

---

EC9865

# La Specialista MAESTRO

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

МХАНН ГΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

КАВИНКЕТИН

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ЖАСАҒЫШ

KÁVÉFŐZÖGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT DE PREPARAT CAFEA

ماكينة قهوة



**DeLonghi**

**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**

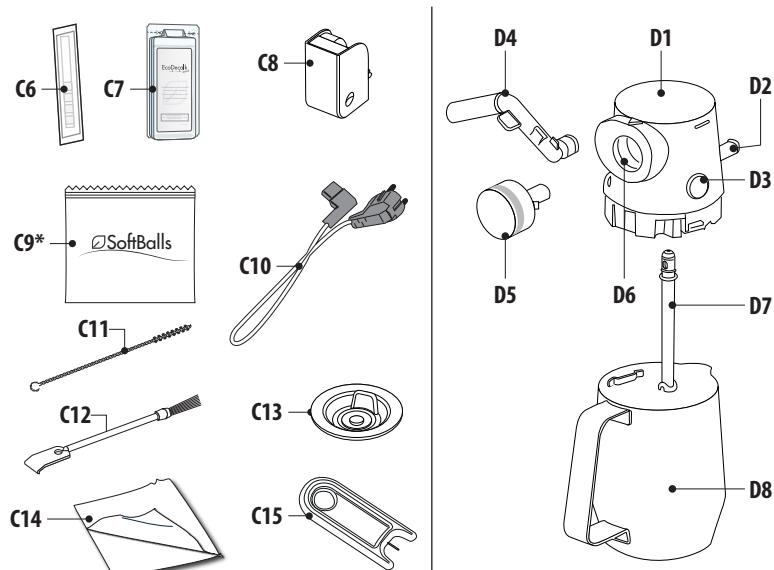
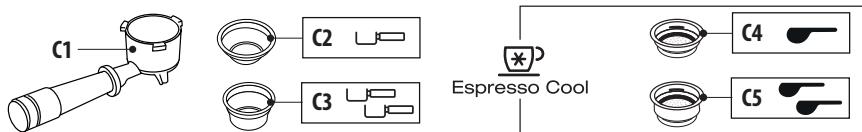
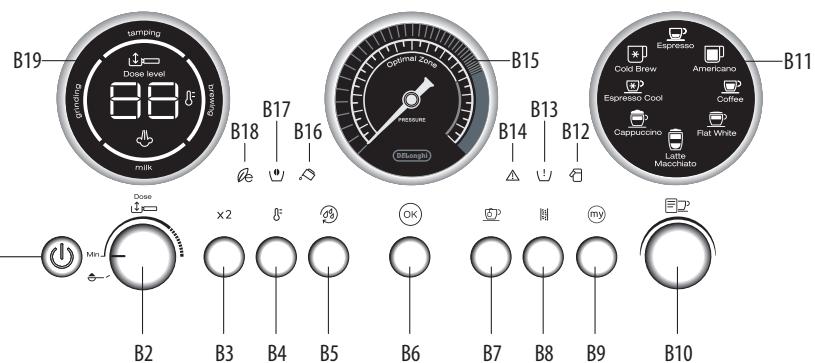
str. 286

