

Register Now 
www.delonghi.com/register



EC933X

La Specialista

MACCHINA DA CAFFÈ

COFFEE MAKER

MACHINE À CAFÉ

KAFFEEMASCHINE

KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA

MÁQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ

ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ

ΚΑΝΕΦΟΖΟΓΕΡ

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ

APARAT DE PREPARAT CAFEA

KAHVE MAKINESI

ماكينة قهوة



DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 23

FR

pag. 39

DE

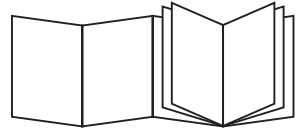
S. 56

NL

pag. 74

ES

pág. 91

**PT**

pág. 108

EL

σελ 125

NO

sid. 142

SV

sid. 158

DA

sid. 174

FI

siv. 189

RU

стр.205

KZ

221-6ет

HU

old. 239

CS

str. 256

SK

str. 272

PL

str. 288

HR

str. 304

SL

str. 320

BG

стр. 335

RO

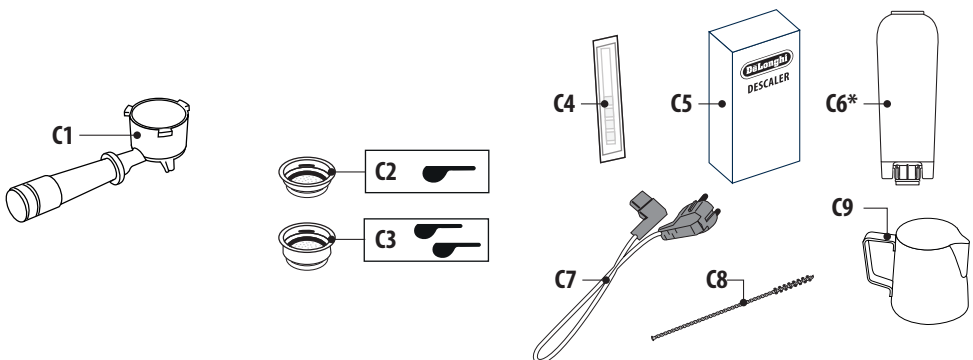
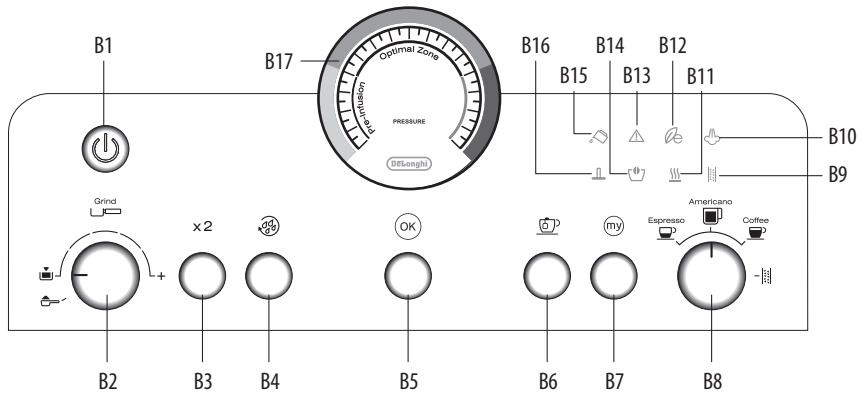
pag. 353

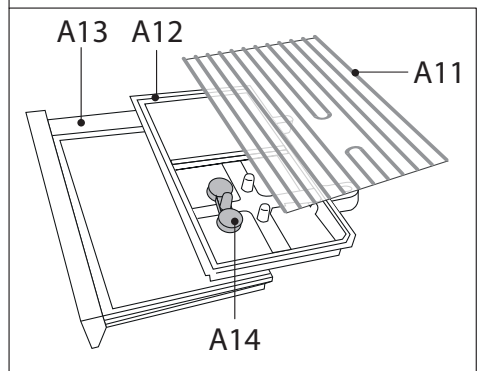
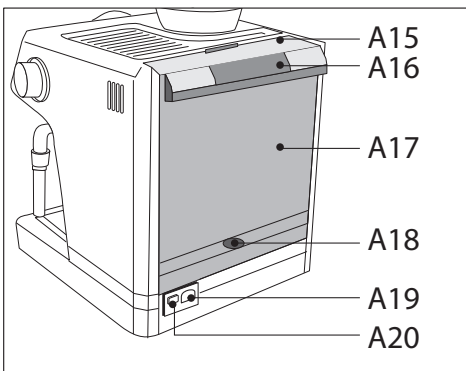
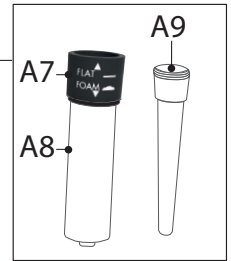
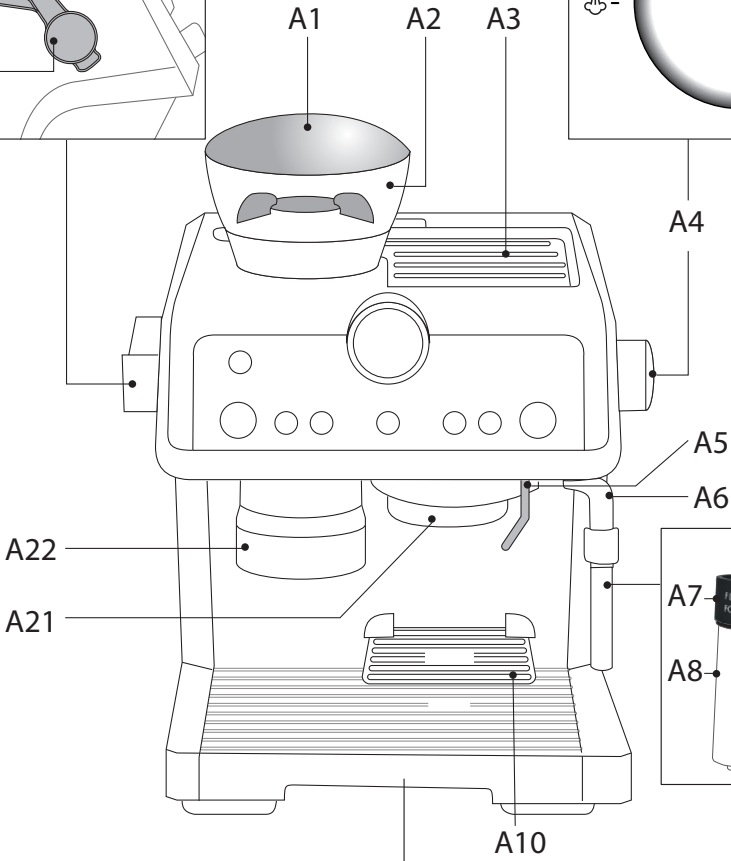
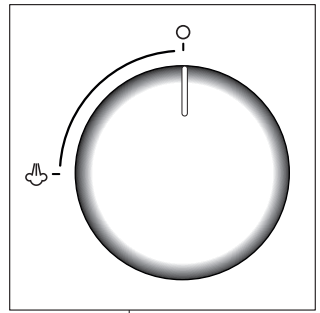
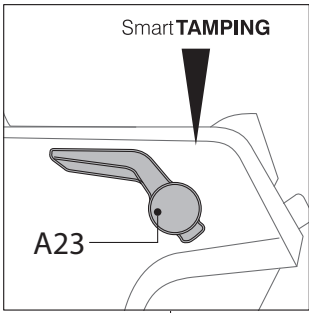
TR

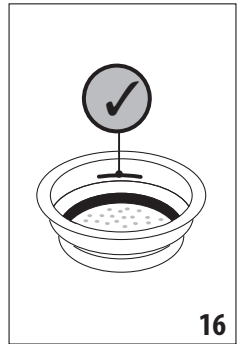
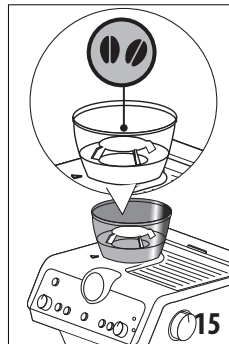
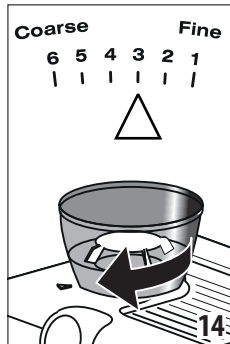
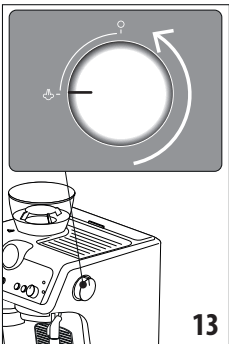
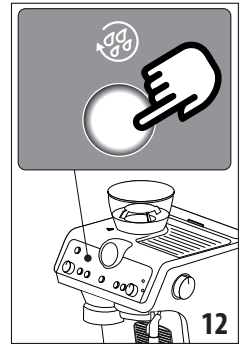
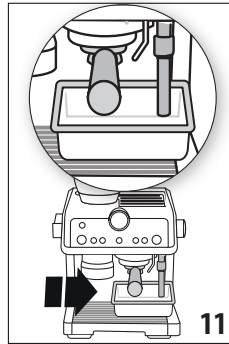
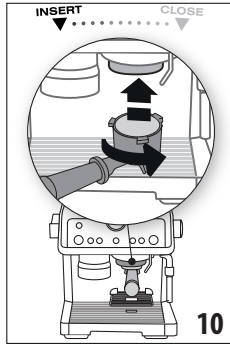
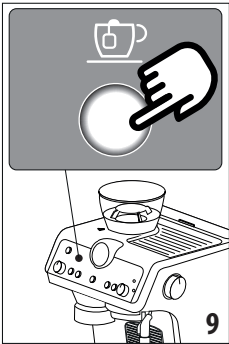
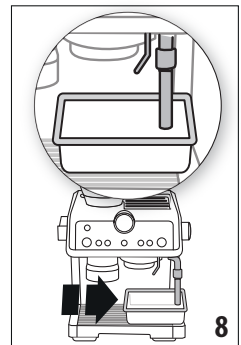
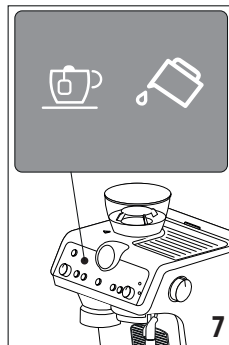
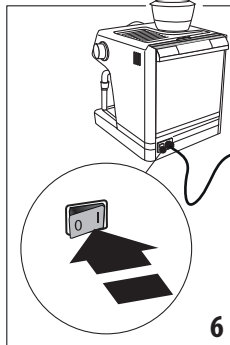
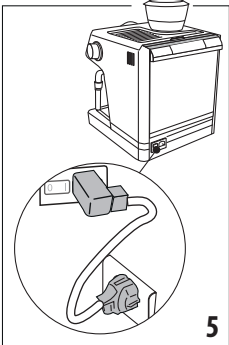
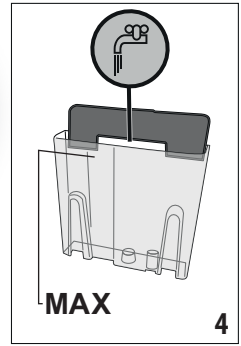
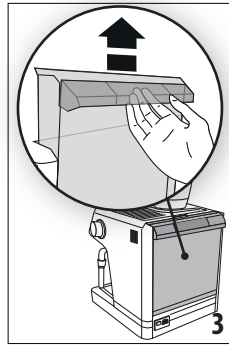
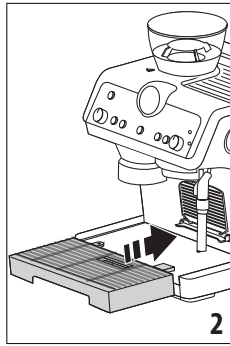
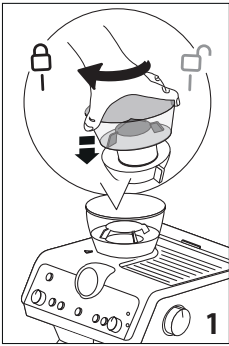
say. 369

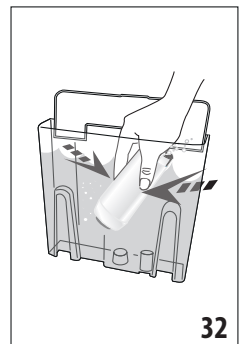
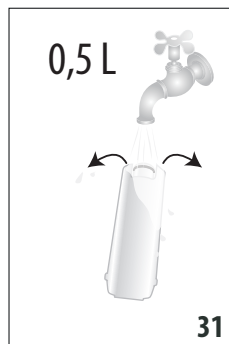
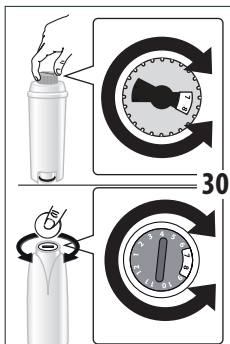
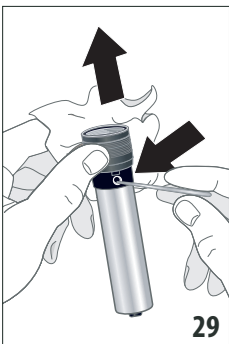
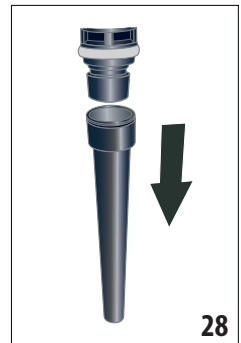
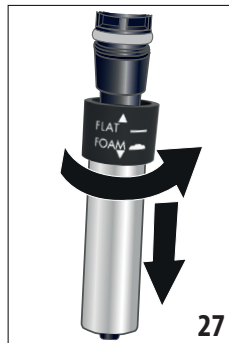
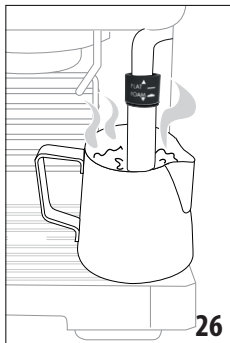
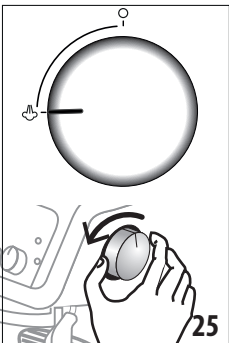
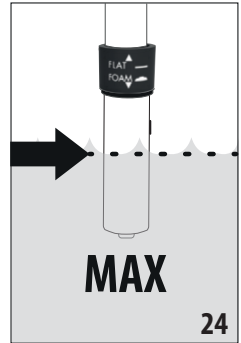
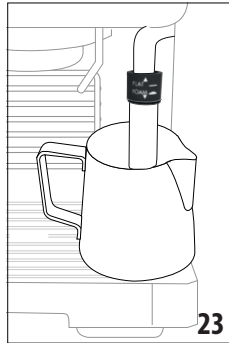
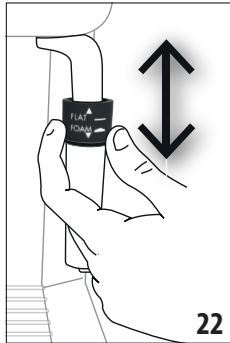
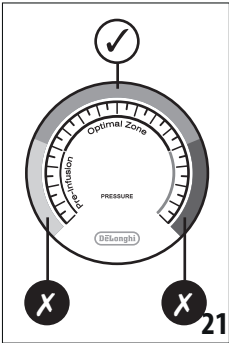
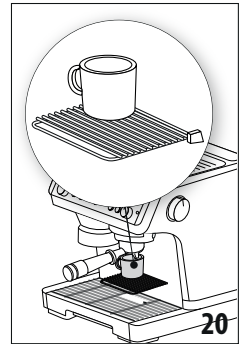
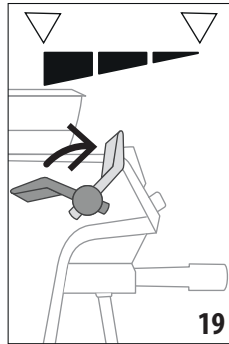
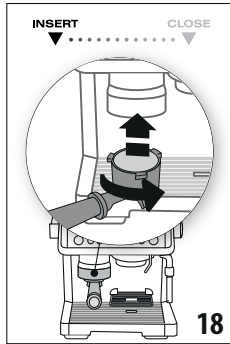
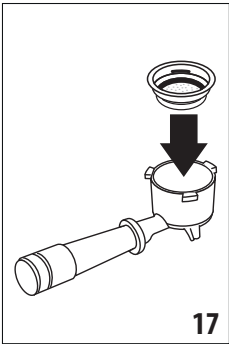
AR

2









قبل استخدام الجهاز اقرأ دائمًا ملف تحذيرات الأمان.

