EC9865

La Specialista
MAESTRO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

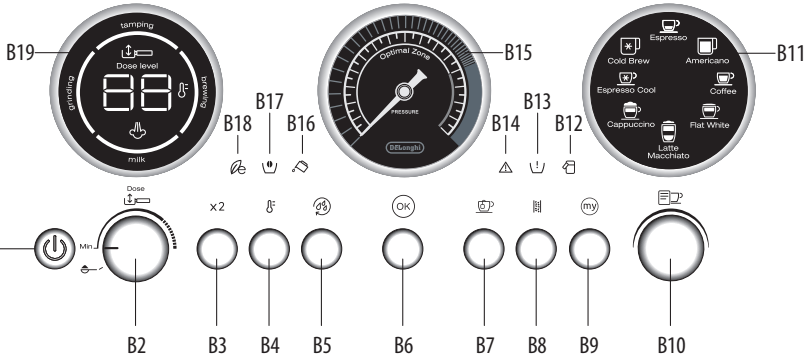
APARAT DE PREPARAT CAFEA

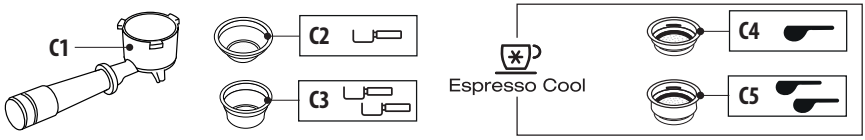
ماكينة قهوة

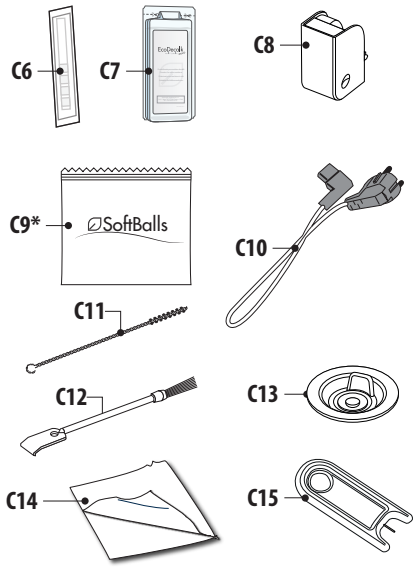


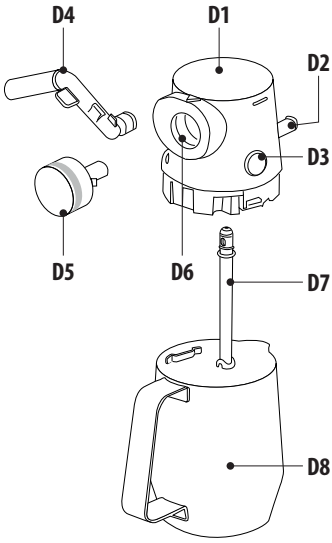
DēLonghi

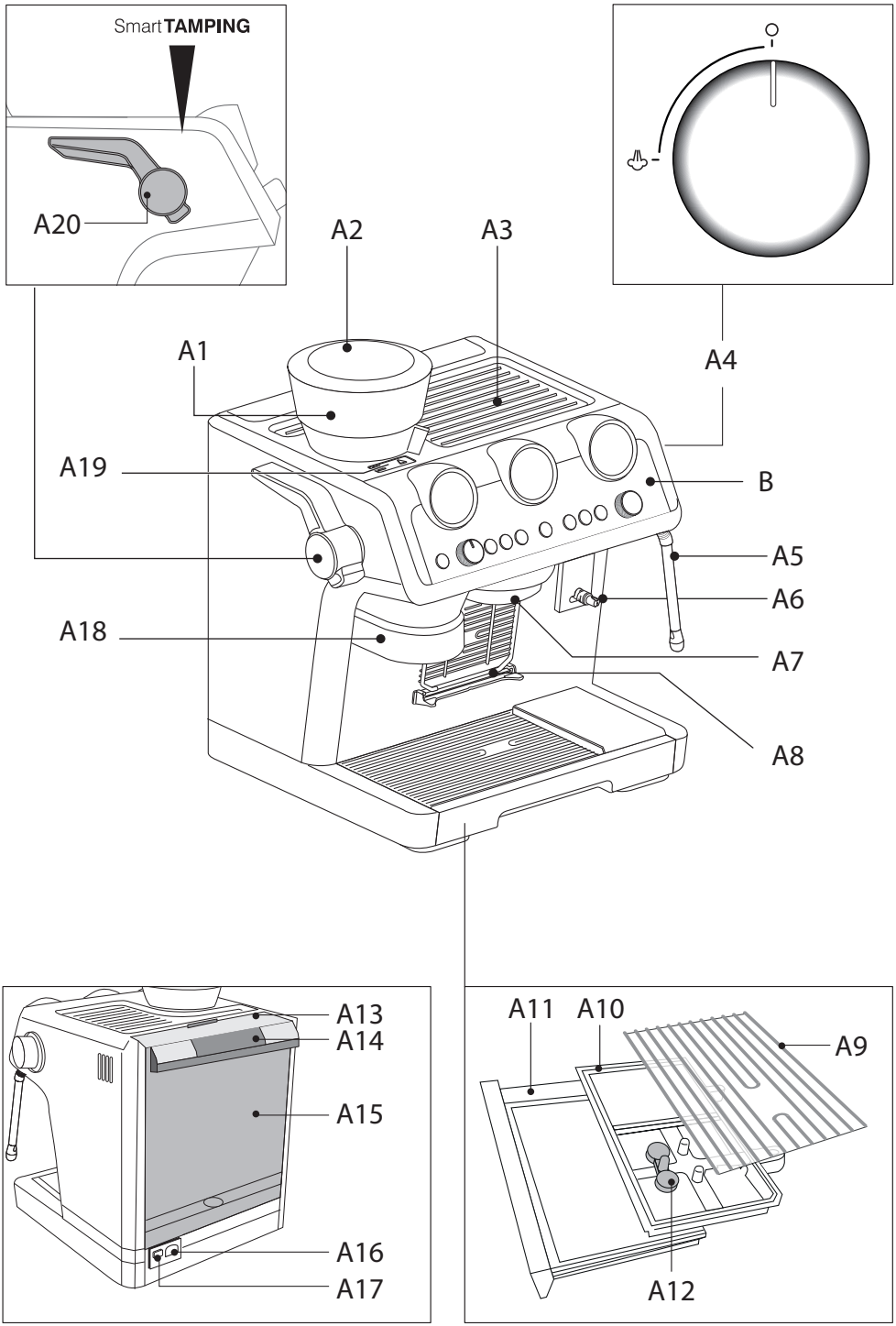
IT pag. 6	**EN** page 22	**FR** pag. 37	**DE** S. 53	**NL** pag. 71	**ES** pág. 88	**PT** pág. 104	**EL** σελ 120
NO sid. 138	**SV** sid. 154	**DA** sid. 170	**FI** siv. 186	**RU** стр.202	**KZ** 220-бет	**HU** old. 239	**CS** str. 255
SK str. 270	**PL** str. 286	**RO** pag. d d d d302	**AR** 2				

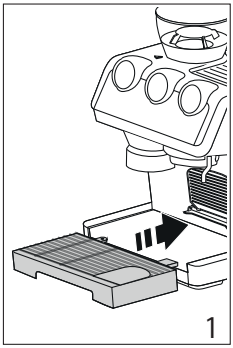


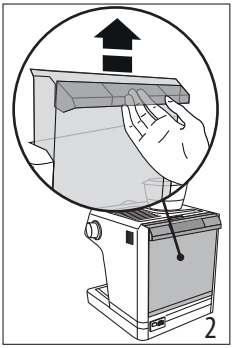


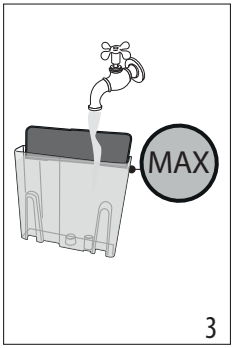




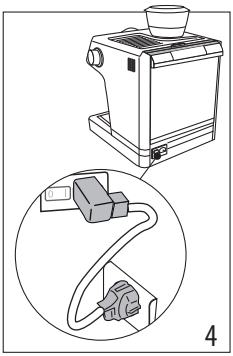

Smart TAMPING
A20
A2
A3
A1
A4
A19
B
A5
A6
A18
A7
A8
A13
A14
A15
A16
A17
A11
A10
A9
A12

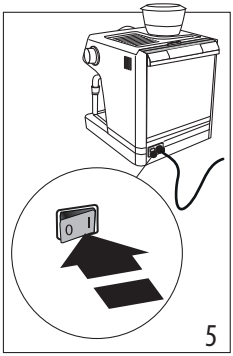

1

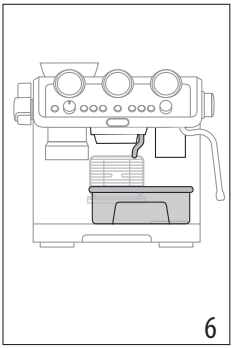

2

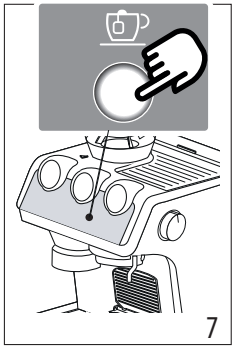


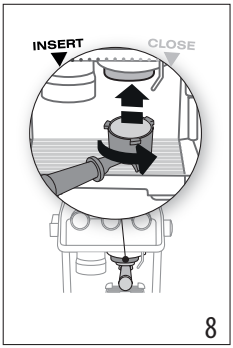
3


4

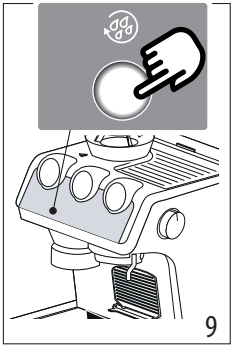

5

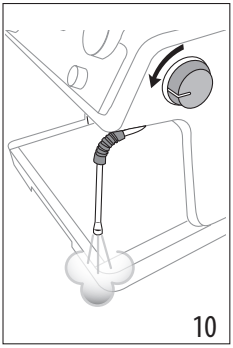

6

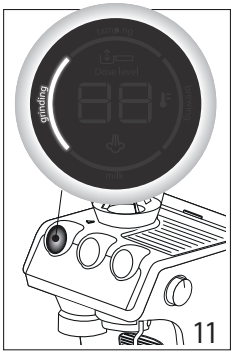

7

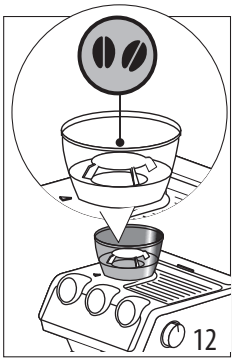


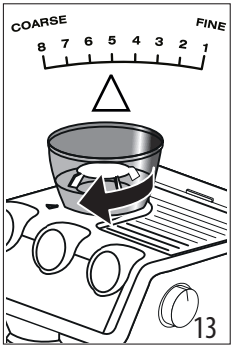
8


9

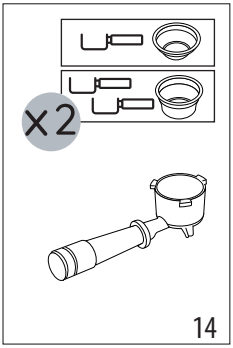

10


11

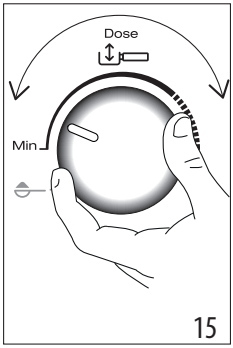

12



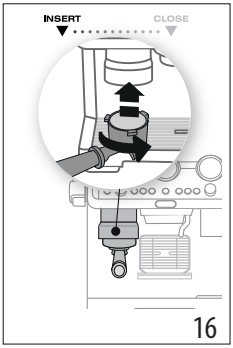
13



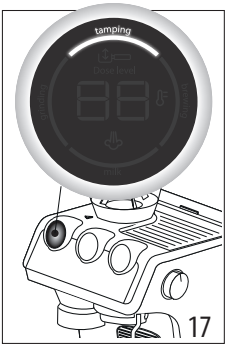
14



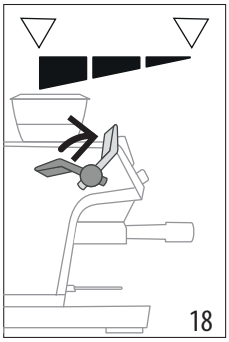
15

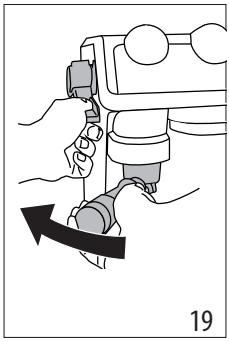


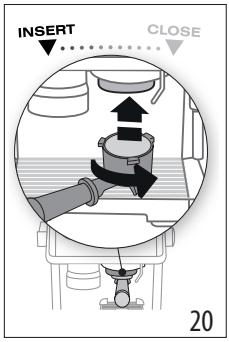
16



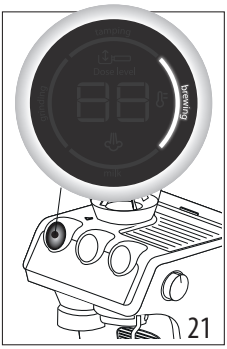
17


18

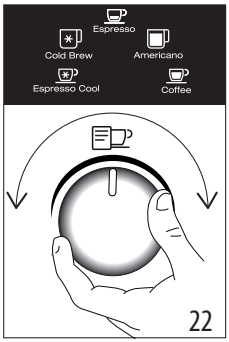

19



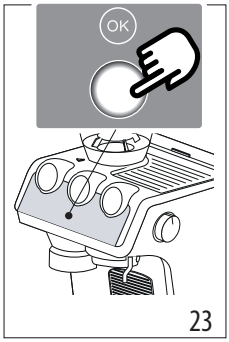
20



21



22



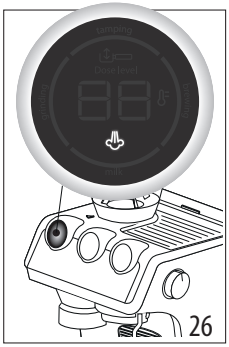
23



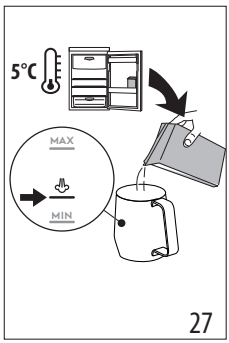
24



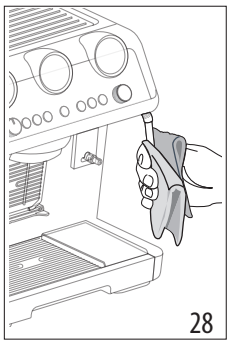
25

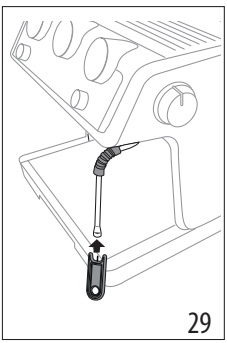


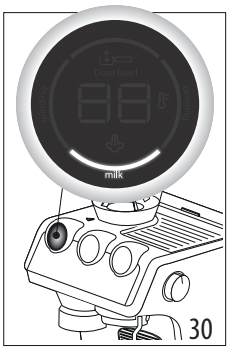
26



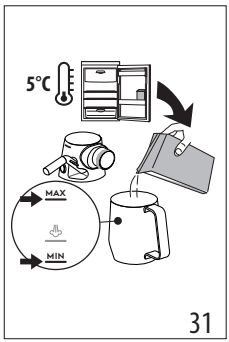
27


28

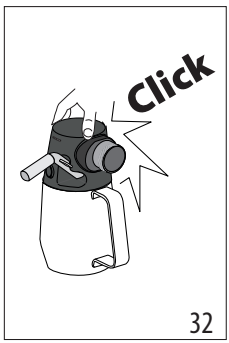

29



30



31



32

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

1. OPIS

1.1 Opis urządzenia - A

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

1.2 Opis panelu sterowania - B

B1. Przycisk ON/Standby
B2. Pokrętło regulacji ilości zmielonej kawy
B3. Przycisk „X2": do użycia filtra na 2 kawy
B4. Przycisk „temperatura kawy"
B5. Przycisk „płukania"
B6. Przycisk „OK": przygotowanie napoju/potwierdzenie
B7. Przycisk „wytwarzanie gorącej wody"
B8. Przycisk „odkamienianie"
B9. Przycisk „My": personalizacja ilości napojów
B10. Pokrętło wyboru funkcji
B11. Wyświetlacz napojów:

