EC935X

La Specialista
PRESTIGIO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

МНХАΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

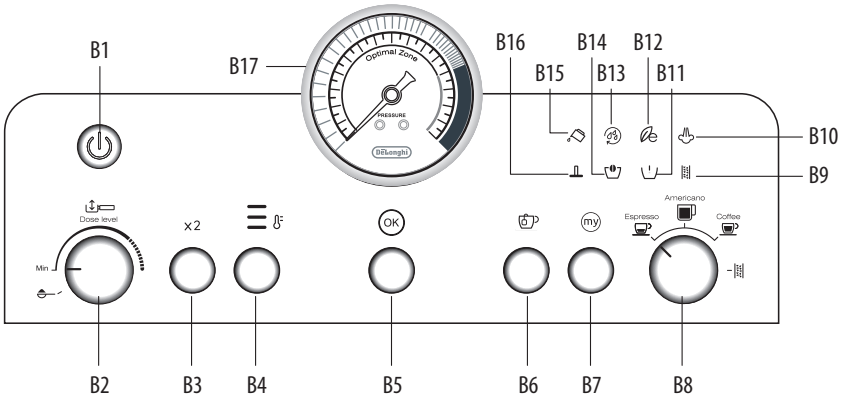
APARAT DE PREPARAT CAFEA

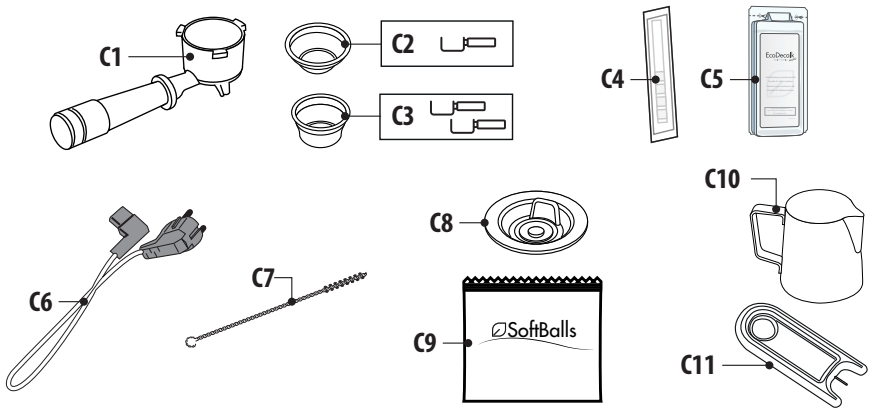
ماكينة قهوة

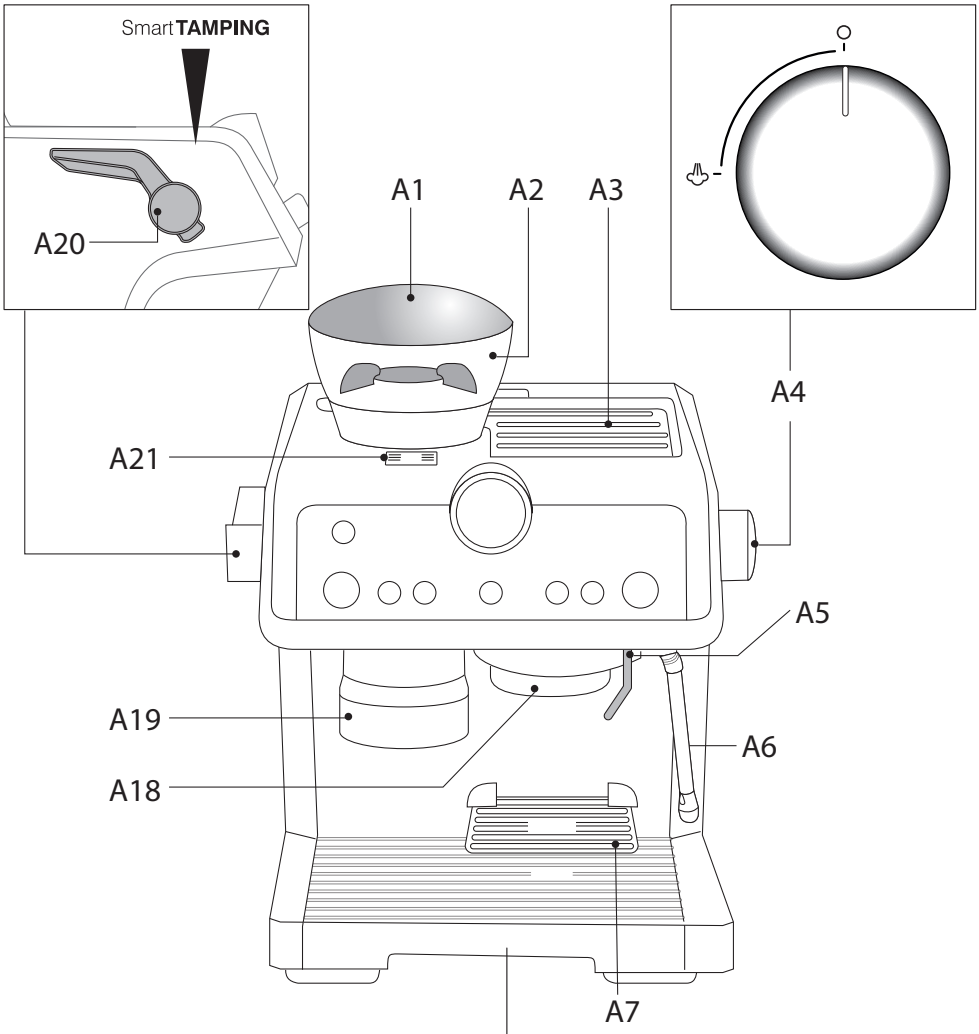


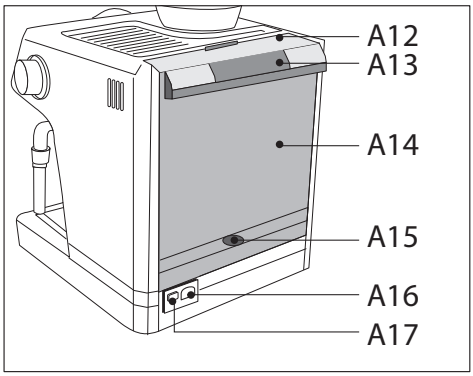
DēLonghi

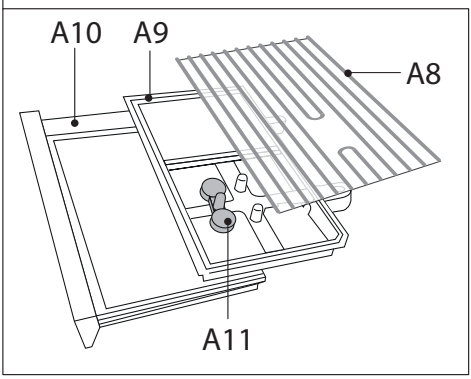
IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	EL
pag. 6	page 19	pag. 32	S. 45	pag. 60	pág. 74	pág. 87	σελ 101
NO	**SV**	**DA**	**FI**	**RU**	**KZ**	**HU**	**CS**
sid. 116	sid. 129	sid. 142	siv. 155	стр.168	181-бет	old. 217	str. 231
SK	**PL**	**RO**	**AR**				
str. 245	str. 259	pag. 273	2				

