

Register Now 
www.delonghi.com/register

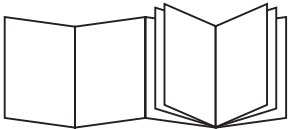


ECAM23X.13 - 25X.23 - 25X.31 - 25X.33 - 25X.41

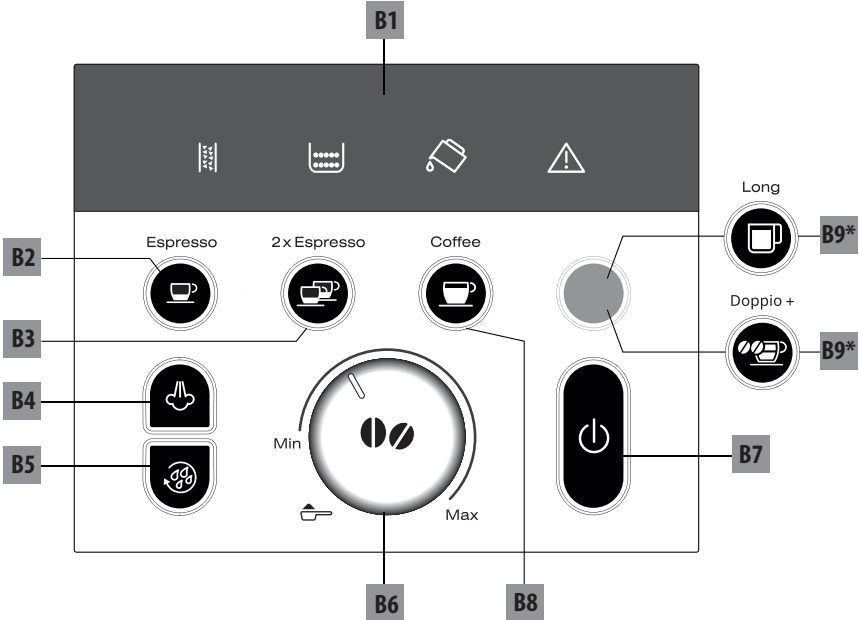
BEAN TO CUP ESPRESSO
AND CAPPUCCINO
MACHINE
Instructions for Use



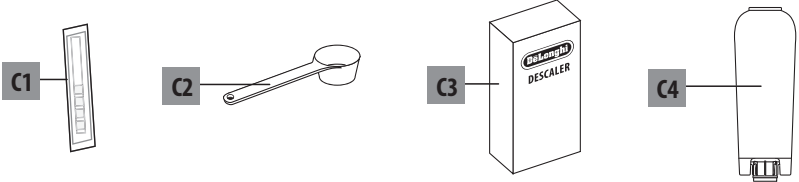
DeLonghi



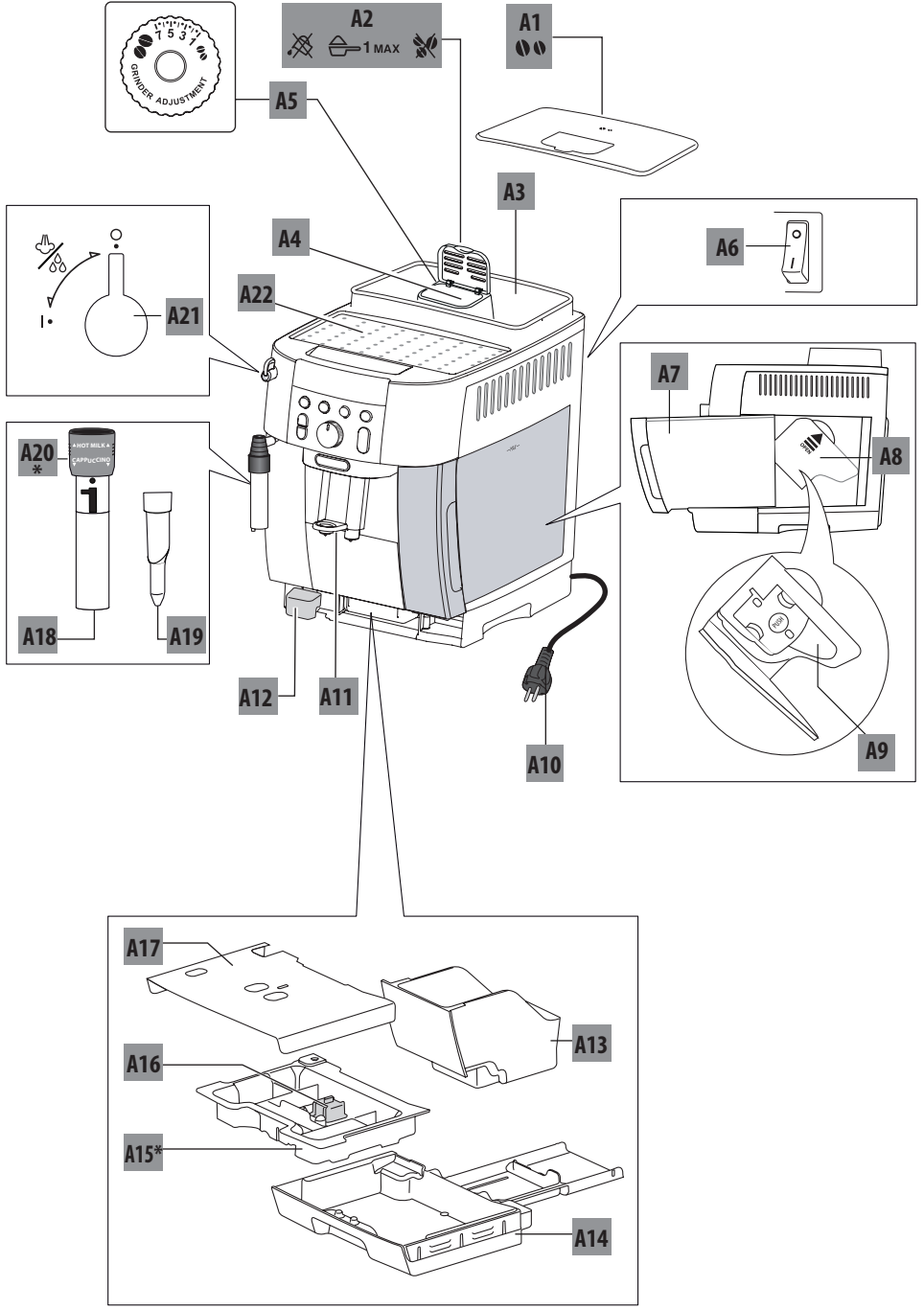
B

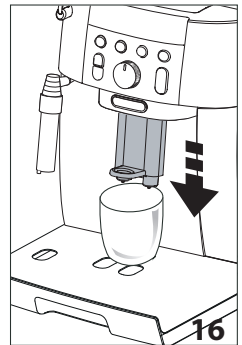
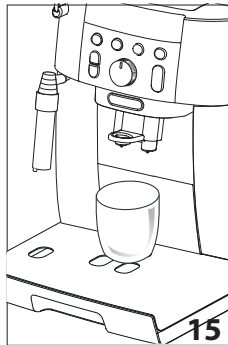
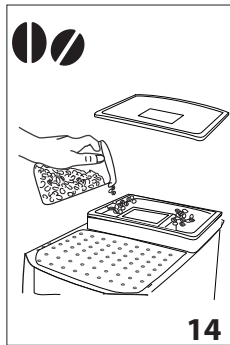
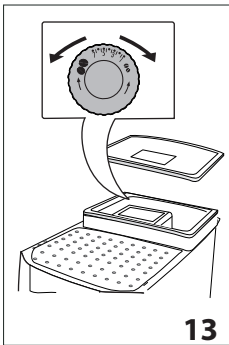
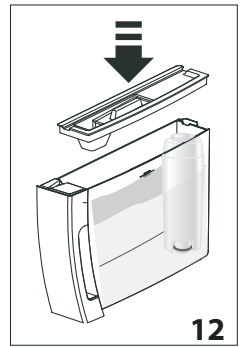
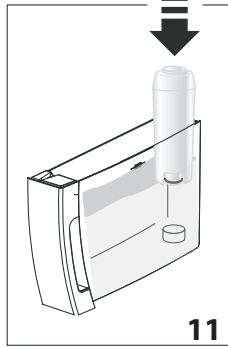
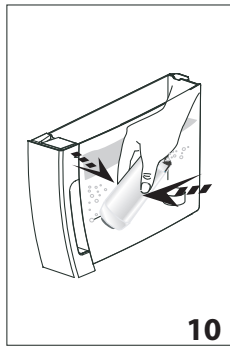
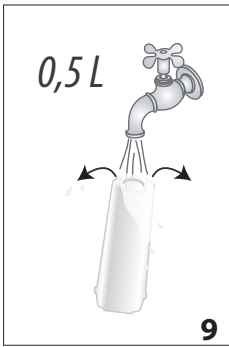
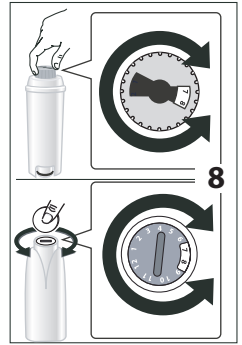
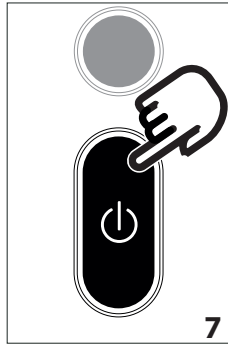
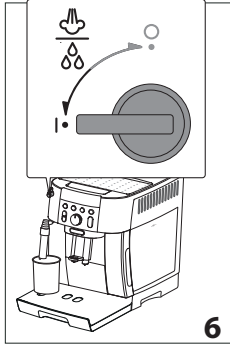
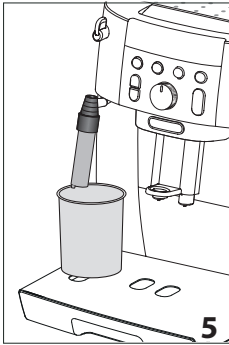
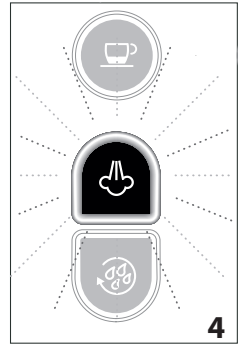
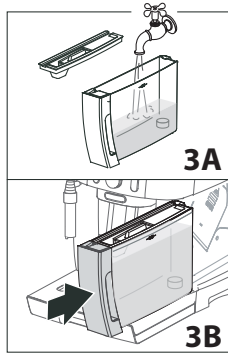
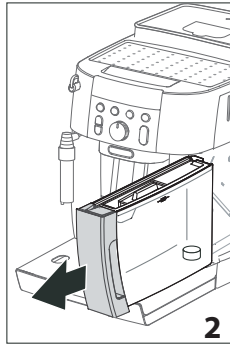
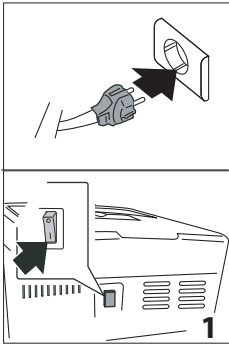


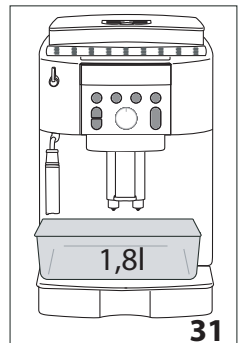
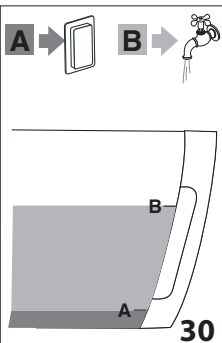
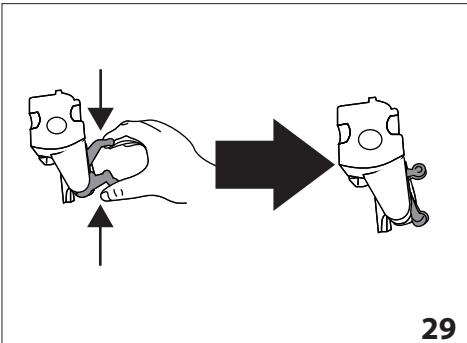
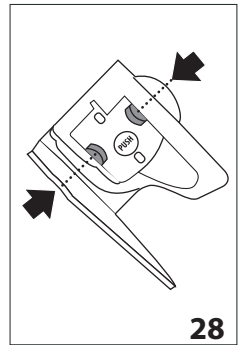
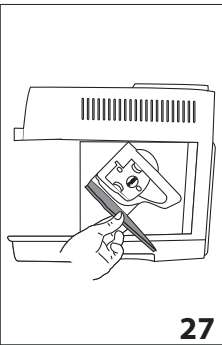
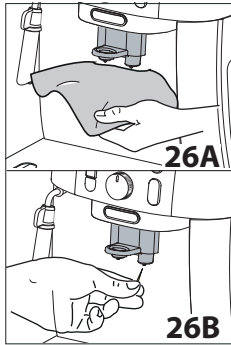
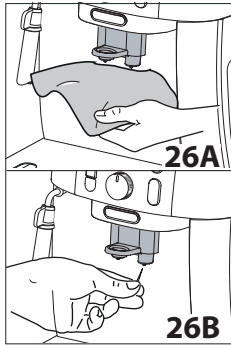
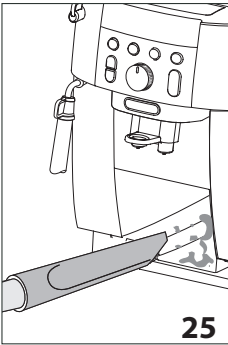
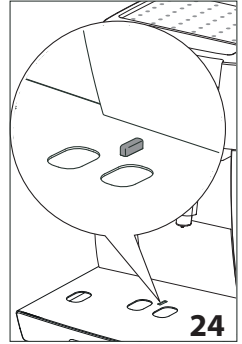
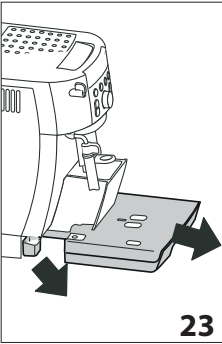
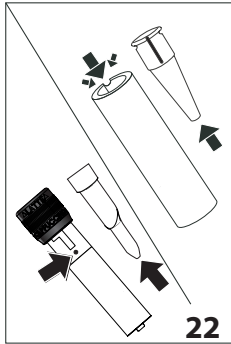
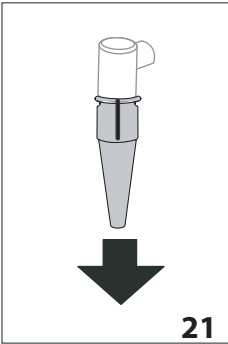
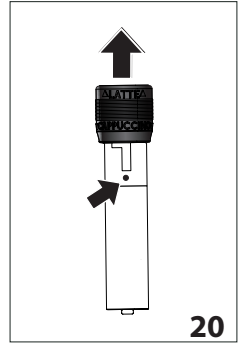
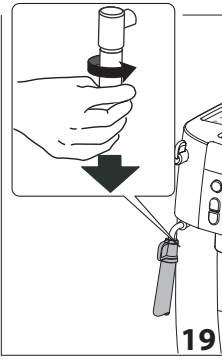
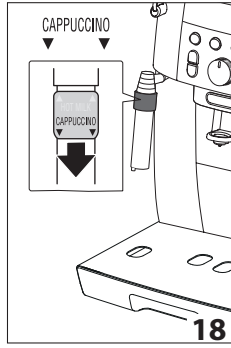
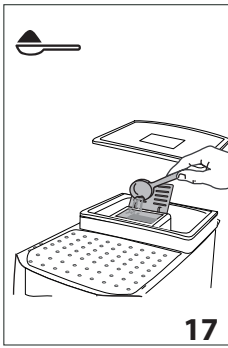
C