Napój na bazie kawy Espresso

- Espresso
- Americano
- Kawa

Napoje mleczne

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

B12. Kontrolka „czyszczenie poj. na mleko"
B13. Kontrolka „brak pojemnika na ziarna"
B14. Kontrolka „ogólny alarm"
B15. Manometr
B16. Kontrolka „brak wody"
B17. Kontrolka „pusty pojemnik na ziarna"
B18. Kontrolka „oszczędność energetyczna"
B19. Wyświetlacz ustawień i procesu:

- Wskazuje czynność, wykonywaną przez urządzenie
- Wskazuje ustawienie wybranej dawki kawy
- Wskazuje ustawienie wybranej temperatury kawy

1.3 Opis akcesoriów - C

C1. Łyżka uchwytu na filtr
C2. Filtr na 1 filiżankę
C3. Filtr na 2 filiżanki

Filtry przeznaczone do **Espresso Cool** :
C4. Filtr na 1 filiżankę
C5. Filtr na 2 filiżanki

C6. Pasek kontrolny twardości wody „Total Hardness Test"
C7. Odkamieniacz
C8. Akcesorium do odkamieniania
C9. Softballs (*tylko w niektórych modelach)
C10. Odłączany kabel zasilający
C11. Wycior
C12. Pędzelek/skrobak do czyszczenia
C13. Element czyszczenia dozownika kawy
C14. Szmatka
C15. Softballs (zmiękczacz wody)
C16. Igła czyszczenia do lancy pary

1.4 Akcesoria do czyszczenia nie dołączone, zalecane przez producenta

Więcej informacji na stronie Delonghi.com.



Tabletki czyszczące
(Patrz „8.2 Czyszczenie dozownika kawy")

Eco MultiClean **Detergent**
EAN: 8004399333307

1.5 Opis LatteCrema System - D

D1. Pokrywka pojemnika na mleko
D2. Złącze pojemnika na mleko
D3. Przycisk zwalniania pokrywki
D4. Dysza mleka (z regulowaną wysokością)
D5. Pokrętło regulacji pianki
D6. Gniazdo pokrętła
D7. Rurka zanurzana w mleku
D8. Pojemnik na mleko

2. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

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

1. Włożyć tackę na skropliny (A11) wraz z kratką na filiżanki (A9) i kratką tacki (A10) (rys. 1);
2. Wyjąć zbiornik na wodę (A15) (rys. 2) i napełnić go zimną i czystą wodą, uważając aby nie przekroczyć napisu MAX (rys. 3).
3. 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 (C10) do odpowiedniego gniazda (A16) znajdującego się z tyłu urządzenia (rys. 4); następnie włożyć wtyczkę do gniazdka. Upewnić się, że wyłącznik główny (A17), znajdujący się z tyłu urządzenia, jest wciśnięty na pozycji **I** (rys. 5);
2. Pod dyszą gorącej wody (w pobliżu dozownika kawy (A7)) ustawić pojemnik o minimalnej pojemności 100 ml (rys. 6);
3. Wcisnąć przycisk (B7) obok kontrolki (rys. 7): rozpocznie się wytwarzanie wody, które zostanie przerwane automatycznie. Opróżnić pojemnik.

Przed rozpoczęciem użytkowania ekspresu, należy przepłukać jego wewnętrzne obwody. 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. 8) i przekręcić uchwyt w prawo, aż do ustawienia na pozycji „CLOSE";
5. Umieścić pojemnik pod łyżką uchwytu na filtr i rurką wytwarzania pary (A5);
6. Wcisnąć przycisk (B5) obok kontrolki (rys. 9): rozpoczyna się wytwarzanie;
7. Po zakończeniu wytwarzania, przekręcić pokrętło pary (A4) (rys. 10) 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) (rys. 11)").

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

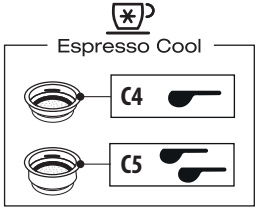
4. PRZYGOTOWANIE KAWY

4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding) (rys. 11)

1. Wsypać ziarna do pojemnika (A1) (rys. 12). Zaleca się wsypanie tylko niezbędnej ilości ziaren do przygotowania wybranego napoju: w ten sposób stosuje się zawsze świeżą kawę;
2. Wybrać stopień zmielenia (rys. 13). 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).
3. Włożyć jeden z filtrów kawy (C2) lub (C3) do uchwytu na filtr (C1) (rys. 14). Jeżeli używa się filtra na 2 filiżanki, wcisnąć przycisk 2X (B3): takim wyborem podwaja się również ilość zaparzonej espresso.

Zwróć uwagę:

Do przygotowania **Espresso Cool** używać specjalnych filtrów (patrz rozdz. „4.7 Etap 3 - Wytwarzanie Espresso Cool").



4. Wyregulować pokrętło ilości (B2) poczynając od minimalnej pozycji (rys. 15).

Zwróć uwagę:



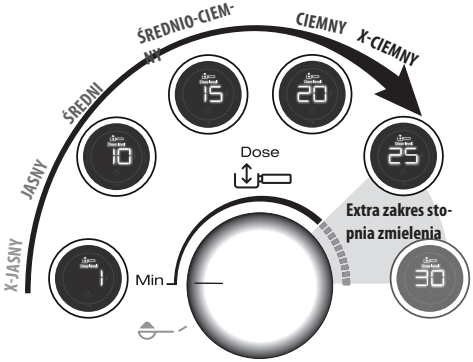
Po osiągnięciu prawidłowego poziomu w uchwycie na filtr, zanotować cyfry wskazywane na wyświetlaczu (B19).

Nie odpowiadają ustawieniom mielenia, wagi zmielonej kawy (gr/oz) lub czasowi mielenia.

Skonsultować paragraf „„Idealna dawka"" w celu uzyskania dodatkowych wskazówek.

5. Zaczepić uchwyt na filtr na wylocie młynka do kawy (A18) wyrównując go z napisem INSERT: następnie przekręcić łyżkę w prawo (rys. 16). Mielenie rozpocznie się, gdy łyżka znajdzie się na pozycji CLOSE i zostanie przerwane automatycznie.

4.2 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.

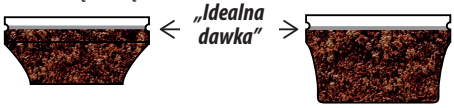
1. Ustawić dawkę na minimalnej pozycji.
2. Odnosząc się do koloru palenia stosowanej kawy, powoli obrócić pokrętło.

4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)

1. Po zmieleniu obniżyć do końca dźwignię ubijania (A20) (nie wyjmować uchwytu na filtr) (fig. 18). Powtórzyć 2 razy dla uzyskania idealnego rezultatu.
2. Podczas wyjmowania uchwytu na filtr, utrzymywać dźwignię obniżoną do ogranicznika (rys. 19). Następnie ustawić dźwignię na pozycji wyjściowej.
3. Po upewnieniu się że dawka kawy jest prawidłowa (patrz „„Idealna dawka""), zaczepić uchwyt filtra na dozowniku kawy (A7) (rys. 20).

„Idealna dawka"

- Filtry kawy posiadają wewnętrzne oznaczenie, określające idealną dawkę.



Idealna dawka odpowiada wytłoczonej 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) (rys. 11)"). 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.

4.4 Płukanie przed przygotowaniem napoju

Przygotowując zimny napój po uprzednim przygotowaniu gorącego lub odwrotnie, rezultat może nie być zadowalający pod względem temperatury napoju w filiżance. Z tego powodu zaleca się przeprowadzenie płukania w następujący sposób:

1. Wybrać napój;
2. Kontrolka OK zaświeci się na biało (jeżeli wybrano gorący napój) lub na zielono (jeżeli wybrano zimy napój).
3. Ustawić pojemnik pod dyszą kawy (A7);
4. Wcisnąć przycisk (B5).

4.5 Etap 3 - Parzenie gorących napojów (brewing) (rys. 21)

1. Wybrać żądany napój (rys. 22).
2. Wcisnąć OK (B6), aby rozpocząć parzenie (rys. 23) (wstępne parzenie i parzenie). Wytwarzanie kawy zostanie przerwane automatycznie.

4.6 Etap 3 - Przygotowywanie Cold Brew

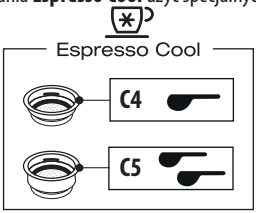
1. Wybrać Cold Brew (rys. 22): kontrolka OK (B6) stanie się niebieska wskazując, że wybrano zimny napój.
2. Wsypać 1 lub 2 kostki lodu do szklanki (rys. 24).
3. Wcisnąć OK, aby rozpocząć wytwarzanie. Wytwarzanie zostanie przerwane automatycznie.

Zwróć uwagę:

Manometr nie obraca się na wyższe pozycje: w tym przypadku nie jest wymagane ciśnienie.

4.7 Etap 3 - Wytwarzanie Espresso Cool

Do przygotowania **Espresso Cool** użyć specjalnych filtrów.



Przygotować „Idealną dawkę" jak wskazano w punktach "4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding) (rys. 11)" i "4.2 Wyregulować ilość kawy mielonej w filtrze".

Postępować następująco:

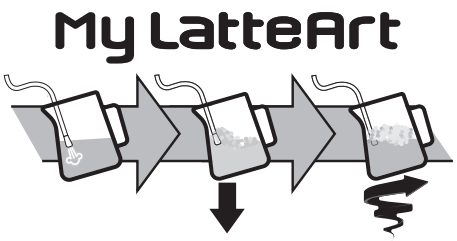
1. Wybrać Espresso Cool (rys. 22): kontrolka OK (B6) stanie się niebieska wskazując, że wybrano zimy napój.

2. Wsypać 1 lub 2 kostki lodu do szklanki (rys. 25).
3. Wcisnąć OK, aby rozpocząć wytwarzanie. Wytwarzanie zostanie przerwane automatycznie.

5. PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW MLECZNYCH

5.1 Spienianie mleka (rys. 26)

1. Wlać do pojemnika na mleko (D8) odpowiednią ilość, którą chce się podgrzać/spienić, pamiętając, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 krotnie (rys. 27). 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 (A5) 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.
- Tłuste mleko gwarantuje idealny rezultat. Rezultat i struktura pianki są zależne od rodzaju zastosowanego mleka krowiego lub napojów roślinnych.
- Po spienieniu mleka, usunąć pęcherzyki potrząsając dzbankiem z mlekiem.

Czyszczenie dyszy pary:

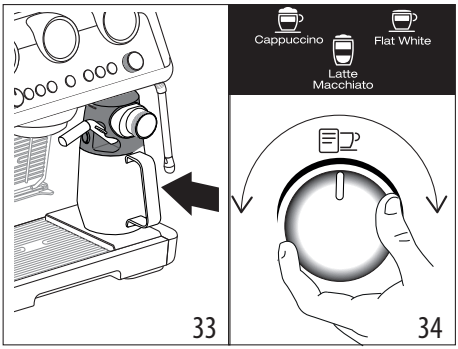
1. Po każdym użyciu, usunąć resztki mleka z dyszy pary (rys. 28) za pomocą szmatki. W celu dogłębnego wyczyszczenia, zaleca się zastosowanie Eco MultiClean: gwarantuje higienę, usuwając białka i tłuszcze z mleka i można go stosować do czyszczenia całego ekspresu.
2. W celu dokładnego wyczyszczenia dyszy (rys. 10) wytworzyć przez kilka sekund parę.
3. Poczekać na ostygnięcie dyszy: aby zagwarantować skuteczność dyszy, użyć igły czyszczenia (C16) w celu utrzymywania wolnych 3 otworów (rys. 29).

5.2 Przygotować napój mleczy za pomocą LatteCrema System (rys. 30)

1. Wlać do pojemnika (D8) mleko z lodówki (5°C) (rys. 31).
2. Zamknąć pokrywkę (D1) (rys. 32).
3. Przekręcić pokrętło regulacji pianki (D5) na żądaną pozycję.

Ustawić pokrętło regulacji pianki				
CLEAN				INSERT
Czyszczenie po każdym użyciu	Pianka MAKS.	Pianka ŚRED.	Pianka MIN.	Do wyjęcia lub włożenia pokrętła

4. Zamocować pojemnik na mleko w ekspresie (rys. 33).
5. Przygotować idealną dawkę (patrz „4.1 Etap 1 - Mielenie (grinding) (rys. 11)" i „4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)") i włożyć uchwyt na filtr.
6. Wybrać żądany napój mleczny (rys. 34).



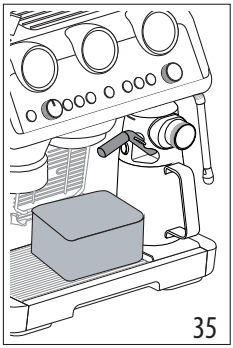
Napój	Espresso	Mleko	Pianka	Ilość (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≃150	≃230
Latte Macchiato	1	✓	×	≃150	≃230
Flat White	1	✓	✓	≃250	≃330

- ***Napoje z podwójną dawką (2x):*** Wlać do pojemnika (D8) niezbędną ilość mleka, uważając aby nie przekroczyć poziomu MAKS. (rys. 31). Każdy znacznik na pojemniku odpowiada ≃100 ml mleka.
- **Zimne mleko jest lepsze.** Zawsze używać zimnego mleka prosto z lodówki.

7. Wcisnąć OK (B6) aby wytworzyć (rys. 23). Urządzenie automatycznie wytworzy kolejno kawę i mleko.

Czyszczenie Lattecrema System po każdym użyciu:

1. Pozostawić pojemnik na mleko zamocowany w ekspresie (nie jest konieczne jego opróżnienie). Ustawić pojemnik pod rurką wytwarzania mleka (D4) (rys. 35).
2. Przekręcić pokrętło (D5) na „Clean" (rys. 36).


