



5713245881_00_1119



Hints & Tips

DeLonghi

IT

pag. 3

EN

page 3

DE

S. 4

FR

page 4

NL

pag. 5

ES

pág. 5

PT

pág. 6

EL

σελ. 6

NO

sid. 7

SV

sid. 7

DA

sid. 8

FI

siv. 8

RU

стр. 9

KZ

бет. 9

HU

old. 10

CS

str. 10

SK

str. 11

PL

str. 11

HR

str. 12

SL

sid. 12

BG

стр. 13

RO

pag. 13

UK

стор 14

SR

page 14

TR

say. 15

AR

15

ITALIANO



1. PRERISCALDARE LE TAZZE

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina in questo modo:

- Accendere la macchina e agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato.
- Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
- Erogare acqua calda fino a riempirla.
- Svuotare la tazza, attendere che la macchina torni in temperatura e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

Appoggiare le tazze sul poggiatezze posto sulla macchina, che, quando la macchina è accesa, si riscalda.

2. SE SI UTILIZZA IL CAFFÈ IN CIALDE...



Utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE (verificare che sulla confezione ci sia il relativo marchio). Delle piccole attenzioni vi permettono di ottenere i migliori risultati:

- Inserire nel portafiltro il filtro caffè adatto all'utilizzo delle cialde (se incluso nella vostra macchina).
- Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro e inserirla centrandola il più possibile sopra il filtro: assicurarsi che i lembi della cialda non escano dal filtro.

3. SCHIUMARE IL LATTE CON IL VAPORE

- Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è necessario utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5° C).
- La qualità della schiuma può variare in base a:
 - tipo di latte o bevanda vegetale
 - marca utilizzata
 - ingredienti e valori nutrizionali.
- Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

4. DECALCIFICAZIONE: INDICAZIONI GENERALI

- Se la vostra macchina da caffè non è provvista di una spia decalcificazione, effettuare la decalcificazione dopo l'erogazione di 200 caffè circa.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

ENGLISH



1. TIPS FOR A HOTTER COFFEE

To make espresso coffee at the right temperature, the coffee maker should be preheated as follows:

- Turn the appliance on and attach the filter holder to the appliance without adding pre-ground coffee.
- Place a cup under the filter holder. Use the same cup as will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
- Let water discharge to fill the cup.
- Empty the cup and then repeat the same operation.

Put the cups on the cup-tray on the appliance: this will heat up when the appliance is on.

2. IF YOU USE COFFEE PODS...



Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the corresponding symbol. Here are small suggestions to make coffee in a simple and clean way:

- Place the pod coffee filter in the filter holder (if included with your machine).
- Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly and insert the pod, centering it as far as possible on the filter: the flaps of the pod must not be outside the filter.

3. FROTHING MILK

- For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- The quality of the froth will vary depending on:
 - type of milk or vegetable beverage.
 - brand used.
 - ingredients and nutritional value.
- In choosing the size of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume

4. DESCALING: GENERAL INFORMATION

- If your machine is not provided with a dedicated indicator, make the descaling cycle every 200 coffees.
- 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.
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

DEUTSCH



1. DIE TASSEN VORWÄRMEN

Für die Zubereitung eines Espressos mit der richtigen Temperatur sollte die Kaffeemaschine wie folgt vorgeheizt werden:

- Schalten Sie die Kaffeemaschine ein und lassen Sie den Siebträger an der Kaffeemaschine ein, ohne ihn mit Kaffeepulver zu füllen.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger. Benutzen Sie dieselbe Tasse, mit der Sie später den Kaffee zubereiten, damit diese vorgewärmt wird.
- Geben Sie Heißwasser aus, bis sie voll ist.
- Leeren Sie die Tasse aus und warten Sie, bis die Kaffeemaschine wieder aufgeheizt ist, und wiederholen Sie dann den gleichen Vorgang noch einmal.

Stellen Sie die Tassen auf die Tassenablage oben an der Kaffeemaschine, die beheizt ist, wenn die Kaffeemaschine eingeschaltet ist.

2. WENN KAFFEEPADS VERWENDET WERDEN ...



Verwenden Sie Kaffeepads, die den E.S.E.-Standard erfüllen (prüfen Sie, ob auf der Packung das entsprechende Label vorhanden ist). Mit kleinen Maßnahmen können Sie bessere Resultate erzielen:

- Setzen Sie das passende Sieb für die Verwendung von Kaffeepads in den Siebträger ein (wenn es im Lieferumfang Ihrer Kaffeemaschine enthalten ist).
- Beachten Sie immer die Angaben auf der Packung der Kaffeepads, um das Kaffeepad richtig in das Sieb einzusetzen und richten Sie es beim Einsetzen möglichst mittig über dem Sieb aus: vergewissern Sie sich, dass die Ränder des Kaffeepads nicht über das Sieb ragen.

3. MILCH MIT DAMPF AUFSCHÄUMEN

- Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie ganz oder teilweise entrahmte Milch mit Kühlchranktemperatur (etwa 5°C).
- Die Qualität des Schaums kann variieren, je nach:
 - Sorte der Milch oder des pflanzlichen Getränks
 - verwendeter Marke
 - Zutaten und Nährwerten.
- Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht.

4. ENTKALKUNG: ALLGEMEINE ANGABEN

- Wenn Ihre Kaffeemaschine nicht über eine Entkalkungsanzeige verfügt, sollte die Entkalkung nach der Ausgabe von etwa 200 Kaffees durchgeführt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.
- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort abwischen.

FRANÇAIS



1. PRÉCHAUFFER LES TASSES

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, on recommande de préchauffer la machine de la manière suivante :

- Allumer la machine et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu.
 - Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de manière à la préchauffer.
 - Faire couler de l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle se remplisse.
 - Vider la tasse, attendre que la machine revienne en température et répéter à nouveau la même opération.
- Poser la tasse sur la surface d'appui pour les tasses située sur la machine, qui, quand la machine est allumée, chauffe.

2. SI L'ON UTILISE DU CAFÉ EN DOSETTES...



Utiliser des dosettes qui respectent le standard ESE (vérifier que la marque correspondante figure sur l'emballage). De petites précautions vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats :

- Insérer dans le porte-filtre le filtre café approprié à l'utilisation des dosettes (si inclus dans votre machine).
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage des dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre et l'insérer en la centrant le plus possible sur le filtre : s'assurer que les bords de la dosette ne sortent pas du filtre.

3. FAIRE MOUSSER LE LAIT AVEC LA VAPEUR

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale
 - marque utilisée
 - ingrédients et valeurs nutritives.
- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3.

4. DÉTARTRAGE : INDICATIONS GÉNÉRALES

- Si votre machine à café n'est pas pourvue d'un voyant de détartrage, effectuer le détartrage après la préparation d'environ 200 cafés.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

NEDERLANDS



1. DE KOPJES VOORVERWARMEN

Voor een espresso met de juiste temperatuur wordt aangeraden het apparaat op de volgende wijze voor te verwarmen:

- Schakel het apparaat in en breng de filterhouder aan, zonder hem met gemalen koffie te vullen.
- Plaats een kopje onder de filterhouder. Gebruik het kopje dat ook gebruikt zal worden voor het zetten van koffie, zodat het wordt voorverwarmd.
- Geef heet water af, tot het kopje vol is.
- Maak het kopje leeg, wacht tot het apparaat weer op temperatuur is en herhaal dezelfde handeling.

Plaats de kopjes op het kopjesblad boven op het apparaat, dat bij ingeschakeld apparaat wordt verwarmd.

2. ALS U KOFFIEPADS GEBRUIKT...



Gebruik pads die voldoen aan de ESE-norm (controleer of op de verpakking het betreffende merk wordt aangegeven). Kleine details voor de beste resultaten:

- Breng in de filterhouder het koffiefilter aan dat geschikt is voor gebruik met koffiepads (indien bij uw apparaat geleverd).
- Volg altijd de aanwijzingen op de verpakking van de koffiepads voor wat betreft de juiste plaatsing in het filter en plaats de pad zoveel mogelijk in het midden van het filter: controleer dat de randen van de pad niet buiten het filter steken.