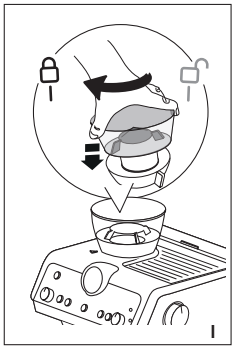


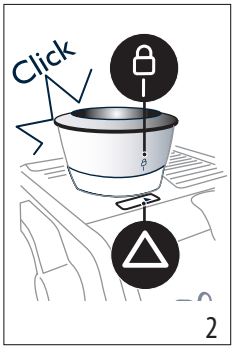



Smart TAMPING
A20
A1
A2
A3
A4
A21
A5
A19
A6
A18
A7

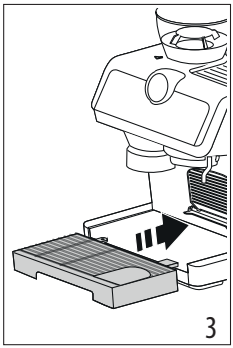

A12
A13
A14
A15
A16
A17

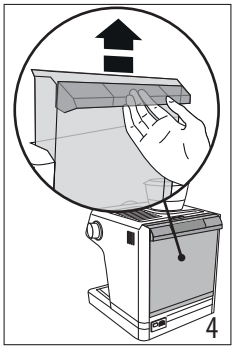

A10
A9
A8
A11

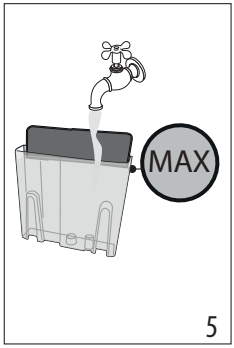

1



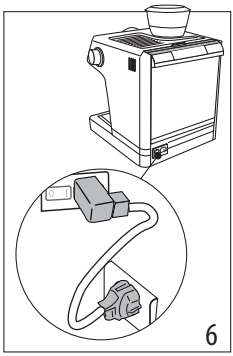
2

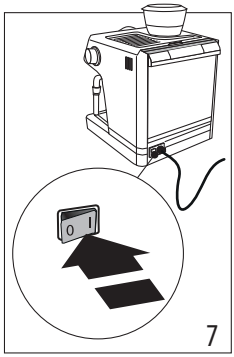

3

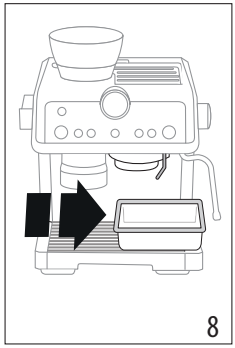

4

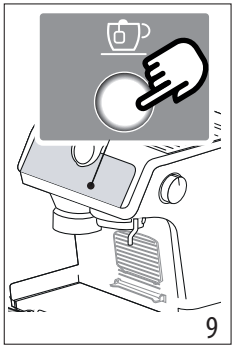


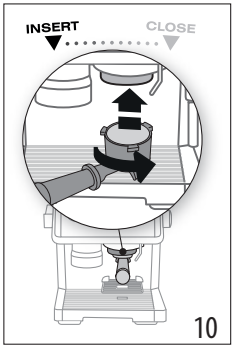
5


6

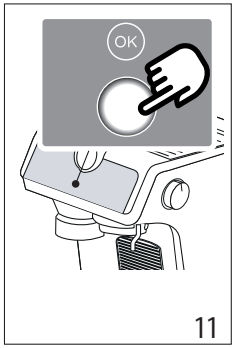

7


8

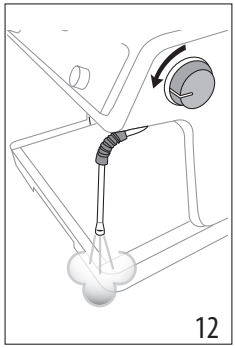

9

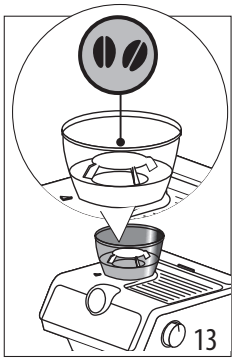


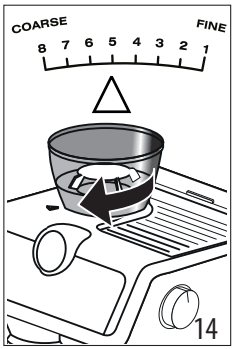
10



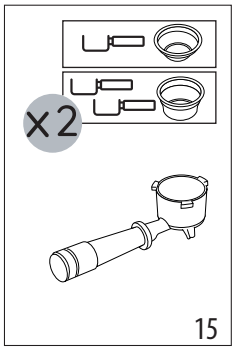
11


12

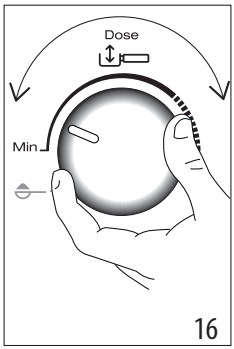

13



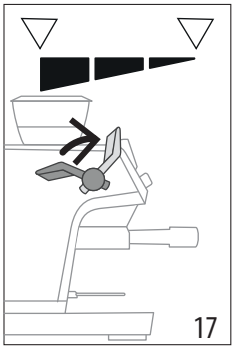
14

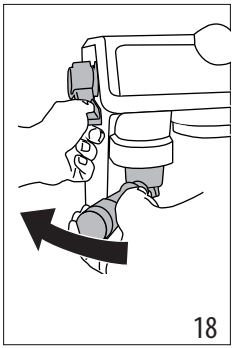


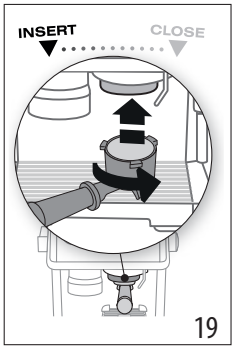
15



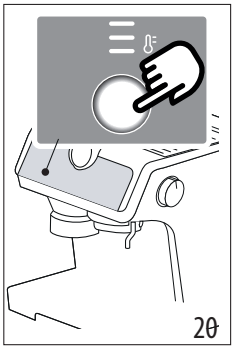
16

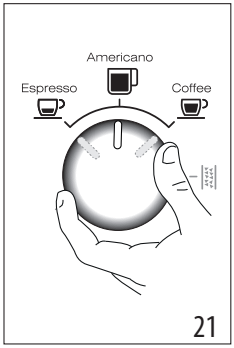

17


18

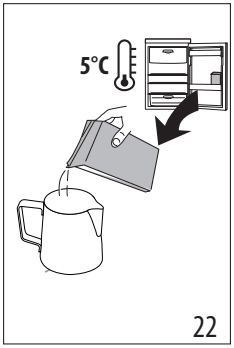


19

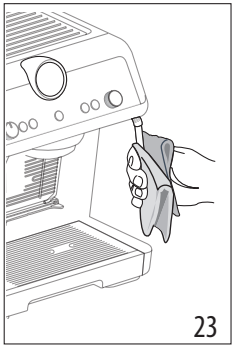

20

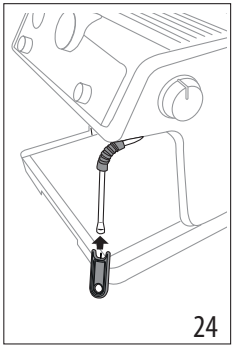


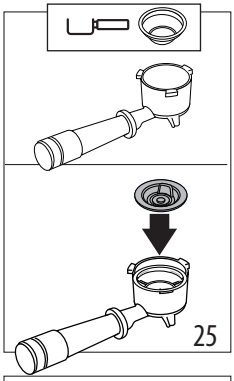
21

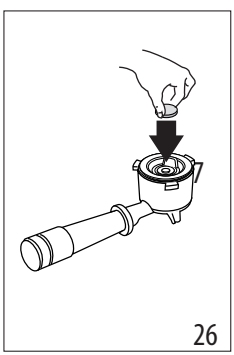


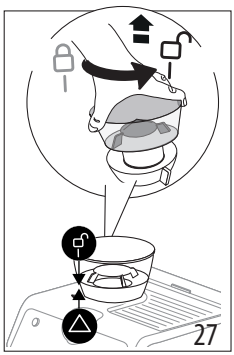
22

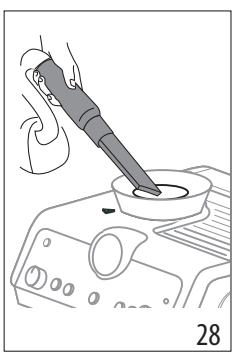

23

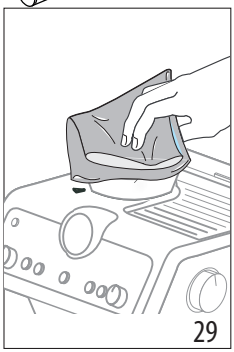

24

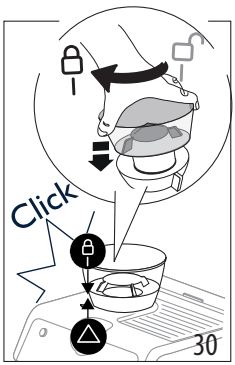

25


26

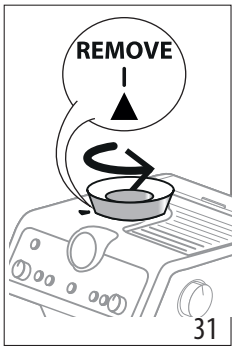

27


28

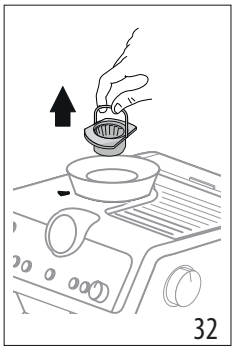

29



30



31


32

Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać broszurę, w której wskazano ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia - A

A1. Pokrywa pojemnika na ziarna
A2. Pojemnik na ziarna
A3. Podstawka na filiżanki
A4. Pokrętło pary
A5. Dysza gorącej wody
A6. Rurka wytwarzania pary
A7. Kratka na filiżanki espresso
A8. Kratka na filiżanki - szklanki lub kubki
A9. Kratka tacki
A10. Tacka na skropliny
A11. Wskaźnik poziomu wody w tacce na skropliny
A12. Pokrywa zbiornika na wodę
A13. Uchwyt wyjmowania zbiornika na wodę
A14. Zbiornik na wodę
A15. Miejsce na filtr zmiękczający
A16. Gniazdo łącznika kabla zasilającego
A17. Wyłącznik główny (ON/OFF)
A18. Dozownik kawy
A19. Wylot młynka (Tamping station)
A20. Dźwignia praski
A21. Otwór dostępu do prowadnika młynka do kawy

1.2 Opis panelu sterowania - B

B1. Przycisk ON/Standby
B2. Pokrętło regulacji ilości zmielonej kawy
B3. Przycisk „X2": do użycia filtra a 2 kawy
B4. Przycisk „temperatura kawy"
B5. Przycisk „OK": przygotowanie napoju/potwierdzenie
B6. Przycisk „wytwarzanie gorącej wody"
B7. Przycisk „My": personalizacja ilości napojów
B8. Pokrętło wyboru funkcji
- Espresso
- Americano
- Kawa
- Odkamienianie

B9. Kontrolka „odkamienianie"
B10. Kontrolka „gotowa para"
B11. Kontrolka „brak pojemnika na ziarna"
B12. Kontrolka „oszczędność energetyczna"
B13. Kontrolka „Czyszczenie" (patrz "8.1 Czyszczenie dozownika kawy")
B14. Kontrolka „pusty pojemnik na ziarna"
B15. Kontrolka „brak wody"
B16. Kontrolka „ubijanie"
B17. Manometr

1.3 Opis akcesoriów - C

C1. Łyżka uchwytu na filtr
C2. Filtr na 1 filiżankę
C3. Filtr na 2 filiżanki
C4. Pasek kontrolny twardości wody „Total Hardness Test"
C5. Odkamieniacz
C6. Odłączany kabel zasilający
C7. Wycior
C8. Element czyszczenia dozownika kawy
C9. Softballs
C10. Dzbanek na mleko
C11. Igła czyszczenia do lancy pary

1.4 Akcesoria do czyszczenia nie dołączone, zalecane przez producenta

Więcej informacji na stronie Delonghi.com.



Tabletki czyszczące
(Patrz „8.1 Czyszczenie dozownika kawy")

EcoMultiClean **Detergent**
EAN: 8004399333307

2. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Wszystkie akcesoria umyć w letniej wodzie z płynem do naczyń, następnie:

1. Włożyć pojemnik na ziarna (A2) do młynka do kawy (rys. 1). Pojemnik jest włożony prawidłowo, gdy strzałka ▲ będzie wyrównana z symbolem 🔒 i usłyszy się „kliknięcie" (rys. 2).
2. Włożyć tackę na skropliny (A10) wraz z kratką na filiżanki (A8) i kratką tacki (A9) (rys. 3);
3. Wyjąć zbiornik na wodę (A14) (rys. 4) i napełnić go zimną i czystą wodą, uważając aby nie przekroczyć napisu MAX (rys. 5).
4. Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.

Uwaga: *Nigdy nie włączać urządzenia bez zbiornika lub, gdy nie ma w nim wody.*

Zwróć uwagę: *Zaleca się jak najszybsze ustawienie twardości wody zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale „7. Menu ustawień".*

3. PIERWSZE WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Włożyć łącznik kabla zasilającego (C6) do odpowiedniego gniazda (A16) znajdującego się z tyłu urządzenia (rys. 6); następnie włożyć wtyczkę do gniazdka. Upewnić się, że wyłącznik główny (A17), znajdujący się z tyłu urządzenia, jest wciśnięty na pozycji **I** (rys. 7);
2. Pod dyszą gorącej wody (w pobliżu dozownika kawy (A18)) ustawić pojemnik o minimalnej pojemności 100 ml (rys. 8);
3. Wcisnąć przycisk (B6) obok kontrolki (rys. 9): rozpocznie się wytwarzanie wody, które zostanie przerwane automatycznie. Opróżnić pojemnik.

Przed rozpoczęciem użytkowania ekspresu, należy przepłukać jego wewnętrzne obwody. Należy postępować następująco:

4. Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) wraz z filtrem w ekspresie: w celu prawidłowego zaczepienia, wyrównać rączkę łyżki z symbolem „INSERT" (rys. 10) i przekręcić uchwyt w prawo, aż do ustawienia na pozycji „CLOSE";
5. Umieścić pojemnik pod łyżką uchwytu na filtr i rurką wytwarzania pary (A6);
6. Wcisnąć przycisk OK (B5) (rys. 11): rozpocznie się wytwarzanie;
7. Po zakończeniu wytwarzania, przekręcić pokrętło pary (A4) (rys. 12) i przez kilka sekund wytwarzać parę, aby wypłukać obwód pary: dla idealnego wytwarzania pary, zaleca się 3 lub 4 krotne powtórzenie takiej czynności. Umożliwi to usunięcie wody z rurki przed wytworzeniem pary.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę: *płukanie wewnętrznych obwodów jest zalecane również w przypadku długiego okresu niestosowania urządzenia.*

Przy pierwszym użyciu należy zaparzyć 4-5 kaw celem uzyskania zadowalającego efektu: zwrócić szczególną uwagę na dawkę kawy mielonej w filtrze ((C2) lub (C3)) (patrz instrukcje w paragrafie „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)").

Postępować jak wskazano w rozdziale „„Idealna dawka"".

4. PRZYGOTOWANIE KAWY

4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)

1. Wsypać ziarna do pojemnika (A2) (rys. 13). Zaleca się wsypanie tylko niezbędnej ilości ziaren do przygotowania wybranego napoju: w ten sposób stosuje się zawsze świeżą kawę;
2. Wybrać stopień zmielenia (rys. 14). Ustawienie fabryczne wynosi 5 (średni stopień zmielenia). Jeżeli wynik nie będzie zadowalający, wyregulować poziom na podstawie osobistego smaku i rodzaju kawy (regulacji należy dokonać podczas działania młynka).

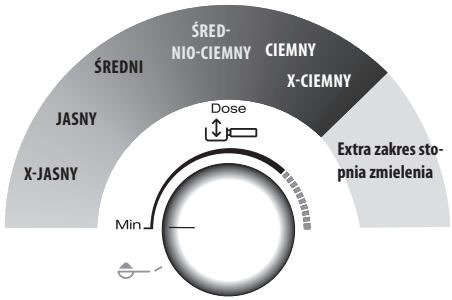
Zwróć uwagę: *Stopień zmielenia od 3 do 6 jest zalecany do większości typów kawy. Rezultatem mielenia ze stopniem 1 lub 2 jest bardzo drobna kawa, do użycia tylko w przypadku szczególne-go typu kawy (jasno palona).*

3. Włożyć jeden z filtrów kawy (C2) lub (C3) do uchwytu na filtr (C1) (rys. 15). Jeżeli używa się filtra na 2 filiżanki, wcisnąć przycisk 2X (B3): takim wyborem podwaja się również ilość zaparzonej espresso.
4. Wyregulować pokrętło ilości (B2) poczynając od minimalnej pozycji (rys. 16).

Skonsultować paragraf „Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze" w celu uzyskania dodatkowych wskazówek.

5. Zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy (A19) Zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy. Mielenie rozpocznie się, gdy łyżka znajdzie się na pozycji CLOSE i zostanie przerwane automatycznie.

Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze



Każdy rodzaj ziaren daje inny rezultat podczas mielenia i z tego powodu, na początku regulacji dawki jest wymagana szczególna uwaga.

Ilustracja przedstawia wskazówki na temat sposobu regulacji dawki, w zależności od koloru palenia: należy je zastosować jako punkty wyjściowy, ale mogą się zmieniać w zależności od składu ziaren kawy.

1. Ustawić dawkę na minimalnej pozycji.
2. Odnosząc się do koloru palenia stosowanej kawy, powoli obrócić pokrętło.

4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)

1. Po zmieleniu obniżyć do końca dźwignię ubijania (A20) (nie wyjmować uchwytu na filtr) (rys. 17). Powtórzyć 2 razy dla uzyskania idealnego rezultatu.
2. Podczas wyjmowania uchwytu na filtr, utrzymywać dźwignię obniżoną do ogranicznika (rys. 18). Następnie ustawić dźwignię na pozycji wyjściowej.
3. Po upewnieniu się że dawka kawy jest prawidłowa (patrz „„Idealna dawka""), zaczepić uchwyt filtra na dozowniku kawy (A18) (rys. 19).

Zwróć uwagę: *Ewentualne resztki kawy pozostałe po ubijaniu na krawędziach filtra, pod żadnym względem nie wpływają na jakość parzenia i w związku z tym na końcowy rezultat.*

„Idealna dawka"

- Filtry kawy posiadają wewnętrzne oznaczenie, określające idealną dawkę.



Oznaczenie laserowe **Oznaczenie wypukłe**

- Filtry z oznaczeniem laserowym: idealna dawka od-powiada górnej linii oznaczenia;
- Filtry z oznaczeniem wypukłym: idealna dawka odpo-wiada wypukłej linii;

- Upewnić się, że po ubiciu kawa znajduje się na poziomie. Przed uzyskaniem idealnej dawki, może się okazać konieczne kilkukrotne wyregulowanie pokrętła (B2).
- Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba lub zbyt mocna, a dawka znajduje się w zakresie idealnej dawki, wyregulować drobniejszy lub grubszy stopień zmielenia (patrz „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)"). Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt mocna (wytwarzanie zbyt wolne), stopień zmielenia musi być grubszy. Jeżeli ekstrakcja kawy jest zbyt słaba (wytwarzanie zbyt szybkie), stopień zmielenia musi być drobniejszy.
- ***Barman radzi:*** Wyjąć uchwyt na filtr gdy dźwignia praski (A20) jest opuszczona w celu uzyskania idealnego wykończenia dawki kawy.
- ***W przypadku stosowania kawy mielonej:***
  - wsypać kawę mieloną do filtra;
  - ustawić pokrętło na ;
  - zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy;
  - Obniżyć dźwignię ubijania.

4.3 Etap 3 - Parzenie (brewing)

1. Wybrać temperaturę (rys. 20) (patrz „Temperatura przygotowania kawy").
2. Wybrać żądany napój (rys. 21).
3. Wcisnąć OK (B5), aby rozpocząć parzenie (rys. 11) (wstępne parzenie i parzenie). Wytwarzanie kawy zostanie przerwane automatycznie.