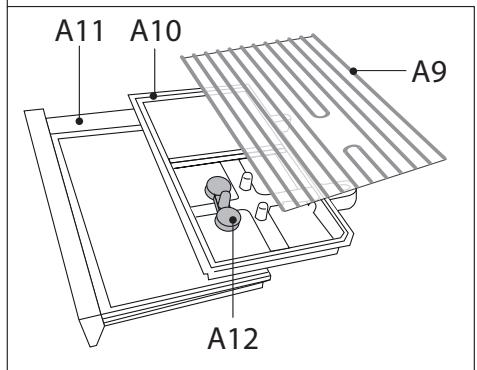
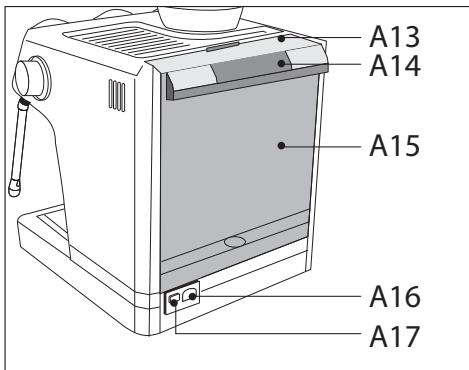
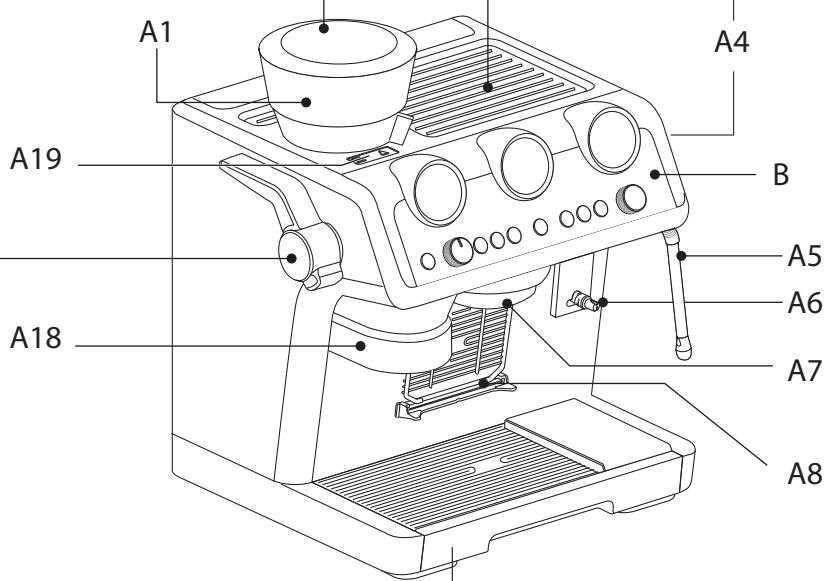
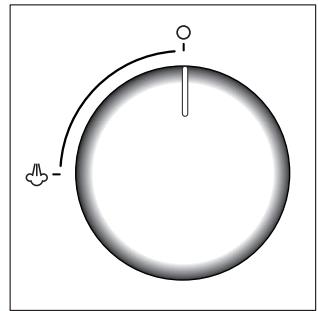
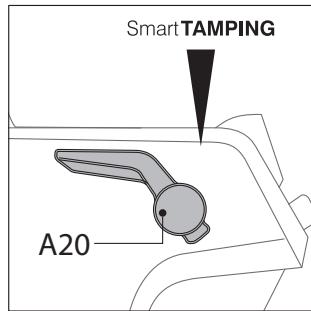
**RO**