3. MELK OPSCHUIJEN MET STOOM

- Voor dikker en homogener schuim moet melk op koelkasttemperatuur (ongeveer 5° C) worden gebruikt.
- De kwaliteit van het schuim kan variëren op basis van:
 - het type melk of plantaardige drank
 - het gebruikte merk
 - de ingrediënten en de voedingswaarden.
- Houd bij het kiezen van de afmeting van de kan rekening met het feit dat de melk 2 tot 3 keer in volume zal toenemen.

4. ONTKALKING: ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Als uw koffieapparaat niet is voorzien van een waarschuwinglampje voor de ontkalking, moet het na de afgifte van ongeveer 200 kopjes ontkalkt worden.
- Wij raden aan uitsluitend de ontkalker van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkers, evenals het niet regelmatig ontkalken, kan leiden tot het optreden van gebreken die niet gedekt worden door de garantie van de fabrikant.
- Lees voorafgaand aan het gebruik de aanwijzingen en het etiket van de ontkalker, zoals aangegeven op de verpakking van het product.
- De ontkalker kan kwetsbare oppervlakken beschadigen. Bij per ongeluk morsen van het product onmiddellijk opnemen en drogen.

ESPAÑOL



1. PRECALENTAR LAS TAZAS

Para obtener un café espresso a la temperatura justa es necesario precalentar la máquina de esta forma:

- Encender la máquina y conectar el portafiltro a la máquina sin llenarla con café molido.
- Ponga una taza debajo del portafiltro. Usar la misma taza con la que se preparará el café para precalentarla.
- Suministrar agua caliente hasta que esté llena.
- Vaciar la taza, esperar que la máquina vuelva a temperatura y repetir la misma operación de nuevo.

Colocar las tazas en la bandeja de tazas colocada en la máquina, que se calienta cuando la máquina está encendida.

2. SI SE USA CAFÉ EN CAPSULAS...



Utilizar capsulas que cumplan con la norma ESE (controlar que el embalaje lleve la marca correspondiente). Un poco de atención permite obtener los mejores resultados:

- Introducir en el portafiltro el filtro de café adecuado para el uso de las capsulas (si está incluido en su máquina).
- Seguir siempre las instrucciones del embalaje de las capsulas para colocar correctamente la capsula en el filtro, y introducirla centrándola lo más posible sobre el filtro: asegúrese que los bordes de la capsula no salgan del filtro.

3. ESPUMAR LA LECHE CON VAPOR

- Para obtener una espuma más densa y homogénea, es necesario utilizar leche a temperatura de nevera (5° C aproximadamente).
- La calidad de la espuma puede variar según:
 - tipo de leche o bebida vegetal
 - marca usada
 - ingredientes y valores nutricionales.
- En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará en 2 ó 3 veces.

4. DESCALCIFICACIÓN: INDICACIONES GENERALES

- Si su máquina de café no está equipada con un indicador de descalcificación, efectuar la descalcificación después del suministro de 200 cafés aproximadamente.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- Antes del uso lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en el envase del mismo.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

PORTUGUÊS



1. PRÉ-AQUECER AS CHÁVENAS

Para obter um café expresso na temperatura certa, recomendamos que a máquina seja pré-aquecida da seguinte maneira:

- Ligue a máquina e encaixe o porta-filtro na máquina sem o encher com café moído.
- Coloque uma chávena em baixo do porta-filtro. Utilize a mesma chávena com a qual o café será preparado de modo a pré-aquecer a mesma.
- Dispense água quente até a encher.
- Esvazie a chávena, aguarde que a máquina regresse à temperatura e repita mais uma vez a mesma operação.

Apoie as chávenas no apoio das chávenas situado na máquina que, quando a máquina está ligada, aquece.

2. SE UTILIZAR CAFÉ EM PASTILHAS...



Utilize pastilhas que respeitam a norma ESE (certifique-se de que a embalagem contém a respetiva marca). Os pequenos pormenores permitem-lhe obter os melhores resultados:

- Insira no porta-filtro o filtro de café adequado à utilização das pastilhas (se incluído na sua máquina).
- Siga sempre as instruções na embalagem das pastilhas para colocar corretamente a pastilha no filtro e insira-a centrando-a o mais possível sobre o filtro: certifique-se de que as abas da pastilha não saem do filtro.

3. ESPUME O LEITE COM O VAPOR

- Para obter uma espuma mais densa e homogénea, é necessário utilizar leite à temperatura de frigorífico (cerca de 5° C).
- A qualidade da espuma pode variar em função de:
 - tipo de leite ou bebida vegetal
 - marca usada
 - ingredientes e valores nutricionais.
- Na escolha do tamanho do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes.

4. DESCALCIFICAÇÃO: INDICAÇÕES GERAIS

- Se a sua máquina de café não possuir um indicador luminoso de descalcificação, efetue a descalcificação após a dispensação de cerca de 200 cafés.
- Recomenda-se utilizar exclusivamente o descalcificante De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.
- Antes de utilizar, leia as instruções e as etiquetas do descalcificante indicadas na embalagem do produto.
- O descalcificante pode danificar as superfícies delicadas. Se o produto for acidentalmente derramado, seque-o de imediato.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



1. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΙΛΤΖΑΝΙΩΝ

Gια να έχετε έναν καφέ espresso στη σωστή θερμοκρασία, συνιστάται η προθέρμανση της μηχανής με αυτόν τον τρόπο:

- Ανάψτε τη μηχανή και συνδέστε τη θήκη του φίλτρου στη μηχανή χωρίς να τη γεμίσετε με αλεσμένο καφέ.
- Τοποθετήστε ένα φιλτζάνι κάτω από τη θήκη του φίλτρου. Χρησιμοποιήστε το ίδιο φιλτζάνι με το οποίο θα ετοιμάσετε τον καφέ ώστε να το προθερμάνετε.
- Ρίξτε ζεστό νερό στο φιλτζάνι μέχρι να γεμίσει.
- Αδειάστε το φιλτζάνι, περιμένετε έως ότου η μηχανή επιστρέψει σε κανονική θερμοκρασία και επαναλάβετε την ίδια ενέργεια.

Ακουμπήστε τα φιλτζάνια στη βάση φιλτζανιών που βρίσκεται πάνω στη μηχανή, η οποία, όταν η μηχανή είναι αναμμένη, θερμαίνεται.

2. ΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΦΕ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ...



Χρησιμοποιήστε μερίδες που τηρούν το πρότυπο ESE (επιβεβαιώστε ότι στη συσκευασία υπάρχει το σχετικό σήμα). Οι μικρές λεπτομέρειες σας δίνουν τη δυνατότητα να απολαμβάνετε καλύτερα αποτελέσματα:

- Τοποθετήστε στη θήκη του φίλτρου το φίλτρο καφέ που είναι κατάλληλο για τη χρήση μερίδων (εφόσον συμπεριλαμβάνεται στη μηχανή σας).
- Να τηρείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας των μερίδων για τη σωστή τοποθέτηση της μερίδας στο φίλτρο και φροντίστε να την κεντράρετε όσο το δυνατό καλύτερα στο φίλτρο: βεβαιωθείτε ότι τα πτερύγια της μερίδας δεν βγαίνουν έξω από το φίλτρο.

3. ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΣ ΑΦΡΟΓΑΛΑ

- Για να επιτύχετε πιο πυκνό και ομοιογενή αφρό, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε αποβουτυρωμένο ή ημι-αποβουτυρωμένο γάλα και σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 5°).
- Η ποιότητα του αφρού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με:
 - τον τύπο του γάλακτος ή του φυτικού ροφημάτος
 - τη μάρκα που χρησιμοποιείτε
 - τα συστατικά και τη θρεπτική αξία.
- Κατά την επιλογή του μεγέθους του σκεύους, λάβετε υπόψη ότι ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί κατά 2 ή 3 φορές.

4. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ: ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

- Αν η μηχανή του καφέ σας δεν διαθέτει ενδεικτική λυχνία αφαλάτωσης, προβείτε σε αφαλάτωση ύστερα από την παρασκευή 200 καφέδων περίπου.
- Συνιστάται η αποκλειστική χρήση υγρών καθαρισμού αλάτων De'Longhi. Η χρήση των ακατάλληλων προϊόντων αφαλάτωσης, όπως και η ίδια η αφαλάτωση που δεν εκτελείται τακτικά, μπορεί να δημιουργήσει βλάβες που δεν καλύπτει η εγγύηση του κατασκευαστή.
- Πριν από τη χρήση, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες και την ετικέτα του αφαλατικού που αναφέρονται στη συσκευασία του.
- Το αφαλατικό υγρό ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στις ευαίσθητες επιφάνειες. Αν το προϊόν αναποδουγυρίσει κατά λάθος, στεγνώστε αμέσως.

NORSK



1. FORVARMING AV KOPPER

For å tilberede en espressokaffe som har perfekt temperatur bør apparatet forvarmes på følgende måte:

- Slå på maskinen og sett på filterholderen uten å fyle den med kaffepulver.
- Sett en kopp under filterholderen. Bruk den samme koppen som ble brukt til å tilberede kaffedrikken slik at denne forvarmes.
- Fyll den helt opp med varmt vann.
- Tøm koppen, vent til maskinen innehar korrekt temperatur og gjenta deretter den samme operasjonen.

Sett koppene på maskinens koppebrett. Dette vil deretter varmes opp hvis maskinen er påslått.

2. HVIS DET ANVENDES KAFFEKAPSLER...



Bruk kapsler som samsvarer med ESE-standarden (kontroller at pakken er merket med dette symbolet). Små detaljer kan være viktige når man ønsker å oppnå bedre resultater:

- Sett kaffefilteret som er spesielt tilpasset for kaffekapsler på plass i filterholderen (hvis dette medfølger).
- Følg anvisningene på selve pakken når kaffekapselen settes inn i filteret. Rett inn kapselen så mye som mulig over selve filteret uten at kantene på selve kaffekapselen sticker ut fra filteret.

3. SKUM MELKEN MED DAMP

- For å få et skum som er tykkere eller mer homogent må man bruke melk som holder kjøleskapstemperatur (cirka 5° C).
- Kvaliteten på skummet kan variere avhengig av:
 - Type melk eller vegetabilisk drikk
 - Anvendt merke
 - Ingredienser og næringsverdi.
- Bruk en egnet beholder og husk at melkevolumet vil øke med 2 til 3 ganger den opprinnelige mengden.

4. AVKALKNING: GENERELLE RÅD

- Hvis maskinen ikke er utstyrt med egen avkalkningslampe bør man avkalke maskinen etter cirka 200 tilberedte kaffedrikker.
- Det anbefales å bruke avkalkningsmiddel som utelukkende er produsert av De'Longhi. Hvis det anvendes upassende avkalkningsmidler, eller hvis avkalkningen utføres feil, kan dette føre til skader som ikke dekkes av produsentens garanti.
- Før bruk må man lese anvisningene og symbolene som finnes på pakningen med avkalkningsmiddel.
- Avkalkningsmiddel kan skade ømfintlige overflater. Hvis produktet velter ved et uhell må man tørke opp umiddelbart.

SVENSKA



1. FÖRVÄRM KOPPARNA

För att erhålla en espresso vid rätt temperatur, är det tillrådligt att förvärma maskinen på detta sätt:

- Slå på maskinen och haka fast filterhållaren på maskinen utan att fylla den med malet kaffe.

- Placera en kopp under filterhållaren. Använd samma kopp som du använder för att bereda kaffet, så att den värms upp.
- Dispensera varmvatten tills den fylls.
- Töm koppen, vänta tills maskinen är i temperatur och upprepa samma procedur en gång till.

Placera kopparna på koppricken på maskinen, som värms upp när maskinen är påslagen.

2. OM DU ANVÄNDER KAFFE I KUDDAR...



Använd kuddar, som uppfyller ESE-standarden (kontrollera att den relativa märkningen finns på förpackningen). En del små åtgärder tillåter di att erhålla bättre resultat:

- För in det lämpliga filtret för användning av kuddar, i kaffefiltret (om det medföljer din maskin).
- Följ alltid instruktionerna på förpackningen med kaffekuddar för korrekt placering av kudden på filtret genom att föra in den och centrera den så långt det är möjligt på filtret; försäkra dig att kuddens kanter inte kommer ut utanför filtret.

3. SKUMMA MJÖLKEN MED ÅNGAN

- För att erhålla tjockare och jämnare skum är det nödvändigt att använda mjölk vid kylskåpstemperatur (ungefär 5° C).
- Skummets kvalitet kan skifta beroende på:
 - typ av mjölk eller vegetabilisk dryck
 - använt märke
 - ingredienser och näringsvärden.
- När du väljer storlek på behållaren, kom ihåg att mjölkens volym ökas med 2 eller 3 gånger.

4. AVKALKNING: ALLMÄNNA INSTRUKTIONER

- Om din maskin inte är utrustad med en indikationslampe för avkalkning, utför avkalkningen efter ungefär 200 kaffedispenseringar.
- Vi rekommenderar att använda uteslutande avkalkningsmedel från De'Longhi. Användning av ej lämpliga avkalkningsmedel, liksom ej regelmässigt utförd avkalkning, kan medföra uppkomst av defekter, som inte täcks av tillverkarens garanti.
- Före användningen läs instruktionerna och etiketterna på avkalkningsmedlet, som återges på själva avkalkningsmedlets behållare.
- Avkalkningsmedlet kan skada de ömtåliga ytorna. Om produkten hålls ut oavsiktligt, torka upp omedelbart.

DANSK



1. FORVARM KOPPERNE

For at lave en espressokaffe med den rette temperatur anbefales det at forvarme maskinen på følgende måde:

- Tænd maskinen og hægt filterholderen på maskinen uden at fylde den med kaffepulver.

- Placér en kop under filterholderen. Brug den samme kop, som skal bruges til kaffen, for at forvarme den.
- Udled varmt vand indtil koppen er fyldt.
- Tøm koppen, vent på at maskinen er varmet op, og gentag den samme procedure en gang til.

Sæt kopperne på kopbakken på maskinen, som varmes op, når maskinen er tændt.

2. HVIS DU BRUGER KAFFEKAPSLER...



Brug kapsler, som opfylder kravene i standarden ESE (kontrollér, at det relevante mærke er på pakken). Små detaljer, som giver bedre resultater:

- Indsæt det kaffefilter i filterholderen, som er beregnet til brug med kapsler (hvis inkluderet i din maskine).
- Følg altid anvisningerne på pakken med kapsler for at placere den korrekt på filteret og placér den så vidt muligt over filteret: sørg for at kapslens kanter ikke stikker ud af filteret.

3. OPSKUM MÆLKEN MED DAMP

- For at opnå et mere tykt og ensartet skum skal der bruges køleskabskold (ca. 5 °C) mælk.
- Skumkvaliteten kan variere afhængigt af:
 - typen af mælk eller vegetabilsk drik
 - anvendt mærke
 - ingredienser og næringsværdi.
- Når du vælger beholder, skal du tage højde for, at mælken svulmer op 2-3 gange sin oprindelige mængde.

