фільтруючий елемент і притисніть до упору (рис. 30).

8.3 Очищення «Розумного пристрою трамбування»

1. Очистіть місце кріплення щіткою (рис. 34).
2. Повністю опустіть важіль (A21) і очистіть утрамбовувач щіткою (рис. 35), потім відпустіть важіль.
3. Використовуйте щіточку (C7), щоб очистити воронку для кави (рис. 36).



9. ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ

Індикатор видалення накипу (B10) засвітиться після попередньо визначеного періоду роботи, який залежить від налаштування жорсткості води. Машину також можна запрограмувати відповідно до реальної жорсткості місцевої водопровідної води, і в цьому випадку видалення накипу може знадобитися виконувати рідше.

1. Витягніть смужку "ТЕСТУ ЗАГАЛЬНОЇ ЖОРСТКОСТІ" з (C6) пакування.
2. Занурте смужку повністю у склянку з водою приблизно на одну секунду.
3. Вийміть смужку з води і злегка струсіть.

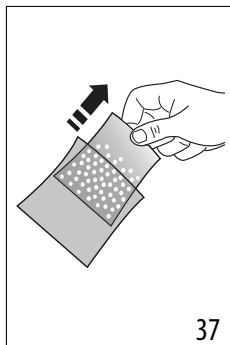
Результат Тесту жорсткості води	Рівень
	1 м'яка вода
	2 вода середньої жорсткості
	3 жорстка або дуже жорстка вода

4. Налаштуйте машину відповідним чином, як зазначено в розділі «7. Меню Налаштування» «Жорсткість води».

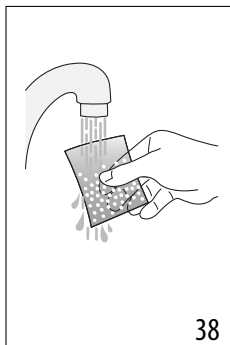
10. ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ SOFTBALLS

Softballs (C10) – це інноваційна система очищення, здатна продовжити термін служби кавоварки, не змінюючи властивостей води, забезпечуючи при цьому незмінно вершковий і ароматний смак кави. Щоб підвищити ефективність очищення, залиште Softballs в воді на ніч перед використанням.

1. Вийміть пакетик Softballs з упаковки (рис. 37).

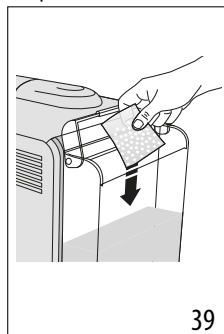


37

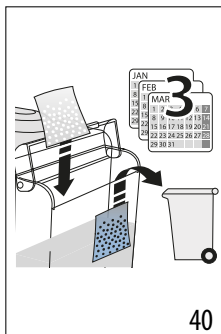


38

2. Промийте пакетик під проточною водою (рис. 38).
3. Занурте пакетик у контейнер для води машини (А15) (рис. 39).



39



40

4. Замінюйте пакетик з Softballs кожні 3 місяці (рис. 40).

11. ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

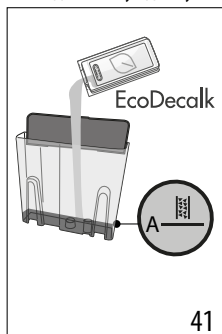
Важливо!

- Регулярне видалення накипу забезпечить отримання оптимальних результатів з часом: коли машина згенерує підказку, придбайте Ecodescalk на веб-сайті delonghi.com і виконайте видалення накипу згідно інструкції.
- Використовуйте лише засіб для видалення накипу, що постачається компанією De'Longhi. Використання невідповідних засобів для видалення накипу, а також неправильне видалення накипу, може призвести до виникнення дефектів, на які не поширюється гарантія виробника.
- Перед застосуванням прочитайте інструкції та маркування на упаковці із засобом для видалення накипу.
- Засіб для видалення накипу може пошкодити делікатні поверхні. Якщо засіб випадково розіллється, одразу витріть його.