35



36

3. Czyszczenie rozpoczyna się i kończy automatycznie. Uwaga: po zakończeniu czyszczenia, przekręcić pokrętło na jedną z pozycji regulacji pianki.
4. Wyjąć pojemnik na mleko i umieścić go w lodówce: zaleca się zużycie pozostałego mleka w krótkim czasie.

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.

6. SPERSONALIZOWAĆ ILOŚĆ NAPOJU NA BAZIE KAWY, UŻYWAJĄC PRZYCISKU (my) (B9)

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. Jeżeli chce się zaprogramować napój mleczny, podłączyć Lattecrema System do ekspresu.
2. Przekręcić pokrętło (B10) w celu wybrania napoju do zaprogramowania.
3. Wcisnąć przycisk (my): kontrolka odpowiadająca przyciskowi OK (B6) włączy się na stałe, a kontrolka odpowiadająca przyciskowi (my) będzie migać.
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.

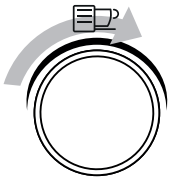
Jeżeli nie chce się zapisać programowania, wcisnąć dowolny przycisk.

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**" można programować oddzielnie.*
- *Nie da się zaprogramować* My LatteArt.
- ***Aby przywrócić ustawienia fabryczne, przytrzymać wciśnięty przycisk** (my) do momentu wyłączenia. Wybrany napój powróci do ustawień fabrycznych.*

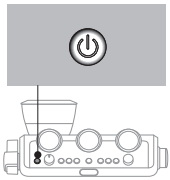
Kawa	Ilość ust. fabrycznie	Wielkość możliwa do zaprogramowania
Espresso	35 ml	od 25 do 90 ml
Espresso X2	70 ml	od 50 do 180 ml
Coffee	80 ml	od 50 do 120 ml
Coffee X2	160 ml	od 120 do 240 ml
Americano	120 ml	• espresso: od 25 do 60 ml • woda: od 25 do 120 ml
Americano X2	240 ml	• espresso: od 50 do 120 ml • woda: od 50 do 240 ml
Cold Brew	110 ml	od 90 do 130 ml
Cold Brew X2	180 ml	od 160 do 220 ml
Espresso Cool	40 ml	od 30 do 50 ml
Espresso Cool X2	80 ml	od 60 do 110 ml

7. MENU USTAWIEŃ

1. Wejść do menu:		
Równocześnie wcisnąć na 5 sekund	x2	(my)
2. Wybrać ustawienie do zaprogramowania:		
		
→		

Napój	Odpowiadające ustawienie	Regulacje
Espresso	Oszczędność energetyczna	**Aktywny**
		Wyłączony
Coffee	Auto wyłączenie	**9 minut**
		1,5 godz.
		3 godz.
Cappuccino	Sygnał dźwiękowy	**Aktywny**
		Wyłączony
Latte	Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia	**Zakres 1**
		Zakres 2
Flat White	Ustawienia fabryczne	Przytrzymać wciśnięty przycisk OK przez przynajmniej 5 sekund, dopóki kontrolka nie będzie włączona
Americano	Twardość wody	**miękka**
		średnia
		twarda/bardzo twarda

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



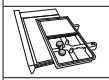
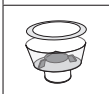
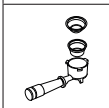
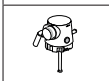
8. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

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!

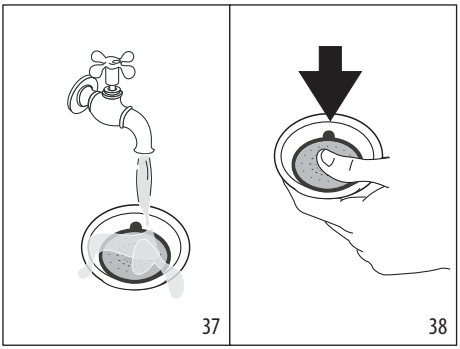
- Podczas mycia nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie: jest to urządzenie elektryczne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia części zewnętrznych wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu i poczekać, aż urządzenie wystygnie.

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

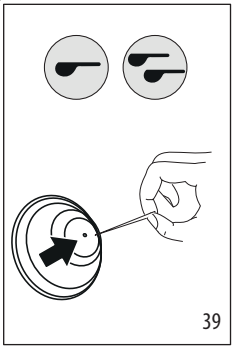
8.1 Czyszczenie filtrów przeznaczonych do Espresso Cool

Filtry zostały specjalnie zaprojektowane do zoptymalizowania parzenia takiego napoju. Dobrze wyczyścić i usunąć wszelkie resztki kawy, aby utrzymać ich wydajność.

Po użyciu obficie wypłukać filtry (rys. 37) i dobrze docisnąć perforowany filtr, aby znalazł się w prawidłowej pozycji (rys. 38).

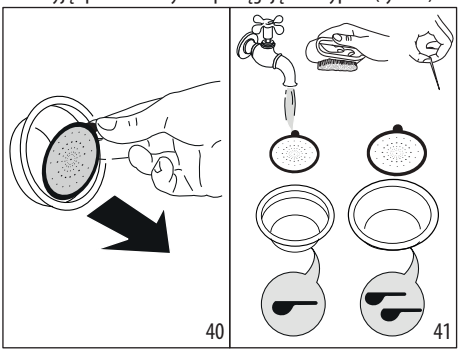


Sprawdzić, czy w otworze znajdującym się w dolnej części (rys. 39) nie ma żadnych resztek.



Jeżeli czyszczenie nie jest zadowalające oraz przynajmniej raz w miesiącu należy:

1. Wyjąć perforowany filtr pociągając za wypust (rys. 40).

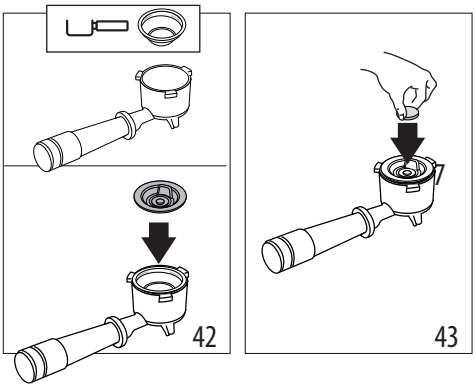


2. Wypłukać filtry pod bieżącą wodą (rys. 37).
3. Upewnić się, że otwory nie są zatkane. Jeżeli konieczne, użyć igły (rys. 39-41).
4. Wytrzeć wszystkie elementy ściereczką.
5. Włożyć perforowany filtr, wciskając go do oporu (rys. 38).

8.2 Czyszczenie dozownika kawy

Gdy włączy się kontrolka (pomarańczowa) (B5), 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. 42).
2. Włożyć do filtra element czyszczący (C13) (rys. 42) i dopchnąć do dna.



3. Umieścić tabletkę w elemencie (rys. 43).
4. Zamocować uchwyt na filtr w dozowniku kawy (A7).
5. Napełnić zbiornik wodą (A15). Upewnić się że tacka na skropliny (A11) jest pusta.
6. Przytrzymać wciśnięty przycisk , dopóki odpowiednia kontrolka nie zacznie migać (pomarańczowa). Po kilku minutach, czyszczenie kończy się automatycznie.

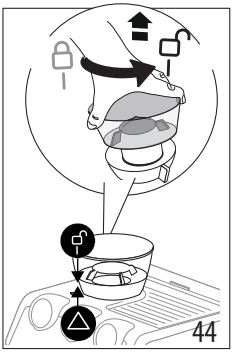
- Wyjąć uchwyt na filtr i element czyszczący.
- Umyć uchwyt na filtr i filtr pod bieżącą wodą.
- Założyć uchwyt na filtr i przeprowadzić płukanie, wciskając przycisk (B5): pod uchwytem na filtr zaleca się ustawienie pojemnika.
- Wyjąć i opróżnić tackę na skropliny.

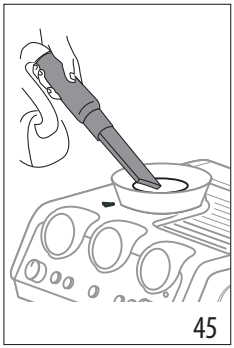
Zwróć uwagę:

Taki cykl czyszczenia można uaktywnić w każdej chwili, wciskając przycisk (B5) przez kilka sekund. Aby anulować czynność, wcisnąć przycisk przez 10 sekund.

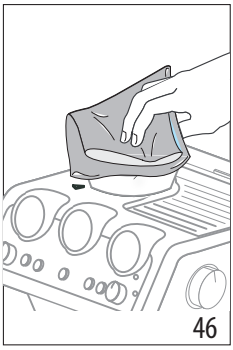
8.3 Wyczyścić gniazdo pojemnika na ziarna

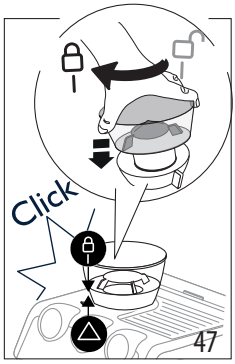
1. Upewnić się, że pojemnik na ziarna (A1) jest pusty. Ewentualnie wykonać kilka procesów mielenia bez ziaren, aby go opróżnić.
2. Odczepić pojemnik, przekręcając go w lewo i wyjąć z ekspresu (rys. 44)





3. Usunąć wszelkie resztki kawy (rys. 45).
4. Wyczyścić wilgotną szmatką gniazdo pojemnika na ziarna i wytrzeć na sucho (rys. 46);





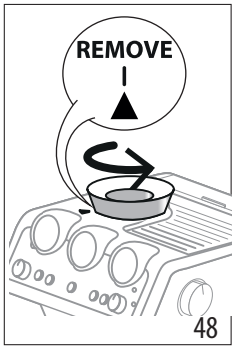
5. Umieścić pojemnik wkładając w go do młynka kawy. Pojemnik jest włożony prawidłowo, gdy strzałka ▲ będzie wyrównana z symbolem 🔒 i usłyszy się „kliknięcie" (rys. 47).

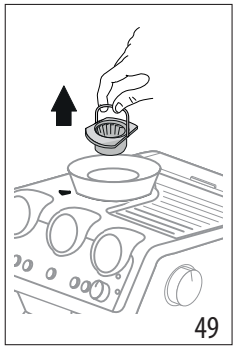
8.4 Czyszczenie żaren

Podczas czyszczenia pojemnika na ziarna (A1), wyczyścić jego gniazdo i górne żarno wilgotną szmatką. Zwrócić się do centrum serwisowego w celu usunięcia lub wymiany żaren.

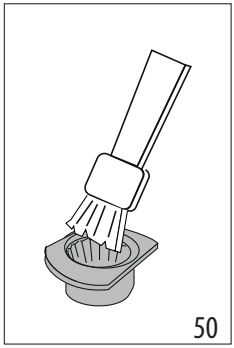
Można wyjąć żarno, jeżeli młynek zostanie zablokowany przez obce ciało. Jeżeli tak się stanie, wyjąć pojemnik na ziarna i postępować następująco:

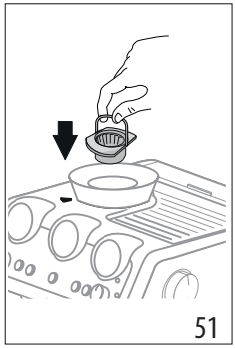
1. Zaczepić łyżkę uchwytu na filtr (C1) i wykonać jeden proces mielenia bez ziaren, w celu uwolnienia przewodu kawy.
2. Wyłączyć urządzenie.
3. Przekręcić regulator zmielenia w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż do ogranicznika, na pozycję „REMOVE" (rys. 48).





4. Wyjąć górną część żarna, chwytając za odpowiedni uchwyt (rys.49).
5. Wyczyścić żarno pędzelkiem (rys. 50) i usunąć resztki kawy za używając odkurzarka (rys. 45).





6. Włożyć żarno do gniazda (rys. 51);
7. Przekręcić regulator wybierając żądany stopień zmielenia (rys. 13);

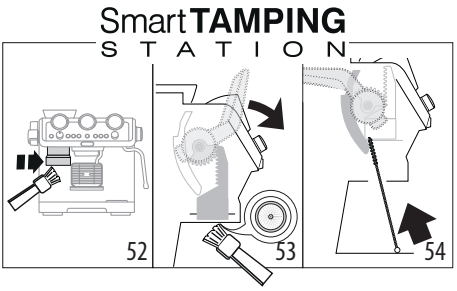
Sprawdzić, czy żarno jest dobrze włożone, pociągając za uchwyt: żarno jest prawidłowo włożone, jeżeli jest nieruchome;

8.5 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"").

8.6 Czyszczenie „Smart tamping station"

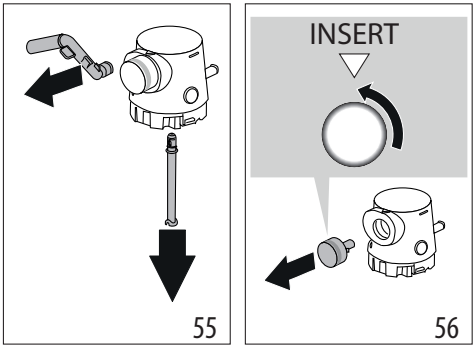
1. Wyczyścić strefę zaczepienia za pomocą pędzelka (rys. 52).
2. Pociągnąć dźwignię (A20) do końca i wyczyścić praskę pędzelkiem (fig.47), następnie puścić dźwignię.
3. Za pomocą wycioru (C11) wyczyścić prowadnik kawy (rys. 54).



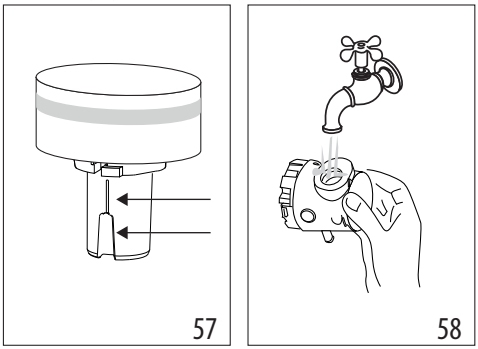
8.7 Czyszczenie LatteCrema System

Umyć wszystkie elementy i pojemnik w zmywarce do naczyń, umieszczając je w górnym koszu. Jeżeli nie posiada się zmywarki do naczyń, umyć elementy ręcznie, jak wskazano na końcu paragrafu.

1. Wcisnąć przycisk (D3) i podnieść pokrywkę pojemnika na mleko (D1);
2. Zdjąć dyszę mleka (D4) i zanurzaną rurkę ((D7) (rys. 55);



3. Przekręcić pokrętło na pozycję „Insert" i wyciągnąć je (rys. 57);
4. Zachować szczególną ostrożność, aby w nacięciu i w kanaliku pod pokrętłem (rys. 58) nie pozostały resztki mleka: ewentualnie wyczyścić kanalik za pomocą wykałaczki;



5. Wypłukać wnętrze gniazda na pokrętło regulacji pianki pod bieżącą wodą (rys. 53);
6. Sprawdzić również, czy rurka zanurzana w mleku i rurka do wytwarzania mleka nie są zatkane resztkami mleka;
7. Zmontować wszystkie komponenty pokrywki;
8. Umyć i dokładnie wypłukać pojemnik na mleko (D8) ;
9. Założyć pokrywkę na pojemniku na mleko.

