



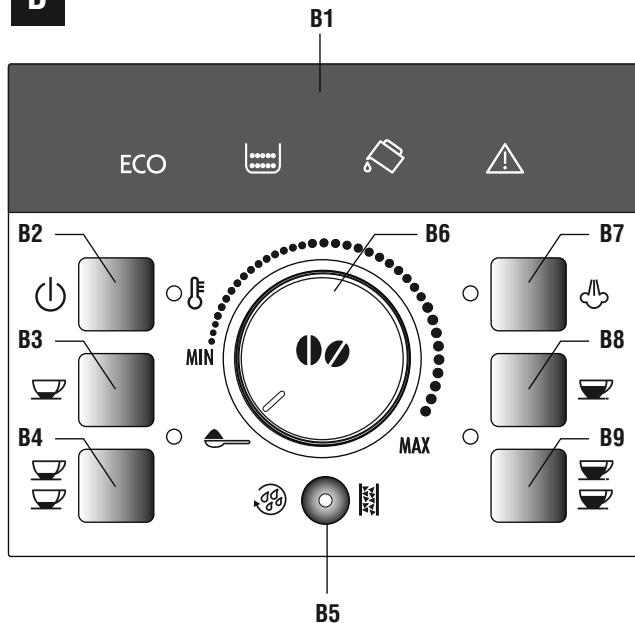
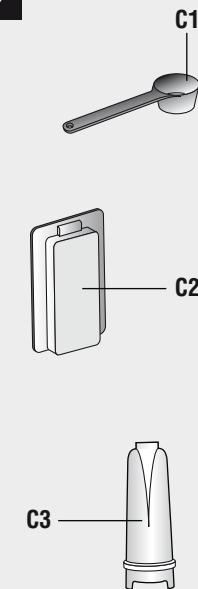
De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

ماكينة قهوة

تعليمات الاستعمال



ECAM22.110

B**C**

الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بanax كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهer عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهer: لا تركبوا أية عبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال إستعمال مأخذ للصاهer غير مشتمل على صاهer ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهer عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهer في حال إستبدال الصاهer وذلك بإستعمال صاهer أستانا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال قدان غطاء الصاهer ينبغي عدم إستعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهer من أقرب موزع أدوات كهربائية إن لون غطاء الصاهer البديل هو ذلك المبين على قائدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بanax كهربائي الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

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

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للأخضر أو الأخضر والأصفر. ينبعي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود. كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

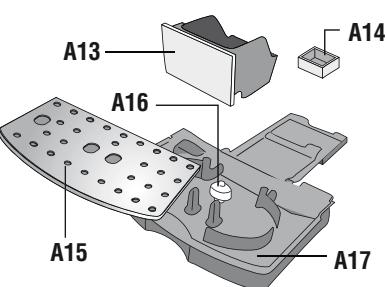
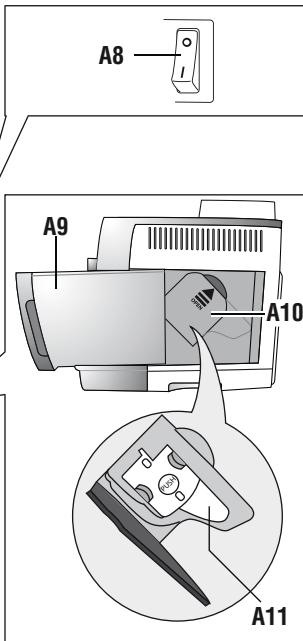
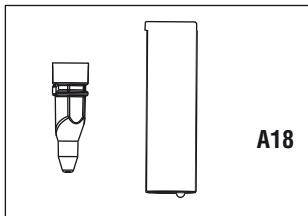
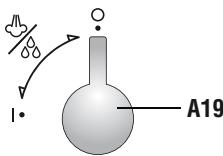
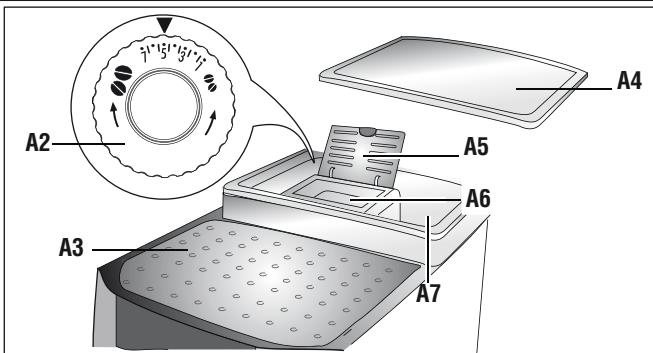
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

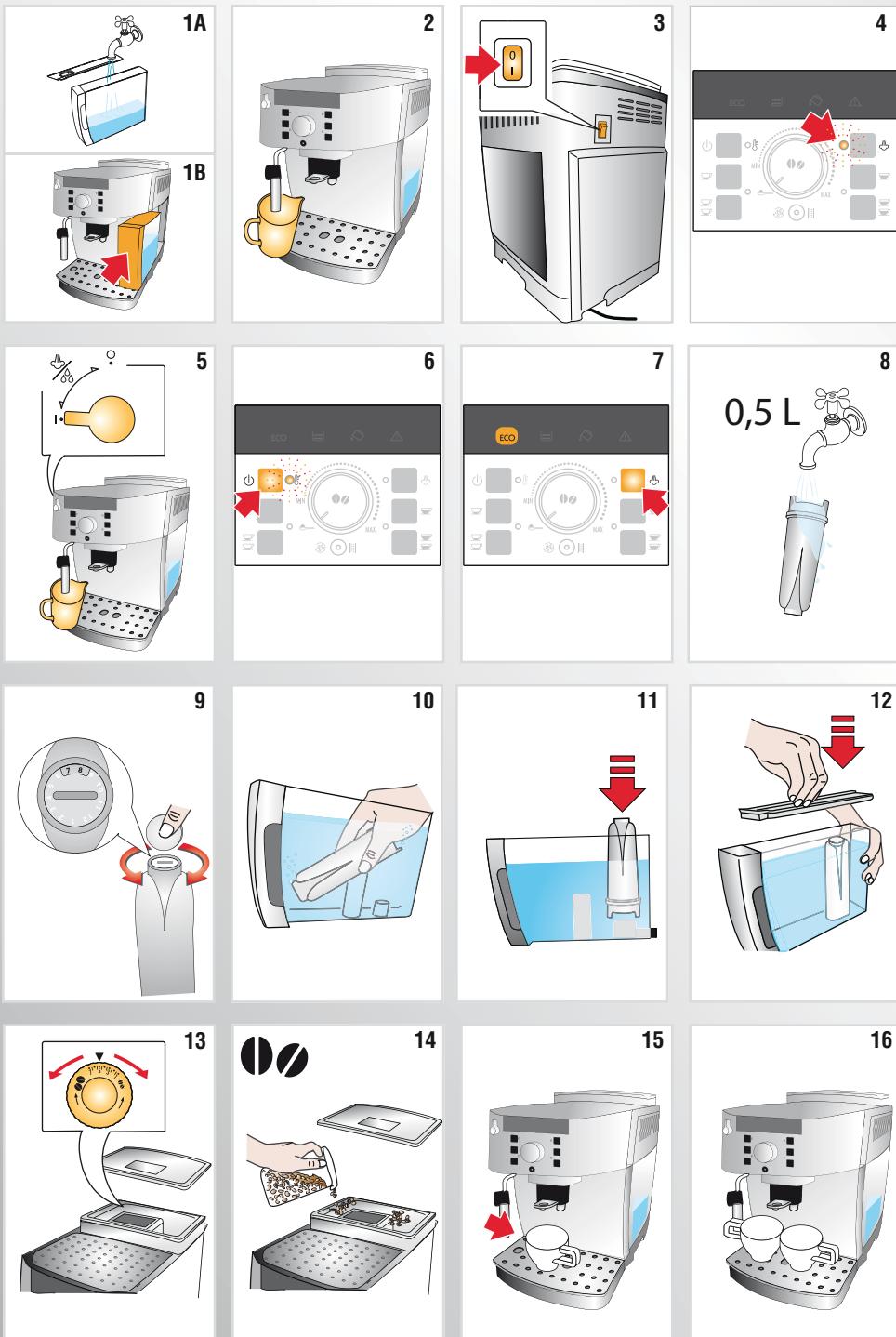
هام جداً

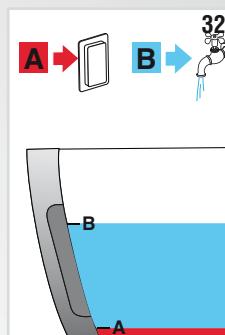
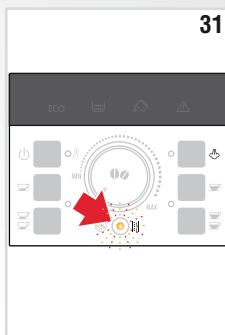
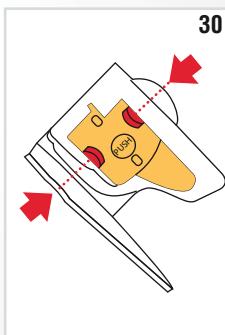
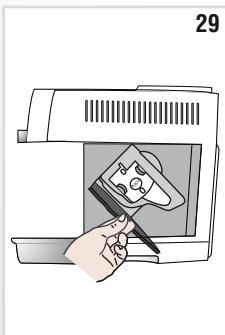
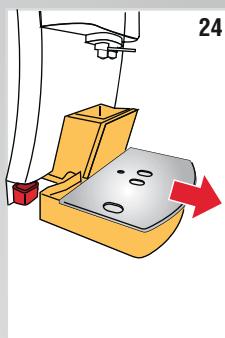
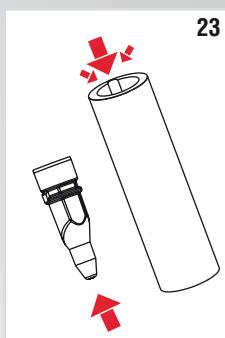
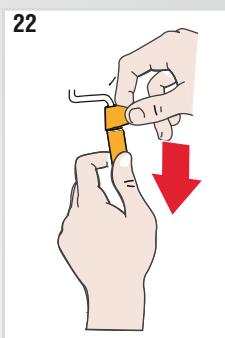
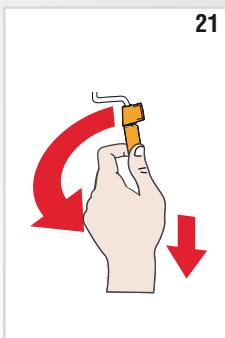
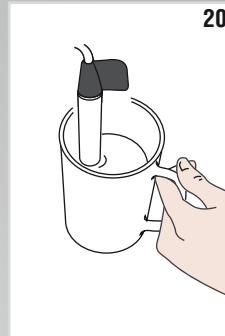
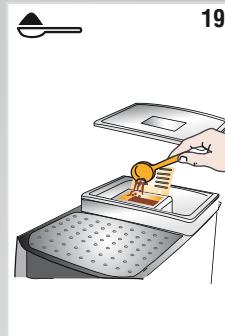
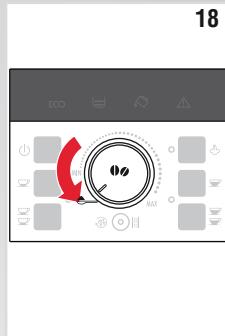
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسية هي ملونة على المأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض أو النحو التالي:



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

A





15.....	إزالة الترببات الكلسية
16.....	برمجة قسوة الماء
16.....	فیاس قسوة الماء
16.....	ضبط قسوة الماء
17.....	المعلومات الفنية
17.....	التخلص من الجهاز
18.....	معنى الإشارات الضوئية
19.....	حلول المشاكل
7.....	مقدمة
7.....	الرموز المستعملة في هذه التعليمات
7.....	حروف ما بين قوسين
7.....	المشاكل وحلولها
7.....	الأمان
7.....	تنبيهات رئيسية للأمان
8.....	استعمال الجهاز بشكل مطابق لما صنع من أجله
8.....	تعليمات الاستعمال
8.....	المواصفات
8.....	مواصفات الجهاز
8.....	مواصفات لوحة الحكم
9.....	مواصفات الملحقات
9.....	مواصفات الإشارات الضوئية
9.....	عمليات أولية
9.....	مراقبة الجهاز
9.....	تركيب الجهاز
9.....	توصيل الجهاز
9.....	تشغيل الجهاز لأول مرة
10.....	إشعال الجهاز
10.....	إطفاء الجهاز
10.....	توفير الطاقة
11.....	فلتر التحلية
11.....	تركيب الفلتر
11.....	استبدال الفلتر
11.....	تحضير القهوة
11.....	اختبار طعم القهوة
11.....	اختبار كمية القهوة في الفنجان
12.....	تعديل طاحونة القهوة
12.....	نصائح للحصول على قهوة ساخنة
12.....	تحضير القهوة بواسطة جبوب القهوة
13.....	تحضير القهوة بواسطة القهوة المطحونة مسبقاً
13.....	تحضير الكبّوتشينو
13.....	تنظيف أداة إعداد الكبّوتشينو بعد الاستعمال
14.....	تحضير الماء الساخن
14.....	التنظيف
14.....	تنظيف الماكينة
14.....	تنظيف الوعاء من حشائط القهوة
14.....	تنظيف حوض جمجمة القطرات وحوض جمجمة المكثفات
14.....	تنظيف داخل الماكينة
15.....	تنظيف خزان الماء
15.....	تنظيف فوّهات توزيع القهوة
15.....	تنظيف القمع لإدخال القهوة المطحونة مسبقاً
15.....	تنظيف النافع

تنبيهات رئيسية للأمان



● خطاً
بما أن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استثناء وقوع صدمات كهربائية. وبالتالي.

تقيد بتعليمات الأمان التالية:

- لا تلمس القابس الكهربائي عندما تكون يدك مبلولتان.
- لا تلمس القابس الكهربائي عندما تكون يدك مبلولتان.
- خفف من إمكانية الوصول بشكل مريح إلى المأخذ الكهربائي المستعمل. لأنه فقط بهذا الشكل يمكن فصل القابس الكهربائي عند الحاجة.
- إذا أردت سحب القابس من المأخذ الكهربائي، امسك القابس نفسه ثم اسحبه. لا تشد مطلقاً الكبل الكهربائي. خوفاً من تعرضه للتلف.
- لفصل الجهاز بشكل كامل عن الشبكة الكهربائية، ضع المفتاح الكهربائي الرئيسي المتواجد خلف الجهاز على وضعية 0 (شكل 3).
- في حالة عطب الجهاز لا تأول إصلاحه بنفسك. أطفأ الجهاز ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي، وراجع قسم الصيانة الفنية.
- في حالة تعرض القابس أو الكبل الكهربائي إلى التلف، استبدلهمما فقط من قسم الصيانة التابع لشركة De'Longhi. لكي تتجنب بهذا الشكل أي خطأ.