Temperatura przygotowania kawy

Temperatura wody jest kontrolowana podczas całego cyklu procesu przygotowywania w celu zagwarantowania stabilności na etapie ekstrakcji. Specialista Prestigio oferuje 3 temperatury parzenia*, które odpowiadają zakresowi od 92° do 96°C.

W zależności od rodzaju i palenia ziaren zaleca się różną temperaturę: ziarna Robusta wymagają niskiej temperatury; ziarna Arabica wysokiej. Dotyczy to również ziaren o ciemnym kolorze palenia lub ziarna palone.

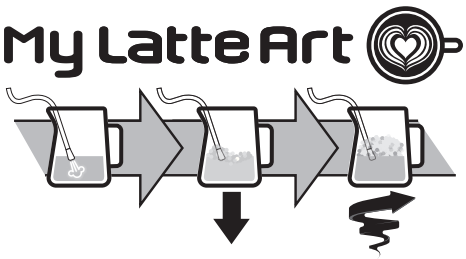
Poziom temperatury	Odpowiadająca kontrolka	Poziom palenia
MIN.		**ciemny**
ŚRED.		**Średnio-ciemny**
MAKS.		**Jasno - ciemny**

* Taka temperatura odnosi się do wody w thermoblock. Jest więc różna od temperatury napoju w filiżance lub od temperatury zmierzonej, gdy napój wypływa z dysz uchwytu na filtr.

5. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH

5.1 Spienić mleko

1. Wlać do dzbanka (C10) ilość mleka, które chce się podgrzać/spienić, pamiętając, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy (rys. 22). Aby uzyskać bardziej gęstą i obfitą piankę, powinno się używać krowiego mleka z lodówki (około 5° C).



2. W celu spienienia mleka, umieścić rurkę wytwarzania pary (A6) na jego powierzchni: w ten sposób powietrze wymiesza się z mlekiem i parą.
3. Utrzymywać dyszę pary a powierzchni, pamiętając aby nie wychwytywać zbyt dużo powietrza, które wytworzy duże pęcherzyki.
4. Zanurzyć dyszę pary pod powierzchnią mleka: w ten sposób wytworzy się wir. Po osiągnięciu żądanej temperatury, zamknąć pokrętło pary i przed wyjęciem dzbanka z mlekiem poczekać, aż wytwarzanie pary zostanie całkowicie przerwane.

Barman radzi:

- **Zimne mleko jest lepsze**. Zawsze używać zimnego mleka prosto z lodówki.
- Dla uzyskania lepszego rezultatu, należy zawsze włożyć dzbanek z mlekiem do lodówki.
- Tłuste mleko gwarantuje idealny rezultat. Rezultat i struktura pianki są zależne od rodzaju zastosowanego mleka krowiego lub napojów roślinnych.
- Po spienieniu mleka, usunąć pęcherzyki delikatnie przekręcając dzbanek na mleko.

Czyszczenie dyszy pary:

1. Po każdym użyciu, usunąć resztki mleka z dyszy pary (rys. 23) za pomocą szmatki. W celu dogłębnego wyczyszczenia, zaleca się zastosowanie Eco MultiClean: gwarantuje higienę, usuwając białka i tłuszcze z mleka i można go stosować do czyszczenia całego ekspresu.

2. W celu dokładnego wyczyszczenia dyszy (rys. 12) wytworzyć przez kilka sekund parę.
3. Poczekać na ostygnięcie dyszy: aby zagwarantować skuteczność dyszy, użyć igły czyszczenia (C11) w celu utrzymywania wolnych 3 otworów (rys. 24).

6. SPERSONALIZOWAĆ ILOŚĆ NAPOJU NA BAZIE KAWY, UŻYWAJĄC PRZYCISKU (my) (B7)

1. Przygotować urządzenie do wytworzenia 1 lub 2 filiżanek napoju na bazie kawy, aż do zaczepienia uchwytu na filtr (C1) wraz z filtrem (C2) lub (C3) i kawą mieloną.
2. Przekręcić pokrętło (B8) w celu wybrania napoju do zaprogramowania.
3. Wcisnąć przycisk (my): miga kontrolka odpowiadająca przyciskowi (my).
4. Wcisnąć przycisk OK, aby rozpocząć przygotowywanie. Kontrolki odpowiadające przyciskom OK i (my) będą migać.
5. Po osiągnięciu żądanej ilości, wcisnąć OK. Jeżeli napój przewiduje kolejny składnik, rozpoczyna się jego wytwarzanie: po osiągnięciu żądanej ilości, wcisnąć OK.
6. Wcisnąć przycisk (my), aby zapisać. Urządzenie jest gotowe do ponownego użycia i kontrolka (my) pozostaje włączona.

Jeżeli nie chce się zapisać programowania, wcisnąć dowolny przycisk.

Zwróć uwagę:

- *Można zaprogramować napoje z kawą, ale nie da się zaprogramować wytwarzania pary i gorącej wody.*
- *Programowanie zmienia ilości napojów, ale nie ilość zmielonej kawy.*
- *Napoje „**X2**" mogą być programowane oddzielnie.*
- ***Aby przywrócić ustawienia fabryczne, przytrzymać wciśnięty przycisk** (my), aż do momentu wyłączenia. Wybrany napój powróci do ustawień fabrycznych.*

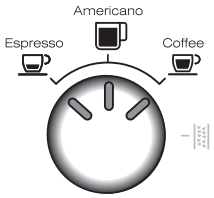
Kawa	Ilość ust. fabrycznie	Ilość możliwa do zaprogramowania
Espresso	35 ml	od 25 do 90 ml
Espresso X2	70 ml	od 50 do 180 ml
Coffee	80 ml	od 50 do 120 ml
Coffee X2	160 ml	od 120 do 240 ml
Americano	120 ml	• espresso: od 25 do 60 ml • woda: od 25 do 120 ml
Americano X2	240 ml	• espresso: od 50 do 120 ml • woda: od 50 do 240 ml

7. MENU USTAWIEŃ

1. Wejść do menu:

Równocześnie wcisnąć na 5 sekund	x2	(my)

2. Ustawienia z wyborem za pomocą pokrętła (B8)

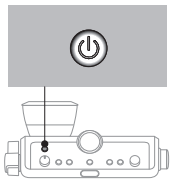


Odpowiadające ustawienie	Ustawić na	Regulacje
Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia	Espresso	x2 ➡ **Zakres 1**
		☰ ➡ **Zakres 2**
Twardość wody	Americano	x2 ➡ **miękka**
		☰ ➡ **średnia**
		(OK) ➡ **twarda/bardzo twarda**
Auto wyłączenie	Coffee	x2 ➡ **9 minut**
		☰ ➡ **1,5 godz.**
		(OK) ➡ **3 godz.**

3. Ustawienie z wyborem za pomocą przycisku:

Oszczędność energetyczna	➡ **Aktywny**
	➡ **Wyłączony**
Ustawienia fabryczne	Przytrzymać wciśnięty przycisk (my) przez przynajmniej 5 sekund, dopóki kontrolka nie będzie włączona

4. Zapisać nowe ustawienia wciskając ON/Standby (B1)



8. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Uwaga!

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników, ściernych środków czyszczących lub alkoholu.
- Do usuwania kamienia osadowego lub osadów z kawy nie należy używać metalowych przedmiotów, mogłyby one zarysować metalowe lub plastikowe powierzchnie.
- W przypadku nieużytkowania przez okres dłuższy niż jeden tydzień zaleca się, przed ponownym użyciem ekspresu, przeprowadzenie płukania.

Niebezpieczeństwo!

- Podczas mycia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia części zewnętrznych wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu i poczekać, aż urządzenie wystygnie.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

8.1 Czyszczenie dozownika kawy

Gdy włączy się kontrolka (pomarańczowa) (B13), konieczne jest wykonanie czyszczenia obwodu kawy. W celu przeprowadzenia cyklu czyszczenia, należy zakupić specjalne tabletki do czyszczenia ekspresu do kawy. Więcej informacji na www.Delonghi.com.

1. Włożyć filtr na 1 filiżankę (C2) do uchwytu na filtr (C1) (rys. 25).
2. Włożyć do filtra element czyszczący (C8) (rys. 25) i dopchnąć do dna.
3. Umieścić tabletkę w elemencie (rys. 26).
4. Zamocować uchwyt na filtr w dozowniku kawy (A18).
5. Napełnić zbiornik wodą (A14). Upewnić się że tacka na skropliny (A10) jest pusta.
6. Przytrzymać przycisk (B6), dopóki nie włączy się kontrolka (B13). Po kilku minutach, czyszczenie kończy się automatycznie.
7. Wyjąć uchwyt na filtr i element czyszczący.
8. Umyć uchwyt na filtr i filtr pod bieżącą wodą.
9. Założyć uchwyt na filtr i przeprowadzić płukanie, wciskając przycisk : pod uchwytem na filtr zaleca się ustawienie pojemnika.
10. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny.

Zwróć uwagę:

Taki cykl czyszczenia można uaktywnić w każdej chwili, wciskając przycisk przez kilka sekund. Aby anulować czynność, wcisnąć przycisk przez 10 sekund.

8.2 Wyczyścić gniazdo pojemnika na ziarna

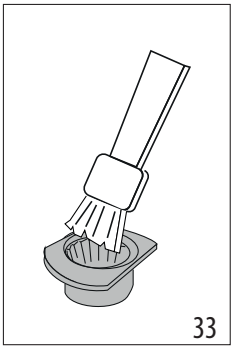
1. Upewnić się, że pojemnik na ziarna (A2) jest pusty. Ewentualnie wykonać kilka procesów mielenia bez ziaren, aby go opróżnić.
2. Odczepić pojemnik, przekręcając go w lewo i wyjąć z ekspresu (rys. 27)
3. Usunąć wszelkie resztki kawy (rys. 28).
4. Wyczyścić wilgotną szmatką gniazdo pojemnika na ziarna i wytrzeć na sucho (rys. 29);
5. Umieścić pojemnik wkładając w go do młynka kawy. Pojemnik jest włożony prawidłowo, gdy strzałka ▲ będzie wyrównana z symbolem i usłyszy się „kliknięcie" (rys.30).

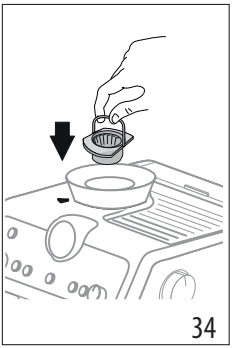
8.3 Czyszczenie żaren

Podczas czyszczenia pojemnika na ziarna (A2), wyczyścić jego gniazdo i górne żarno wilgotną szmatką. Zwrócić się do centrum serwisowego w celu usunięcia lub wymiany żaren.

Można wyjąć żarno, jeżeli młynek zostanie zablokowany przez obce ciało. Jeżeli tak się stanie, wyjąć pojemnik na ziarna i postępować następująco:

1. Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) i wykonać jeden proces mielenia bez ziaren, w celu uwolnienia przewodu kawy.
2. Wyłączyć urządzenie.
3. Przekręcić regulator zmielenia w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do ogranicznika, na pozycję „REMOVE" (rys. 31).
4. Wyjąć górną część żarna, chwytając za odpowiedni uchwyt (rys.32).
5. Wyczyścić żarno pędzelkiem (rys. 33) i usunąć resztki kawy za używając odkurzarka (rys. 28).





6. Włożyć żarno do gniazda (rys. 34);
7. Przekręcić regulator wybierając żądany stopień zmielenia (rys. 14);

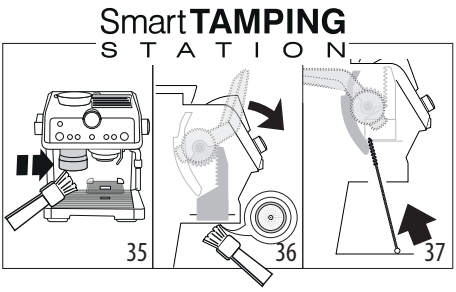
Sprawdzić, czy żarno jest dobrze włożone, pociągając za uchwyt: żarno jest prawidłowo włożone, jeżeli jest nieruchome.

8.4 Wymiana żaren

Gdy ilość zmielonej kawy zmniejszy się, zwrócić się do centrum serwisowego w celu wymiany żaren: ponownie wyregulować młynek wchodząc do menu ustawień („7. Menu ustawień") i wybierając pierwszy zakres regulacji extra zmielenia. Następnie przekręcić pokrętło regulacji ilości (B2) na pozycję MIN i wyregulować dawkę, jak w przypadku pierwszego użycia (patrz „„Idealna dawka"").

8.5 Czyszczenie „Smart tamping station"

1. Wyczyścić strefę zaczepienia za pomocą pędzelka (rys. 35).
2. Pociągnąć dźwignię (A20) do końca i wyczyścić praskę (rys. 36) pędzelkiem, następnie puścić dźwignię.
3. Za pomocą wycioru (C7) wyczyścić prowadnik kawy (rys. 37).



9. TWARDOŚĆ WODY

Kontrolka (B9) odkamieniania włącza się po ustalonym wcześniej okresie działania, który zależy od twardości wody. Można zaprogramować ekspres na podstawie twardości wody z sieci wodociągowej różnych regionów, zmniejszając w ten sposób częstotliwość wykonywania odkamieniania.

1. Wyjąć z opakowania dołączony do urządzenia pasek kontrolny „TOTAL HARDNESS TEST" (C4).
2. Całkowicie zanurzyć pasek w szklance wody z kranu na około jedną sekundę.
3. Wyjąć pasek z wody i lekko nim potrząsnąć. Ustawić urządzenie, jak wskazano w rozdziale „7. Menu ustawień".