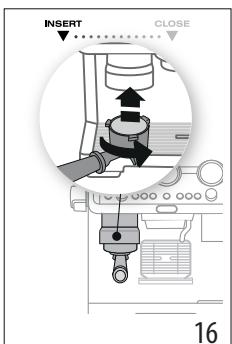
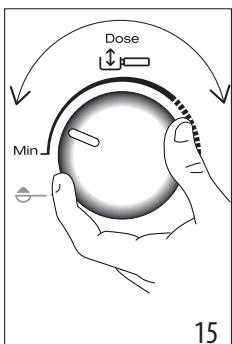
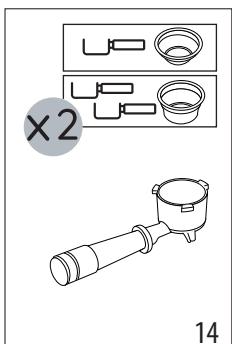
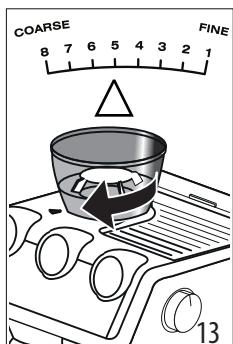
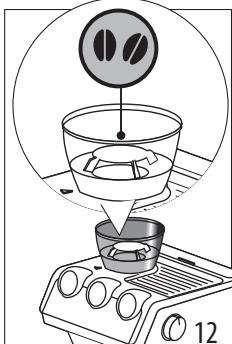
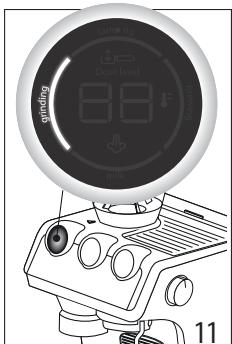
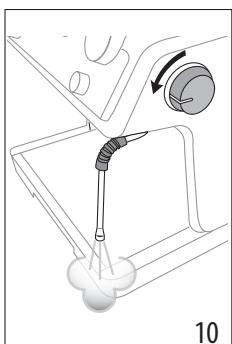
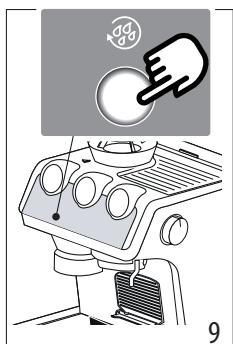
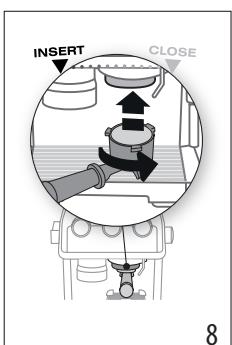
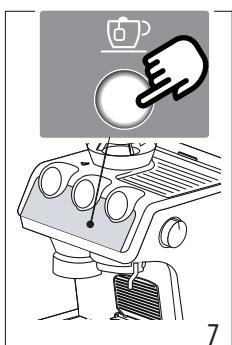
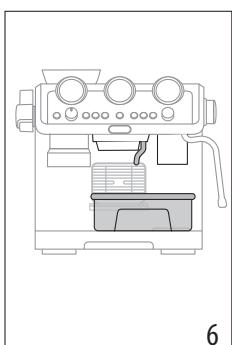
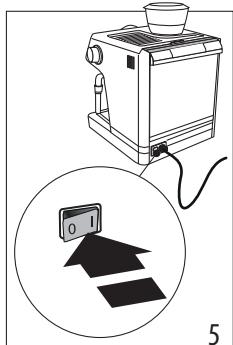
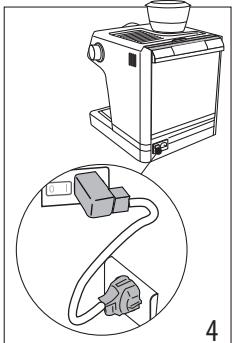
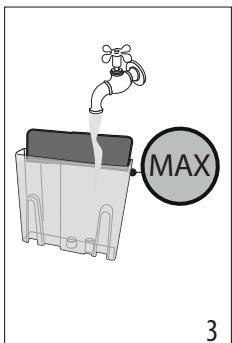
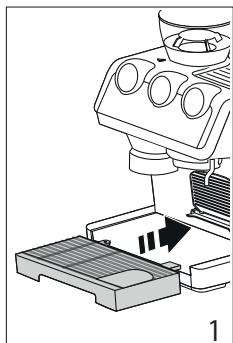
pag. d d d d302

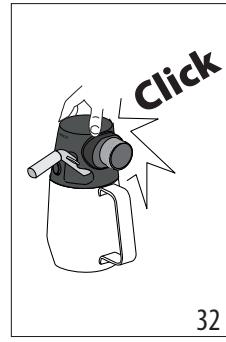
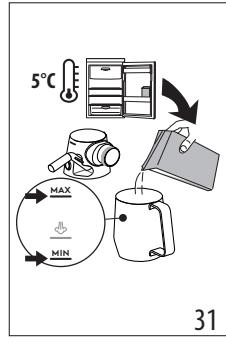
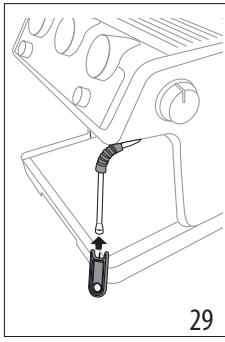
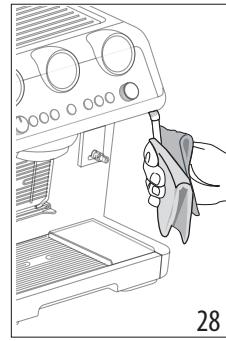
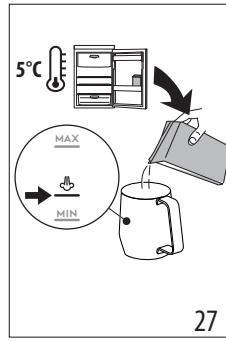
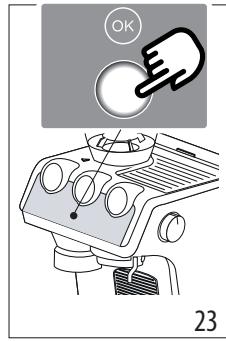
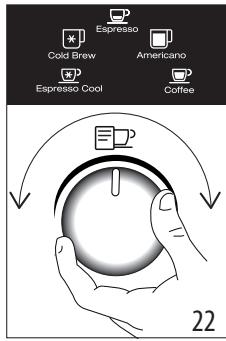
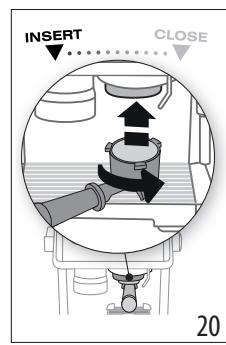
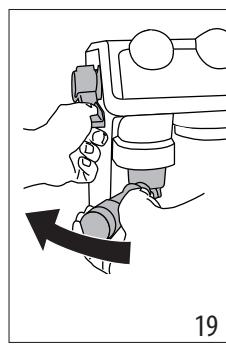
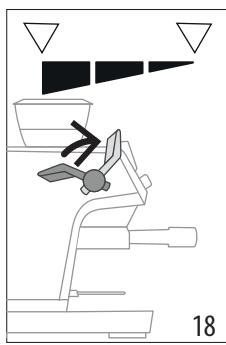
**AR**