لا يجب أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعاد الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء الحبوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. موزع الماء الساخن
- A6. أنبوب توزيع البخار
- A7. حلقة اختبار مُعدَّ الكابوتشينو
- A8. مُعدَّ الكابوتشينو
- A9. فوهة مُعد الكابوتشينو
- A10. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A11. شبكة حمل الأكواب أو المح
- A12. شبكة الحوض
- A13. حوض تجميع القطرات
- A14. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A15. غطاء خزّان الماء
- A16. مقبض استخراج خزان الماء
- A17. خزّان الماء
- A18. موضع مرشح تنقية الماء
- A19. موضع موصل كابل التيار الكهربائي
- A20. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف)
- A21. دُشّ الغلّاية
- A22. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A23. ذراع الضغط

1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. زر "X2": من أجل استخدام مرشح البن سهل التنظيف 2
- B4. زر الشطف
- B5. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B6. زر إخراج الماء الساخن
- B7. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B8. مقبض اختيار الوظائف:
إسبرسو
قهوة أمريكية/طويلة/سوداء (وفقًا للنماذج)
القهوة
إزالة الترسبات الكلسية
- B9. مؤشر إزالة الترسبات الكلسية
- B10. مؤشر استعداد البخار
- B11. مؤشر تجاوز درجة الحرارة

- B12. مؤشر توفير الطاقة
- B13. مؤشر الإنذار العام
- B14. مؤشر فراغ/عدم وجود حاوية الحبوب
- B15. مؤشر نقص الماء
- B16. مؤشر الضغط
- B17. مقياس الضغط


1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح البن سهل التنظيف 1
- C3. مرشح البن سهل التنظيف 2
- C4. شريط الاختبار لقسوة المياه "Total Hardness Test"
- C5. مزبل الترسبات الكلسية
- C6. مرشّح تنقية الماء (*إن وجد)
- C7. كابل توصيل التيار الكهربائي
- C8. منظف الأنابيب
- C9. إبريق الحليب


2. إعداد الماكينة




اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:

1. ضع حاوية حبوب (A2) في طاحونة البن (الشكل 1): يتم إدخال الحاوية بشكل صحيح عند محاذاة السهم مع رمز  وتسمع "نقرة"؛
2. أدخل صينية تجميع القطرات (A13) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A11) وشبكة الحوض (A12)(الشكل 2)؛
3. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).
4. ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تتشغل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولًا في الخزّان أو بدون وجود خزان. **انتبه جيدًا:** اعمل بأسرع وقت ممكن على تخصيص قير عسر الماء بإتباع الإجراء الموصوف في الفصل 12.2 "عسر المياه".


3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A19) خلف الجهاز (الشكل 5)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A20)، الموجود خلف الجهاز في الوضع  (الشكل 6)؛


2. يضيء المؤشر  المتوافق مع الزر (B6) ويومض المؤشر  (B15) ليشير أنه يلزم الشروع في إخراج الماء لملء الدائرة (الشكل 7)؛
 3. ضع تحت موزع الماء الساخن (A5) ومعد الكابوتشينو (A8) حاوية لا تقل سعته عن 100 مل (انظر الشكل رقم 8)؛
 4. اضغط الزر (B6) بمحاذاة مؤشر  (الشكل 9): يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائيًا. قمر بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

5. قمر بتثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على الثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
6. ضع حاوية تحت حامل المرشح وتحت معد الكابوتشينو (A8) (الشكل 11)؛


المرساة على الجرعة (الشكل 13) ، سيظل المؤشر مشغول بنبات.

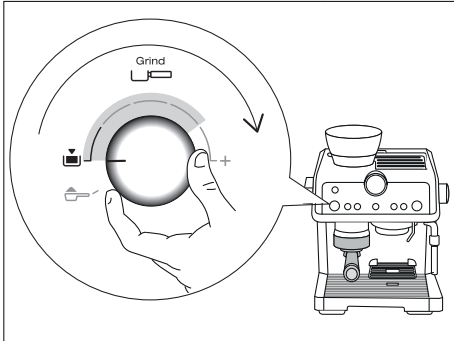
5. قمر بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار. **تنبيه:** لضبط الجرعة الصحيحة المطحونة في الكوب تلقائيًا، انظر الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح". في حالة إزالة كوب حامل المرشح من مخرج مطحنة البن دون إجراء عملية الضغط، سيومض (B16) المؤشر. للضغط، أدر مقبض الباب (B2) في وضع  لتعطيل الطاحونة، أعد وضع حامل المرشح ولف الذراع (A23).

4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح

تنبيه: عند أول استخدام لمطحنة البن، اترك المقبض في الوضع.  (حدد أدن). من الطبيعي الطحن عدة مرات قبل أن تعتد على الضوابط الصحيحة لجرعة البن الصحيحة.



بعد الطحن الأول، أدر المفتاح تدريجياً (B2) بدءاً من الموضع  "دقيقة" (انظر الشكل أدناه)، حتى يتم الوصول إلى الجرعة الصحيحة، اعتماداً على نوع القهوة؛ سيتم تحديد الموقع المثالي داخل القطاع المظلل باللون الرمادي في الشكل التالي.



بتعديل المقبض هذا، من الممكن تكيف الطحن مع كل نوع بن، ومع التهاك المضطرب للمطحنة بمرور الوقت.

5. صرف القهوة


5.1 اختيار المشروب

1. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) حتى اختيار الوظيفة المرادة (انظر الفقرة "5.4 مشروبات القهوة").

7. اضغط على الزر (B4) المتوافق مع المؤشر  : يبدأ الإخراج (الشكل 12)؛
8. بعد انتهاء الإخراج، قمر بتدوير مقبض البخار (A4) (الشكل 13) وأخرج البخار لمدة 10 ثوان بحيث يتم شطف دائرة البخار؛
9. كرر النقاط 7 و8 حتى إخراج 1 لتر ماء على الأقل (حوالي نصف خزان)؛
10. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) واشطفه وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).
هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
انتبه جيداً: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضاً في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.
عند الاستخدام لأول مرة من الضروري عمل من 4 إلى 5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح").
تابع كما هو موضح في الفصل "4. قمر بتحضير الجرعة الصحيحة".

4. قمر بتحضير الجرعة الصحيحة


4.1 قمر بإعداد مطحنة البن

1. تأكد من إدخال حاوية الجيوب بشكل صحيح ومحاذاتها للوضع "3" (الشكل 14) (ضبط المصنع)؛
2. اسحب غطاء وعاء الجيوب (A1)؛
3. صب الكمية المطلوبة من حبوب البن في الوعاء (الشكل 15)؛
4. أغلق غطاء الوعاء بالضغط عليه جيداً.
5. عند الاستخدام الأول، تأكد من أن المقبض (B2) في وضع  (إعداد المصنع).
تنبيه: لا تقم بإزالة وعاء الجيوب إذا كانت الجيوب بداخله.

4.2 مرشحات القهوة

الماكينة مزودة بمرشحي قهوة. المرشح (C2) يحمل طباعة على قاعدته للرمز  ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعة واحدة. المرشح (C3) يحمل طباعة على قاعدته للرمز  ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعتين. داخل كل من المرشحين مستوى مثالي للبن المضغوط (الشكل 16) للجرعة الصحيحة من البن، إذا كانت الكمية أقل أو أكثر من المستوى الموضح، قد لا تصبح النتيجة مرضية. ومن ثم اشرع، في عمليات الطحن اللاحقة، في ضبط الطحن بالمقبض (B2) (انظر الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح").

4.3 اطحن البن مباشرة من المرشح

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17)؛
2. اضغط على الزر "X2" إذا كنت تستخدم مرشح البن 2؛
3. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قمر بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائياً؛
تنبيه: أثناء طحن الجهاز للبن، يمكن بالتزامن إجراء عملية شطف، أو إنتاج ماء ساخن أو بخار.
4. بعد انتهاء الطحن، يومض المؤشر الضوئي  (B16)؛ اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره؛ تشير الكتابة على الذراع إلى القوة

2. في حالة استخدام مرشح الفنجانين (C3)، اضغط على الزر "2X".



5.2 إخراج القهوة

1. قمر بثبيت كوب حامل المرشح (C1) بالماكينة؛ من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز أدخل "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع غلق "CLOSE"؛
2. ضع الفنجان أو الفنجانين أسفل فوهات حامل المرشح؛
3. في حالة استخدام فنجانين صغيرة، اخفض شبكة حمل الفنجانين (A10) من أجل تقريب الفنجان من فوهات حامل المرشح ومن ثمر الحصول على كريمة قهوة أفضل (الشكل 20)؛

4. اختر المشروب المراد بواسطة المقبض المخصص (B8).

5. اضغط على زر "OK"؛ يبدأ الجهاز في صرف القهوة ويتوقف تلقائياً.



انتبه جيداً: أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية الإخراج في أية لحظة عبر الضغط على الزر "OK". لفك حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح 4	x2
Coffee	X	1 فنجان 70 مل		X
		2 فنجان 140 مل		✓

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.4" اضغط كمية البن المطحون في المرشح").

• أمريكي

مشروب أمريكي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة. يتضمن إخراج الإسبرسو ثمر الماء الساخن مباشرة في الفنجان. يمكن إعداد فنجان واحد في المرة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Americano	✓	1 فنجان 120 مل		X
		مستحسن:		
		1 فنجان 240 مل		✓

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.4" اضغط كمية البن المطحون في المرشح").

خطر التعرض للحرق

من أجل تجنب الرذاذ، لا تقك أبداً حامل المرشح والماكينة في حالة إمداد وانتظر بضع ثوان بعد الإخراج. في حالة عدم الإخراج، انتظر حوالي 1 دقيقة قبل فك حامل المرشح؛ في الواقع قد يكون هناك تنفيس بخار ناتج عن الضغط المتبقي داخل الماكينة.

5.3 مقياس الضغط

يسمح مقياس الضغط بالتحقق إذا كان الضغط صحيحاً أثناء عملية إخراج القهوة (الشكل 21).

أثناء إخراج قهوة الإسبرسو، سيكون المؤشر في البداية عند قطاع (مرحلة ما قبل النقع) ثم يدور إلى قطاع "المنطقة الأمثل" أثناء الإخراج.

لمزيد من المعلومات، انظر الفصل "16". كيفية تحضير قهوة ممتازة".

تنبيه: يعمل مقياس الضغط فقط أثناء إعداد مشروبات القهوة؛ إذا كنت تعد ماء ساخن "D" أو "H" أو إذا كنت تستخدم وظيفة البخار، لا يتحرك مؤشر مقياس الضغط.

5.4 مشروبات القهوة

• إسبرسو

مشروب إيطالي الأصل، وهو عبارة عن قهوة قصيرة ذات نكهة مكثفة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Espresso		1 فنجان 35 مل		
		2 فنجان 70 مل		

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "4.4" اضغط كمية البن المطحون في المرشح").

• القهوة

مشروب أوروبي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة ذات نكهة خفيفة.

6. قمر بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (B7)

1. قمر بإعداد الماكينة لإخراج فنجان أو فنجانين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون.

2. اختر القهوة المراد تحضيرها بلف المقبض (B8).

3. اضغط على الزر (my)؛ سيتم تشغيل مؤشر الإضاءة الخاص بالزر (B5) "OK" ويثبت وسيبوض مؤشر الإضاءة الخاص بالزر (my).

4. اضغط على الزر "OK" لبدء الإخراج؛ ستومض مؤشرات الإضاءة الخاصة بالأزرار "OK" و (my).

5. عند الوصول إلى الطول المراد للمشروب، اضغط على الزر "OK".

6. اضغط على الزر (my) من أجل حفظ الإعداد الجديد؛ يعود الجهاز جاهزاً للاستخدام ويظل الزر (my) مشغلاً.

في حالة عدم الرغبة في حفظ الإعداد الجديد، اضغط على أي زر آخر.

ضبط القهوة الأمريكية؛ اتبع الإجراء الموصوف أعلاه سواء لطول القهوة أو لكمية الماء الساخن الخارج.

انتبه جيداً:

يمكن ضبط مشروبات القهوة؛ لا يمكن ضبط البخار والماء الساخن.

يتعلق الضبط بطول المشروبات وليس بكمية القهوة المطحونة.

يمكن ضبط المشروبات على حدة "x2".

6. بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى عند 560 درجة مئوية) وكثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض في الوضع أ.و.
7. للمشروبات التي تحتاج إلى القهوة، قم بتحضيرها (انظر الفقرة 4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة"): اختر فنانجين ذات حجم مناسب وضعها على شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10). لاستخدام أكواب طويلة، أعلق شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10) وضع الكوب على شبكة حمل الأكواب أو المص (A11).
8. صب الحليب المستحلب في الفنانجين: قم بإضافة السكر، حسب الرغبة، وإذ كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- انتبه جيدًا: تحضير الكابتوتشينو: قم باستخدام حوالي 100 جرام من الحليب لكل فنانجين.

10. تنظيف صنوبر توزيع الكابتوتشينو بعد استعمال

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابتوتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

- اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضعة ثوانٍ (النقاط 2، 5، و6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار في الوضع (A). بواسطة هذه العملية يقوم معد الكابتوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله.
 - لإطفاء الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
 - انظر لمدة بضعة دقائق حتى يبرد معد الكابتوتشينو: بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابتوتشينو، وباليد الأخرى، قم بفتح معد الكابتوتشينو نفسه وذلك بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (الشكل 27).
 - قم بترغ فوهة البخار المطاطية من أنبوب الإخراج بسحبها لأسفل. (الشكل 28).
 - يجب التحقق من أن الثقبين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 29 غير مسدودين. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بدبوس؛
 - أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتوتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.
- من أجل تنظيف أكثر دقة، استخدم منظف دي لونجي De'Longhi.

11. تنشيط مرشّح تنقية الماء

بعض الموديلات تكون مزودة بمرشّح لتنقية الماء (C6): إن لم يكن الموديل الخاص بكم مزود به، يمكنك شراءه من مراكز الدعم الفني المعتمدة من دي لونجي (De'Longhi) لاستخدام هذا المرشّح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

- أزل المرشّح من العبوة؛
- لف قرص التاريخ (شكل 30) حتى يتم إظهار أقرب شهري استخدام؛ انتبه جيداً: مدة صلاحية استخدام المرشّح هي شهران إذا ما تم استعماله بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشّح، فإن مدة صلاحية تعادل 3 أسابيع كحد أقصى.
- من أجل تنشيط المرشّح، قم بتمرير ماء صنوبر في فتحة المرشّح (الشكل 31) حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة دقيقة واحدة؛
- قم بإزالة الخزان (A17) (أعد ملئه بالماء، إن لزم الأمر)؛

6.1 إعادة ضبط المشروبات (my)

لإعادة ضبط كميات المصنع للمشروبات، استمر في الضغط حتى إطفاء الزر (my) (B7). يعود المشروب المختار إلى الكمية المعدة من المصنع.

7. استخدم البن المطحون

- أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17)؛
- صب جرعة البن المطحون في المرشح؛
- أدر المقبض (B2) على وضع (A) لتعطيل المطحنة؛
- ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT: ثم قم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 10).
- اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره: تشير الطباعة على الذراع إلى القوة الممارسة في الضغط (A) (الشكل 19).
- قم بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.

8. إخراج الماء الساخن

- اختر الفنانجين وضعه على شبكة حمل الفنانجين المناسبة (A10) أو (A11).
- اضغط على الزر (B6): سيخرج الجهاز ماء ساخن من الموزع المخصص (A5) وسيتوقف تلقائياً.
- لإيقاف الإخراج اضغط مرة أخرى على الزر (B6).

9. كيفية العمل من أجل تحضير مشروبات الحليب

- صب في إبريق الحليب (C9) كمية الحليب التي تريد تسخينها/ أو رغوتها، مع الأخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيزيد بنسبة 2 أو 3 مرات. للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، يستحسن استخدام حليب بقري منزوع الدسم أو قليل الدسم وبدرجة حرارة التلّاجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
- اختر وضع الحلقة (A7) (الشكل 22) بناء على المشروب المراد إعداده (انظر الجدول التالي):

الوضع المستحسن	مشروب الحليب للتجهيز
FLAT	حليب ساخن (دون رغوة)/ قهوة بحليب/ حليب ماكياتو/ فلات وايت
FOAM	كابتوتشينو/ إسبرسو ماكياتو، حليب ساخن (مُرغَّب)

- ضع الإبريق (C9) المحتوي على الحليب تحت معد الكابتوتشينو (A8) (الشكل 23).
- قم بغمر معد الكابتوتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود أبداً (الشكل رقم 24).
- أدر المقبض على وضعية (A) (الشكل 25). سيخرج البخار الذي يسخن الحليب من صنوبر توزيع الكابتوتشينو: إذا كانت الحلقة في الوضع FOAM، سيعمل البخار على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 26). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قم بغمر صنوبر الكابتوتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.