A







- 14.....إزالة الترسبات الجيرية.....17
- 15.....برمجة عسر الماء18
18.1 قياس وتحديد عسر الماء15
18.2 ضبط مستوى عسر الماء.....15
- 15.....البيانات الفنية.....19
- 16.....معنى مؤشرات التنبيه الضوئية.....20
- 18.....المشاكل التشغيلية وطرق حلها.....21

ملخص المحتويات

1. مقدمة.....7
1.1 حروف بين أقواس7
1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح.....7
2. الوصف7
2.1 وصف الجهاز7
2.2 وصف لوحة التحكم7
2.3 وصف الملحقات التشغيلية.....7
2.4 وصف لمبات التنبيه.....7
3. عمليات تحضيرية8
3.1 فحص الجهاز.....8
3.2 تركيب الجهاز8
3.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي8
3.4 تشغيل الجهاز لأول مرة.....8
4. إشعال الجهاز8
5. إطفاء الجهاز.....8
6. ضبط عسر الماء9
7. الإطفاء الذاتي.....9
8. ترشيد استهلاك الطاقة.....9
9. ضبط درجة الحرارة.....9
10. مرشح تنقية الماء.....9
10.1 تركيب المرشح.....9
10.2 إزالة واستبدال مرشح تنقية الماء10
11. الشطف10
12. إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة10
12.1 اختيار مذاق القهوة10
12.2 ضبط مطحنة القهوة10
12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....10
12.4 سكب القهوة11
13. إعداد القهوة باستخدام البن مُسبق الطحن.....11
13.1 تحديد كمية القهوة في الفنجان12
14. إعداد الكابتوتشينو.....12
14.1 تنظيف مُعد الكابتوتشينو بعد الاستعمال12
15. سكب الماء الساخن12
16. النظافة.....12
16.1 تنظيف الماكينة.....12
16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة13
16.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة.....13
16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتُّفات.....13
16.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة13
16.6 تنظيف خزان الماء.....13
16.7 تنظيف فوهات صب القهوة.....14
16.8 تنظيف قُمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن.....14
16.9 تنظيف الناقع.....14

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

2.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

- B1. لمبات التنبيه
- B2. زر سكب "Espresso (قهوة الإسبريسو)" (1 فنجان) مع لمبة التنبيه
- B3. زر سكب "2xEspresso (قهوة الإسبريسو)" (2 فنجان) مع لمبة التنبيه
- B4. زر خاصة البخار مع لمبة التنبيه
- B5. زر الشطف
- B6. زر اختيار النكهة/خاصية القهوة مسبقة الطحن
- B7. زر: "On/Standby" التشغيل/الاستعداد
- B8. زر سكب "Coffee (القهوة)" مع لمبة التنبيه
- B9. * تختلف باختلاف الموديلات:
- زر سكب "Long (قهوة وفيرة المياه)" مع لمبة التنبيه
- زر سكب "+قهوة مزدوجة" مع لمبة التنبيه

2.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. شريط الاختبار
- C2. ميكال توزيع القهوة مسبقة الطحن
- C3. مزبل عسر الماء والترسبات الجيرية
- C4. مرشح تحلية المياه (في بعض الموديلات)

2.4 وصف لمبات التنبيه

تشير إلى أنه على لوحة التحكم تم إظهار إنذار تشغيل (انظر الفصل «21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها»).



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن حاوية رواسب وبقايا القهوة غير موجودة: يجب وضعها في مكانها؛



لمبة التنبيه تومض: تشير إلى أن حاوية رواسب وبقايا القهوة مملوءة ويجب تفريغها.



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن خزان الماء غير موجود؛

لمبة التنبيه تومض: تشير إلى أن الماء الموجود في الخزان غير كافٍ.



لمبة التنبيه تومض: تشير إلى ضرورة إجراء عملية لإزالة الترسبات الجيرية من الجهاز (انظر الفصل «17. إزالة الترسبات الجيرية»).



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن الجهاز يقوم بعملية إزالة الترسبات الجيرية.

لشرح معنى جميع لمبات التنبيه، ارجع إلى فصل «20. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية».

1. مقدمة

نشكرك على اختيارك لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكاپوتشينو. تمثي لك الاستمتاع باستخدام جهازك الجديد. من فضلك اقرأ دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتك سوى دقائق معدودة. وبذلك ستجنب التعرض لأية أخطار أو التسبب في تضرر الماكينة أو تلفها.

1.1 حروف بين أقواس

هذه الحروف الموضوعية بين قوسين لها مدلولاتها في لوحة التعريف الواردة في فقرة وصف الجهاز (صفحة 2-3).

1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أية مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر إتباع التحذيرات الواردة في الفصلين «20. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية» و «21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها».

وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُصح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة "خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني" المرفقة. إذا لم تكن بلدك بين تلك البلاد المذكورة في الورقة، فإنه يرجى منك الاتصال على الرقم الموجود في شهادة الضمان. إذا دعا الأمر لإصلاح الماكينة حالة وجود أعطال بها، فإنه للقيام بذلك يجب فقط التوجّه إلى خدمة الدعم الفني للشركة المُصنّعة De'Longhi. العناوين المذكورة في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.

2. الوصف

2.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء حبوب القهوة
- A2. غطاء قمع القهوة مسبقة الطحن
- A3. وعاء حبوب القهوة
- A4. قمع إدخال القهوة المطحونة مسبقاً
- A5. مقبض تعديل درجة الطحن
- A6. مفتاح التشغيل الرئيسي
- A7. خرّان الماء
- A8. غطاء النافع
- A9. النافع
- A10. كابل توصيل التيار الكهربائي
- A11. موزّع صب القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)
- A12. حوض تجميع-التكثيف
- A13. وعاء رواسب وبقايا القهوة
- A14. حوض تجميع القطرات
- A15. شبكة حوض التجميع (*فقط في بعض الموديلات)
- A16. مؤشر مستوى ماء حوض تجميع القطرات
- A17. صينية وضع فناجين القهوة
- A18. معد الكاڤوتشينو (يمكن إزالتها)
- A19. فوهة سكب الماء الساخن والبخار (يمكن إزالتها)
- A20. حلقة اختيار معد الكاڤوتشينو (*فقط بعض الموديلات)
- A21. مقبض سكب البخار/الماء الساخن
- A22. رف الفناجين

3.1 فحص الجهاز

بعد نزع الغُلاف عن الجهاز، تحقق من سلامة الجهاز ومن وجود جميع الملحقات (C). لا تستعمل الجهاز عند وجود تلفيات أو أضرار بارزة فيه. انتقل بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi.

3.2 تركيب الجهاز



انتبه!

عند تركيب الجهاز يجب اتباع ومراعاة جميع تحذيرات الأمان والسلامة التالية:

- هذا الجهاز يصدر حرارة وسخونة في البيئة المحيطة به. ولذلك، بعد وضعه على سطح العمل الخاص به، يجب التأكد من وجود مسافة خالية لا تقل عن 3 سم بين أسطح الجهاز والأجزاء الجانبية والجزء الخلفي، وكذلك التأكد من وجود مسافة خالية لا تقل عن 15 سم فوق ماكينة القهوة.
- لاتضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الغسيل. إن تسرب المياه إلى الماكينة قد يسبب لها الأعطال والتلف.
- يمكن أن يتعرض الجهاز للتلف إذا ما تجمدت المياه الموجودة داخله. لذلك يجب عدم تركيب الجهاز في الأماكن التي يمكن أن تنخفض درجة الحرارة فيها دون درجة التجمد.
- ضع كابل توصيل التيار الكهربائي (A10) في مكان مناسب بحيث يكون بعيداً على الحوائط والجوانب القاطعة ولا تجعله ملاصقاً للأسطح الساخنة أيًا كان نوعها (مثل على سبيل المثال أسطح صفايح التسخين الكهربائية).

3.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي



انتبه!

تأكد من أن جهد وفولطية التيار الموجود في شبكة الكهرباء يتناسبان مع الجهد والفولطية المحددة في لوحة البيانات التعريفية الموجودة في قاع الجهاز.

قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس تيار كهربي مثبت بطريقة حرفية طبقاً للمواصفات مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومرزود بطرف تأريض فعال. في حالة عدم التوافق بين مقبس التيار الكهربائي ومقبس الجهاز، اطلب من فني متخصص استبدال هذا المقبس بمقبس آخر مناسب.

3.4 تشغيل الجهاز لأول مرة



ملاحظة هامة:

- تم فحص الماكينة في المصنع من خلال استخدام القهوة ولهذا السبب، من الطبيعي وجود بقايا قهوة داخل مطحنة القهوة في الماكينة. وهذا يعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.
- اعمل بأسرع وقت ممكن على تخصيص قير عسر الماء بإتباع الإجراء الموصوف في الفصل «18. برمجعة عسر الماء».

ابدأ متبعًا الإرشادات المحددة لذلك:

1. ثم توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي و تحقق من أن قاطع التيار العمومي (2.2)، الموضوع خلف الجهاز مضغوط عليه. 1 (الشكل 1).
2. على لوحة التحكم (B) يومض مؤشر التنبيه الضوئي : أخرج خزان الماء (A7) (الشكل 2)، ثم املاءً حتى خط الحد الأقصى MAX بما بقي (الشكل 3A)، ثم أعد إدخاله في مكانه (الشكل 3B).

3. على لوحة التحكم يومض الزر (B4) (الشكل 4).

4. ضع تحت معد الكابوتشينو (A18) وعاء سعته الاستيعابية الدنيا 100 مل (الشكل 5).

5. قم بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) على الوضعية "1" (الشكل 6): ستومض أزرّة المشروبات وسيقوم الجهاز بسكب الماء من معد الكابوتشينو.

6. عند توقف عملية السكب أوتوماتيكياً، أعد وضع مقبض البخار في الوضعية "0".

تطفئ الماكينة.

إعادة استعمالها، اضغط على الزر (2.3) (الشكل 7).

3.1 انتبه جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من إعداد 4-5 فناجين قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية.
- لتناول قهوة أفضل دائماً ولتحسين مستويات الأداء التشغيلي للماكينة، يُصح بتركيب مرشح منقى تحلية المياه (C4) مع اتباع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفصل «10. مرشح تنقية الماء». إذا لم يكن الموديل الذي لديك مزوداً بهذا المرشح، فإنه من الممكن طلبه من مراكز الدعم الفني المعتمدة De'Longhi.

4. إشعال الجهاز



ملاحظة هامة:

- قبل تشغيل الجهاز، تحقق من أن قاطع التيار العمومي (2.2)، الموجود خلف الجهاز مضغوط عليه، في الوضعية 1 (الشكل 1).
- تحقق من أن مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) موجود في الوضعية "0".
- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإنه يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.



خطر الإصابة بالحرق!

أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات موزع سكب القهوة (A11) قليل من الماء الساخن الذي سوف يتم تجميعه في حوض تجميع القطرات (A14) الموجود أسفلها. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

- لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على الزر (2.3) (الشكل 7): على لوحة التحكم (B) تومض أزرّة "القهوة" (B2) و (B3) و (B8) و (B9) للإشارة إلى أن الماكينة جاري تسخينها.

أثناء عملية التسخين، تقوم الماكينة بعملية شطف؛ وبهذه الطريقة، وإضافة إلى شطف الغلاية، سوف يبدأ الجهاز في سكب الماء الساخن في القنوات الداخلية له حتى يتم تسخينها هي أيضاً.

يكون الجهاز في درجة الحرارة المناسبة عندما تودد أزرّة القهوة على لوحة التحكم.





5. إطفاء الجهاز

عند كل مرة ينطفئ فيها الجهاز فإنه يقوم أوتوماتيكياً بإجراء عملية شطف في حالة قيامه بإعداد القهوة.



خطر الإصابة بالحرق!

أثناء عملية الشطف يخرج من فوهات موزع سكب القهوة (A11) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.


3. لإعادة تفعيل هذه الخاصية، اضغط على الزر (B2): ستوقد لمبة التنبيه  بإضاءة ثابتة؛
4. اضغط على الزر  /  (B9) للتأكيد. تنطفئ لمبة التنبيه .
- تمت هكذا برمجة إعداد ضبط التوفير.


ملاحظة هامة!

- في وضعية توفير الطاقة تحتاج الماكينة إلى وضع ثوان من الانتظار قبل البدء في صب أول فنجان قهوة لأنها تحتاج لأن تُسَخَّن أولاً.

9. ضبط درجة الحرارة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء و التي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

1. والماكينة مطفأة (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية 1 (الشكل 1)، اضغط على الزر  (B2) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه على لوحة التحكم؛

2. اضغط على  حتى يتم اختيار درجة الحرارة المرغوب فيها:



3. اضغط على الزر  /  (B9) لتأكيد الاختيار؛ لمبات التنبيه تنطفئ.

10. مرشح تنقية الماء


تأتي بعض الموديلات وهي مزودة بمرشح منقى لتحلية المياه (C4): إذا كان الموديل الذي لديك غير مزود بهذا المرشح، فإننا نصحكم بشرائه من أحد مراكز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi. لاستخدام هذا المرشح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

10.1 تركيب المرشح

1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال؛
2. أخرج المرشح (C4) من علبة تغليفه. ختم تاريخ القرص يختلف وفقاً لنوعية المرشح الموجود (الشكل 8)؛
3. قم بلف قرص ختم التاريخ حتى يتم إظهار شهري الاستخدام القادمين.


ملاحظة هامة!

- مدة صلاحية استخدام المرشح هي شهران إذا ما تم استعمال الماكينة بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشح، فإن مدته بقاءه بها يجب ألا تزيد عن 3 أسابيع كحد أقصى.
4. لتشغيل المرشح، اجعل ماء الصنبور يجري في فتحة المرشح كما هو موضح في الشكل 9 حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لما يزيد عن مدة دقيقة؛
5. أخرج خزان (A7) الماكينة ثم املاؤه بالماء؛

- من أجل إطفاء الجهاز، اضغط على الزر  (2.3) (الشكل 7)؛
- إذا كان الموديل مجهزاً بهذه الخاصية، يبدأ الجهاز في عملية الشطف ثم ينطفئ (وضع الاستعداد "stand-by").

ملاحظة هامة!

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترات طويلة، يُرجى فصله عن شبكة التيار الكهربائي:

- أطفئ الجهاز أولاً بالضغط على الزر ؛
- اضغط على مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية "0".

انتبه!

لا تضغط مطلقاً على قاطع التيار العمومي عندما يكون الجهاز موقداً.




6. ضبط عسر الماء

للإرشادات الخاصة بعملية ضبط عسر الماء، يُرجى الاسترشاد بالفصل «18. برمجة عسر الماء»

7. الإطفاء الذاتي

يمكن تعديل خاصية الفاصل الزمني لتجعل الماكينة تنطفئ بعد مرور 15 أو 30 دقيقة أو بعد 1 أو 2 أو 3 ساعات من عدم الاستخدام.