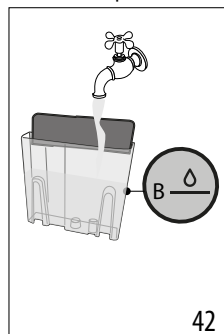
Для зняття накипу

Засіб для видалення накипу	Декальцинатор De'Longhi
Ємність	Об'єм 2 літри
Час	~20хв

1. Коли індикатор (B10) світиться, це означає, що поє треба видалити накип. Цикл видалення накипу можна запустити в будь-який час.
2. Витягніть і спорожніть піддон для крапель (A11), а потім вставте його назад у машину.
3. (ВИДАЛІТЬ ПОМ'ЯКШУВАЧ ДЛЯ ВОДИ І SOFTBALLS, ЯКЩО ВОНИ Є). Залийте засіб для видалення накипу в контейнер (A15) для води до першого рівня А, зазначеного на внутрішній стороні резервуара (що відповідає вмісту однієї упаковки на 100 мл) (рис. 41).

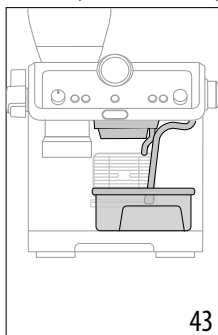


41

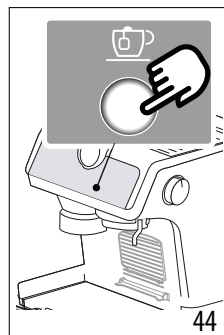


42

4. Долийте воду до рівня В (рис. 42). Тепер переставте контейнер для води в машину.



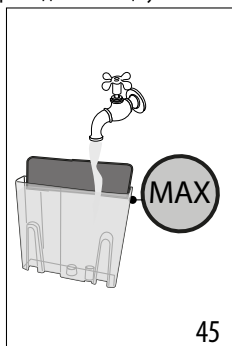
43



44

5. Переконайтеся, що портафільтр (C1) не прикріплений. Поставте одну ємність під блок подачі кави і блок подачі гарячої води, а іншу - під трубку для пари (A7) (рис. 43).

6. Натисніть кнопку  (B6) та утримуйте до тих пір, поки індикатор  (B10) не почне блимати.
 7. Натисніть кнопку ОК: почне блимати відповідний індикатор.
 8. Починається програма видалення накипу, а з блоку подачі виходить рідина з розчином декальцинатора. Програма видалення накипу видаляє вапняні відкладення зсередини приладу, автоматично виконуючи серію промивань і пауз, доки контейнер для води не спорожніє.
- Очищення від накипу припиняється, а індикатор ОК стає синім. Це означає, що слід виконати цикл промивання:
9. Спорожніть ємність, що використовувалася для збору розчину для видалення накипу та знову поставте її під блок подачі.
 10. Зніміть контейнер для води, злийте залишки розчину для видалення накипу, промийте під проточною водою і залийте свіжу воду до рівня MAX (рис. 45). Поставте контейнер з водою на місце у кавомашину.



11. Натисніть кнопку ОК. Розпочнеться цикл промивання.
 12. Після завершення циклу промивання вода перестане витікати, і машина буде готова до роботи.
 13. Спорожніть ємності, що використовувалися для збору води для промивання.
 14. Витягніть і спорожніть піддон для крапель, а потім знову вставте його.
 15. Зніміть контейнер для води, наповніть його холодною водою і поставте в машину.
 16. Індикатор ОК стане білим.
- Тепер машина готова до роботи.

Будь ласка, зверніть увагу:

- Цикл видалення накипу можна запустити в будь-який час (навіть якщо відповідний індикатор ще не світиться).
- Якщо видалення накипу почалося помилково, його можна зупинити, натиснувши кнопку  і утримуючи її протягом 10 секунд; цикл промивання зупинити не можна.

- Якщо протягом 30 секунд кнопку не було натиснуто, машина автоматично вийде з програми видалення накипу.

12. ОЧИЩЕННЯ БЛОКУ ПОДАЧІ КАВИ (A19)

Коли індикатор  світиться (помаранчевим) (B11), це означає, що контур кави потрібно очистити. Використовуйте таблетки для очищення De'Longhi (C9) для виконання циклу очищення. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.delonghi.com.