تنبيه!

- احتفظ بمواد التغليف (أكياس بلاستيكية وبوليستر امتدادي) في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
- لا تسمح باستعمال الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية - الجنسيه - الحسية أو لا يملكون معلومات كافية حول الجهاز إلا إذا قمت بحراستهم أثناء استخدامهم للجهاز أو تم تعليمهم على ذلك من قبل الشخص المسؤول عن الأمان والسلامة. احرص الأطفال، وتتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

نشكوك على اختبارك لهذه الماكينة الآوتوماتيكية الخاصة بإعداد القهوة والكبوتشينو ECAM 22.110. نتمنى لكم مزيد من الاستمتاع مع هذا الجهاز الجديد. خصصوا من وقتكم دقيقين للاطلاع على تعليمات الاستعمال هذه.

بهذه الشكل، يمكنكم تفادى الأخطاء أو إتلاف الماكينة.

الرموز المستعملة في هذه التعليمات
تحمل التنبيهات المهمة الرموز التالية. يجب على الإطلاق احترام هذه التنبيهات.



يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للأذى أو إلى صدمة كهربائية مع تشكيل خطر على الحياة.



يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للأذى أو إلى إلحاق الضرر بالجهاز.



يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للاحتراق.



ملاحظة:
هذا الرمز يُظهر نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

حروف ما بين قوسين

الحروف التي تكون ما بين قوسين، هي مطابقة للقائمة التفصيرية الواردة في مواصفات الجهاز (صفحة 3-2).

المشاكل والحلول

عند مواجهة المشاكل، يجب أولاً العمل على حلها من خلال اتباع التنبيهات المبينة في فقرات "السائل المعروضة على الشاشة". صفحة 18 و "حل المشاكل" على صفحة 17. إذا كانت هذه المواضيع غير كافية أو إذا احتجت الحصول على المزيد من المعلومات، ينصح في هذه الحالة استشارة قسم رعاية العملاء، من خلال الاتصال هاتفياً بالرقم المبين على ورقة "رعاية العملاء" المرفقة.

إذا كان بلدكم غير وارد في القائمة المبينة على الورقة، اتصلوا بالرقم المبين على شهادة الضمان، إذا دعا الأمر لإصلاح الماكينة. يجب اللجوء فقط إلى قسم الرعاية الفنية التابع لشركة De'Longhi. تجدون العنوانين في شهادة الضمان المرفقة مع الماكينة.

خطر الاختراق!

يُنتج هذا الجهاز ماء ساخن، وأثناء عمله، يمكن أن يشكل بخار مائي.
يجب مراعاة عدم ملامسة الماء المرشوش أو البخار الساخن.

المواصفات

مواصفات الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. لوحة التحكم
- A2. قبضة تعديل درجة الطحن
- A3. سطح لإسناد فنجانين القهوة
- A4. غطاء وعاء حبوب القهوة
- A5. غطاء محفن القهوة المطحونة مسبقاً
- A6. محفان إضافة القهوة المطحونة مسبقاً
- A7. وعاء حبوب القهوة
- A8. مفتاح كهربائي رئيسى
- A9. خزان ماء
- A10. باب النافع
- A11. النافع
- A12. موعد القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)
- A13. وعاء لثالثة القهوة
- A14. حوض لجميع المكينات
- A15. صينية لإسناد الفنانين
- A16. مؤشر لمستوى ماء حوض جمجمة القطرات
- A17. حوض لجميع القطرات
- A18. أداة إعداد الكبوبتشينو
- A19. قبضة البخار/ماء الساخن

مواصفات لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

B1. إشارات ضوئية

B2. زر  : لإشعال وإطفاء الماكينة

B3. زر  : لإعداد 1 فنجان من القهوة

B4. زر  : لإعداد فنجانين (2) من القهوة

B5. زر  : لإجراء عملية الشطف أو إزالة التربسات الكلاسيكية.

B6. قبضة الاختبار؛ لـ**قفزة** لاختبار كمية القهوة المطلوبة أو لاختبار الإعداد بالقهوة المطحونة مسبقاً.

B7. زر  : للتزويد بالبخار لإعداد المشروبات مع الحليب

B8. زر  : لإعداد 1 فنجان من القهوة. العوامل الضبوطة على الشاشة.

B9. زر  : لإعداد فنجانين (2) من القهوة.

مواصفات الملحقات

(صفحة 2 - C)

C1. مقياس لتحديد المزعة

C2. وعاء لإزالة التربسات الكلاسيكية

C3. فلتر التحلية

استعمال الجهاز بشكل مطابق لما صنع من أجله

صنع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ومن أجل تسخين المشروبات، أي استعمال آخر يعتبر غير لائق.

أي استعمال آخر يعتبر غير لائق.
هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال التجاري.

لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال

الجهاز بشكل غير لائق.

هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمال المنزلي. يجب عدم استعماله في:

• أماكن مخصصة للطهي لموظفي الملاجات التجارية والمكاتب وفي مناطق عمل أخرى.

• المزارع السياحية

• الفنادق ومراكز الضيافة الأخرى

• مؤجلي غرف النوم

تعليمات الاستعمال

اقرأ بحرص هذه التعليمات قبل استعمال الجهاز.

- عدم التقيد بهذه التعليمات. يمكن أن يؤدي إلى وقوع أذى وضرر للجهاز.

لا يجب الصانع عن الأضرار الناتجة عن عدم التقيد بهذه التعليمات.

ملاحظة هامة:

احتفظ جيداً بهذه التعليمات.

إذا أعطيت الجهاز لشخص آخر، تذكر أيضاً إعطائه تعليمات الاستعمال هذه.

عمليات أولية

مراقبة الجهاز

بعد نزع الغلاف عن الجهاز تحقق من سلامة الجهاز ومن وجود جميع الملحقات. لا تستعمل الجهاز إذا وجدت أنه معرض للتلف البالز. راجع قسم الصيانة الفنية التابع إلى شركة De'Longhi.

تركيب الجهاز

! تنبيه!

- عند تركيب الجهاز يجب مراعاة تنبيهات الأمان التالية:
- يمكن أن يتعرض الجهاز إلى التلف في حالة جمود الماء الموجود بداخله.
- لا تركب الجهاز داخل بيته يمكن أن تقل درجة حرارتها عن نقطة التجمد.
- الجهاز يصدر حرارة في البيئة المحيطة.
- عند الانتهاء من وضع الجهاز على سطح العمل. تتحقق من وجود فراغ لا يقل عن 3 سم حول جوانب الجهاز وخلفه. وفراغ لا يقل عن 15 سم فوق ماكينة القهوة نفسها.
- يمكن أن يؤدي نفود الماء إلى داخل الجهاز إلى تلفه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حنفيات الماء أو بالقرب من المغسلة.
- رتب الكبل الكهربائي بشكل لا يعرضه للتلف من قبل المواتف الحادة أو بسبب ملامسته لسطح حار (مثل الصفائح الكهربائية).

توصيل الجهاز

! تنبيه!

- تحقق من أن فلتان الشبكة الكهربائية تساوي الفلطبة المبينة على بطاقة المعلومات المتواجدة على قعر الجهاز.
- وصل الجهاز فقط مع مأخذ كهربائي مرئي حسب الأصول. وله حموله لا تقل عن 10 أمبير ومزود في نظام تأمين فعال.
- في حالة عدم توافق المأخذ الكهربائي مع قابس الجهاز. بدّل المأخذ الكهربائي بنوع يتناسب مع القابس. وذلك من خلال الاستعانة بخبرير فني مؤهل لهذا الغرض.

مواصفات الإشارات الضوئية

إشارة ضوئية وأضضة: تشير إلى أن الماكينة هي قيد التسخين.



الإشارة تصدر ومضمضة: تدل على أن الماكينة في حالة التسخين أو تقوم بعملية الشطف.

تدل على أن الجهاز يقوم بتوزيع فنجان أو فنجانين من القهوة إكسبريس.



تدل على أن الجهاز يقوم بتوزيع فنجان أو فنجانين من القهوة الطويل.



إضاءة ثابتة: تدل على أنه تم اختيار وظيفة البخار.



إضاءة على شكل ومضمضة: تدل على أنه من الضروري لف قبضة البخار.



تدل على ظهور إشارة إنذار على لوحة التحكم (راجع "معنى الإشارات الضوئية" على الصفحة 17).



إضاءة ثابتة: تدل على عدم وجود وعاء حثالة القهوة: يجب إدخاله.



إضاءة على شكل ومضمضة: تدل على ضرورة تفريغ وعاء حثالة القهوة.



إضاءة ثابتة: تدل على عدم وجود خزان الماء.



إضاءة على شكل ومضمضة: تدل على أن الماء في الخزان غير كافي.

الإشارة تصدر ومضمضة: تدل على ضرورة إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز (راجع فقرة "إزالة الترسبات الكلسية").

إضاءة ثابتة: تدل على أن الجهاز يقوم بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

ECO تدل على أن طريقة "توفير الطاقة" شغالة.

قبل تشغيل الجهاز لأول مرة

● ملاحظة هامة!

- تم فحص الماكينة في المصنع، ومن خلال استخدام القهوة. لهذا السبب، من الطبيعي وجود بقايا قهوة داخل الماكينة، في جميع الأحوال نضمن بأن هذه الماكينة جديدة.
- ننصحكم بتحديد قسوة الماء بأقرب وقت ممكن. وذلك من خلال اتباع الإجراءات المبينة في فقرة "برمجة قسوة الماء" (صفحة 15).

ابعد التعليمات المدونة التالية:

- اسحب خزان الماء وأملأه إلى غاية خط MAX بواسطة الماء الطارج (شكل 1A). ثم أعد المخزن نفسه إلى مكانه (شكل 1B).
 - ضع خت أداة إعداد الكبوبتشينو وعاء بسعة 100 ملليتر كحد أدنى (شكل 2).
 - قم بتوسيع الجهاز بالشبكة الكهربائية. وضع المفتاح الكهربائي القطاع الرئيسي المتواجد خلف الجهاز (شكل 3) على وضعية 0.
 - تضيء الإشارة الضوئية (شكل 4) على لوحة التحكم.
 - لتف بقضة البخار إلى وضعية 1 (شكل 5): يوزع الجهاز ماء من أداة إعداد الكبوبتشينو ومن بعدها بطفأ.
 - أعد القبضة إلى وضعية "O".
- بهذا الشكل تصبح ماكينة القهوة جاهزة للاستعمال.

● ملاحظة هامة!

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لا بد من عمل 4-5 فناجين من القهوة و 5-6 كؤوس من الكبوبتشينو قبل أن تقوم الماكينة بالعمل حسب الأصول وبالشكل المرضي.

إشعال الجهاز

● ملاحظة هامة!

- قبل إشعال الجهاز، حرق من أن المفتاح الكهربائي الرئيسي المتواجد خلف الجهاز على وضعية 1 (شكل 3).
- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز يتم أتوماتيكياً إجراء دورة تسخين أولى وعملية شطف لا يمكن إيقافها. تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال. فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.

● خطر الاحتراق!

- يخرج من فوهات توزيع القهوة أثناء عملية الشطف ماء ساخن يتم جسيمه في حوض جميع القطارات السفلية. يجب مراعاة عدم ملامسة الماء المرشوش. خوفاً من الاحتراق.

● إشعال الجهاز اضغط على الزر (شكل 6): تصدر الإشارة

- الضوئية () وميزة طبقة مدة تسخين الجهاز والقيام بعملية الشطف الآوتوماتيكية (بهذه الطريقة. وزيادة على تسخين الغلاية. يقوم الجهاز بدفع ماء ساخن داخل الجاري الداخلية. لكي

● ملاحظة هامة!

- عندما يتم تشغيل نظام توفير الطاقة، يمكن أن تحتاج الماكينة إلى مرور بعض ثوانٍ لكي تقوم بتوزيع أول فنجان قهوة. لأنها يجب أن تسخن أولاً.

فلتر التحلية

تكون بعض الموديلات مزودة بفلتر تخلية: إذا كانت ماكينتكم غير مزودة بهذا الفلتر ننصحكم بشرائه من أحد مراكز الصيانة المرخصة من قبل شركة De'Longhi.



• يحفظ في مكان بارد وجاف ولا تعرض للشمس.

• بعد فتح العبوة، استخدم الفلتر فوراً.

• انزع الفلتر قبل إزالة الترسيات الكلاسية من الماكينة.

لاستعمال الفلتر بشكل صحيح، اتبع التعليمات اللاحقة.

تركيب الفلتر

1. تناول الفلتر من العلبة وقم بشطفه بـ 0.5 لتر من الماء الماري (شكل 8).

2. لف القرص المؤثر (راجع الشكل 30)، إلى غاية مشاهدة الشهرين القادمين للاستعمال (شكل 9).



ملاحظة هامة!

يذوم الفلتر لمدة شهرين إذا تم استعمال الجهاز بشكل عادي، أما إذا دعيت الماكينة غير مستعملة وكان الفلتر مركب عليها، فهو يذوم في هذه الحالة مدة لا تزيد عن 3 أسابيع.

3. أسحب الخزان من الماكينة وأملأه بالماء (شكل 1A).

4. أدخل الفلتر داخل خزان الماء وأخطسه بشكل كامل، مع مراعاة إيمالته لكي تسمح لفماغيك الهواء بالخروج (شكل 10).

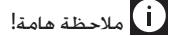
5. أدخل الفلتر في المقر الخاص به واضغط حتى النهاية (شكل 11).

6. أغلق الخزان بواسطة الغطاء (شكل 12)، ومن بعدها أدخل الخزان في الماكينة.

7. ضع خاتمة إعداد الكبّوتشينو وعاء (يجب أن لا تقل سعته عن 100 ملilتر).

8. لف قبضة البخار على وضعية التزويد بالماء الساخن.

9. أترك الماكينة تزوّد بالماء الساخن لبعض ثوان حتى يصبح تدفق الماء ثابتًا، ثم أعد وضع القبضة على وضعية 0.



ملاحظة هامة!

يمكن أن يحدث أن عملية تزويد واحدة بالماء ليست كافية لتركيب الفلتر وأنباء التركيب تشتعل الإشارات الضوئية التالية:



في هذه الحالة، أعد عملية التركيب ابتداء من النقطة 8.

الآن الفلتر شغال ويمكن استخدام الماكينة.

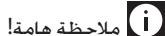
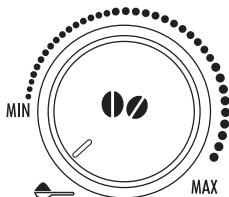
إبعاد واستبدال فلتر التحلية

بعد مرور شهرين على عمل الفلتر (انظر المؤخر)، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يجب إزالة الفلتر من الخزان واستبداله بفلتر جديد وتكرار العملية المدونة في الفقرة السابقة.