4. AFKALKNING: GENERELLE ANVISNINGER

- Hvis din kaffemaskine ikke er udstyret med kontrollampe for afkalkning, skal afkalkning udføres efter cirka 200 kaffebrygninger.
- Det anbefales at kun anvende De'Longhi afkalkningsmiddel. Brugen af uegnede afkalkningsmidler samt uregelmæssig afkalkning, kan medføre, at der opstår fejl, som ikke dækkes af fabrikantens garanti.
- Læs instruktionerne og etiketten på afkalkningmidlets pakning, inden du afkalker maskinen.
- Afkalkningsmidlet kan beskadige sarte overflader. Hvis produktet, ved et uheld, hældes ud, skal man straks tørre det op.

SUOMI



1. ESILÄMMITÄ KUPIT

Jotta espressokahvin lämpötila olisi sopiva, suositellaan keittimen esilämmittämistä seuraavalla tavalla:

- Käynnistä keitin ja kiinnitä suodatinkuppi keittimeen tyhjänä.

- Aseta kuppi suodatinkupin alle. Käytä samaa kuppia, jolla kahvi valmistetaan, jotta se esilämpenisi.
- Annosteile kuumaa vettä, kunnes kuppi on täynnä.
- Tyhjennä kuppi, odota, että keitin saavuttaa oikean lämpötilan ja toista toimenpide.

Aseta kupit keittimen kuppialustalle, joka lämpenee, kun keitin on päällä.

2. JOS KÄYTÄT KAPSELIKAHVIA.



Käytä kapseleita, jotka vastaavat ESE-standardia (tarkista, että pakkauksessa on oikea merkintä). Parhaiden tulosten saamiseen riittää vain muutama huomio:

- Laita suodatinkuppiin kahvinsuodatin, joka soveltuu kapselien käyttöön (jos kuuluu keittimeen).
- Noudata aina kapselien pakkauksessa olevia ohjeita asettaaksesi kapselin kunnolla suodattimeen. Aseta se mahdollisimman keskelle suodattimen päälle. Varmista, että kapselin reunat eivät tule ulos suodattimesta.

3. VAAHDOTA MAITO HÖYRYLLÄ

- Saadaksesi aikaan kiinteämmän ja tasaisemman vaahdon, käytä jääkaappikylmää (noin 5 °C) täysin rasvatonta maitoa tai kevytmaitoa.
- Vaahdon laatu voi vaihdella seuraavien seikkojen perusteella:
 - maito- tai kasvijuomatyypin
 - käytetty merkki
 - ainesosat ja ravintoarvot.
- Ota huomioon astiaan valitessasi, että maidon tilavuus kasvaa kaksin- tai kolminkertaiseksi.

4. KALKINPOISTO: YLEISET OHJEET

- Jos kahvinkeittimessä ei ole kalkinpoiston merkkivaloa, suorita kalkinpoisto noin 200 kahviannostelun jälkeen.
- Suosittelemme käyttämään ainoastaan De'Longhin kalkinpoistoainetta. Väärinlaisten kalkinpoistoaineiden käyttäminen, tai jos kalkinpoistoa ei suoriteta, voi aiheuttaa vikoja, joita valmistajan takuu ei korvaa.
- Lue huolella kalkinpoistoaineen valmistajan antamat käyttöohjeet ja merkinnät ennen käyttöä. Ne löytyvät kalkinpoistoaineen pakkauksesta.
- Kalkinpoistoaine voi vaurioittaa herkkiä pintoja. Jos tuotetta läikkyä vahingossa, kuivaa heti.

РУССКИЙ



1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ЧАШЕК

Для получения кофе эспрессо нужной температуры рекомендуется предварительно нагреть машину следующим образом:

- Включите машину и закрепите держатель фильтра без молотого кофе на машине.
- Установите чашку под держателем фильтра. Используйте ту же чашку, в которой будет затем приготовлен кофе, чтобы разогреть ее.
- Подавайте горячую воду до наполнения чашки.
- Слейте воду из чашки, подождите, когда машина нагреется до нужной температуры, и повторите еще раз это же действие.

Поставьте чашки на подставку для чашек на машине, которая нагревается, если машина включена.

2. ЕСЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КОФЕ В ЧАЛДАХ...



Используйте чалды, отвечающие стандарту ESE (убедитесь, что на упаковке имеется соответствующая маркировка). Несколько советов позволят вам получить отличные результаты:

- В держатель фильтра помещайте кофейный фильтр, подходящий для использования с чалдами (если предусмотрен для вашей кофемашины).
- Всегда следуйте инструкциям на упаковке чалд, чтобы правильно разместить чалду на фильтре и как можно более по центру над фильтром. Убедитесь, что края чалды не выходят из фильтра.

3. ВЫПОЛНИТЕ ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА С ПОМОЩЬЮ ПАРА

- Для получения более плотной и пышной пены используйте обезжиренное или частично обезжиренное молоко, которое имеет прохладную температуру (около 5°C).
- Количество пены может изменяться в зависимости:
 - от типа молока или растительного напитка;
 - от использованной марки;
 - от ингредиентов и пищевой ценности.
- При выборе размера емкости следует учитывать, что объем молока увеличится в 2 или в 3 раза.

4. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ: ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Если на вашей кофемашине не предусмотрен световой индикатор удаления накипи, выполняйте удаление накипи после подачи 200 кофе.
- Рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.
- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи на упаковке средства.
- Средство для удаления накипи может повредить чувствительные поверхности. Если продукт случайно опрокинут, немедленно высушите.

ҚАЗАҚША



1. ЫСТЫҒЫРАҚ КОФЕ АЛУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Эспрессо кофесін тиісті температурада жасау үшін, кофе жасағышты былай алдын ала қыздыру керек:

- Құрылғыны іске қосып, сүзгі ұстатқышты тартылған кофені салмай құрылғыға бекітіңіз.
- Сүзгі ұстағыштың астына бір кесе қойыңыз. Сол кесені алдын ала қыздыру үшін кофе дайындау мақсатында пайдаланыңыз.
- Кесені толтыру үшін су ағызыңыз.
- Кесені босатып, осы әрекетті қайталаңыз.

Кеселерді құрылғыдағы кеселер науасына қойыңыз: олар құрылғы қосулы кезде қызады.

2. ЕГЕР КАПСУЛАДАҒЫ КОФЕНІ ҚОЛДАНСАҢЫЗ...



Орамда тиісті белгімен көрсетілген ESE стандартына сай жастықшаларды пайдаланыңыз. Мұнда кофені қарапайым және таза әдіспен жасау туралы біраз ұсыныстар берілген:

- Капсуладағы кофе сүзгісіз сүзгі ұстатқышқа қойыңыз (егер құрылғымен бірге берілсе).
- Кофе капсуласын сүзгіге дұрыс орналастыру үшін капсуладағы нұсқауларды әрқашан орындаңыз және капсуланы барынша сүзгінің ортасына туралап салыңыз: капсуланың құлақшасы сүзгінің сыртында болуы тиіс.

3. СҮТ КӨПІРШІТҮ

- Қоюлау көпіршікке қол жеткізу үшін тоңазытқыш температурасында (шамамен 5°C) сақталған шайқалған немесе жартылай шайқалған сүтті пайдалану керек.
- Көпіршік сапасы келесінің негізінде әртүрлі болады:
 - сүт түрі немесе көкөніс сусыны.
 - пайдаланылған бренд.
 - ингредиенттер мен құнарлылығы.
- Ыдысты таңдаған кезде сүттің көлемі екі немесе үш есе көбейетінін ескеріңіз

4. ҚАҚ ТАЗАЛАУ: ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТТЕР

- Егер құрылғы арнайы индикатормен жабдықталмаған болса, әрбір 200 кофе жасаған сайын қақ тазалап отырыңыз.
- Тек De'Longhi қақ тазалағышын ғана пайдалану маңызды болып табылады. Басқа қақ тазалағышты пайдалану және/немесе қақ тазалауды дұрыс орындамау өнім жасаушысының кепілдігінде қаралмаған ақаулықтарға себеп болуы мүмкін.
- Қолданбас бұрын нұсқауларды және қақ тазартқыштағы жапсырмаларды оқып шығыңыз.
- Қақ тазалағыш нәзік беттерді зақымдауы мүмкін. Егер бұл өнім байқаусызда төгіліп кетсе, оны дереу құрғатыңыз.