Zwróć Uwagę: mycie ręczne

Mycie w zmywarce do naczyń zapewnia idealną higienę wszystkich elementów pojemnika na mleko: w przypadku ręcznego mycia, należy dokładnie umyć wszystkie elementy pojemnika na mleko w gorącej wodzie, zanurzyć je w misce z wodą i pozostawić na 30 minut, przed przystąpieniem do czynności wskazanych w punkcie 4.

9. TWARDOŚĆ WODY

Kontrolka (B8) 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" (C6).
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".

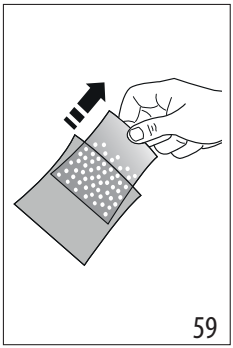
Wynik Testu Twardości wody	Przycisk	Poziom
	x2	**1** słodka woda
		2 woda średniej twardości
	OK	**3** woda twarda lub bardzo twarda

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

10. JAK UŻYWAĆ SOFTBALLS

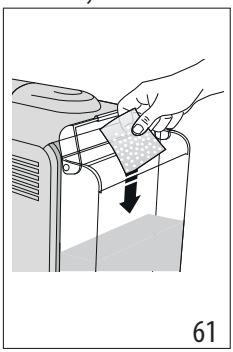
Softballs (C15) jest nowoczesnym system, który wydłuża żywotność urządzenia, nie wpływając na jakość wody i gwarantując parzenie kremowej i aromatycznej kawy. Aby zoptymalizować skuteczność działania, przed użyciem pozostawić Softballs na całą noc w wodzie.

1. Wyjąć pakiet Softballs z opakowania (rys. 59).





2. Wypłukać pakiet Softballs pod bieżącą wodą (rys. 60).
3. Zanurzyć woreczek w zbiorniku na wodę (A15) (rys. 61).





4. Wymieniać woreczek Softballs co 3 miesiące (rys. 62).

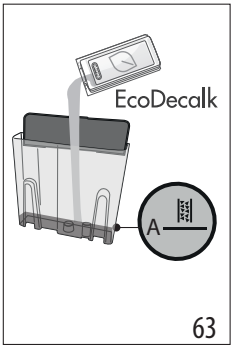
11. ODKAMIENIANIE

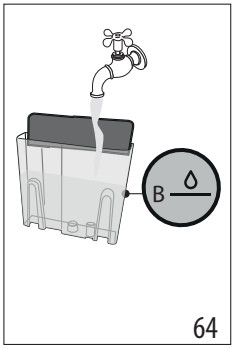
Uwaga!

- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza (C7), 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.

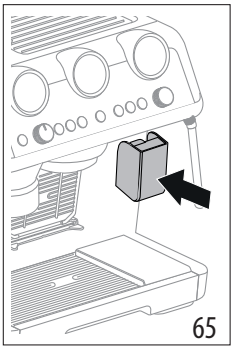
Aby przeprowadzić odkamienianie	
Odkamieniacz	Odkamieniacz De'Longhi
Pojemniki	2 o pojemności 1 litra każdy
Czas	~40min

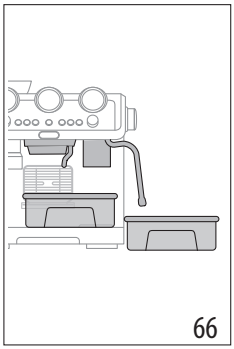
1. (JEŻELI OBECNE, WYJĄĆ FILTR ZMIĘKCZAJĄCY I SOFTBALLS). Wlać do zbiornika na wodę (A15) odkamieniacz, do poziomu **A** (opakowanie 100 ml), zaznaczonego wewnątrz zbiornika (rys. 63).





2. Dolać wodę do osiągnięcia poziomu **B** (rys. 64). Ponownie włożyć zbiornik na wodę do urządzenia.
3. Założyć akcesorium (C8) na łącznik LatteCrema System (A6) (rys. 65).

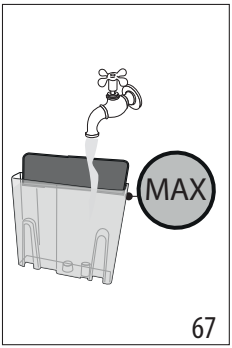




4. Upewnić się, że uchwyt na filtr (C1) nie jest zaczepiony i umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy i dyszą gorącej wody (A7) oraz pod dyszą pary (A5) (fig. 66).
5. Przytrzymać wciśnięty przycisk (B8), dopóki odpowiednia kontrolka nie zacznie migać.
6. Uruchomi się program odkamieniania i z dysz wypłynie woda. Program odkamieniający wykonuje automatycznie całą serię płukań, w celu usunięcia kamienia z ekspresu , aż do opróżnienia zbiornika.

Wytwarzanie zostanie przerwane, a kontrolka 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. 67). Ponownie włożyć zbiornik na miejsce.



9. Przytrzymać wciśnięty przycisk dopóki odpowiednia kontrolka nie zacznie migać: 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.

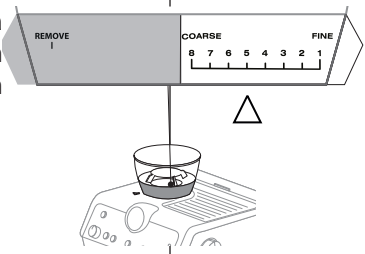
Urządzenie jest gotowe do użycia.

Zwróć uwagę:

- Jeżeli chce się wykonać cykl odkamieniania wcześniej, wcisnąć przycisk przez 3 sekundy.
- Jeżeli okdamieninie zostało uaktywnione przez przypadek, wcisnąć przycisk przez 10 sekund; 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”
stała (biała)	Urządzenie jest gotowe do przygotowania gorących napojów	Przygotować ekspres i przystąpić do wytwarzania
on (niebieski)	Urządzenie jest gotowe do przygotowania zimnych napojów	Przygotować ekspres i przystąpić do wytwarzania
stała	Funkcja oszczędności energetycznej jest aktywna	Skonsultować rozdz. “7. Menu ustawień” jeżeli chce się wyłączyć funkcję
stała	Pojemnik na ziarna (A1) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
migająca	Chce się wykonać mielenie, ale pojemnik na ziarna (A1) jest pusty	Napełnić pojemnik ziarnami
on	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku (A15) lub zbiornik na wodę jest nieprawidłowo założony	Napełnić zbiornik lub wyjąć go i ponownie, prawidłowo włożyć
migająca	Chce się przygotować napój, ale zbiornik na wodę (A15) jest pusty	Napełnić zbiornik wodą
stała	Alarm ogólny	Zwrócić się do centrum serwisowego
stała	Nie jest włożony pojemnik na ziarna	Prawidłowo włożyć pojemnik na ziarna (A1) lub sprawdzić, czy jest odpowiednio włożony. Jest włożony prawidłowo, gdy strzałka jest wyrównana z symbolem i usłyszy się „kliknięcie”
		→

KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
migająca	Przełącznik, umieszczony się u podstawy pojemnik na ziarna (A1), nie znajduje się na prawidłowej pozycji	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**	
	Pojemnik na ziarna (A1) nie jest całkowicie włożony: interweniuje urządzenie bezpieczeństwa	Sprawdzić, czy pojemnik na ziarna jest prawidłowo włożony
stała	LatteCrema System musi być czyszczony po każdym użyciu	Po zakończeniu przygotowywania napojów mlecznych, przeprowadzić automatyczne czyszczenie, przekręcając pokrętło (D5) na Clean
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 (pomarańczowa)	Należy przeprowadzić odkamienianie	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. “11. Odkamienianie”
migająca (pomarańczowa)	Urządzenie przeprowadza odkamienianie	Postępować jak opisano w rozdz. “11. Odkamienianie”
stała (biała)	Należy przeprowadzić płukanie	
migająca (biała)	Urządzenie przeprowadza cykl płukania	

→

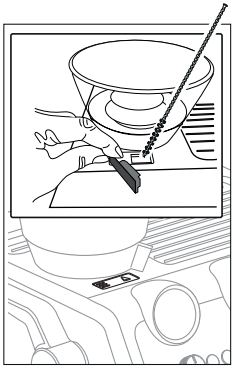
KONTROLKI	ZNACZENIE KONTROLEK	CZYNNOŚĆ
Stała (pomarańczowa)	Należy przeprowadzić czyszczenie dozownika kawy	Patrz par. "8.2 Czyszczenie dozownika kawy"
migająca (pomarańczowa)	Urządzenie przeprowadza czyszczenie dozownika kawy	
migająca (biała)	Urządzenie przeprowadza cykl płukania	
+ migające	jeżeli urządzenie posiada filtr zmiękczający mogło nastąpić uwolnienie pęcherzyka powietrza do obwodu, uniemożliwiając wytwarzanie	Wcisnąć przycisk (B7) obok kontrolki : rozpocznie się wytwarzanie, następnie zostanie automatycznie przerwane
	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) (rys. 11)" i "4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)"
	Filtr kawy (C2) lub (C3) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą lub przeprowadzić płukanie za pomocą przycisku (B5)
	Zbiornik (A15) 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"

13. NIEPRAWIDŁOWOŚCI

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
W tacce na skropliny (A11) znajduje się woda	Jest to normalne działanie wewnętrznych obwodów urządzenia	Regularnie opróżniać i czyścić tacka na skropliny (A11)
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kawa espresso nie wypływa	Brak wody w zbiorniku (A15)	Napełnić zbiornik
	Kontrolka (B7) 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 lub przeprowadzić płukanie za pomocą przycisku płukania (B5)
	Zbiornik (A15) 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) (rys. 11)" i "4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)"
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 (A7) straciła elastyczność lub jest brudna	Wymienić uszczelkę dozownika kawy w Autoryzowanym Centrum Serwisowym
	Filtr (C2) lub (C3) jest zatkany	Wypłukać filtry pod bieżącą wodą lub przeprowadzić płukanie za pomocą odpowiedniego przycisku (B5)
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) (rys. 11)" i „4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)"
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) (rys. 11)" i "4.3 Etap 2 - Ubijanie (tamping) (rys. 17)"
		→

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Podczas przygotowania kawy cappuccino za pomocą LatteCrema System nie tworzy się pianka na mleku	Mleko nie jest wystarczająco zimne	Zawsze używać mleka z lodówki
	Pokrętło (D5) nie znajduje się na prawidłowej pozycji	Sprawdzić i przekręcić pokrętło na właściwą pozycję (maks. pianka; śred. pianka; min. pianka)
	LatteCrema System jest brudny	Przeprowadzić czyszczeni jak wskazano w paragrafie „8.7 Czyszczenie LatteCrema System"
	Kamień wewnątrz obwodu hydraulicznego	Przeprowadzić odkamienianie, jak wskazano w rozdz. "11. Odkamienianie"
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. "8.4 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 (A1) 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 (A1) (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 (A18) wyrównując go z napisem INSERT i przekręcić łyżkę w prawo (rys. 22). Mielenie rozpocznie się, gdy łyżka znajdzie się na pozycji CLOSE i zostanie przerwane automatycznie. Powtarzać, dopóki filtr nie będzie pusty • Wsypać do pojemnika (A1) 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. „8.6 Czyszczenie „Smart tamping station"". Jeżeli problem trwa, przejść do prowadnika otwierając otwór (A19) 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. „8.6 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 „Dodatkowa regulacja stopnia zmielenia"
	Z czasem żarna ulegają zużyciu	Wymienić żarna je jak wskazano w par. "8.5 Wymiana żaren"

Перед использованием прибора прочитайте предупреждения по технике безопасности.

1. ОПИСАНИЕ

1.1 Описание прибора — A

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

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 ополаскивания
B6. Кнопка OK: подача напитка/подтверждение
B7. Кнопка подачи горячей воды
B8. Кнопка удаления накипи
B9. Кнопка My: индивидуальный подбор объема напитков
B10. Ручка выбора функций
B11. Страница напитков:

Напитки на основе кофе Espresso

- Espresso
- Americano
- Coffee

Напитки на основе молока

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

B12. Индикатор очистки молока
B13. Индикатор отсутствия контейнера для зерен
B14. Индикатор общего предупреждения
B15. Манометр
B16. Индикатор отсутствия воды
B17. Индикатор пустого контейнера для зерен
B18. Индикатор режима энергосбережения
B19. Дисплей настроек и процесса:

- показывает действие, выполняемое прибором
- показывает выбранную настройку количества кофе
- Показывает выбранную настройку температуры кофе

1.3 Описание принадлежностей — C

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

Фильтры для **Espresso Cool** :
C4. Фильтр 1 чашки
C5. Фильтр 2 чашек

C6. Индикаторная полоска Total Hardness Test
C7. Средство для удаления накипи
C8. Приспособление для удаления накипи
C9. Softballs (*только в некоторых моделях)
C10. Шнур питания съемный
C11. Ершик
C12. Кисточка/скребок для очистки
C13. Приспособление для очистки узла подачи кофе
C14. Ткань
C15. Softballs (умягчитель воды)
C16. 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. «8.2 Очистка узла подачи кофе»)

Eco MultiClean **Чистящее средство**
EAN: 8004399333307

1.5 Описание LatteCrema System — D

D1. Крышка контейнера для молока
D2. Разъем контейнера для молока
D3. Кнопка отпуска крышки
D4. Узел подачи молока (регулируется по высоте)
D5. Ручка регулировки пены
D6. Гнездо рукоятки
D7. Трубка всасывания молока
D8. Контейнер для молока

2. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

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

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

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

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

3. ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1. Установите разъем шнура питания (C10) в специальное гнездо (A16) сзади прибора (рис. 4), затем вставьте вилку в розетку. Убедитесь, что главный выключатель (A17), находящийся сзади прибора, нажат в положении **I** (рис. 5).
2. Поместите под узлом подачи горячей воды (рядом с узлом подачи кофе (A7)) емкость минимальным объемом 100 мл (рис. 6).
3. Нажмите кнопку (B7) рядом с индикатором (рис. 7), 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. 8) и поверните рукоятку вправо до выравнивания с позицией «CLOSE».
5. Поместите емкость под фильтродержателем и под трубкой подачи пара (A5).
6. Нажмите кнопку (B5) индикатора (рис. 9), начинается подача.
7. Когда подача завершена, поверните рукоятку пара (A4) (рис. 10) 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) (рис. 11)»).

Выполните действия, указанные в главе «Идеальное количество».

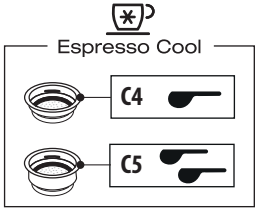
4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

4.1 Этап 1 — Помол (grinding) (рис. 11)

1. Засыпьте зерна в контейнер (A1) (рис. 12). Рекомендуется засыпать только то количество зерен, которое требуется для приготовления. Таким образом кофе всегда будет использоваться свежим.
2. Выберите степень помола (рис. 13). 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).
3. Поместите один из фильтров кофе (C2) или (C3) в фильтродержатель (C1) (рис. 14). Если используется фильтр для 2 чашек, нажмите кнопку 2X (B3). Благодаря этому вдвое увеличится количество подаваемого эспрессо.

