



5713229851_01_0217

ECAM35X.15

ماكينة إعداد القهوة

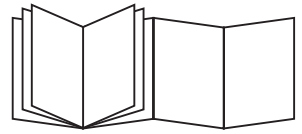
إرشادات وتعليمات الاستخدام

Instructions videos available at:

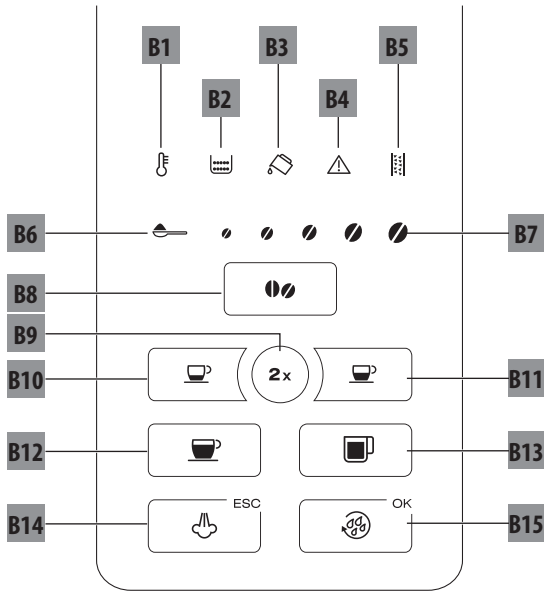
<http://ecam35015.delonghi.com>



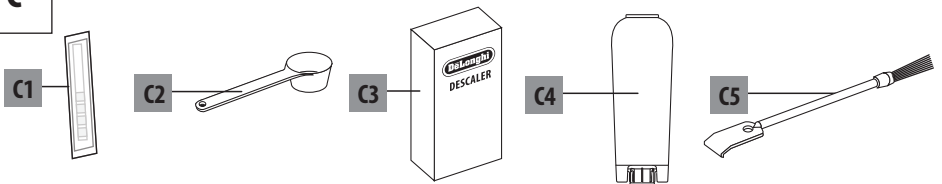
DeLonghi