إعداد القهوة

اختبار طعم القهوة

قم بضبط مقاييس اختبار طعم القهوة (B6) لبرمجة الطعم المرغوب خصيصاً: بلف المقاييس باتجاه عقارب الساعة. تحصل تدريجياً على كمية أكبر من القهوة الحب والتي تقوم الماكينة بطبعتها وهكذا يكون طعم القهوة أقوى. عندما تثبت المقاييس على وضعية أدنى MIN، تحصل على قهوة بطعم خفيف جداً، بوضع المقاييس على وضعية أقصى MAX، تحصل على قهوة بطعم قوي جداً.



ملاحظة هامة!

عند استعمال الماكينة لأول مرة، قم بتحضير أكثر من فنجان قهوة وتدريجياً لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض.

انتبه حتى لا تلف المقاييس كثيراً نحو وضعية MAX أقصى، في هذه الحالة يمكن الحصول على التزويد ببطء (على شكل قطرات). وخاصة عند طلب خصوصيات فنجانين في نفس الوقت.

اختبار كمية القهوة في الفنجان

الماكينة مضبوطة مسبقاً في المصنع لكي توزع أوتوماتيكياً الكميات التالية من القهوة:

- قهوة بطعم عادي إكسبريس، بالضغط على الزر [] (40 مل):

- قهوة بطعم طويل، بالضغط على الزر [] (120 مل):

- فنجانين قهوة بطعم عادي إكسبريس، بالضغط على الزر []:

- فنجانين قهوة بطعم طويل، بالضغط على الزر []:

- فنجانين قهوة بطعم طويل، بالضغط على الزر []:

إذا أردت تعديل كمية القهوة (التي تقوم الماكينة بتوزيعها أوتوماتيكياً في الفنجان)، اتبع التعليمات التالية:

- اضغط وحافظ الضغط على الزر المرغوب لتعديل طول

القهوة حتى تومض الإشارة الضوئية المتعلقة بذلك وبدأ

الماكينة بتوزيع القهوة؛ عند ذلك قم بتحرير الزر؛

- الضوئية.
- نصائح للحصول على قهوة ساخنة**
- للحصول على قهوة ساخنة بشكل جيد، ينصح:
- القيام بعملية شطف قبل توزيع القهوة من خلال الضغط على الزر (٥): يخرج من الموزع ماء ساخن ي العمل على تسخين الدورة الداخلية للماكينة. وبالتالي خروج قهوة ساخنة.
 - تسخين الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن (من خلال استعمال وظيفة ماء ساخن).
 - قبض درجة حرارة أعلى للقهوة (راجع فقرة "برمجة درجة الحرارة").

إعداد القهوة من خلال استعمال حبوب القهوة



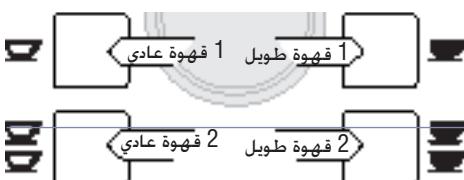
! تنبيه!

لا تستخدم حبوب القهوة معالجة بالسكر المذاب أو ملمسة بالسكر لأنها يمكن أن تلتصق داخل طاحونة القهوة وتتلفها.

1. ضع حبوب القهوة في الوعاء الخاص بها (شكل 9).
2. ضع خت فوّمات توزيع القهوة:

 - فنجان إذا أردت إعداد 1 فنجان من القهوة (شكل 10).
 - فنجانين إذا أردت إعداد 2 فنجان من القهوة (شكل 11).

3. هبّط الموزع لكي يقترب قدر الإمكان من الفناجين: يتم الحصول بهذا الشكل على كرم أفضل (شكل 12).
4. اضغط على زر التوزيع المطلوب:



5. تبدأ عملية خضير القهوة. وتبقي على لوحة التحكم مشتعلة الإشارة الضوئية التي تتعلق بالاختيار المطلوب. عند الانتهاء من إعداد القهوة، يصبح الجهاز جاهز للاستعمال من جديد.

! ملاحظة هامة:

- في الوقت الذي تقوم فيه الماكينة بتوزيع القهوة، يمكن إيقاف عملية التوزيع في أي لحظة. وذلك من خلال الضغط على أحد أزرار توزيع القهوة.
- إذا أردت زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي حال الانتهاء من عملية توزيع القهوة، الضغط باستمرار (خلال 3 ثواني) على أحد أزرار توزيع القهوة.

- عندما تبلغ كمية القهوة في الفنجان المستوى المرغوب. اضغط على نفس الزر مرة أخرى لت تخزين كمية الجديدة في الذاكرة.

عند ذلك، بالضغط على هذا الزر، تقوم الماكينة بتخزين الإعدادات الجديدة في الذاكرة.

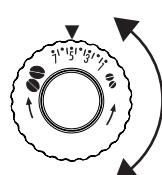
تعديل طاحونة القهوة

يجب عدم ضبط طاحونة القهوة في البداية على الأقل. لأنها مضبوطة داخل المصنع. وبشكل يسمح من الحصول على توزيع صحيح للقهوة.

على الرغم من ذلك، وبعد إعداد الفناجين الأولى من القهوة، إذا لاحظت أن القهوة غير دسمه أو ختوى على قليل من الكريم أو تخرج بشكل بطيء (على شكل قطرات). يصبح من الضروري تعديل درجة طحن القهوة بواسطة القبضة الخاصة لهذا الغرض (شكل 13).

i **ملاحظة هامة:**
يجب لف قبضة تعديل مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل طاحونة القهوة.

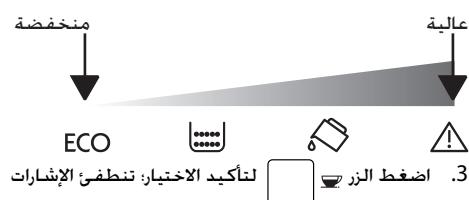
إذا كانت القهوة تخرج بشكل بطيء جداً أو لا تخرج على الإطلاق، لفّ باجاه عقارب الساعة طفة واحدة. للحصول على قهوة دسمة وخيسين مظهر الكرم، لتف بعكس اتجاه عقارب الساعة طفة واحدة (ليس أكثر من طقة كل مرة). لأنه على العكس من ذلك يمكن أن تخرج القهوة فيما بعد على شكل قطرات.



تظهر نتيجة هذا التعديل. فقط بعد إعداد فنجانين (2) من القهوة على الأقل. إذا لم يتم الحصول على النتيجة المطلوبة بعد هذا التعديل، يجب إعادة عملية التعديل من خلال لفّ القبضة طقة أخرى.

برمجة درجة الحرارة
إذا أردت تعديل درجة حرارة الماء التي يتم تزويد القهوة بموجبها. قم بالإجراءات التالية:

1. عندما تكون الماكينة مطفلة والمفتاح القاطع الرئيسي على وضعية A (شكل 3)، اضغط الزر واستمر الضغط حتى اشتعال الإشارات الضوئية على لوحة التحكم:
2. اضغط الزر إلى غاية اختيار درجة الحرارة المرغوبة:



أو مقشود جزئياً على درجة حرارة النلاحة (5 درجة مئوية).
لنلاشي الحصول على حليب قليل الرغوة، أو مع فقاعات كبيرة.
نظف دائمًا أداة إعداد الكبوبتشينو كما هو مبين في فقرة
“تنظيف أداة إعداد الكبوبتشينو بعد الاستعمال”.

3. اضغط على الزر : تومض الإشارة الضوئية .
4. أغطس أداة إعداد الكبوبتشينو داخل وعاء الحليب (شكل 15).

5. بعد بضع ثوانٍ، تشتعل الإشارة الضوئية على شكل ومض، لف قبضة البخار إلى وضعية 1 (شكل 5). يخرج بخار من أداة إعداد الكبوبتشينو، بحيث يكتسب الحليب طابع دسم ويزياد حجمه.

6. للحصول على رغوة دسمة، لف الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى. (يُنصح بعدم توزيع البخار باستمرار لمدة تزيد عن 3 دقائق).

7. عند التوصل إلى الرغوة المطلوبة، أوقف توزيع البخار وأعد قبضة البخار إلى وضعية 0.

خطر احتراق!

اطفاء البخار قبل سحب الوعاء مع الحليب المرغبي. خوفاً من الاحتراق الناجم عن رذاذ الحليب الذي يكون في درجة الغليان.
8. أضف القهوة المعدة مسبقاً على كريم الحليب المحضر. أصبح الكبوبتشينو بهذا الشكل جاهز؛ أضف السكر حسب الرغبة.
وإذا أردت رُشّ على الرغوة قليل من مسحوق الكاكاو.

تنظيف أداة إعداد الكبوبتشينو بعد الاستعمال
نظف دائمًا أداة إعداد الكبوبتشينو بعد كل مرة استعمال. لتجنب أن يتربس الحليب عليها أو يتم انسدادها.

1. ضع وعاء تحت أداة إعداد الكبوبتشينو وأخرج قليل من الماء لبضعة ثوانٍ من خلال لف قبضة البخار إلى وضعية 1 (شكل 5). بعد ذلك، أعد قبضة البخار إلى وضعية 0 لايقاف خروج الماء الساخن.
2. انتظر بضع دقائق إلى حين أن تبرد أداة إعداد الكبوبتشينو؛ بإحدى البدنين. أمسك على قبضة أنبوب أداة إعداد الكبوبتشينو وباليد الأخرى. لف أداة إعداد الكبوبتشينو بعكس اتجاه عقارب الساعة (شكل 21). ثم اسحب الأداة نفسها بإتجاه الأسفل لكي تقوم بإخراجها.

3. اسحب الصمام بإتجاه الأسفل (شكل 22).
4. حُقق من أن الثقوب البنية في السهم شكل 23 غير مسدودة، عند الضرورة، نظفها من خلال الاستعانة بدبونس.
5. اغسل عناصر أداة إعداد الكبوبتشينو بواسطة قطعة إسفنج وماء فاتر.
6. أعد الصمام إلى مكانه. ثم ركب أداة إعداد الكبوبتشينو على الصمام من خلال اللف والدفع بإتجاه الأعلى وإلى غاية أن تتشبك.

i ملاحظة هامة:
للحصول على قهوة ساخنة، راجع الفقرة “نصائح للحصول على قهوة ساخنة”.

تنبيه!

- إذا خرجت القهوة على شكل قطرات أو غير دسمة ومع قليل من الكرم، أو باردة كثيراً، اقرأ النصائح المبينة في فصل “المشاكل” (صفحة 18).
- تشتعل على لوحة التحكم أثناء الاستعمال بعض الإشارات الضوئية التي يمكن الإطلاع على معناها في فقرة “معنى الإشارات الضوئية” (صفحة 17).

إعداد القهوة من خلال استعمال القهوة المطحونة مسبقاً

تنبيه!

- لا تضيف مطحطاً جبوب القهوة في محقان القهوة المطحونة مسبقاً، في هذه الحالة يمكن أن تتعرض الماكينة إلى التلف.
- لا تضيف مطحطاً القهوة المطحونة مسبقاً إذا كانت الماكينة مطفأة. خوفاً من انتشارها داخل الماكينة واتساعها، في هذه الحالة، يمكن أن تتعرض الماكينة إلى التلف.
- لا تدخل مطحطاً أكثر من 1 مقياس مسح، خوفاً من اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة أو انسداد المحقان.

i ملاحظة هامة:

في حالة استعمال القهوة المطحونة مسبقاً، يمكن إعداد فقط فنجان واحد من القهوة في كل مرة.
1.تأكد من أن المهاجر شغال.

- لف مقبض اختيار طقم القهوة بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار على وضعية (شكل 18).
- تحقق من أن المحقان غير مسدود. وبالتالي ضع مقياس مسح من القهوة المطحونة مسبقاً (شكل 19).
- ضع فنجان تحت فوهات توزيع القهوة.
- اضغط على زر توزيع فنجان واحد من القهوة المرغوبة أو .
- بدأ عملية خضير القهوة.

إعداد الكبوبتشينو

خطر احتراق!

- يخرج بخار أثناء هذه العملية؛ أحذر من الاحتراق.
- لتحضير الكبوبتشينو، حضر القهوة أولاً في فنجان كبير.
 - املاً الوعاء بمقدار 100 غم من الحليب لكل كبوبتشينو تزيد إعداده. يستحسن إذا كان الوعاء مزوداً بمقاييس جانبية. عند اختيار حجم الوعاء،خذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب يزداد بعمل 2 و 3 مرات.

i ملاحظة هامة:

للحصول على رغوة كثيفة وغنية، استعمل حليب مقشود

- اسحب حوض جمجم القطرات (شكل 24). ثم فرجه ومن بعدها نظفه.
- فرغ وعاء المثلثة ونظفه بدقة. مع مراعاة إبعاد جميع المخلفات المتربسة على القعر.
- افحص حوض جمجم المكثفات (ذات لون أحمر) وإذا كان مليء فرغيها.



عند سحب حوض جمجم القطرات، من اللازم تفريغ وعاء حالة القهوة حتى ولو كان غير مليء بشكل كامل.

إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتل أن يتلاً حوض المثلثة بقدر أكثر من المنتظر أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، ما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.

تنظيف حوض جمجم القطرات وحوض جمجم المكثفات



إذا يتم تفريغ حوض جمجم القطرات بشكل دوري، مكن أن يفيض الماء من حافتها ويصل إلى داخل أو جانب الماكينة، يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الماكينة أو السطح الذي تسند عليه الفناجين أو المنطقة الحitive.

1. اسحب حوض جمجم القطرات ووعاء حالة القهوة (شكل 24).
2. فرغ حوض جمجم القطرات ووعاء المثلثة واغسلهما.
3. افحص حوض جمجم المكثفات وفرجه إذا كان مليء.
4. أعد حوض جمجم القطرات مع وعاء حالة القهوة إلى مكانهما.

تنظيف داخل الماكينة

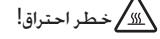


خطر صدمات كهربائية!

قبل القيام بعمليات تنظيف الأجزاء الداخلية، يجب أن تكون الماكينة مطفأة (راجع "الإطفاء") ووفقاً لبيانات الشركة الكهربائية. لا تغمس الماكينة مطلقاً في الماء.

1. حفّق دوريًا (على الأقل مرة في الشهر) من أن داخل الماكينة (يمكن الوصول إليه عند سحب حوض جمجم القطرات) غير متسخ، وعند الضرورة، قم بإزالة ترسّبات القهوة بواسطة قطعة إسفنج.

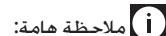
2. أشففط جميع الترسّبات الموجودة بواسطة مكنسة كهربائية (شكل 26).



لا تترك الماكينة بدون حراسة أثناء توزيع الماء الساخن. ترتفع درجة حرارة أنبوب التوزيع أثناء عملية التوزيع وبالتالي يجب قبضها فقط من خلال القبضة الخاصة.

ضع وعاء خت أداء إعداد الكبتوتشينو (قريب قدر الإمكان لتشتي الماء المرشوش).