Примечание.

Для приготовления **Espresso Cool** используйте фильтры, предназначенные для данного напитка (см. гл. «4.7 Этап 3 - Приготовление холодного эспрессо Espresso Cool»).



4. Отрегулируйте рукоятку количества (B2) начиная с минимального положения (рис. 15).

Примечание.



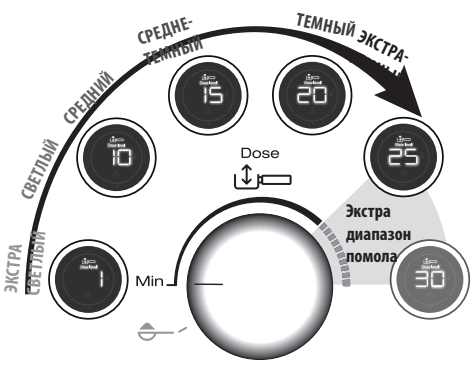
Появившиеся на дисплее (B19) цифры следует записать, как только в фильтродержателе будет достигнут нужный уровень.

Они не соответствуют настройкам помола, весу молотого кофе (г/унция) или времени помола.

Обратитесь к параграфу «B3. Кнопка X2: использование фильтра 2 кофе» за дополнительными указаниями.

5. Закрепите фильтродержатель на выходе кофемолки (A18) и выровняйте его по надписи INSERT, затем поверните держатель вправо (рис. 16). Помол начинается, когда держатель достигает положения CLOSE, и прекращается автоматически.

4.2 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.

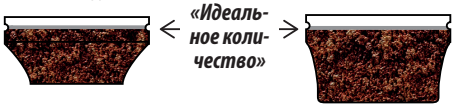
1. Настройте количество начиная с минимального положения.
2. Медленно вращайте рукоятку с учетом цвета обжарки ваших кофейных зерен.

4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)

1. После помола опустите рычаг прижима (A20) до упора (не снимайте фильтродержатель) (рис. 18). Для получения отличного результата повторите 2 раза.
2. Во время снятия фильтродержателя удерживайте рычаг опущенным до упора (рис. 19). Затем приведите рычаг в исходное положение.
3. После того, как убедились, что количество кофе правильное (см. «Идеальное количество»), закрепите фильтродержатель на узле подачи кофе (A7) (рис. 20).

Идеальное количество

- Фильтры кофе внутри имеют маркировку для определения идеального количества.



Идеальное количество соответствует выпуклой линии.

- Убедитесь, что кофе после прижима находится на уровне. Может потребоваться несколько раз регулировать рукоятку (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) (рис. 11)»). 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.

4.4 Полоскание перед приготовлением напитка.

При приготовлении холодного напитка после горячего или наоборот напиток в чашке может быть не идеальной температуры. Для этого рекомендуется проводить полоскание следующим образом:

1. выберите напиток;
2. индикатор OK загорается белым (если выбранный напиток горячий) или синим (если выбранный напиток холодный).
3. Поместите емкость под узлом подачи кофе (A7).
4. Нажмите кнопку (B5).

4.5 Этап 3 – Приготовление горячих напитков (рис. 21)

1. Выберите желаемый напиток (рис. 22).
2. Нажмите OK (B6) для начала подачи (рис. 23) (предварительная заварка и заварка). Подача кофе остановится автоматически.

4.6 Этап 3 - Приготовление холодного напитка Cold Brew

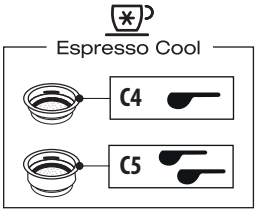
1. Выберите Cold Brew (рис. 22): индикатор OK (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.
2. Положите в стакан 1 или 2 кубика льда (рис. 24).
3. Нажмите OK, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

Примечание.

Манометр не показывает более высокие значения: для этого типа приготовления нет давления.

4.7 Этап 3 - Приготовление холодного эспрессо Espresso Cool

Для приготовления **Espresso Cool** используйте фильтры, предназначенные для данного напитка.



Приготовьте «идеальную дозу», как указано в разделах «4.1 Этап 1 — Помол (grinding) (рис. 11)» и «4.2 Регулировка количества молотого кофе в фильтре».

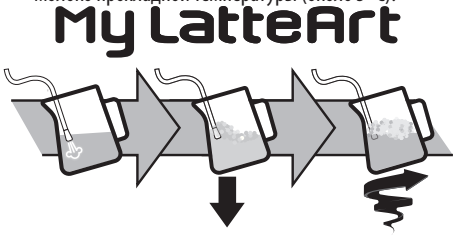
Затем действуйте следующим образом:

1. Выберите Espresso Cool (рис. 22): индикатор OK (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.
2. Положите в стакан 1 или 2 кубика льда (рис. 25).
3. Нажмите OK, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

5.1 Вспеньте молоко (рис. 26)

1. Налейте в контейнер для молока (D8) необходимое количество молока для подогрева/вспенивания. Помните, что объем молока увеличивается в 2 или в 3 раза (рис. 27). 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 (A5) 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.
- Цельное молоко обеспечивает отличный результат. Результат и текстура пены зависят от того, используется ли коровье молоко или растительные напитки.
- После вспенивания молока удалите пузыри путем встряхивания графина молока.

Очистка узла подачи пара:

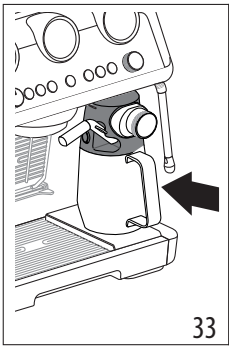
1. После каждого использования тряпкой удалите остатки молока с узла подачи пара (рис. 28). Для более тщательной очистки рекомендуется использовать Eco MultiClean. Средство обеспечивает гигиену, поскольку удаляет протеины и жиры молока. Его также можно использовать для очистки всей машины.
2. Подайте пар в течение нескольких секунд, чтобы хорошо очистить узел подачи (рис. 10).
3. Дождитесь охлаждения узла подачи. Для поддержания длительной исправности узла подачи используйте иглу для очистки (C16) , чтобы держать свободными 3 отверстия (рис. 29).

5.2 Приготовление молочных напитков с помощью LatteCrema System (рис. 30)

1. Налейте в контейнер (D8) молоко прохладной температуры (5°C) (рис. 31).
2. Закройте крышку (D1) (рис. 32).
3. Поверните регулятор пены (D5) в требуемое положение.

Положение рукоятки регулировки пены				
CLEAN				INSERT
Очистка после каждого использования	Пена MAX	Пена MED	Пена MIN	Снятие или установка рукоятки

4. Закрепите контейнер для молока на машине (рис. 33).
5. Приготовьте идеальное количество (см. «4.1 Этап 1 — Помол (grinding) (рис. 11)» и «4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)») установите фильтродержатель.
6. Выберите желаемый молочный напиток (рис. 34).


33



34

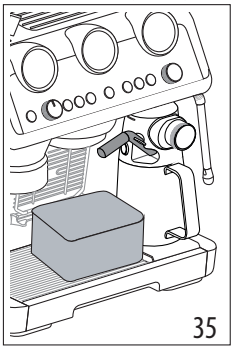
Напиток	Espresso	Молоко	Пена	Объем (мл)	X2 (мл)
Cappuccino	1	✓	✓	≃150	≃230
Latte Macchiato	1	✓	×	≃150	≃230
Flat White	1	✓	✓	≃250	≃330

- ***Напитки двойного количества (2x):*** Налейте в контейнер (D8) необходимое количество молока для приготовления, не превышайте уровень MAX (рис. 31). Каждая отметка на контейнере соответствует ≃100 мл молока.
- **Лучше использовать прохладное молоко.** Всегда берите свежее молоко прохладной температуры.

7. Нажмите OK (B6) для подачи (рис. 23). Прибор автоматически подает кофе и молоко в последовательности.

Очистка Lattecrema System после каждого применения:

1. Оставьте контейнер для молока закрепленным на машине (не нужно его сливать). Поместите емкость под трубкой подачи молока (D4) (рис. 35).
2. Поверните рукоятку (D5) на Clean (рис. 36).


35



36

3. Очистка начинается и останавливается автоматически. Внимание! После завершения очистки поверните рукоятку в одно из положений регулировки пены.
4. Снимите контейнер для молока и поместите его в холодильник. Рекомендуется использовать оставшееся молоко как можно быстрее.

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.

6. ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДБОР ОБЪЕМА КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ (my) (B9)

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. Если требуется запрограммировать молочный напиток, подсоедините систему Lattecrema System к машине.
2. Поверните рукоятку (B10) для выбора напитка для программирования.
3. Нажмите кнопку (my), индикатор кнопки OK (B6) загорится ровным светом, а индикатор кнопки (my) мигает.
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 раздельно.*
- **My LatteArt** *не программируется.*
- ***Чтобы вернуться к заводским параметрам, удерживайте нажатой кнопку*** (my) *до выключения. Выбранный напиток вернется к заводским параметрам.*

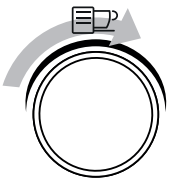
Рецепт кофе	Заводское количество	Программируемое количество
Espresso	35 мл	от 25 до 90 мл
Espresso X2	70 мл	от 50 до 180 мл
Coffee	80 мл	от 50 до 120 мл
Coffee X2	160 мл	от 120 до 240 мл
Americano	120 мл	• эспрессо: от 25 до 60 мл • вода: от 25 до 120 мл
Americano X2	240 мл	• эспрессо: от 50 до 120 мл • вода: от 50 до 240 мл
Cold Brew	110 мл	от 90 до 130 мл
Cold Brew X2	180 мл	от 160 до 220 мл
Espresso Cool	40 мл	от 30 до 50 мл
Espresso Cool X2	80 мл	от 60 до 110 мл

7. МЕНЮ НАСТРОЕК

1. Вход в меню:

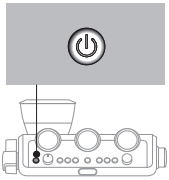
нажимайте одновременно в течение 5 секунд	x2	my

2. Выбор настройки для программирования:



Напиток	Соответствующая настройка	Регулировки
Espresso	Экономия энергии	подключено
		выключено
Coffee	Автовыключение	9 минут
		1,5 часа
		3 часа
		→
Cappuccino	Звуковой сигнал	подключено
		выключено
Latte	Дополнительная регулировка помола	диапазон 1
		диапазон 2
Flat White	Заводские параметры	Удерживайте нажатой в течение 5 секунд кнопку OK, пока индикатор не будет гореть ровно
Americano	Жесткость воды	мягкая
		средней жесткости
		my жесткая/очень жесткая

3. Сохраните новые настройки нажатием ON/ Standby (B1)



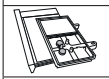
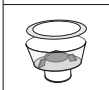
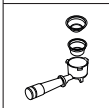
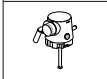
8. ОЧИСТКА ПРИБОРА

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!

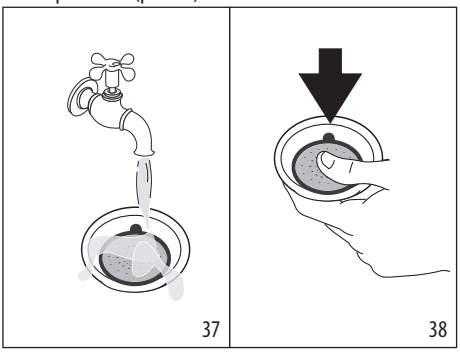
- При очистке ни в коем случае не допускайте погружения машины в воду, это электрический прибор.
- Перед любой операцией по очистке внешних частей прибора выключите его, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть.

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

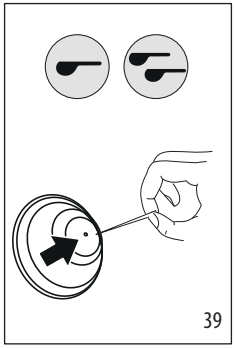
8.1 Очистка фильтров, предназначенных для напитка Espresso Cool

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

После использования тщательно промойте фильтры (рис. 37) и плотно прижмите перфорированный фильтр, чтобы он встал правильно (рис. 38).

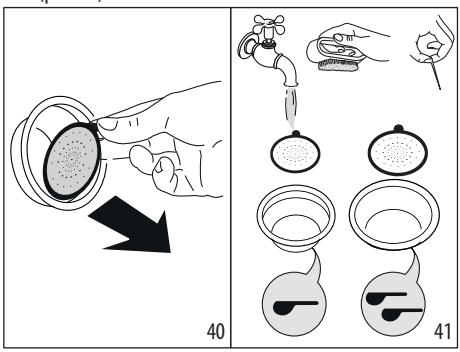


Убедитесь, что отверстие на нижней стороне фильтра (рис. 39) не засорено.



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

1. Снимите перфорированный фильтр, взяв его за язычок (рис. 40).

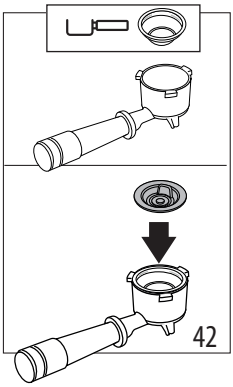


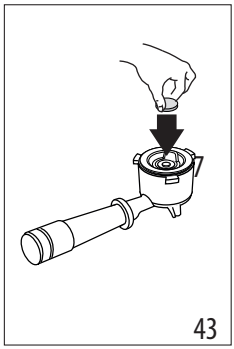
2. Промойте фильтры проточной водой (рис. 37).
3. Убедитесь, что отверстия не засорены. При необходимости очистите их иглой (рис. 39-41).
4. Протрите все компоненты тканью.
5. Вставьте перфорированный фильтр на место, надавив на него до упора (рис. 38).

8.2 Очистка узла подачи кофе

Когда индикатор загорается (оранжевый) (B5), 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. 42).
2. Установите в фильтр приспособление для очистки (C13) (рис. 42) и нажмите до упора.





3. Положите таблетку для очистки на приспособление (рис. 43).
4. Закрепите фильтродержатель к узлу подачи кофе (A7).
5. Наполните бачок для воды (A15). Убедитесь, что поддон для сбора капель (A11) пуст.
6. Удерживайте нажатой кнопку , пока соответствующий индикатор не начнет мигать (оранжевый). Через несколько минут очистка автоматически остановится.

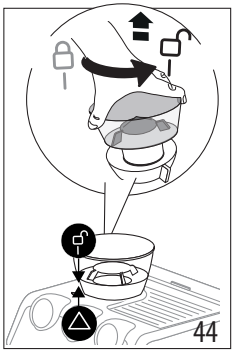
- Снимите фильтродержатель и приспособление для очистки.
- Вымойте фильтродержатель и фильтр под проточной водой.
- Установите на место фильтродержатель и выполните ополаскивание нажатием кнопки (B5), рекомендуется установить емкость под фильтродержатель.
- Снимите и слейте поддон для сбора капель.

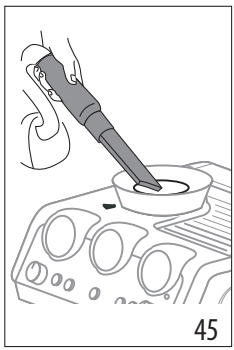
Примечание.