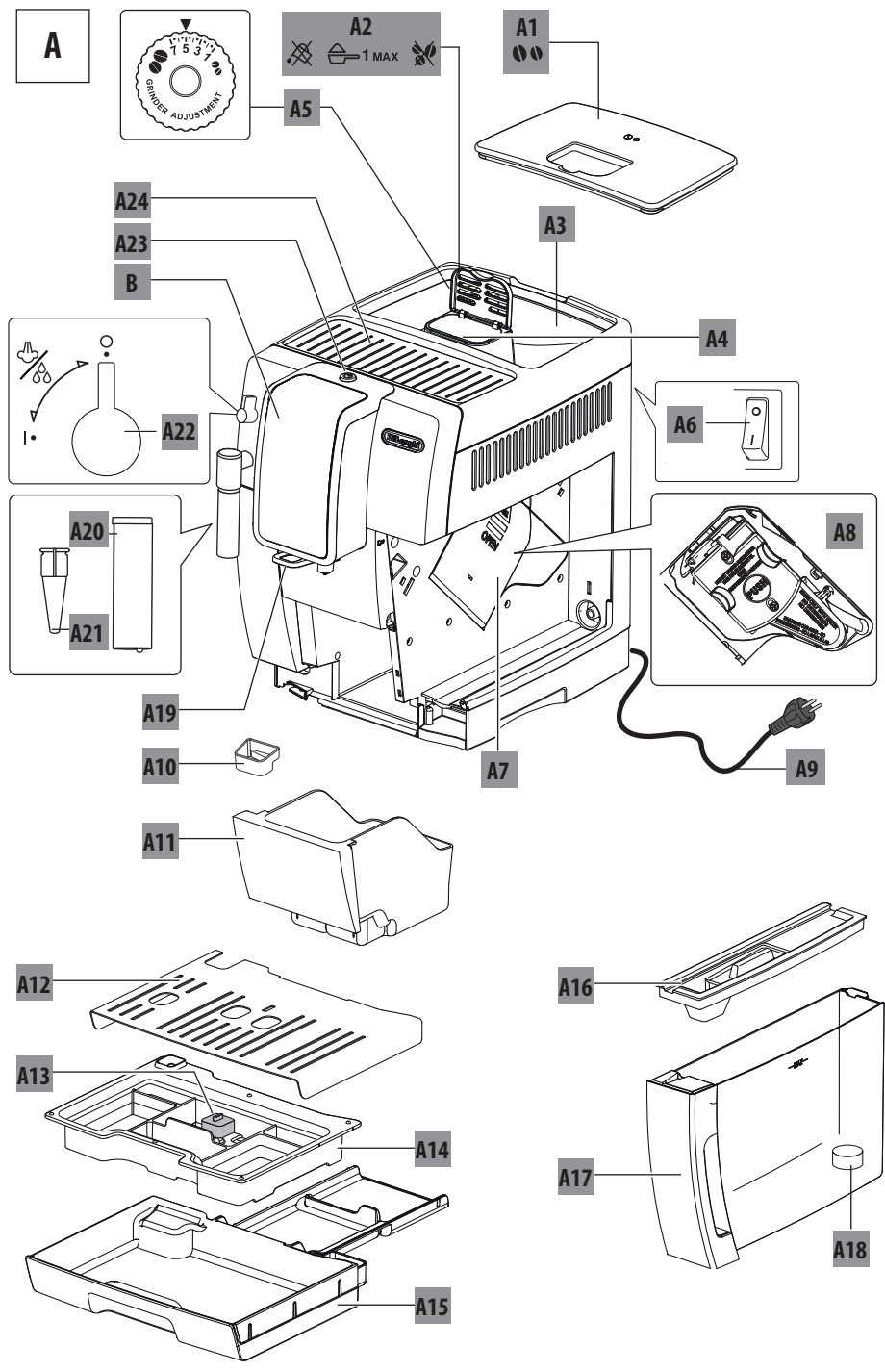


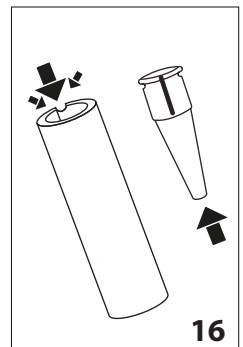
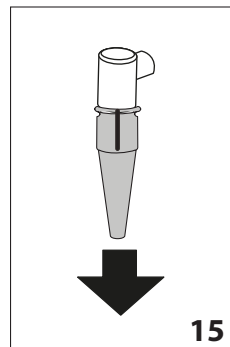
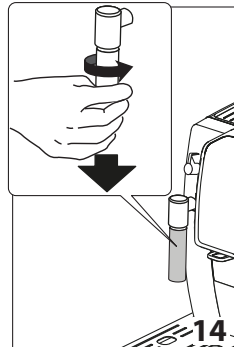
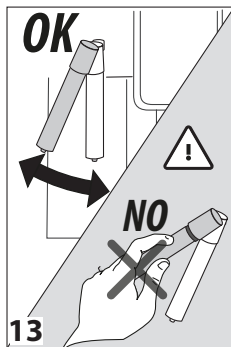
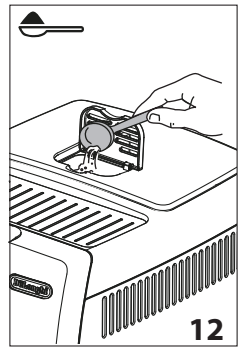
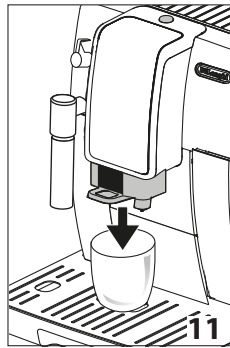
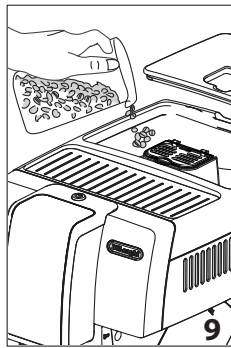