2. لف قبضة البخار إلى الوضعية 1 : تبدأ عملية التوزيع.
3. أوقف عملية التوزيع من خلال وضع قبضة البخار على الوضعية 0.



إذا كانت وظيفة "توفير الطاقة" شغالـة، مكن أن تحتاج عملية توزيع الماء الساخن إلى الانتظار بعض ثوانـي.

التنظيف

تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة بشكل دوري:
- وعاء حالة القهوة (A13).
- حوض جمجم القطرات (A17) وحوض جمجم المكثفات (A14).
- خزان الماء (A9).
- فوهـات توزيع القهـوة (A12).
- مـحقق إدخـال القهـوة المـطـحـونـة مـسبـقاـ (A6).
- القـسم الداخـلـي من المـاكـيـنة الـذـي مـكـنـ الوـصـول إـلـيـه بـعـد فـتح بـاب المـفـانـ (A10).
- النـافـعـ (A11).



• لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادة أو كحول. لا تحتاج الماكينـات الأوتومـاتـيكـية التي تقوم بصنـعـها شـركـة De'Longhi إلى استـعمال مواد تنـظـيفـ كـيـماـويـةـ من أـجـلـ تنـظـيفـها. عند إـزالـةـ التـرسـبـاتـ الـكـلـيـسـيـةـ تـنـصـحـ شـركـة De'Longhi باـسـتـخدـامـ مـركـبـاتـ طـبـعـيـةـ قـابـلـةـ لـلـاحـالـلـ حـبـوـيـاـ بشـكـلـ كـلـيـ.

- لا يمكن غسل أي جزء من الماكينة داخل غسالة الأواني.
- لا تستعمل أدوات معدنية لإزالة القشور أو ترسّبات القهوة. خوفـاـ من خـدـشـ السـطـوـنـ المـعـدـنـيـ أوـ الـبـلاـسـتـيـكـيـةـ لـلـمـاكـيـنةـ.

تنظيف وعاء حالة القهوة

عندما تشـعلـ الإـشـارـةـ الضـوـئـيـةـ [●] عـلـىـ شـكـلـ وـمـيـضـ، يـجـبـ فيـ هـذـهـ حـالـةـ تـفـرـيـغـ وـعـاءـ المـثـلـثـةـ. تـبـقـيـ الإـشـارـةـ الضـوـئـيـةـ تـصـدرـ وـمـيـضـ إـلـيـهـ حـينـ أـنـ يـتـمـ تـفـرـيـغـ وـعـاءـ المـثـلـثـةـ، وـبـنـفـسـ الـوقـتـ لـمـ يـكـنـ لـلـمـاكـيـنةـ أـنـ تـقـوـمـ بـأـعـدـادـ الـقـهـوةـ.

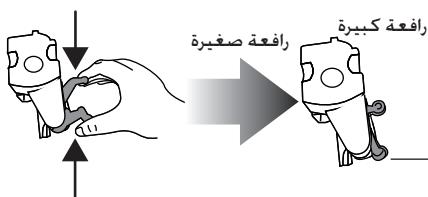
لـتـنـظـيفـ وـعـاءـ المـثـلـثـةـ (وـالـمـاكـيـنةـ شـغـالـةـ):



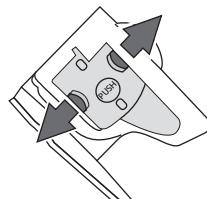
سناد النافع

ملاحظة هامة:

إذا كان من الصعب إدخال النافع، يجب (قبل إدخاله) الضغط على الرافعتين في نفس الاتوأن إلى أن يصل إلى حجمه الصحيح. وذلك حسب ما هو مبين في الشكل.



8. بعد إدخال النافع، تحقق من أن الزرين ذوي اللون الأحمر قد تم إغلاقها باتجاه الخارج.



8. أغلق باب النافع

9. أعد خزان الماء إلى مكانه

إزالة التربيبات الكلاسيية

أزل التربيبات الكلاسيية من الماكينة عندما تشعل الإشارة الضوئية على لوحة التحكم (شكل 31).

تنبيه!

يحتوي مُزيل التربيبات الكلاسيية على حوامض مكن أن تؤثر على البشرة وعلى العيون. وبالتالي يجب على الإطلاق، إتباع خذيرات الاستعمال البينية من قبل الصانع، والتي تكون عادة متواجدة على علبة مُزيل التربيبات الكلاسيية. وكذلك التنبيهات والإجراءات التي يجب التقيد بها في حالة ملامسة المُزيل نفسه للبشرة أو العينين.

ملاحظة هامة:

استعمل فقط مُزيل التربيبات الكلاسيية التي تنتجه شركة De'Longhi. لا تستعمل مطلقاً مزيلات للتربيبات الكلاسيية مكونة من سلفات الأمونيوم أو الخل. لأنه على العكس من ذلك تبطل شهادة الضمان. زيادة على ذلك، لا تصلح شهادة

تنظيف خزان الماء
تنظيف دوري (مرة في الشهر تقريباً) خزان الماء (A9) بواسطة قطعة قماش رطبة وقليل من مادة تنظيف لطيفة.

تنظيف موزعات القهوة

1. نظف الموزعات بشكل دوري من خلال الاستعانة بقطعة إسفنج أو بقطعة قماش (شكل 27).

2. تحقق دوريًّا من أن ثقوب موزع القهوة غير مسدودة. وعند اللزوم أبعد التربيبات عنها من خلال الاستعانة بنَگاشة أسنان (شكل 28).

تنظيف محقان إدخال القهوة المطحونة مسبقًا
تحقق دوريًّا (على الأقل مرة في الشهر) من أن محقان إدخال القهوة المطحونة مسبقًا غير مسدود. وعند الضرورة، قم بإزالة بقايا القهوة.

تنظيف النافع

يجب تنظيف النافع (A11) مرة في الشهر على الأقل.

تنبيه!

لا ينصح سحب النافع عندما تكون الماكينة مشغولة.
1. تحقق من أن الماكينة قد قامت بعملية الإطفاء بالشكل الصحيح (راجع "إطفاء الجهاز" صفحة 10).

2. أسحب خزان الماء

3. افتح باب النافع (شكل 29) المتواجد على الجانب الأيمن.

4. اضغط باتجاه الداخل زرِّ الإنفاق ذوي اللون الأحمر، وبنفس الوقت اسحب النافع باتجاه الخارج (شكل 30).

تنبيه!

نظف النافع بدون استعمال مواد تنظيف، خوفاً من تعرضه للتلف.

5. أغطس النافع في الماء لمدة 5 دقائق على الأقل. ثم اشطفيه تحت حنفية الماء.

6. قم بتنظيف بقايا القهوة عن سناد النافع.

7. بعد الانتهاء من التنظيف، رُكِّب النافع من خلال إدخاله على السناد. ومن بعده اضغط على عباره PUSH إلى أن تسمع طقة شيك.

ملاحظة هامة:

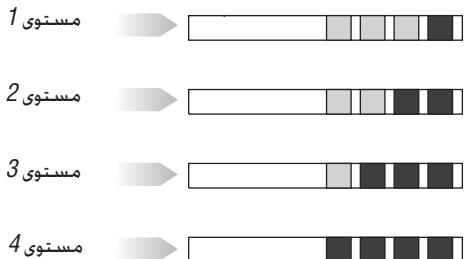
استعمل فقط مُزيل التربيبات الكلاسيية التي تنتجه شركة De'Longhi. لا تستعمل مطلقاً مزيلات للتربيبات الكلاسيية مكونة من سلفات الأمونيوم أو الخل. لأنه على العكس من ذلك تبطل شهادة الضمان. زيادة على ذلك، لا تصلح شهادة

برمجة قسوة الماء

من الضروري إجراء عملية إزالة التربسات الكلسية بعد فترة تشغيل معينة ترتكز على قسوة الماء المضبوطة. الماكينة مضبوطة في المصنع على المستوى 4 من القسوة. وإذا أردت، بإمكانك برمجة الماكينة بناء على القسوة الفعلية للماء التي تختلف عادة حسب المناطق، لكي يتم بهذا الشكل تقليل عدد مرات إزالة التربسات الكلسية.

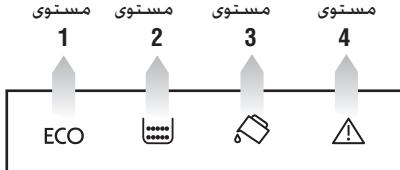
قياس قسوة الماء

- انزع من العلبة النطاق الفعال المورد "TOTAL HARDNESS TEST" والمرفق مع هذا الكتيب.
- اغمر النطاق كليا في كأس من الماء لمدة ثانية تقريبا.
- تناول النطاق من الماء، ثم رجه بشكل خفيف. بعد واحد دقيقة تقريبا، يتشكل 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات ذات لون أحمر وذلك حسب قسوة الماء، بحيث يكون كل مربع مطابق إلى مستوى.



ضبط قسوة الماء

- تأكد من أن الماكينة مطفئة (ولكن موصولة بالشبكة الكهربائية وأن المفتاح القاطع الرئيسي هو على وضعية).
- اضغط على الزر وastمر بالضغط لمدة 6 ثوان على الأقل: تشتعل الإشارات الضوئية في نفس الوقت.
- اضغط على الزر (على يسار القبضة) لبرمجة القسوة الحقيقية (المستوى الذي تم الكشف عنه على النطاق الفعال).



- اضغط على زر (على يمين القبضة) للتأكد على الاختبار. بهذه الشكل، أصبحت الماكينة مبرمجة حسب المستوى الجديد لقوسة الماء.

الضمان في حالة عدم تنفيذ إزالة التربسات الكلسية بشكل منظم.

- أشعل الماكينة انتظار حتى جاهزة للاستعمال.
- قم بتفريغ خزان الماء (A12) وقم بإزالة فلتر التحلية إذا وجده.
- اسكب داخل خزان الماء مزيل التربسات الكلسية إلى غاية المستوى A (المطابق لعلبة بقدار 100 مليلتر) المطبوخ على جانب الخزان (شكل 32A). عند ذلك، أضف ماء إلى غاية أن تصل إلى المستوى B (شكل 32B).
- ضع تحت أداة إعداد الكبتوتشينو وعاء فارغ بسعة لا تقل عن 1,5 لتر.
- انتظر حتى تشتعل بصورة ثابتة إشارات توزيع القهوة الضوئية.

تنبيه! خطير احترق الماء الساخن الذي يحتوي على حواضن يخرج من أداة إعداد الكبتوتشينو يجب مراعاة عدم ملامسة رذاذ الماء الساخن.

- اضغط على زر واستمر بالضغط لمدة 5 ثوان على الأقل للتأكيد على إدخال المحلول وبعد عملية إزالة التربسات الكلسية. تبقى الإشارة الضوئية الموجودة في داخل الزر مشعلة بصورة ثابتة لتشير عن بعد برنامج إزالة التربسات الكلسية وتتصدر الإشارة الضوئية وميض ما يدل على ضرورة لفّ قبضة البخار على وضعية .
- لفّ قبضة البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعها على وضعية : يخرج سائل إزالة التربسات الكلسية من أداة إعداد الكبتوتشينو وببدأ بملء الوعاء التحتي. يقوم برنامج إزالة التربسات الكلسية وبشكل أوتوماتيكي بتنفيذ مجموعة من عمليات الشطف على فترات لإزالة التربسات الكلسية من داخل ماكينة القهوة. من الطبيعي أن تبقى الماكينة متوقفة عن العمل بين شطف وأخر لبضعة دقائق.

- بعد دقيقة تقريبا، يفرغ خزان الماء: تبدأ الإشارات الضوئية بالوميض. لفّ قبضة البخار باتجاه عقارب الساعة حتى النهاية وعلى الوضعية 0. يصبح الجهاز بهذا الشكل جاهز لعمليات الشطف بالماء البارد.
- فرغ الوعاء الذي استخدم لتجفيف محلول إزالة التربسات الكلسية، ثم ضعه وهو فارغ تحت أداة إعداد الكبتوتشينو.
- اسحب خزان الماء، وفرغه، ثم اشطفه بالماء الجاري، وأملأه بالماء النظيف وأعده إلى مكانه: تومض الإشارة الضوئية .
- لفّ قبضة البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة على الوضعية 0 (شكل 5). يخرج الماء الساخن من الموزع.

- عندما يفرغ خزان الماء بالكامل، تومض الإشارات الضوئية .
- ضع القبضة على وضعية 0. تنتفع الإشارة الضوئية .
- واملاً من جديد خزان الماء، لكي تصبح الماكينة بهذا الشكل جاهزة للاستعمال.

الفلطية: ~220 فولت ~50/60 هيرتز كحد أقصى

10 أمبير

القوة المختصة: 1450 واط

الضغط: 15 بار

سعة خزان الماء القصوى: 1,8 لتر

الحجم (الطول×الارتفاع×العمق): 430×340×238 ملم

طول الكبل: 1,15 متر

الوزن: 9,1 كغم

السعة القصوى لوعاء حبوب القهوة: 250 غم

CE الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة الدول الأوروبية التالية:

• توجيهات Stand-by 1275/2008

• توجيهات الفلطية المنخفضة CE/2006/95 وما تبعها من تعديلات

• توجيهات EMC 2004/108/CE وما تبعها من تعديلات

• المواد والأشياء التي تلامس المنتجات الغذائية، هي مطابقة للنظم الأوروبية رقم 1935/2004.

التخلص من الجهاز

مخذرات للتخلص من الجهاز بالشكل الصحيح
 عند نهاية عمره حسب ما تنص عليه التعليمات
 مجموعة الدول الأوروبية CE/2002/96 والمروض
 التشريعي رقم 151 الصادر بتاريخ 25 يوليو
 2005.



عند نهاية عمر الجهاز يجب عدم رميء مع بقية النفايات الخضرية.

يمكن تسليميه إلى مراكز التجميع الخاصة والمعدة عادة من قبل مؤسسات البلديات أو تسليميه إلى محلات التجارية التي تقدم هذا النوع من الخدمات.

يسمح للتخلص من الجهاز بالشكل الصحيح من عدم إلقاءه بالبيئة وبصحة الإنسان. كما يسمح أيضاً من استعادة المواد المكون منها الجهاز مما يساعد بحد ذاته على توفير من استهلاك الطاقة ومن الثروات بشكل ملحوظ.

وإيضاً أهمية وضرورة التخلص من الأدوات الكهربائية المنزلية بشكل منفصل. يوضع على المنتج علامة وعاء النفايات المتنقل وعلىه خط مائل.

يتعرض المواطن إلى عقوبات إدارية تنص عليها القوانين والنظم السائدة في حالة التخلص من المنتج بشكل تعسفي.