1. Вставте фільтр на 1 чашку (C2) у тримач (C1) (рис. 26).
2. Помістіть приладдя для чищення у фільтр (C8) (рис. 27) і натисніть до упору.
3. Покладіть таблетку для очищення у приладдя (рис. 28).
4. Приєднайте портафільтр до блоку подачі кави (A19).
5. Наповніть контейнер (A15) водою. Переконайтеся, що піддон для збору крапель (A11) порожній.
6. Натисніть кнопку  (B5) та утримуйте до тих пір, поки індикатор  (B11) не почне блимати.
7. Натисніть ОК (B4), щоб почати очищення: індикатор ОК блимає, вказуючи, що очищення триває.
8. Коли подача припиняється та індикатор ОК стає синім, настав час запустити цикл промивання.
9. Зніміть приладдя для чищення та промийте портафільтр і фільтр під проточною водою.
10. Знову приєднайте портафільтр і запустіть цикл промивання, натиснувши кнопку ОК: бажано поставити ємність під портафільтр.
11. Після завершення промивання машина готова до використання.
12. Витягніть і спорожніть піддон для збору крапель.

Будь ласка, зверніть увагу:

- Цикл очищення можна запустити в будь-який час (навіть якщо відповідний індикатор ще не світиться).
- Якщо цикл очищення запущено помилково, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 10 секунд; промивання не можна зупинити.
- Якщо протягом 30 секунд кнопку не було натиснуто, кавомашина автоматично вийде з циклу очищення.

13. ПОЯСНЕННЯ ІНДИКАТОРІВ

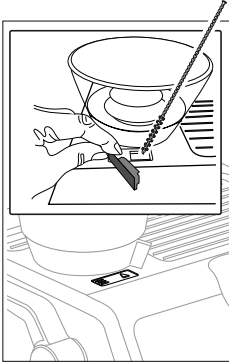
ІНДИКАТОРИ	ПОЯСНЕННЯ ІНДИКАТОРІВ	ФУНКЦІЯ
Всі індикатори короткостроково блимають	Увімкнення кавомашини	Самодіагностика
 постійно горить	Машина включається вперше, слід наповнити водяний контур	Продовжуйте, як зазначено в розділі [manca tag] «3. Налаштування машини»
 постійно горить (білий) - Індикатори 1x - 2x: потрібно вибрати кількість чашок - Індикатор  : вказує на обрану температуру кави - Індикатор  : вказує, що машина готова до подачі гарячої води - Індикатор гарячого напою: вказує на вибраний напій	Машина готова до подачі гарячих напоїв	Налаштуйте прилад і переходьте до приготування напою
 постійно горить (синій) - Індикатори 1x - 2x: потрібно вибрати кількість чашок - Індикатор  : вказує, що машина готова до подачі гарячої води - Індикатор холодного напою: вказує на вибраний напій	Машина готова до подачі холодних напоїв	Налаштуйте прилад і переходьте до приготування напою
 постійно горить	Контейнер для кавових зерен(A2) порожній	Наповніть контейнер для кавових зерен
 блимає	Вибрано функцію помелу, але контейнер кавових зерен (A2) – порожній	Наповніть контейнер для кавових зерен
 постійно горить	У контейнері для води (A15) недостатньо води або контейнер для води було встановлено неправильно	Наповніть контейнер водою, або витягніть його та встановіть правильно
→		

ІНДИКАТОРИ	ПОЯСНЕННЯ ІНДИКАТОРІВ	ФУНКЦІЯ
 блимає	Робиться спроба приготувати напій, але контейнер для води (A15) порожній	Наповнити контейнер для води
	Помел занадто дрібний, тому кава подається занадто повільно або взагалі не подається.	Зніміть портафільтр (C1) і повторіть кроки приготування кави, пам'ятаючи про вказівки, наведені в розділах «4. Приготування кави» і «4.2 Крок 2 - Темперування»
	Фільтр для кави засмічений	Промийте фільтри під проточною водою
	Контейнер (A15) неправильно вставлений на місце, і відповідні клапани не відкриті	Злегка натисніть на контейнер, щоб відкрити клапани
	Накип у внутрішній системі	Видаліть накип, як описано в розділі «11. Видалення накипу»
 постійно горить (червоний)	Звичайний аварійний сигнал	Зверніться до Сервісного центру
 постійно горить (помаранчевий)	Потрібно очистити блок подачі кави	Див. розділ «12. Очищення блоку подачі кави (A19)»
 блимає (помаранчевий) +  постійно горить (білий)	Машина готова до очищення блоку подачі кави	
 блимає (помаранчевий) +  блимає (білий)	Триває очищення блоку подачі кави	
 блимає (помаранчевий) +  постійно горить (синій)	Потрібно виконати промивання блоку подачі кави	
 блимає (помаранчевий) +  блимає (синій)	Триває промивання блоку подачі кави	
 блимає	Вибрано функцію пари і вона триває	Через кілька секунд прилад почне подавати пару
→		