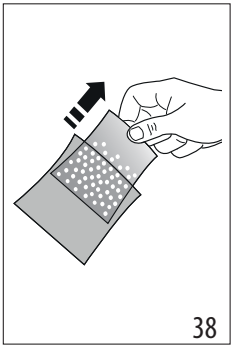
Wynik Testu Twardości wody	Przycisk	Poziom
	x2	**1** słodka woda
		2 woda średniej twardości
	OK	**3** woda twarda lub bardzo twarda

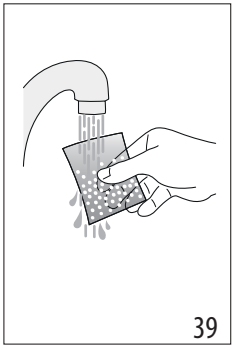
4. Ustawić urządzenie, jak wskazano w rozdziale „7. Menu ustawień".

10. JAK UŻYWAĆ SOFTBALLS

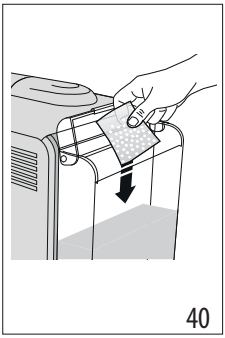
Softballs (C9) jest nowoczesnym system, który wydłuża żywotność urządzenia, nie wpływając na jakość wody i gwarantując parzenie kremowej i aromatycznej kawy. Aby zoptymalizować skuteczność działania, przed użyciem pozostawić Softballs na całą noc w wodzie.

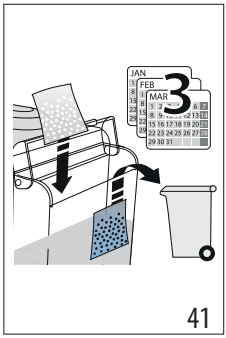
1. Wyjąć pakiet Softballs z opakowania (rys. 38).





2. Wypłukać pakiet Softballs pod bieżącą wodą (rys. 39).
3. Zanurzyć woreczek w zbiorniku na wodę (A14) (rys. 40).





4. Wymieniać woreczek Softballs co 3 miesiące (rys. 41).

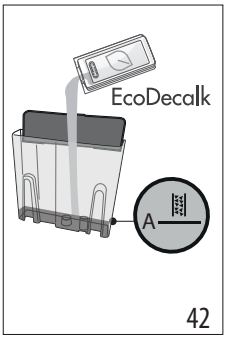
11. ODKAMIENIANIE

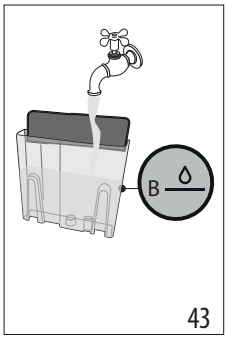
Uwaga!

- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza (C5), znajdujące się na jego opakowaniu.
- Zaleca się stosowanie wyłącznie odkamieniacza firmy De'Longhi. Użycie nieodpowiednich odkamieniaczy, jak również nieregularnie wykonywane odkamienianie może doprowadzić do usterek, których gwarancja producenta nie obejmuje.
- Odkamieniacz może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania, należy go natychmiast wytrzeć.

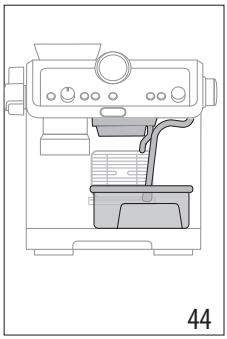
Aby przeprowadzić odkamienianie	
Odkamieniacz	Odkamieniacz De'Longhi
Pojemnik	Objętość 2 litry
Czas	~40min

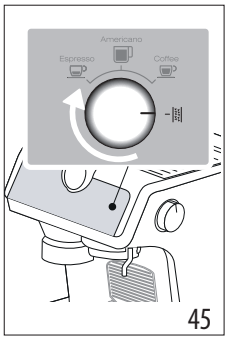
1. (JEŻELI OBECNE, WYJĄĆ FILTR ZMIĘKCZAJĄCY I SOFTBALLS). Wlać do zbiornika na wodę (A14) odkamieniacz, do poziomu **A** (opakowanie 100 ml), zaznaczonego wewnątrz zbiornika (rys. 42).





2. Dolać wodę do osiągnięcia poziomu **B** (rys. 43). Ponownie włożyć zbiornik na wodę do urządzenia.

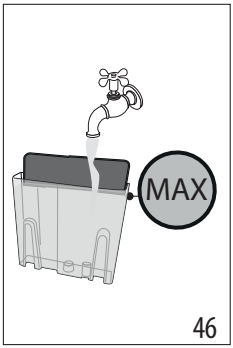




3. Upewnić się, że uchwyt na filtr (C1) nie jest zaczepiony i umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy i dyszą gorącej wody oraz pod dyszą pary (A6) (rys. 44).
4. Ustawić pokrętło (B8) na (rys. 45): kontrolka OK zapala się na pomarańczowo: miga kontrolka .
5. Wcisnąć przycisk OK: miga kontrolka OK.
6. Uruchomi się program odkamieniania i z dysz wypłynie woda. Program odkamieniający wykonuje automatycznie całą serię płukań, w celu usunięcia kamienia z ekspresu , aż do opróżnienia zbiornika.

Wytwarzanie zostanie przerwane, a kontrolka OK stanie się biała.
W tym momencie należy przeprowadzić cykl płukania:

7. Opróżnić zbiornik użyty do zebrania płynu odkamieniającego i ponownie umieścić go pod dyszami.
8. Wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go z ewentualnych resztek roztworu odkamieniającego, wypłukać go i napełnić świeżą wodą do poziomu MAX (rys. 46). Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.



9. Wcisnąć przycisk OK: uaktywni się płukanie.
10. Po zakończeniu płukania, wytwarzanie zostanie przerwane i urządzenie będzie gotowe do użytku.
11. Opróżnić pojemniki użyte do zebrania wody z płukania.

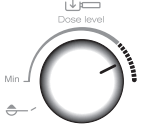
12. Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny, ponownie ją założyć na miejsce.
13. Wyjąć i napełnić świeżą wodą zbiornik; ponownie go włożyć na miejsce.

Urządzenie jest gotowe do użycia.

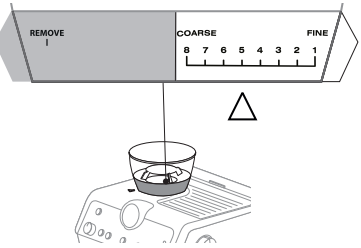
Zwróć uwagę:

- W każdej chwili można uaktywnić cykl odkamieniania (nawet, jeżeli dana kontrolka nie jest jeszcze włączona).
- Jeżeli odkamieninie zostało uaktywnione przez przypadek, wcisnąć na 10 sekund przycisk OK; płukanie nie może być przerwane.

12. ZNACZENIE KONTROLEK

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
Wszystkie kontrolki migają krótko	Włączanie urządzenia	Autodiagnostyka
stała	Nastąpiło pierwsze włączenie urządzenia i konieczne jest napełnienie obwodu wodą	Postępować jak wskazano w rozdz. “3. Pierwsze włączenie urządzenia”
OK stała (biała) • Kontrolka : wskazuje wybraną temperaturę kawy • Kontrolka : wskazuje, że urządzenie jest gotowe do wytworzenia gorącej wody	Urządzenie jest gotowe do wytwarzania	Przygotować urządzenie i przystąpić do przygotowywania napoju
stała	Funkcja oszczędności energetycznej jest aktywna	Skonsultować rozdz. “7. Menu ustawień” jeżeli chce się wyłączyć funkcję
stała	Pojemnik na ziarna (A2) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
migająca	Chce się wykonać mielenie, ale pojemnik na ziarna (A2) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
krótko miga w regularnych odstępach czasu	Pokrętło (B2) jest ustawione na pozycji maksymalnej regulacji 	Jeżeli po mieleniu w filtrze znajduje się niewystarczająca ilość kawy, wybrać nowy zakres mielenia, jak wskazano w rozdziale “7. Menu ustawień”.
stała	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku (A14) lub zbiornik na wodę jest nieprawidłowo założony	Napełnić zbiornik lub wyjąć go i ponownie, prawidłowo włożyć
		→

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
migająca	Chce się przygotować napój, ale zbiornik na wodę (A14) jest pusty	Napełnić zbiornik wodą
	Ziarna są zbyt drobno zmielone i dlatego kawa wypływa zbyt wolno i nie do końca	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)" i „4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)"
	Filtr kawy (C2) lub (C3) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
	Zbiornik (A14) jest włożony nieprawidłowo i jego zawory są zamknięte	Lekko docisnąć zbiornik, aby otworzyć zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "11. Odkamienianie"
stała	Urządzenie jest gotowe do wytworzenia pary	Urządzenie osiągnęło temperaturę do wytwarzania pary. Przystąpić do wytwarzania, przekręcić pokrętło pary (A4)
migająca	Urządzenie jest włączone i funkcja oszczędności energetycznej jest aktywna: pokrętło pary (A4) na pozycji wytwarzania pary	Kontrolka miga wskazując, że urządzenie przygotowuje się do wytworzenia pary: wytwarzanie zacznie się, jak tylko urządzenie osiągnie temperaturę
	Urządzenie jest gotowe do wytworzenia pary	Urządzenie osiągnęło temperaturę odpowiednią do wytworzenia pary, gdy kontrolka jest włączona na stałe
	Urządzenie wytwarza parę	
stała	Nie jest włożony pojemnik na ziarna	Prawidłowo włożyć pojemnik na ziarna (A2) lub sprawdzić, czy jest prawidłowo włożony. Pojemnik jest włożony prawidłowo, gdy strzałka ▲ będzie wyrównana z symbolem 🔒 i usłyszy się „kliknięcie"
		→

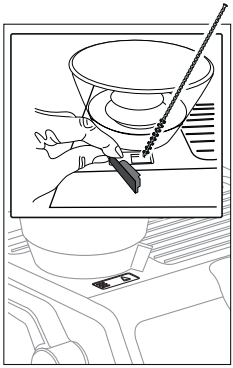
KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
migająca	Regulacja przełącznika stopnia zmielenia jest nieprawidłowa lub powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu	Ustawić przełącznik na jednej z pozycji mielenia (od 1 do 8), pamiętając, że należy: • Wyregulować stopień mielenia podczas działania młynka • Regulować po jednym poziomie na raz i wykonać przynajmniej 5 cyklów mielenia pomiędzy jedną regulacją a kolejną
	POZA prawidłowym zakresem  **Prawidłowy zakres**	
stała	Urządzenie żąda ubijania	Zostało wykonane mielenie i uchwyt na filtr jest zaczepiony w młynku kawy
	Uchwyt na filtr został odczepiony z młynka kawy bez ubicia	Odczepić uchwyt na filtr i ubić kawę jak opisano w par. "„Idealna dawka"" "W przypadku stosowania kawy mielonej:"
	Uchwyt na filtr zostały odczepiony przed zakończeniem mielenia lub zbyt szybko ubito kawę	Powtórzyć mielenie
	Prowadnik kawy w młynku jest zatkany	Wyczyścić jak wskazano w par. "8.5 Czyszczenie „Smart tamping station"". Jeżeli problem trwa, przejść do prowadnika otwierając otwór i uwolnić go za pomocą wycioru
	Żarna są zablokowane przez obce ciało	Usunąć obce ciało i wyczyścić żarna jak wskazano w par. „8.3 Czyszczenie żaren".
stała (czerwona)	Należy przeprowadzić odkamienianie	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "11. Odkamienianie"
miga (czerwona) + OK miga (pomarańczowa)	Urządzenie przeprowadza odkamienianie	Postępować jak opisano w rozdz. "11. Odkamienianie"
miga (czerwona) + OK stała (biała)	Konieczne przeprowadzenie płukania	
miga (czerwona) + OK miga (biała)	Urządzenie przeprowadza płukanie cyklu odkamieniania	
		→

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
 Stała (pomarańczowa)	Należy przeprowadzić czyszczenie dozownika kawy	Patrz par. "8.1 Czyszczenie dozownika kawy"
 migająca (pomarańczowa)	Urządzenie przeprowadza czyszczenie dozownika kawy	
Migają wszystkie kontrolki	Alarm ogólny	Zwrócić się do centrum serwisowego

13. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
W tacce na skropliny (A10) znajduje się woda	Jest to normalne działanie wewnętrznych obwodów urządzenia	Regularnie opróżniać i czyścić tackę na skropliny
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A14)	Napełnić zbiornik
	Kontrolka (B6) jest włączona wskazując, że obwód kawy lub obwód pary jest pusty	Wcisnąć przycisk odpowiadający kontrolce w celu napełnienia obwodu
	Filtr (C2) lub (C3) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
	Zbiornik (A14) jest źle umieszczony i zawory znajdujące się na dnie są zamknięte	Delikatnie docisnąć zbiornik, aby otworzyć znajdujące się na dnie zawory
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "11. Odkamienianie"
	Ziarna są zbyt drobno zmielone	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. "4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)" i "4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)"
Nie można zaczepić uchwytu na filtr na urządzeniu	Kawa mielona nie została ubita lub jest jej za dużo	Powtórzyć mielenie z innymi ustawieniami. Zmniejszyć ilość dawki: sprawdzić, czy filtr (C2) lub (C3) (1 lub 2 filiżanki) jest prawidłowo do mielonej dawki (przycisk 2x (B3) wybrany czy nie)
Kawa espresso kapie z brzegów uchwytu na filtr (C1) zamiast z otworów	Uchwyt na filtr jest źle założony	Prawidłowo założyć uchwyt na filtr i przekręcić do oporu
	Uszczelka dozownika kawy (A18) straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę dozownika kawy w Autoryzowanym Centrum Serwisowym
	Filtr (C2) lub (C3) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą
Pianka na kawie jest jasna (kawa wypływa z otworu szybko)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Wyjąć łyżkę, powtórzyć czynności do przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. "4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)" i "4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)"
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Pianka na kawie jest ciemna (kawa wypływa z otworu powoli)	Należy sprawdzić ustawienia urządzenia	Wyjąć łyżkę uchwytu na filtr (C1), powtórzyć czynności w celu przygotowania kawy, uwzględniając wskazówki z par. „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding)" i „4.2 Etap 2 - Ubijanie (tamping)"
Po zakończeniu odkamieniania, urządzenie wymaga kolejnego płukania	Podczas cyklu płukania, zbiornik nie został napełniony do poziomu MAX	Powtórzyć płukanie (patrz rozdz. "11. Odkamienianie")
Urządzenie nie mieli kawy	Wewnątrz młynka do kawy znajduje się obce ciało	Wyczyścić żarna jak wskazano w par. „8.3 Czyszczenie żaren", upewniając się o usunięciu wszystkich ziaren z pojemnika na ziarna (A2) przed jego wyjęciem. Przed ponownym włożeniem żarna, usunąć wszelkie resztki z jego gniazda
	Pojemnik na ziarna (A2) nie znajduje się na prawidłowej pozycji	Pojemnik jest włożony prawidłowo, gdy strzałka ▲ będzie wyrównana z symbolem 🔒 i usłyszy się „kliknięcie"
Jeżeli chce się zmienić ilość kawy	Należy usunąć wszystkie ziarna z urządzenia	• Opróżnić pojemnik na ziarna (A2) (wykonując mielenie bez kawy lub usuwając pozostające ziarna) • Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) i włączyć mielenie bez kawy, aby opróżnić przewód kawy: następnie zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka (A19) wyrównując go z napisem INSERT i przekręcić łyżkę w prawo. Mielenie rozpocznie się, gdy łyżka znajdzie się na pozycji CLOSE i zostanie przerwane automatycznie. Powtarzać, dopóki filtr nie będzie pusty • Wsypać do pojemnika (A2) nowy rodzaj ziaren kawy • Jeżeli po zmieleniu nie osiągnie się „idealnej dawki", postępować jak w przypadku pierwszego użycia
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Po zmieleniu, filtr kawy (C2) lub (C3) jest pusty	Prowadnik kawy w młynku jest zatkany	Wyczyścić jak wskazano w par. „8.5 Czyszczenie „Smart tamping station"". Jeżeli problem trwa, przejść do prowadnika otwierając otwór (A21) i uwolnić go za pomocą wycioru 
Po zmieleniu, w filtrze jest zbyt dużo kawy		
Po zmieleniu, kawa w filtrze (C2) lub (C3) nie osiąga „idealnej dawki"	„Smart Tamping Station" wymaga wyczyszczenia	Wyczyścić jak wskazano w par. „8.5 Czyszczenie „Smart tamping station"", następnie powtórzyć mielenie
	Należy wyregulować ilość zmielonej kawy	Wyregulować ilość za pomocą odpowiedniego pokrętła (B2), stosując się do wskazówek z par. „„Idealna dawka"". Jeżeli pokrętło znajduje się już na pozycji maks., postępować jak wskazano w sekcji „7. Menu ustawień" - „Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia"
	Z czasem żarna ulegają zużyciu	Wymienić żarna je jak wskazano w par. "8.4 Wymiana żaren"

Перед использованием прибора прочитайте предупреждения по технике безопасности.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание прибора — A

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

1.2 Описание контрольной панели - B

B1. Кнопка ON/Standby
B2. Рукоятка регулировки количества молотого кофе
B3. Кнопка X2: использование фильтра 2 кофе
B4. Кнопка «температура кофе»
B5. Кнопка OK: подача напитка/подтверждение
B6. Кнопка подачи горячей воды
B7. Кнопка My: индивидуальный подбор объема напитков
B8. Ручка выбора функций
- Espresso
- Americano
- Кофе
- Удаление накипи

B9. Индикатор удаления накипи
B10. Индикатор готовности пара
B11. Индикатор отсутствия контейнера для зерен
B12. Индикатор режима энергосбережения
B13. Индикатор очистки (см. “8.1 Очистка узла подачи кофе”)
B14. Индикатор пустого контейнера для зерен
B15. Индикатор отсутствия воды
B16. Индикатор прессования
B17. Манометр

1.3 Описание принадлежностей — C

C1. Фильтродержатель
C2. Фильтр 1 чашки
C3. Фильтр 2 чашек
C4. Индикаторная полоска Total Hardness Test
C5. Средство для удаления накипи
C6. Шнур питания съемный
C7. Ершик
C8. Приспособление для очистки узла подачи кофе
C9. Softballs
C10. Графин для молока
C11. Игла очистки для наконечника пара

1.4 Не включенные приспособления для очистки, рекомендованные производителем

Дополнительные сведения см. на сайте Delonghi.com.



Таблетки для очистки
(см. «8.1 Очистка узла подачи кофе»)

EcoMultiClean **Чистящее средство**
EAN: 8004399333307

2. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

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

1. Установите контейнер для зерен (A2) в кофемолку (рис. 1). Контейнер установлен правильно, если стрелка▲ выровнена с символом 🔒 и слышится щелчок (рис. 2).
2. Установите поддон для сбора капель (A10) в комплекте с решеткой подставки для чашек (A8) и с решеткой поддона (A9) (рис. 3).
3. Снимите бачок для воды (A14) (рис. 4) и наполните его свежей чистой водой, не превышая отметку MAX (рис. 5).
4. 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. Установите разъем шнура питания (C6) в специальное гнездо (A16) сзади прибора (рис. 6), затем вставьте вилку в розетку. Убедитесь, что главный выключатель (A17), находящийся сзади прибора, нажат в положении **I** (рис. 7).
2. Поместите под узлом подачи горячей воды (рядом с узлом подачи кофе (A18)) емкость минимальным объемом 100 мл (рис. 8).

3. Нажмите кнопку (B6) рядом с индикатором (рис. 9), подача начнется и остановится автоматически. Слейте 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. 10) и поверните рукоятку вправо до выравнивания с позицией «CLOSE».
5. Поместите емкость под фильтродержателем и под трубкой подачи пара (A6).
6. Нажмите кнопку OK (B5) (рис. 11), начнется подача.
7. Когда подача завершена, поверните рукоятку пара (A4) (рис. 12) и подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы ополоснуть контур пара. Для оптимальной подачи пара рекомендуется повторить это действие 3 или 4 раза. Это позволит перед подачей пара удалить воду в трубке.

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 дозу молотого кофе в фильтре ((C2) или (C3)) (см. инструкции в параграфе «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)»).

Выполните действия, указанные в главе «Идеальное количество».

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

4.1 Этап 1 - Помол (grinding)

1. Засыпьте зерна в контейнер (A2) (рис. 13). Рекомендуется засыпать только то количество зерен, которое требуется для приготовления. Таким образом кофе всегда будет использоваться свежим.
2. Выберите степень помола (рис. 14). Заводская настройка 5 (средний помол). Если результат неудовлетворительный, отрегулируйте уровень в зависимости от собственного вкуса и от типа кофе (регулировку следует выполнять во время работы кофемолки).

Примечание. *Степень помола от 3 до 6 рекомендуется для большинства типов кофе. При выборе значения 1 или 2 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. 15). Если используется фильтр для 2 чашек, нажмите кнопку X2 (B3). Благодаря этому вдвое увеличится количество подаваемого эспрессо.
4. Отрегулируйте рукоятку количества (B2) начиная с минимального положения (рис. 16).

Обратитесь к параграфу «Регулировка количества молотого кофе в фильтре» за дополнительными указаниями.

5. Закрепите фильтродержатель на выходе кофемолки (A19), выровняв его относительно надписи INSERT, затем поверните фильтродержатель вправо. Помол начинается, когда держатель достигает положения CLOSE, и прекращается автоматически.

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 Этап 2 - Прессование (tamping)

1. После помола опустите рычаг прижима (A20) до упора (не снимайте фильтродержатель) (рис. 17). Для получения отличного результата повторите 2 раза.
2. Во время снятия фильтродержателя удерживайте рычаг опущенным до упора (рис. 18). Затем приведите рычаг в исходное положение.
3. После того, как убедились, что количество кофе правильное (см. «Идеальное количество»), закрепите фильтродержатель на узле подачи кофе (A18) (рис. 19).

Примечание. *Если после прессования по краям фильтра остается кофе, это никак не влияет на качество заварки и, следовательно, на конечный результат.*

Идеальное количество

- Фильтры кофе внутри имеют маркировку для определения идеального количества.



Лазерная маркировка **Рельефная маркировка**

- Фильтры с лазерной маркировкой: идеальное количество соответствует верхней линии маркировки.
- Фильтры с рельефной маркировкой: идеальное количество соответствует линии выпуклости.

- Убедитесь, что кофе после прижима находится на уровне. Может потребоваться несколько раз регулировать рукоятку (B2) до получения идеального количества.
- Если кофе слишком экстрагирован или недоэкстрагирован, а количество находится в диапазоне идеального, отрегулируйте помол на более мелкий или более крупный (см. «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)»). Если экстракция кофе повышена (слишком медленная подача), помол должен быть крупнее. Если экстракция кофе низкая (слишком быстрая подача), помол должен быть мельче.
- ***Бариста рекомендует:*** Доставайте фильтродержатель, когда рычаг придавливания (A20) опущен, так получается отличный прижим дозы кофе.
- ***Если используется предварительно молотый кофе:***
  - насыпьте предварительно молотый кофе в фильтр;
  - установите рукоятку на ⏀;
  - закрепите фильтродержатель на выходе кофемолки;
  - опустите рычаг прижима.

4.3 Этап 3 - Подача (brewing)

1. Выберите температуру (рис. 20, см. «Температура для приготовления кофе»).
2. Выберите желаемый напиток (рис. 21).
3. Нажмите OK (B5) для начала подачи (рис. 11) (предварительная заварка и заварка). Подача кофе остановится автоматически.

Температура для приготовления кофе

Контроль за температурой воды осуществляется на протяжении всего процесса приготовления, чтобы обеспечить его стабильность на этапе 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 требует более низкой температуры, а зерна арабики - более высокой. Те же требования действительны и для зерен темной обжарки или только что обжаренных зерен.

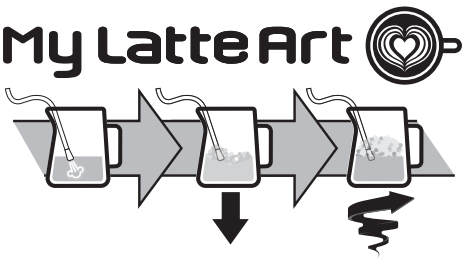
Уровень температуры	Соответствующий индикатор	Уровень обжарки
МИН.		**темный**
СРЕД		**средне-темный**
МАКС.		**светло-темный**

* 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.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

5.1 Вспенивание молока

1. Налейте в графин (C10) количество молока, которое вы ходите подогреть/вспенить. Следует помнить, что объем молока увеличится в 2 или в 3 раза (рис. 22). 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 (A6) на поверхность молока, 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. 23). Для более тщательной очистки рекомендуется использовать Eco MultiClean. Средство обеспечивает гигиену, поскольку удаляет протеины и жиры молока. Его также можно использовать для очистки всей машины.
2. Подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы хорошо очистить узел подачи (рис. 12).
3. Дождитесь охлаждения узла подачи. Для поддержания длительной исправности узла подачи используйте иглу для очистки (C11) , чтобы держать свободными 3 отверстия (рис. 24).

6. ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДБОР ОБЪЕМА КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ (my) (B7)

1. Подготовьте машину для подачи 1 или 2 чашек желательного кофейного напитка вплоть до установки держателя (C1) с фильтром (C2) или (C3) и молотого кофе.
2. Поверните рукоятку (B8) для выбора напитка для программирования.
3. Нажмите кнопку (my): начнет мигать световой индикатор, соответствующий кнопке (my).
4. Нажмите кнопку OK для начала подачи. Индикаторы кнопок OK и (my) мигают.
5. После достижения необходимого количества нажмите OK. Если напиток предусматривает подачу еще одного ингредиента, начинается его подача. После достижения необходимого количества нажмите OK.
6. Нажмите кнопку (my) для сохранения. Прибор готов к новому использованию, индикатор (my) остается гореть.

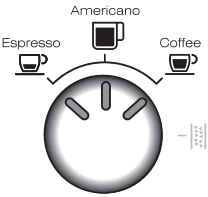
Если вы не хотите сохранить программирование, нажмите любую другую кнопку.

Примечание.

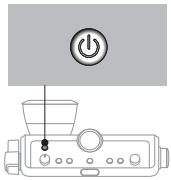
- *Можно программировать кофейные напитки, но не подачу пара и горячей воды.*
- *Программирование изменяет количество напитков, а не количество молотого кофе.*
- *Напитки «**X2**» можно программировать по отдельности.*
- ***Чтобы вернуться к заводским параметрам, удерживайте нажатой кнопку** (my) до выключения. Выбранный напиток вернется к заводским параметрам.*

Рецепт кофе	Заводское количество	Программируемое количество
Espresso	35 мл	от 25 до 90 мл
Espresso X2	70 мл	от 50 до 180 мл
Coffee	80 мл	от 50 до 120 мл
Coffee X2	160 мл	от 120 до 240 мл
Americano	120 мл	• эспрессо: от 25 до 60 мл • вода: от 25 до 120 мл
Americano X2	240 мл	• эспрессо: от 50 до 120 мл • вода: от 50 до 240 мл

7. МЕНЮ НАСТРОЕК

1. Вход в меню:		
нажимайте одновременно в течение 5 секунд	x2	(my)
2. Настройки, выбираемые рукояткой (B8)		
		
Соответствующая настройка	Повернуть на	Регулировки
Дополнительная регулировка помола	Espresso	x2 ➡ **диапазон 1**
		☰ ➡ **диапазон 2**
		→

Жесткость воды	Americano	×2 ➡ **мягкая**
		☰ ➡ **средней жесткости**
		(OK) ➡ **жесткая/ очень жесткая**
Автовыключение	Coffee	×2 ➡ **9 минут**
		☰ ➡ **1,5 часа**
		(OK) ➡ **3 часа**
3. Настройки, выбираемые кнопкой:		
Экономия энергии		➡ **подключено**
		➡ **выключено**
Заводские параметры		Удерживайте нажатой в течение 5 секунд кнопку (my), пока индикатор не будет гореть ровным светом
4. Сохраните новые настройки нажатием ON/ Standby (B1)		



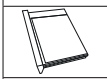
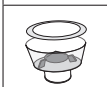
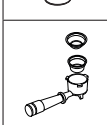
8. ОЧИСТКА ПРИБОРА

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.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

8.1 Очистка узла подачи кофе

Когда индикатор (B13) загорается (оранжевый) (B13), необходимо выполнить очистку контура кофе. Для выполнения цикла очистки приобретите таблетки для очистки кофемашин. Более подробные сведения см. на веб-сайте www.Delonghi.com.