معنى الإشارات الضوئية

الخل	الأسباب الممكنة	الإشارة الظاهرة
املاً خزان الماء وأدخله بالشكل الصحيح مع ضغطه حتى النهاية وإلى غاية سعاع طفقة.	الماء في الخزان غير كافٍ.	     توضير
أدخل الخزان بالشكل الصحيح من خلال ضغطه حتى النهاية .	الخزان غير مدخل بالشكل الصحيح	     توضير
فتح وعاء حنطة القهوة وحوض جميع القطرات. ثم نطفئهما وأغلبهما من جديد. هام: عند سحب حوض جميع القطرات، يجب تفريغ وعاء حنطة القهوة حتى لو كان غير مليء بالكامل. إذا لم يتم القيام بهذه العملية، يمكن أن تنسد الماكينة عند إعداد فناجين القهوة اللاحقة لأن وعاء المختال يمتلئ بقدر أكبر من المتظر.	وعاء حنطة القهوة (A13) مليء.	     توضير
اسحب حوض جميع القطرات. ثم ادخل وعاء حنطة.	بعد التنظيف، لم يتم إدخال وعاء حنطة القهوة.	     توضير
أعد توزيع القهوة لف قبضة تعديل الطحن (شكل 10) بمقدار طفقة واحدة باختلاف الرقم 7 وبإتجاه عقارب الساعة وذلك أثناء عمل طاحونة القهوة. إذا كان توزيع القهوة ما زال مطحوناً بعد إعداد فناجين من القهوة، أعد عملية التعديل من خلال نقل قبضة التعديل طفقة أخرى. (راجع تعديل طاحونة القهوة صفحة 13). إذا استمرت المشكلة، لف قبضة البخار إلى وضعية آنث آخر قليل من الماء من آداء إعداد الكوبتشينو.	القهوة مطحونة بشكل ناعم جداً. وبالتالي تخرج القهوة ببطء كبير أو لا تخرج كلية.	     توضير
أدخل القهوة المطحونة مسبقاً في المختال أو أدخل وظيفة مطحون مسبقاً.	لم اختيار وظيفة "قهوة مطحونة مسبقاً". ولكن لم يتم سكب القهوة المطحونة في المختال.	     توضير
يجب تنفيذ برنامج إزالة الترسيبات الكلسية بأقرب وقت ممكن والمبين في فقرة "إزالة الترسيبات الكلسية".	يشير إلى أنه من الضروري إزالة الترسيبات الكلسية.	     توضير
اختار طعم أخف أو أقل من كمية القهوة المطحونة مسبقاً، ومن بعدهاأغلق من جديد موئل القهوة.	تم استعمال كمية زائدة من القهوة.	     توضير
املاً وعاء حبوب القهوة.	انتهت حبوب القهوة.	     توضير
أفرغ المختال من خلال الاستعانة بسكين وحسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف المختال من أجل إدخال القهوة".	محقان القهوة المطحونة مسبقاً مسدود.	     توضير

الإشارة الظاهرة	الأسباب المكنته	الخل
تومضن	عند الانتهاء من التنظيف لم يتم إدخال النافع.	أدخل النافع حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف النافع".
الarning icon	داخل الماكينة متتسخ جداً.	نُكْفِي الماكينة بعناية حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف الماكينة والصيانة". إذا ظهرت الرسالة من جديد بعد تنظيف الماكينة، راجع في هذه الحالة مركز صيانة.

حل المشاكل

نذكر لاحقاً بعض أسباب حالات العطب.

إذا لم يتم حل المشكلة حسب الطريقة المبينة، يجب الاتصال في مركز الصيانة الفنية.

المشكلة	السبب الممکن	الخل
الفهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	سخن الفناجين من خلال شطفها بالماء الساخن (ملاحظة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن) أو الشطف.
الفهوة غير دسمة أو الكريم فيها قليل.	برد النافع لأنه مضى 2 دقيقة على إعداد آخر فنجان فهوة.	قبل إعداد الفهوة سخن النافع من خلال الضغط على زر الشطف.
الفهوة تخرج بشكل بطيء أو على شكل قطرات.	القهوة مطحونة بشكل خشن جداً	لتقيهza تعديل الطحن بمعدل 1 طلقة بعكس اتجاه عقارب الساعة أثناء عمل طاحونة القهوة (شكل 8). استمر طلقة بعد الأخرى إلى غاية أن تصل على توزيع مناسب. يتم مشاهدة النتيجة فقط بعد إعداد 2 فنجان من القهوة (راجع فقرة "تعديل طاحونة القهوة" صفحة 11).
الفهوة لا تخرج من فوهة أو من كلا فوهتين المزمع.	القهوة مطحونة بشكل ناعم جداً.	استعمل فهوة خاصة لمakinat قهوة الإكسبريس.
الحليب الريغي له فقاعات كبيرة.	الحليب غير بارد بالقدر الكافي أو غير مقتضب جزئياً.	لتقيهza تعديل الطحن بمقدار طلقة واحدة باتجاه عقارب الساعة وذلك أثناء عمل طاحونة القهوة (شكل 8). استمر طلقة بعد الأخرى إلى غاية أن تصل على توزيع مناسب. يتم مشاهدة النتيجة فقط بعد إعداد 2 فنجان من القهوة (راجع فقرة "تعديل طاحونة القهوة" صفحة 11).
الحليب غير مستحلب.	آلة إعداد الكيمونتشينيو متتسخة.	استخدم حليب مقتضب بشكل كامل أو مقتضب بشكل جزئي ودرج حرارة الملاحة (قرابة 5 مئوية)، إذا لم تصل على النتيجة المطلوبة. حاول أن تغير ماركة الحليب.
توقف عملية توزيع المخار لأنماط الاستعمال.	جهاز الأمان يوقف توزيع المخار بعد 3 دقائق.	انظر، ثم شغل من جديد وظيفة المخار.
الجهاز لا يشغل.	القابس غير موصول بالأخذ الكهربائي.	أوصل القابس بالأخذ الكهربائي.
	المفناح الكهربائي الرئيسي (A8) غير منشعل.	اضغط المفتاح القاطع الكهربائي الرئيسي على وضعية (شكل 1).

SOMMAIRE	
INTRODUCTION	20
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	20
SÉCURITÉ	20
Consignes fondamentales de sécurité	20
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	20
MODE D'EMPLOI	21
DESCRIPTION	21
Description de l'appareil	21
Description du tableau de commande	21
Description des accessoires	21
Description des voyants	21
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	22
Contrôle de l'appareil	22
Installation de l'appareil	22
Première mise en service de l'appareil	22
ALLUMAGE DE L'APPAREIL	22
ARRET DE L'APPAREIL	23
ARRÊT AUTOMATIQUE (STAND BY)	23
ECONOMIE D'ÉNERGIE	23
FILTRE ADOUCISSEUR	23
Installation du filtre	24
Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur	24
PRÉPARATION DU CAFÉ	24
Sélection du goût du café	24
Sélection de la quantité de café dans la tasse	24
Réglage du moulin à café	24
Réglage de la température	25
Conseils pour obtenir un café plus chaud	25
Préparation du café en utilisant le café en grains	25
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	26
PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	26
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation	26
PREPARATION DE L'EAU CHAude	26
Nettoyage de la machine	27
Nettoyage du récupérateur de café	27
Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation	27
Nettoyage de l'intérieur de la machine	27
Nettoyage du réservoir à eau	27
Nettoyage des becs verseurs de sortie café	28
Nettoyage de l'entonnier pour introduire le café pré-moulu ..	28
Nettoyage de l'infuseur	28
DÉTARTRAGE	28
PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU	29
Mesure de la dureté de l'eau	29
Réglage de la dureté de l'eau	29
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	29
ELIMINATION	30
"SIGNIFICATION DES VOYANTS"	30
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	31

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino „ECAM 22.110“.

Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvelle machine.

Accordez-vous un peu de temps pour lire le présent mode d'emploi.

Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.



Danger!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou dommages à l'appareil.



Danger De Brûlures!

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

Ce symbole met en évidence des conseils ou informations importantes pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (pages 2-3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes reportées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la page 30 et "Solutions aux problèmes" à la page 31.

Si ces consignes sont inefficaces ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de consulter l'assistance clients en téléphonant au numéro indiqué sur le livret « Assistance clients » ci-jointe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphonez au numéro indiqué dans la garantie. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

Puisque l'appareil fonctionne par le courant électrique, on ne peut pas nier qu'il puisse provoquer des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours accessible librement, car seulement ainsi vous pourrez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyer en position 0 sur l'interrupteur général, placé à l'arrière de l'appareil, (fig. 3).
- En cas de pannes à l'appareil, n'essayez pas de les réparer vous-même.
Eteindre l'appareil, débrancher la fiche et s'adresser à l'Assistance Technique.
- En cas de dommages à la fiche ou au cordon d'alimentation, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi, afin de prévenir tous risques.



Attention!

Garder le matériel de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène étendu) hors de la portée des enfants.



Attention!

Ne pas autoriser l'utilisation de l'appareil aux personnes (même les enfants) ayant des capacités psycho-physiques et sensorielles réduites, ou ayant des expériences et connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées attentivement et instruites par un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants, en s'assurant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil .



Danger de Brûlures!

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau ou vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cette machine est fabriquée pour préparer du café et réchauffer les boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cette machine n'est pas appropriée pour les utilisations commerciales.

Le constructeur ne répond pas pour dommages causés par une utilisation non conforme de l'appareil.

Cette appareil est destiné exclusivement à l'utilisation domestique. L'utilisation n'est pas prévue dans :

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Le non-respect de ces consignes peut être source de lésions ou dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas pour des dommages causés par le non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Si l'appareil est cédé à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Tableau de contrôle
- A2. Poignée de réglage du degré de mouture
- A3. Plateau d'appui pour les tasses
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A7. Réservoir à grains
- A8. Interrupteur général
- A9. Réservoir de l'eau
- A10. Volet infuseur
- A11. Infuseur
- A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A13. Récipient pour les marcs de café
- A14. Récipient de récupération de la condensation
- A15. Plateau d'appui pour tasses
- A16. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
- A17. Égouttoir
- A18. Buse à cappuccino
- A19. Manette vapeur/eau chaude

Description du tableau de commande

(page 2 - B)

B1. Voyants

- B2. Touche : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Touche : pour préparer 1 tasse de café express.
- B4. Touche : pour préparer 2 tasses de café express.
- B5. Touche : pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage.
- B6. Manette de sélection: tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec café pré-moulu.
- B7. Touche pour faire sortir de la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.
- B8. Touche : pour préparer 1 tasse de café express.
- B9. Touche : pour préparer 2 tasses de café express.

Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Doseur
- C2. Flacon de détartrant
- C3. Filtre adoucisseur

Description des voyants

Voyant clignotant : indique que la machine se réchauffe.



Indique que l'appareil fait sortir 1 ou 2 tasses de café express.



Indique que l'appareil fait sortir 1 ou 2 tasses de café allongé.



Voyant fixe : indique que la fonction "vapeur" est sélectionnée ;
Voyant clignotant : indique qu'il est nécessaire de tourner la manette à vapeur.



Indique que sur le tableau de contrôle, une alarme est affichée (voir par. "Signification des voyants" à la page 32).



Voyant fixe : indique qu'il manque le récipient des marcs à café : vous devez l'insérer ;

Voyant clignotant : indique que le récipient des marcs à café est plein, vous devez donc le vider.



Voyant fixe : indique qu'il manque le réservoir à eau ;

Voyant clignotant : indique que l'eau dans le réservoir ne suffit pas.



Voyant clignotant : indique la nécessité de détartrer l'appareil (voir par. « Détartrage »).

Voyant fixe : indique que l'appareil effectue le détartrage.

ECO

Indique que le mode "Economie d'énergie" est activé.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et que tous les accessoires sont présents. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil



Attention!

Lorsque vous installez l'appareil, vous devez observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil pourrait être endommagé si l'eau gèle à l'intérieur.
Ne pas installer l'appareil dans un environnement où la température peut descendre au-dessous du seuil de congélation.
- L'appareil émet de la chaleur à l'endroit où il se situe. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie postérieure, et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Une éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil près de robinets d'eau ou évier.
- Rangez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne soit pas endommagé par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention!

S'assurer que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique au fond de l'appareil. Brancher l'appareil seulement à une prise de courant installée correctement, ayant une intensité minimale de 10A et équipée d'une mise à terre performante.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre conforme et par une personne qualifiée.

Première mise en service de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver du café à l'intérieur du moulin à café. Quoi qu'il en soit, nous vous garantissons que la machine est neuve.
- Nous conseillons de personnaliser au plus vite la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le paragraphe "Programmation de la dureté de l'eau" (page.29).

Procédez en suivant les instructions indiquées:

1. Extraire le réservoir de l'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), replacer ensuite le réservoir (fig. 1B).
2. Placer sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimum de 100ml (fig. 2).
3. Brancher l'appareil au courant électrique et appuyer sur l'interrupteur général, placé à l'arrière de l'appareil, en position I (fig. 3).
4. Sur le tableau de contrôle, le voyant clignote
- (fig. 4).
5. Tourner la manette à vapeur en position "I" (fig. 5); l'appareil fait sortir de l'eau par la buse à cappuccino et ensuite s'éteint.
6. Remettre la manette à vapeur en position "0".

Maintenant la machine à café est prête pour être utilisée normalement.



Nota Bene :

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :

- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que l'interrupteur général, placé derrière l'appareil, soit en pos. I (fig. 3).

- Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de pré-réchauffement et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi seulement après avoir effectué ces cycles.



Danger de Brûlures!

Pendant le rinçage, par les becs verseurs du café, il sort un peu d'eau qui sera recueilli dans l'égouttoir en-dessous. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6): le voyant  correspondant clignote jusqu'à ce que l'appareil effectue le réchauffement et le rinçage automatique (ainsi, outre le fait de réchauffer la chaudière, l'appareil procède à écouler l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent).

L'appareil est à la bonne température lorsque le voyant  s'éteint et s'allument les voyants correspondants aux touches de débit du café.

ARRET DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue un rinçage automatique, qui ne peut pas être interrompu.



Danger de Brûlures!

Pendant le rinçage, par les becs verseurs du café, il sort un peu d'eau chaude. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6). L'appareil effectue le rinçage et s'éteint ensuite.



Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appuyer également sur l'interrupteur général en position 0 (fig. 3).



Attention!

Pour éviter des dommages à l'appareil, appuyer sur l'interrupteur général de la fig. 3 in pos. 0 seulement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

ARRÊT AUTOMATIQUE (STAND BY)

La machine est configurée pour effectuer l'arrêt automatique après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

Pour programmer l'arrêt automatique, faites comme suite:

1. Avec l'appareil en stand-by (interrupteur général en pos. I, fig.3), appuyer sur la touche  jusqu'à ce que les voyants sur le tableau de commande s'allument.

2. Appuyer sur la touche  (à gauche de la manette) jusqu'à ce que les voyants, qui correspondent au nombre d'heures après lesquelles la machine doit s'éteindre automatiquement, s'allument:

15 minutes ECO

30 minutes ECO 

1 heures ECO 

2 heures ECO 

3 heures ECO 



3. Appuyez sur la touche  (à droite de la manette) pour confirmer; les voyants s'éteignent.

ECONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver le mode d'économie d'énergie. Lorsque la fonction est insérée, elle garantit une consommation d'énergie moindre, conformément aux normatives européennes en vigueur.