إعادة برمجة خاصية الإطفاء الذاتي اتبع الخطوات التالية:

1. والماكينة مطفأة (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية 1 (الشكل 1)، اضغط على الزر  /  (B9) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه على لوحة التحكم؛ (B1)
2. ختر الفاصل الزمني المرغوب فيه بالضغط على الزر  (B2) :






	15 دقيقة
	30 دقيقة
	1 ساعة
	2 ساعة
	3 ساعة

3. اضغط على الزر  /  (B9) لتأكيد ذلك. لمبات التنبيه ستنطفئ.

هكذا تكون قد تمت برمجة الفاصل الزمني لخاصية الإطفاء الذاتي.

8. ترشيح استهلاك الطاقة

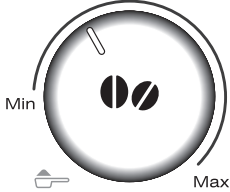
مع هذه الخاصية يمكن تفعيل أو إيقاف طريقة توفير الطاقة. عند تشغيل هذه الطريقة، فإنها تضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

1. والماكينة مطفأة (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) مضغوط عليه (الشكل 1)، اضغط على الزر  /  (B4) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه  على لوحة التحكم؛
2. لإيقاف هذه الخاصية، اضغط على الزر  (B2): ستومض لمبة التنبيه .

12. إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة

12.1 اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) لضبط المذاق المرغوب فيه؛ كلما يتمُّ لهُ في اتِّجاه عقارب الساعة كلما زادت كميَّة حبَّات القهوة التي تقوم الآلة بطحنها كلما زادت قوَّة مذاق القهوة الناتجة. والمقبض موضوع على الحد الأدنى MIN سيتم الحصول على قهوة خفيفة للغاية؛ والمقبض موضوع على الحد الأقصى MAX سيتم الحصول على قهوة قوية للغاية.



ⓘ انتبه جيداً:

- استخدام الجهاز لأول مرة ابدأ في المحاولات وقرم بإعداد أكثر من فنجان قهوة لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض.
- انتبه جيداً حتى لا تفرط في لف المقبض في اتجاه الحد الأقصى MAX وإلا هناك خطر الحصول على عملية سكب مفرط البطء (تنقيط)، خاصة عند طلب فنجانين من القهوة في نفس الوقت.

12.2 ضبط مطحنة القهوة

لا يجب ضبط مطحنة القهوة على الأقل في بداية الاستعمال لأنها مسبقة الضبط في المصنع بحيث تحصل على كمية وشكل القهوة الصحيحة. ولكن مع ذلك، وبعد القيام بإعداد الفناجين الأولى من القهوة، اتضح أن عملية الصب هذه ينتج عنها قهوة أقل تماسكاً وأقل كريمة أو أن عملية الصب بطيئة للغاية (على شكل قطرات)، فإنه من الضروري إعادة ضبط درجة الطحن (A5) (الشكل 13).

ⓘ ملاحظة هامة:

يجب لُقَّ مقبض تعديل مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل مطحنة القهوة.

إذا كانت القهوة تخرج بشكل مفرط البطء أو لا تخرج مطلقاً، فإنه يجب هنا لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة لنقرة ضبط واحدة تجاه الرقم 7.

ولكن للحصول على قهوة أكثر كثافة وتحسين شكل الكريمة، فإنه يجب لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة لنقرة ضبط واحدة تجاه الرقم 1 (ليس لأكثر من نقرة ضبط واحدة في المرة، وإلا يمكن للقهوة أن تخرج بعد ذلك على شكل قطرات).

أثر هذا التصحيح والضبط يظهر فقط بعد سكب على الأقل فنجانين متاليين من القهوة. وإذا لم تحصل على النتيجة المرجوة بالرغم من القيام بعملية الضبط هذه، فإنه يصح من الضروري تكرار عملية الضبط والتصحيح هذه مرة أخرى عبر لف المقبض لنقرة ضبط أخرى.

12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُصح القيام بما يلي:

- قمر بإجراء عملية شطف بالضغط على الزر (B5)؛

6. ادخل المرشِّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريباً مع تمبيله والضغط عليه قليلاً حتى تسمح لفقاعات الهواء الخروج (شكل 10).
 7. أدخل المرشِّح في المكان المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (الشكل 11):
 8. أعد غلق خزان الماء بالغطاء (الشكل 12)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة؛
 9. ضع تحت معد الكابتوشينو/موزع سب الماء الساخن (A18) وعاءً مُناسِباً (السعة: حد أدنى 500 مل).
 10. قمر بسكب الماء الساخن عبر لف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1.
 11. قمر بسكب على الأقل 500 مل من الماء، ثم قمر بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية 0.
- الآن أصبح المرشح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

ⓘ ملاحظة هامة:

يمكن أن تكون مرة السكب الواحدة للمياه الساخنة غير كافية لتثبيت المرشح وأثناء التركيب توقد لمبات التنبيه:



في هذه الحالة، كرر عملية التركيب من النقطة 8.

الآن أصبح المرشح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

10.2 إزالة واستبدال مرشح تنقية الماء

بعد انقضاء شهري المدة الزمنية المحددة (انظر الجدول الزمني)، أو إذا لم يتم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يجب بالضرورة البدء في استبدال المرشح:

1. أخرج الخزان (A7) والمرشح المستهلك (C4)؛
 2. عند الرغبة في استبدال المرشح، أخرج المرشح الجديد من علبة تغليفه ثم قمر بالخطوات الموضحة في النقطة السابقة.
- الآن أصبح المرشح الجديد مفعلاً.

11. الشطف

يمكن مع هذه الخاصية التشغيلية أن يخرج بعض الماء الساخن من موزع صب القهوة (A11)، بحيث يتم تنظيف وشطف دائرة الماكينة الداخلية. ضغ تحت موزع صب القهوة والماء الساخن وعاءً سعته لا تقل عن 100 مل.

⚠ انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء سكبها للماء الساخن.

- 1) لتفعيل هذه الخاصية اضغط على الزر (B5)؛
- 2) بعد مرور وضع ثوان، تخرج من موزع سكب القهوة مياه ساخنة تعمل على تنظيف وشطف دائرة التشغيل الداخلية للماكينة.
- 3) لإيقاف عمل هذه الخاصية يدوياً اضغط مرة أخرى على الزر (B5)

ⓘ ملاحظة هامة!

- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترات تزيد عن 3-4 أيام يُصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بإعداد 2/3 مرات شطف قبل استخدامها؛
- قبل الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13).

- للحصول على فنجان قهوة أسخن، انظر الفقرة «12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة» .
- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة أو كانت مُفرطة البرودة، فإنه يجب عليك قراءة النصائح الواردة في الفصل «21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها».

- استخدم ماء ساخن لتسخين الفناجين باستعمال خاصية الماء الساخن (انظر الفصل «15. سكب الماء الساخن»);
- قمر بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).

12.4 سكب القهوة



انتبه!

لا تستخدم حبوب قهوة خضراء أو قهوة مسكرة أو قهوة مكربنة، لأنها يمكن أن تلصق داخل طاحونة القهوة وتلتفها.

1. أدخل حبوب القهوة في الوعاء الخاص بذلك (A4) (الشكل 14);
2. ضع هذه الحاوية تحت فوهات موزع سكب القهوة (A11):
1 - فنجان، إذا كنت ترغب في 1 فنجان قهوة (الشكل 15);
2 - فنجان، إذا كنت ترغب في 2 فنجان قهوة.
3. اخفيض موزع الصب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان؛ فهكذا تحصل على كريمة أفضل (شكل 16);
4. اختر نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الوصفة	الكمية	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso 	≈ 40 مل	من ≈ 20 إلى ≈ 120 مل
2x Espresso 	≈ 40 مل + 40 مل	من ≈ 40 إلى ≈ 240 مل
Coffee 	≈ 180 مل	من ≈ 100 إلى ≈ 240 مل
Long * 	≈ 160 مل	من ≈ 115 إلى ≈ 250cc
Doppio + * 	≈ 120 مل	من ≈ 80 إلى ≈ 180 مل

(* وفقاً للموديلات)

13. إعداد القهوة باستخدام البن مُسبق الطحن



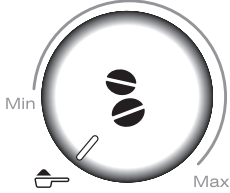
انتبه!

- لا تقم مطلقاً بإدخال حبوب القهوة في قُمع القهوة مسبقة الطحن وإلا يمكن أن تتعرض الماكينة للضرر والتلف.
- لا تضيف مطلقاً القهوة مُسبقة الطحن عندما تكون الماكينة مطفأة، خوفاً من انتشارها داخل الماكينة واتساخها. في هذه الحالة يمكن أن تتعرض الماكينة للتلف والأعطال.
- لا تُدخَل مُطلقاً أكثر من مكبال واحد مستوي (C2)، وإلا يمكن أن تسخ الأجزاء الداخلية من الماكينة كما يمكن أن ينسد القُمع (A4). بعد تحديد كمية القهوة المراد استعمالها، يُنصح بعدم إعداد 2x (B3) "espresso أو (B8) "Coffee" أو، في الموديلات المتوفرة فيها ذلك، "قهوة مزدوجة" (B9).



ملاحظة هامة:

- إذا ما استُخدمت القهوة مُسبقة الطحن، فإنه يكف فقط إعداد فنجان واحد من القهوة في المرة الواحدة.
1. تأكد من أن الجهاز يعمل؛
 2. قمر بلف مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى حاجز نهاية مساره، في الوضعية



3. تحقق من أن القُمع (A4) غير مسدود، ثم أدخل مكبال (C2) متساوي الحافة من القهوة مُسبقة الطحن (الشكل 17).
4. ضع فنجان تحت فوهات موزع صب القهوة (A11).
5. اضغط على زر سكب 1 فنجان من القهوة التي ترغب فيها.
6. تبدأ عملية الإعداد.

انتبه! عند إعداد قهوة وفيرة المياه (B9) "Long" (في الموديلات المتوفرة فيها ذلك):

- في منتصف عملية الإعداد تتوقف عملية سكب القهوة ستوقد لمبة التنبيه وستومض لمبة التنبيه . أدخل بعد ذلك مكبال مستوي الحافة من القهوة مُسبقة الطحن ثم الزر على "Long" .



انتبه جيداً:

- إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعلة، فإن عملية سكب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.

5. تبدأ عملية الإعداد وعلى لوحة التحكم (B) تبقى لمبة التنبيه الخاصة بالآليقونة المختارة مضاءة.



ملاحظة هامة:

- أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية سكب القهوة في أية لحظة عبر الضغط على أحد أزرر سكب القهوة.
 - بمجرد الانتهاء من عملية سكب القهوة، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الاستمرار في الضغط (خلال 3 ثوانٍ) على أحد أزرر سكب القهوة.
- بعد الانتهاء من إعداد القهوة تصبح الماكينة جاهزة لإعادة استعمالها مرة أخرى.



ملاحظة هامة:

- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم (B) يمكن أن تودد بعض لمبات التنبيه التي دلالتها موجودة في الفصل «20. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية».

13.1 تحديد كمية القهوة في الفنجان

عند الرغبة في تعديل كمية القهوة التي تسكبها الماكينة أوتوماتيكيا في الفنجان، اتبع الخطوات التالية:

1. ضع فنجاناً أو كوب كبير بالقدر الكافي تحت فوهات موزعات سكب القهوة (A11)؛
2. اضغط واستمر في الضغط على الزر المراد فيه تعديل نسبة الماء في القهوة حتى تومض لمبة التنبيه الخاصة بذلك وتبدأ الماكينة في سكب القوة؛ اترك بعد ذلك هذا الزر؛
3. بمجرد وصول القهوة إلى الكمية المطلوبة في الفنجان، اضغط لمرة أخرى على نفس الزر لحفظ هذه الكمية في ذاكرة الماكينة. (ارجع إلى الجدول في الفقرة «12.4 سكب القهوة»).

عند هذه النقطة، وبإضغاط على هذا الزر، ستقوم الماكينة بحفظ إعدادات الضبط الجديدة.

14. إعداد الكابوتشينو

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عمليات الإعداد هذه يخرج بخار؛ انتبه حتى لا تتعرض للإصابة بالحروق.

1. لإعداد الكابوتشينو، قم بسكب القهوة في فنجان كبير؛
2. إملأ وعاء، يُفضل أن يكون هذا الوعاء بمقبض حتى لا يُصيبك بالحروق، مع ما يقرب من 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوتشينو عند الرغبة في إعداده. عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد ل 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي؛

ⓘ انتبه جيداً:

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب الكريمة مع درجة حرارة التلابة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو حليب به فقاعات كبيرة الحجم، فإنه يجب دائماً تنظيف موزع السكب كما هو مبين في الفقرة «16. النظافة».

3. فقط في الموديلات التي بها معد كابتوتشينو قابل للضبط والتعديل: تأكد من أن حلقة معد الكابوتشينو (A20) موضوعة لأسفل في خاصية "CAPPUCCINO" (الشكل 18)؛

4. يُمكن لف معد الكابوتشينو (A18) قليلاً نحو الخارج، للتأكد من استعمال أوعية بجميع الأحجام؛
5. قم بغمس معد الكابوتشينو في وعاء الحليب؛
6. اضغط على الزر (B4)؛ سيقب زر البخار موقداً وستومض أزرّة مشروبات القهوة؛
7. بعد مرور بضع ثوان، عندما تومض فقط لمبة التنبيه المدمجة بالزر

ⓘ ، قم بلف مقبض البخار (A21) في الوضعية ا (الشكل 6). بعد بضع ثوان وفقاً لمعد الكابوتشينو سيخرج البخار الذي سيعطي الحليب الشكل الكرمي ويزيد من حجمه؛

8. للحصول على رغوة أكثر كريمة، يجب لف الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل إلى الأعلى. (يُصبح بصب البخار لفترة لا تزيد عن 3 دقائق متتالية)؛

9. بعد الوصول إلى الرغوة المرغوب فيها، أوقف صب البخار بلف المقبض في الوضعية 0.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

أوقف البخار، قبل إخراج حاوية الحليب المرغى لتجنب التعرض للحروق التي يمكن أن تسببها رشات الحليب المغلي.

10. أضف كريمة الحليب إلى القهوة التي سبق إعدادها. الكابوتشينو أصبح جاهزاً؛ ضع السُكَّر حسب رغبتك وضع قليل من مسحوق الكاكاو فوق الرغوة إذا رغبت في ذلك.

ⓘ ملاحظة هامة!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مفعلة، فإن عملية صب البخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان.

14.1 تنظيف مُعد الكابوتشينو بعد الاستعمال

قم بتنظيف معد الكابوتشينو (A18) في كل مرة تنتهي فيها من استخدامه، وذلك لتجنب ترسب بقايا الحليب وانسداد المعد.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عملية التنظيف، يخرج من معد الكابوتشينو قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

1. إجعل بعض الماء يتدفق عبر لف مقبض البخار / الماء الساخن (A21) في وضعية ا. ثم بعد ذلك أوقف عملية التدفق هذه بإعادة وضع المقبض في وضعية 0.
2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو؛ قم باللف في عكس اتجاه عقارب الساعة أو أخرج معد الكابوتشينو نحو الأسفل لإخراجه (الشكل 19).
3. فقط في الموديلات التي بها معد كابتوتشينو قابل للضبط والتعديل: قم بتحريك الحلقة (A20) تجاه الأعلى، حتى يتم اكتشاف الفتحة المشار إليها في الشكل 20.
4. أخرج الفوهة (A19) ناحية الأسفل (الشكل 21).
5. تحقق من أن الفتحات المشار إليها بالسهم في الشكل 22 غير مسدودة، وإذ لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام دَبُوس.
6. أعد إدخال الفوهة ومعد الكابوتشينو على الفوهة مع دفعه ناحية الأعلى ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى إتمام عملية التثبيت.