MAGYAR



1. A CSÉSZÉK ELŐMELEGÍTÉSE

Megfelelő hőmérsékletű presszó-kávéhoz javasoljuk a gép előmelegítését az alábbiak szerint:

- Kapcsolja be a gépet és akassza a szűrőtartót a gépre, de ne tegyen bele őrölt kávéval.
- Tegyen egy csészét a szűrőtartó alá. Ugyanazt a csészét használja, amellyel a kávéfőzőt fogja főzni, de melegítse elő.
- Adagoljon forró vizet, amíg a csésze tele nem lesz.
- Ūrítse ki a csészét, várja meg, hogy a gép elérje a kívánt hőmérsékletet és ismételje meg még egyszer ugyanazt a műveletet.

Helyezze a csészéket a gépen lévő csészétartóra, amelyek, amikor a gép be van kapcsolva, felmelegszik.

2. HA KÁVÉ KAPSZULÁT HASZNÁL...

Olyan kapszulákat használjon, amelyek megfelel az ESE szabványnak (ellenőrizze, hogy a csomagoláson rajta legyen az erre vonatkozó márkajelzés). Apró figyelmeztetésekkel kiváló eredményt lehet elérni:

- Tegyen a szűrőtartóba a kapszulák használatának megfelelő kávészűrőt (ha van az önök gépéhez).
- Mindig tartsa be a kapszulák csomagolásán feltüntetett utasításokat annak érdekében, hogy a kapszulát megfelelően helyezze a szűrőbe úgy, hogy amennyire csak lehet, a kávészűrő felett helyezkedjen el: vizsgálja meg, hogy a kapszula szélei ne lógnak túl a szűrőn.

3. GŐZZEL HABOSÍTSA A TEJET

- Sűrűbb és homogénebb tejhab készítéséhez használjon zsírszegény vagy félszíros hűtő hideg tejet (kb. 5 °C).
- A tejhab minősége az alábbiak függvényében változhat:
 - a tej vagy növényi ital típusa
 - használt márká
 - összetevők és tápérték.
- Az edény méretének kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy a tej térfogata két-háromszorosára fog növekedni.

4. VÍZKÖLDÁS: ÁLTALÁNOS ÚTMUTATÁSOK

- Ha az önök kávéfőző gépéhez nincs vízköoldó jelzőfény, kb. 200 kávé lefőzése után végezzen vízköoldást.
- Kizárólag De'Longhi vízköoldó használatát javasoljuk. Nem megfelelő vízköoldó használata, valamint a nem szabályosan végzett vízköoldás olyan károkat okozhat, melyek javítása nem tartozik a gyártó által vállalt garancia körébe.
- Használat előtt olvassa el a vízköoldószer csomagolásán található utasításokat és a címkét.
- A vízköoldó károsíthatja a kényes felületeket. Ha a termék véletlenül kiömlik, azonnal itassa fel.

EŠTINA



1. PŘEDEHRÁTÍ ŠÁLKŮ

Pro získání správné teploty kávy espresso je třeba kávovar přede-
hrát tímto způsobem:

- Zapněte kávovar a zahákněte držák filtru ke kávovaru, aniž byste jej naplnili mletou kávou.

- Umístěte šálek pod držák filtru. Použijte stejný šálek, do kterého se bude připravovat káva tak, aby se mohl přede-
ehřát.
- Vydejte horkou vodu pro naplnění šálku.
- Vyprázdněte šálek, počkejte, až se kávovar vrátí na správnou teplotu a zopakujte stejný postup ještě jednou.

Položte šálky na odkládací tácek umístěný na kávovaru, který se, když je kávovar zapnutý, zahřívá.

2. POKUD POUŽÍVÁTE KÁVOVÉ PODY...

Používejte pody, který respektují standard ESE (ověřte, že na obalu je odpovídající značka). Malé detaily, které vám umožní dosáhnout těch nejle-
pších výsledků:

- Vložte do držáku filtru kávový filtr určený k používání podů (pokud je součástí vybavení vašeho kávovaru).
- Vždy postupujte podle pokynů na obalu podů, abyste pod správně umístili na filtr a položte jej co nejdříve do středu filtru: ujistěte se, že okraje pody nevyčnívají z filtru.

3. NAPĚNĚNÍ MLÉKA PÁROU

- Pro dosažení hustší a rovnoměrnější pěny použijte zcela odtučněné mléko nebo polotučné mléko o teplotě, kterou má v ledničce (cca 5 °C).
- Množství pěny se může lišit v závislosti na:
 - typu mléka nebo rostlinného nápoje
 - použité značce
 - složení a nutričních hodnotách.
- Při výběru velikosti nádoby berte na vědomí, že se objem mléka zdvojnásobí.

4. ODVÁPŇENÍ: OBECNÉ POKYNY

- Pokud váš kávovar není vybaven kontrolkou odvápňení, provádějte odvápňení po výdeji zhruba 200 káv.
- Doporučujeme používat výhradně odvápňovací přípravek De'Longhi. Použití nevhodných odvápňovacích přípravků nebo nesprávné provádění odvápňení by mohly vést ke vzniku závad, na které se nevztahuje záruka výrobce.
- Před použitím si přečtěte pokyny a značení odvápňovacího přípravku uvedené na jeho obalu.
- Odvápňovací přípravek může poškodit citlivé povrchy. Pokud dojde k náhodnému úniku produktu, okamžitě jej osušte.

SLOVENČINA



1. PREDHRIATIE ŠÁLOK

Aby ste získali kávu espresso so správnou teplotou, odporúča sa spotrebič predhriať týmto spôsobom:

- Spotrebič zapnite a držiak filtra pripevnite k spotrebiču bez toho, aby ste ho naplnili mletou kávou.
- Pod držiak filtra umiestnite jednu šálku. Použite tú istú šálku, do ktorej sa bude pripravovať káva, aby sa predhrial.
- Vydate horúcu vodu, kým sa šálka nenaplní.
- Šálku vyprázdňte, počkajte, kým sa teplota spotrebiča vráti do predchádzajúcej hodnoty a ten istý úkon znova zopakujte.

Šálky položte na plochu na šálky nachádzajúcu sa na spotrebiči, ktorá, keď je spotrebič zapnutý, sa zahrieva.

2. AK SA POUŽÍVA KÁVA V KAPSULIACH...



Používajte kapsuly, ktoré dodržiavajú normu ESE (skontrolujte, či na obale je príslušná značka). Ak budete trochu pozorní, dosiahnete najlepšie výsledky:

- Do držiaka filtra zložte kávový filter vhodný na použitie kapsúl (ak je zahrnutý vo vašom spotrebiči).
- Vždy sa riadte pokynmi na obale kapsúl, aby ste kapsulu správne umiestnili na filter a vložili ju tak, aby bola čo najviac vycentrovaná nad filtrom: uistite sa, či okraje kapsule nevyčnívajú z filtra.

3. MLEKIO NAPEŇTE PAROU

- Pre dosiahnutie hustejšej a rovnomernejšej peny použite celkom odtučnené mlieko alebo polotučné mlieko s teplotou, ktorú má v chladničke (cca 5° C).
- Kvalita peny sa môže meniť podľa:
 - typu mlieka alebo rastlinného nápoja
 - použitej značky
 - ingrediencií a výživových hodnôt.
- Pri výbere rozmerov nádoby berie do úvahy, že objem mlieka sa zvýši 2 alebo 3-násobne.