2









Перед использованием прибора прочтайте предупреждения по технике безопасности.

## 1. ОПИСАНИЕ

### 1.1 Описание прибора — А

- 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 - В

- B1. Кнопка ON/Standby
- B2. Рукоятка регулировки количества молотого кофе
- B3. Кнопка X2: использование фильтра 2 кофе
- B4. Кнопка «температура кофе»
- B5. Кнопка ополоскивания
- 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 — С

C1. Фильтродержатель

C2. Фильтр 1 чашки

C3. Фильтр 2 чашек

#### Фильтры для Espresso Cool

C4. Фильтр 1 чашки

C5. Фильтр 2 чашек

C6. Индикаторная полоска Total Hardness Test

C7. 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 пары

### 1.4 Не включенные приспособления для очистки, рекомендованные производителем

Дополнительные сведения см. на сайте [Delonghi.com](http://Delonghi.com).



#### Таблетки для очистки

(см. «8.2 Очистка узла подачи кофе»)

 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».

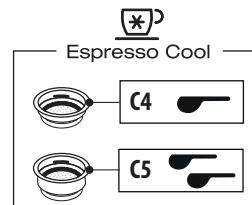
## 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

### 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 начнется, когда держатель достигнет 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 правильно (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 недозэкстрагирован, а количество находится в диапазоне иде-

ального, 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

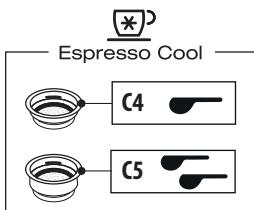
1. Выберите Cold Brew (рис. 22): индикатор OK (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.
2. Положите в стакан 1 или 2 кубика льда (рис. 24).
3. Нажмите OK, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

### 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:

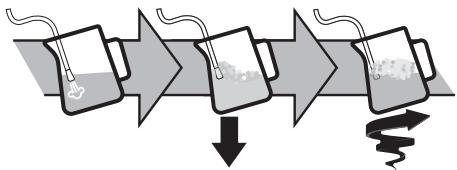
1. Выберите Espresso Cool (рис. 22): индикатор OK (B6) становится синим, указывая на то, что выбран холодный напиток.
2. Положите в стакан 1 или 2 кубика льда (рис. 25).
3. Нажмите OK, чтобы начать приготовление. Подача останавливается автоматически.

## 5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

### 5.1 Вспените 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).

## My LatteArt



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).

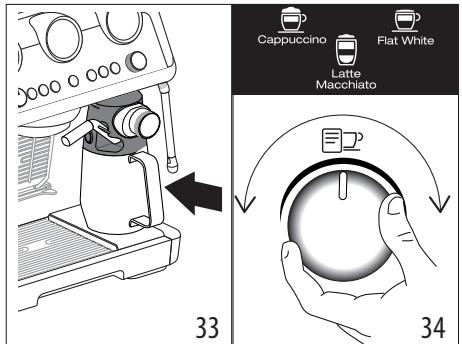
### 5.2 Приготовление молочных напитков с помощью LatteCrema System (рис. 30)

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	Пена MAX	Пена MED	Пена MIN	Снятие или установка рукоятки
Очистка после каждого использования				