15. سكب الماء الساخن

⚠️ انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء صبها للماء الساخن. أنبوب معد الكابوتشينو (A18) يصبح ساخناً أثناء عملية الصب.

1. ضع وعاء تحت معد الكابوتشينو (ضعه على أقرب مسافة ممكنة لتجنب خروج رشات المياه).
2. قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية ا (الشكل 6).
3. لإيقاف عملية سكب الماء الساخن يدوياً، قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن على وضعية 0.

ⓘ ملاحظة هامة!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مفعلة، فإن عملية سكب الماء الساخن والبخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان.

16. النظافة

16.1 تنظيف الماكينة

يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة بصفة دورية:

- الدائرة الداخلية في الماكينة؛

- حاوية رواسب وبقايا القهوة (A13)؛

- حوض تجميع القطرات (A14)، شبكة الحوض* (A15) وحوض تجميع التكتفآت (A12)؛

- خزان الماء (A7)؛

- فوهات موزع سكب القهوة (A11)؛

- ميد الكاؤوتشينو (A16) «الظافة»؛

- قمع إدخال البن المطحون مسبقاً (A4)؛

- النافع (A9)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح نافذة الخدمة (A8)؛

- لوحة التحكم (B).



انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حاكّة أو مسبّبة للتآكل أو الكحول. مع أجهزة De'Longhi فائقة التقنية والأتمتة ليس من الضروري استخدام مضافات كيميائية لتنظيف الماكينة.
- يمكن غسل أي مكوّن من مكونات الجهاز في غسالات الأطباق باستثناء شبكة الحوض* (A15).
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

بعد فترات عدم استعمال الماكينة التي تزيد عن مدة 4/3 أيام، يُصح بشدة، قبل إعادة استخدام الماكينة، بإشعالها ثم جعلها تصب ما يلي:

- 3/2 مرات شطف بالضغط على  (B5)؛


- بعض الماء الساخن، لبضع ثوانٍ (الفصل «15. سكب الماء الساخن»).



انتبه جيداً!

من الطبيعي، بعد القيام بعملية التنظيف هذه، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13).

16.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة

عندما يُومض مؤشر التنبيه الضوئي  فإنه يصح من الضروري تفريغ وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13) وتنظيفه. وحتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. تُشير الماكينة إلى ضرورة تفريغ الوعاء أيضاً حتى وإن لم يمتلئ بالكامل إذا ما انقضت مدة 72 ساعة منذ أول عملية إعداد تمت (وحتى يتم حساب مدة 72 بشكل صحيح، لا يجب إطفاء الآلة مطلقاً بقاطع التيار العمومي) (2.2).



انتبه! خطر التعرض للحروق

في حالة تحضير العديد من فناجين الكاؤوتشينو بشكل متعاقب، فإن حامل فناجين القهوة المصنوع من المعدن (A17) يصبح ساخناً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.

للقيام بعملية التنظيف (أثناء عمل الماكينة):

- أخرج حوض تجميع القطرات (A14) (الشكل 23)، وأفرغه ونظفه.
- قم بتفريغ وتنظيف وعاء تجميع بقايا ورواسب القهوة (A13) بعناية مع الحرص على إزالة جميع البقايا والراسب التي يمكنها التراكم في القاع.
- افحص حوض تجميع التكتفآت (A12) (ذا اللون الأحمر) (الشكل 23) وقرم بتفريغه إذا كان ممتلئاً.

16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتفآت



انتبه!

حوض تجميع القطرات (A14) مزود بمؤشّر عوأم (A16) (لونه أحمر) لتحديد مستوى الماء الموجود (الشكل 24). قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في الظهور في صينية الفناجين (A17)، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة وإتلاف سطح الحامل أو المنطقة المُحيطة به.

لإزالة حوض تجميع القطرات اتبع الخطوات التالية:

1. اسحب حوض تجميع القطرات ووعاء بقايا ورواسب القهوة (A13) (الشكل 23)؛
2. إنزع صينية حمل الفناجين (A17)، وشبكة الحوض* (A15)، ثم قرم بتفريغ حوض تجميع القطرات وحاوية بقايا ورواسب القهوة ثم إغسل جميع المكونات؛
3. افحص حوض تجميع التكتفآت ذا اللون الأحمر (A12) وقرم بتفريغه إذا كان ممتلئاً؛
4. أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته* في مكانه ووعاء تجميع رواسب وبقايا القهوة.



انتبه!

عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه يُصبح من الضروري والإجباري دائماً تفريغ وعاء رواسب وبقايا القهوة حتى لو كان غير مملوء بالكامل. إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المُحدّد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.

16.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة



خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

قبل البدء في عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة، يجب إطفاءها (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز») وفصل الشبكة الكهربائية عنها. لا تغمس الجهاز أو أيّاً من مكوناته في الماء.

1. تحقق دورياً (بمعدل مرة كل شهر) من أن الأجزاء الداخلية من الماكينة (الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بمجرد سحب حوض تجميع القطرات (A14)) غير متسخة. وعند الضرورة، عمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛
2. أشفط جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شفط كهربائية (شكل 25).

16.6 تنظيف خزان الماء

1. قم دورياً بتنظيف (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كل مرة يتم فيها استبدال مرشح تنقية الماء (C4) (إن وجد)، قم بتنظيف خزان المياه (A7) باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق الغسيل المخصّف؛
2. قم بإزالة المرشح (C4) (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشح (إذا كان موجوداً)، ثم أعد ملء الخزان بماء جديد ثم أعد إدخاله في مكانه؛
4. فقط للموديلات المزوّدة بمرشّح منقى تحلية المياه) صبّ 100 مل من الماء.

16.7 تنظيف فوهات صب القهوة

حماية مزيل الترسبات الجيرية والتحذيرات الخاصة بكيفية التصرف عند ملامسة هذه الأحماض للجلد والعينين.
من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسبات الكلسية غير المناسبة، مثله أيضاً مثل القمار بعملية إزالة الترسبات الكلسية بشكل غير صحيح، يمكن أن يؤثر سلباً على الماكينة ويؤدي إلى أعطال وتلفيات بها لا يُغطّيها ضمان الشركة المُصنّعة.

1. نظّف دورياً فوّهات صب القهوة (A11) باستخدام قطعة إسفنجية أو قطعة قماش (شكل 26A)؛
2. تحقّق دورياً من أن ثقب موزّع صب القهوة غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة عنها مستخدماً عود تخليل الأسنان (شكل 26B).

16.8 تنظيف قمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن

تحقّق دورياً (على الأقل مرة في الشهر) من أن قمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن (A4) غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة.

16.9 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع (A9) لمرة في الشهر على الأقل.



انتبه!

لا يمكن سحب الناقع وإخراجه أثناء عمل الماكينة.

1. تحقّق من أن الماكينة قد قامت بعملية الإطفاء بالشكل الصحيح (راجع الفصل «5. إطفاء الجهاز»);
2. أخرج خزان المياه (A7)؛
3. افتح منفذ الناقع (A8) (شكل 27) الموجود على الجانب الأيمن؛
4. اضغط باتجاه الداخل على زرّي فك التثبيت الملوّنين، وفي نفس الوقت اسحب الناقع باتجاه الخارج (الشكل 28)؛
5. اغسل الناقع في الماء لمدة 5 دقائق تقريباً، ثم اشطفه تحت صنوبر المياه؛



انتبه!

اشطف فقط بالماء

لا تستخدم منظّفات - لا تستخدم غسالة الأطباق

1. نظّف الناقع دون استخدام أيّة منظّفات لأنها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.
2. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحتمل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
3. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تشبيته في الدُعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة (إدفع) PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛



ملاحظة هامة:

1. إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) تحديد أبعاده جيداً بالضغط على الزراعتين الموجودين (الشكل 29).
2. بعد إدخال الناقع، تحقّق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
3. اغلق منفذ الناقع؛
4. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

17 إزالة الترسبات الجيرية

أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تومض لمبة التنبيه (الشكل 30) على لوحة التحكم.



انتبه!

1. يحتوي مزيل عسر الماء والترسبات الجيرية على أحماض يمكنها أن تسبب التهيج للجلد والعينين. يجب بالضرورة القصوى الالتزام بتحذيرات الأمان والسلامة التي تقدمها الشركة المنتجة والمذكورة على

1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال.
2. أفرغ خزان المياه (A7) وأزل مرشح تنقية الماء (C4)، إن وجد.
3. اسكب في خزان الماء مزيل الترسبات الجيرية (C3) حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على ظهر الخزان (الشكل 30)؛ ثم بعد ذلك أضف الماء (11) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 30).
4. ضع تحت معد الكابوتشينو (A18) وتحت موزع سكب القهوة (A11) وعاءً فارغاً الحد الأدنى لسعته الاستيعابية تساوي 1.8 لتر (الشكل 31).
5. اضغط على الزر (B5) واستمر في الضغط عليه على الأقل لمدة 5 ثوان لتأكيد إدخال المحلول ثم ابدأ عملية إزالة الترسبات الجيرية. ستبقى لمبة التنبيه (30) موقدة بإضاءة ثابتة للإشارة إلى بدء عمل برنامج إزالة الترسبات الجيرية وستومض لمبة التنبيه (30) للإشارة إلى لف مقبض البخار في الوضعية 1.



انتبه! خطر التعرض للحرق

من معدّ الكابوتشينو ومن موزّع صب القهوة يخرج ماء ساخن يحتوي على أحماض. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

6. قم بلف مقبض البخار (A21) في عكس اتجاه عقارب الساعة في الوضعية 1: سيخرج محلول إزالة الترسبات الجيرية سواء من معد الكابوتشينو أو من موزّع سكب القهوة وسيبدأ في ملء الحاوية الموضوعّة أسفل الموزّع. سيقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية أوتوماتيكياً بعمل سلسلة كاملة من الشطف على فترات لإزالة الجير الموجود. من الطبيعي انقضاء بضعة دقائق بين مرة الشطف والتي تليها وفي هذه الأثناء تبقى الماكينة غير مفعلة لتشغيلياً.

بعد مرور 25 دقيقة يصبح خزان الماء فارغاً وستومض لمبات التنبيه (30) و (31)؛ قم بلف مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية مساره عند الوضعية 0.

7. أصبح الجهاز جاهزاً الآن لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. قم بتفريغ البوابة المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية وأخرج خزان الماء، ثم قم بتفريغه وشطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة؛ ستومض لمبة التنبيه (30).

8. أعد من جديد وضع الحاوية المستعملة في تجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية تحت كل من معد الكابوتشينو وموزع القهوة (الشكل 31)؛

9. قم بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 1 لبدء عملية الشطف؛ سيخرج الماء الساخن من معد الكابوتشينو ثم ستستمر وتنتهي عند موزّع سكب القهوة.

البرمجة المقابلة	عسر الماء	شريط الاختبار
	منخفض	
	متوسط	
	مرتفع	
	أحد الأقصى	

18.2 ضبط مستوى عسر الماء

- تحقق من أن الماكينة مطفأة (ولكنها موصولة بشبكة التيار الكهربائي ومفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الواجهة 1)؛
 - اضغط على الزر (B5) واستمر في الضغط لمدة 5 ثوان تقريباً؛ ستوقد لمبات التنبيه في نفس الوقت؛
 - اضغط على الزر (B2) لضبط عسر الماء الحقيقي (المستوى الذي يكشف عنه شريط الاختبار - انظر الجدول في الفقرة السابقة).
 - اضغط على الزر / (B9) لتأكيد الاختيار.
- عند هذه النقطة تصبح الماكينة بهذا الشكل مبرمجة من جديد حسب مستوى عسر الماء.

19. البيانات الفنية

جهد التيار:	Hz max. 10A 60/V~ 50 240-220
الطاقة المستهلكة:	1450 وات
الضغط:	1,5 ميغا باسكال (15 بار)
الحد الأقصى لسعة خزان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد (طول×عمق×عرض):	240x440x360 ملم
طول الكابل:	1150 ملم
الوزن:	9.2 كجم
الحد الأدنى لوزن بويج علة وعصى لسعة:	250 جرام

- عندما يتم تفريغ خزان الماء توقد لمبات التنبيه و على لوحة التحكم: قمر بعد ذلك بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 0.
- قمر بتفريغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وأخرج خزان الماء، ثم أعد إدخال مرشح منقى تحلية المياه إذا كان قد تمت إزالته في السابق، ثم اعد ملء الخزان حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة: ستومض لمبة التنبيه عن البخار .
- أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وهو فارغ تحت معد الكابتوشينو؛
- قمر بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 1: سيستأنف الجهاز عملية الشطف فقط من معد الكابتوشينو.
- في النهاية تومض على لوحة التحكم لمبة التنبيه الخاصة بالبخار : قمر بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 0.
- أعد ملء خزان المياه بماء جديد حتى الحد الأقصى MAX لمستوى الماء، ثم أعد إدخاله في الماكينة.
- انتهت هكذا عملية إزالة الترسبات الجيرية.



ملاحظة هامة!

إذا لم تنتهي عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛

من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا (A13)؛

الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسية ثالثة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX؛ وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للجهاز.

18. برمجة عسر الماء

إن عملية إزالة الترسبات الجيرية ضرورية بعد مدة محددة من بدء التشغيل وهذه المدة تعتمد على درجة عسر الماء المضبوطة.