مستوى	الزر	نتيجة اختبار عسر الماء
6		
1	x 2	
2		
3	OK	

5. أدخل المرشّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريبًا مع تمبيله والضغط عليه قليلًا حتى تسمح لفقاعات الهواء الخروج (شكل 32)؛
6. أدخل المرشح في المكان المخصص لذلك (A18) واضغط عليه حتى التثبيت، ثم أغلق الخزان وأدخله في الماكينة؛ الآن أصبح المرشح جاهزًا للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

12. إعدادات ضبط القائمة

انتبه جيدًا! بعد الدخول في القائمة، يمكن ضبط جميع وظائف القائمة كما هو موضح في الفقرات التالية.

12.1 درجة حرارة القهوة

عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الماء الذي يتم فيه صب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار في وقت واحد X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل للوصول إلى القائمة؛ تتبادل الإنارة المؤشرات الضوئية (B15) و (B16).
- لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع الإسبرسو؛ سيظل المؤشر (B11) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

درجة الحرارة	الزر
عادية	x 2
مرتفعة	

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.2 عسر المياه

المؤشر الضوئي (B9) لإزالة الترسبات يضيء بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقلل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية. اتبع الخطوات التالية:

- أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C4) TOTAL HARDNESS TEST.
- اغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
- أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلًا. بعد حوالي دقيقة تتشكل 1،2،3 أو 4 مربعات باللون الأحمر، وفقًا لعسر الماء حيث يتوافق كل مربع مع 1 مستوى.
- استمر في الضغط على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل للوصول إلى القائمة؛ تتبادل الإنارة المؤشرات الضوئية (B15) و (B16).
- لف مقبض اختبار الوظائف (B8) في وضع القهوة الأمريكية؛ سيظل المؤشر (B9) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.3 Auto-off (الإطفاء الذاتي)

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لتجعل الجهاز ينطفئ بعد مرور 9 دقائق أو بعد ساعة ونصف أو 3 ساعات من عدم الاستعمال. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
- أدر مقبض الوظيفة وثبته (B8) على وضعية القهوة COFFEE؛ سيظل المؤشر (B13) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

الزر	الزمن
x 2	9 دقيقة
	1.5 ساعة
OK	3 ساعة

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.4 قيم المصنع

- من الممكن إعادة ضبط الجهاز بغير المصنع. اتبع الخطوات التالية:
- اضغط باستمرار على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الوصول إلى القائمة.
 - استمر في الضغط على الزر (my) لبضع ثوانٍ، حتى يبدأ المؤشر المخصص في الوميض؛
 - للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

12.5 Energy saving (ترشيد استهلاك الطاقة)

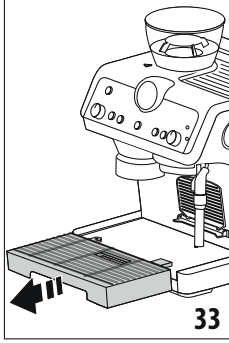
مع هذه الإمكانية يمكنك تشغيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. عند تفعيل هذه الخاصية فإنها تضمن مستوى استهلاك طاقة أقل وذلك بما يتوافق مع التوجيهات ومجموعة اللوائح والقوانين الأوروبية ذات الصلة.

لا يمكن غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق باستثناء شبكة تجميع القطرات (A13) وشبكات حمل الفناجين (A10) و (A11).

في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يستحسن، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة "3. استعمال الجهاز لأول مرة".

خطر!

أثناء التنظيف، لا تقم الماكينة أبدًا في الماء؛ إنها جهاز كهربائي. قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.



13.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

حوض تجميع القطرات مزود بمؤشّر عوَام (A14) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في البروز من صينية حامل فناجين القهوة، يجب بالضرورة تفريغ الحوض ثم نظّفه، وإلا فإنّ الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضُرّ الماكينة وسطح السند والمنطقة المحيطة.

1. قم بإزالة الحوض (الشكل 33).
2. قم بإزالة شبكة (A11) استناد الحوض (A12) ومؤشّر المستوى (A14) ثم قم بإزالة الماء وتنظيف جميع المكونات بقطعة من القماش؛ ثم إعادة تجميع حوض تجميع القطر.
3. ثم أعد إدخال حوض تجميع القطرات.

13.3 تنظيف شبكة حمل الفناجين

1. قم بإخراج الشبكة (A10) بسحبها من الجانب الأيسر ثم بإزالتها عن الدعامة (الشكل 34).
2. نظف الدعامة بقطعة قماش واغسل الشبكة (قابلة للغسل في غسالة الأطباق).
3. أعد إدخال الشبكة في الدعامة بتركيبها من الجانب الأيمن ثم بدفعها حتى التعشيق الكامل (الشكل 35).



34

35

اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط باستمرار على الأزرار $2 \times (B3)$ و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الوصول إلى القائمة.
2. اضغط على الزر (P) (B6): سيتم تشغيل (B12) المؤشّر؛
3. للخروج من القائمة، اضغط على الزر $(B1)$. (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

انتبه جيدًا!

عندما يكون توفير الطاقة نشطًا، فإنّ الصب قد يتطلب بضع ثوانٍ من الانتظار. عند تعطيل التوفير في الطاقة، يكون إخراج البخار فوري.

12.6 ضبط إضافي للطنح

- مع مرور الوقت تبلى الرحي وتقل كمية البن المطحونة. عندما لا يكفي ضبط الرحي الموضح في الفقرة "4.4" لضبط كمية البن المطحون في المرشح" يمكن اختيار مدى طحن جديد. اتبع الخطوات التالية:
1. استمر في الضغط على الأزرار $2 \times (B3)$ و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات $(B15)$ و $(B16)$ ؛
 2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع $(B14)$ ؛ سيظل المؤشّر $(B14)$ مشغل ثابت؛
 3. اختر مدى الطحن الجديد بالضغط على الزر $(B4)$ ؛
 4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر $(B1)$. (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
 5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع $(B1)$ الحد الأدنى، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة (4.4" لضبط كمية البن المطحون في المرشح").

13. التنظيف

13.1 تنظيف الماكينة

- الأجزاء التالية من الجهاز يجب تنظيفها بانتظام:
- حوض تجميع القطرات (A13) مزود بشبكة حمل الفناجين (A11) وحوض الشبكة (A12)؛
 - شبكة حمل فناجين الإسبرسو (A10)؛
 - مرشحات القهوة (C2) و (C3)؛
 - وعاء الجيوب (A2)؛
 - مطاحن ماكينة طحن القهوة؛
 - مخرج مطحنة البن (A22) (خزان الطحن)؛
 - صنوبر الغلاية (A21)؛
 - خزان الماء (A17)؛
 - معد الكابوتشينو (A8) كما هو محدد في الفقرة "10. تنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو وبعد كل استعمال".

انتبه!

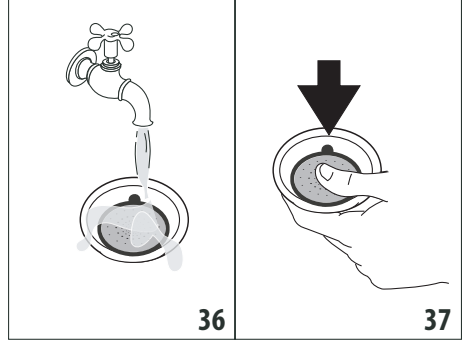
لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادّة أو مُسببة للتآكل أو الكحول.

لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة

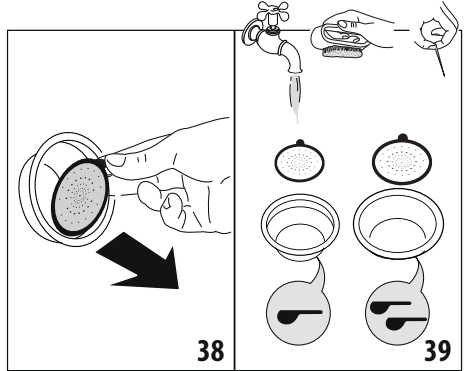
تم تصميم مرشحات القهوة لتحقيق أفضل كريمة لها. للحصول على أفضل النتائج، من الضروري أن تظل المرشحات نظيفة وخالية من أي بقايا من البن.

ومن ثم أشرع بعد كل استخدام في الشطف بماء وفير جاري (الشكل 36)، وادفع المرشح المثقوب بحيث يكون دائماً في مكانه بشكل جيد (الشكل 37) وتحقق من أن الثقب الذي يوجد به من أسفل (موضح في الشكل. 40) خالياً من أية بقايا.



إذا لاحظت وجود أوساخ متبقية، فابدأ في عمل تنظيف شامل لمرشحات القهوة، وهو ما يجب أن تفعله على أي حال كل شهر:

1. انزع المرشح المزود بثقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعد خصيصاً لذلك (الشكل 38).



2. اشطف المرشحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 39).
3. تحقق من أنّ كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة وإلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 39-40).

4. جفف جميع المكونات بقطعة قماش.
5. أعد وضع المرشح المثقوب بدفعه جيداً حتى آخره (الشكل 37).

13.5 تنظيف صنوبر الغلاية

بعد كل 200 عملية إخراج قهوة، اشطف صنوبر الغلاية: اضغط على زر الشطف (B4) (39) حتى إخراج حوالي 200 مل من الماء.

13.6 تنظيف خزان الماء

1. أزل المرشح (إن وجد) ثمّ أعد شطفه بالماء الجاري.
2. نظّف بشكلٍ دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كلّ مرّة يتمّ فيها استبدال مرشح تنقية الماء (C6) (*إن وجد)، نظّف خزّان المياه باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق النيسيل المخفّف، واشطفه جيداً.
3. أعد إدخال المرشح (*إن وجد) ثمّ املاً الخزّان بماء نقي ونظف ثمّ أعد إدخال الخزّان.
4. فقط في الموديلات المزوّدة بمرشح تنقية الماء صبّ 100 مل من الماء.

خطر!

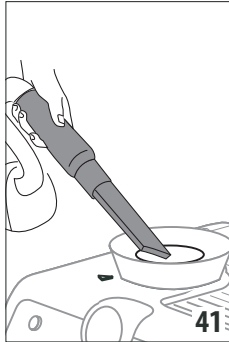
أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء: إنها جهاز كهربائي.

13.7 تنظيف وعاء الحبوب

قم بتنظيف حاوية الحبوب بانتظام بقطعة قماش، دون إزالتها. لمزيد من التنظيف الشامل، تابع ما يلي:

1. تأكد من أن وعاء الحبوب (A2) فارغ: إذا لزم الأمر، استمر في الطحن الفارغ لإفراغه؛
2. قم بفق الوعاء عن طريق تحويله عكس اتجاه عقارب الساعة وإزالته من الجهاز.

3. اغسل الوعاء والغطاء (A1) بماء فاتر: لا تغسل المكونات في غسالات الأطباق أو باستخدام منظفات! جفف الملحقات جيّداً قبل إعادة استخدامها.
4. اشطف بقايا البن (الشكل 41)؛
5. امسح بقطعة قماش مبللة مقر وعاء حبوب البن واشطفه؛
6. أدخل الوعاء كما هو موضح في الفصل "3". استعمال الجهاز لأوّل مرّة."



13.8 تنظيف المطاحن

أثناء تنظيف وعاء حبوب البن نظف أيضاً مقر الوعاء والجزء العلوي من المطحنة بقطعة قماش مبللة. الطاحونة قابلة للإزالة وفي حالة تهالكها يمكن استبدالها: لتنفيذ هذه العملية يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد. قد تكون إزالة المطحنة ضرورية في حالة وجود بعض الأجسام الغريبة توقف حركة الجهاز. وفي هذا الصدد، يتم تنظيفها على النحو التالي:

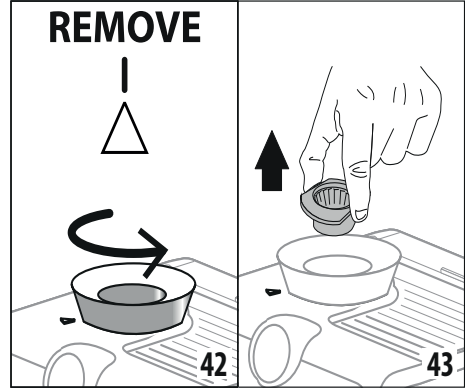
1. فرّغ وعاء الحبوب ; (ربما بشطف بقايا الحبوب).
2. ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثمّ ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتوقف تلقائياً؛
3. قم بإيقاف تشغيل الجهاز؛
4. قم بإزالة وعاء الحبوب كما هو موضح في الفقرة السابقة "13.7". تنظيف وعاء الحبوب".

13.9 استبدال المطاحن

عندما تصبح كمية البن المطحون أقل اتصل بمركز الخدمة لاستبدال المطاحن: اتبع هذه الخطوات لتحديث ضبط الطحن:

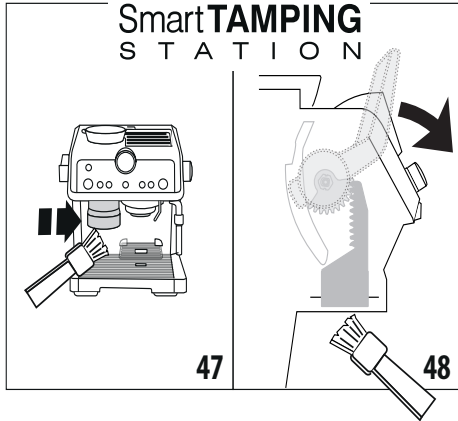
1. استمر في الضغط على الأزرار $\times 2$ (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل: ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع ||| : سيظل المؤشر (B14) مشغول ثابت؛
3. حدد نطاق الطحن الأصلي بالضغط على زر $\times 2$.
4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع ||| "الحد الأدنى"، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة ("4,4" ضبط كمية البن المطحون في المرشح").

5. قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع أزل "REMOVE" (الشكل 42).

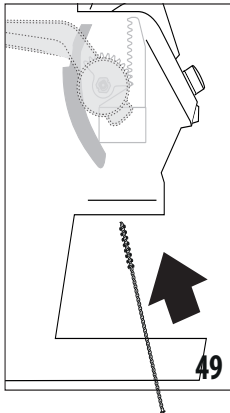


13.10 تنظيف "Smart tamping station"

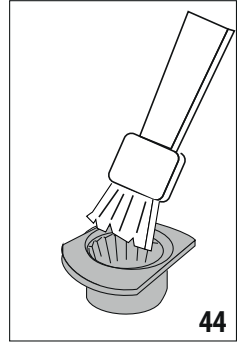
لكي تكون عملية الطحن دائمًا بجودة جيدة، قم بتنظيف "Smart tamping station" بانتظام على النحو التالي:



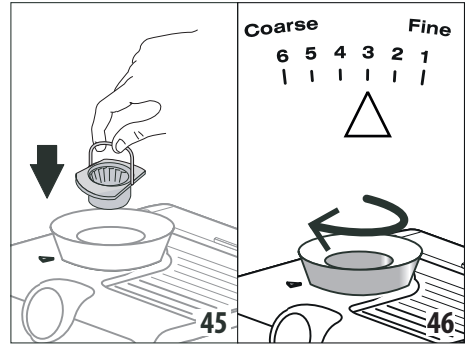
1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 7).
2. اسحب الذراع (A23) حتى نهاية المسار وقم بتنظيف أداة الضغط (الشكل 48): ثم حرر الذراع.
3. باستخدام منظم الأنابيب (C8)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 49).



6. اسحب الجزء العلوي من الطاحونة، بالإسكاف بها من مقبضها (الشكل 43).
7. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 44)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 41).



8. أعد تركيب الجزء العلوي من رجي المطحنة:




9. أدخل رجي المطحنة في مبيته (الشكل 45)؛ أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 46)؛ تحقق من أن رجي المطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تتحرك الرجي، فهي مركبة بشكل صحيح؛ باستخدام فرشاة قم بإزالة أي بقايا غبار بن من مخرج مطحنة البن (A22).

13.11 أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم في تنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري كوب حامل المرشح.
3. من المستحسن استخدام منظف دي لونجي (De'Longhi).

14. إزالة الترسبات الكلسية

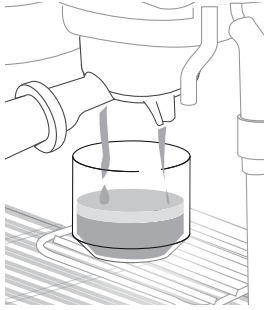
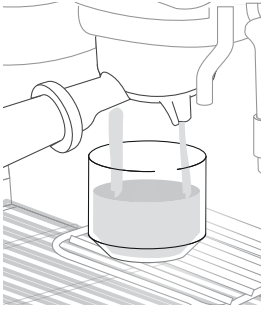
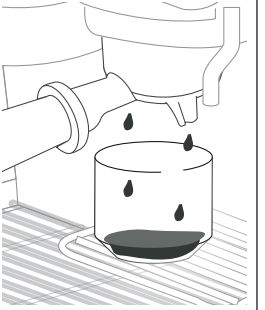

قمر بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما يضيء المؤشر  (B9). قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه. من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسب غير المناسبة، وكذلك عمليات إزالة الترسبات غير المنتظمة، يمكن أن يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.