4. ODVÁPŇOVANIE: VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

- Ak váš kávovar nemá kontrolku odvápnovania, vykonajte odvápnovanie po približne 200 vydaných kávach.
- Odporúča sa používať výhradne odvápnovacie prípravky De'Longhi. Použitie nevhodných odvápnovacích prípravkov rovnako ako nesprávne vykonané odvápnovanie môžu viesť k nezrovnalostiam, na ktoré sa nevzťahuje záruka výrobcu.
- Pred použitím si prečítajte pokyny a štítko prípravku na odvápnenie uvedené na obale prípravku na odvápnenie.
- Odvápnovač môže poškodiť jemné plochy. Ak sa prípravok náhodne prevráti, okamžite osušte.

POLSKI



1. PODGRZĄC FILIŻANKI

Aby uzyskać odpowiednią temperaturę kawy espresso zaleca się podgrzanie urządzenia w następujący sposób:

- Włączyć ekspres i zacześć uchwyt na filtr bez napełniania go kawą mieloną.
- Umieścić filiżankę pod uchwytem. Użyć filiżanki, w której przygotuje się kawę, w ten sposób będzie ona podgrzana.
- Wytworzyć gorącą wodę, aż do napełnienia filiżanki.
- Opróżnić filiżankę, poczekać aż ekspres wróci do temperatury i powtórzyć tę samą czynność.

Ustawić filiżankę na podstawce znajdującej się na urządzeniu. Gdy ekspres jest włączony, podstawka jest podgrzewana.

2. W PRZYPADKU STOSOWANIA KAWY W SASZETKACH...



Stosować saszetki spełniające wymogi ESE (sprawdzić na opakowaniu obecność odpowiedniego oznaczenia). Drobne czynności pozwolą Wam na osiągnięcie lepszych rezultatów:

- Włożyć odpowiedni filtr do saszetek (jeżeli jest dołączony do ekspresu) do uchwytu na filtr.
- W celu prawidłowego ułożenia saszetek w filtrze zawsze stosować się do instrukcji znajdujących się na ich opakowaniu; umieścić saszetkę możliwie jak najlepiej wysrodkowaną w filtrze: upewnić się, że jej brzegi nie wystają poza filtr.

3. SPIENIĆ MLEKO ZA POMOCĄ PARY

- Aby uzyskać bardziej gęstą i obfitą piankę, należy użyć mleka odtłuszczonego lub półtłustego prosto z lodówki (około 5° C).
- Ilość pianki może być różna i zależy od:
 - rodzaju mleka lub napoju roślinnego
 - stosowanej marki
 - składników i wartości odżywczych.
- Podczas wyboru wymiarów pojemnika wziąć pod uwagę, że objętość mleka zwiększy się 2 lub 3 razy.

4. ODKAMIENTOWANIE: WSKAZÓWKI OGÓLNE

- Jeżeli Wasz ekspres do kawy nie posiada kontrolki odkamieniania, przeprowadzać odkamienianie po zaparzeniu około 200 kaw.
- 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.
- Przed użyciem, przeczytać instrukcję i etykietę odkamieniacza, znajdujące się na jego opakowaniu.
- Odkamieniacz może uszkodzić delikatne powierzchnie. W razie przypadkowego rozlania, należy go natychmiast wytrzeć.

HRVATSKI



1. ZAGRIJEVANJE ŠALICA

Za dobivanje espresso kave na odgovarajućoj temperaturi, preporuča je predgrijati aparat na slijedeći način:

- Uključite aparat i zakačite držač filtra, bez da ste ga napunili mljevenom kavom.
- Stavite šalicu ispod nosača filtra. Pri zagrijavanju koristite istu šalicu sa kojom će se pripremiti kava.
- Ispustite vodu sve dok je ne napunite.
- Ispraznite šalicu, pričekaite da se aparat vrati na radnu temperaturu i ponovite još jednom istu radnju.

Postavite šalice na pladanj za šalice na aparatu, koji, kada je aparat uključen, se zagrijava.

2. AKO SE KORISTI KAVA U KAPSULAMA...



Koristite kapsule koji poštuju standarde ESE (provjerite da je na pakiranju nalazi odgovarajući znak). Mali detalji omogućuju vam postizanje najboljih rezultata:

- Umetnite filtar u držač filtra prikladan za upotrebu kapsula (ako je uključen u vaš aparat).
- Uvijek slijedite upute na pakiranju kapsula kako biste ispravno postavili kapsula na filtar i namjestite je što je više moguće iznad filtra: uvjerite se da rubovi kapsule ne izlaze iz filtra.

3. PJENJENJE MLIJEKA S PAROM

- Kako bi dobili još gušću i homogeniju pjenu, nužno je koristiti obrano ili djelomično obrano mlijeko na temperaturi hladnjaka (oko 5 °C).
- Kvaliteta pjene može varirati ovisno o:
 - vrsti mlijeka ili vrste biljnog napitka
 - marci koja se koristi
 - sastojcima i prehrambenim vrijednostima.
- U trenutku odabira posude ne zaboravite da se zapremni na mlijeka povećava 2 ili 3 puta.

4. UKLANJANJE KAMENCA: OPĆE INDIKACIJE

- Ako vaš aparat za kavu nema indikatorsku lampicu za uklanjanje kamenca, izvršite uklanjanje kamenca nakon pripreme oko 200 kava.
- Preporučuje se isključiva uporaba sredstva za uklanjanje kamenca De'Longhi. Uporaba neodgovarajućih sredstava za uklanjanje kamenca, kao i redovito provođenje uklanjanja kamenca, može dovesti do pojave nedostataka koji nisu obuhvaćeni jamstvom proizvođača.
- Prije uporabe uvijek pročitajte upute i oznake na pakiranju sredstva za uklanjanje kamenca.
- Sredstvo za uklanjanje kamenca može oštetiti osjetljive površine. Ako se proizvod slučajno prolje, odmah ga osušite.

SLOVENŠČINA



1. SEGREVANJE SKODELIC

Za pripravo ekspresne kave z ravno pravnšjo temperaturo, morate aparat ogreti na naslednji način:

- Vklopite aparat in nanj namestite čašo filtra, ki je ne napolnite z mleto kavo.

- Pod čašo filtra postavite skodelico. Uporabite isto skodelico s katero boste pripravili kavo zato, da jo segrejete.
- Natoči vodo do vrha.
- Skodelico izpraznite, počakajte, da se aparat znova segreje in postopek še enkrat ponovite.

Skodelice postavite na pladenj za skodelice na vrhu aparata, ki se segreje, ko je aparat vklopljen.

2. ČE UPORABLJATE KAVO V KAPSULAH...



Uporablajte kapsule, ki so skladne s standardom ESE (preverite, da je ustrezen znak na ovitku). Majhne pozornosti vam omogočajo, da bi dosegli najboljše rezultate:

- V čašo filtra vstavite kavni filter, ki je primeren za uporabo kapsul (če je priložen vašemu aparatu).
- Vedno sledite navodilom na ovojnini kapsul, da slednjo pravilno vstavite v filter, in jo vstavite čim bolj na sredino filtra: prepričajte se, da robovi kapsule ne izstopajo iz filtra.

3. PENJENJE MLEKA S PARO

- Če želite pripraviti gosto in homogeno peno, morate uporabiti posneto ali delno posneto mleko s temperaturo iz hladilnika (približno 5 °C).
- Kakovost pene lahko spreminja glede na:
 - vrsto mleka ali rastlinskega napitka
 - uporabljeno znamko
 - sestavine in hranilne vrednosti.
- Pri izbiri velikosti posode računajte, da se bo prostornina mleka povečala 2 ali 3 krat.

4. ODSTRANJEVANJA VODNEGA KAMNA: SPLOŠNI NAPOTKI

- Če vaš kavni aparat ni opremljen s signalno lučko za odstranjevanje vodnega kamna, to opravite po pripravi približno 200 kav.
- Priporočamo le uporabo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna De'Longhi. Uporaba neprimernih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna, tako kot tudi neredno odstranjevanje, lahko povzroči pojav napak, ki jih ne krije garancija proizvajalca.
- Pred uporabo preberite navodila in etiketo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, navedeno na ovitku samega sredstva.
- Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškoduje občutljive površine. Če se izdelek po nesreči razlije, takoj osušite.