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

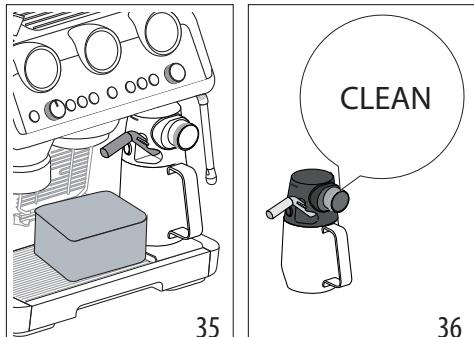
34

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:

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



35

36

- Очистка начинается и останавливается автоматически. Внимание! После завершения очистки поверните рукоятку в одно из положений регулировки пены.
- Снимите контейнер для молока и поместите его в ходильник. 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 (B9)

- 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.
- Поверните рукоятку (B10) для выбора напитка для программирования.
- Нажмите кнопку , индикатор кнопки OK (B6) загорится ровным светом, а индикатор кнопки мигает.
- Нажмите кнопку OK для начала подачи. Индикаторы кнопок OK и мигают.
- После достижения необходимого количества нажмите OK. Если напиток предусматривает подачу еще одного ингредиента, начинается его подача. После достижения необходимого количества нажмите OK.
- Нажмите кнопку для сохранения. Прибор готов к новому использованию, индикатор 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 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

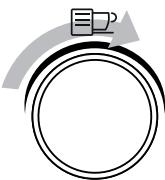
### 1. Вход в меню:

нажмите одновременно в течение 5 секунд

x2

(my)

### 2. Выбор настройки для программирования:

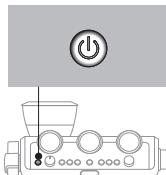


Напиток	Соответствующая настройка	Регулировки
Espresso	Экономия энергии	<p>⌚ подключено → (my)</p> <p>⌚ выключено → (my)</p>
Coffee	Автовыключение	<p>⌚ ➔ 9 минут</p> <p>⌚ ➔ 1,5 часа</p> <p>(my) ➔ 3 часа</p>



Cappuccino	Звуковой сигнал	⌚ подключено → (my)
		⌚ выключено → (my)
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
		⌚ ➔ мягкая
Americano	Жесткость воды	⌚ ➔ средней жесткости
		⌚ ➔ жесткая/очень жесткая

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



## 8. ОЧИСТКА ПРИБОРА

### Внимание!

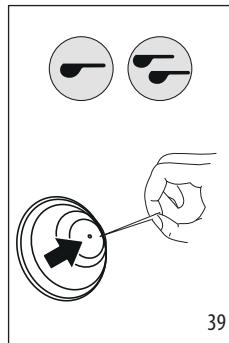
- Не используйте для чистки кофемашины растворители, абразивные моющие средства или спирт.
- Не используйте металлические предметы для удаления накипи или отложений кофе, поскольку они могут оцарапать металлические или пластмассовые поверхности.
- В случае простоеов свыше одной недели перед повторным 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.

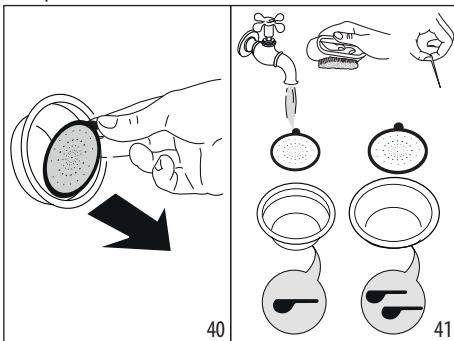
DISHWASHER SAFE	ÖTeco MultiClean				
	✗	✓	✓	✗	✗
	✓	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✗	✓	✓
	✗	✗	✓	✓	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✓

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:

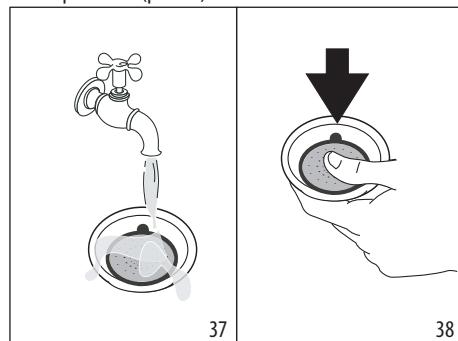
1. Снимите перфорированный фильтр, взяв его за язычок (рис. 40).



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).