اتبع الخطوات التالية:

1. (إن وجد، أزل المرشح المنقي). صب في خزان الماء مزيل الترسبات الكلسية حتى الوصول إلى المستوى  (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى  .
2. إن كان الجهاز غير مشغل، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
3. تأكد من عدم تركيب حامل المرشح و تأكد أيضاً من وضع الوعاء أسفل موزعات (A6)، (A5) الماء الساخن و أسفل صنبور الغلاية (A21) (الشكل 8).
4. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع  : سيومض المؤشر  وسيتم تشغيل مؤشر OK.
5. اضغط على (B5 OK) لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية.
6. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الكلسية ويخرج سائل إزالة الترسبات الكلسية من الموزعات ومن صنبور الغلاية. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائياً بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.
7. يتوقف الإخراج وتضيء المؤشرات  (B15) و  بالتوافق مع زر الشطف (B4).
8. قمر بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت الموزعات.
9. أزل خزان الماء، وفرّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الكلسية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX. ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.
10. اضغط على الزر  : يشرع الجهاز في شطف الدوائر الداخلية والإخراج من جميع الموزعات.
11. بعد انتهاء الشطف، يتوقف الجهاز عن الإخراج. تومض جميع مؤشرات الليد ويكون الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
12. قمر بتفريغ وعاء تجميع الماء واشطفه.
13. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
14. استخرج وأملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
15. أعد مقبض اختيار الوظائف إلى وضع القهوة.




15. بيانات تقنية

- جهد شبكة التيار الكهربائي: و-04220ف04220لت-50-60هرتز
الطاقة المستهلكة: 1450 ووات
الأبعاد (طول×عُمق×عرض): 375x368x445 مم
أقصى ضغط: 19 بار
سعة خزّان الماء: 2 لتر
طول كابل توصيل التيار الكهربائي: 1200 مم
الوزن: 12 كجم

إسبرسو مثالي	إسبرسو قليل التركيز	إسبرسو عالي التركيز
		
الكريمة: لون البندق بانعكاسات داكنة وشرائط فاتحة، سُمك 3-4 مم	الكريمة: فاتحة وخفيفة، ذات فقاعات كبيرة	كريمة: داكنة وخفيفة، فقط على الحواف
قوام: متماسك، مستدير ولين	القوام: خفيف ومائي	قوام: مقرط
مذاق: متوازن وطويل التأثير	المذاق: ضعيف وقصر المدى	مذاق: قوي، قابض، يدوم طويلا ومر في سقف الحلق
تكهة: مكثفة	التكهة: خفيفة	تكهة: ضعيفة، بلمسات من القهوة المحروقة
الطحن: صحيح	الطحن: خشن جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع منخفض، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"	الطحن: ناعم جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع مرتفع، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"
جرعة القهوة: صحيح 	كمية القهوة في المرشح: غير كافية. قم بزيادة الكمية مع إدارة المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو موضح في الفقرة "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"	كمية البن في المرشح: كثيرة: قم بخفض الكمية بلف المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو وارد في الفقرة "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	Self-diagnosis (فحص ذاتي)
 ثابت الإضاءة	الماء في الخزان غير كافي أو خزان الماء غير مدرج	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
	وظيفة توفير الطاقة نشطة	برجاء الاطلاع على الفقرة. "Energy saving 12.5" (ترشيد استهلاك الطاقة) إن كنت ترغب في إيقاف تفعيل الوظيفة
 ثابت الإضاءة	تم تشغيل الجهاز وهو جاهز للاستخدام	وصل الجهاز إلى درجة حرارة كافية لإخراج البخار: إن كنت ترغب في إخراج البخار، قم بلف مقبض البخار (A4)
	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر لبشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
 وامض	الجهاز في مرحلة التسخين من أجل الاستعداد للاستخدام	يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة عندما يثبت ضوء المؤشر
	انتهى إخراج البخار و مقبض البخار (A4) في الوضع المناسب لإخراج البخار	لف المقبض في الوضعية .
 وامض	تم فك حامل المرشح من رحي طحن البن دون الضغط	قم بفك حامل المرشح واشرع في ضغط البن كما هو موضح في الفقرة. "7. استخدم البن المطحون"
	يحتاج الجهاز إلى عملية الضغط	تم بالكاد تنفيذ عملية الطحن وحامل المرشح مركب برحي طحن البن
 ثابت الإضاءة	تم تنفيذ عملية الضغط بشكل صحيح	
 ثابت الإضاءة	وعاء الحبوب فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامض	لم يتم إدخال وعاء الحبوب أو لم يتم شده بشكل صحيح على موضعه، أو زر الاختبار الموجود في قاعدة الوعاء نفسه ليس في وضع بين 1 و 6.	أدرج وعاء الحبوب مرة أخرى بشكل صحيح
 وامض	درجة حرارة الجهاز مرتفعة أكثر مما ينبغي لتحضير القهوة	انتظر انخفاض درجة الحرارة
 وامض	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
	انتهت عملية إزالة الترسبات الكلسية والمقبض (B8) في وضعية "إزالة الترسبات الكلسية"	لف مقبض الوظيفة في وضعيات "القهوة"

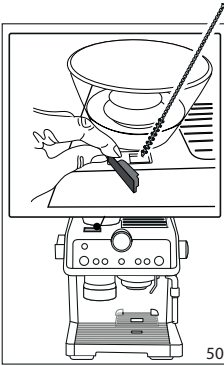
المؤشرات	إنداز	الحل
 ثابت الإضاءة	الإنداز العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
 +  وامض	حوض تجميع القطرات (A13) غير مدرج أو غير مركب بشكل صحيح	قم بفك وتركيب حوض تجميع القطرات بشكل صحيح
 ثابت الإضاءة	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح بالفقرة. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
 يومض بسرعة	المقبض (B8) في وضع إزالة الترسبات الكلسية	لُف المقبض في وضعية المشروب
 +  وامض	خرج حامل المرشح من موضعه دون إتمام الطحن أو تم الضغط في وقت مبكر جدا	كرر عملية الطحن
	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.10" تنظيف "Smart tamping station" وفي الفصل "19. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل" فيما يتعلق بالشكل 50.
	حركة المطحنة متوقفة لوجود جسم غريب	اشرع في إزالة الجسم الغريب ونظف المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.8" تنظيف المطاحن.
 +  وامض	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء.	اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "3. استعمال الجهاز لأول مرّة"
	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدّت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9)؛ يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "4.4" اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
 +  وامضة	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدّت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9)؛ يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "4.4" اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4" تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
		←...

المؤشرات	إذار	الحل
 +  تومض لفترة وجيزة بفواصل منتظمة	المقبض (B2) تم تدويره حتى الحد الأقصى للإعداد 	14 عندما لا تكون الكمية المطحونة كافية للجرعة الصحيحة، حدد نطاق الطحن الجديد باتباع التعليمات المذكورة. "12.6 ضبط إضافي للطحن".

19. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A17)	املاً خزان الماء
	يضئ المؤشر  ويومض المؤشر  ليشير إلى أن دائرة القهوة أو البخار فارغة.	اضغط على المفتاح المطابق للضوء  لماء الدائرة.
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	لم يتم ضغط البن المطحون أو البن الزائد عن الحد	ابدأ في ضغط البن كما هو مُحدّد في الفقرة. "4.3 اطحن البن مباشرة من المرشح"
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	تَبَّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثم لَقَّ بقوَّة حتَّى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	المرشح مسدود أو لا يوجد مرشح مثقوب، أو المرشح متسخ	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة"
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوتشينو	الحلقة مثبتة (A7) على وضعية فلات "FLAT" (دون رغوة)	ادفع الحلقة على وضعية الرغوة "FOAM"
	الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّاجة
	قد يكون مُعد الكابتوتشينو (A8) غير نظيف	نفذ عمليّة تنظيف معد الكابتوتشينو كما هو موضَّح في الفقرة. "10. تنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو وبعدها كل استعمال"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"

← ...

المشكلة	السبب	الحل
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	أعد عملية الشطف من النقطة (8) رقم كما هو موضح في الفقرة "14. إزالة الترسبات الكلسية"
الجهاز لا يطحن البن	يوجد جسم غريب غير قابل للطحن داخل مطحنة البن	أبدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.8" تنظيف المطاحن"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجه. قبل إعادة تركيب الرحي، اشطف بدقة أي بقايا من موضعها (الشكل 44).
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	أفرغ وعاء الحبوب (عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية). ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائياً. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغ. أدخل البن الجديد في وعاء الحبوب. إذا لم يتم الوصول إلى "الجرعة المثالية" عند الطحن، تابع كما في الفقرة. "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغاً بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	أبدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.10" تنظيف "Smart tamping station". إذا استمرت المشكلة في الوجود، يمكنك الوصول إلى المسار بفتح الباب المخصص له وتحريره باستخدام منظم الأنايب (الشكل 50).
		

← ...

المشكلة	السبب	الحل
بعد الطحن، لا يصل مسحوق القهوة في المرشح إلى "جرعة القهوة المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذي" للتنظيف	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13:11: تنظيف" خزان الطحن الذي، ثم كرر الطحن.
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. "4.4: اضبط كمية البن المطحون في المرشح". لو كان المقبض بالفعل في وضع الحد الأقصى، ابدأ العمل كما هو مبين في الفقرة "12.6: ضبط إضافي للطحن".
	بمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	اشرح في استبدال شفرات المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.9: استبدال المطاحن".


الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بواهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأسيس  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. couvercle du réservoir à grains
- A2. Réservoir à grains
- A3. Grille d'appui pour tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Buse à eau chaude
- A6. Tube buse vapeur
- A7. Bague de sélection de la buse à cappuccino
- A8. Buse à cappuccino
- A9. Gicleur buse à cappuccino
- A10. Grille d'appui pour tasses espresso
- A11. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A12. Grille égouttoir
- A13. Égouttoir
- A14. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A15. Couvercle réservoir d'eau
- A16. Poignée extraction réservoir d'eau
- A17. Réservoir d'eau
- A18. Logement filtre adoucisseur
- A19. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A20. Interrupteur général (ON/OFF)
- A21. Douche chaudière
- A22. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A23. Levier tasseur

1.2 Description panneau de contrôle

(page 3 - B)

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche "X2" : pour utiliser l'Easy Clean filter 2 cafés
- B4. Touche rinçage
- B5. Touche "OK" : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche écoulement eau chaude
- B7. Touche "My" : pour personnaliser la longueur des boissons
- B8. Bouton de sélection fonctions :
 - Espresso
 - Americano
 - Café
 - Détartrage
- B9. Voyant détartrage
- B10. Voyant vapeur prête

- B11. Voyant surchauffe
- B12. Voyant économie d'énergie
- B13. Voyant alarme générale
- B14. Voyant réservoir à grains vide/absence réservoir à grains
- B15. Voyant manque d'eau
- B16. Voyant tassage
- B17. Manomètre


1.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Easy Clean filter 1 cafés
- C3. Easy Clean filter 2 cafés
- C4. Bande réactive "Total Hardness Test"
- C5. Détartrant
- C6. Filtre adoucisseur eau (*si prévu)
- C7. Cordon d'alimentation
- C8. Écouvillon
- C9. Pot à lait

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL



Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :


1. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café (fig. 1) : le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » ;
2. Insérer l'égouttoir (A13) avec la grille d'appui pour tasses (A11) et la grille égouttoir (A12)(fig. 2) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 3) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 4).
4. Puis réinsérer le réservoir.

Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.


Nota Bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 12.2 Dureté de l'eau ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C7) dans le logement prévu à cet effet (A19) à l'arrière de l'appareil (fig. 5) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A20), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 6) ;
2. Le voyant  au niveau de la touche (B6) s'allume et le voyant  (B15) clignote pour indiquer qu'il est nécessaire de faire couler de l'eau pour remplir le circuit (fig. 7) ;
3. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml (fig. 8) au-dessous de la buse à eau chaude (A5) et sous la buse à cappuccino (A8) ;

- Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

- Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à "INSERT" (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position "CLOSE" ;
- Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et sous la buse à cappuccino (A8) (fig. 11) ;
- Appuyer sur la touche (B4) au niveau du voyant  : l'écoulement commence (fig. 12) ;
- Une fois l'écoulement terminé, tourner la manette vapeur (A4) (fig. 13) et distribuer de la vapeur pendant 10 secondes de manière à rincer le circuit vapeur ;
- Répéter les points 7 et 8 jusqu'à débiter au moins 1 litre d'eau (environ la moitié du réservoir) ;
- Extraire le réservoir d'eau (A17) (fig. 3), le rincer et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 4).

L'appareil est donc prêt à l'usage.


Nota Bene : *Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.*

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

Procéder comme indiqué au chapitre « 4. Préparer la dose correcte ».

4. PRÉPARER LA DOSE CORRECTE

4.1 Préparer le moulin à café

- S'assurer que le réservoir à grains soit inséré et aligné correctement à la position "3" (fig. 14) (réglages d'usine) ;
- Extraire le couvercle du réservoir à grains (A1) ;
- Verser la quantité souhaitée de grains de café dans le réservoir (fig. 15) ;
- Refermer le couvercle en le pressant bien.
- À la première utilisation, s'assurer que le bouton (B2) soit sur la position  (réglage d'usine).

4.2 Sélectionner le degré de mouture

La mouture influe sur la vitesse du débit d'écoulement et par conséquent sur la qualité de l'extrait.

À la première utilisation, il est recommandé de maintenir le réglage d'usine (mouture moyenne) (fig. 14) et par la suite, si le résultat n'est pas satisfaisant, de changer le réglage en fonction du goût personnel et du type de café en se déplaçant vers une

mouture plus fine ou une plus grosse, en se référant aux conseils du chapitre « 4.4 Moudre le café directement dans le filtre ».

Attention :

- Le réglage du moulin à café doit toujours être effectué lorsque le moulin à café est en marche.*
- Régler le degré de mouture d'un degré à la fois et préparer au moins 5 cafés avant de passer d'un réglage à l'autre.*
- Ne pas enlever le réservoir à grains s'il y a des grains à l'intérieur.*

4.3 Les filtres à café

La machine est dotée de deux filtres à café.

Le filtre (C2), a le symbole  imprimé sur le fond indiquant qu'il convient à la préparation de 1 dose.




Le filtre (C3), a le symbole  imprimé sur le fond indiquant qu'il convient à la préparation de 2 doses.

Les deux filtres ont, à l'intérieur, le niveau idéal de café tassé (fig. 16) pour la dose correcte de café. Si la quantité est inférieure ou supérieure au niveau indiqué, le résultat pourrait ne pas être satisfaisant. Procéder donc, pour les moutures suivantes, au réglage de la mouture à l'aide du bouton (B2) (voir par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).



4.4 Moudre le café directement dans le filtre

- Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 17) ;
- Appuyer sur la touche "X2" si l'on est en train d'utiliser le filtre 2 cafés ;
- Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 18). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement ;


Attention : *quand l'appareil est en train de moudre du café, il est possible simultanément d'effectuer un rinçage, ou de débiter de l'eau chaude ou de la vapeur.*

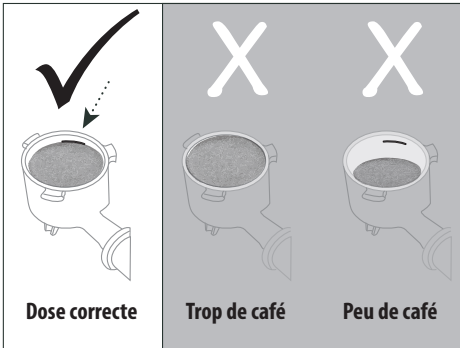
- Une fois la mouture terminée, le voyant  (B16) clignote : tirer le levier de tassage (A23) jusqu'en butée : la sérigraphie sur le levier indique la force transmise à la dose () (fig. 19). Le voyant  reste allumé fixe.


5. Retirer la coupelle porte-filtre en la tournant vers la gauche. **Attention :** *pour régler la dose correcte automatiquement moulue en coupelle, voir par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».*

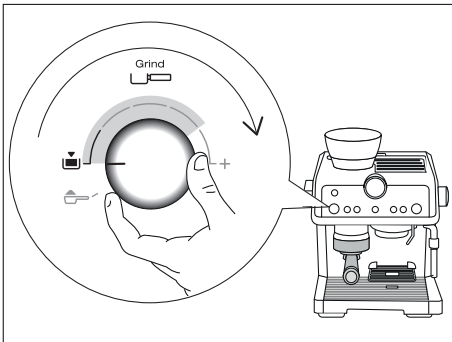
Si l'on enlève la coupelle porte-filtre de la sortie moulin à café sans avoir effectué le tassage, le voyant  (B16) clignote. Pour tasser, tourner le bouton (B2) sur la position  pour désactiver le moulin à café, raccrocher le porte-filtre et tirer le levier (A23).