БЪЛГАРСКИ



1. ЗАГРЕЙТЕ ЧАШКИТЕ

За да пригответе кафе еспreso на подходяща температура, се препоръчва да се загрее предварително машината по следния начин:

- Включете машината и поставете поставката на филтъра на машината без да го пълните с мляно кафе.

- Позиционирайте една чаша под държача на филтъра. Използвайте същата чашата, в която ще пригответе кафето, за да я загреете предварително.
- Пуснете гореща вода, докато се напълни.
- Изпразнете чашата, изчакайте машината да се върне към температурата и повторете същата операция отново.

Поставете чашите върху поставката за чаши на машината, която се загрева, когато машината е включена.

2. АКО ИЗПОЛЗВАТЕ КАФЕ НА ДОЗИ...



Използвайте дози кафе, които отговарят на стандарта ESE (проверете дали съответният етикет е наличен на опаковката). Малките детайли ви позволяват да постигнете най-добрите резултати:

- Поставете филтъра в държача на филтъра, подходящ за използване на дозите (ако е включен във вашата машина).
- Винаги следвайте указанията на опаковката на капсулите, за правилно позициониране на капсулата върху филтъра и я поставете като я центрирате възможно най-много над филтъра: като се уверите, че крилцата на дозата не излизат от филтъра.

3. РАЗПЕНЕТЕ МЛЯКОТО С ПАРА

- За да се постигне по-плътна и богата пяна, е необходимо да се използва обезмаслено мляко или полуобезмаслено мляко при температура от хладилника (около 5° C).
- Количеството мляко може да се променя въз основа на:
 - тип мляко или растителна напитка
 - използваната марка
 - съставки и хранителни стойности.
- При избора на размерите на съда, да се вземе под внимание, че обемът на млякото ще се увеличи с 2 или 3 пъти.

4. ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК: ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

- Ако вашата машина не е оборудвана с индикатор за отстраняване на котлен камък, извършете отстраняването на котления камък, след приготвянето на около 200 кафета.
- Препоръчва се използване само на препарат за почистване на котлен камък De'Longhi. Използването на неподходящи препарати за отстраняване на котлен камък, както и нередовното почистване, може да доведе до дефекти, които не се покриват от гаранцията на производителя.
- Преди употреба, прочетете инструкциите и етикета на препарата за отстраняване на котлен камък, посочени върху опаковката на самия препарат за отстраняване на котлен камък.
- Препаратът за отстраняване на котлен камък може да повреди деликатните повърхности. Ако продуктът случайно се разлее, подсушете незабавно.

ROMÂNĂ



1. PREÎNCĂLZIREA CEȘTILOR

Pentru a obține o cafea espresso la temperatura corectă, vă recomandăm să preîncălziți aparatul în modul următor:

- Porniți aparatul și cuplați suportul de filtru pe aparat, fără a-l umple cu cafea măcinată.
- Așezați o ceașcă sub suportul de filtru. Folosiți aceeași ceașcă în care veți prepara și cafeaua, astfel încât să o preîncălziți.
- Lăsați să curgă apă caldă, până la umplerea ceștii.
- Goliți ceașca, așteptați până când aparatul ajunge din nou la temperatura setată și repetați încă o dată aceeași operațiune. Așezați ceștile pe suportul pentru cești de pe aparat. Când aparatul este pornit, acest suport se încălzește.

2. DACĂ FOLOSIȚI PADURI DE CAFEA...



Folosiți paduri care respectă prevederile standardului ESE (verificați ca pe ambalaj să fie aplicat marcajul respectiv). Vă oferim mai jos câteva sugestii, ce vă permit obținerea celor mai bune rezultate:

- Introduceți în suportul de filtru filtrul de cafea potrivit pentru utilizarea padurilor (dacă aparatul dvs. este prevăzut cu acest filtru).
- Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalajul padurilor, pentru a poziționa corect padul pe filtru și introduceți padul, centrându-l cât mai bine pe filtru: verificați ca marginile padului să nu iasă din filtru.

3. SPUMAREA LAPTELUI FOLOSIND ABURUL

- Pentru a obține o spumă mai densă și omogenă, se recomandă utilizarea laptelui degresat sau parțial degresat și păstrat la frigider (aproximativ 5° C).
- Calitatea spumei poate varia, în funcție de:
 - tipul de lapte sau de băutură vegetală
 - marca folosită
 - ingrediente și valori nutriționale.
- Atunci când selectați dimensiunile recipientului, țineți cont de faptul că volumul laptelui se va mări de 2 sau de 3 ori.

4. DECALCIFIERE: INSTRUCȚIUNI GENERALE

- Dacă aparatul dumneavoastră de cafea nu este prevăzut cu un indicator luminos pentru decalcifiere, efectuați ciclul de decalcifiere, după prepararea a circa 200 de cafele.
- Vă recomandăm să folosiți exclusiv decalcifiant De'Longhi. Utilizarea unor decalcifianți necorespunzători, precum și o decalcifiere care nu este efectuată cu regularitate, pot duce la apariția unor defecțiuni ce nu sunt acoperite de garanția producătorului.
- Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile și eticheta produsului de decalcifiere, de pe ambalajul acestuia.
- Decalcifiantul poate deteriora suprafețele delicate. În caz de vărsare accidentală a produsului, ștergeți-l imediat.

УКРАЇНСЬКА



1. ПОРАДИ ЩОДО ГАРЯЧІШОЇ КАВИ

Щоб приготувати каву еспресо правильної температури, кавоварку потрібно розігріти наступним чином:

- Увімкніть прилад і закріпіть тримач фільтра до приладу без додавання попередньо меленої кави.
- Поставте чашку під тримачем фільтру. Використовуйте ту саму чашку, в якій ви будете готувати каву, щоб підігріти її.
- Залиште, щоб вода наповнила чашку.
- Спорозидіть чашку і повторіть ту саму операцію.

Поставте чашки на підставку для чашок на приладі: вона нагрівається, коли прилад увімкнений.

2. ЯКЩО ВИ ВИКОРИСТОВУЄТЕ КАВОВІ ЧАЛДИ



Використовуйте чалди, що відповідають стандарту ESE, це вказується на упаковці відповідним символом. Ось деякі поради, щоб приготувати каву простим та чистим способом:

- Поставте фільтр для чалд у тримач фільтра (якщо він є в комплекті з вашою машиною).
- Завжди дотримуйтесь інструкцій на упаковці чалд, щоб правильно вставити чалду у фільтр та вставте чалду у фільтр якомога рівніше в центрі: вушка чалди не повинні виходити за межі фільтра.

3. СПІНЮВАННЯ МОЛОКА

- Для більш густої пінки, потрібно використовувати знежирене або частково знежирене молоко за температури холодильника (близько 5°C).
- Кількість молочної пінки залежить від:
 - типу молока або рослинного напою.
 - використовуваної марки.
 - складу та поживної цінності.
- Коли ви обираєте розмір ємності, беріть до уваги, що молоко подвоюється або потроюється в об'ємі

4. ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ: ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Якщо ваш прилад не має спеціального індикатора, виконуйте цикл видалення накипу кожні 200 порцій кави.
- Дуже важливо використовувати лише декальцинатор від De'Longhi. Використання невідповідних засобів для видалення накипу, а також неправильне видалення накипу, може призвести до виникнення дефектів, на які не поширюється гарантія виробника.
- Перед застосуванням прочитайте інструкції та маркування на упаковці із засобом для видалення накипу.
- Декальцинатор може пошкодити делікатні поверхні. Якщо засіб випадково розлілється, одразу витріть його.