Этот цикл очистки можно запустить в любой момент нажатием кнопки (B5) на несколько секунд. Для отмены действия удерживайте кнопку 10 секунд.

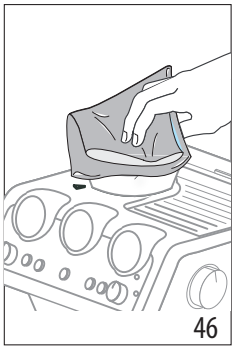
8.3 Очистите место размещения контейнера для зерен

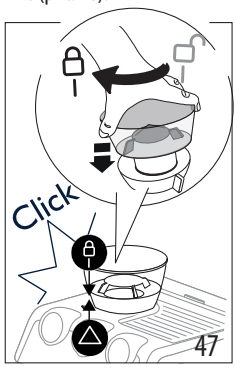
1. Убедитесь, что контейнер для зерен (A1) пуст. При необходимости выполните несколько пустых помолов для его полного опорожнения.
2. Отсоедините контейнер путем его поворота против часовой стрелки и снимите его с машины (рис. 44)





3. Остатки кофе уберите пылесосом (рис. 45).
4. Влажной тряпкой очистите место расположения контейнера для зерен и высушите (рис. 46).





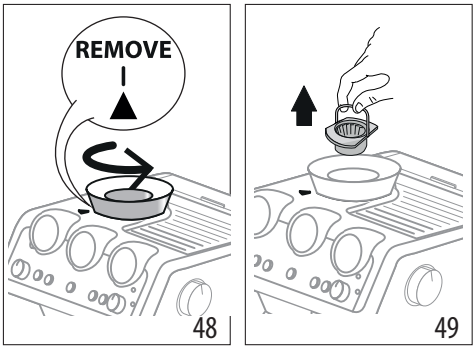
5. Установите контейнер в кофемолку. Контейнер правильно установлен, если стрелка ▲ выровнена с символом и слышится щелчок (рис. 47).

8.4 Очистка жерновов

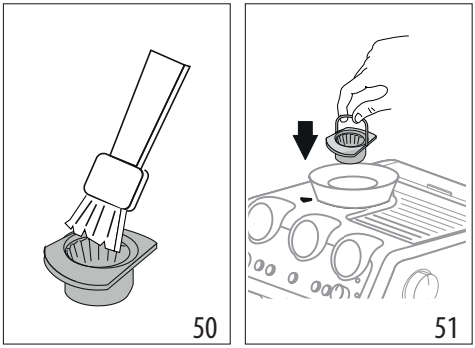
Когда выполняется очистка контейнера для зерен (A1), очистите место расположения контейнера и верхний жернов с помощью влажной тряпки. Обращайтесь в сервисный центр для снятия и замены жерновов.

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. 48).



4. Достаньте верхнюю часть жернова за специальную рукоятку (рис. 49).
5. Очистите жернов кисточкой (рис. 50) и пылесосом уберите кофейные остатки (рис. 45).



6. Установите жернов в свое гнездо (рис. 51).
7. Поверните регулятор и выберите желаемую степень помола (рис. 13).

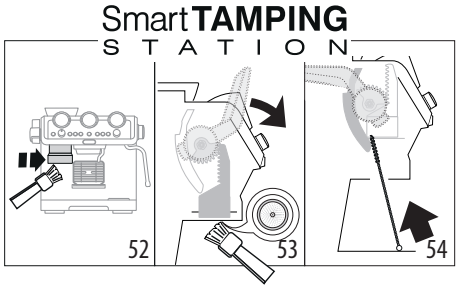
Убедитесь, что жернов хорошо посажен, потянув его за ручку: он хорошо установлен, если не двигается.

8.5 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»).

8.6 Очистка Smart tamping station

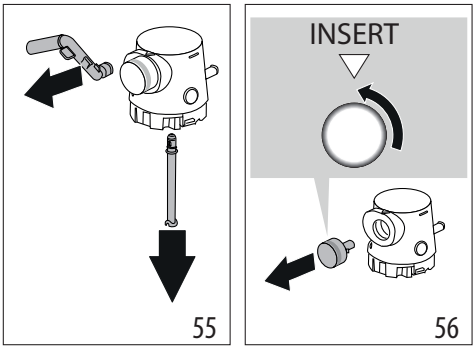
1. Очистите зону крепления кисточкой (рис. 52).
2. Потяните рычаг (A20) до упора и кисточкой очистите придавливатель (рис. 47), затем отпустите рычаг.
3. С помощью ершика (C11) очистите желоб кофе (рис. 54).



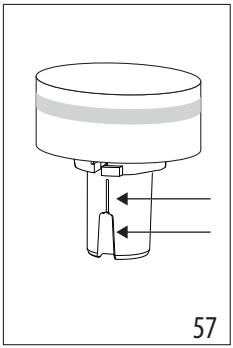
8.7 Очистка LatteCrema System

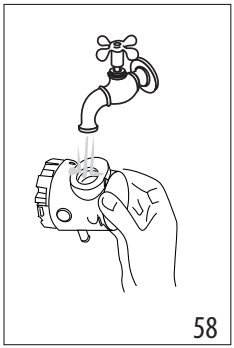
Вымойте в посудомоечной машине все компоненты и контейнер. Для этого разместите их в верхней корзине посудомоечной машины. При отсутствии посудомоечной машины выполните ручную мойку согласно инструкциям в примечании в конце параграфа.

1. Нажмите кнопку (D3) и поднимите крышку контейнера для молока (D1).
2. Снимите трубку подачи молока (D4) и трубку всасывания молока ((D7) рис. 55).



3. Поверните рукоятку в положение «Insert» и извлеките ее (рис. 57).
4. Следите, чтобы в выемке и в канале под рукояткой (рис. 58) не было остатков молока. При необходимости прочистите канал с помощью зубочистки.


57


58

5. Ополосните гнездо для регулятора пены под проточной водой (рис. 53).
6. Убедитесь также, что трубка всасывания молока и трубка подачи не засорены остатками молока.
7. Соберите все компоненты крышки.
8. Промойте и тщательно ополосните контейнер для молока (D8).
9. Установите крышку на контейнер для молока.

Примечание. Ручная мойка

Мойка в посудомоечной машине гарантирует идеальную гигиену всех компонентов контейнера для молока. При ручной мойке следует тщательно промыть все компоненты контейнера для молока горячей водой и погрузить их в емкость с горячей водой. Оставить на 30 минут, затем выполнить указания из пункта 4.

9. ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ

Индикатор (B8) удаления накипи загорается через определенный период работы, продолжительность которого зависит от жесткости воды. Можно запрограммировать прибор на основании фактической жесткости воды в разных регионах. Таким образом увеличивается интервал проведения операции по удалению накипи.

1. Достаньте из упаковки индикаторную полоску из комплекта поставки TOTAL HARDNESS TEST (C6).
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды примерно на одну секунду.
3. Достаньте полоску из воды и отряхните ее. Настройте прибор, как указано в главе «7. Меню настроек».

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

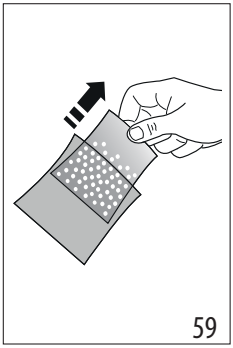
Результат проверки жесткости воды	Кнопка	Степень
		**2** вода средней жесткости
	OK	**3** жесткая или очень жесткая вода
		

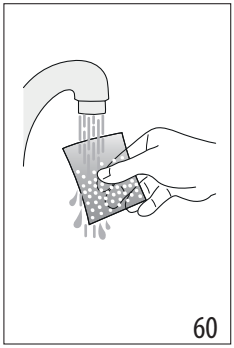
4. Настройте прибор, как указано в главе «7. Меню настроек».

10. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ SOFTBALLS

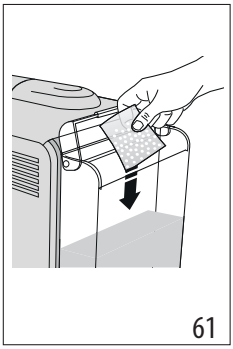
Softballs (C15) является инновационной системой, которая продлевает срок службы машины, не влияет на качество воды и обеспечивает подачу ароматного кофе с пышной пенкой. Для наибольшей эффективности оставьте Softballs в воде на всю ночь перед использованием.

1. Достаньте пакет Softballs из упаковки (рис. 59).


59


60

2. Ополосните проточной водой пакет Softballs (рис. 60).
3. Погрузите пакет в бачок для воды (A15) (рис. 61).


61



62

4. Заменяйте пакет Softballs каждые 3 месяца (рис. 62).

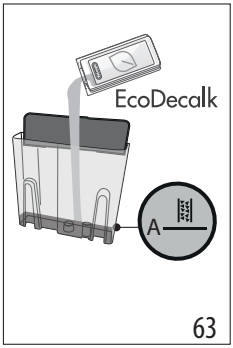
11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Внимание!

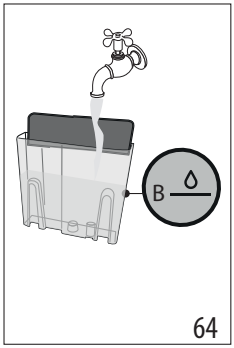
- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи (C7) на упаковке средства.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые 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
Емкости	2 по 1 литру каждая
Время	~40 мин.

1. (СНИМИТЕ ФИЛЬТР СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ И SOFTBALLS, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ). Залейте в бачок для воды (A15) средство для удаления накипи до уровня **A** (соответствует упаковке на 100 мл), указанного на внутренней стороне бачка (рис. 63).

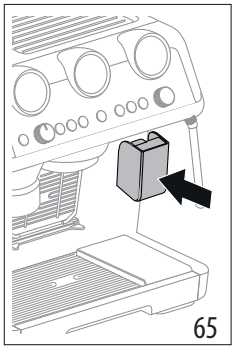


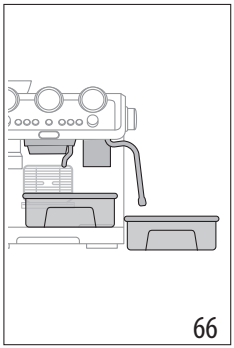
63



64

2. Долейте воду до уровня **B** (рис. 64). Установите бачок для воды на машину.
3. Подключите принадлежность (C8) к разъему для LatteCrema System (A6) (рис. 65).

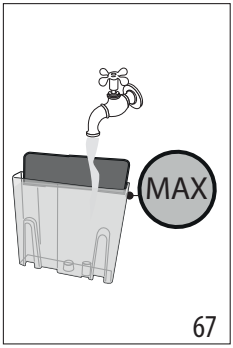

65


66

4. Убедитесь, что фильтродержатель (C1) не установлен, поместите емкость под узлы подачи кофе и горячей воды (A7), а также под узел подачи пара (A5) (рис. 66).
5. Удерживайте нажатой кнопку (B8), пока соответствующий индикатор не начнет мигать.
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 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. 67). Установите бачок на место.



67

9. Удерживайте нажатой кнопку , пока соответствующий индикатор не начнет мигать. 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.

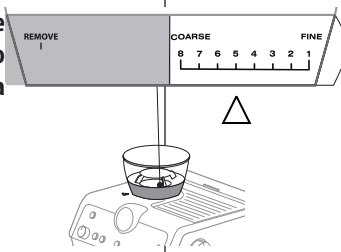
Теперь прибор готов к применению.

Примечание.

- Если вы хотите выполнить цикл удаления накипи раньше, удерживайте нажатой кнопку в течение 3 секунд.
- Если удаление накипи запущено по ошибке, удерживайте кнопку 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»
горит ровно (белый)	Машина готова к приготовлению горячих напитков	Подготовьте машину и приступайте к подаче
горит (синий)	Машина готова к приготовлению холодных напитков	Подготовьте машину и приступайте к подаче
ГОРИТ РОВНО	Подключена функция энергосбережения.	Обратитесь к гл. «7. Меню настроек» , если хотите отключить функцию
ГОРИТ РОВНО	Контейнер для зерен (A1) пуст	Наполните контейнер для зерен
мигает	Необходимо выполнить помол, но контейнер для зерен (A1) пуст	Наполните контейнер для зерен
on	Недостаточно воды в бачке (A15) или бачок для воды плохо установлен	Наполните бачок или извлеките его и правильно установите.
мигает	Необходимо выполнить приготовление напитка, но бачок для воды (A15)пуст	Заполните бачок для воды
ГОРИТ РОВНО	Общее предупреждение	Обратитесь в сервисный центр
ГОРИТ РОВНО	Контейнер для зерен не установлен	Правильно установите контейнер для зерен (A1) или убедитесь, что он правильно установлен Контейнер установлен правильно, если стрелка выровнена с символом и слышен щелчок
		→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
мигает	Селектор на основании контейнера для зерен (A1) в неправильном положении	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
	вне правильного диапазона  **правильный диапазон**	
	Контейнер для зерен (A1) не до конца вставлен, срабатывает предохранительное устройство	Убедитесь, что контейнер для зерен правильно установлен
ГОРИТ РОВНО	LatteCrema System следует очищать после каждого использования	После завершения приготовления молочных напитков выполните автоматическую очистку путем установки рукоятки (D5) на Clean
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	
горит ровно (оранжевый)	Необходимо выполнить удаление накипи	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
мигает (оранжевый)	Прибор выполняет удаление накипи	Завершите действие, как представлено в гл. «11. Удаление накипи»
горит ровно (белый)	Необходимо выполнить ополаскивание	

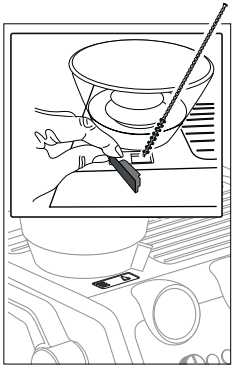
→

ИНДИКАТОРЫ	ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	ДЕЙСТВИЕ
 мигает (белый)	Прибор выполняет ополаскивание	
 горит ровно (оранжевый)	Необходимо выполнить очистку узла подачи кофе	См. пар. «8.2 Очистка узла подачи кофе»
 мигает (оранжевый)	Прибор выполняет очистку узла подачи кофе	
 мигает (белый)	Прибор выполняет ополаскивание	
 мигает	Если имеется фильтр для смягчения воды, это означает, что в контур попал пузырек воздуха и препятствует подаче	Нажмите кнопку (B7) соответствующего индикатора , подача начинается и останавливается автоматически
	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) (рис. 11)» и «4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)»
	Фильтр кофе (C2) или (C3) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой или выполните ополаскивание с помощью соответствующей кнопки (B5)
	Бачок (A15) 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»

13. ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ НЕПОЛАДКИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Есть вода в поддоне для сбора капель (A11)	Это входит в нормальную работу внутренних контуров машины	Регулярно сливайте и очищайте поддон для сбора капель (A11)
Эспрессо не поступает	Нет воды в бачке (A15)	Заполните бачок
	Индикатор (B7) 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 или выполните ополаскивание с помощью соответствующей кнопки (B5)
	Неправильно установлен бачок (A15) , и клапаны на дне не открыты.	Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны на дне.
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
	Слишком мелкий помол	Снимите фильтродержатель (C1), повторите действия по приготовлению кофе с учетом инструкций из пар. «4.1 Этап 1 — Помол (grinding) (рис. 11)» и «4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)»
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)
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 (A7) потеряла упругость или загрязнена	Замените прокладку узла подачи кофе в сервисном центре
	Фильтр (C2) или (C3) закупорен	Ополосните фильтры под проточной водой или выполните ополаскивание с помощью соответствующей кнопки (B5)
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) (рис. 11)» и «4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)»
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
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) (рис. 11)» и «4.3 Этап 2 — Прижим (tamping) (рис. 17)»
Не образуется молочная пена во время приготовления капучино с помощью LatteCrema System	Недостаточно холодное молоко.	Молоко должно иметь прохладную температуру (как в холодильнике)
	Рукоятка (D5) в неправильном положении	Проверьте и поверните рукоятку в правильное положение (макс. пена; сред. пена; мин. пена)
	LatteCrema System загрязнена	Выполните очистку как показано в параграфе «8.7 Очистка LatteCrema System»
	Наличие накипи в водяной системе	Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»
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. «8.4 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 (A1) в неправильном положении	Контейнер установлен правильно, если стрелка ▲ выровнена с символом и слышен щелчок
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Если вы хотите поменять сорт кофе	Необходимо удалить все зерна, имеющиеся в машине	• Опорожните контейнер для зерен (A1) (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 (A18) , выровняйте по надписи INSERT и поверните вправо держатель (рис. 22). Помол начинается, когда держатель достигает положения CLOSE, и прекращается автоматически. Повторите, пока фильтр не останется пустым • Поместите в контейнер (A1) новый сорт кофейных зерен • Если при помоле не достигается идеальное количество, выполните действия как при первом использовании
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. «8.6 Очистка Smart tamping station». Если проблема не устранена, откройте дверцу (A19) для доступа к желобу и прочистите его ершиком 
		→

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
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. «8.6 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 из раздела «Дополнительная регулировка помола»
	Со временем жернова изнашиваются	Выполните замену жерновов, как указано в пар. «8.5 Замена жерновов»

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

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

1.2 Description of control panel - B

B1. ON/Standby button
B2. Coffee dose dial
B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
B4. Coffee Temperature button
B5. "Acive Rinse" button
B6. "OK" button: to deliver the drink/confirm
B7. Hot water button
B8. "Descaling" button
B9. "My" button: to customise drink quantity
B10. Drink selector dial
B11. Drink selected light:

Espresso based drinks

- Espresso
- Long Black
- Coffee

Cold coffee drinks

- Cold Brew
- Espresso Cool

Milk based drinks

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

B12. "Milk clean" light
B13. "No beans container" light
B14. "General alarm" light
B15. Pressure gauge
B16. "No water" light
B17. Beans container empty light
B18. "Energy saving" light
B19. Led module process:

- Indicates the operation the appliance is running
- The setting of the dose level
- The infusion temperature setting

1.3 Description of accessories - C

C1. Portafilter
C2. 1-cup coffee filter
C3. 2-cups coffee filter

Dedicated filters for **Espresso Cool** :
C4. 1-cup coffee filter
C5. 2-cups coffee filter

C6. "Water hardness test " indicator paper
C7. Descaler
C8. Descaling accessory
C9. Softballs (*some models only)
C10. Removable power cord
C11. Tube brush
C12. Coffee outlet cleaning disk accessory
C13. Cloth
C14. Cleaning needle for steam wand

1.4 Optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.



Cleaning tab
(See "8.2 Cleaning of the coffee outlet")

EcoMultiClean **Cleaner**
EAN: 8004399333307

1.5 Description of LatteCrema System - D

D1. Milk container lid
D2. Milk container connector
D3. Lid release button
D4. Milk spout (adjustable height)
D5. Froth selection knob
D6. Knob housing
D7. Milk intake tube
D8. Milk container

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Insert the drip tray (A11) complete with cup grill (A9) and drip tray grille (A10) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A15) (fig. 2) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. 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. Menu settings".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C10) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 4); then plug the 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. 5);
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A7)) and cappuccino maker (fig. 6);
3. Press the button (B7) corresponding to the light (fig. 7). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the machine, you must rinse the internal circuits. 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. 8), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
5. Place a recipient under the filter holder and cappuccino maker (A5);
6. Press the button (B5) corresponding to the light. Delivery begins (fig. 9);
7. When delivery is complete, turn the steam dial (A4) (fig. 10) and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit; or optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam arm before frothing or steaming your milk..

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 (fig. 11)").

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

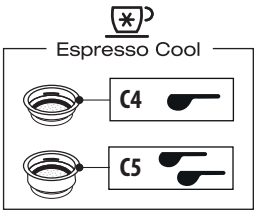
4. COFFEE DELIVERY

4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)

1. Add beans to hopper (A1) (fig. 12). Fresh is best; fill in just with the quantity you need.
2. Select the finess (fig. 13). The factory setting is 5 (medium grinding). if you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding).
3. Select single (C2) or double dose filter (C3) and place in the portafilter (C1) (fig. 14). If you are using the double filter, press the X2 button (B3): this will double the volume of the espresso shot as well.

Please note:

When preparing **Espresso Cool**, use the dedicated coffee filters.



4. Set the dose level by adjusting the dial (B2) starting from the min. position. (fig. 15).

Please note:

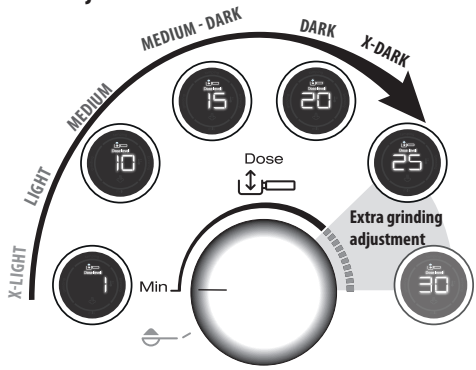


The numbers displayed on the indicator (B19) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time.

Refer to "The „perfect dose"" for suggestions.

5. Attach portafilter to the coffee mill outlet (A18) aligning it with "INSERT": then turn the portafilter to the right (fig. 16). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically.

4.2 Adjust dose



Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.
With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

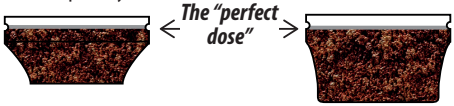
1. Set the dose starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)

1. After grinding, pull the lever (A20) down fully (do not remove portafilter) (fig. 18). For a perfect result, you can do it twice.
2. Keep the lever down while removing the portafilter (fig. 19). Once it is done, place back the lever in its original position.
3. Check the dose (see "The „perfect dose"") and attach the portafilter to the brewing unit (A7) (fig. 20).

The „perfect dose"

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



the perfect quantity corresponds to the line in relief.

- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial (B2) more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"). Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind. Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.
- ***Barista tip:*** Pull the filter holder out while the tamper (A20) is still down for polished finish of coffee.

4.4 Rinse before brewing

When preparing a cold drink after an hot one or viceversa, the result in cup could not be at the ideal temperature. To avoid this, proceed as follows:

1. Select the beverage you want to prepare;
2. The OK lights up in the colour relative to the type of drink to brew: white if hot drink is selected or blue if cold drink is selected;
3. Put a container under coffee outlet (A7);
4. Press (B5).

4.5 Step 3 - brewing hot coffee drinks (fig. 21)

1. Select your drink (fig. 22).
2. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23) (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

4.6 Step 3 - brewing Cold Brew

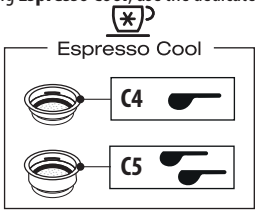
1. Select Cold Brew (fig. 22): the "OK" button turns blue to highlight that a cold drink is selected.
2. Pour 1 or 2 ice cubes in the glass (fig. 24).
3. Press the "OK" button to brew the drink. Delivery stops automatically.

Please note:

As no pressure is produced to brew this beverage, the manometer will not turn to a higher position

4.7 Step 3 - brewing Espresso Cool

When preparing **Espresso Cool**, use the dedicated coffee filters.



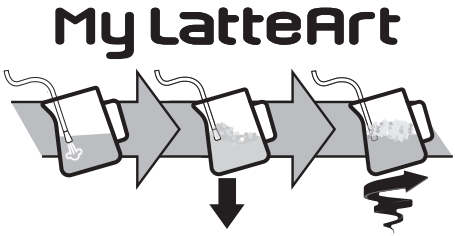
Then prepare the perfect dose as illustrated in"4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)".
Then proceed as follows:

1. Select Espresso Cool (fig. 22): the "OK" button turns blue to highlight that a cold drink is selected.
2. Pour 2 or 3 ice cubes in the glass (fig. 25).
3. Press the "OK" button to brew the drink

5. MAKING MILK DRINKS

5.1 Manual frothing (fig. 26)

1. Fill the milk jug (D8) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume (fig. 27). For a denser more even froth, you should ideally use whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5°C)



2. To make the froth, put the nozzle (A5) on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.

3. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.
4. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.

Barista tips:

- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher.

Cleaning the steam wand:

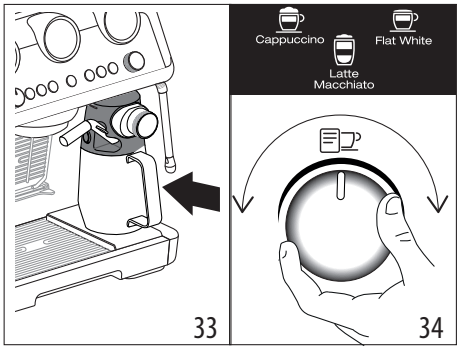
1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand (fig. 28). For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning (fig. 10).
3. Wait that the steam wand cool down and open the 3 holes of the nozzle with the Cleaning tool (C14) to maintain the better usability of the steam wand (fig. 29).

5.2 Making milk drinks with LatteCrema System (fig. 30)

1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (5°C) (fig. 31).
2. Close with the lid (D1) (fig. 32).
3. Turn the knob (D5) to select the desired froth:

Milk froth knob positions:				
CLEAN				INSERT
To clean LatteCrema System after each use	MAX froth	MED froth	MIN froth	To extract or inser the knob

4. Attach the milk container (fig. 33).
5. Prepare the perfect dose (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)") and attach the portafilter.
6. Select your drink (fig. 34).



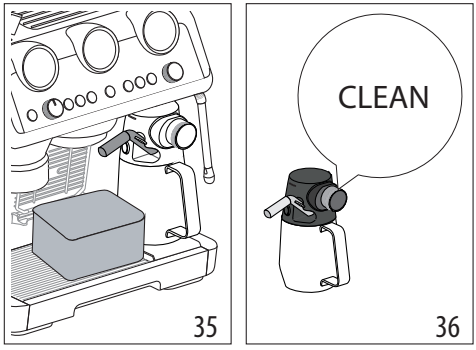
Drink	Espresso	Milk	Froth	Quantity (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≃150	≃230
Latte Macchiato	1	✓	×	≃150	≃230
Flat White	1	✓	✓	≃250	≃330

- ***Double dose milk drinks (2x):*** Fill the milk container (D8) with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container (fig. 31). Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml of milk.
- **Fresh is best.** Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.

7. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23). The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

***Cleaning Lattecrema System after every use*:**

1. Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout (D4) (fig. 35).
2. Turn the knob (D5) to "Clean" (fig. 36).



3. Cleaning automatically starts and stops. **Watch out:** Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.

4. Remove the milk container and put it in the refrigerator and use soon.

For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean : it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE DRINKS WITH THE (my) BUTTON (B9)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee drink you want to make, as far as attaching the portafilter (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee. If you have to customise a milk based drink, prepare and also attach the Lattecrema System
2. Turn the dial (B10) to select the drink to be programmed..
3. Press the (my) button: the light corresponding to the OK button (B6) comes on steadily and the light corresponding to the (my) button flashes.
4. Press the OK button to start delivering the drink. The lights corresponding to the OK and (my) buttons flash.
5. When you have reached the desired quantity of the drink, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.
6. Press the (my) button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the (my) button remains on.

If you do not want to save the new setting, press any other button.

Please note:

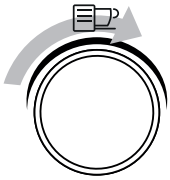
- *You can programme coffee drinks, but not steam and hot water.*
- *Programming changes the quantity of the drinks, but not the amount of coffee ground.*
- *"**X2**" drinks can be programmed separately.*
- **My LatteArt** *is not programmable.*
- ***To reset** the default drink quantities, **press and hold** the (my) button until it goes off. The selected drink is reset to the default values.*

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
Americano	120 ml	• espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
Americano X2	240 ml	• espresso: from 50 to 120 ml • water: from 50 to 240 ml
Cold Brew	110 ml	from 90 to 130 ml
Cold Brew X2	180 ml	from 160 to 220 ml
Espresso Cool	40 ml	from 30 to 50 ml
Espresso Cool X2	80 ml	from 60 to 110 ml

7. MENU SETTINGS

Enter the setting menu		
Press both buttons for 5 seconds	x2	(my)

Select the setting

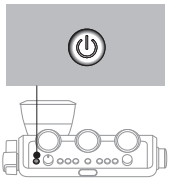


Drink	Corresponding setting	How to set
Espresso	Energy saving	On
		Off
Coffee	Auto off	9 minutes
		1,5 hours
		3 hours
Cappuccino	Beep	On
		Off
Latte	Extra grinding adjustment	1st range
		2nd range

→

Flat White	Default values	Keep pressed **OK** button for 5 seconds, until led stay fixed
Americano	Water hardness	**soft**
		medium
		hard/very hard

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



8. CLEANING AND MAINTENANCE

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.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

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

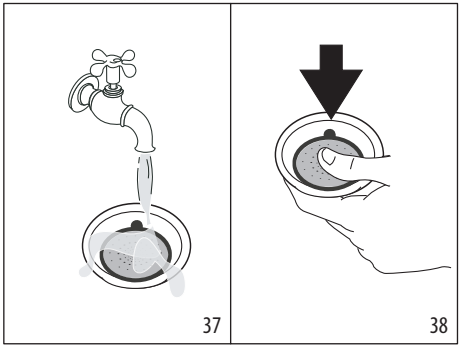
→

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

8.1 Cleaning the Espresso Cool filters

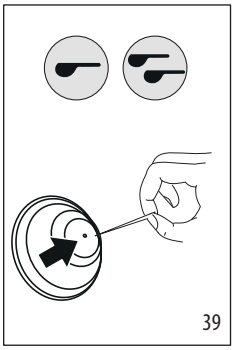
These filters have been developed to deliver optimal extraction results with this recipe. For best results, the filters must always be clean and free from all coffee residues.

After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water (fig. 37), pushing the perforated filter to make sure it is always correctly inserted in its housing (fig.38);



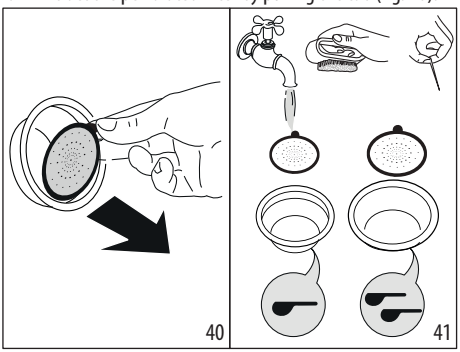
37 38

make sure the hole underneath (shown in fig.39) is free from all residues.