تم ضبط الماكينة مُسبقاً في المصنع على المستوى 4 من عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقبل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

18.1 قياس وتحديد عسر الماء

- اخرج شريط الاختبار (C1) من علبة التي تأتي مع الماكينة "TOTAL HARDNESS TEST" والمرفقة بالإرشادات والتعليمات اللازمة باللغة الإنجليزية؛
- إغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً؛
- اخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر ض أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر؛

العلاج	السبب المحتمل	لمبات التنبيه الظاهرة
قمر لف مقبض الماء الساخن/البخار	يجب بالضرورة لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21)	 وامضة
املاً خزان الماء و/أو أدخله بالشكل الصحيح مع دفعه حتى يستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	الماء في الخزان (A7) غير كافٍ	 وامضة
أدخل خزان الماء بالشكل الصحيح بدفعه ليستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	لم يتم إدخال الخزان (A7) أو لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح	 ثابتة الإضاءة
قمر بتفريغ وعاء بقايا ورواسب القهوة، وحوض تجميع القطرات (A14)، ثم نظفهما، وأعدهما إلى مكانيهما. هام: عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه يصبح من الضروري والإجباري دائماً تفريغ وعاء ورواسب وبقايا القهوة حتى لو كان غير مملوء بالكامل. إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.	وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13) مملوء	 وامضة
اخرج حوض تجميع القطرات (A14) ثم ادخل وعاء رواسب وبقايا القهوة.	بعد الانتهاء من عملية التنظيف لم يتم إدخال وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13)	 ثابتة الإضاءة
كرر عملية سكب القهوة وقمر بلف مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) (الشكل 13) بمقدار نقرة ضبط واحدة نحو الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة. إذا ما استمرت عملية الصب بطيئة حتى بعد القيام بصب فناجين من القهوة على الأقل، فإنه يجب تكرار عملية التصحيح بالعمل على مقبض الضبط لطقة ضبط واحدة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مطحنة القهوة»). إذا ما استمرت المشكلة، قمر بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 واجعل بعض من الماء يتدفق من معد الكابوتشينو (A18).	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المعتاد أو لا تخرج مطلقاً	 وامضة
قمر بسكب قليلاً من الماء من معد الكابوتشينو (A18) عبر لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21) في الوضعية 1 حتى يصبح التدفق منتظماً (الشكل 5).	في حالة وجود مرشح منقي (C4) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	 وامضة
املاً وعاء حبوب القهوة (A3 - شكل 14).	انتهت حبوب القهوة	 وامضة

العلاج	السبب المحتمل	لمبات التنبيه الظاهرة
ادخل القهوة مُسبقة الطحن في القمّع (شكل 17) أو ألغ اختيار خاصية القهوة مُسبقة الصحن.	تم اختيار وظيفة "pre-ground coffee" (قهوة مُسبقة الطحن)، ولكن لم يتم سكب القهوة المُسبقة الطحن داخل القمّع (A4)	 ثابتة الإضاءة وامضة
فَرِّغ القمّع باستخدام فرشاة كما هو محدد في الفقرة «16.8 تنظيف قمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن».	قُمع القهوة مُسبقة الطحن (A4) مسدود	 وامضة
يجب القيام في أقرب وقت ممكن بتشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية المبين في فصل «17. إزالة الترسبات الجيرية».	تذكّر أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية عن الماكينة	 وامضة
اختر طعم أخف عبر لف المقبض (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة.	تم استعمال كمية مُفرطة من القهوة	 وامضة
قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 حتى يتوقف السكب بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0. عند تدخّل الإنذار التشغيلي أثناء عملية سكب الماء الساخن أو البخار، أعد وضع المقبض في الوضعية 0. قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية 1 حتى يصبح السكب منتظماً ثم بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0. وإذا استمرت المشكلة فإنه يجب التحقق من أن خزّان الماء (A7) مُدخلاً حتى النهاية.	الدائرة الهيدروليكية فارغة	 وامضة
قم بتنظيف الماكينة بعناية وحسب ما هو مبين في الفصل «16. النظافة». راجع مركز الصيانة إذا استمرت الرسالة بالظهور حتى بعد تنظيف الماكينة.	الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية	 ثابتة الإضاءة
أدخِل الناقع كما هو محدد في الفقرة «16.9 تنظيف الناقع».	بعد التنظيف لم يتم إدخال الناقع (A9)	 وامضة

21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها

نذكر فيما يلي أسباب بعض الأعطال وبعض حلولها.

إذا لم يتم حل المشكلة حسب الطريقة المبيّنة هنا، فإنه يجب عندها الاتصال بمركز خدمة الدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	أعد تسخين الفناجين عبر شطفها بماء ساخن (ملاحظة هامة: يمكن استخدام خاصية الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية برّدت لأنه مرت 3/2 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل البدء في إعداد القهوة إعمل على تسخين الدوائر الداخلية عن طريق عملية شطف، بالضغط على الزر (B5).
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة منخفضة.	اضبط من القائمة درجة حرارة أعلى (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).
القهوة قليلة التماسك أو بها كريمة قليلة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	لَقِّ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طريقة واحدة نحو الرقم 1 ويعكس اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحَنَة (شكل 13). اضبط المستوى بنقرة ضبط بعد أخرى حتى الحصول على عملية سكب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مِطْحَنَة القهوة»).
	القهوة غير مناسبة.	استعمل مزيج من البن الخاص بماكينات إعداد قهوة الإسبريسو.
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	لَقِّ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طَقَّة واحدة نحو الرقم 7 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحَنَة (الشكل 13). اضبط المستوى بنقرة ضبط بعد أخرى حتى الحصول على عملية سكب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مِطْحَنَة القهوة»).
لا يُمكن إخراج النافع (A9)	لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح	قم بتنفيذ الإطفاء بالضغط على الزر (B5) (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»).
بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة	أثناء دورتي الشطف السابقتين، لم يمتلئ الخزان حتى المستوى الأقصى المطلوب MAX.	ابدأ في العمل كما هو مطلوب من قِبل الماكينة، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض تجميع القطرات (A14)، لتجنّب تسرّب وفيضان الماء.
الحليب المرغى به فقاعات هوائية كبيرة	الحليب غير بارد بالقدر الكافي أو غير مقشود جزئياً	استخدم حليب منزوع الدسم بالكامل أو جزئياً وبدرجة حرارة التلاجة (5 درجات مئوية تقريباً). إذا لم تحصل على النتيجة التي ترغب فيها، اعمل على تغيير نوعية الحليب الذي تستخدمه.
الحليب غير مُستحلب	معد الكابوتشينو (A18) وفوهة سكب البخار/ الماء الساخن (A19) متسخان	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة «16. النظافة».
يتوقّف صب البخار أثناء الاستخدام	يُوقّف جهاز أمان عملية صب البخار	إنتظر بضع دقائق، ثم أعد تشغيل خاصية البخار.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الجهاز لا يعمل	قابس التيار غير موصول بالمقبس	قم بتوصيل قابس التيار (A10) بمقبس التيار الكهربائي (الشكل 1).
	قاطع التيار العمومي (A6) غير مضغوط عليه	اضغط على قاطع التيار العمومي (الشكل 1).
القهوة لا تخرج من أية فوهات موزع السكب	فوهات موزع سكب القهوة (A11) مسدودة	قم بتنظيف فوهات السكب كما هو موضح في الفقرة «16.7 تنظيف فوهات صب القهوة».


الوصل بالتيار الكهربائي

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

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل

التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

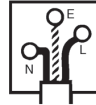
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

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

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

هام جدا

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



السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	22
1.1 Lettres entre parenthèses.....	22
1.2 Problèmes et réparations	22
2. DESCRIPTION.....	22
2.1 Description de l'appareil	22
2.2 Description du panneau de contrôle.....	22
2.3 Description des accessoires	22
2.4 Description des voyants lumineux.....	22
3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	23
3.1 Contrôle de l'appareil	23
3.2 Installation de l'appareil	23
3.3 Branchement de l'appareil.....	23
3.4 Première mise en marche de la machine.....	23
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	23
5. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	24
6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	24
7. ARRÊT AUTOMATIQUE	24
8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	24
9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	24
10. FILTRE ADOUCISSEUR.....	25
10.1 Installation du filtre	25
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur	25
11. RINÇAGE	25
12. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS	25
12.1 Sélection du goût du café.....	25
12.2 Réglage du moulin à café.....	26
12.3 Conseils pour un café plus chaud.....	26
12.4 Production du café.....	26
13. PRÉPARATION DU CAFÉ EN UTILISANT LE CAFÉ PRÉ-MOULU	27
13.1 Sélection de la quantité dans la tasse.....	27
14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	27
14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	28
15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	28
16. NETTOYAGE.....	28
16.1 Nettoyage de la machine	28
16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.....	28
16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	29
16.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	29
16.5 Nettoyage interne de la machine	29
16.6 Nettoyage du réservoir d'eau	29
16.7 Nettoyage des becs verseurs de café	29
16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	29
16.9 Nettoyage de l'infuseur.....	29
17. DÉTARTRAGE	30
18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 31	
18.1 Mesure de la dureté de l'eau	31
18.2 Réglage de la dureté de l'eau	31
19. DONNÉES TECHNIQUES.....	31
20. SIGNIFICATION DES VOYANTS	32
21. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	34

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

1. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine automatique pour café et cappuccino.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvelle machine. Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

1.1 Lettres entre parenthèses

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

1.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres « 20. Signification des voyants » et « 21. Résolution des problèmes ».

En cas d'inefficacité ou pour plus d'informations, il est conseillé de s'adresser au service client en téléphonant au numéro indiqué sur le feuillet "Service client" joint.

Si Votre pays ne se trouve pas parmi ceux qui sont indiqués sur la feuille, appelez le numéro indiqué sur la garantie. Pour les éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont indiquées dans le certificat de garantie qui accompagne la machine.

2. DESCRIPTION

2.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Bouton de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Réservoir à eau
- A8. Volet infuseur
- A9. Infuseur
- A10. Cordon d'alimentation
- A11. Bec verseur de café (hauteur réglable)
- A12. Coupelle de condensation
- A13. Tiroir à marc
- A14. Égouttoir
- A15. Grille de la coupelle (* sur certains modèles uniquement)
- A16. Flotteur indiquant le niveau de l'eau de l'égouttoir
- A17. Plateau d'appui pour tasses
- A18. Buse à cappuccino (amovible)
- A19. Buse eau chaude et vapeur (amovible)









A20. Bague de sélection de la buse à cappuccino (*seulement sur certains modèles)

A21. Bouton de distribution vapeur/eau chaude

A22. Plateau pour tasses

2.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

- B1. Voyants lumineux
- B2.  : Touche production « Espresso » (1 tasse) avec voyant lumineux
- B3.  : Touche production « 2 x Espresso » (2 tasses) avec voyant lumineux
- B4.  : Touche production vapeur avec voyant lumineux
- B5.  : touche rinçage
- B6. Bouton de sélection des arômes / fonction pré-moulu
- B7.  : touche ON/Veille
- B8.  : touche production « Café » avec voyant lumineux
- B9. * Différent selon les modèles :
 -  : touche production « Café allongé » avec voyant lumineux
 -  : touche production « Double + » avec voyant lumineux

2.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Doseur pour café pré-moulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (sur certains modèles)

2.4 Description des voyants lumineux



Indique qu'une alarme est affichée sur le panneau de commande (voir le chapitre « 21. Résolution des problèmes »).



Voyant lumineux fixe : indique que le bac à marc est manquant : il est nécessaire de l'insérer ; Clignotant : indique que le bac à marc est plein et doit être vidé.



Voyant fixe : indique que le réservoir d'eau est manquant ; Voyant clignotant : indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.



Voyant clignotant : indique le besoin de détartrer l'appareil (voir le chapitre « 17. Détartrage »).

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

Pour une explication de tous les voyants, se reporter au chapitre « 20. Signification des voyants ».

3. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

3.1 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et de la présence de tous les accessoires (C). Ne pas utiliser l'appareil en présence de dommages évidents. S'adresser à l'Assistance Technique De'Longhi.

3.2 Installation de l'appareil

Attention !

Lors de l'installation de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers. L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation (A10) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

3.3 Branchement de l'appareil

Attention !

S'assurer que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace.



En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

3.4 Première mise en marche de la machine

Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau ».

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Brancher l'appareil au réseau et s'assurer que l'interrupteur principal (A6), placé à l'arrière de l'appareil, est en pos. I (fig. 1).
2. Sur le panneau de contrôle (B) le voyant clignote  : extraire le réservoir d'eau (A7) (fig. 2), le remplir jusqu'à la limite MAX avec de l'eau fraîche (fig. 3A), remettre en place le réservoir (fig. 3B).
3. Sur le panneau de contrôle la touche clignote  (B4) (fig. 4).
4. Placer un récipient (A18) d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) au-dessous de la buse à cappuccino.
5. Positionner le bouton de distribution vapeur/eau (A21) en position « I » (fig. 6) : les touches de boisson clignent et l'appareil produit de l'eau à partir de la buse à cappuccino.
6. Quand la production s'arrête automatiquement, remettre le bouton de vapeur en position « 0 ».

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, appuyer sur la touche  (B7) (fig. 7).

Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant.
- Pour obtenir un café encore meilleur et des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre « 10. Filtre adoucisseur ». Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.


4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

Nota Bene :

- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, (A6), placé sur l'arrière de l'appareil, soit en pos. I (fig. 1).
- S'assurer que le bouton d'alimentation en vapeur / eau chaude (A21) est en position « 0 ».
- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de café (A11) ; elle sera récupérée dans la coupelle (A14) située au-dessous. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B7)(fig. 7) : sur le panneau de contrôle (B) les

touches « café » (B2), (B3), (B8), (B9) clignotent pour indiquer que la machine chauffe.


Pendant la phase de chauffage, la machine effectue un rinçage ; de cette manière, la chaudière chauffe et l'appareil fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent. L'appareil est à température lorsque les boutons café restent allumés sur le panneau de contrôle.

5. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, à condition qu'un café ait été préparé.


Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule (A11) des bacs verseurs de café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B7) (fig. 7) ;
- si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint (veille).

Nota Bene !

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur :

- éteindre auparavant l'appareil en appuyant sur la touche  ;
- Mettre l'interrupteur principal (A6) en position « 0 ».

Attention !

Ne jamais appuyer sur l'interrupteur général quand l'appareil est allumé.



6. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU




Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre « 18. Programmation de la dureté de l'eau »

7. ARRÊT AUTOMATIQUE



Il est possible de modifier l'intervalle de temps pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne au bout de 15 ou 30 minutes ou bien au bout de 1, de 2 ou 3 heures d'inutilisation.

Pour reprogrammer l'arrêt automatique, procéder comme suit :

1. La machine étant éteinte (veille) mais avec l'interrupteur principal (A6) en position I (fig. 1), appuyer sur la touche  (B9) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que les voyants (B1) sur le panneau de contrôle s'allument ;
2. Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant sur la touche  (B2) :

	15 min.
	30 min.
	1 heure










   	2 heures
    	3 heures

3. Appuyer à nouveau sur la touche  /  (B9) pour confirmer. Les voyants s'éteignent.

L'intervalle de temps de l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

8. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

1. La machine étant éteinte (veille) mais l'interrupteur principal (A6) enfoncé (fig. 1), appuyer sur la touche  (B4) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le voyant  sur le panneau de contrôle s'allume ;
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B2) : le voyant  clignote ;
3. Pour réactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B2) : le voyant  s'allume et reste fixe ;
4. Appuyer sur la touche  /  (B9) pour confirmer. Le voyant  s'éteint.



La configuration de l'économie est ainsi reprogrammée.

Nota Bene !

- En modalité d'économie d'énergie, la machine nécessite quelques secondes d'attente avant de faire couler le premier café car elle doit préchauffer.

9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

1. La machine étant éteinte (veille) mais l'interrupteur principal (A6) en position I (fig. 1), appuyer sur la touche  (B2) et la garder enfoncée jusqu'à ce que les voyants sur le panneau de contrôle s'allument ;
2. Appuyer sur la touche  jusqu'à la sélection de la température souhaitée :



3. Appuyer sur la touche  /  (B9) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

10. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle ne l'a pas, nous vous conseillons de l'acheter dans les centres de service agréés De'Longhi.

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

10.1 Installation du filtre

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi ;
2. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. La date affichée sur le disque est différente selon le filtre fourni (fig. 8) ;
3. Tourner le disque du dateur jusqu'à ce que les 2 prochains mois d'utilisation s'affichent.

Nota Bene

Le filtre a une durée de deux mois si l'appareil est utilisé normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de 3 semaines maximum.

4. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 9, jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute ;
5. Extraire le réservoir (A7) de la machine et le remplir d'eau ;
6. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant et en appuyant légèrement dessus afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
7. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11) ;
8. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12), puis réinsérer le réservoir dans la machine ;
9. Placer sous la machine à cappuccino / distributeur d'eau chaude (A18) un récipient (capacité : min. 500ml).
10. Produire de l'eau chaude en tournant le bouton de distribution de vapeur/eau chaude (A21) en position **I**.
11. Produire au moins 500 ml d'eau puis tourner le bouton de distribution de vapeur/eau chaude en position **0**.