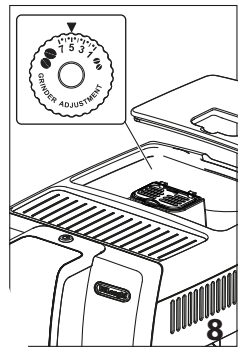
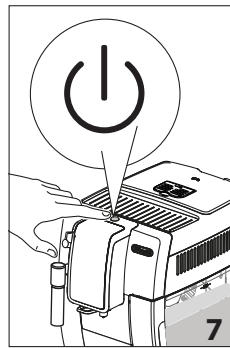
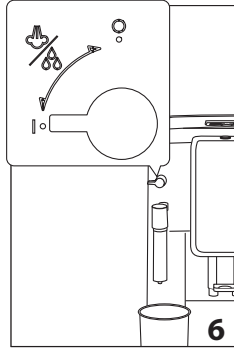
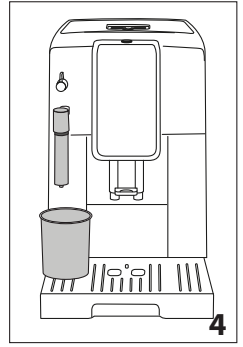
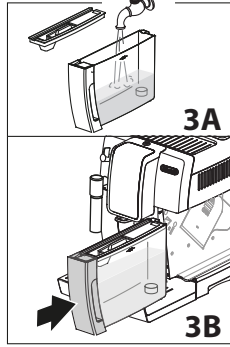
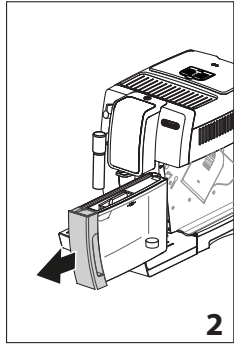
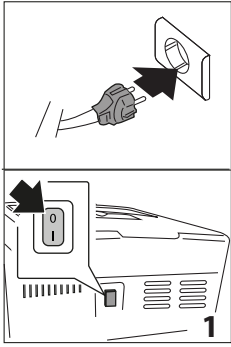
B