4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre

Attention : À la première utilisation du moulin à café, laisser le bouton sur la pos.  (min). Il est normal de devoir faire plusieurs moutures pour trouver le réglage correct pour la dose café correcte.



Après la première mouture, tourner progressivement le bouton (B2) en partant de la position  "min" (voir figure suivante), jusqu'à l'obtention de la dose correcte en fonction du type de café : la position idéale sera identifiée à l'intérieur du secteur mis en évidence en gris sur la figure suivante.



En réglant ce bouton, il est possible d'adapter la mouture à tout type de café et, dans le temps, à l'usure progressive des meules.

5. PRODUCTION DU CAFÉ

5.1 Sélection de la boisson

1. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) jusqu'à sélectionner le café souhaité (voir paragraphe « 5.4 Les boissons au café »).
2. Si l'on utilise le filtre 2 tasses (C3), appuyer sur la touche "2X" (B3).

5.2 Préparer le café

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle

porte-filtre à "INSERT" (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position "CLOSE" ;

2. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre ;
3. Si l'on utilise de petites tasses, abaisser la grille d'appui pour les tasses (A10) pour rapprocher la tasse des becs du porte-filtre et obtenir ainsi une crème du meilleur café (fig. 20) ;
4. Sélectionner la boisson souhaitée grâce au bouton prévu à cet effet (B8).
5. Appuyer sur la touche "OK" : l'appareil procède à la préparation et s'interrompt automatiquement.

Nota Bene : Pendant que la machine fait le café, l'écoulement peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche "OK". Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

Risque de brûlures


- Pour éviter des éclaboussures, ne jamais décrocher le porte-filtre lorsque la machine est en train de distribuer et attendre quelques secondes après la distribution.
- En cas de non-distribution, attendre environ 1 minute avant de décrocher le porte-filtre : en effet il pourrait y avoir un nuage de vapeur causé par la pression résiduelle à l'intérieur de la machine.

5.3 Manomètre

Le manomètre permet de contrôler si la pression est correcte durant la préparation du café (fig. 21).

Durant la préparation du café ESPRESSO, l'indicateur sera initialement sur le secteur "pre-infusion" (phase de pré-infusion) pour ensuite tourner sur le secteur "optimal zone" durant la préparation.





Pour de plus amples informations, voir chapitre « 16. Comment préparer un café parfait ».

Attention : le manomètre fonctionne seulement durant la préparation de boissons au café : si l'on prépare de l'eau chaude "  " ou si l'on utilise la fonction vapeur, l'indicateur du manomètre ne bouge pas.

5.4 Les boissons au café

• ESPRESSO




Boisson d'origine italienne, il s'agit d'un café court à l'arôme intense.

Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	×2
Espresso 	✓	1 tasse 35 ml		
		2 tasses 70 ml		✓

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

• CAFÉ




Boisson d'origine Européenne, il s'agit d'un café allongé à l'arôme délicat.

Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	x2
Coffee 	X	1 tasse 70 ml		X
		2 tasses 140 ml		✓

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

• AMERICANO

Boisson d'origine Américaine, il s'agit d'un café allongé. Elle prévoit la préparation d'un espresso et successivement d'eau chaude directement dans la tasse. Il est possible de préparer 1 tasse à la fois.






Café	Pré-infusion	Quantité	Filtre	x2	
Americano 	✓	1 tasse 120 ml		X	
		CONSEILLÉ :			
		1 tasse 240 ml		✓	

Toujours s'assurer que la quantité de café dans le filtre soit correcte (voir paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE

 (B7)

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu.
2. Sélectionner le café à programmer en tournant le bouton (B8).

3. Appuyer sur la touche  : l'indicateur lumineux relatif à la touche "OK" (B5) s'allume fixe et l'indicateur lumineux relatif à la touche  clignote.
4. Appuyer sur la touche "OK" pour commencer la préparation : les indicateurs lumineux relatifs aux touches "OK" et  clignotent.
5. Après avoir atteint la longueur de la boisson souhaitée, appuyer à nouveau sur la touche "OK".
6. Appuyer sur la touche  pour enregistrer la nouvelle programmation : l'appareil redevient prêt à l'emploi et la touche  reste allumée.


Si l'on ne souhaite pas enregistrer la nouvelle programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

Programmer le café Americano : suivre la procédure décrite ci-dessus aussi bien pour la longueur du café que pour la quantité d'eau chaude préparée.

Nota bene :



- Il est possible de programmer les boissons au café : la vapeur et l'eau chaude ne sont pas programmables.
- La programmation est relative à la longueur des boissons et non pas à la quantité de café moulu.
- Il est possible de programmer séparément les boissons "X2".

6.1 Restauration boissons


Pour restaurer les quantités d'usine des boissons, maintenir la touche  (B7) enfoncée jusqu'à ce qu'elle s'éteigne.

La boisson sélectionnée revient à la quantité programmée en usine.

7. UTILISER DU CAFÉ MOULU

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 17) ;
2. Verser la dose de café moulu dans le filtre ;
3. Tourner le bouton (B2) sur la position  pour désactiver le moulin à café ;
4. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 10).
5. Tirer le levier de tassage (A23) jusqu'en butée : la sérigraphie sur le levier indique la force transmise au tassage () (fig. 19).
6. Retirer la coupelle porte-filtre en la tournant vers la gauche.



8. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



1. Choisir la tasse et la placer sur la grille d'appui pour les tasses appropriée (A10) ou (A11).
2. Appuyer sur la touche  (B6) : l'appareil distribue de l'eau chaude par la buse dédiée (A5) et s'interrompt automatiquement.

- Pour interrompre la distribution appuyer à nouveau sur la touche .

9. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE LES BOISSONS AU LAIT

- Verser dans le pot à lait (C9) la quantité de lait que l'on veut chauffer/faire mousser, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 ou 3 fois. Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).
- Choisir la position de la bague (A7) (fig. 22) en fonction de la boisson à préparer (voir tableau suivant) :

Position conseillée	Boisson au lait à préparer
FLAT 	Lait chaud (non moussieux)/ Caffelatte/ Latte macchiato/ Flat White
FOAM 	Cappuccino, Espresso macchiato, Lait chaud (moussieux)


- Placer le pot (C9) avec le lait sous la buse à cappuccino (A8) (fig. 23).
- Plonger la buse à cappuccino dans le pot à lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire (fig. 24).
- Tourner la manette sur la position  (fig. 25). De la vapeur sort de la buse à cappuccino et chauffe le lait, si la bague est sur la position FOAM, la vapeur donnera un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 26). Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
- Après avoir atteint la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette sur la position .
- Pour les boissons qui le prévoient, préparer le café (voir le chap. « 4. Préparer la dose correcte ») : choisir des tasses suffisamment grandes et les placer sur la grille d'appui pour les tasses espresso (A10). Pour utiliser des verres hauts, refermer la grille d'appui pour tasses espresso (A10) et poser le verre sur la grille d'appui pour verres ou mugs (A11).
- Verser le lait émulsionné dans les tasses : sucrer à discrétion et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

Nota Bene: Préparation de cappuccino : considérer environ 100 gr de lait pour chaque tasse.

10. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION

Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

- Faire s'écouler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur sur la position . Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur.
 - Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/Veille (B1).
 - Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : d'une main, tenir fermement le tube de la buse à cappuccino et de l'autre, débloquer la buse à cappuccino en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le bas (fig. 27).
 - Retirer le gicleur vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 28).
 - Pousser la bague vers le haut et contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 29 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
 - Réinsérer le gicleur, déplacer la bague vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.
- Pour un nettoyage plus soigné, utiliser le nettoyeur De'Longhi.

11. ACTIVATION DU FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C6) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

Pour une utilisation correcte du filtre, suivre les instructions indiquées ci-après.

- Retirer le filtre de l'emballage ;
 - Tourner le disque du dateur (fig. 30) afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation ;
- Nota Bene:** le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.
- Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre (fig. 31) jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
 - Extraire le réservoir (A17) (si nécessaire le remplir d'eau) ;
 - Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir d'eau et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 32) ;
 - Insérer le filtre dans son logement spécifique (A18) et le presser à fond, puis refermer le réservoir et réinsérer le réservoir dans la machine ;

Maintenant le filtre est activé et il est possible d'utiliser la machine.

12. RÉGLAGES DU MENU

Nota Bene : Une fois entrés dans le menu, il est possible de régler toutes les fonctions du menu comme décrit aux paragraphes suivants.

12.1 Température café

Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

- Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées simultanément pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏻ (B16) alternent ;
- Tourner le bouton fonction (B8) sur la position ☕ ES-PRESSO : le voyant ⏻ (B11) reste allumé fixe ;
- Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Touche	Température
$\times 2$	Normale
☞	Haute

- Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏻ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.2 Dureté de l'eau

Le voyant ⏻ (B9) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

Procéder de la manière suivante :

- Retirer la bande réactive fournie "TOTAL HARDNESS TEST" (C4) de son emballage.
- Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.
- Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏻ (B16) alternent ;
- Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur la position ☑ AMERICANO : le voyant ⏻ (B9) reste allumé fixe ;
- Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Résultat Total Hardness Test	Touche	Niveau
	$\times 2$	1 eau douce

	☞	2 eau moyenne
	OK	3 Eau dure ou très dure

- Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏻ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.3 Arrêt automatique

Il est possible de programmer l'arrêt automatique pour que la machine s'éteigne au bout de 9 minutes ou bien au bout de 1 heure et demie ou de 3 heures d'inutilisation. Procéder de la manière suivante :

- Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants ☞ (B15) et ⏻ (B16) alternent ;
- Tourner le bouton fonction (B8) sur la position ☕ CAFÉ : Le voyant ⏻ (B13) reste allumé fixe ;
- Appuyer sur la touche correspondante à la sélection souhaitée, d'après le tableau suivant :

Touche	Temps
$\times 2$	9 minutes
☞	1,5 heures
OK	3 heures

- Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏻ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.4 Valeurs d'usine

Il est possible de ramener l'appareil aux valeurs d'usine. Procéder de la manière suivante :

- Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et (my) (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu ;
- Maintenir la touche (my) enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter ;
- Pour quitter le menu, appuyer sur la touche ⏻ (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

12.5 Économie d'énergie

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est active, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normes européennes en vigueur.

Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu ;
2. Appuyer sur la touche G (B6) : le voyant (B12) s'allume ;
3. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche L (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi).

Nota bene :

- Lorsque l'économie d'énergie est active, la distribution pourrait demander quelques secondes d'attente.
- Lorsque l'économie d'énergie est désactivée, la distribution de la vapeur est immédiate.

12.6 Réglage extra de la mouture

Au fil du temps les meules s'usent et la quantité de café moulu se réduit. Quand le réglage des meules illustré au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » n'est plus suffisant, il est possible de sélectionner un nouvel intervalle de mouture. Procéder de la manière suivante :

1. Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants G (B15) et L (B16) alternent ;
2. Tourner le bouton fonction (B8) sur la position ||| : le voyant G (B14) reste allumé fixe ;
3. Sélectionner le nouvel intervalle de mouture en appuyant sur la touche B (B4) ;
4. Pour quitter le menu, appuyer sur la touche L (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi) ;
5. Tourner le bouton de réglage de la quantité de café moulu (B2) sur la position min , puis procéder au réglage comme à la première utilisation (« 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

13. NETTOYAGE

13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A13) avec la grille d'appui pour les tasses (A11) et la grille égouttoir (A12) ;
- la grille d'appui pour les tasses espresso (A10) ;
- les filtres à café (C2) et (C3) ;
- le réservoir à grains (A2) ;
- les meules du moulin à café ;
- la sortie moulin à café (A22) (smart tamping station) ;
- la douche chaudière (A21) ;
- le réservoir d'eau (A17) ;

- la buse à cappuccino (A8) comme indiqué au paragraphe « 10. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation ».

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de l'égouttoir (A13) et des grilles d'appui pour les tasses (A10) et (A11).
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe « 3. Première mise en marche de la machine ».

Danger !

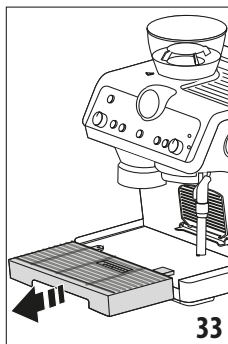
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

13.2 Nettoyage de l'égouttoir

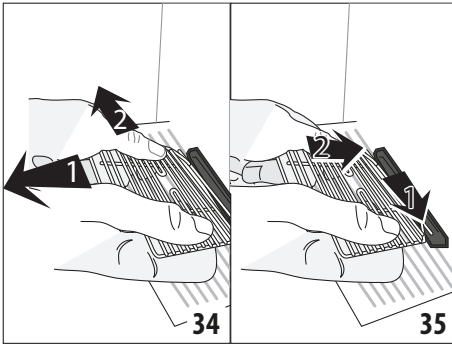
L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (A14) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que ce flotteur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plateau d'appui ou la zone environnante.

1. Enlever l'égouttoir (fig. 33).
2. Enlever la grille d'appui pour les tasses (A11), la grille égouttoir (A12) et le flotteur (A14), puis éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon tous les composants : puis ré-assembler l'égouttoir.
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

13.3 Nettoyage de la petite grille d'appui pour les tasses

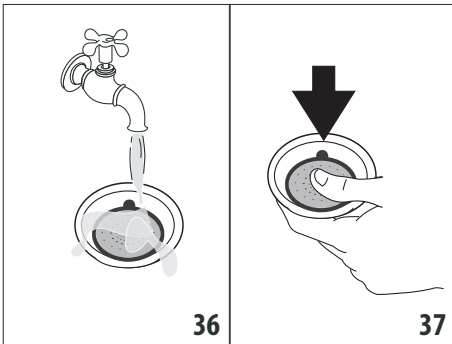


1. Extraire la grille (A10) en la tirant du côté gauche et par la suite en l'ôtant du support (fig. 34).
2. Nettoyer le support à l'aide d'un chiffon et laver la grille (lavable au lave-vaisselle).
3. Réinsérer la grille sur le support en l'enfilant par le côté droit et par la suite en poussant jusqu'à l'accrocher complètement (fig. 35).



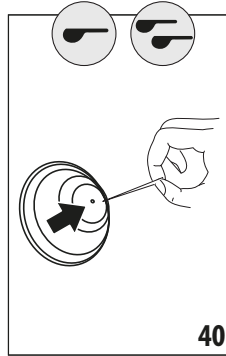
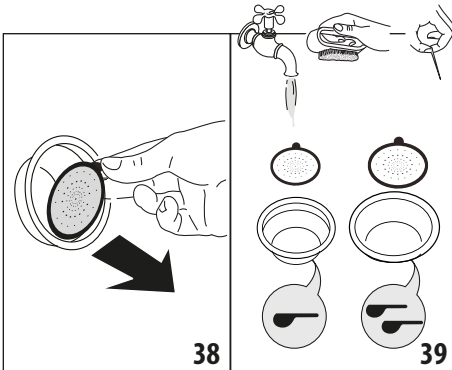
13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café

Les filtres à café ont été conçus pour obtenir une crème de café optimale. Pour obtenir les meilleurs résultats il faut que les filtres soient toujours propres et exempts de tout résidu de café. Donc, après chaque utilisation, rincer abondamment les filtres à l'eau courante (fig. 36), pousser le filtre perforé de manière à ce qu'il soit toujours bien positionné dans son logement (fig. 37) et vérifier que l'orifice sous-jacent (illustré sur la fig. 40) soit exempt de tout résidu.




Si vous remarquez de la saleté résiduelle, et dans tous les cas, une fois par mois, nettoyez soigneusement les filtres à café :

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 38).



2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 39).
3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 39-40).
4. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
5. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond (fig. 37).

13.5 Nettoyage de la douche de la chaudière

Tous les 200 cafés, procéder à un rinçage de la douche chaudière : appuyer sur la touche rinçage (B4)  jusqu'à débiter environ 200 ml d'eau.

13.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Retirer le filtre (*si présent) et le rincer à l'eau claire.
2. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C6) (*si présent) le réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux rincer abondamment.
3. Remettre le filtre (*si présent), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

Danger !

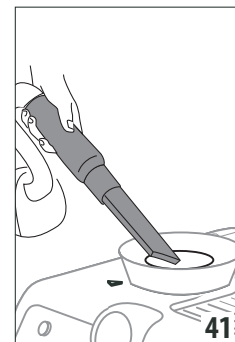
Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

13.7 Nettoyage du réservoir à grains

Nettoyer régulièrement, à l'aide d'un chiffon, le réservoir à grains, sans l'extraire.

Pour un nettoyage plus soigné, procéder de la manière suivante :

1. S'assurer que le réservoir à grains (A2) est vide : éventuellement procéder à des moutures à vide pour le vider:



2. Décrocher le réservoir en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'extraire de la machine.
3. Laver le réservoir et le couvercle (A1) à l'eau tiède: ne pas laver les composants au lave-vaisselle ou en utilisant des nettoyants ! Bien essuyer les accessoires avant de les réutiliser.