Le mode d'économie d'énergie est activée seulement lorsque le voyant vert ECO est allumé (fig. 7).

1. Quand la machine est éteinte mais que l'interrupteur général est en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche  et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage du voyant ECO (fig. 7).
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (à gauche de la manette): le voyant ECO clignote.
3. Pour réactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche  (à gauche de la manette): le voyant ECO s'allume de manière fixe.
4. Appuyer sur la touche  (à droite de la manette) pour confirmer la sélection : le voyant ECO s'éteint.

Nota Bene :

En mode d'économie d'énergie, la machine pourrait avoir besoin de quelques secondes d'attente avant de verser le premier café, parce qu'il faut plus de temps pour se préchauffer.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans l'un des centres assistance autorisés De'Longhi.

Attention:

- Conserver dans un lieu frais et sec et ne pas exposer au soleil.
- Une fois l'emballage ouvert, utiliser immédiatement le filtre.
- Enlever le filtre avant de procéder au détartrage de la machine.

Pour une bonne utilisation du filtre, suivre les instructions ci-dessous.

Installation du filtre

1. Enlever le filtre de l'emballage et le laver avec environ 0,5 l d'eau courante (fig. 8) 2. Tourner le disque du dateur pour afficher les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).



Nota Bene:

Le filtre a une durée de vie égale à deux mois si l'appareil est utilisé régulièrement ; au contraire, si la machine reste inutilisée avec le filtre installé, il a une durée de 3 semaines au maximum.

3. Extraire le réservoir de la machine et le remplir avec de l'eau (fig. 1A).
4. Insérer le filtre dans le réservoir de l'eau et l'immerger complètement en l'inclinant pour permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Insérer le filtre dans le logement spécial et l'appuyer à fond (fig. 11).
6. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12), puis réinsérer le réservoir dans la machine.
7. Positionner sous le cappuccinatore un récipient d'une capacité minimum de 100 ml.
8. Tourner la manette vapeur en position I pour faire couler l'eau chaude.
9. Laisser l'eau chaude couler pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le débit d'eau ne résulte stable puis remettre la manette en position 0.



Nota Bene:

Faire couler l'eau chaude une seule fois peut ne pas suffire pour installer le filtre et il est possible que durant l'installation les voyants s'allument:



Dans ce cas, répéter l'installation à partir du point 8.

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Enlèvement et remplacement du filtre adoucisseur

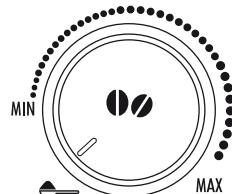
Lorsque les deux mois de durée de vie sont passés (voir dateur), ou bien lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire d'enlever le filtre du réservoir et éventuellement de le remplacer par un nouveau filtre, en répétant l'opération décrite au paragraphe précédent.

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du goût café (B6) pour programmer le goût souhaité : plus on tourne en sens horaire et plus la quantité de café en grains que la machine broiera augmentera et plus fort sera le goût du café obtenu.

Avec la manette placée sur le MIN, on obtient un café extra-léger; avec la manette placée sur le MAX, on obtient un café extra-fort.



Nota Bene:

- Lors de la première utilisation il faut procéder par tentatives et faire plus d'un café pour identifier la bonne position de la manette.
- Faire attention à ne pas tourner trop vers le MAX sinon vous risquez d'obtenir un débit trop lent (par gouttes), surtout lorsqu'on demande deux tasses de café en même temps.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine a été préprogrammée à l'usine pour verser automatiquement les quantités de café suivantes:

- café express, si on appuie sur la touche ☕ (~40ml);
- café allongé, si on appuie sur la touche ☕ (~120ml);
- deux cafés express, si on appuie sur la touche ☕;
- deux café allongé, si on appuie sur la touche ☕.

Si l'on souhaite modifier la quantité de café (que la machine verse automatiquement dans la tasse), procéder ainsi :

- appuyer et maintenir appuyée la touche dont on souhaite modifier la longueur jusqu'à ce que clignote le voyant correspondant et que la machine commence à verser le café; relâcher ensuite la touche;
- dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer encore une fois sur la même touche pour mémoriser la quantité nouvelle.

Maintenant, en appuyant sur cette touche, la machine a mérisé les nouvelles programmations.

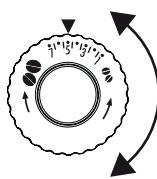
Réglage du moulin à café

Le moulin à café n'a pas besoin d'être réglé, du moins au début, car il est configuré en usine pour que le café sorte correctement.

Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 13).

i *Nota Bene :*

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tournez d'un cran en sens horaire. Pour obtenir au contraire un débit du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner dans le sens antihoraire d'un cran (pas plus d'un cran à la fois, si non le café peut ensuite sortir par gouttes).

L'effet de cette correction se perçoit seulement après le débit d'au moins deux cafés consécutifs. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau avec laquelle faire le café, procédez de la façon suivante:

1. Si la machine est éteinte, mais l'interrupteur général est en pos. I (fig.3), appuyer sur la touche et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le tableau de contrôle;
2. Appuyer sur la touche jusqu'à sélectionner la température souhaitée.



3. Appuyer sur la touche pour confirmer la sélection, les voyants s'éteignent.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de:

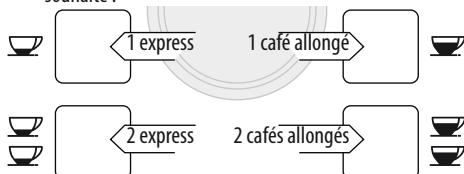
- effectuez un rinçage, avant que le café s'écoule, en appuyant sur la touche de la buse sort de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café soit plus chaud;
- chauffer avec de l'eau chaude les tasses (utiliser la fonction eau chaude).
- configurer une plus haute température du café (voir par. « configuration de la température »).

Préparation du café en utilisant le café en grains

! *Attention!*

N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de se coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez les grains de café dans le réservoir prévu à cet effet (fig. 9);
2. Placer sous les becs verseurs du café:
 - 1 tasse, si vous souhaitez 1 seul café (fig. 10);
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés (fig. 11).
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 12).
4. Appuyez sur la touche correspondante au débit de café souhaité :



5. La préparation commence et sur le tableau de contrôle, le voyant correspondant à la touche sélectionnée reste allumé.

Lorsque la préparation est terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

i *Nota Bene :*

- Pendant que la machine fait le café, le débit peut être arrêté à tout moment en appuyant sur une des touches du débit.
- Dès que le débit du café est terminé, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il vous suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches débit de café.

i *Nota Bene :*

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « **Conseils pour un café plus chaud** ».

! *Attention!*

- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre « Solutions aux problèmes » (page 31).
- Durant l'utilisation, sur le tableau de contrôle, des voyants pourraient s'allumer, leur signification est reporté dans le paragraphe « **Signification des voyants** » (page 30).

FR

Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention!

- N'introduisez jamais de café en grains dans l'entonnoir du café pré-moulu, sinon la machine pourrait être endommagée.
- N'introduisez jamais le café pré-moulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon, la machine risque de s'endommager.
- N'insérez jamais plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.



Nota Bene :

Quand vous utilisez le café pré-moulu, vous pouvez préparer seulement une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil soit allumé.
2. Tourner la manette de sélection du goût du café dans le sens antihoraire à fond, en position (fig. 18).
3. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas obturé, ensuite insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 19).
4. Placer une tasse sous les bacs verseurs du café.
5. Appuyez sur la touche de débit café 1 tasse (ou).
6. La préparation commence.



PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Danger de Brûlures!

Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit : faites attention à ne pas vous brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Remplir un récipient, de préférence avec un manche pour ne pas se brûler, contenant environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparer. En choisissant les dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 ou 3 fois ;



Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage buse à cappuccino après l'utilisation »

3. Appuyer sur la touche : le voyant clignote .

4. Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 20).
5. Après quelques secondes, lorsque le voyant clignote, tourner la manette vapeur en pos. I (fig. 5). De la vapeur sort de la buse cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume ;
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas faire sortir la vapeur pendant plus de 3 minutes consécutives) ;
7. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette à vapeur en position 0.



Danger De Brûlures!

Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

8. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparée. Le cappuccino est prêt : sucrez à souhait et, si vous le souhaitez, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino et faire écouter un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette à vapeur en position I (fig.5). Ensuite remettre la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes afin que la buse à cappuccino se refroidisse: puis, avec une main bloquez la petite manette du tube de la buse à cappuccino et avec l'autre, tourner en sens antihoraire (fig.21) et enlever la buse à cappuccino en la tirant vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever la buse à vapeur en tirant vers le bas (fig.22)
4. Contrôler que les orifices indiqués par les flèches en fig. 23 ne soient pas obturés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Insérez à nouveau le gicleur et réinsérez la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUE



Danger de Brûlures!

Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle verse

de l'eau chaude.

Le tube de la buse à eau chaude chauffe durant la production, il faut donc saisir la buse uniquement par la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette à vapeur en position **1** : la sortie de l'eau commence.
3. Interrrompre en remettant la manette à vapeur en position **0**.



Nota Bene :

Si le mode "Economie d'énergie" est activé, la sortie de l'eau chaude pourrait demander quelques secondes d'attente.

PULIZIA

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer régulièrement les parties suivantes de la machine:

- récipient des marcs à café (A13),
- égouttoir (A17) et récipient de récupération de la condensation, (A14),
- réservoir de l'eau (A9),
- becs verseurs de sortie café (A12),
- entonnoir pour introduire le café pré-moulu (A6),
- l'intérieur de la machine (accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A10))
- l'infuseur (A11).



Attention!

- Pour nettoyer la machine, n'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs. Avec les machines "super-automatiques" De Longhi, vous n'avez pas besoin d'utiliser des additifs chimiques pour nettoyer la machine. Le détartrant que De Longhi vous recommande d'utiliser est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucun composant de l'appareil peut être lavé dans le lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Nettoyage du récupérateur de café

Lorsque le voyant clignote, vous devez vider et nettoyer le récipient des marcs. Le voyant continue à clignoter tant que le récipient n'est pas nettoyé et la machine ne peut pas faire de café.

Pour effectuer le nettoyage (lorsque la machine est allumée):

- Enlevez l'égouttoir (fig. 24), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôlez le récipient de récupération de la condensation (rouge), et éventuellement videz-le.



Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il est possible qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation



Attention!

Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 25). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 24);
2. Vider l'égouttoir et le récipient de marcs à café et les laver;
3. Contrôler le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.
4. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Nettoyage de l'intérieur de la machine



Danger de décharges électriques!

Avant de nettoyer les parties internes de la machine, celle-ci doit être éteinte (consulter « Arrêt ») et débranchée du réseau électrique. Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec une éponge
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 26).

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau.

voir à eau (A9) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.

Nettoyage des becs verseurs de sortie café

1. Nettoyez les becs verseurs avec une éponge ou un chiffon (fig.27).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec une cure-dents (fig. 28).

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ne soit pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



L'infuseur ne peut pas être enlevé quand la machine est allumée.

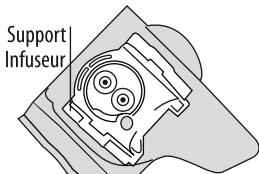
1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir « Arrêt de l'appareil », page 23).
2. Extraire le réservoir à l'eau.
3. Ouvrir le volet infuseur (fig. 29) placé sur le côté droit.
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirez simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 30).



Attention!

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents parce qu'ils pourraient l'endommager.

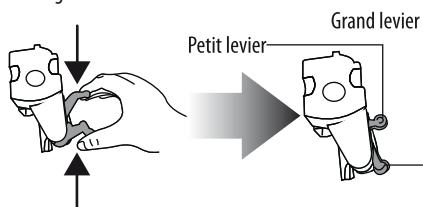
5. Laissez l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis rincez-le sous le robinet.
6. Nettoyez les éventuels résidus de café sur le support où se pose l'infuseur.
7. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support ; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'accrochage.



Nota Bene :

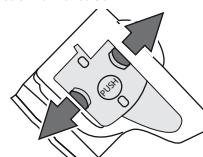
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.

8. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient emboités vers l'extérieur.



9. Refermez le volet infuseur.

10. Remettre le réservoir à eau.



DÉTARTRAGE

Détartrer la machine lorsque sur le tableau de contrôle clignote le voyant (fig. 31).



Attention!

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux



Nota Bene :

Utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base de sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Vider le réservoir à eau (A12) et enlever le filtre adoucisseur si présent.
3. Verser le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau A (qui correspond à un sachet de 100ml) imprimé sur le dos du réservoir (fig. 32A); puis ajouter de l'eau (1l) jusqu'à atteindre le niveau (fig. 32B). Placer sous la buse à cappuccino un récipient vide d'une capacité minimum de 1,5L.
4. Attendre que les voyants débit de café soient allumés de manière fixe.



Attention! Danger de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuc-

cino. Faites attention à ne pas être en contact avec des éclaboussures d'eau.

5. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et commencez le détartrage. Le voyant placé à l'intérieur de la touche reste allumé pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et le voyant clignote pour indiquer de tourner la manette à vapeur en position I.
 6. Tourner la manette à vapeur en sens antihoraire en position I: la solution de détartrant sort de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire. Il est normal que entre deux rinçages, la machine reste inactive pendant plusieurs minutes.
- Après environ 30 minutes, le réservoir à eau est vide et les voyants et s'allument; tourner la manette à vapeur en sens horaire à fond en position 0. La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.
7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
 8. Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer avec de l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer: le voyant clignote.
 9. Tourner la manette à vapeur dans le sens antihoraire en position I (fig.5) . L'eau chaude sort de la buse.
 10. Lorsque le réservoir de l'eau est complètement vide, le voyant .
 11. Mettre la manette en position 0: le voyant s'éteint.

Remplir à nouveau le réservoir à eau et la machine est prête à l'emploi.

PROGRAMMATION DE LA DURETE DE L'EAU

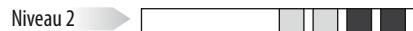
L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement pré-déterminée qui dépend de la dureté de l'eau réglée.

La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Déballer la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plongez complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement.

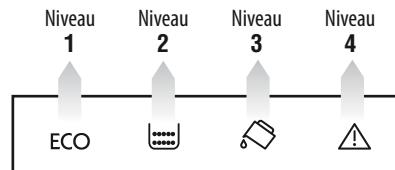
Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.



FR

Réglage de la dureté de l'eau

1. Assurez-vous que la machine soit éteinte (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général en position I);
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants ECO s'allument en même temps.
3. Appuyer sur la touche (à gauche de la manette) pour régler la dureté effective (le niveau relevé par la tige).