## 8.1 Очистка фильтров, предназначенных для напитка Espresso Cool

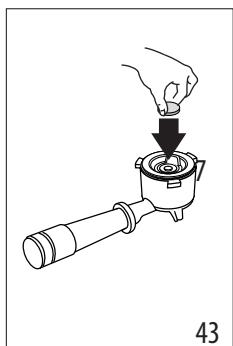
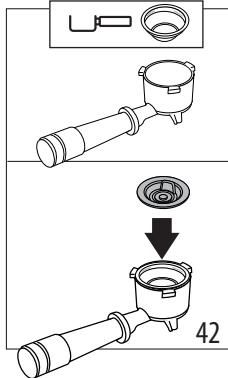
Эти фильтры были разработаны для оптимизации приготовления этого напитка. Хорошо очищайте и удаляйте остатки кофе, чтобы поддерживать их эффективность. После использования тщательно промойте фильтры (рис. 37) и плотно прижмите перфорированный фильтр, чтобы он встал правильно (рис. 38).



## 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](http://www.Delonghi.com).

1. Установите фильтр 1 чашки (C2) в фильтродержатель (C1) (рис. 42).
2. Установите в фильтр приспособление для очистки (C13) и нажмите до упора.



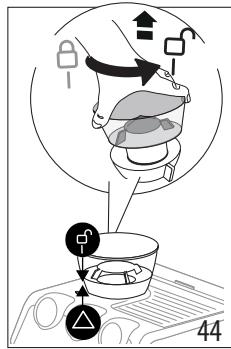
3. Положите таблетку для очистки на приспособление (рис. 43).
4. Закрепите фильтродержатель к узлу подачи кофе (A7).
5. Наполните бачок для воды (A15). Убедитесь, что поддон для сбора капель (A11) пуст.
6. Удерживайте нажатой кнопку , пока соответствующий индикатор не начнет мигать (оранжевый). Через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

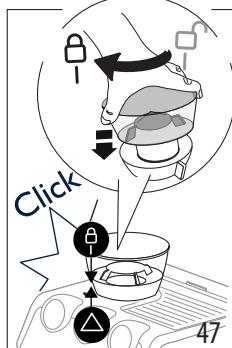
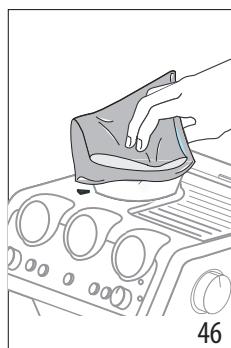
Этот цикл очистки можно запустить в любой момент нажатием кнопки  (B5) на несколько секунд. Для отмены действия удерживайте кнопку 10 секунд.

### **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 высыпите (рис. 46).



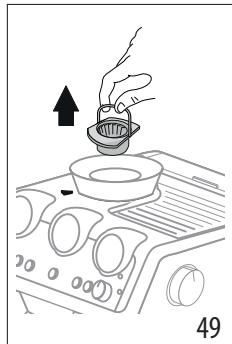
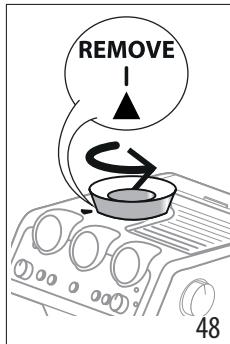
5. Установите контейнер в кофемолку. Контейнер правильно установлен, если стрелка  выровнена с символом  и слышится щелчок (рис. 47).

### **8.4 Очистка жерновов**

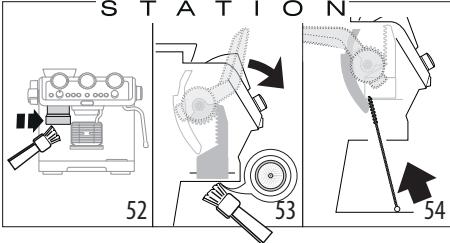
Когда выполняется очистка контейнера для зерен (A1), очистите место расположения контейнера и верхний жернов с помощью влажной тряпки. Обращайтесь в сервисный центр для снятия и замены жерновов.

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

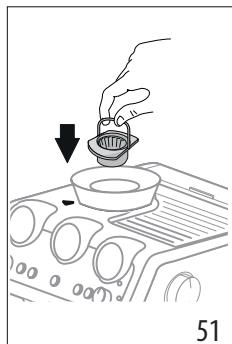
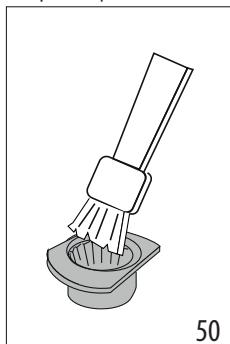
1. Закрепите фильтродержатель (C1) и выполните пустой помол для освобождения канала кофе.
2. Выключите прибор.
3. Поверните против часовой стрелки регулятор помола до упора в положение «REMOVE» (рис. 48).