1. Установите фильтр 1 чашки (C2) в фильтродержатель (C1) (рис. 25).
2. Установите в фильтр приспособление для очистки (C8) (рис. 25) и нажмите до упора.
3. Положите таблетку для очистки на приспособление (рис. 26).
4. Закрепите фильтродержатель к узлу подачи кофе (A18).
5. Наполните бачок для воды (A14). Убедитесь, что поддон для сбора капель (A10) пуст.
6. Удерживайте нажатой кнопку (B6), пока не загорится индикатор (B13). Через несколько минут очистка автоматически остановится.
7. Снимите фильтродержатель и приспособление для очистки.
8. Вымойте фильтродержатель и фильтр под проточной водой.
9. Установите на место фильтродержатель и выполните ополаскивание нажатием кнопки ; рекомендуется установить емкость под фильтродержателем.

10. Снимите и слейте поддон для сбора капель.

Примечание.

Этот цикл очистки можно запустить в любой момент нажатием кнопки в течение нескольких секунд. Для отмены действия удерживайте кнопку 10 секунд.

8.2 Очистите место размещения контейнера для зерен

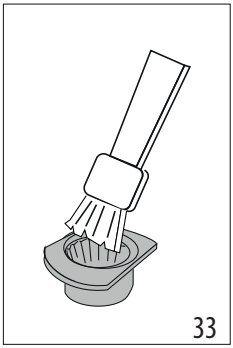
1. Убедитесь, что контейнер для зерен (A2) пуст. При необходимости выполните несколько пустых помолов для его полного опорожнения.
2. Отсоедините контейнер путем его поворота против часовой стрелки и снимите его с машины (рис. 27)
3. Остатки кофе уберите пылесосом (рис. 28).
4. Влажной тряпкой очистите место расположения контейнера для зерен и высушите (рис. 29).
5. Установите контейнер в кофемолку. Контейнер установлен правильно, если стрелка ▲ выровнена с символом и слышится щелчок (рис. 30).

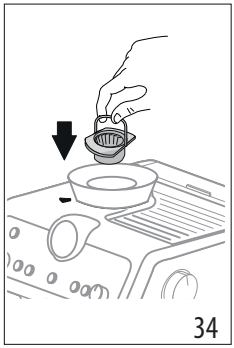
8.3 Очистка жерновов

Когда выполняется очистка контейнера для зерен (A2), очистите место расположения контейнера и верхний жернов с помощью влажной тряпки. Обращайтесь в сервисный центр для снятия и замены жерновов.

Можно снять жернов, если кофемолка заблокирована посторонним предметом. Если это произошло, снимите контейнер для зерен и выполните следующее:

1. Закрепите фильтродержатель (C1) и выполните пустой помол для освобождения канала кофе.
2. Выключите прибор.
3. Поверните против часовой стрелки регулятор помола до упора в положение «REMOVE» (рис. 31).
4. Достаньте верхнюю часть жернова за специальную ручку (рис. 32).
5. Очистите жернов кисточкой (рис. 33) и пылесосом уберите кофейные остатки (рис. 28).





6. Установите жернов в свое гнездо (рис. 34).
7. Поверните регулятор и выберите желаемую степень помола (рис. 14).

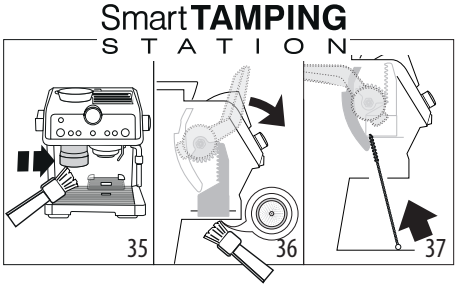
Убедитесь, что жернов хорошо посажен, потянув его за ручку: он хорошо установлен, если не двигается.

8.4 Замена жерновов

Если количество молотого кофе снова уменьшается, обратитесь в сервисный центр для замены жерновов. Затем снова отрегулируйте кофемолку через меню настроек («7. Меню настроек») путем выбора первого диапазона дополнительной регулировки помола. Затем поверните рукоятку регулировки количества (B2) в положение MIN и отрегулируйте количество как при первом использовании (см. «Идеальное количество»).

8.5 Очистка Smart tamping station

1. Очистите зону крепления кисточкой (рис. 35).
2. Потяните рычаг (A20) до упора и кисточкой очистите придавливатель (рис. 36), затем отпустите рычаг.
3. С помощью ершика (C7)очистите желоб кофе (рис. 37).



9. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Индикатор (B9) 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 (C4).
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды на одну секунду.
3. Достаньте полоску из воды и отряхните ее. Настройте прибор, как указано в главе «7. Меню настроек».

Результат проверки жесткости воды	Кнопка	Степень
	x2	**1** мягкая вода

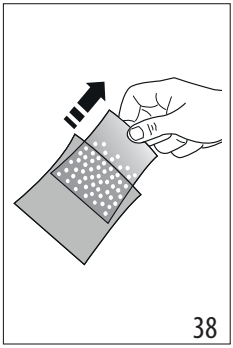
Результат проверки жесткости воды	Кнопка	Степень
	☰	**2** вода средней жесткости
	OK	**3** жесткая или очень жесткая вода
		

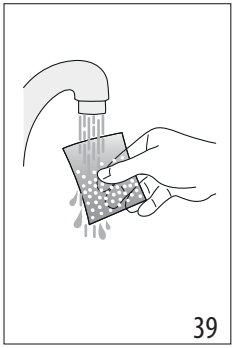
4. Настройте прибор, как указано в главе «7. Меню настроек».

10. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ SOFTBALLS

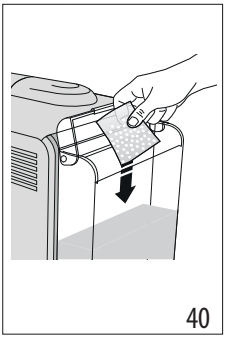
Softballs (C9) является инновационной системой, которая продлевает срок службы машины, не влияет на качество воды и обеспечивает подачу ароматного кофе с пышной пенкой. Для наибольшей эффективности оставьте Softballs в воде на всю ночь перед использованием.

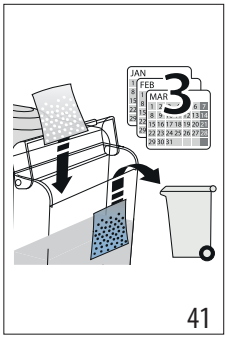
1. Достаньте пакет Softballs из упаковки (рис. 38).


38


39

2. Ополосните проточной водой пакет Softballs (рис. 39).
3. Погрузите пакет в бачок для воды (A14) (рис. 40).


40



41

4. Заменяйте пакет Softballs каждые 3 месяца (рис. 41).

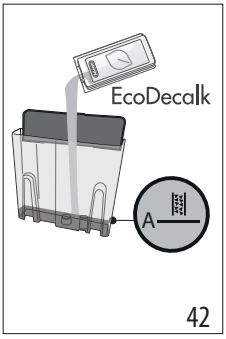
11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Внимание!

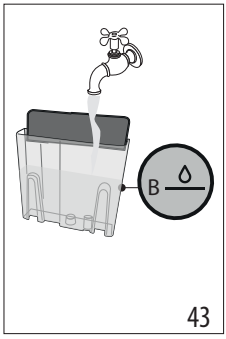
- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи (C5) на упаковке средства.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.
- 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
Емкость	Объем 2 литра
Время	~40 мин.

1. (СНИМИТЕ ФИЛЬТР СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ И SOFTBALLS, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ). Залейте в бачок для воды (A14) средство для удаления накипи до уровня **A** (соответствует упаковке на 100 мл), указанного на внутренней стороне бачка (рис. 42).

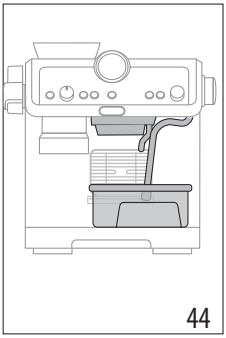


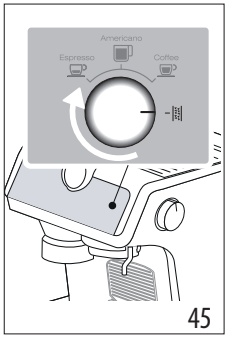
42



43

2. Долейте воду до уровня **B** (рис. 43). Установите бачок для воды на машину.


44

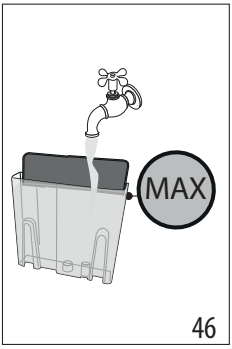


45

3. Убедитесь, что фильтродержатель (C1) не закреплен, поместите емкость под узлы подачи кофе, горячей воды и под узел подачи пара (A6) (рис. 44).
4. Поверните рукоятку (B8) на ⁞⁞ (рис. 45), индикатор OK загорится оранжевым светом: начнет мигать световой индикатор ⁞⁞.
5. Нажмите кнопку OK: начнет мигать световой индикатор OK.
6. 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 OK становится белым. Необходимо выполнить цикл ополаскивания:

7. Слейте емкость, использованную для сбора раствора для удаления накипи, и снова поместите ее под узлами подачи.
8. Достаньте бачок для воды, слейте остатки раствора для удаления накипи, промойте его проточной водой и залейте свежую воду до отметки MAX (рис. 46). Установите бачок на место.



46

9. Нажмите кнопку OK, запускается ополаскивание.
10. После завершения ополаскивания подача останавливается, а прибор готов к использованию.
11. Слейте емкости сбора воды ополаскивания.
12. Достаньте и слейте поддон для сбора капель, затем установите его на место.
13. Достаньте бачок для воды и налейте свежую воду, затем поставьте его на место.

Теперь прибор готов к применению.

Примечание.

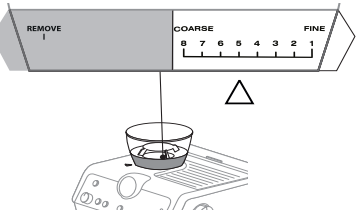
- Цикл удаления накипи можно запустить в любой момент (даже если соответствующий индикатор еще не горит).
- Если удаление накипи запущено по ошибке, удерживайте кнопку OK в течение 10 секунд. Ополаскивание нельзя прервать.

12. 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”
		→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
горит ровно (белый) • Индикатор : указывает выбранную температуру кофе • Индикатор : указывает, что машина готова к подаче горячей воды	Машина готова к подаче	Подготовьте машину и выполните приготовление напитка
горит ровно	Подключена функция энергосбережения.	Обратитесь к гл. “7. Меню настроек” , если хотите отключить функцию
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
быстро мигает в регулярные промежутки	Ручка (B2) повернута в положение максимальной регулировки 	Если после помола кофе в фильтре недостаточно, выберите новый диапазон помола, как указано в главе “7. Меню настроек”.
горит непрерывно	Недостаточно воды в бачке (A14) или бачок для воды плохо установлен	Наполните бачок или извлеките его и правильно установите.
мигает	Необходимо выполнить приготовление напитка, но бачок для воды (A14)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. «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)» и «4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)»
	Фильтр кофе (C2) или (C3) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой
	Бачок (A14) плохо установлен, а соответствующие 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”
горит ровно	Прибор готов к подаче пара	Прибор достиг температуры для подачи пара. Для начала подачи поверните рукоятку пара (A4)
мигает	Прибор включен, подключена функция энергосбережения. Рукоятка пара (A4) находится в положении для подачи пара	Индикатор мигает, сообщая, что прибор готовится к подаче пара. Подача начнется, как только прибор нагреется до нужной температуры.
	Прибор готов к подаче пара	Если индикатор горит ровно, прибор нагрелся до температуры, необходимой для подачи пара
	Прибор подает пар	