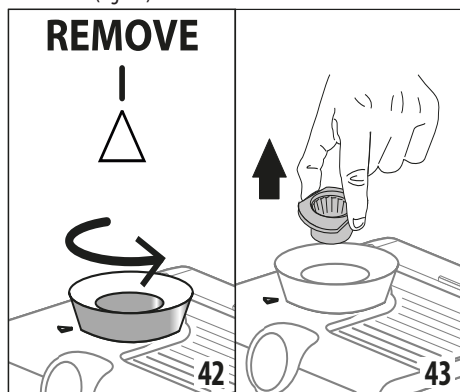
- Aspirer les résidus de café (fig. 41) ;
- Nettoyer avec un chiffon humide le logement du réservoir à grains et essuyer ;
- Réinsérer le réservoir comme indiqué au chapitre « 3. Première mise en marche de la machine ».

13.8 Nettoyage des meules

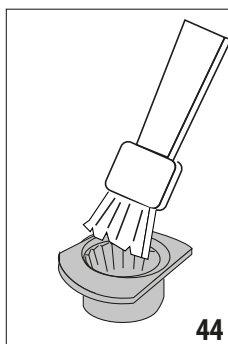
À l'occasion du nettoyage du réservoir à grains, nettoyer le logement du réservoir et la partie supérieure de la meule avec un chiffon humide. La meule est démontable et en cas d'usure, elle peut être remplacée : pour cette opération s'adresser à un centre d'assistance agréé.

Le retrait de la meule peut aussi s'avérer nécessaire au cas où un corps étranger bloquerait la meule. Dans ce cas, procéder au nettoyage comme suit :

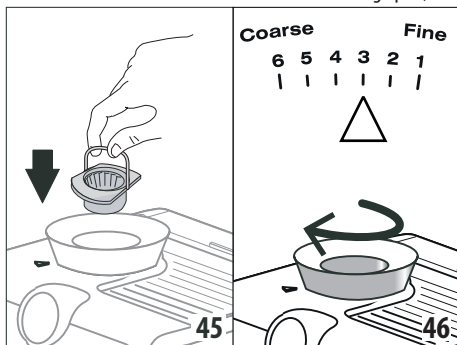
- Vider le réservoir à grains (éventuellement en aspirant les grains résiduels).
- Accrocher la coupelle porte-filtre et faire une mouture "à vide" pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 18). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement ;
- Éteindre l'appareil ;
- Enlever le réservoir à grains comme indiqué au paragraphe précédent « 13.7 Nettoyage du réservoir à grains ».
- Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position "RE-MOVE" (fig. 42).



- Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig. 43).
- Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 44) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 41).



- Réinsérer la partie supérieure de la meule :
 - Insérer la meule dans son logement (fig. 45) ;
 - Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 46) ;
 - Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas ;



- À l'aide d'une petite brosse, éliminer les éventuels résidus de poudre de café de la sortie du moulin à café (A22).

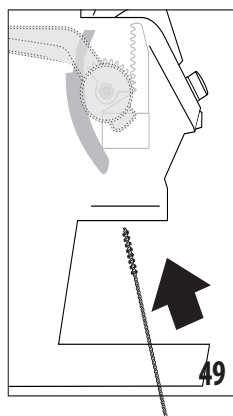
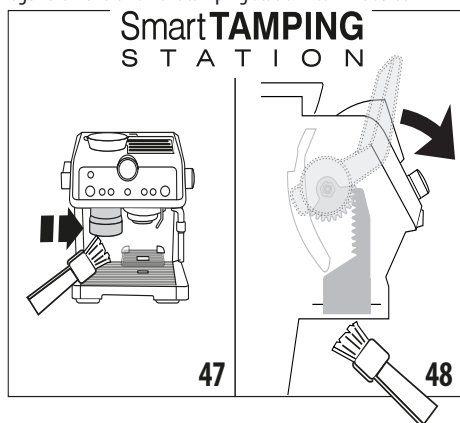
13.9 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : procéder de la manière suivante pour mettre à jour le réglage de la mouture :

- Maintenir les touches $\times 2$ (B3) et my (B7) enfoncées pendant au moins 3 secondes : on accède au menu : les voyants B (B15) et L (B16) alternent ;
- Tourner le bouton fonction (B8) sur la position B : le voyant B (B14) reste allumé fixe ;
- Sélectionner l'intervalle original de mouture en appuyant sur la touche $\times 2$;
- Pour quitter le menu, appuyer sur la touche U (B1). (Après environ 1 minute d'inutilisation, l'appareil quitte automatiquement le menu réglages et redevient prêt à l'emploi) ;
- Tourner le bouton de réglage de la quantité de café moulu (B2) sur la position min , puis procéder au réglage comme à la première utilisation (« 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »).

13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station"

Pour que la mouture soit toujours de bonne qualité, nettoyez régulièrement la "Smart tamping station" comme suit :



1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 7).
2. Tirer le levier (A23) jusqu'en butée et nettoyer le tampon à l'aide d'un pinceau (fig. 48) : puis relâcher le levier.
3. En utilisant l'écouvillon (C8), nettoyer la goutte de café (fig. 49).

13.11 Autres nettoyages

1. N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.
3. Il est conseillé d'utiliser le nettoyant De'Longhi.

14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque le voyant (B9) s'allume.

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- 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.

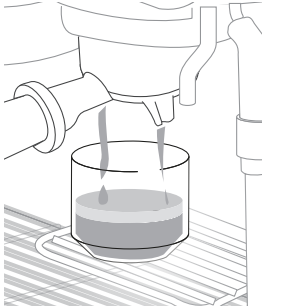
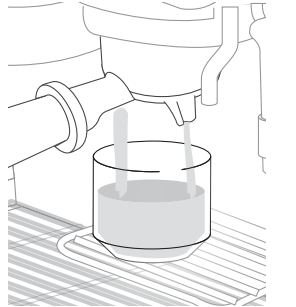
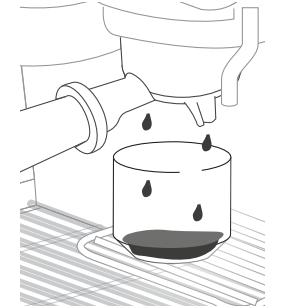
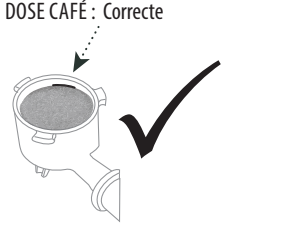
Suivre la procédure suivante :

1. (SI PRÉSENT, ENLEVER LE FILTRE ADOUCISSEUR). Verser dans le réservoir d'eau le détartrant jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé sur le côté interne du réservoir ; ajouter donc de l'eau jusqu'à atteindre le niveau B.
2. Si l'appareil est éteint, appuyer sur la touche ON/ Veille (B1).
3. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et mettre un récipient sous les buses (A5), (A6) et sous la douche chaudière (A21) (fig. 8).
4. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur la position : le voyant clignote et le voyant OK s'allume.
5. Appuyer sur OK (B5) pour lancer le détartrage.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort des buses et de la douche chaudière. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.
7. L'écoulement s'interrompt et les voyants (B15) et s'allument au niveau de la touche rinçage (B4).
8. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
9. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réinsérer donc le réservoir dans son logement.
10. Appuyer sur la touche : l'appareil procède au rinçage des circuits internes et de l'eau s'écoule par les trois buses.
11. Une fois le rinçage terminé, l'appareil interrompt l'écoulement. Tous les leds clignotent brièvement et l'appareil se prépare pour être prêt à l'emploi.
12. Vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage.
13. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
14. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
15. Ramener le bouton de sélection fonctions sur une position café.











15. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation :	220-240V-50-60Hz
Puissance absorbée :	1450W
Dimensions LxPxH :	375x368x445 mm
Pression MAX :	19 bars
Capacité du réservoir d'eau :	2 l
Longueur cordon d'alimentation :	1200 mm
Poids :	12 kg











16. COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ PARFAIT







ESPRESSO PARFAIT	ESPRESSO SOUS-EXTRAIT	ESPRESSO SUR-EXTRAIT
		
<p>CRÈME : couleur noisette avec des reflets foncés et des rayures claires, épaisse 3-4 mm</p>	<p>CRÈME : claire et mince, avec de grandes bulles</p>	<p>CRÈME : foncée et mince, seulement sur les bords</p>
<p>CORPS : consistant, rond et velouté</p>	<p>CORPS : léger, aqueux</p>	<p>CORPS : excessif</p>
<p>GOÛT : équilibré et de longue durée</p>	<p>GOÛT : fade et de brève durée</p>	<p>GOÛT : fort, astringent, de longue durée et amer au palais</p>
<p>ARÔME : intense</p>	<p>ARÔME : peu prononcé</p>	<p>ARÔME : léger, avec des notes de café brûlé</p>
<p>MOUTURE : Correcte</p>	<p>MOUTURE : trop grosse. Régler le moulin à café sur une position inférieure, en suivant les indications reportées au chapitre « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »</p>	<p>MOUTURE : trop fine. Régler le moulin à café sur une position supérieure, en suivant les indications reportées au chapitre « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »</p>
<p>DOSE CAFÉ : Correcte</p> 	<p>QUANTITÉ Café dans le filtre : Insuffisante. Augmenter la quantité en tournant le bouton « B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu », comme décrit au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »</p>	<p>QUANTITÉ Café dans le filtre : Excessive : diminuer la quantité en tournant le bouton « B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu », comme décrit au paragraphe « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre »</p>

17. SIGNIFICATION DES VOYANTS




VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Consulter le par. « 12.5 Économie d'énergie » Si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	L'appareil est allumé prêt à l'usage	L'appareil est en température pour distribuer la vapeur : si l'on souhaite distribuer de la vapeur, tourner la manette vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est en cours de chauffe pour être prêt à l'emploi	L'appareil est en température lorsque le voyant reste fixe
	La distribution de la vapeur est terminée et la manette vapeur (A4) est sur la position pour la distribution de la vapeur	Ramener la manette sur la position ○.
 clignotant	Le porte-filtre a été décroché du moulin à café sans tasser	Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. « 7. Utiliser du café moulu »
	L'appareil requiert le tassage	La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café
 fixe	Le tassage a été effectué correctement	
 fixe	Le réservoir à grains est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	Le réservoir à grains n'est pas inséré ou n'est pas correctement vissé sur son logement ou le sélecteur à la base du réservoir à grains, n'est pas sur une position entre 1 et 6.	Réinsérer correctement le réservoir à grains
 clignotant	La température de l'appareil est trop élevée pour préparer du café	Attendre que la température baisse
 clignotant	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 14. Détartrage »
	Le détartrage est terminé et le bouton (B8) est sur la position "détartrage"	Tourner le bouton fonction sur l'une des positions "café"

18. ALARMES

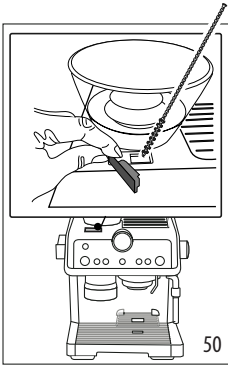
VOYANTS	ALARME	SOLUTION
 fixe	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 +  clignotants	L'égouttoir (A13) n'est pas inséré ou n'est pas correctement inséré	Extraire et réinsérer correctement l'égouttoir
 fixe	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 14. Détartrage »
 Clignote rapidement	Le bouton (B8) est sur la position détartrage	Tourner le bouton sur une position boisson
 +  clignotants	Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été fait trop vite	Répéter la mouture
	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station" » et du chap. « 19. Si quelque chose ne fonctionne pas » au niveau de la fig. 50.
	Les meules sont bloquées à cause de la présence d'un corps étranger	Retirer le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. « 13.8 Nettoyage des meules ».
 +  clignotant	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau.	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
	En présence du filtre adoucisseur (C6) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » et du tableau « 16. Comment préparer un café parfait ».
		...→

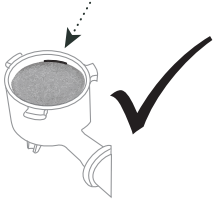
VOYANTS	ALARME	SOLUTION
 +  clignotants	En présence du filtre adoucisseur (C6) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant  (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre » et du tableau « 16. Comment préparer un café parfait ».
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café » et s'assurer de réinsérer correctement le filtre perforé
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »
 +  clignent brièvement à des intervalles réguliers	Le bouton (B2) a été tourné jusqu'à atteindre le réglage maximal 	Quand la quantité moulue n'est pas suffisante pour la dose correcte, sélectionner le nouvel intervalle de mouture en suivant les instructions du par. « 12.6 Réglage extra de la mouture ».

19. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A17)	Remplir le réservoir
	Le voyant  est allumé et le voyant  clignote pour indiquer que le circuit café ou le circuit vapeur est vide.	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit.
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café » et s'assurer de réinsérer correctement le filtre perforé
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou il y en a trop	Tasser le café comme indiqué au par. « 4.4 Moudre le café directement dans le filtre »
		...→

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par un Centre d'Assistance
	Le filtre est bouché ou il manque le filtre perforé, ou bien il est sale	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.4 Nettoyage et entretien des filtres à café »
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il est nécessaire de revoir les paramètres de l'appareil	Voir chap. « 16. Comment préparer un café parfait »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il est nécessaire de revoir les paramètres de l'appareil	Voir chap. « 16. Comment préparer un café parfait »
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	La bague (A7) est sur la position "FLAT" (SANS MOUSSE)	Mettre la bague sur la position "FOAM"
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino (A8) est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au chap. « 10. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 14. Détartrage »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage depuis le point (8) du par. « 14. Détartrage »
L'appareil ne moule pas le café	À l'intérieur du moulin à café il y a un corps étranger qui ne peut être moulu	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 13.8 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement tout résidu de son logement (fig. 44).
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le réservoir à grains (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels). • Accrocher la coupelle porte-filtre et faire des moutures "à vide" pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie moulin à café (A22) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 22). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre reste vide. • Insérer le nouveau café dans le réservoir à grains. • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme au par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».
Après la mouture, le filtre à café est vide Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante	La goulotte café du moulin à café est engorgée	<p>Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 13.10 Nettoyage de la "Smart tamping station" ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon (fig. 50).</p> 
...→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
<p data-bbox="124 161 414 244">Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la "dose café parfaite"</p> 	<p data-bbox="433 161 726 216">La "Smart Tamping Station" a besoin d'être nettoyée</p>	<p data-bbox="745 161 1079 244">Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "13.11 Nettoyage de la "Tamping station", puis répéter la mouture.</p>
	<p data-bbox="433 257 726 282">Il faut régler la quantité de café moulu</p>	<p data-bbox="745 257 1079 422">Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « 4.5 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué au paragraphe « 12.6 Réglage extra de la mouture ».</p>
	<p data-bbox="433 439 677 464">Avec le temps les meules s'usent</p>	<p data-bbox="745 439 1079 522">Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 13.9 Remplacement des meules ».</p>

Before using the appliance, always read the safety warnings.

**This appliance shall not be used by children.
Keep the appliance and its cord out of reach of children.**

1. DESCRIPTION

1.1 Description of the appliance

(page 3 - A)

- A1. Beans container lid
- A2. Beans container
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Hot water spout
- A6. Steam spout
- A7. Cappuccino maker selection ring
- A8. Cappuccino maker
- A9. Cappuccino maker connection nozzle
- A10. Cup grille for espresso
- A11. Cup grille for glasses or mugs
- A12. Drip tray grille
- A13. Drip tray
- A14. Drip tray water level indicator
- A15. Water tank lid
- A16. Water tank extraction handle
- A17. Water tank
- A18. Water softener filter housing
- A19. Power cord connector socket
- A20. Main switch (ON/OFF)
- A21. Boiler outlet
- A22. Coffee mill outlet (tamping station)
- A23. Presser lever

1.2 Description of control panel

(page 3 - B)

- B1. ON/Standby button
- B2. Ground coffee quantity dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees Easy Clean filter
- B4. Rinse button
- B5. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B6. Hot water button
- B7. "My" button: to customise beverage quantity
- B8. Mode selector dial:
 - Espresso
 - Americano
 - Coffee
 - Descaling
- B9. Descale light
- B10. Steam ready light
- B11. Overtemperature light

- B12. Energy saving light
- B13. General alarm light
- B14. Beans container empty/No beans container light
- B15. No water light
- B16. Pressing light
- B17. Pressure gauge


1.3 Description of the accessories

(page 2 - C)

- C1. Filter holder
- C2. Easy Clean filter 1 coffee
- C3. Easy Clean filter 2 coffee
- C4. "Total Hardness Test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Water softener filter (*if present)
- C7. Power cord
- C8. Tube brush
- C9. Milk jug

2. PREPARING THE APPLIANCE




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

1. Insert the beans container (A2) in the coffee mill (fig. 1). The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the  symbol and you hear a "click";
2. Insert the drip tray (A13) complete with cup grill (A11) and drip tray grille (A12) (fig. 2);
3. Extract the water tank (A17) (fig. 3) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 4).
4. Put the tank back in the appliance.