4. Appuyer sur la touche (à droite de la manette) pour confirmer la sélection.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité max. réservoir de l'eau:	1,8 litres
Dimensions LxHxP:	238x340x430 mm
Longueur câble:	1,15 m
Poids:	9,1 Kg
Capacité max. récipient grains:	250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Stand-by 1275/2008

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives ;
- Directive EMC 2004/108/CE et modifications successives ;
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ELIMINATION



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/ÉCU et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005.

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électroménager permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

"SIGNIFICATION DES VOYANTS"

VOYANT AFFICHÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement.
CLIGNOTANT 	Le réservoir n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en appuyant à fond.
	Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	Videz le récipient de marcs et l'égouttoir, nettoyez-les puis réinsérez-les. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récupérateur de café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
CLIGNOTANT 	Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Extraire l'égouttoir et insérer le récipient de marcs à café.
CLIGNOTANT 	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout.	Répétez la sortie du café et tournez la manette de réglage de la mouture (fig. 10) en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir réglage du moulin à café, page 24). Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en position 1 et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
CLIGNOTANT 	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonneoir.	Introduisez le café pré-moulu dans l'entonneoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu.

	CLIGNOTANT	Il indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le chap. "Détartrage".
	CLIGNOTANT	Vous avez utilisé trop de café.	Selectionnez un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu et demander ensuite une nouvelle sortie de café.
	Le café en grains est terminé.	Remplissez le récipient à grains.	
	L'entonnoir pour le café pré-moulu s'est obturé.	Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. « Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café ».	

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffez les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B: on peut utiliser la fonction eau chaude) ou rinçage.
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur en appuyant sur la touche rinçage.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 24).
	Le café n'est pas approprié.	Utilisez du café pour les machines à café express.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 8). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (voir paragraphe "réglage du moulin à café", page 24).
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	Les bacs verseurs sont obstrués.	Nettoyez les bacs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait mousseux a de grandes bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sortit du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer un lait d'une autre marque.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation" (pag. 28).
La sortie de vapeur s'interrompt lors de l'utilisation.	Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de vapeur après 3 minutes.	Attendre quelques minutes, réactiver ensuite la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Appuyer sur l'interrupteur général en position I (fig.1).

CONTENTS

INTRODUCTION	.7	DESCALE	.15
Symbols used in these instructions	.7	Measuring water hardness	.16
Letters in brackets	.7	Set water hardness	.16
Troubleshooting and repairs	.7		
SAFETY	.7		
Fundamental safety warnings	.7		
DESIGNATED USE	.7		
INSTRUCTIONS	.8	TECHNICAL SPECIFICATION	.16
DESCRIPTION	.8	DISPOSAL	.17
Description of the appliance	.8		
Description of the control panel	.8		
Description of the accessories	.8		
Description of lights	.9	EXPLANATION OF LIGHTS	.18
PRELIMINARY CHECKS	.9	TROUBLESHOOTING	.19
Checking the appliance	.9		
Installing the appliance	.9		
Connecting the appliance	.9		
Using the appliance for the first time	.10		
TURNING THE APPLIANCE ON	.10		
TURNING THE APPLIANCE OFF	.10		
AUTO-OFF	.10		
ENERGY SAVING	.11		
WATER SOFTENER FILTER	.11		
Installing the filter	.11		
Removing and replacing the filter	.11		
MAKING COFFEE	.11		
Selecting the coffee taste	.11		
Selecting the quantity of coffee in the cup	.12		
Adjusting the coffee mill	.12		
Setting the temperature	.12		
Tips for a hotter coffee	.12		
Making coffee using coffee beans	.12		
Making coffee using pre-ground coffee	.13		
MAKING CAPUCCINO	.13		
Cleaning the cappuccino maker after use	.13		
HEATING WATER	.14		
CLEANING	.14		
Cleaning the coffee maker	.14		
Cleaning the drip tray and condensate tray	.14		
Cleaning the inside of the coffee maker	.14		
Cleaning the water tank	.14		
Cleaning the coffee spouts	.14		
Cleaning the pre-ground coffee funnel	.15		
Cleaning the infuser	.15		

INTRODUCTION

Thank you for choosing the ECAM 22.110 automatic coffee and cappuccino maker.

We hope you enjoy using your new appliance.

Take a few minutes to read these instructions.

This will avoid all risks and damage to the machine.

Symbols used in these instructions

Important warnings are identified by these symbols.

These warnings must absolutely be respected.



Danger!

Failure to observe the warning could result in possibly life threatening injury from electric shock.



Important!

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.



Danger Of burns!

Failure to observe the warning could result in scalds or burns.



Please note :

This symbol identifies important advice or information for the user.

Letters in brackets

The letters in brackets refer to the legend in the Description of the Appliance on page2-3.

Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them following the information given in the section "Explanation of lights" on page 18 and "Troubleshooting" on page 19.

If this does not resolve the problem or you require further information, you should consult Customer Services by calling the number given on the annexed "Customer Service" sheet.

If your country is not among those listed on the sheet, call the number given in the guarantee.

If repairs are required, contact De'Longhi Customer Services only.

The addresses are given in the guarantee certificate provided with the appliance.

SAFETY

Fundamental safety warnings



Danger!

This is an electrical appliance and may cause electric shock.

You should therefore respect the following safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug directly from the plug only. Never pull the power cable as you could damage it.
- To disconnect the appliance completely, place the main switch at the back of the appliance in the 0 position (fig. 3).
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair. Turn it off, unplug from the mains socket and contact Customer Services.
- If the plug or power cable is damaged, it must be replaced by De'Longhi Customer Services only to avoid all risk.



Important!

Keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam) away from children.



Important!

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Danger: burns!

This appliance produces hot water and steam may form while it is in operation.

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

DESIGNATED USE

This appliance is designed and made to prepare coffee and heat drinks.

All other use is considered improper.

This appliance is not suitable for commercial use.

The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

This is an household appliance only.

It is not intended to be used in:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using the appliance.

- Failure to follow these instructions may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect these instructions.



Please note :

Keep these instructions. If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with these instructions.

DESCRIPTION

Description of the appliance

(page 3 - A)

- A1. Control panel
- A2. Grinding adjustment dial
- A3. Cup shelf
- A4. Beans container lid
- A5. Pre-ground coffee funnel lid
- A6. Pre-ground coffee funnel
- A7. Beans container
- A8. Main switch
- A9. Water tank
- A10. Infuser door
- A11. Infuser
- A12. Coffee spout (adjustable height)
- A13. Coffee grounds container
- A14. Condensate tray
- A15. Cup tray
- A16. Drip tray water level indicator
- A17. Drip tray
- A18. Cappuccino maker
- A19. Steam/hot water dial

Description of the control panel

(page 2 - B)

- B1. Lights
- B2. button: turns the appliance on and off.
- B3. button: to make 1 cup of espresso coffee
- B4. button: to make 2 cups of espresso coffee
- B5. button: to rinse or descale the appliance
- B6. Selection dial: turn to select the required quantity of coffee or use pre-ground coffee
- B7. button: to deliver steam to make hot drinks with milk.
- B8. button: to make 1 cup of espresso coffee
- B9. button: to make 2 cups of espresso coffee

Description of the accessories

(pag. 2 - C)

- C1. Measure
- C2. Descaler bottle
- C3. Water softener filter

Description of lights

-  Light flashing: the machine is heating up or a rinse cycle is underway.

-   The appliance is delivering one or two cups of espresso coffee.

-   The appliance is delivering one or two cups of long coffee.

-  Light on steadily: the "steam" function has been selected;
Light flashing: you must turn the steam dial.

-  An alarm is displayed on the control panel (see the section: "Explanation of lights" on page 17).

-  Light on steadily: the grounds container is missing and must be inserted in the appliance; Light flashing: the grounds container is full and must be emptied.

-  Light on steadily: the water tank is missing; Light flashing: there is not enough water in the tank.

-    Light flashing: the appliance must be descaled (see the section "Descaling").
Light on steadily: the appliance is performing a descaling cycle.

- ECO** ECO "Energy Saving" mode is active.

PRELIMINARY CHECKS

Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

Installing the appliance



Important!

When installing the appliance, respect the following safety warnings:

- The appliance could be damaged if the water it contains freezes.
Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing point.
- The appliance gives off heat.
After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm above the coffee maker.
- Water penetrating the coffee maker could cause damage.
Do not place the appliance near taps or sinks.
- Arrange the power cable in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).

Connecting the appliance



Important!

Check that the mains power supply voltage corresponds to the value indicated on the rating plate on the bottom of the appliance.

Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket with a minimum current rating of 10A only.

If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.

Using the appliance for the first time

i Please note :

- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill.
The machine is, however, guaranteed to be new.
- You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in the section "Setting water hardness" on page 16.

Follow the instructions:

1. Remove the water tank, fill to the MAX line with fresh water (fig. 1A) then put back in the appliance (fig. 1B).
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (fig. 2).
3. Plug the appliance into the mains socket and place the main switch on the back of the appliance in the **I** position (fig. 3).
4. The  light flashes on the control panel (fig. 4).
5. Turn the steam dial to the "**I**" position (fig. 5). The appliance delivers water from the cappuccino maker then goes off.
6. Turn the steam dial to the "**0**" position.

The coffee maker is now ready for normal use.

i Please note :

- When using the appliance for the first time, you need to make 4-5 cups of coffee or 4-5 cappuccinos before the appliance starts to give satisfactory results.

TURNING THE APPLIANCE ON

i Please note :

- Before turning the appliance on, make sure the main switch on the back of the appliance is in the **I** position (fig. 3).
- Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The appliance is ready for use only after completion of these cycles.

Danger Of burns!

During rinsing, a little hot water comes out of the coffee spouts and is collected in the drip tray underneath.

Avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance on, press the  (fig. 6): The corresponding  light flashes while the appliance is heating up and performing an automatic rinse cycle (by

circulating hot water, the appliance heats both the boiler and the internal circuits).

The appliance is at temperature when the  light goes off and the lights corresponding to the coffee buttons come on.

TURNING THE APPLIANCE OFF

Each time the appliance is turned off, it performs an automatic rinse cycle which cannot be interrupted.

Danger Of burns!

During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts. Avoid contact with splashes of water.

To turn the appliance off, press the  button (fig. 6). The appliance performs a rinse cycle, then goes off.

i Please note :

If the appliance is not used for an extended period, also place the main switch in the **0** position (fig. 3).

Important!

To avoid damaging the appliance, do not place the main switch (fig. 3) in the **0** position until the appliance has been turned off using the  button.

AUTO-OFF

The appliance is set to turn off automatically if not used for 2 hours.

The time can be changed so that the appliance switches off after 15 or 30 minutes, or after 1, 2 or 3 hours.

The set the auto-off, proceed as follows:

1. With the machine off and the main switch in **I** position (fig. 3), press the  button and keep it pressed until the lights on the control panel come on.
2. Press the  button (on the left side of the dial) until until the lights corresponding to the number of hours before the appliance goes off automatically come on:

15 minutes	ECO
30 minutes	
1 hour	
2 hours	
3 hours	
3. Press the  button (on the left side of the dial) to confirm; the lights switch off.

ENERGY SAVING

Use this function to enable or disable energy saving mode.

When enabled, the function reduces energy consumption in compliance with European regulations.

Energy saving mode is active when the green ECO light is on (fig. 7).

1. With the appliance off and the main switch in the I position (fig. 3), press the  button and hold it down until the **ECO** light comes on (fig. 7).
2. To disable the mode, press the  button (on the left of the dial). The **ECO** light flashes.
3. To re-enable the mode, press the **ECO** button (on the left of the dial)  again. The **ECO** light comes on steadily.
4. Press the  button (on the right of the dial) to confirm the selection. The **ECO** light goes off.



Please note:

A few seconds may elapse between energy saving mode and delivery of the first coffee as the appliance must heat up again.

WATER SOFTENER FILTER

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



Important:

- Keep in a cool dry place out of direct sunlight.
- After opening the pac., use the filter at once.
- Remove the filte before descaling the machine.

To use the filter correctly, follow the instructions below.

Installing the filter

1. Remove the filter from packaging and rinse the filter with about half a litre of tap water (fig. 8).
2. Rotate the calendar disk so that the next two months are displayed (fig. 9).



Please note:

The filter lasts about two months if the appliance is used normally. If the coffee maker is left unused with the filter installed, it will last a maximum of three weeks.

3. Remove the tank from the appliance and fill with water (fig. 1A).
4. Insert the filter in the water tank and immerse it completely, sloping it to enable the air bubbles to escape (fig. 10).
5. Insert the filter in the filter housing and press as far as it will go (fig. 11).

6. Close the tank with the lid (fig. 12), then replace the tank in the machine.
7. Place a container (min. capacity: 100 ml) under the cappuccino maker.
8. Turn the steam dial in position I to deliver hot water.
9. Let the appliance to deliver hot water for a few seconds, til the delivery flows regulary, then turn the dial in position 0.



Please note:

It may happen that a single hot water is not sufficient to install the filter: the lights    come on.

In this case, repeat the installing operation from step 8.

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

Removing and replacing the filter

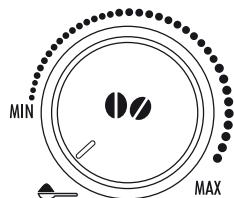
After two months (see date indicator) or when the appliance has not been used for 3 weeks, you should remove the filter and replace with a new one, proceeding as described at the previous paragraph.

MAKING COFFEE

Selecting the coffee taste

Turn the coffee taste selection dial (B6) to set the required taste. Turning it clockwise increases the quantity of coffee beans the appliance will grind and therefore the strength of the coffee obtained.

Turn the dial to MIN for an extra mild coffee and to MAX for an extra strong coffee.



Please note:

- The first time you use the appliance, you will need to make a number of coffees to identify the correct dial position through trial and error.
- Do not turn the dial too far towards MAX, otherwise the coffee may be delivered too slowly (a drop at a time), particularly when making two cups of coffee at the same time.

Selecting the quantity of coffee in the cup

The appliance is set by default to automatically make the following quantities of coffee:

- espresso coffee, when the ☕ button is pressed ($\approx 40\text{ml}$);
- long coffee when the ☕ button ($\approx 120\text{ml}$) is pressed;
- two espresso coffees, when the ☕ button is pressed;
- two long coffees, when the ☕ button is pressed.

To change the quantity of coffee the appliance delivers automatically into the cup, proceed as described below:

- press the button corresponding to the quantity to be modified and hold it down until the light flashes and the appliance starts delivering coffee. Release the button;
- when the coffee in the cup reaches the required level, press the same button again to memorise the new amount.

The quantity of coffee in the cup has now been programmed.

Adjusting the coffee mill

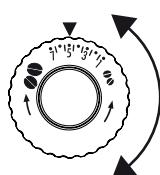
The coffee mill is preset in the factory to make coffee correctly and should not require adjusting initially.

However, if after making the first few coffees you find that the coffee is too thin and not creamy enough or that delivery is too slow (a drop at a time), this can be corrected by adjusting the grinding adjustment dial (fig. 13).