→

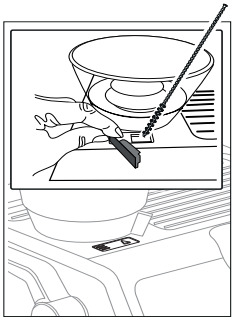
ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
горит непрерывно	Контейнер для зерен не установлен	Правильно установите контейнер для зерен (A2) или убедитесь, что он правильно установлен Контейнер установлен правильно, если стрелка ▲ выровнена с символом и слышен щелчок
мигает	Неверная регулировка селектора степени помола, он находится за пределами максимальной возможной регулировки	Приведите селектор в одно из положений помола (между 1 и 8), помните, что: • следует регулировать помол, когда кофемолка находится в работе • следует регулировать на один уровень за раз и выполнить не менее 5 помолов между двумя регулировками
	ЗА ПРЕДЕЛАМИ правильного диапазона  **Правильный диапазон**	
горит ровно	Прибор требует прессование.	Только что был выполнен помол, и фильтродержатель закреплен на кофемолке.
	Фильтродержатель снят с кофемолки без предварительного прессования.	Снимите фильтродержатель и выполните прессование кофе, как представлено в пар. “Идеальное количество” “Если используется предварительно молотый кофе:”
	Фильтродержатель был снят до завершения помола, или прессование было выполнено слишком рано	Повторите помол
	Закупорен желоб кофе кофемолки	Выполните очистку, как указано в пар. “8.5 Очистка Smart tamping station”. Если проблема не устранена, откройте дверцу для доступа к желобу и прочистите его ершиком
	Жернова блокированы посторонним предметом	Удалите посторонний предмет и очистите жернова, как указано в пар. «8.3 Очистка жерновов».
горит ровно (красный)	Необходимо выполнить удаление накипи	Выполните удаление накипи, как указано в гл. “11. Удаление накипи”
мигает (красный) + OK мигает (оранжевый)	Прибор выполняет удаление накипи	Завершите действие, как представлено в гл. “11. Удаление накипи”
		→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
мигает (красный) + OK горит непрерывно (белый)	Необходимо выполнить ополаскивание	
мигает (красный) + OK мигает (белый)	Прибор выполняет ополаскивание из цикла удаления накипи	
горит ровно (оранжевый)	Необходимо выполнить очистку узла подачи кофе	См. пар. “8.1 Очистка узла подачи кофе”
мигает (оранжевый)	Прибор выполняет очистку узла подачи кофе	
Все индикаторы мигают	Общее предупреждение	Обратитесь в сервисный центр

13. ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Есть вода в поддоне для сбора капель (A10)	Это входит в нормальную работу внутренних контуров машины	Регулярно сливайте и очищайте поддон для сбора капель
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке (A14)	Заполните бачок
	Индикатор (B6) горит, что означает, что контур кофе или контур пара пуст	Нажмите кнопку, соответствующую индикатору , для заполнения контура
	Фильтр (C2) или (C3) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой
	Неправильно установлен бачок (A14) , 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. “4.1 Этап 1 - Помол (grinding)” и “4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)”
Держатель фильтра не закрепляется на приборе.	Молотый кофе не был придавлен, или его слишком много	Повторите помол с другими настройками. Уменьшите количество дозы. Убедитесь, что фильтр (C2) или (C3) (1 или 2 чашки) правильно подобран в зависимости от дозы для помола (кнопка 2x (B3) выбрана или нет)
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
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 (A18) потеряла упругость или загрязнена	Замените прокладку узла подачи кофе в сервисном центре
	Фильтр (C2) или (C3) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой
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. “4.1 Этап 1 - Помол (grinding)” и “4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)”
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. «4.1 Этап 1 - Помол (grinding)» и «4.2 Этап 2 - Прессование (tamping)»
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	Выполните очистку жерновов, как указано в пар. «8.3 Очистка жерновов», убедитесь, что из контейнера для зерен удалены все зерна (A2) перед тем, как его достать. Перед установкой жернова на место тщательно уберите все остатки с места его расположения
	Контейнер для зерен (A2) в неправильном положении	Контейнер установлен правильно, если стрелка ▲ выровнена с символом 🔒 и слышен щелчок
Если вы хотите поменять сорт кофе	Необходимо удалить все зерна, имеющиеся в машине	• Опорожните контейнер для зерен (A2) (с помощью пустых помолов или с помощью удаления оставшихся зерен). • Закрепите фильтродержатель (C1) и выполните помол вхолостую, чтобы освободить канал кофе. Закрепите держатель фильтра на выходе кофемолки (A19), выровняйте по надписи INSERT и поверните вправо держатель. Помол начинается, когда держатель достигает положения CLOSE, и прекращается автоматически. Повторите, пока фильтр не останется пустым • Поместите в контейнер (A2) новый сорт кофейных зерен • Если при помоле не достигается идеальное количество, выполните действия как при первом использовании
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
После помола фильтр кофе (C2) или (C3) пуст После помола в фильтре слишком много кофейного порошка	Закупорен желоб кофе кофемолки	Выполните очистку, как указано в пар. «8.5 Очистка Smart tamping station». Если проблема не устранена, откройте дверцу (A21) для доступа к желобу и прочистите его ершиком 
После помола кофейный порошок в фильтре (C2) или (C3) не достигает идеального количества	Smart Tamping Station (выход кофемолки) нуждается в очистке	Выполните очистку, как указано в пар. «8.5 Очистка Smart tamping station», затем повторите помол
	Необходимо отрегулировать количество молотого кофе	Отрегулируйте количество при помощи специальной рукоятки (B2) согласно указаниям из пар. «Идеальное количество». Если рукоятка уже в положении макс, выполните действия, указанные в разделе «7. Меню настроек» - «Дополнительная регулировка помола»
	Со временем жернова изнашиваются	Выполните замену жерновов, как указано в пар. “8.4 Замена жерновов”

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

A1. Beans container lid
A2. Beans container
A3. Cup tray
A4. Steam dial
A5. Hot water spout
A6. Steam wand
A7. Cup grille for espresso
A8. Cup grille for glasses or mugs
A9. Drip tray grille
A10. Drip tray
A11. Drip tray water level indicator
A12. Water tank lid
A13. Water tank extraction handle
A14. Water tank
A15. Water softener filter housing
A16. Power cord connector socket
A17. Main switch (ON/OFF)
A18. Coffee spout
A19. Coffee mill outlet (tamping station)
A20. Presser lever
A21. Cover giving access to coffee mill funnel

1.2 Description of control panel - B

B1. ON/Standby button
B2. Ground coffee quantity dial
B3. "2x" button: selection of 2-coffee filter
B4. Coffee temperature button
B5. "OK" button: delivery of beverage/confirm
B6. Hot water button
B7. "My" button: customization of beverage quantity
B8. Function selector dial
- Espresso
- Americano
- Coffee
- Descale

B9. "Descale" light
B10. "Steam ready" light
B11. "No beans container" light
B12. "Energy saving" light
B13. "Clean" light (see "8.1 Cleaning of the coffee outlet")
B14. "Beans container empty" light
B15. "No water" light
B16. "Press" light
B17. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

C1. Filter holder
C2. 1 cup filter
C3. 2 cup filter
C4. "Total Hardness Test" paper
C5. Descaler
C6. Removable power cord
C7. Tube brush
C8. Coffee outlet cleaning accessory
C9. Softballs
C10. Milk jug
C11. Steam wand cleaning needle

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.



Cleaning tabs
(see "8.1 Cleaning the coffee outlet")

EcoMultiClean **Cleaner**
EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE APPLIANCE

Wash all accessories with warm water and washing-up liquid, then proceed as follows:

1. Locate the beans container in the (A2) coffee mill (fig. 1).The container is correctly in place when the arrow ▲ aligns with the 🔒 symbol and a "click" is heard (fig. 2).
2. Locate the drip tray (A10) together with the cup grille (A8) and drip tray grille (A9) (fig. 3);
3. Take out the water tank (A14) (fig. 4) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 5).
4. Put the tank back in the appliance.

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

Please note: *You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "7. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C6) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 6), then plug into the mains socket. Make sure the main switch (A17) at the back of the appliance is pressed and in the **I** position (fig. 7);
2. Place a container of at least 100 ml capacity under the hot water spout (next to the coffee spout (A18)) as illustrated (fig. 8).
3. Press the button (B6) next to the ☕ indicator light (fig. 9): delivery will start and then stop automatically. Empty the container.

Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

4. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with

"INSERT" (fig. 10), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;

5. Place a container under the filter holder and the steam wand (A6);
6. Press the OK button (B5): delivery will start (fig. 11);
7. When delivery has finished, turn the steam dial (A4) (fig. 12) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit: to ensure best possible results, repeat the operation 3 or 4 times. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a beverage.

The appliance is ready for use.

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

The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of pre-ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - Grinding").

Proceed as described in section "The "perfect dose"".

4. PREPARATION OF COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A2) (fig. 13). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. Select the grinding level (fig. 14). The factory setting is 5 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and to the type of coffee being used (the adjustment must be made only when the coffee mill is in operation).

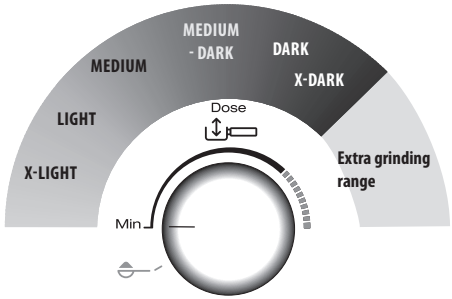
Please note: *A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. A grinding level of 1 or 2 is very fine and should be used with special coffees only (light roasted)*

3. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 15); If the 2-cup filter is in use, press the 2x button (B3): this will also double the quantity of espresso coffee delivered from the spout.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B2), starting from the minimum position (fig. 16).

Refer to the section on "Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" for further indications.

5. Attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A19), aligning it with "INSERT", then turning it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically.

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.

This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast colour: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

1. Set the dosage starting from the minimum position.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

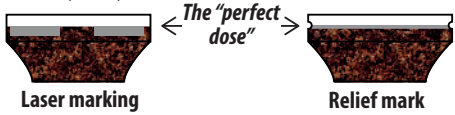
4.2 Step 2 - Tamping

1. Following the grinding step, bring the tamping lever (A20) down completely (keeping the filter in place under the outlet) (fig. 17). For a perfect result, repeat the step twice.
2. Keep the tamping lever fully down when removing the filter holder (fig 18) and then return the lever to its initial position.
3. Having checked that the dosage is as required (see "The "perfect dose""), attach the filter holder to the brewer outlet (A18) (fig. 19).

Please note: *Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.*

The "perfect dose"

- A reference mark inside the coffee filters identifies the perfect quantity.



  - Laser marked filters: the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.
  - Filters with relief mark: the perfect quantity corresponds to the line in relief.
- Make sure the coffee is at the right level after tamping. It might be necessary to adjust the level a few times using the dial (B2) before the ideal dosage is achieved.

- If the coffee is extracted too strongly or too weakly even at the ideal dosage, this can be corrected by grinding the beans more finely or more coarsely (see "4.1 Step 1 - Grinding"). To correct over-extraction (coffee released too slowly), select a coarser setting. To correct under-extraction (coffee released too quickly), select a finer setting.
- ***Barista tips:*** Draw the filter holder away from the tamper with the lever (A20) still down, so that the dose of coffee has a perfectly smooth finish.
- ***When using pre-ground coffee:***
  - spoon the pre-ground coffee into the filter;
  - turn the dial to ;
  - attach the filter holder to the grinder outlet;
  - lower the tamping lever.

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see "Coffee preparation temperature").
2. Select the desired beverage (fig. 21).
3. Press OK (B5) to start brewing (fig. 11) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The Specialista Prestigio offers 3 infusion temperatures* set in a range between 92 and 96 °C.

The temperature effectively utilized will depend typically on the variety of been and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans or for light roasted beans, respectively.

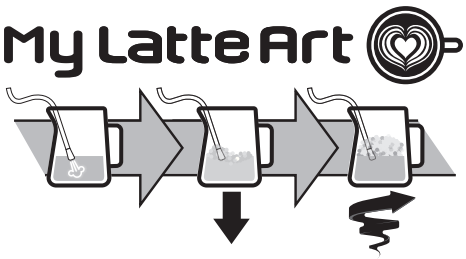
Temperature level	Corresponding indicator light	Roast colour
MIN		**Dark**
MED		**Medium-dark**
MAX		**Light - Medium**

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the filter holder.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Frothing the milk

1. Fill the jug (C10) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the volume of the milk will increase 2- or 3-fold (fig. 22). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C).



2. To froth the milk, offer the nozzle of the steam wand (A6) to the surface of the liquid: this will allow air to mix with the milk and steam.
3. Keep the steam nozzle just in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create unsuitably large bubbles.
4. Immerse the nozzle just beneath the surface of the milk: this will create a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, turn off the steam and wait for the flow to stop completely before removing the milk jug from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best**. Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always replace the milk jug in the fridge when not in use.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable beverages utilized.
- After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

Cleaning the steam wand:

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 23) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 12).
3. Wait until the steam wand has cooled down: to ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C11) to free the 3 holes (fig. 24) of any obstruction.

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE (my) BUTTON (B7)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the beverage being programmed.
3. Press the (my) button: the light associated with the (my) button blinks.
4. Press the OK button to start delivery. The lights associated with the Ok and (my) buttons blink.
5. When the required quantity is reached, press OK. If the beverage includes another ingredient, the machine will start delivering this one as well: once the required quantity has been reached, press OK.
6. Press the (my) button to save. The appliance is now ready again for further use and the (my) light remains on.

If there is no wish to save the new setting, simply press any other button.

Please note:

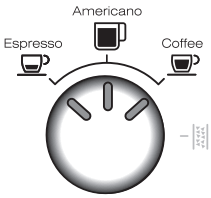
- *Coffee beverages can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.*
- *Programming changes the quantity of beverage delivered, but not the quantity of ground coffee*
- *"**2x**" beverages can be programmed separately.*
- ***To restore the default factory settings, press and hold the** (my) button until the light goes off. The selected beverage reverts to the default quantity.*

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
Espresso 2x	70 ml	from 50 to 180 ml
Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
Coffee 2x	160 ml	from 120 to 240 ml
Americano	120 ml	• espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
Americano 2x	240 ml	• espresso: from 50 to 120 ml • water: from 50 to 240 ml

7. SETTINGS MENU

1. Enter the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	2x	(my)

2. Settings selected with dial (B8)

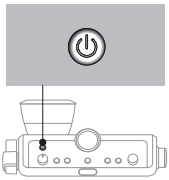


Corresponding setting	Turn to	Adjustments
Extra grinding adjustment	Espresso	×2 ➡ **Range 1**
		☰ ➡ **Range 2**
Water hardness	Americano	×2 ➡ **soft**
		☰ ➡ **medium**
		(OK) ➡ **hard/very hard**
Auto-off	Coffee	×2 ➡ **9 minutes**
		☰ ➡ **1.5 hours**
		(OK) ➡ **3 hours**

3. Settings selected with buttons

Energy saving	➡ **Active**
	➡ **Off**
Default values	Press the button and hold for at least 5 seconds (my), until the light remains permanently on

4. Save the new settings by pressing ON/Standby (B1)



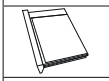
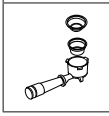
8. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before preparing any beverages.