## Smart TAMPING STATION



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»).

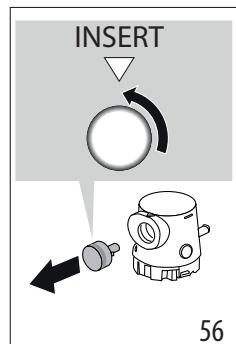
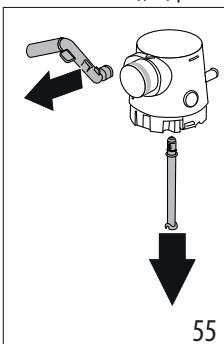
### 8.6 Очистка Smart tamping station

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 ёршика (C11) очистите желоб кофе (рис. 54).

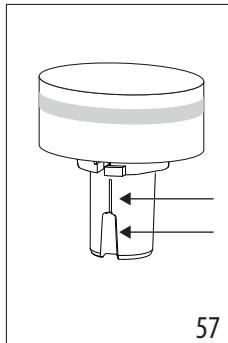
### 8.7 Очистка LatteCrema System

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.

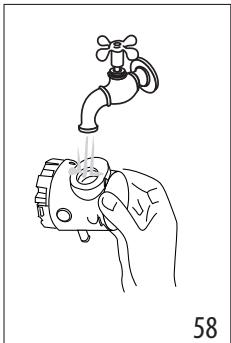
1. Нажмите кнопку (D3) и поднимите крышку контейнера для молока (D1).
2. Снимите трубку подачи молока (D4) и трубку всасывания молока ((D7) рис. 55).



3. Поверните рукоятку в положение «Insert» и извлеките ее (рис. 57).
4. Следите, чтобы в выемке 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

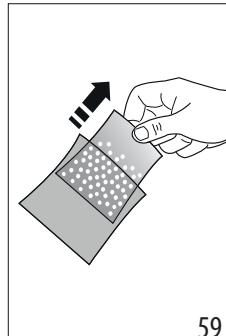
Результат проверки жесткости воды	Кнопка	Степень
		2 вода средней жесткости
		3 жесткая или очень жесткая вода
		

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

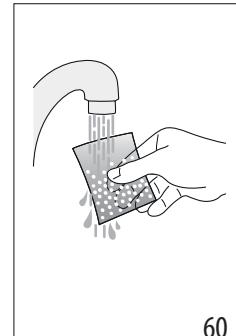
## **10. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ SOFTBALLS**

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).

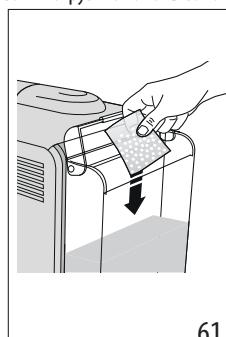


59

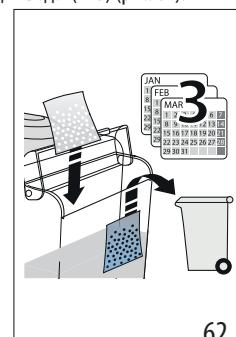


60

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).

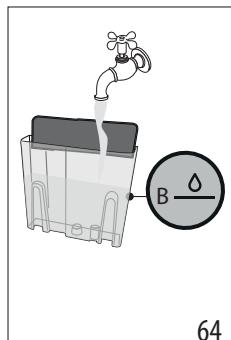
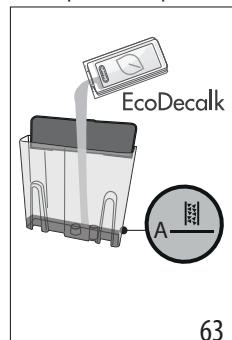
## 11. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

### Внимание!

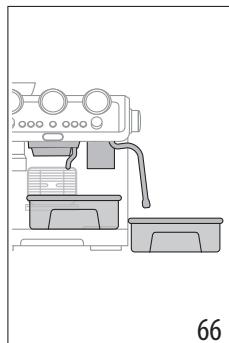
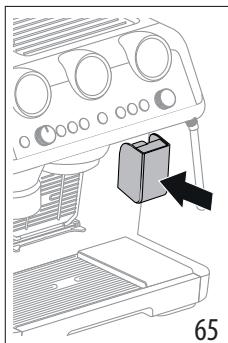
- Перед применением прочтайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи (C7) на упаковке средства.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование не подходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые 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.