Please note :

The grinding adjustment dial must only be turned when the coffee mill is in operation.



If the coffee is delivered too slowly or not at all, turn one click clockwise. For fuller bodied creamier coffee, turn one click anticlockwise (do not turn more than one click at a time otherwise the coffee could be delivered a drop at a time).

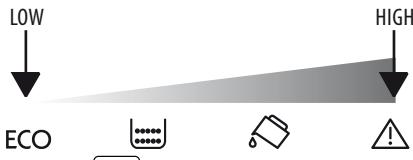
These adjustments will only be evident after at least 2 cups of coffee have been delivered.

If this adjustment does not obtain the desired result, turn the dial another click.

Setting the temperature

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

1. With the appliance off and the main switch in the I position (fig. 3), press the ☕ button and hold it down until the lights on the control panel come on.
2. Press the ☕ button to select the required temperature:



3. Press the ☕ button to confirm the selection. The lights go off.

Tips for a hotter coffee

For a hotter coffee, before delivery you are recommended to:

- rinse the appliance through by pressing the ☕ button. Hot water flows out of the coffee spouts and heats the internal circuit of the machine so that the coffee delivered will be hotter.
- warm the cups with hot water (using the hot water function);
- set a hotter coffee temperature (see section "Setting the temperature").

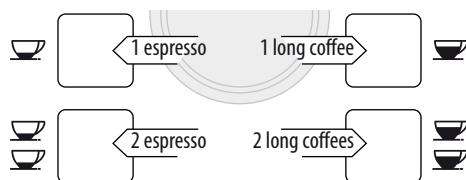
Making coffee using coffee beans



Important!

Do not use caramelised or candied coffee beans as they could stick to the coffee mill and damage it.

1. Fill the container with coffee beans (fig. 9).
2. Place under the coffee spouts:
 - 1 cup if you want one coffee (fig. 10);
 - 2 cups if you want 2 coffees (fig. 11).
3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 12).
4. Press the button corresponding to the number of coffees required



5. Preparation begins and the light corresponding to the selected button flashes on the control panel.

Once the coffee has been made, the appliance is ready for use again.



Please note :

- While the coffee maker is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing one of the coffee buttons.
- At the end of delivery, to increase the quantity of coffee

in the cup, just press (within 3 seconds) one of the coffee buttons.

i *Please note :*

For hotter coffee, see the section “**Tips for a hotter coffee**”.

! *Important!*

- If the coffee is delivered a drop at a time, too thin and not creamy enough or too cold, read the tips in the “Troubleshooting” section on page 19.
- Lights may be displayed on the control panel during use. Their meaning is given in the section “Explanation of the lights” on page 18.

Making coffee using pre-ground coffee

! *Important!*

- Never place coffee beans in the pre-ground coffee funnel as this could damage the appliance.
- Never add pre-ground coffee when the machine is off or it could spread through the inside of the machine and dirty it. This could damage the appliance.
- Never use more than 1 level measure or it could dirty the inside of the coffee maker or block the funnel.



i *Please note :*

When using pre-ground coffee, you can only make one cup of coffee at a time.

1. Make sure the appliance is on.
2. Turn the coffee taste selection dial anticlockwise as far as it will go to the position (fig. 18).
3. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 19).
4. Place a cup under the coffee spouts.
5. Press the 1 cup coffee button (or).
6. Preparation begins.

MAKING CAPUCCINO

! *Danger of burns!*

During preparation, steam is given off. Take care to avoid scalds.

1. When making cappuccino, prepare the coffee in a large cup;
2. Fill a container (preferably with a handle to avoid burns) with about 100 grams of milk for each cappuccino to be made. In choosing the size of the container, bear in mind

that the milk doubles or triples in volume.

i *Please note :*

For a richer denser froth, use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C).

To avoid milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker as described in the section “Cleaning the cappuccino maker after use”.

3. Press the button. The light flashes.
4. Immerse the cappuccino maker in the milk container (fig. 20).
5. After a few seconds, when the light flashes, turn the steam dial to the I position (fig. 5). Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous.
6. To obtain a creamier froth, rotate the container with slow upward movements. You should not deliver steam for more than 3 minutes at a time.
7. When you have obtained the required froth, stop steam delivery by turning the steam dial back to the 0 position.

! *Danger of burns!*

Stop steam delivery before removing the container with the frothed milk to avoid burns caused by splashes of boiling milk.

8. Add the milk froth to the coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

Cleaning the cappuccino maker after use

Clean the cappuccino maker after use to avoid the build-up of milk residues or blockages.

1. Place a container under the cappuccino maker and deliver a little water for a few seconds by rotating the steam dial to the I position (fig. 5). Then turn the steam dial to the 0 position to stop the flow of hot water.
2. Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Grip the handle of the cappuccino maker tube firmly in one hand and with the other rotate the cappuccino maker anticlockwise (fig. 16), then remove by pulling downwards.
3. Also remove the steam nozzle by pulling it downwards (fig. 17).
4. Make sure the two holes shown by the arrow in fig. 18 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
5. Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
6. Replace the nozzle and put the cappuccino maker back on the nozzle, pushing it and turning it upwards until it is attached.

HEATING WATER



Danger of burns!

Never leave the machine unsupervised while delivering hot water. Stop delivery of hot water as described below when the cup is full. The hot water spout becomes hot while water is being delivered and must be handled by the handle only.

1. possible to avoid splashes.
2. Turn the steam dial to the **I** position. Delivery begins.
3. Stop by turning the steam dial to the **0** position.



Please note :

If "Energy Saving" mode is active, you may have to wait a few seconds before the hot water is delivered.

CLEANING

Cleaning the coffee maker

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- coffee grounds container (A13),
- drip tray (A17) and condensate tray (A14),
- water tank (A9),
- coffee spouts (A12),
- pre-ground coffee funnel (A6),
- inside of the machine (accessible after opening the infuser door (A10))
- infuser (A11).



Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee maker.

With De'Longhi superautomatic coffee makers, you need not use chemical products to clean the machine.

The descaler recommended by De'Longhi is made from natural and completely biodegradable substances.

- None of the components can be washed in a dishwasher.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

Cleaning the coffee grounds container

When the  light flashes, the coffee grounds container must be emptied and cleaned.

Unless you clean the grounds container, the light will continue to flash and the appliance cannot be used to make coffee.

To clean (with the machine on):

- Remove the drip tray (fig. 24), empty and clean.
- Empty the grounds container and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.
- Also check the condensate tray (red) and empty if necessary.

necessary.



Important!

When removing the drip tray, the grounds container must be emptied, even if it contains few grounds.

If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.

Cleaning the drip tray and condensate tray



Important!

If the drip tray is not emptied regularly, the water could overflow from the edge and seep inside or around the coffee maker. This could damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area.

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains (fig. 25).

Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned.

To remove the drip tray:

1. Remove the drip tray and the grounds container (fig. 24);
2. Empty the drip tray and grounds container and wash them;
3. Check the condensate tray and empty if necessary.
4. Replace the drip tray and grounds container.

Cleaning the inside of the coffee maker



Danger of electric shock!

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see "Turning off") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the coffee maker in water.

1. Check regularly (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with a sponge.
2. Remove the residues with a vacuum cleaner (fig. 26).

Cleaning the water tank

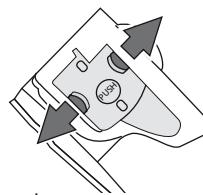
Clean the water tank (A9) regularly (about once a month) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.

Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts with a sponge or cloth (fig. 27).
2. Check the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 28).

Cleaning the pre-ground coffee funnel

Check regularly (about once a month) that the pre-ground coffee funnel is not blocked. If necessary, remove coffee deposits.



Cleaning the infuser

The infuser (A11) must be cleaned at least once a month.



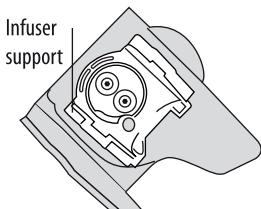
The infuser may not be extracted when the machine is on.

1. Make sure the machine is correctly turned off (see "Turning the appliance off" on page 10).
2. Remove the water tank.
3. Open the infuser door (fig. 29) on the right side.
4. Press the two red release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 30).



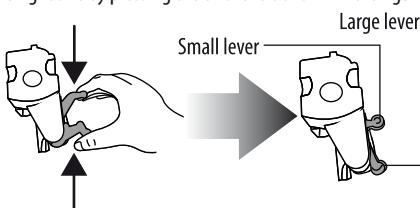
Clean the infuser without using washing up liquid as it could be damaged.

5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. Clean coffee residues from the support where the infuser rests.
7. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support, then push the PUSH symbol fully in until it clicks into place.



Please note :

If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right size by pressing the two levers shown in the figure.



8. Once inserted, make sure the two red buttons have snapped out.

8. Close the infuser door.

9. Replace the water tank.

DESCALE

Descale the appliance when the light on the control panel flashes (fig. 31).



Descaler contains acids which may irritate the skin and eyes.

It is vital to respect the manufacturer's safety warnings given on the descaler pack and the warnings relating to the procedure to follow in the event of contact with the skin and eyes.



Please note :

Use De'Longhi descaler only.

Under no circumstances should you use sulphamic or acetic based descalers. Their use invalidates the guarantee.

Failure to descale the appliance as described also invalidates the guarantee.

1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.
2. Empty the water tank (A12) and remove the softener filter, if present.
3. Pour the descaler into the tank up to the level A (corresponding to a 100 ml pack) marked on the back of the tank (fig. 32A), then add water (1l) up to level B (fig. 32B).
Place an empty container with a minimum capacity of 1.5 litres under the cappuccino maker.
4. Wait for the coffee lights to come on steadily.



Important! Danger of burns

Hot water containing acid flows from the cappuccino maker.

Avoid contact with splashes of water.

5. Press the button and hold it down for at least 5 seconds to confirm that you have added the solution and begin the descaling procedure. The light in the button remains on steadily to indicate that the descaling programme has begun. The light flashes telling you to turn the steam dial to the I position.
6. Turn the steam dial a half turn anticlockwise to the I position. The descaler solution flows out of the cappuccino maker into the underlying container.

The descale programme automatically performs a series of rinses and pauses to remove the lime scale. It is normal for several minutes of inactivity to elapse between rinses.

After about 30 minutes, the water tank is empty and the  and  lights flash. Turn the steam dial clockwise as far as it will go to the 0 position.

The appliance is now ready for rinsing through with clean water.

7. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty under the cappuccino maker.
8. Remove the water tank, empty, rinse under running water, fill with clean water and replace. The  light flashes.
9. Turn the steam dial anticlockwise to the I position (fig. 5). Hot water comes out of the spout.
10. When the water tank is completely empty, the  light flashes.
11. Turn the dial to the 0 position. The   light goes off.

Fill the water tank again and the machine is ready for use.

SETTING WATER HARDNESS

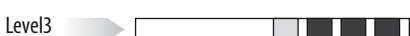
Descaling is necessary after a period of operation established according to the water hardness set.

The machine is factory set for a hardness value of 4.

The machine can also be programmed according to the hardness of the mains water in the various regions so that the machine needs to be descaled less often.

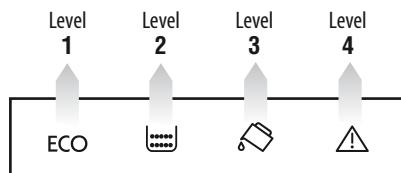
Measuring water hardness

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper attached to this manual 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.



Set water hardness

1. Make sure the appliance is off (but connected to the mains electricity supply and with the main switch in the I position);
2. Press the   button and hold it down for at least 6 seconds. The ECO ,  and  lights come on together;
3. Press the  button (on the left of the dial) to set the actual water hardness as measured by the indicator paper.



4. Press the  button (on the right of the dial) to confirm the selection.

The machine is now reprogrammed with the new water hardness setting.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Absorbed power:	1450W
Pressure:	15 bars
Water tank capacity:	1.8 litres max.
Size LxHxD:	238x340x430 mm
Cable length:	1.15 m
Weight:	9.1 kg
Coffee beans container capacity:	250 g max.



The appliance complies with the following EC directives:

- EC Regulation 1275/2008 for standby;
- Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments;
- EMC Directive 2004/108/EC and subsequent amendments
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.

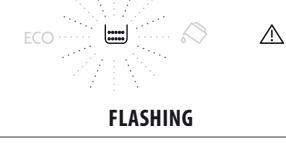
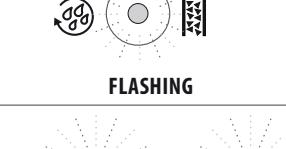
DISPOSAL



Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
	Insufficient water in the tank.	Fill the tank with water and insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
	The tank is not correctly in place.	Insert the tank correctly and press as far as it will go.
	The grounds container (A13) is full.	Empty the grounds container and drip tray, clean and replace. Important: when removing the drip tray, the grounds container MUST be emptied, even if it contains few grounds. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
	After cleaning, the grounds container has not been replaced.	Remove the drip tray and insert the grounds container.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all.	Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment dial (fig. 10) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding adjustment dial another click until delivery is correct (see the section: Adjusting the coffee mill on page 12). If the problem persists, turn the steam dial to the I position and deliver water from the cappuccino maker.
	The "pre-ground coffee" function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel.	Place pre-ground coffee in the funnel or deselect the "pre-ground" function.
	The machine must be descaled.	The descaling procedure described in the section "Descaling" needs to be performed as soon as possible.
	Too much coffee has been used.	Select a milder taste or reduce the quantity of pre-ground coffee then make the coffee again.
	The coffee beans have run out. The pre-ground coffee funnel is clogged.	Fill the beans container Empty the funnel with the help of a knife as described in the section "Cleaning the pre-ground coffee funnel".

LIGHT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
    LAMPEGGIANTE	The infuser has not been replaced after cleaning.	Insert the infuser as described in the section "Cleaning the infuser".
   	The inside of the appliance is very dirty.	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in the section "Cleaning and maintenance". If the message is still displayed after cleaning, contact a customer services.

TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

If the problem cannot be resolved as described, contact Customer Services.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee is not hot	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water (Please note you can use the hot water or rinse function).
	The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making the coffee, warm the infuser by pressing the rinse button  .
The coffee is thin or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grinding adjustment dial one click anticlockwise while the coffee mill is in operation (fig. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering two coffees (see the section: "Adjusting the coffee mill" on page 13).
	The coffee is unsuitable.	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding adjustment dial one click clockwise while the coffee mill is in operation (fig. 10). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "Adjusting the coffee mill" on page 13).
Coffee does not come out of one of the spouts	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is still disappointing, try another brand of milk.
The milk is not frothed	Cappuccino maker dirty.	Clean as described in the section "Cleaning the cappuccino maker after use" on page 13.
Steam delivery stops during use	A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	Wait a few minutes, then activate the steam function again.
The appliance does not come on	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
	The main switch (A8) is not turned on.	Place the main switch in the I position (fig. 1).