ІНДИКАТОРИ	ПОЯСНЕННЯ ІНДИКАТОРІВ	ФУНКЦІЯ
 блимає	Воронка кавомолки засмічена	Очистіть, як описано в розділі «8.3 Очищення «Розумного пристрою тремблання»». Якщо проблема не зникає, дістаньтеся до воронки, відкривши кришку (A22), і усуньте засмічення за допомогою круглої щіточки (C7)
		Перевірте, чи використовуваний фільтр для кави, відповідає кількості вибраних чашок
		Зменште дозування кави, повернувши регулятор (B1)
 постійно горить +  та  блимають	Важіль (A21) встановлений неправильно	Після темперування поверніть важіль у відповідне положення.
 постійно горить (червоний)	Потрібно видалити накип	Видаліть накип, як описано в розділі [manca tag] «11. Видалення накипу»
 блимає (червоний) +  постійно горить (білий)	Машина готова до процедури видалення накипу	Виконайте дії, описані в розділі «11. Видалення накипу»
 блимає (червоний) +  блимає (білий)	Виконується очищення машини від накипу	
 блимає (червоний) +  постійно горить (синій)	Потрібно виконати промивання	
 блимає (червоний) +  блимає (синій)	Триває промивання після завершення циклу видалення накипу	

14. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
У піддоні для крапель є вода (A11)	Ця вода надходить із внутрішніх контурів машини і є звичайним наслідком їх роботи	Регулярно спорожняйте та чистіть піддон для крапель
Машина не готує каву espresso	Недостатньо води в резервуарі для води (A15)	Наповніть резервуар для води
	Індикатор  (B6) горить, це означає, що кавовий контур або паровий контур порожні	Натисніть кнопку, пов'язану з індикатором  , щоб заповнити контур
	Фільтр для кави засмічений	Промийте фільтри під проточною водою. Щодо спеціальних фільтрів для Espresso Cool див. [manca tag] «8.2 Очищення фільтрів Espresso Cool»
	Контейнер для води (A15) було вставлено неправильно, і клапани на дні не відкрилися	Злегка натисніть на контейнер, щоб відкрити клапани на дні
	Накип у внутрішній системі	Видаліть накип, як описано в розділі «11. Видалення накипу»
	Кава помелена дуже дрібно	Зніміть портафільтр (C1) і повторіть кроки приготування кави, пам'ятаючи про вказівки, наведені в розділах «4. Приготування кави» і «4.2 Крок 2 - Темперування»
Портафільтр не приєднується до машини	Мелену каву не трамбували або її кількість надмірна	Повторіть крок помелу з різними налаштуваннями. Зменшіть кількість порції: перевірте, щоб фільтр (на 1 або 2 чашки) і порція помелу відповідали один одному (вибрано кнопку 1x (B2) або кнопку 2x (B3))
Кава espresso крапає з країв портафільтра (C1), а не з носиків блоку подачі	Портафільтр неправильно прикріплений	Встановіть портафільтр правильно та поверніть до упору
	Ущільнення блоку подачі кави (A19) втратило гнучкість або забруднене	Замініть ущільнювач блоку подачі кави в Сервісному центрі
	Фільтр для кави засмічений	Промийте фільтри під проточною водою. Щодо спеціальних фільтрів для Espresso Cool див. [manca tag] «8.2 Очищення фільтрів Espresso Cool»
Пінка на каві дуже рідка (подача з блоку дуже швидка)	Слід перевірити налаштування приладу	Зніміть портафільтр і повторіть кроки приготування кави, пам'ятаючи про вказівки, наведені в розділах «4. Приготування кави» і «4.2 Крок 2 - Темперування»
→		