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



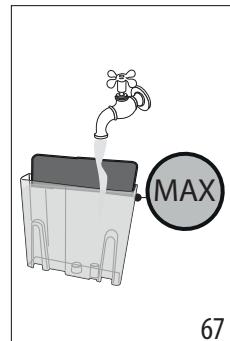
- Долейте воду до уровня  B (рис. 64). Установите бачок для воды на машину.
- Подключите принадлежность (C8) к разъему для LatteCrema System (A6) (рис. 65).



- 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).
- Удерживайте нажатой кнопку  (B8), пока соответствующий индикатор не начнет мигать.
- 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:

- Слейте емкость, использованную для сбора раствора для удаления накипи, и снова поместите ее под узлами подачи.
- 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.



- Удерживайте нажатой кнопку , пока соответствующий индикатор не начнет мигать. Запускается ополаскивание.

- После завершения ополаскивания подача останавливается, а прибор готов к использованию.
- Слейте емкости сбора воды ополаскивания.
- Достаньте и слейте поддон для сбора капель, затем установите его на место.
- Достаньте бачок для воды и налейте свежую воду, затем поставьте его на место.

Теперь прибор готов к применению.

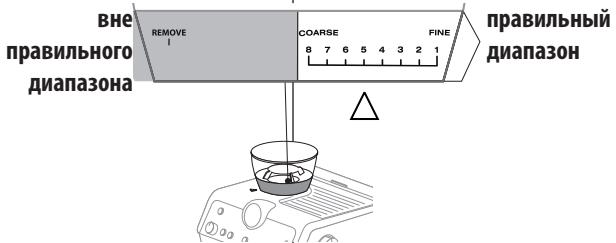
#### **Примечание.**

- 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 ИНДИКАТОРОВ	СВЕТОВЫХ	ДЕЙСТВИЕ
Все индикаторы быстро мигают	Включение прибора		Самодиагностика
 ГОРIT 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
 ГОРIT РОВНО	Подключена функция энергосбережения.		Обратитесь к гл. «7. Меню настроек», если хотите отключить функцию
 ГОРIT 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
 ГОРIT РОВНО	Общее предупреждение		Обратитесь в сервисный центр
 ГОРIT 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>следует регулировать помол, когда кофемолка находится в работе</li> <li>следует регулировать на один уровень за раз и выполнить не менее 5 помолов между двумя регулировками</li> </ul> 
	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	<p>Если имеется фильтр для смягчения воды, это означает, что в контур попал пузырек воздуха и препятствует подаче</p> <p>Слишком мелкий помол, кофе выходит медленно или не выходит вообще.</p> <p>Фильтр кофе (C2) или (C3) закупорен</p> <p>Бачок (A15) плохо установлен, а соответствующие клапаны не открыты</p> <p>Наличие накипи в водяной системе</p>	<p>Нажмите кнопку (B7) соответствующего индикатора , подача начинается и останавливается автоматически</p> <p>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)»</p> <p>Ополосните фильтры под проточной водой или выполните ополаскивание с помощью соответствующей кнопки (B5)</p> <p>Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапаны</p> <p>Выполните удаление накипи, как указано в гл. «11. Удаление накипи»</p>

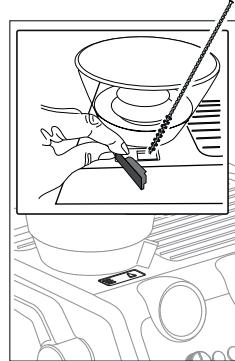
### 13. ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ НЕПОЛАДКИ

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»
Держатель фильтра не закрепляется на приборе.	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)»
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Опорожните контейнер для зерен (A1) (с помощью пустых помолов или с помощью удаления оставшихся зерен).</li> <li>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</li> <li>Поместите в контейнер (A1) новый сорт кофейных зерен</li> <li>Если при помоле не достигается идеальное количество, выполните действия как при первом использовании</li> </ul>
После помола фильтр кофе (C2) или (C3) пуст  После помола в фильтре слишком много кофейного порошка	Закупорен желоб кофе кофемолки	<p>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 ёршиком</p> 

→

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»