If still dirty, and in any case always at least once a month, clean the coffee filters thoroughly:

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 40).

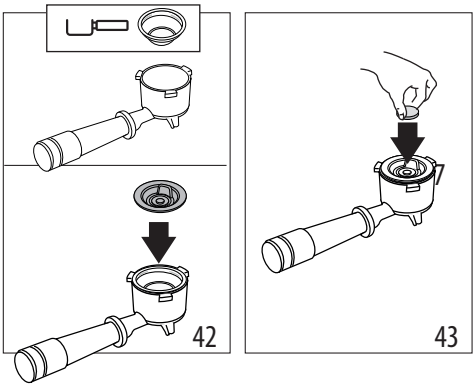


2. Rinse the filters under running water (fig. 37).
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 39-41).
4. Dry all the components with a cloth.
5. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go (fig. 38).

8.2 Cleaning of the coffee outlet

When the light comes on (orange) (B5), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.

1. Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1) (fig. 42).
2. Put on the coffee filter the special disk accessory (C12) (fig. 42) and press it to the bottom;



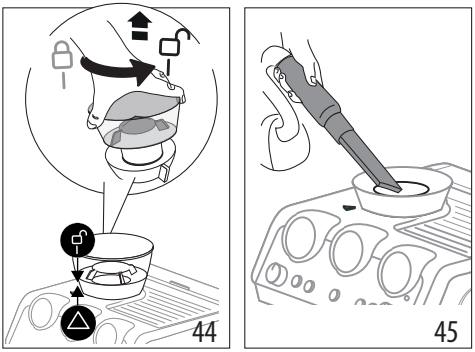
3. Put on the accessory the cleaning tab (fig. 43).
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A7).
5. Fill the water tank (A15). Make sure the drip tray (A11) is empty.
6. Keep pressed the button, until the related light start blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;
7. Remove the portafilter and the cleaning disk accessory;
8. Wash the portafilter and the filter under tap water;
9. Insert the portafilter again and make a rinse by pressing the button (B5): we suggest to put a container under the portafilter;
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This procedure can start by pressing the button (B5) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

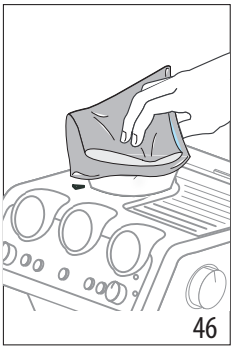
8.3 Cleaning the beans container housing

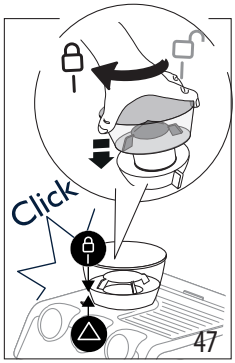
1. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it:



2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance (fig. 44)

3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 45).
4. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry (fig. 46);



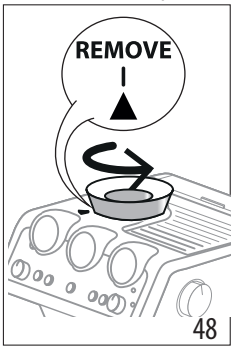


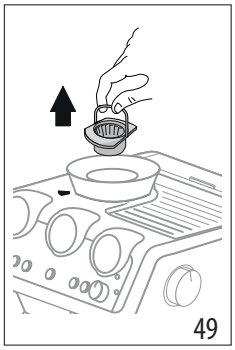
5. Put the container back inserting it in the coffee mill. The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the symbol and you hear a "click" (fig. 47).

8.4 Cleaning the burr

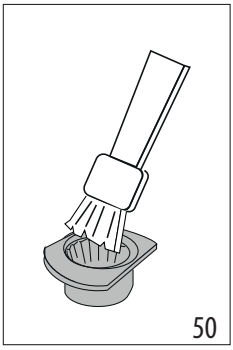
When cleaning the beans container (A1), , clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced by an authorised customer services centre.
You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:

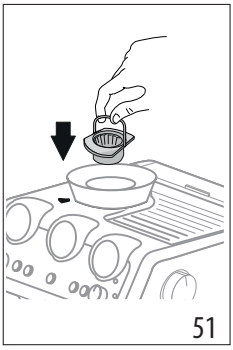
1. Attach the portafilter (C1) and operate the mill without beans to free the coffee guide;
2. Turn the appliance off;
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position (fig. 48).





4. Extract the upper burr, gripping it by the handle (fig.49).
5. Clean the burr with a brush (fig. 50) (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 45).





6. Put the upper burr back in place (fig. 51);
7. Turn the selector to select the desired grinding level (fig. 13);

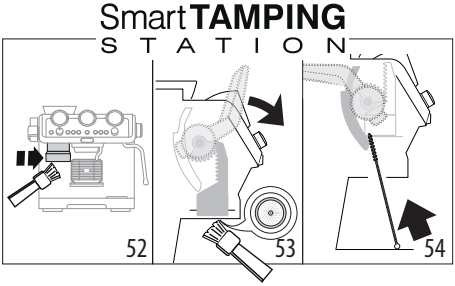
Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.5 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows entering the setting menu ("7. Menu settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment". Then turn the ground coffee quantity dial (B2) to minimum position and set the dose like a first use (see "The „perfect dose"").

8.6 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 52).
2. Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush (fig.53). Then release the lever.
3. Use the tube brush (C11) to clean the coffee funnel.(fig. 54).

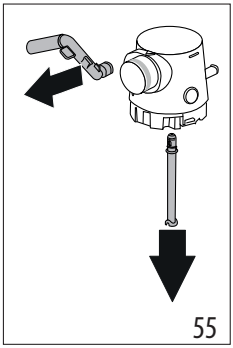


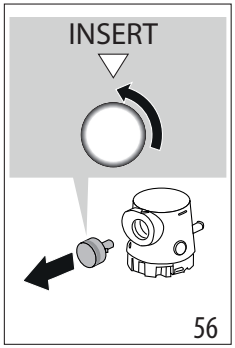
8.7 Cleaning Lattecrema System

All components are dishwasher safe, placing them in the top basket. If you do not have a dishwasher, wash by hand as described in the note at the end of the section.

1. Push the release button (D3) and lift the milk container lid (D1);

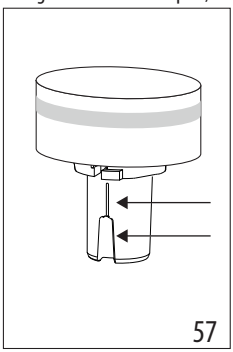
2. Remove the milk spout (D4) and milk intake tube (D7) (fig. 55);

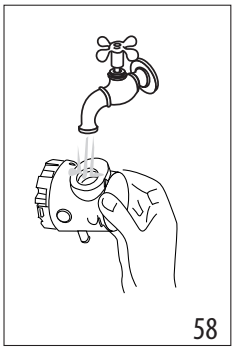

55



56

3. Turn the froth adjustment dial (D5) counter-clockwise to the "Insert" position (fig. 57) and pull;
4. Make sure there are no milk residues on the hollow and groove under the dial (fig. 58): if necessary, scrape the groove with a toothpick;


57


58

5. Rinse inside the froth adjustment dial seat with running water (fig. 53);
6. Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
7. Reassemble all the lid components;
8. Carefully wash and rinse the milk container (D8) ;
9. Attach the lid back on the milk container.

Please note: washing by hand

Washing the lid in a dishwasher guarantees the perfect hygiene of all the components. When washing by hand, wash all components of the milk container lid thoroughly with hot water and immerse them in a basin of hot water for 30 minutes before proceeding as described in point 4.

9. WATER HARDNESS

The descale light (B8) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C6) 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. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

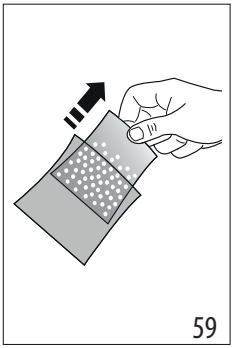
Total Hardness Test result	Button	Level
	x2	**1** soft water
		**2** medium water
	OK	**3** hard or very hard water
		

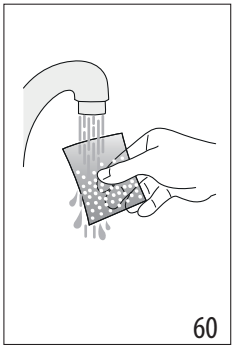
4. Set the appliance as indicated in section

10. USING THE SOFTBALLS

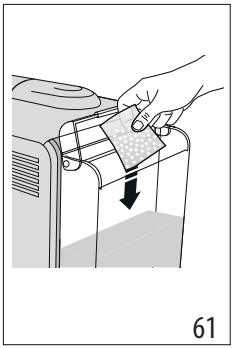
Softballs (C9) is an innovative system that extends the life of the machine, without altering the sensory properties of the water, guaranteeing consistently creamy and aromatic coffee.

1. Extract the Softballs bag from the packaging (fig. 59).


59


60

2. Rinse with tap water the Softballs bag (fig. 60).
3. Deep the bag into the water tank (A15) (fig. 61).
4. Change the Softballs every 3 months (fig. 62).


61



62

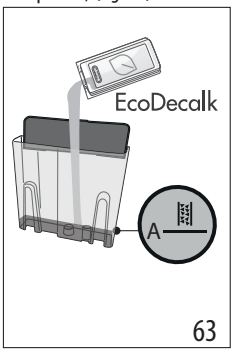
11. DESCALING

Please note

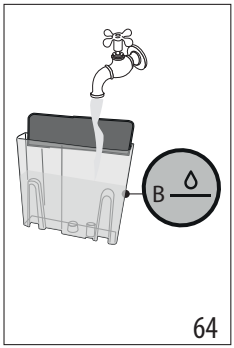
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack (C5).
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Containers	2: Recommended capacity: 1 l each
Time	~40min

1. (IF PRESENT, REMOVE SOFTBALLS AND WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank (A15) up to the level **A** marked inside the tank (equal to one 100ml packet) (fig. 63).

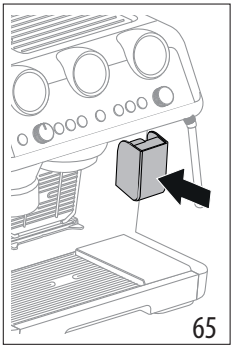


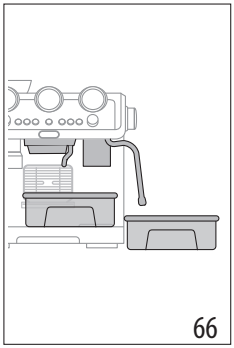
63



64

2. Add water up to the level B (fig. 64). Then put the water tank back in the appliance.
3. Insert the dedicated accessory (C6) to the Latte Crema connection (A6) (fig. 65).

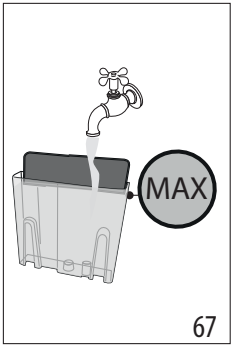

65


66

4. Make sure the portafilter (C1) is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout (A7) and the other recipient under the steam wand (A5) (fig. 66).
5. Keep pressed the (B8) button until the corresponding light begins to blink: descaling starts.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Delivery stops and the light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.

7. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace them empty.
8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 67). Put the tank back in its housing.



67

9. Keep pressed the button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.
10. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.

11. Empty the recipients used to collect the rinse water.
12. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.

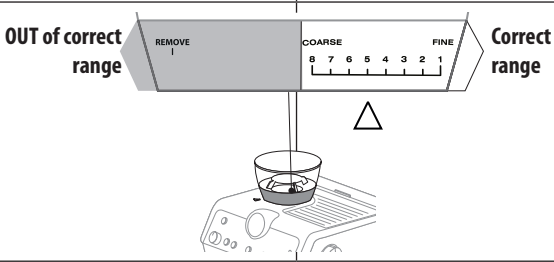
Now the appliance is ready to use.

Please note

- If you want to anticipate the descaling cycle, keep pressed for 3 seconds.
- If you start descaling by mistake, keep pressed the button for 10 seconds; the rinsing cycle cannot be interrupted.

12. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "3. Setting up the appliance"
OK on (white)	The machine is ready to hot beverages delivery	Prepare the machine and proceed with delivery
OK on (blue)	The machine is ready to cold beverage delivery	Prepare the machine and proceed with delivery
on	Energy saving is enabled	See section "7. Menu settings" if you want to disable the function
on	The beans container (A1) is empty	Fill the beans container
flashing	Grinding is requested, but the beans container (A1) is empty	Fill the beans container
on	Insufficient water in tank (A15) or the tank is not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
flashing	Brewing is requested, but the water tank (A15) is empty	Fill the water tank
on	General alarm	Contact Customer Services
on	The beans container is not inserted	Insert bean container or check that is completely locked. The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the symbol and you hear a "click".
		→

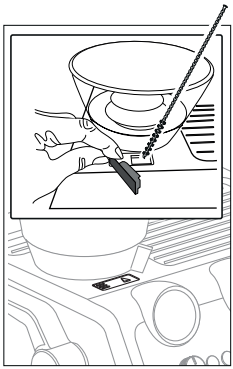
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
flashing	The selector on the bottom of the container is not correctly positioned.	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee mill during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
		
	The coffee bean container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked
on	After every use, the LatteCrema System must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob (D5) to Clea
on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	
on (orange)	Descaling must be performed	Descale the appliance as described in section "11. Descaling"
flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section "11. Descaling"
on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section "8.2 Cleaning of the coffee outlet"
flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
		→

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
flashing (white)	The active rinse is underway	
+ flashing	If the water softener filter is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B7) corresponding to the light. Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder (C1) (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)")
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5).
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A11)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A15)	Fill the tank
	The light (B7) is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the light to fill the circuit
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section"11. Descaling"
	Coffee grind too fine	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)")
The portafilter cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been pressed or is too much	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)")
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The coffee filter (C2) or (C3) is clogged	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)")
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)")
No milk froth is formed when making cappuccino with LatteCrema System	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	The froth selection knob (D5) is not in the correct position	Check and turn to the right position the froth selection knob (max froth; med froth; min froth)
	The LatteCrema System is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "8.7 Cleaning Lattecrema System"
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse (see "11. Descaling")
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section "8.4 Cleaning the burr", 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 coffee beans container (A1) is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the symbol and you hear a "click".
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	• Empty the beans container (A1) (if necessary, operate the coffee mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder (C1) and operate the coffee mill a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A18), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 22). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container (A1) • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty After tamping, there is too much coffee in the filter	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section "8.6 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch (A19) and free it using the brush. 
After grinding, the ground coffee in the filter (C2) or (C3) does not reach the "perfect dose	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.6 Cleaning the "Smart tamping station"", then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2) referring to "The „perfect dose"". If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment, proceed as indicated in section "7. Menu settings".
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section "8.5 Replacing the burrs"

Register Now
www.delonghi.com/register

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

57132C7914_00_1122