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before commencing any cleaning operation on the outside of the machine, turn it off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

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

8.1 Cleaning the coffee outlet

When light comes on (orange) (B13), it means that the coffee circuit needs to be cleaned. This requires special cleaning tabs for coffee makers, which must be purchased separately. For more information, visit www.Delonghi.com.

1. Insert the 1-cup filter (C2) in the holder (C1) (fig. 25).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C8) (fig. 25) and press home.
3. Place the cleaning tab on the accessory (fig. 26).
4. Attach the filter holder to the coffee outlet (A18).
5. Fill the tank(A14) with water. Make sure the drip tray (A10) is empty.
6. Press and hold the button (B6) until the light (B13) comes on. After a few minutes, the cleaning cycle stops automatically.
7. Remove the filter holder and the cleaning accessory.
8. Wash the filter holder and the filter under running water.
9. Attach the filter holder again and run a rinse cycle by pressing the button: it is advisable to place a container under the filter holder.
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This cleaning cycle can be initiated at any time by pressing the button and holding for a few seconds. To cancel, press and hold the button for at least 10 seconds.

8.2 Cleaning the beans container housing

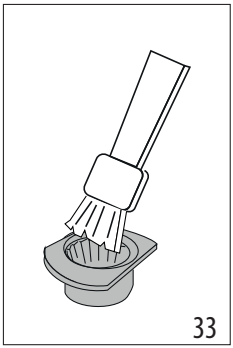
1. Make sure the beans container (A2) is empty. If in doubt, operate the mill briefly to make certain.
2. Release the container by turning it anticlockwise and detach it from the machine (fig. 27).
3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).
4. Clean the beans container housing with a moist cloth, and wipe dry (fig. 29);
5. Reposition the beans container in the coffee mill. The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the symbol and a "click" is heard (fig.30).

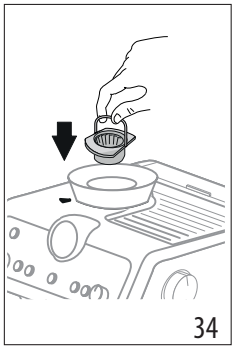
8.3 Cleaning the burrs

When cleaning the beans container (A2), clean the container housing and the top burr with a moist cloth. If the burrs need to be removed and replaced, contact a service centre.

The burr can be removed in the event of the coffee mill being jammed by the presence of foreign matter. Should this occur, remove the beans container and proceed as follows:

1. Attach the filter holder (C1) and operate the mill briefly without beans to free the internal duct.
2. Turn the appliance off.
3. Turn the grinding adjustment dial anticlockwise as far as it will go, which is the "REMOVE" position (fig. 31).
4. Gripping the top burr by the handle, pull it up and out of the housing (fig.32).
5. Clean the burr with a brush (fig. 33) and remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).





6. Replace the burr in the housing (fig. 34);
7. Turn the adjustment dial to select the desired grinding level (fig. 14);

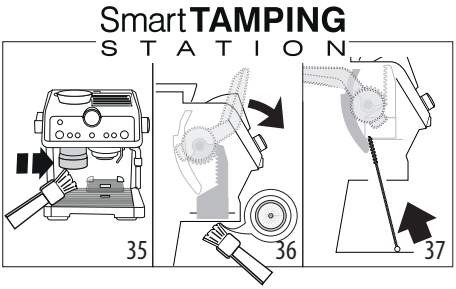
Check that the burr is properly seated by pulling on the handle: if it is correctly in place, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced: with the new burrs fitted, adjust the coffee mill by accessing the settings menu ("7. Settings menu") and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity adjustment dial (B2) to the MIN position and set the dose as for first-time use (see "The "perfect dose"").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 35).
2. Pull the lever (A20) down completely and clean the tamper with a brush (fig. 36), then release the lever.
3. Use the tube brush (C7) to clean the coffee funnel (fig. 37).



9. WATER HARDNESS

The descale light (B9) comes on following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

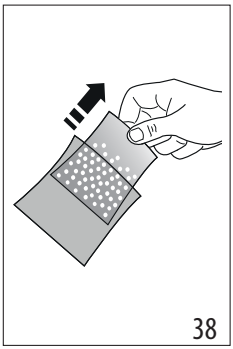
Water Hardness Test Result	Button	Level
	×2	**1** soft water
		**2** medium water
	OK	**3** hard or very hard water
		

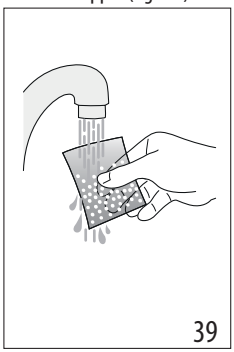
4. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

10. HOW TO USE SOFTBALLS

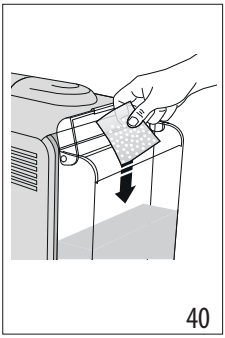
Softballs (C9) are an innovative treatment system that prolongs the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in the water overnight before use.

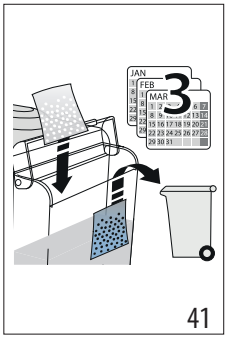
1. Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 38).





2. Rinse the sachet of Softballs under running water (fig. 39).
3. Immerse the sachet in the water tank (A14) (fig. 40).





4. Change the sachet of Softballs every 3 months (fig. 41).

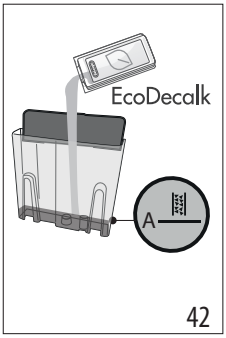
11. DESCALING

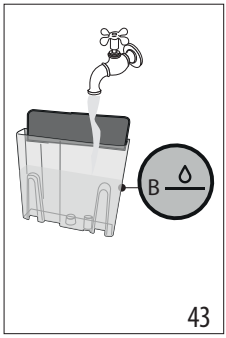
Important!

- Before using the descaler, (C5)read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler products and/or performing the descale procedure incorrectly could give rise to faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

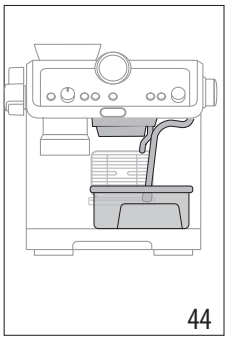
To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~40min

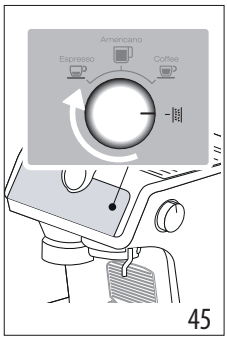
1. (REMOVE WATER SOFTENER AND SOFTBALLS, IF PRESENT). Pour the descaler into the water tank (A14) up to the first level **A** marked on the inside of the tank (which corresponds to the contents of one 100ml pack) (fig. 42).





2. Add water up to level **B** (fig. 43). Now reposition the water tank in the machine.

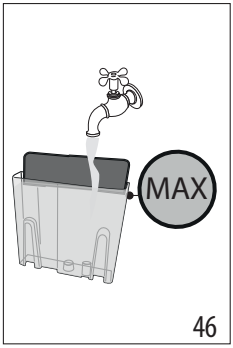




3. Make sure that the filter holder (C1) is not attached. Position a container under the coffee outlet and the hot water spout, and another under the steam wand (A6) (fig. 44).
4. Turn the knob (B8) to (fig. 45): the OK light comes on, orange in colour and the light blinks.
5. Press the OK button: the OK light blinks.
6. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Descaling ceases and the colour of the OK light turns to white. This means that a rinse cycle must be carried out:

7. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.
8. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 46). Put the tank back in its housing.



9. Press the OK button: the rinse cycle will start.
10. Once the rinse cycle has been completed, water will stop draining out and the machine is ready for use.
11. Empty the containers used to collect the rinse water.
12. Remove and empty the drip tray, then reposition it in the machine.

13. Remove the tank, fill with fresh water, and reposition in the machine.

The machine is now ready for use.

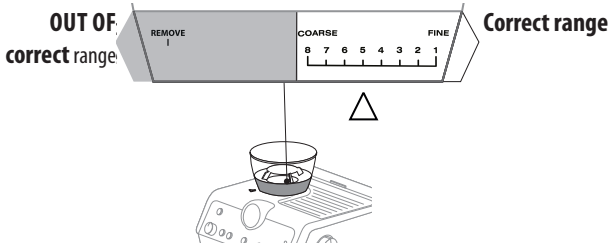
Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative light has not yet come on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the OK button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.

12. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
permanently on	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section "3. Setting up the appliance"
OK permanently on (white) • light: indicates the selected coffee temperature • light: indicates the machine is ready to deliver hot water	The machine is ready to deliver fluids	Set up the machine and proceed with preparation of the beverage
permanently on	Energy saving is enabled	Refer to section "7. Settings menu" for instructions on disabling the function
permanently on	The beans container (A2)is empty	Fill the beans container
blinking	The grinding function has been selected, but the beans container (A2) is empty	Fill the beans container
blinking momentarily at regular intervals	The dial (B2) has been set to the MAX adjustment 	When the freshly ground coffee in the filter is not sufficient, select a new grinding range as indicated in section "6. Menù settings".
permanently on	There is not enough water in the tank (A14) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 blinking	An attempt is being made to prepare a beverage, but with water tank (A14) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
	The coffee filter (C2) or (C3) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A14) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
 permanently on	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam from the wand, turn the steam dial (A4)
 blinking	The machine is switched on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The indicator light blinks to indicate that the machine is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the steam circuit is up to temperature
	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to provide steam when the light remains permanently on
	The machine is delivering steam	
 permanently on	The beans container is not in place	Position the beans container (A2) correctly, or check that it is correctly in place The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the symbol and a "click" is heard
		→

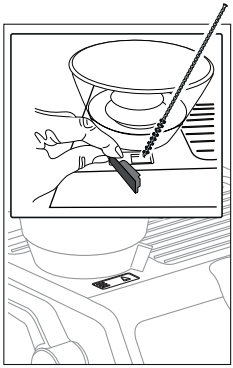
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
blinking	The setting of the grinding level adjustment selector is incorrect, or beyond the maximum adjustment possible	Return the selector to one of the regular settings (between 1 and 8), remembering that: • The grinding adjustment must be made with the mill in operation • The mill should be adjusted one level at a time, and used at least 5 times between one adjustment and the next
		
permanently on	The machine calls for tamping	The coffee has just been ground and the filter holder is attached to the coffee mill
	The filter holder has been detached from the coffee mill without tamping	Release the filter holder and proceed, tamping the coffee as described in section "The "perfect dose"" "When using pre-ground coffee:"
	The filter holder has been released with grinding incomplete, or the tamping step has occurred too quickly	Repeat the grinding step
	The coffee mill funnel is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover and clear the blockage using the tube brush
	The burrs are jammed by foreign matter	Remove the foreign matter and clean the burrs as indicated in section "8.3 Cleaning the burrs".
permanently on (red)	Descaling is required	Carry out descaling as described in section "11. Descaling"
blinks (red) + OK blinks (orange)	Descaling is in progress	Complete the operation as described in section "11. Descaling"
blinks (red) + OK permanently on (white)	Rinsing is required	
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
blinks (red) + OK blinks (white)	Rinsing is in progress following completion of the descale cycle	
permanently on (orange)	The coffee outlet requires cleaning	See section "8.1 Cleaning the coffee outlet"
blinking (orange)	Cleaning of the coffee outlet is in progress	
All indicator lights blink	General alarm	Contact Customer Services

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A10)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A14)	Fill the tank
	The (B6) light is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the light to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
	The tank (A14)is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
	Coffee ground too finely	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The filter holder cannot be attached to the coffee outlet	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat the grinding step with different settings. Reduce the dosage quantity: check that the filter (C2) or (C3) (1 or 2 cups) and the grinding dosage are correctly matched (2x button (B3) selected or otherwise)
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) instead of from the holes	The filter holder is not properly attached	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The seal of the coffee outlet (A18) has lost flexibility or is dirty	Have the coffee outlet seal replaced by a Service Centre
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The espresso cream is too white (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "11. Descaling")
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee mill	Clean the burrs as described in section "8.3 Cleaning the burrs", making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing
	The beans container (A2) is not correctly positioned	The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the 🔒 symbol and a "click" is heard
Changing to a different type of coffee	All beans currently in the machine must first be removed	• Empty the beans container (A2) (operating the coffee mill without beans or removing any beans still present with a vacuum cleaner) • Attach the filter holder (C1) and operate the mill a few times without beans to free the internal duct: now attach the filter holder to the coffee mill outlet (A19) aligning it with the INSERT mark, and turn it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically. Repeat until the filter is empty • Fill the container (A2) with the new variety of coffee beans • If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The funnel of the coffee mill is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover (A21) and clear the blockage using the tube brush 
After grinding, there is too much coffee in the filter		
After grinding, the amount of coffee in the filter (C2) or (C3) does not give the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"", then repeat the grinding step
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2), following the instructions in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	Over time the burrs wear down	Have the burrs replaced as indicated in section "8.4 Replacing the burrs".

Register Now
www.delonghi.com/register

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5713248871_00_0321