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Пінка на еспreso занадто темна (подається з блоку подачі занадто повільно)	Слід перевірити налаштування приладу	Зніміть портафільтр (C1) і повторіть кроки приготування кави, пам'ятаючи про вказівки, наведені в розділах «4. Приготування кави» і «4.2 Крок 2 - Темперування»
Після завершення циклу видалення накипу машина потребує подальшого промивання	Під час циклу промивання, контейнер для води не було наповнено до відмітки MAX	Повторіть цикл промивання (див. розділ «11. Видалення накипу»)
Машина не розмелює каву	В кавомолку потрапили сторонні предмети	Поверніть селектор на 15 і видаліть усі зерна за допомогою пилососа, повністю спорожнивши та очистивши бункер для кавових зерен (A2). Якщо проблема не зникає, зверніться до Сервісного центру
Перехід на інший тип кави		- Рекомендується наповнювати бункер для кавових зерен (A2) лише необхідною кількістю зерен - Щоб спорожнити контейнер, видаліть його вміст за допомогою пилососа або змеліть всі зерна, що залишилися в контейнері, до повного його спорожнення - Засипте нові кавові зерна - Якщо кількість меленої кави не дає ідеальної порції, виконайте налаштування машини, як для першого використання
Після помелу фільтр для кави порожній	Воронка кавомолки засмічена	Очистіть, як описано в розділі «8.3 Очищення «Розумного пристрою трамбування». Якщо проблема не зникне, дістаньтеся воронки, відкривши відповідну кришку (A22), та очистіть засмічення за допомогою щітки 
Після помелу в фільтрі занадто багато кави		

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Після помелу кількість кави у фільтрі не досягає «ідеальної порції»	«Розумний пристрій трамбування» потребує чищення	Виконайте очищення, як описано в розділі «8.3 Очищення «Розумного пристрою трамбування»», потім повторіть крок помелу
	Кількість меленої кави необхідно відрегулювати	Відрегулюйте кількість за допомогою відповідного регулятора (B1), дотримуючись вказівок, наведених у розділі «Ідеальна порція». Якщо регулятор вже встановлений на МАКС. положення, діяти, як описано в розділі «7. Меню Налаштування» - «Додаткове налаштування помелу»
	Використовується фільтр на 2 чашки	Переконайтеся, що індикатор 2х горить
	Згодом жорна зношуються	Зверніться до Сервісного центру
Після використання кавомолки на піддоні для чашок залишилися мелена кава	Під час операції пресування на стадії темперування важіль не повертався у вихідне положення.	Для правильного темперування кави: - Повністю опустіть важіль; - Поверніть важіль у вихідне положення; - Повторіть хід темперування, і коли важіль буде повністю опущено, вийміть портафільтр так, щоб спресована кава залишалася гладкою та блискучою; - Поверніть важіль у вихідне положення.

15. СТАТИСТИКА

Статистика приладу стане у нагоді у разі необхідності обслуговування. Продовжуйте у наступному порядку:

- Увійдіть у меню, натиснувши кнопки 1х (B2) і  (B6) одночасно і утримуйте протягом 3 секунд;
- Поверніть регулятор (B7), щоб обрати  “Espresso Cool”;
- Натисніть  (B5);
- Увійшовши в меню налаштувань, виберіть потрібні дані, обертаючи регулятор вибору, як показано в наступній таблиці:

Положення регулятора	Лічильник
Cold Brew 	Загальна кількість циклів видалення накипу
....→	

Положення регулятора	Лічильник
Espresso 	Загальна кількість гарячих напоїв
Espresso Cool 	Загальна кількість холодних напоїв

- Індикатори 1х, 2х, ОК,  та  показують кількість операцій:

Індикатори панелі керування	Підрахунок напоїв	Підрахунок видалення накипу
    	до 100	до 1
....→		

Індикатори панелі керування	Підрахунок напоїв	Підрахунок видалення накипу
    	між 100 і 1000	між 2 і 10
    	між 1000 і 3000	між 10 і 30
    	між 3000 і 6000	між 30 і 60
    	між 6000 і 11000	між 60 і 110
    	більше 11000	більше 110

- Прилад автоматично вийде з меню налаштувань через 30 секунд бездіяльності.

16. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга живлення:	220-240 В~50/60Гц
Потужність:	1550 W
Тиск: 1,9 мПа (19 бар)	
Об'єм контейнера для води:	2 л
Розміри ДхГхВ:	369х380х445 мм
Вага:	13,2 кг
Об'єм контейнеру для зерен:	250 г

De'Longhi залишає за собою право в будь-який момент змінювати технічні характеристики та стилізацію своєї продукції, не порушуючи її функціональність та якість.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C9165_00_0125