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

Please note: You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "12.2 Water hardness".

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C7) into the socket (A19) at the back of the appliance (fig. 5), then plug the plug into the mains socket. Make sure the main switch (A20) at the back of the appliance is pressed and in the **I** position (fig. 6);
2. The  light corresponding to the button (B6) comes on and the  light (B15) flashes to indicate that you need to deliver water to fill the circuit (fig. 7);
3. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A5) and cappuccino maker (A8) (fig. 8);
4. Press the button (B6) corresponding to the  light (fig. 9). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the machine, you must rinse the internal circuits. Proceed as follows:

5. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT" (fig. 10), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
6. Place a recipient under the filter holder and cappuccino maker (A8) (fig. 11);
7. Press the button (B4) corresponding to the  light. Delivery begins (fig. 12);
8. When delivery is complete, turn the steam dial (A4) (fig. 13) and deliver steam for 10 seconds to rinse the steam circuit;
9. Repeat points 7 and 8 until you have delivered at least 1 litre of water (about half the tank);
10. Extract the water tank (A17) (fig. 3), rinse and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 4).

The appliance is ready for use.


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

The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of pre-ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

Proceed as described in section "4. Prepare the perfect dose".

4. PREPARE THE PERFECT DOSE

4.1 Preparing the coffee mill

1. Make sure the beans container is correctly inserted and lined up to position "3" (fig. 14) (default setting);
2. Remove the beans container lid (A1);
3. Place the required quantity of coffee beans in the container (fig. 15);
4. Close the lid, pressing firmly.
5. The first time you use the appliance, make sure the dial (B2) is in the  position (default setting).

4.2 Select the grinding level

The grinding level affects delivery speed and therefore the quality of the extract.

The first time you use the appliance, we recommend using the factory setting (medium grinding) (fig. 14), then if you are not satisfied with the result, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee by setting a finer or coarser grinding level, referring to the tips in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter".

Important:

- *Always adjust the coffee mill while in operation.*

- *Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again.*
- *Do not remove the beans container while it contains beans.*

4.3 The coffee filters




The appliance is provided with two coffee filters.

The 1 coffee filter (C2) has the  symbol marked on the bottom.



The 2 coffee filter (C3) has the  symbol marked on the bottom.

For the correct quantity of coffee, the ideal level of pressed coffee is marked inside the filters (fig. 16). If the quantity is above or below the level indicated, the result may not be satisfactory. The next times you use the coffee mill, you can adjust the grinding level using the dial (B2) (see section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").


4.4 Grind the coffee directly into the filter

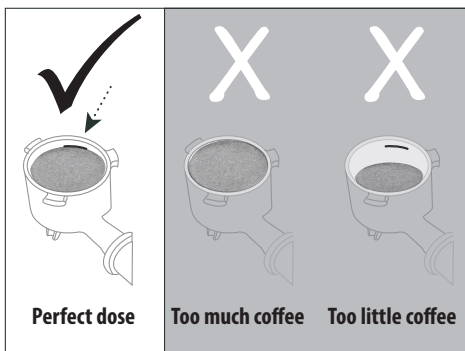
1. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 17);
 2. Press the "X2" button if you are using the 2 coffee filter;
 3. Attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A22), aligning it with "INSERT", then turning it to the right (fig. 18). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically;
- Important:** *while the appliance is grinding coffee, you can perform a rinse, or produce hot water or steam at the same time.*
4. Once grinding is complete, the  light (B16) flashes. Pull the presser lever (A23) as far as it will go. The force exerted on the coffee is indicated on the lever itself ( (fig. 19). The  light remains on steadily.
 5. Remove the filter holder by turning it towards the left.

Important: *to adjust the correct quantity ground automatically into the filter holder, see section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter".*

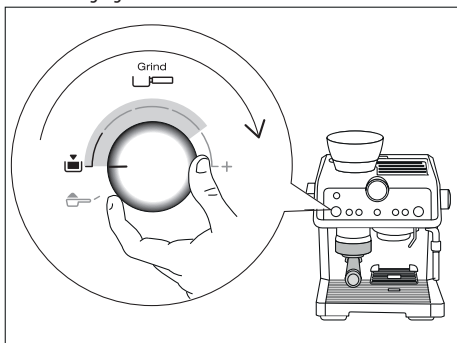
If you remove the filter holder from the outlet of the coffee mill without pressing the coffee, the  light (B16) flashes. To press, turn the dial (B2) to the  position to disable the coffee mill, re-attach the filter holder and pull the lever (A23).

4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter

Important: *The first time you use the coffee mill, leave the dial in the  position (min). It is normal for you to have to grind the coffee a number of times before finding the correct adjustment for the right amount of coffee.*



After grinding coffee for the first time, turn the dial (B2) gradually, starting from the "min" position (see following figure) until you reach the correct quantity, depending on the type of coffee. The ideal position is within the sector shown in grey in the following figure.



By adjusting this dial, you can adapt the mill to any type of coffee and to wear of the burrs over time.

5. COFFEE DELIVERY

5.1 Beverage selection

1. Turn the mode selector dial (B8) to select the desired coffee (see section "5.4 Coffee beverages").
2. If you use the 2 cup filter (C3), press the "2X" button (B3).

5.2 Delivering the coffee

1. Attach the filter holder (C1) to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT" (fig. 10), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
2. Place the cup or cups under the filter holder spouts;
3. If you are using small cups, lower the cup grille (A10) to bring the filter holder spouts nearer the cup. This makes a better froth (fig. 20);
4. Using the dial (B8), select the desired beverage.

5. Press the "OK" button. The appliance makes the coffee then stops automatically.

Please note: While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the "OK" button. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.

Danger of burns

- To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Wait for a few seconds after delivery.
- If no coffee is delivered, wait for about 1 minute before removing the filter holder. There could be a puff of steam caused by the residual pressure inside the appliance.

5.3 Pressure gauge

The pressure gauge enables you to check that pressure is correct while the coffee is being delivered (fig. 21).

While making ESPRESSO coffee, the indicator will initially be in the "pre-infusion" sector and will then rotate to the "optimal zone" during delivery.

For more information, see section "16. How to make perfect coffee".

Important: the pressure gauge only operates while coffee beverages are being made. If you are preparing hot water " " or using the steam function, the pressure gauge indicator does not move.

5.4 Coffee beverages

ESPRESSO






Beverage of Italian origin, a short coffee with an intense aroma.

Coffee	Pre-infusion	Quantity	Filter	× 2
Espresso 	✓	1 cup 35 ml		
		2 cups 70 ml		✓

Always check that there is the right amount of coffee in the filter (see section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

COFFEE






Beverage of European origin, a long coffee with a delicate aroma.

Coffee	Pre-infusion	Quantity	Filter	x2
Coffee 	X	1 cup 70 ml	C2  	X
		2 cups 140 ml	C3  	✓

Always check that there is the right amount of coffee in the filter (see section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

• AMERICANO

Beverage of American origin, a long coffee. Made by delivering an espresso, followed by hot water added directly to the cup. Only one cup can be made at a time.

Coffee	Pre-infusion	Quantity	Filter	x2
Americano 	✓	1 cup 120 ml	C2  	X
		RECOMMENDED:		
		1 cup 240 ml	C3  	✓

Always check that there is the right amount of coffee in the filter (see section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

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

- Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee.
- Turn the dial (B8) to select the coffee to be programmed.
- Press the (my) button: the light corresponding to the "OK" button (B5) comes on steadily and the light corresponding to the (my) button flashes.
- Press the "OK" button to start delivering the beverage. The lights corresponding to the "OK" and (my) buttons flash.
- When you have reached the desired quantity of the beverage, press the "OK" button again.

- Press the (my) button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the (my) button remains on. If you do not want to save the new setting, press any other button.

Programming Americano coffee: follow the procedure described above for the quantities of both coffee and hot water.

Please note:


- You can programme coffee beverages, but not steam and hot water.
- Programming changes the quantity of the beverages, but not the amount of coffee ground.
- "X2" beverages can be programmed separately.

6.1 Beverage reset (my)

To reset the default beverage quantities, press and hold the (my) button (B7) until it goes off.

The selected beverage is reset to the default values.

7. USING PRE-GROUND COFFEE



- Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 17);
- Place the quantity of ground coffee in the filter;
- Turn the dial (B2) to the ☞ position to disable the coffee mill;
- Attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A22), aligning it with "INSERT", then turning it to the right (fig. 10).
- Pull the presser lever (A23) as far as it will go. The printing on the lever indicates the pressing force exerted () (fig. 19).
- Remove the filter holder by turning it towards the left.



8. DELIVERING HOT WATER

- Choose the cup and place it on the correct cup grille ((A10) or (A11)).
- Press the (G) button (B6): the appliance delivers hot water from the spout (A5) then goes off automatically.
- To interrupt delivery, press the (G) button again.

9. HOW TO MAKE MILK-BASED BEVERAGES

- Pour the quantity of milk you want to heat/froth into the milk jug (C9), remembering that the volume of milk doubles or triples in volume. For a denser more even froth, you should ideally use skimmed or partially skimmed cow's milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- Choose the position of the ring (A7) (fig. 22) according to the beverage to be prepared (see following table):

Recommended position	Milk beverage to be prepared
FLAT 	Hot milk (not frothed) / Caffelatte / Macchiato / Flat White
FOAM 	Cappuccino, Espresso Macchiato, Hot Milk (frothed)


- Place the jug (C9) containing the milk under the cappuccino maker (A8) (fig. 23).
- Immerse the cappuccino maker in the milk jug. Never immerse the black ring (fig. 24).
- Turn the dial to the  position (fig. 25). Steam to heat the milk is delivered from the cappuccino maker. If the ring is in the FOAM position, the steam gives the milk a creamy frothy appearance (fig. 26). To obtain a creamier froth, immerse the cappuccino maker in the milk and rotate the container with slow upward movements.
- When the required temperature (the ideal is 60°C) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning the dial to the  position.
- For beverages requiring it, prepare the coffee (see section "4. Prepare the perfect dose"). Choose sufficiently large cups and place them on the espresso cup grille (A10). To use tall glasses, close the espresso cup grille (A10) and rest the glass on the cup grille for glasses or mugs (A11).
- Pour the frothed milk into the cups. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

Please note: Preparing cappuccino: consider about 100 g of milk for each cup.

10. CLEANING THE CAPPUCCINO MAKER AFTER USE

For hygiene reasons, the cappuccino maker should always be cleaned after use.

Proceed as follows:

- Turn the steam dial to the  position to deliver a little steam for a few seconds (points 2, 5 and 6 of the previous section). This causes the cappuccino maker to discharge any milk left inside.
- Press the (B1) ON/Standby button to turn the appliance off.
- Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. With one hand, hold the cappuccino maker tube firmly, with the other, release the cappuccino maker by turning it anticlockwise, then pull off downwards (fig. 27).
- Remove the rubber steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards (fig. 28).
- Push the ring upwards and make sure the two holes shown by the arrows in fig. 29 are not blocked. If necessary, clean with a pin;

- Replace the connection nozzle, move the ring downwards and put the cappuccino maker back on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.
For more thorough cleaning, use De'Longhi detergent.

11. ACTIVATING THE WATER SOFTENER FILTER

Certain models are fitted with a water softener filter (C6). If this is not the case with your model, you are recommended to purchase one from De'Longhi Customer Services.

To use the filter correctly, follow the instructions below.

- Remove the filter from the packaging;
- Turn the date indicator disk (fig. 30) until the next 2 months of use are displayed;

Please note: The filter lasts about two months if the appliance is used normally. If the coffee machine is left unused with the filter installed, it will last a maximum of 3 weeks.

- To activate the filter, run tap water through the hole in the filter (fig. 31) until water comes out of the openings at the side for more than a minute;
- Extract the tank (A17) (if necessary fill with water);
- Insert the filter in the water tank and immerse it completely for about ten seconds, sloping it and pressing it lightly to enable the air bubbles to escape (fig. 32);
- Place the filter in the filter housing (A18) and press as far as it will go. Close the tank, then put the tank back in the machine;






The filter is now active and you can use the coffee machine.


12. MENU SETTINGS


Please note: Once in the menu, you can modify all the menu functions as described in the previous sections.

12.1 Coffee temperature


To change the temperature of the water used to make the coffee, proceed as follows:

- Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons together for at least 3 seconds to access the menu. The  (B15) and  (B16) lights alternate;
- Turn the mode selection dial (B8) to the  ESPRESSO position. The  light (B11) remains on steadily;
- Press the button corresponding to the desired selection as shown in the following table:






Button	Temperature
$\times 2$	Standard
	High






- Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again).


12.2 Water hardness

The  descale light (B9) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.

Proceed as follows:






1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.
4. Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu. The  (B15) and  (B16) lights alternate;
5. Turn the mode selection dial (B8) to the  AMERICANO position. The  light (B9) remains on steadily;
6. Press the button corresponding to the desired selection as shown in the following table:



Total Hardness Test result	Button	Level
	$\times 2$	1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water


7. Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again).

12.3 Auto-off

Auto-off can be set so that the appliance goes off after 9 minutes, one and a half hours, or three hours. Proceed as follows:




1. Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu. The  (B15) and  (B16) lights alternate;
2. Turn the mode selector dial (B8) to the  COFFEE position: The  light (B13) remains on steadily;
3. Press the button corresponding to the desired selection as shown in the following table:

Button	Time
$\times 2$	9 minutes
	1.5 hours
	3 hours

4. Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again).

12.4 Default values




The appliance can be reset to the default values. Proceed as follows:

1. Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu;
2. Press and hold the  button for a few seconds until the corresponding light starts flashing;
3. Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again).

12.5 Energy saving

Use this function to enable or disable energy saving. When enabled, the function reduces energy consumption in compliance with European regulations.

Proceed as follows:







1. Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu;
2. Press the  button (B6). The light (B12) comes on ;
3. Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again).



Please note:

- If energy saving is active, you may have to wait a few seconds before delivery.
- When energy saving is disabled, steam is delivered immediately.

12.6 Extra grinding adjustment

Over time, the burrs will wear down and the quantity of ground coffee will diminish. When adjusting the burrs as described in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" is no longer enough, you can select a new grinding range. Proceed as follows:

1. Press and hold the $\times 2$ (B3) and  (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu. The  (B15) and  (B16) lights alternate;
2. Turn the mode selection dial (B8) to the  position. The  light (B14) remains on steadily;
3. Select the new grinding range by pressing the  button (B4);

- Press the  button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again);
- Turn the ground coffee quantity dial (B2) to the  "min" position, then proceed to adjust as if it were the first time ("4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

13. CLEANING

13.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

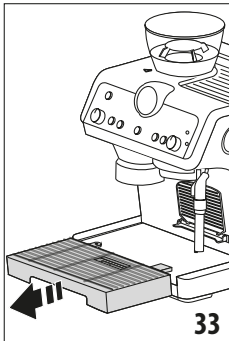
- drip tray (A13) complete with cup grille (A11) and drip tray grille (A12);
- espresso cup grille (A10);
- coffee filters (C2) and (C3);
- the beans container (A2);
- the coffee mill burrs;
- the coffee mill outlet (A22) (smart tamping station);
- boiler outlet (A21);
- water tank (A17);
- cappuccino maker (A8) as described in section "10. Cleaning the cappuccino maker after use".

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- None of the components of the appliance can be washed in a dishwasher with the exception of the drip tray (A13) and cup grilles (A10) and (A11).
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle as described in section "3. Setting up the appliance".

Danger!

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



13.2 Cleaning the drip tray

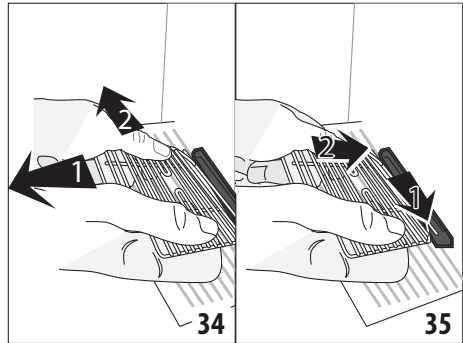
The drip tray is fitted with a level indicator (A14) showing the amount of water it contains. Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned, otherwise the water may over-

flow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

- Remove the drip tray (fig. 33).
- Remove the cup grille (A11), drip tray grille (A12) and level indicator (A14), empty the water and clean all the components with a cloth, then reassemble the drip tray.
- Put the drip tray back in place.