SRPSKI



1. ZAGREVANJE ŠOLJICA

Za dobijanje espresso kafe na odgovarajućoj temperaturi, preporučuje se zagrevanje uređaja na sledeći način:

- Uključite uređaj i zakačite držač filtera, bez da ste ga napunili sa mlevenom kafom.
- Stavite šoljicu ispod nosača filtera. Koristite istu šoljicu u kojoj ćete kasnije pripremiti kafu, kako bi se zagrejala.
- Ispustite vruću vodu i napunite šoljicu.
- Ispraznite šoljicu, sačekajte da se uređaj vrati na radnu temperaturu i još jednom ponovite istu operaciju.

Stavite šoljice na tacnu za šoljice koja se nalazi na uređaju, koja se, kada je uređaj uključen, zagreva.

2. AKO SE KORISTI Kafa U KAPSULAMA...



Koristite kapsule koji su u skladu sa standardom ESE (proverite da se na pakovanju nalazi odgovarajući znak). Sitni detalji vam omogućavaju da dobijete najbolje rezultate:

- Postavite u nosač filtera filter za kafu koji se može koristiti sa kapsulama (ako je uključen sa vašom mašinom).
- Uvek sledite uputstva na pakovanju kapsula kako biste ispravno postavili kapsulu na filter i postavite kapsulu nameštajući je što je više moguće iznad filtera: uverite se da rubovi kapsule ne izlaze iz filtera.

3. PENUŠANJE MLEKA SA PAROM

- Da bi dobili što gušću i bogatiju penu, potrebno je koristiti nemasno ili polumlasno mleko na temperaturi iz frižidera (oko 5°C).
- Kvalitet pene može da varira u zavisnosti od:
 - vrste mleka ili biljnog napitka
 - upotrebjenе marke
 - sastojaka i hranljivih vrednosti.
- Prilikom izbora veličine posude imajte na umu da će se volumen mleka povećati za 2 do 3 puta.

4. UKLANJANJE KAMENCA: OPŠTE INDIKACIJE

- Ako vaš uređaj za kafu nema indikatorsku lampicu za uklanjanje kamenca, izvršite uklanjanje kamenca posle pripreme oko 200 kafa.
- Preporučuje se isključiva upotreba sredstva za uklanjanje kamenca De'Longhi. Upotreba neodgovarajućih sredstava za uklanjanje kamenca, kao i redovno provođenje uklanjanja kamenca, može dovesti do pojave nedostataka koji nisu obuhvaćeni garancijom proizvođača.
- Pre upotrebe uvek pročitajte uputstva i oznake na pakovanju sredstva za uklanjanje kamenca.
- Sredstvo za uklanjanje kamenca može da ošteti osjetljive površine. Ako se proizvod slučajno prospe, odmah ga obrišite.

TÜRKÇE



1. FİNCANLARA ÖN ISITMA UYGULAMA

Doğru sıcaklıkta bir espresso kahve elde etmek için, makinenin aşağıda belirtildiği gibi önceden ısıtılması tavsiye edilir:

- Makineyi açın ve çekilmiş kahve koymadan filtre tutucuyu makineye takın.
- Filtre tutucunun altına bir fincan yerleştirin. Önceden ısıtmak için kahveyi hazırlamakta kullanacağınız fincanı burada kullanın.
- Doldurana kadar sıcak su dağıtımını yapın.
- Fincanı boşaltın, makinenin gereken sıcaklığa dönmelerini bekleyin ve aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın.

Fincanları, makinenin üzerinde bulunan ve makine açık olduğunda ısınan fincan yerleştirme bölgesine yerleştirin.

2. KAPSÜL KAHVE KULLANIYORSANIZ...



ESE standardına uygun kapsüller kullanın (ilgili markanın ambalajında olduğundan emin olun). Biraz dikkat göstererek daha iyi sonuçlar elde edebilirsiniz:

- Kapsül kullanımına uygun kahve filtresini filtre tutucuya yerleştirin (makinenizde varsa).
- Kapsüllü filtrenin üzerine doğru şekilde yerleştirmek için daima kapsül ambalajında yer alan talimatları izleyin ve kapsüllü filtrenin üzerinde mümkün olduğunca ortalarak yerleştirin: Kapsül kanatçıklarının filtreden dışarı çıkmadıklarından emin olun.

3. BUHARLA SÜT KÖPÜRTME

- Daha yoğun ve homojen bir köpük elde etmek için, buzdolabından çıkmış (yaklaşık 5° C) sıcaklıkta tam veya yarım yağlı süt kullanılması gerekir.
- Köpük kalitesi aşağıdakilere göre değişiklik gösterebilir:
 - Süt veya bitkisel içecek tipine.
 - Kullanılan markaya.
 - İçindekiler veya besin değerlerine.
- Kap seçimi yaparken süt hacminin 2 veya 3 katına çıkacağını dikkate alın.

4. KİREÇ ÇÖZME: GENEL TALİMATLAR

- Kahve makinenizde kireç çözme ikaz ışığı yoksa, yaklaşık 200 kahve dağıtımından sonra kireç çözme işlemi yapın.
- Yalnız De'Longhi kireç çözümü kullanılması tavsiye edilir. Uygun olmayan kireç çözümlerinin kullanılması, düzenli şekilde yapılmayan kireç çözme işlemleri gibi, üreticinin garantisine altına girmeye kusurların doğmasına neden olabilir.
- Kullanmadan önce kireç çözücünün etiketini ve ambalajında verilen kullanma talimatlarını okuyun.
- Kireç çözücü narin yüzeylere zarar verebilir. Ürün kazara dökülecek olursa, derhal kuruyun.

العربية



1. تسخين الفناجين مسبقاً

للحصول على قهوة الإسبريسو بدرجة الحرارة المناسبة، يُنصح بتسخين الماكينة مسبقاً بهذه الطريقة:

- قمر بتشغيل الماكينة وبوضع حامل المرشح في الماكينة دون ملئه بالقهوة المطحونة.
- ضع فنجاناً تحت حامل المرشح. استخدم الفناجان نفسه الذي سوف تعد فيه القهوة بحيث يتم مسبقاً تسخينه.
- قمر بتوزيع الماء الساخن حتى ملء الفناجان.
- قمر بتفريغ الفناجان، انتظر حتى تعود الماكينة على درجة الحرارة المطلوبة ثم كرر العملية مرة ثانية.
- قمر بوضع الفناجين على حامل الفناجين الموجود فوق الماكينة، وهكذا عند تشغيل الماكينة يتم تسخينها.

2. في حالة استعمال أقراص القهوة...

استخدم الأقراص التي تتوافق مع المعيار ESE (تحقق من وجود العلامة التجارية على العبوة). الانتباه إلى التفاصيل الصغيرة تسمح لك بالحصول على أفضل النتائج:



- أدخل حامل المرشح المناسب لاستخدام الأقراص (إذا كان مزود في الماكينة التي تملكها).
- اتبع دائماً الإرشادات الموجودة على عبوة الأقراص لوضع القرص بشكل صحيح على المرشح وأدخله في الوسط قدر الإمكان أعلى المرشح: تأكد من عدم خروج حواف القرص عن المرشح.

3. قمر بتحضير رغوة الحليب بالبخر

- للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، فإنه يجب بالضرورة استخدام حليب منزوع الدسم أو قليل الدسم وبدرجة حرارة الثلجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
- يمكن أن تتنوع جودة الرغوة حسب ما يلي:
 - نوع الحليب أو المشروب النباتي
 - العلامة التجارية المستخدمة
 - المكونات والقيم الغذائية.
- عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات.

4. إزالة الترسبات الكلسية: إرشادات عامة

- إذا لم يكن لدى مكنية القهوة الخاصة بك مؤشر ضوئي لإزالة الترسبات الكلسية، فقم بإجراء إزالة الترسبات بعد توزيع حوالي 200 قهوة.
- من المستحسن استخدام فقط وحصراً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسبات غير المناسبة، وكذلك عمليات إزالة الترسبات غير المنتظمة، يمكن أن يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.
- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات الواردة على عبوة هذا المزيل نفسه.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فحفظه على الفور.