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

Nota Bene :

Il peut arriver qu'une seule production d'eau chaude ne soit pas suffisante pour installer le filtre et pendant l'installation, les voyants s'allument :



Dans ce cas, répéter l'installation à partir de l'étape 8.

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

10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

Quand les deux mois de durée (voir calendrier) se sont écoulés, ou bien si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de procéder au remplacement du filtre :

1. Extraire le réservoir (A7) et le filtre usagé (C4) ;
2. Si vous souhaitez remplacer le filtre, retirez le nouveau filtre de son emballage et procédez comme indiqué dans le paragraphe précédent.

Maintenant, le nouveau filtre est activé.



11. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, (A11), de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml sous le bec verseur de café et d'eau chaude.

Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution.

- 1) Pour activer cette fonction appuyer sur la touche  (B5) ;
- 2) Au bout de quelques secondes, de l'eau chaude sort du bec verseur de café pour nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.
- 3) Pour interrompre manuellement la fonction appuyer sur la touche .

Nota Bene !

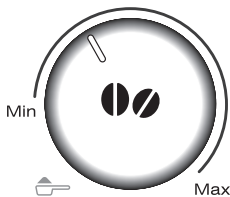
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3-4 jours, il est vivement conseillé d'effectuer, après avoir allumé la machine, 2/3 rinçages avant de l'utiliser ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué cette opération, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13).

12. PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DU CAFÉ EN GRAINS

12.1 Sélection du goût du café

Ajuster le bouton de sélection du goût du café (B6) pour définir le goût souhaité : plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, plus la quantité de grains de café moulue par la machine sera importante et donc plus le goût du café obtenu sera fort.

Avec le bouton placé sur le MIN, vous obtenez un café extra-léger ; avec le bouton situé sur le MAX, on obtient un café extra fort.



i Nota Bene :

- Lors de la première utilisation, il est nécessaire d'essayer et de préparer plus d'un café pour trouver la bonne position du bouton.
- Veillez à ne pas trop tourner vers le MAX, sinon vous risquez de recevoir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout lorsque deux tasses de café sont nécessaires en même temps.

12.2 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide du bouton de réglage du degré de mouture (A5) (fig. 13).

i Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche.



Si le café sort trop lentement ou s'il ne sort pas du tout, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7.


Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect

de la crème, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois, au risque que le café sorte au goutte à goutte).

L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés. Si après ce réglage, le résultat souhaité n'a pas été obtenu, il est nécessaire de répéter la correction en tournant le bouton d'un autre cran.

12.3 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :






- Effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (B5) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude (voir chapitre « 15. Distribution d'eau chaude ») ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 9. Réglage de la température »).

12.4 Production du café

! Attention !

Ne pas utiliser de grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (A4)(fig. 14) ;
2. Placer sous les becs verseurs de la buse à café (A11) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 15) ;
 - 2 tasse, pour 2 cafés.
3. Baisser la buse de sorte à l'approcher le plus possible de la tasse : la crème sera ainsi meilleure (fig. 16) ;
4. Sélectionner le café souhaité :

Programme	Quantité	Quantité programmable
Espresso 	≈ 40 ml	de ≈20 à ≈ 120ml
2 x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	de ≈40 à ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180 ml

(* selon les modèles)

5. La préparation commence et le voyant relatif à la touche sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle (B).

i Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la production peut être interrompue à tout moment en appuyant sur l'une des touches de production.
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) l'une des touches de distribution du café.

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

i Nota Bene :




- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'éclairer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 20. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 12.3 Conseils pour un café plus chaud ».

- Si le café sort au goutte-à-goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre « 21. Résolution des problèmes ».

13. PRÉPARATION DU CAFÉ EN UTILISANT LE CAFÉ PRÉ-MOULU

Attention !


Ne jamais introduire de grains de café dans l'entonnoir de café pré-moulu, sinon la machine pourrait être endommagée.

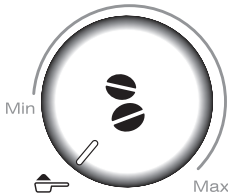
- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une cuillère-doseuse rase (C2), l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher. Compte tenu de la quantité de café à utiliser, il est conseillé de préparer « 2 x espressos  » (B3), « Café  » (B8) ou, dans les modèles où disponible, « Double +  » (B9).



Nota Bene :




L'utilisation du café pré-moulu, ne permet pas de préparer plus d'une tasse de café à la fois.

1. S'assurer que l'appareil est allumé ;
2. Tourner le bouton de sélection du goût du café (B6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, en position .



3. S'assurer que l'entonnoir (A4) n'est pas bouché, puis insérer une dose (C2) rase de café pré-moulu (fig. 17).
4. Placer une tasse sous les becs de la buse à café (A11).
5. Appuyer sur la touche préparation 1 tasse.
6. La préparation commence.

Attention ! En préparant le café « Allongé » (B9) (dans les modèles où il est prévu) :

À la moitié de la préparation, la production s'arrête, le voyant  s'allume et  clignote. Insérer donc une dose rase de café pré-moulu et appuyer de nouveau sur la touche « Allongé  ».

Nota Bene :

Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

13.1 Sélection de la quantité dans la tasse

Si l'on souhaite modifier la quantité de café que la machine distribue automatiquement dans la tasse, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A11) ;
2. Appuyer et garder enfoncée la touche dont vous souhaitez modifier la longueur jusqu'à ce que le voyant correspondant clignote et que la machine commence à distribuer le café : relâchez ensuite la touche ;
3. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyer à nouveau sur le même bouton pour mémoriser la nouvelle quantité. (Reportez-vous au tableau du paragraphe « 12.4 Production du café »).

À ce stade, en appuyant sur cette touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

14. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO


Risque de brûlures !


Pendant ces opérations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
2. Remplir un récipient, de préférence muni d'une poignée pour ne pas se brûler, avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;

Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse de la façon décrite dans le paragraphe « 16. Nettoyage ».

3. **Seulement les modèles avec machine à cappuccino réglable :** Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A20) soit vers le bas, sur la fonction « CAPPUCCINO » (fig. 18) ;
4. La buse à cappuccino (A18) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toutes tailles ;
5. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait ;
6. Appuyer sur la touche  (B4) ; la touche vapeur reste allumée et les touches boisson au café clignotent ;

7. Après quelques secondes, quand seul le voyant de la touche  clignote, tourner la touche vapeur (A21) en position **I** (fig. 6). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume ;
8. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
9. Une fois obtenue la mousse souhaitée, interrompre la distribution de vapeur en mettant le bouton sur **0**.



Risque de brûlures !

Interrompre la vapeur, avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

10. Ajouter la crème de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.



Nota Bene !

Si le mode « Économie énergie » est activé, la distribution de vapeur peut demander quelques secondes d'attente.

14.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A18) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne se bouche.



Risque de brûlures !

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

1. Vider un peu d'eau en tournant le bouton vapeur / eau chaude (A21) en position **I**. Puis interrompre la distribution en tournant le bouton en position **0**.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le bas pour l'extraire (fig. 19).
3. **Seulement les modèles avec machine à cappuccino réglable** : Déplacer l'embout (A20) vers le haut, jusqu'à découvrir le trou indiqué sur la fig. 20.
4. Tirer vers le bas le gicleur (A19) (fig. 21).
5. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 22 ne sont pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

15. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance quand de l'eau chaude est en cours de distribution. Le tuyau de la buse à cappuccino (A18) chauffe pendant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner le bouton vapeur/eau chaude (A21) en position **I** (fig. 6).
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, tourner le bouton eau chaude/vapeur sur **0**.



Nota Bene !

Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la distribution d'eau chaude et de vapeur pourrait demander quelques secondes d'attente.

16. NETTOYAGE

16.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- le circuit interne de la machine ;
- le tiroir à marc de café (A13) ;
- la coupelle égouttoir (A14), la grille égouttoir* (A15) et la coupelle de condensation (A12) ;
- le réservoir à eau (A7) ;
- les becs verseurs de café (A11) ;
- la buse à cappuccino (A18) (« 16. Nettoyage ») ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A4) ;
- l'infuseur (A9), accessible après avoir ouvert le volet de service (A8) ;
- le panneau de contrôle (B).



Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune partie de l'appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle, à l'exception de la grille égouttoir* (A15).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

16.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 3/4 jours, il est vivement conseillé, avant de l'utiliser, d'allumer la machine et de faire :


- 2/3 rinçages en appuyant sur  (B5) ;
- de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 6. Remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant

vers le haut et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit accrochée. »).

Nota Bene :

Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13).

16.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Quand le voyant  clignote, il faut vider le tiroir à marc (A13) et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. L'appareil signale la nécessité de vider le tiroir à marc de café même s'il n'est pas plein, si 72 heures se sont écoulées depuis la première préparation effectuée (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être éteinte avec l'interrupteur général) (A6).

Attention ! Risque de brûlures

Après la distribution de plusieurs cappuccino à la suite, le plateau métallique d'appui pour les tasses (A17) devient chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, et le saisir uniquement par l'avant.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

- Extraire l'égouttoir (A14) (fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc (A13) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A12) (rouge) (fig. 23) et, s'il est plein, le vider.

16.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation

Attention !

L'égouttoir (A14) est pourvu d'un flotteur (A16) (rouge) du niveau d'eau présent (fig. 24). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses (A17), il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café (A13) (fig. 23) ;
2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A17), la grille égouttoir* (A15), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ;
3. Contrôler le bac de récupération de condensation de couleur rouge (A12) et le vider s'il est plein ;
4. Remettre en place l'égouttoir, la grille* et le tiroir à marc de café.

Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac récupérateur de marcs de café même s'il est peu rempli.

Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

16.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de nettoyer les composants internes, la machine doit être éteinte (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé (A14)) n'est pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ;
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 25).

16.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque changement de filtre adoucisseur (C4) (si prévu) le réservoir d'eau (A7) avec un chiffon humide et un peu de savon délicat ;
2. Retirer le filtre (C4) (si présent) et le rincer à l'eau courante ;
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer ;
4. (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau.

16.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les becs verseurs de la buse à café (A11) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 26A) ;
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A4) ne soit pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

16.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A9) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention !

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

1. S'assurer que la machine a effectué correctement l'arrêt (voir chapitre « 5. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A7) ;
3. Ouvrir le volet infuseur (A8) (fig. 27) situé sur le côté droit ;
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 28) ;

- Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet ;



Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.

- En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquerez en ouvrant le volet infuseur ;
- Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;




Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les deux leviers (fig. 29).

- Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons colorés aient joué vers l'extérieur ;
- Fermer le volet infuseur ;
- Réinsérer le réservoir à eau.




17. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant clignote sur le panneau de contrôle .



Attention !

- Le détartrant contient des acides pouvant irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les avertissements de sécurité du fabricant, indiqués sur le récipient du détartrant, ainsi que les avertissements relatifs au comportement à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
 - Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
 - Vider le réservoir à eau (A7) et retirer le filtre adoucisseur (C4) si présent.
 - Verser dans le réservoir d'eau le détartrant (C3) jusqu'au niveau **A** (correspondant à un paquet de 100 ml) imprimé au dos du réservoir (fig. 30) ; puis ajouter de l'eau (1L) jusqu'au niveau **B** (fig. 30).
 - Placer sous la buse à cappuccino (A18) et sous le bec verseur de café (A11) un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,8 L (fig. 31).

- Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et démarrer le détartrage. Le voyant  reste allumé en permanence pour indiquer le démarrage du programme de détartrage et il  clignote pour indiquer que le bouton de vapeur est tourné en position **I**.









Attention ! Risque de brûlures


De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Tourner le bouton vapeur (A21) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **I** : la solution de détartrage sort de la buse à cappuccino et du distributeur de café et commence à remplir le récipient situé en dessous.

Le programme de détartrage effectue automatiquement une série de rinçages à intervalles pour éliminer le calcaire. Il est normal que plusieurs minutes s'écoulent entre un rinçage et le suivant lorsque la machine reste inactive.

Après environ 25 minutes, le réservoir d'eau est vide et les témoins clignotent  et  ; tourner le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque en position **0**.

- L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote.
- Placer sous la buse à cappuccino et le distributeur de café, le récipient vide utilisé pour récupérer la solution de détartrage (fig. 31).
- Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. **I** pour commencer à rincer : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino, puis continue et finit avec le distributeur de café.
- Lorsque le réservoir d'eau est vidé, sur le panneau, les voyants clignotent  et  : tourner le bouton eau chaude / vapeur sur la pos. **0**.
- Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, retirer le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur, retirer le réservoir, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant vapeur  clignote.
- Remplacer le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino vide ;

13. Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur en pos. **I** : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de la buse à cappuccino.
14. À la fin, le voyant de vapeur sur le panneau de commande clignote  : tourner le bouton eau chaude / vapeur en pos. **O**.
15. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le tiroir à marc de café (A13) ;
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil.










18. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

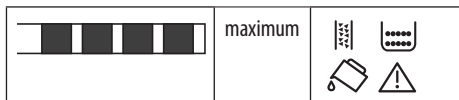
Le détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéterminée qui dépend de la dureté de l'eau réglée.

La machine est réglée en usine sur le niveau 4 de dureté. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.









18.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive (C1) fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage, avec les instructions en langue anglaise ;
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde ;
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau ;

Bande réactive	Dureté de l'eau	Programmation correspondante
	basse	
	moyenne	 
	élevée	  



18.2 Réglage de la dureté de l'eau



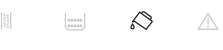



1. Assurez-vous que la machine est éteinte (mais connectée au secteur et avec l'interrupteur principal (A6) en position I) ;
2. Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes : les voyants     s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche  (B2) pour régler la dureté réelle (le niveau de la bande réactive - voir tableau au paragraphe précédent).
4. Appuyer sur la touche   (B9) pour confirmer la sélection.

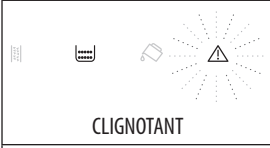






La machine est maintenant reprogrammée selon le nouveau réglage de dureté de l'eau.

19. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance :	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions L x P x H :	240 x 440 x 360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,2 kg
Capacité max. du réservoir à grains :	250 g

20. SIGNIFICATION DES VOYANTS


VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 CLIGNOTANT	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur (A21)	Tourner le bouton d'eau chaude/vapeur
 CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A7) est insuffisante	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 FIXE	Le réservoir (A7) n'est pas inséré ou n'est pas bien inséré	Insérer correctement le réservoir, en l'enfonçant à fond jusqu'à son accrochage.
 CLIGNOTANT	Le tiroir à marc (A13) de café est plein	Vider le tiroir à marc, le bac égouttoir (A14) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le tiroir à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
 FIXE	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A13)	Extraire le bac égouttoir (A14) et insérer le tiroir à marc.
 CLIGNOTANTS	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Répéter la distribution de café et tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) (fig. 13) d'un cran vers le chiffre 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant le fonctionnement du moulin à café. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant le bouton de réglage d'un autre cran (voir par. « 12.2 Réglage du moulin à café »). Si le problème persiste, tourner le bouton vapeur/eau chaude (A21) en position I et faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18).
	En présence du filtre adoucisseur (C4) une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en a bloqué la distribution	Faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18) en tournant le bouton eau chaude/vapeur (A21) en pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier (fig. 5).
→		

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>	Le café en grains est terminé	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 14).
 <p>CLIGNOTANT FIXE</p>	La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais aucun café pré-moulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4)	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir (fig. 17) ou désactiver la fonction pré-moulu.
	L'entonnoir (A4) pour le café pré-moulu est bouché	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite au par. « 16.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ».
 <p>CLIGNOTANT</p>	Rappelle qu'il est nécessaire de détartre la machine	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 17. Détartrage ».
 <p>CLIGNOTANTS</p>	Trop de café a été utilisé	Sélectionner un goût plus léger en tournant le bouton (B6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
	Le circuit hydraulique est vide	Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude (A21) en position I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis replacer le bouton en position 0 . Si l'alarme se déclenche pendant la distribution d'eau chaude ou de vapeur, ramener le bouton sur la position 0 . Tourner le bouton de distribution vapeur/eau chaude en position I jusqu'à ce que le débit de la distribution soit régulier, puis remettre le bouton en position 0 . Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A7) soit inséré à fond.
 <p>FIXE</p>	L'intérieur de la machine est très sale	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. « 16. Nettoyage ». Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été réinséré (A9)	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le par. « 16.9 Nettoyage de l'infuseur ».

21. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	2 à 3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café et les circuits internes de la machine ont refroidi.	Il faut réchauffer les circuits internes avec un rinçage avant de préparer un café, presser la touche  (B5).
	La température du café réglée est trop basse.	Régler une température plus haute (voir chap. « 9. Réglage de la température »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran vers le numéro 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 13). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 12.2 Réglage du moulin à café »).
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner le bouton de réglage de la mouture (A5) d'un cran, vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 13). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. « 12.2 Réglage du moulin à café »).
L'infuseur (A9) ne peut être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Éteindre en appuyant sur la touche  (B5) (voir chap. « 5. Arrêt de l'appareil »).
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX.	Procéder comme requis par l'appareil, mais en vidant d'abord le bac égouttoir (A14), pour éviter que l'eau ne déborde.
Le lait mousseux contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino (A18) et la buse vapeur/eau chaude (A19) sont sales	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 16. Nettoyage ».
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise	Brancher la fiche (A10) à la prise (fig. 1).
	L'interrupteur général (A6) n'est pas enfoncé	Appuyer sur l'interrupteur général (fig. 1).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs du distributeur	Les becs de la buse à café (A11) sont bouchés	Nettoyer les buses comme indiqué au par. « 16.7 Nettoyage des becs verseurs de café ».

CONTENTS

1. INTRODUCTION.....	7
1.1 Letters in brackets.....	7
1.2 Troubleshooting and repairs.....	7
2. DESCRIPTION.....	7
2.1 Description of the appliance.....	7
2.2 Description of the control panel.....	7
2.3 Description of the accessories.....	7
2.4 Description of lights.....	7
3. BEFORE USE.....	7
3.1 Checking the appliance.....	7
3.2 Installing the appliance.....	8
3.3 Connecting the appliance.....	8
3.4 Setting up the appliance.....	8
4. TURNING THE APPLIANCE ON.....	8
5. TURNING THE APPLIANCE OFF.....	8
6. SETTING WATER HARDNESS.....	9
7. AUTO-OFF.....	9
8. ENERGY SAVING.....	9
9. SETTING THE TEMPERATURE.....	9
10. WATER SOFTENER FILTER.....	9
10.1 Installing the filter.....	9
10.2 Removal and replacement of the water softener filter.....	10
11. RINSING.....	10
12. MAKING COFFEE USING COFFEE BEANS.....	10
12.1 Selecting the coffee taste.....	10
12.2 Adjusting the coffee mill.....	10
12.3 Tips for a hotter coffee.....	10
12.4 Coffee delivery.....	11
13. MAKING COFFEE USING PRE-GROUND COFFEE	11
13.1 Selecting the quantity in the cup.....	11
14. MAKING CAPPUCCINO.....	12
14.1 Cleaning the cappuccino maker after use....	12
15. DELIVERING HOT WATER.....	12
16. CLEANING.....	12
16.1 Cleaning the machine.....	12
16.2 Cleaning the internal circuit.....	13
16.3 Cleaning the coffee grounds container.....	13
16.4 Cleaning the drip tray and condensate tray.....	13
16.5 Cleaning the inside of the machine.....	13
16.6 Cleaning the water tank.....	13
16.7 Cleaning the coffee spouts.....	13
16.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel.....	14
16.9 Cleaning the infuser.....	14
17. DESCALING.....	14
18. SETTING WATER HARDNESS.....	15
18.1 Measuring water hardness.....	15
18.2 Setting water hardness.....	15
19. TECHNICAL DATA.....	15
20. EXPLANATION OF LIGHTS.....	16
21. TROUBLESHOOTING.....	17

Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing this bean to cup espresso and cappuccino machine.

We hope you enjoy using your new appliance. Take a few minutes to read this Instruction for Use. This will avoid all risks and damage to the appliance.

1.1 Letters in brackets

The letters in brackets refer to the legend in the description of the appliance on pages 2-3.

1.2 Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them by reading the information given in sections "20. Explanation of lights" and "21. Troubleshooting".

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 machine.

2. DESCRIPTION









2.1 Description of the appliance

(page 3 - A)

- A1. Beans container lid
- A2. Pre-ground coffee funnel lid
- A3. Beans container
- A4. Pre-ground coffee funnel
- A5. Grinding adjustment dial
- A6. Main switch
- A7. Water tank
- A8. Infuser door
- A9. Infuser
- A10. Power cord
- A11. Coffee spouts (adjustable height)
- A12. Condensate tray
- A13. Coffee grounds container
- A14. Drip tray
- A15. Drip tray grille (*certain models only)
- A16. Drip tray water level indicator
- A17. Cup tray
- A18. Cappuccino maker (removable)
- A19. Hot water and steam connection nozzle (removable)
- A20. Cappuccino maker selection ring (*certain models only)
- A21. Steam/hot water dial
- A22. Cup shelf

2.2 Description of the control panel

(page 2 - B)

- B1. Lights
- B2. : "Espresso" coffee (1 cup) button with light
- B3. : "2x Espresso" coffee (2 cups) button with light
- B4. : steam button with light
- B5. : rinse button
- B6. Aroma/pre-ground function selection dial
- B7. : On/Standby button
- B8. : "Coffee" button with light
- B9. *Varies according to model:
 - : "Long" button with light
 - : "Doppio+" button with light

2.3 Description of the accessories

(page 2 - C)

- C1. Indicator paper
- C2. Pre-ground coffee measure
- C3. Descaler
- C4. Water softener filter (certain models only)

2.4 Description of lights



An alarm is displayed on the control panel (see section "21. Troubleshooting").



Light on steadily: the coffee grounds container must be inserted;

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 section "17. Descaling").

Light on steadily: the appliance is performing a descaling cycle.

For a description of all the lights, see section "20. Explanation of lights".

3. BEFORE USE

3.1 Checking the appliance

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

3.2 Installing the appliance



Important!

When you install the appliance, you should respect the following safety warnings:

- 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.
- Do not place the appliance near taps or sinks. Water penetrating the appliance could cause damage.
- 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.
- Arrange the power cord (A10) in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).

3.3 Connecting the appliance



Important!

Check that the mains power supply voltage corresponds to that 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.



3.4 Setting up the appliance



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 section "18. Setting water hardness".

Proceed as described:

1. Plug the appliance into the mains socket and make sure the main switch (A6) on the back of the appliance is in the I position (fig. 1).
2. The  light flashes on the control panel (B). Remove the water tank (A7) (fig. 2), fill to the MAX line with fresh water (fig. 3A) then put back in the appliance (fig. 3B).
3. The  button (B4) (fig. 4) flashes on the control panel.
4. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (A18) (fig. 5).
5. Turn the steam/hot water dial (A21) to the "I" position (fig. 6). The beverage buttons flash and water is delivered from the cappuccino maker.

6. When delivery stops automatically, turn the steam dial back to the "0" position.

The appliance goes off.

To use it, press the  button (B7) (fig. 7).



Please note:

- The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results.
- To enjoy your coffee even more and improve the performance of your appliance, we recommend installing a water softener filter (C4) as described in section "10. Water softener filter". If your model is not provided with a filter, you can request one from De'Longhi Customer Services.

4. TURNING THE APPLIANCE ON




Please note:

- Before turning the appliance on, make sure the main switch (A6) on the back of the appliance is in the I position (fig. 1).
- Make sure the steam/hot water dial (A21) is in the 0 position.
- 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 this cycle.



Danger of burns!

During rinsing, a little hot water comes out of the coffee spouts (A11) and is collected in the drip tray (A14) underneath. Take care to avoid contact with splashes of hot water.

- To turn the appliance on, press the  button (B7) (fig. 7). The "coffee" buttons (B2), (B3), (B8) and (B9) flash on the control panel (B) to indicate the appliance is heating up.

While heating up, the machine performs a rinse cycle. As well as heating the boiler, this also heats the internal circuits by circulating hot water.

The appliance is at temperature when the coffee buttons on the control panel remain on steadily.


5. TURNING THE APPLIANCE OFF

Whenever the coffee machine is turned off after being used to make coffee, it performs an automatic rinse cycle.



Danger of burns!


During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts (A11). Take care to avoid contact with splashes of hot water.

- To turn the appliance off, press the  button (B7) (fig. 7);

- if provided, the appliance performs a rinse cycle then goes off (stand-by).

i Please note!

If you will not be using the appliance for some time, unplug from the mains socket:

- first turn the appliance off by pressing the  button;
- press the main switch (A6) to the “0” position.

! Important!

Never press the main switch while the appliance is on.



6. SETTING WATER HARDNESS
















For instructions on setting water hardness, see section “18. Setting water hardness”

7. AUTO-OFF

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

To change the Auto-off setting, proceed as follows:

1. With the appliance off (standby) and the main switch (A6) in the I position (fig. 1), press and hold the  button (B9) until the lights (B1) on the control panel come on;
2. Select the required time interval by pressing the  button (B2):







	15 min
 	30 min
  	1 hour
   	2 hours
    	3 hours

3. Press the  button (B9) to confirm. The lights go off.

The auto-off time is now programmed.

8. ENERGY SAVING

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

1. With the appliance off (standby) and the main switch (A6) pressed (fig. 1), press and hold the  button (B4) until the  light on the control panel comes on;
2. To disable the function, press the  button (B2). The  light flashes;
3. To enable the function again, press the  button (B2) again: the  light comes on;

4. Press the  button (B9) to confirm. The  light goes off.



The energy saving setting is now programmed.

i Please note!

- When in energy saving mode, a few seconds may elapse before the first coffee is delivered as the appliance must heat up again.

9. SETTING THE TEMPERATURE

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

1. With the appliance off (standby) and the main switch (A6) in the I position (fig. 1), press and hold the  button (B2) until the lights on the control panel come on;
2. Press the  button to select the required temperature:



3. Press the  button (B9) to confirm the selection. The lights go out.

10. WATER SOFTENER FILTER

Certain models are fitted with a water softener filter (C4). If this is not the case with your model, you are recommended to purchase one from De'Longhi Customer Services.

To use the filter correctly, follow the instructions below.

10.1 Installing the filter

1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.
2. Remove the filter (C4) from the packaging. The date indicator disk varies according to the filter provided (fig. 8);
3. Turn the date disk to display the next 2 months of use.

i Please note


The filter lasts about two months if the appliance is used normally. If the coffee machine is left unused with the filter installed, it will last no longer than 3 weeks.

4. To activate the filter, run tap water through the hole in the filter as shown in figure 9 until water comes out of the openings at the side for more than a minute;
5. Extract the tank (A7) from the appliance and fill with water;
6. Insert the filter in the water tank and immerse it completely for about ten seconds, sloping it and pressing it lightly to enable the air bubbles to escape (fig. 10).
7. Insert the filter in the filter housing and press as far as it will go (fig. 11);

8. Close the tank with the lid (fig. 12), then replace the tank in the machine;
9. Position a container with a minimum capacity of 500ml under the cappuccino maker/hot water spout (A18).
10. Deliver hot water by turning the steam/hot water dial (A21) to the **I** position.
11. Deliver at least 500 ml of water, then turn the steam/hot water dial to the **0** position.

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

i Please note:

Occasionally one delivery of hot water is not enough to install the filter and the    lights come on during installation.

If this happens repeat the installation procedure from point 8. The filter is now active and you can use the coffee machine.

10.2 Removal and replacement of the water softener filter

After two months (see date indicator) or when the appliance has not been used for 3 weeks, you should replace the filter:

1. Extract the tank (A7) and exhausted filter (C4);
2. To replace the filter, remove the new filter from the packaging and proceed as described in the previous section.

The filter is now activated.



11. RINSING

Use this function to deliver hot water from the coffee spouts (A11) to clean and heat the appliance's internal circuit.

Place a container with a minimum capacity of 100ml under the coffee and hot water spouts.

 **Important! Danger of scalding.**

Do not leave the appliance unattended while hot water is being delivered.

- 1) To start this function, press the  button (B5);
- 2) After a few seconds, hot water is delivered from the coffee spouts, cleaning and heating the appliance's internal circuit.
- 3) To interrupt the function manually, press the  button again.

i Please note!

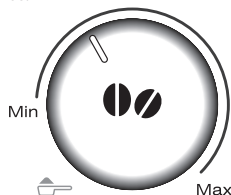
- If the appliance is not used for more than 3-4 days, when you turn it on again, we strongly recommend performing 2/3 rinses before use;
- After cleaning, it is normal for the grounds container (A13) to contain water.

12. MAKING COFFEE USING COFFEE BEANS

12.1 Selecting the coffee taste

Turn the coffee taste selection dial (B6) to set the required taste. Turning clockwise increases the quantity of coffee beans that will be ground by the machine and consequently the strength of the coffee.

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



i 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.

12.2 Adjusting the coffee mill

The coffee mill is set by default to prepare coffee correctly and should not require regulating initially.

However, if after making the first few coffees you find that the coffee is either too weak and not creamy enough or delivery is too slow (a drop at a time), this can be corrected by adjusting the grinding adjustment dial (A5) (fig. 13).

i 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 towards 7. For fuller bodied creamier coffee, turn one click anticlockwise towards 1 (do not turn more than one click at a time otherwise the coffee could be delivered a drop

at a time).

The effect of the adjustment will be noticed only after making a further 2 cups of coffee, at least. If this adjustment does not produce the desired result, turn the dial another click.

12.3 Tips for a hotter coffee

For hotter coffee, proceed as follows:

- perform a rinse cycle by pressing the  button (B5);
- warm the cups with hot water using the hot water function (see section "15. Delivering hot water");

- increase the coffee temperature (see section “9. Setting the temperature”).






12.4 Coffee delivery



Important!

Do not use green, caramelised or candied coffee beans as they could stick to the coffee mill and make it unusable.

1. Fill the container (A3) with coffee beans (fig. 14);
2. Place under the coffee spouts (A11):
 - 1 cup, to make 1 coffee (fig. 15);
 - 2 cups, to make 2 coffees.
3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 16);
4. Then select your required coffee:

Recipe	Quantity	Programma-ble quantity
Espresso 	≈ 40 ml	from ≈20 to ≈ 120ml
2x Espresso 	≈ 40 ml + 40 ml	from ≈40 to ≈ 240ml
Coffee 	≈ 180 ml	from ≈100 to ≈ 240ml
* Long 	≈ 160 ml	from ≈115 to ≈ 250cc
* Doppio + 	≈ 120 ml	from ≈ 80 to ≈ 180 ml

(*Varies according to model)

5. Preparation begins and the light corresponding to the selected button comes on steady on the control panel (B).



Please note:

- While the appliance is making coffee, the flow 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 one of the coffee icons (within 3 seconds).