13.3 Cleaning the espresso cup grille

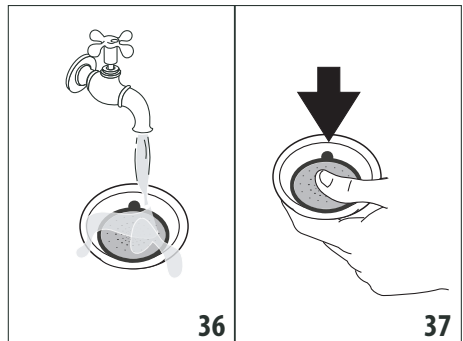
- Extract the grille (A10) by pulling it from the left, then removing it from the support (fig. 34).
- Clean the support with a cloth and wash the grille (dishwasher safe).
- Put the grille back on the support from the right side, then push until it is correctly attached (fig. 35).



13.4 Coffee filter cleaning and maintenance

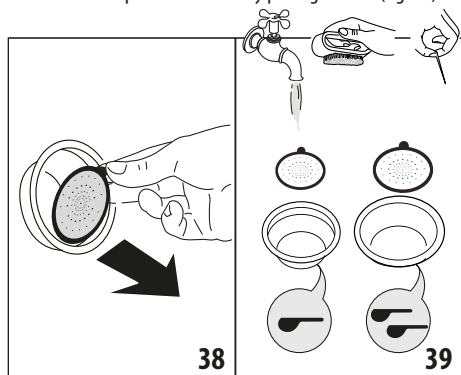
The coffee filters are designed to obtain the best possible coffee froth. For best results, the filters must always be clean and free from all coffee residues.

After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water (fig. 36), pushing the perforated filter to make sure it is always correctly inserted in its housing (fig. 37); make sure the hole underneath (shown in fig. 40) is free from all residues.



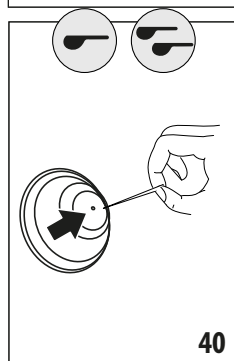
If still dirty, and in any case always at least once a month, clean the coffee filters thoroughly:

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 38).



38


39



40

2. Rinse the filters under running water (fig. 39).
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 39-40).
4. Dry all the components with a cloth.
5. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go (fig. 37).

13.5 Cleaning the boiler outlet

After every 200 coffees, rinse the boiler outlet. Press the  rinse button (B4) and deliver about 200 ml of water.

13.6 Cleaning the water tank

1. Remove the filter (*if present) and rinse with running water.
2. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (C6) (*if present) with a damp cloth and a little mild washing up liquid, then rinse thoroughly.
3. Replace the filter (*if present), fill the tank with fresh water and replace the tank.
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100 ml of water.

Danger!

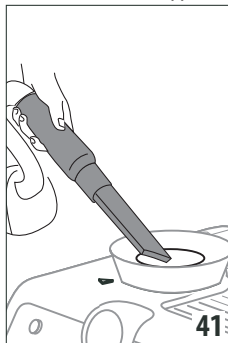
While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.

13.7 Cleaning the beans container

Without extracting it, clean the beans container regularly with a cloth.

For more thorough cleaning, proceed as follows:

1. Make sure the beans container (A2) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it:
2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance.



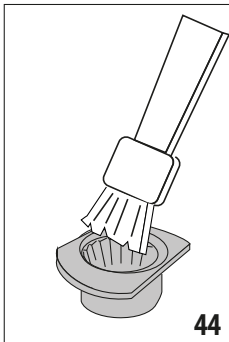
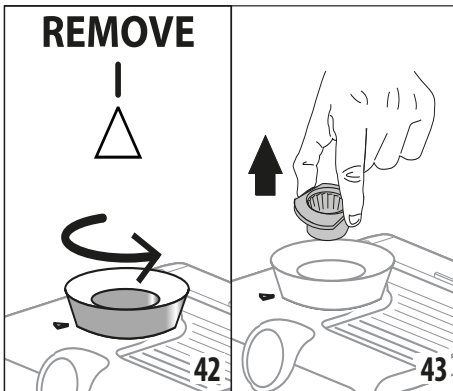
41

3. Wash the container and lid (A1) with warm water. Do not wash the components in a dishwasher or use washing up liquid! Dry all accessories thoroughly before using again.
4. Remove coffee residues (fig. 41);
5. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry;
6. Put the container back as described in section "3. Setting up the appliance".

13.8 Cleaning the burrs

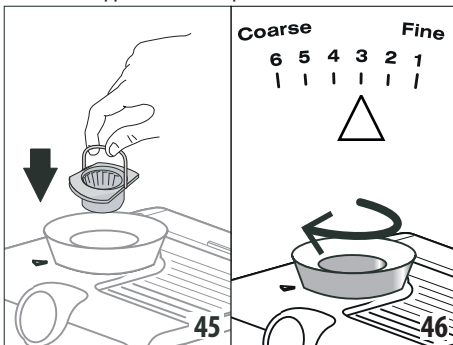
When cleaning the beans container, clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced when worn. Contact an authorised customer services centre. You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, clean as follows:

1. Empty the beans container (if necessary, using a vacuum cleaner to remove any remaining beans).
2. Attach the filter holder and operate the mill without beans to free the coffee guide, then attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A22), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 18). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically;
3. Turn the appliance off;
4. Remove the beans container as described in the previous section "13.7 Cleaning the beans container".
5. Turn the fineness selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position (fig. 42).



6. Extract the upper burr, gripping it by the handle (fig. 43).
7. Clean the burr with a brush (fig. 44) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 41).

8. Put the upper burr back in place:



- Insert the burr in its housing (fig. 45);
 - Turn the selector to select the desired grinding level (fig. 46);
 - Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move;
9. Use a brush to remove any coffee residues from the outlet of the coffee mill (A22).

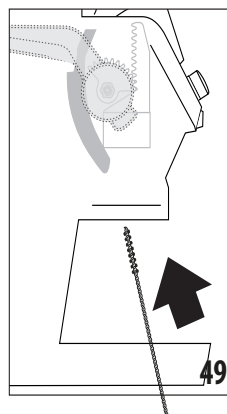
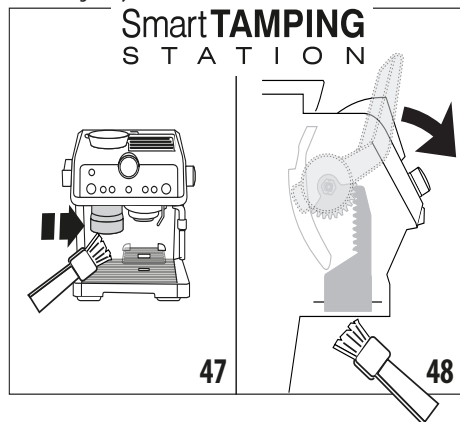
13.9 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows:

1. Press and hold the $\times 2$ (B3) and my (B7) buttons for at least 3 seconds to access the menu. The my (B15) and my (B16) lights alternate;
2. Turn the mode selection dial (B8) to the my position. The my light (B14) remains on steadily;
3. Select the original grinding range by pressing the $\times 2$ button;
4. Press the my button (B1) to exit the menu. (If the appliance is left idle for about 1 minute, it exits automatically from the settings menu and is ready for use again);
5. Turn the ground coffee quantity dial (B2) to the min position, then proceed to adjust as though it were the first time ("4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter").

13.10 Cleaning the "Smart tamping station"

To guarantee top quality grinding, clean the "Smart tamping station" regularly as follows:



1. Clean the attachment area with a brush (fig. 7).
2. Pull the lever (A23) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush (fig. 48). Then release the lever.
3. Use the tube brush (C8) to clean the coffee guide (fig. 49).

13.11 Other cleaning operations








1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder cup.
3. You are recommended to use De'Longhi detergent.

14. DESCALING

Descal the appliance when the  light (B9) comes on.

- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- 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.

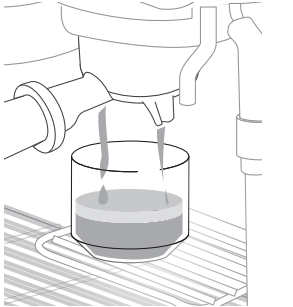
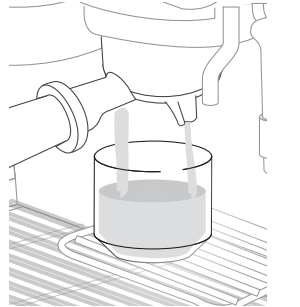
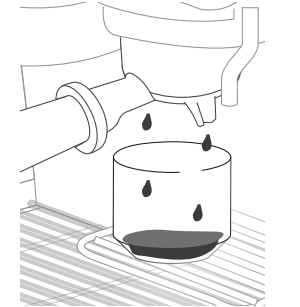
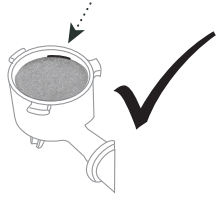
Proceed as follows:

1. (IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER FILTER). Pour the descaler into the tank up to the level  **A** marked inside the tank (equal to one 100ml packet), then add water (litre) up to the level  **B**.
2. If the appliance is off, press the ON/Standby button (B1).
3. Make sure the filter holder is not attached and position a recipient under the spouts (A5), (A6) and the boiler outlet (A21) (fig. 8).
4. Turn the mode selector dial (B8) to the  position. The  light flashes and the "OK" light comes on.
5. Press "OK" (B5) to start descaling.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts and boiler outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.
7. Delivery stops and the  (B15) and  lights corresponding to the rinse button (B4) come on.
8. Empty the recipient used to collect the descaler solution and replace it empty under the spouts.
9. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level. Put the tank back in its housing.
10. Press the  button. The appliance rinses the internal circuits and delivers water from all three spouts.
11. When rinsing is complete, delivery stops. All the LEDs flash briefly and the appliance prepares to be used again.
12. Empty the recipient used to collect the rinse water.
13. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.
14. Extract the tank, fill with fresh water, then put back in the appliance.
15. Turn the mode selector dial to one of the coffee positions.











15. TECHNICAL DATA

Mains voltage:	220-240V-50-60Hz
Absorbed power:	1450W
Size LxDxH:	375x368x445 mm
MAX. pressure:	19 bars
Water tank capacity:	2 L
Power cable length:	1200 mm
Weight:	12 kg











16. HOW TO MAKE PERFECT COFFEE







PERFECT ESPRESSO	UNDER-EXTRACTED COFFEE	OVER-EXTRACTED COFFEE
		
<p>FROTH: nut-brown coloured with dark lights and light-coloured streaks, 3-4 mm thick</p>	<p>FROTH: clear and thin with large bubbles</p>	<p>FROTH: dark and thin, only at the edges</p>
<p>BODY: dense, full-flavoured and smooth</p>	<p>BODY: thin, watery</p>	<p>BODY: excessive</p>
<p>TASTE: well-balanced and lingering</p>	<p>TASTE: weak and short-lived</p>	<p>TASTE: strong, astringent, lingering and bitter on the palate</p>
<p>AROMA: intense</p>	<p>AROMA: not pronounced</p>	<p>AROMA: weak, with a hint of burnt coffee</p>
<p>GRINDING LEVEL: Correct</p>	<p>GRINDING LEVEL: too coarse. Adjust the mill to a lower position, following the instructions in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter"</p>	<p>GRINDING LEVEL: too fine. Adjust the mill to a higher position, following the instructions in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter"</p>
<p>COFFEE QUANTITY: Correct</p> 	<p>QUANTITY OF COFFEE IN FILTER: Not enough. Increase the quantity by turning the dial "B2. Ground coffee quantity dial" as described in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter"</p>	<p>QUANTITY OF COFFEE IN FILTER: Too much: reduce the quantity by turning the dial "B2. Ground coffee quantity dial" as described in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter"</p>

17. EXPLANATION OF LIGHTS




LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	Insufficient water in tank or water tank not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 on	Energy saving is enabled	See section "12.5 Energy saving" if you want to disable the function
 on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	Steam delivery has ended and the steam dial (A4) is in the steam position	Turn the dial to the ○ position.
 flashing	The filter holder has been detached from the coffee mill without pressing	Detach the filter holder and press the coffee as described in section "7. Using pre-ground coffee"
	Pressing is needed	The coffee has just been ground and the filter holder is attached to the coffee mill
 on	Pressing has been performed correctly	
 on	The beans container is empty	Fill the beans container
 flashing	The beans container is not inserted or is not correctly screwed in place, or the selector on the bottom of the container is not in a position from 1 to 6.	Put the beans container in the appliance correctly
 flashing	The appliance is too hot to make coffee	Wait for it to cool
 flashing	Descaling is underway	Complete the operation as described in section "14. Descaling"
	Descaling has ended and the dial (B8) is in the "descaling" position	Turn the mode selector dial to one of the "coffee positions"

18. ALARMS

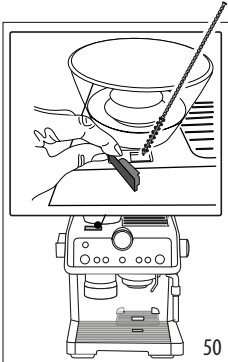
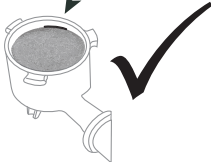
LIGHTS	ALARM	SOLUTION
 on	General alarm	Contact Customer Services
 +  flashing	The drip tray (A13) is missing or has not been inserted correctly	Extract the drip tray then put back correctly in the appliance
 on	Descaling must be performed	Descalate the appliance as described in section "14. Descaling"
 flashing quickly	The dial (B8) is in the descaling position	Turn the dial to one of the beverage positions
 +  flashing	The filter holder has been detached before grinding has ended or pressing has been performed too quickly	Repeat grinding
	The coffee mill coffee guide is clogged	Clean as described in section "13.10 Cleaning the "Smart tamping station"" and section "19. Troubleshooting" in correspondence to fig. 50.
	The burrs are blocked by foreign matter	Remove the foreign matter and clean the burrs as described in section "13.8 Cleaning the burrs".
 +  flashing	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled.	Proceed as described in section "3. Setting up the appliance"
	If the water softener filter (C6) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B6) corresponding to the  light (fig. 9). Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder and repeat the operations to make the coffee, bearing in mind the indications in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" and table "16. How to make perfect coffee".
...→		

LIGHTS	ALARM	SOLUTION
 +  flashing	If the water softener filter (C6) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B6) corresponding to the  light (fig. 9). Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder and repeat the operations to make the coffee, bearing in mind the indications in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" and table "16. How to make perfect coffee".
	The filter is blocked, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "13.4 Coffee filter cleaning and maintenance" and make sure the perforated filter is put back correctly
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "14. Descaling"
 +  flash briefly at regular intervals	The dial (B2) has been turned to the maximum adjustment possible 	When not enough coffee is ground to reach the correct quantity, select the new grinding range as described in section "12.6 Extra grinding adjustment".

19. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A17)	Fill the tank
	The  light is on and the  light is flashing to indicate that the coffee or steam circuit is empty.	Press the button corresponding to the  light to fill the circuit.
	The filter is blocked, or the perforated filter is missing	Clean as described in section "13.4 Coffee filter cleaning and maintenance" and make sure the perforated filter is put back correctly
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section "14. Descaling"
		...→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The filter holder cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been pressed or is too much	Clean as described in section "4.4 Grind the coffee directly into the filter"
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder is inserted incorrectly	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The filter is clogged, or the perforated filter is missing or dirty	Clean as described in section "13.4 Coffee filter cleaning and maintenance"
The coffee froth is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	See section "16. How to make perfect coffee"
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	See section "16. How to make perfect coffee"
No milk froth is formed when making cappuccino	The ring (A7) is in the "FLAT" (NO FROTH) position	Push the ring into the "FOAM" position
	Milk not cold enough	Always use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.
	The cappuccino maker (A8) is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section "10. Cleaning the cappuccino maker after use"
	Scale in the water circuit	Descal as described in section "14. Descaling"
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle from point (8) of section "14. Descaling"
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section "13.8 Cleaning the burrs", making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing (fig. 44).
...→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	<ul style="list-style-type: none"> • Empty the beans container (if necessary, operate the coffee mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans). • Attach the filter holder and operate the coffee mill a number of times without beans to free the coffee guide. Attach the filter holder to the outlet of the mill (A22), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 22). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty. • Place the new coffee in the beans container. • If the amount of coffee ground is not enough to reach the "perfect quantity", proceed as described in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter".
<p>After grinding, the coffee filter is empty</p> <p>After grinding, there is too much coffee in the filter</p>	The coffee mill coffee guide is clogged	<p>Clean as described in section "13.10 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch and free it using the brush (fig. 50).</p> 
<p>After grinding, the ground coffee in the filter does not reach the "perfect amount of coffee"</p> 	<p>The "Smart Tamping Station" needs cleaning</p> <p>The quantity of ground coffee needs adjusting</p> <p>Over time the burrs wear down</p>	<p>Clean as described in section "13.11 Cleaning the "tamping station", then grind again.</p> <p>Adjust the quantity of coffee with the dial (B2), following the instructions in section "4.5 Adjusting the quantity of ground coffee in the filter". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "12.6 Extra grinding adjustment".</p> <p>Replace the burrs as described in section "13.9 Replacing the burrs".</p>