Once the coffee has been made, the appliance is ready to make the next beverage.



Please note:




- Indicator lights may appear on the control panel (B) during use. Their meaning is given in section “20. Explanation of lights”.
- For hotter coffee, see section “12.3 Tips for a hotter coffee”.

- If the coffee is delivered a drop at a time, too weak and not creamy enough or too cold, read the tips in section “21. Troubleshooting”.

13. 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 machine.
- Never use more than 1 level measure (C2) as it could soil the inside of the coffee machine or block the funnel (A4). Given the quantity of coffee used, it is not advisable to prepare “ 2x Espresso” (B3), “ Coffee” (B8) or (certain models only) “ Doppio+” (B9).



Please note:

When using pre-ground coffee, only one cup can be made at a time.




1. Make sure the appliance is on;
2. Turn the coffee taste selection dial (B6) anticlockwise as far as it will go, to the  position.



3. Make sure the funnel (A4) is not blocked, then add one level measure (C2) of pre-ground coffee (fig. 17).
4. Place a cup under the coffee spouts (A11).
5. Press the required 1 cup button .
6. Preparation begins.



Important! Making “ Long” coffee (B9) (certain models only):

Halfway through preparation, delivery stops, the  light comes on and the  light flashes. Add one level measure of pre-ground coffee and press the “ Long” button.



Please note:

If “Energy Saving” mode is active, you may have to wait a few seconds before the first coffee is delivered.

13.1 Selecting the quantity in the cup

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

1. Place a sufficiently large cup or glass under the coffee spouts (A11);
2. Press the button corresponding to the quantity to be modified and hold it down until the light flashes and the appliance starts delivering coffee, then release;
3. When the coffee in the cup reaches the desired level, press the same button again to memorise the new amount. (See the table in section "12.4 Coffee delivery").

The machine is now reprogrammed with the new quantities.

14. MAKING CAPPUCCINO



Danger of burns!



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

1. When preparing cappuccino, make the coffee in a large cup;
2. Fill a container (preferably one with a handle to avoid scalding) with about 100 grams of milk for each cappuccino. When choosing the appropriate size of container, remember that the milk doubles or triples in volume;



Please note:

For a richer and denser froth, use skimmed or partially skimmed milk from the refrigerator (about 5°C). To avoid producing milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker as described in the section "16. Cleaning".

3. **Models with adjustable cappuccino maker only:** Make sure the cappuccino maker selection ring (A20) is positioned downwards in the "CAPPUCCINO" position (fig. 18);
4. The cappuccino maker (A18) can be turned slightly outwards to allow containers of any size to be used;
5. Immerse the cappuccino maker in the milk container;
6. Press the  button (B4);
7. When the light in the  button flashes after a few seconds, turn the steam dial (A21) to the **I** position (fig. 6). Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous;
8. For a creamier froth, swirl the container slowly, moving it from the bottom upwards. (Steam should not be generated by the machine for more than 3 minutes continuously).
9. When you have obtained the required froth, stop steam delivery by turning the dial to the "0" position.



Danger of burns!

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

10. 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.



Please note!

If "Energy saving" is active, you may have to wait a few seconds before steam is delivered.

14.1 Cleaning the cappuccino maker after use

Clean the cappuccino maker (A18) each time you use it to avoid the build-up of milk residues or blockages.



Danger of burns!

When cleaning the cappuccino maker, a little hot water is delivered. Take care to avoid contact with splashes of hot water.

1. Deliver a little water by turning the steam/hot water dial (A21) to the **I** position. Then stop delivery by turning the dial back to the **0** position.
2. Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Turn the cappuccino maker downwards to remove it (fig. 19).
3. **Models with adjustable cappuccino maker only:** Move the ring (A20) upwards until the hole shown in fig. 20 is uncovered.
4. Remove the nozzle (A19) downwards (fig. 21).
5. Make sure the two holes shown by the arrow in fig. 22 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
6. Reinsert the nozzle and replace the cappuccino maker on the nozzle, pushing it upwards and turning it until it is attached.

15. DELIVERING HOT WATER



Important! Danger of scalding.

Never leave the machine unattended when hot water is released. The spout of the cappuccino maker (A18) becomes hot during delivery.

1. Place a container under the cappuccino maker (as close as possible to avoid splashes).
2. Turn the steam/hot water dial (A21) to the **I** position (fig. 6).
3. To stop hot water delivery manually, turn the steam/hot water dial to the **0** position.



Please note!

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

16. CLEANING

16.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- internal circuit of the machine;
- coffee grounds container (A13);
- drip tray (A14), drip tray grille* (A15) and condensate tray (A12);


- water tank (A7);
- coffee spouts (A11);
- cappuccino maker (A18) ("16. Cleaning");
- pre-ground coffee funnel (A4);
- infuser (A9), accessible after opening the infuser door (A8);
- control panel (B).

 **Important!**

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine. With De'Longhi superautomatic coffee machines, no chemical products are required for cleaning purposes.
- None of the components of the appliance can be washed in a dishwasher with the exception of the drip tray grille* (A15).
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

16.2 Cleaning the internal circuit


If the appliance is not used for more than 3/4 days, before using it again, we strongly recommend switching it on and:

- 2/3 rinse cycles by pressing  (B5);
- delivering hot water for a few seconds (section "15. Delivering hot water").

 **Please note:**

After cleaning, it is normal for the grounds container (A13) to contain water.

16.3 Cleaning the coffee grounds container

When the  light (flashes, the coffee grounds container (A13) must be emptied and cleaned. The appliance cannot be used to make coffee until you have cleaned the grounds container. Even if not full, the empty grounds container message is displayed 72 hours after the first coffee has been prepared. For the 72 hours to be calculated correctly, the machine must never be turned off with the main switch (A6).

 **Important! Danger of scalding**

If you make a number of cappuccinos one after the other, the metal cup tray (A17) becomes hot. Wait for it to cool down before touching it and handle it from the front only.

To clean (with the machine on):

- Remove the drip tray (A14) (fig. 23), empty and clean.
- Empty the grounds container (A13) and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.
- Check the red condensate tray (A12) (fig. 23) and empty if necessary.

16.4 Cleaning the drip tray and condensate tray

 **Important!**

The drip tray (A14) is fitted with a level indicator (A16) (red) showing the amount of water it contains (fig. 24). Before the indicator protrudes from the cup tray (A17), the drip tray must be emptied and cleaned otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

To remove the drip tray:


1. Remove the drip tray and grounds container (A13) (fig. 23);
2. Remove the cup tray (A17) and drip tray grille* (A15), then empty the drip tray and grounds container and wash all components;
3. Check the red condensate tray (A12) and empty if necessary;
4. Replace the drip tray complete with grille* and grounds container.

 **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 will fill up more than expected and clog the machine.

16.5 Cleaning the inside of the machine

 **Danger of electric shock!**

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see section "5. Turning the appliance off") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the machine in water.

1. Check regularly (about once a week) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray (A14)) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with a brush and a sponge;
2. Remove all the residues with a vacuum cleaner (fig. 25).

16.6 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank (A7) regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (C4) (if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid;
2. Remove the filter (C4) (if present) and rinse with running water;
3. Replace the filter (if installed), fill the tank with fresh water and replace;
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100ml of water.

16.7 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts (A11) regularly with a sponge or cloth (fig. 26A);

2. Check the holes in the coffee spouts are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 26B).

16.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel

Check regularly (about once a month) that the pre-ground coffee funnel (A4) is not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a brush.

16.9 Cleaning the infuser

The infuser (A9) must be cleaned at least once a month.



Important!

The infuser cannot be extracted when the machine is on.

1. Make sure the machine is correctly turned off (see "5. Turning the appliance off");
2. Remove the water tank (A7);
3. Open the infuser door (A8) (fig. 27) on the right side of the appliance;
4. Press the two coloured release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 28);
5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap;



Important!

RINSE WITH WATER ONLY

NO WASHING UP LIQUID - NO DISHWASHER

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

6. Use the brush to remove any coffee residues left in the infuser housing, visible through the infuser door;
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 (fig. 29).

8. Once inserted, make sure the two coloured buttons have snapped out;
9. Close the infuser door;
10. Put the water tank back.

17. DESCALING




Descal the appliance when the  light on the control panel flashes.



Important!

- 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.






- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.



1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.
2. Empty the water tank (A7) and remove the water softener filter (C4) (if present).
3. Pour the descaler (C3) into the water tank up to the level **A** (corresponding to a 100ml pack) marked on the back of the tank (fig. 30), then add water (1 litre) up to level **B** (fig. 30).
4. Place an empty container with a minimum capacity of 1.8, litre under the cappuccino maker (A18) and coffee spouts (A11) (fig. 31).
5. Press and hold the  button (B5) 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.



Important! Danger of scalding

Hot water containing acid flows from the hot water/steam and coffee spouts. Take care to avoid contact with splashes of hot water.

6. Turn the steam dial (A21) a half turn anticlockwise to the **I** position. The descaler solution flows out of the cappuccino maker into the underlying container. The descaling programme automatically performs a series of rinses and pauses to remove all the scale. It is normal for several minutes of inactivity to elapse between rinses. After about 25 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.
7. The appliance is now ready for rinsing through with clean water. Empty the container used to collect the descaler solution. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level and put back in the appliance: the  light flashes.
8. Place the container used to collect the descaler solution empty under the cappuccino maker and coffee spouts (fig. 31).
9. Turn the steam/hot water dial to the **I** position to begin rinsing. Hot water is delivered first from the cappuccino maker, to continue and end with the coffee spouts.
10. When the water tank is completely empty, the  and  lights flash on the control panel. Turn the steam/hot water dial to the **0** position.

- Empty the container used to collect the rinsing water. Remove the water tank, replace the water softener filter (if removed previously), fill the tank up to the MAX level with cold water and insert in the appliance. The  steam light flashes.
- Place the container used to collect the rinsing water empty under the cappuccino maker;
- Turn the steam/hot water dial to the **I** position. Rinsing continues from the cappuccino maker only.
- When it finishes, the  steam light flashes on the control panel. Turn the steam/hot water dial to the **0** position.
- Top up the water tank with fresh water to the MAX level and put back in the machine.

The descaling cycle is now complete.

Please note!

- If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity) we recommend repeating the cycle;
- After descaling, it is normal for the grounds container (A13) to contain water;
- If the water tank has not been filled to the MAX level, at the end of descaling, the appliance requests a third rinse to guarantee that the descaler solution has been completely eliminated from the machine's internal circuits.





18. SETTING WATER HARDNESS










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

The machine is set by default for a hardness level 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.








18.1 Measuring water hardness

- Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C1) from its pack (attached to the English instructions);
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second;
- 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;

Indicator paper	Water hardness	Corresponding setting
	low	
	medium	

	high	  
	maximum	   








18.2 Setting water hardness







- Make sure the appliance is off (but connected to the mains electricity supply and with the main switch (A6) in the I position);
 - Press and hold the  button (B5) for at least 5 seconds. The , ,  and  lights come on together;
 - Press the  button (B2) to set the actual water hardness (as measured by the indicator paper - see table in previous section).
 - Press the  button (B9) to confirm the selection.
- The machine is now reprogrammed with the new water hardness setting.

19. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10A
Absorbed power:	1450W
Pressure:	1.5MPa (15 bars)
Max. water tank capacity:	1.8 l
Size LxDxH:	240x440x360 mm
Cord length:	1150 mm
Weight:	9.2 kg
Max. beans container capacity:	250 g

20. EXPLANATION OF LIGHTS


LIGHTS DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
 FLASHING	The steam/hot water dial must be turned (A21)	Turn the steam/hot water dial
 FLASHING	Insufficient water in the tank (A7)	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
 ON	The tank (A7) is missing or not correctly in place	Insert the tank correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
 FLASHING	The grounds container (A13) is full	Empty the grounds container and drip tray (A14), clean and replace. Important: when removing the drip tray, the grounds container must always be emptied, even if it has not filled up appreciably. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
 ON	After cleaning, the grounds container (A13) has not been replaced	Remove the drip tray (A14) and insert the grounds container.
 FLASHING	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 (A5) (fig. 13) 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 section "12.2 Adjusting the coffee mill"). If the problem persists, turn the steam/hot water dial (A21) to the I position and let some water run from the cappuccino maker (A18).
	If the water softener filter (C4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Deliver a little water from the cappuccino maker (A18) by turning the steam/hot water dial (A21) to the I position until the flow is regular (fig. 5).
 FLASHING	The coffee beans have run out	Fill the beans container (A3 - fig. 14).
→		

LIGHTS DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
 FLASHING ON	The pre-ground coffee function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel (A4)	Place pre-ground coffee in the funnel (fig. 17) or deselect the "pre-ground" function.
	The pre-ground coffee funnel (A4) is clogged	Empty the funnel with the help of a brush as described in section "16.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel".
 FLASHING	The machine must be descaled	The descaling procedure described in section "17. Descaling" needs to be performed.
 FLASHING	Too much coffee has been used	Select a milder taste by turning the dial (B6) anticlockwise.
 FLASHING	The water circuit is empty	Turn the steam/hot water dial (A21) to the I position until delivery stops, then bring it back to the 0 position. If the alarm occurs while hot water or steam is being delivered, turn the dial to the 0 position. Turn the steam/hot water dial to the I position until delivery stops, then bring it back to the 0 position. If the problem persists, make sure the water tank (A7) is fully inserted.
 ON	The inside of the machine is very dirty	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in section "16. Cleaning". If the message is still displayed after cleaning, contact a customer service centre.
 FLASHING	The infuser (A9) has not been replaced after cleaning	Insert the infuser as described in section "16.9 Cleaning the infuser".


21. 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 function).
	The internal circuits of the appliance have cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, rinse the internal circuits by pressing the  button (B5).
	A low coffee temperature is set.	Set a higher coffee temperature in the menu (see section "9. Setting the temperature").



PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee is weak or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grinding adjustment dial (A5) one click anticlockwise towards 1 while the coffee mill is in operation (fig. 13). Continue one click at a time until the coffee is made satisfactorily. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "12.2 Adjusting the coffee mill").
	The coffee is unsuitable.	Use coffee for espresso machines.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding adjustment dial (A5) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation (fig. 13). Continue one click at a time until the coffee is made satisfactorily. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "12.2 Adjusting the coffee mill").
The infuser (A9) cannot be extracted	The appliance has not been turned off correctly	Turn the appliance off by pressing the  button (B5) (see section "5. Turning the appliance off").
At the end of descaling, the appliance requests a third rinse	During the two rinse cycles, the water tank has not been filled to the MAX level.	Follow the instructions displayed by the appliance, but first empty the drip tray (A14) to avoid the water overflowing.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed	Ideally, use skimmed or semi-skimmed milk from the refrigerator (about 5°C). If the result is not as expected, try a different brand of milk.
The milk is not frothed	The cappuccino maker (A18) and steam/hot water connection nozzle (A19) are dirty	Clean as described in section "16. Cleaning".
Steam delivery stops	A safety device stops steam delivery	Wait a few minutes and then enable the steam function again.
The appliance does not come on	The appliance is not plugged into the mains socket	Insert the plug (A10) into the mains socket (fig. 1).
	The main switch (A6) is not pressed	Press the main switch (fig. 1).
Coffee does not come out of one of the spouts.	The coffee spouts (A11) are blocked	Clean as described in section "16.7 Cleaning the coffee spouts".