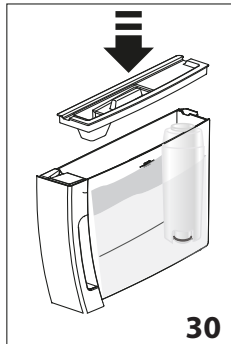
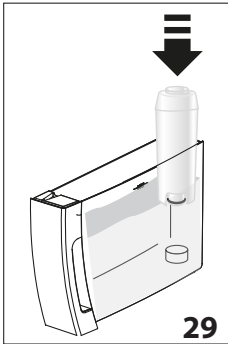
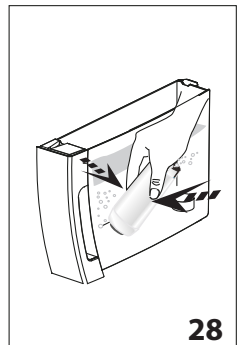
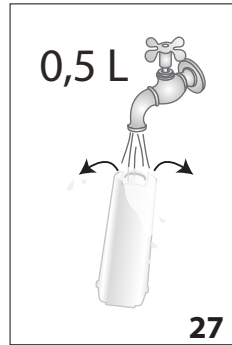
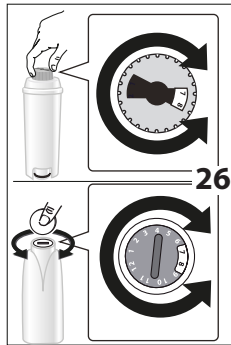
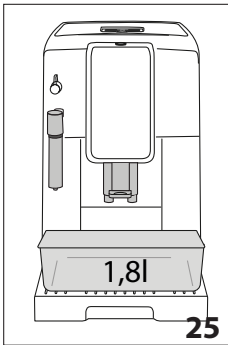
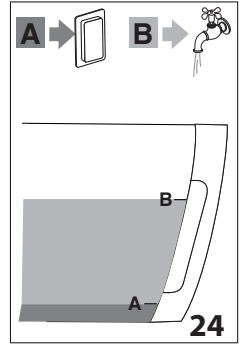
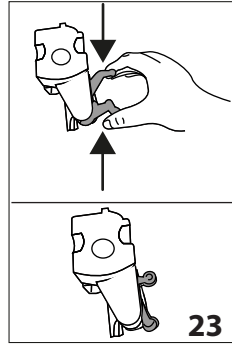
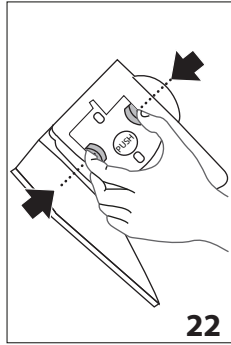
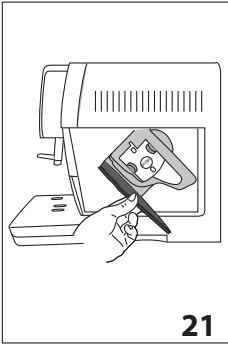
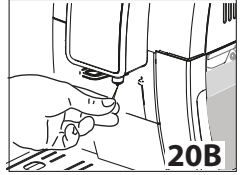
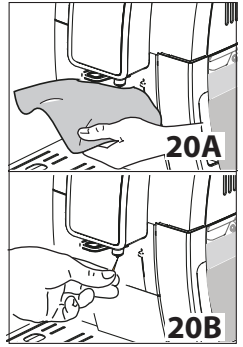
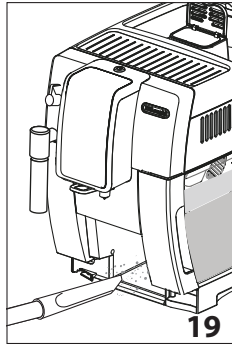
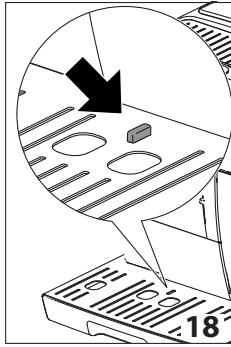
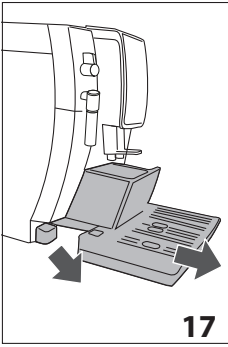


C









16	تنظيف فَوّهات صب القهوة.....	18.7
16	تنظيف فُمع إدخال القهوة مُسبقه الطحن.....	18.8
16	تنظيف الناقع.....	18.9
19	19. إزالة الترسبات الكلسية.....	
17	20. برمجة عسر الماء.....	
17	20.1 قياس وتحديد عسر الماء.....	
18	20.2 ضبط عسر الماء.....	
18	21. مرشّح منقى تحلية المياه.....	
18	21.1 تركيب المرشّح.....	
18	21.2 استبدال المرشّح.....	
18	22. بيانات فنية.....	
18	23. التخلص من الجهاز.....	
19	24. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية.....	
21	25. حل المشاكل التشغيلية.....	


ملخص المحتويات

7	1. تحذيرات أساسية لتوفير الأمن والسلامة.....
8	2. تحذيرات الأمان والسلامة.....
8	2.1 رموز مستخدمة في تعليمات الاستخدام.....
8	2.2 استخدام مُطابق للغرض الأساسي الذي صُنع من أجله الجهاز.....
8	2.3 إرشادات وتعليمات الاستخدام.....
8	3. مقدّمة.....
8	3.1 حروف بين قوسين.....
8	3.2 المشاكل وعمليات الإصلاح.....
9	4. الوصف.....
9	4.1 وصف الجهاز.....
9	4.2 وصف لوحة التحكم.....
9	5. عمليات تحضيرية.....
9	5.1 فحص الجهاز.....
9	5.2 تركيب الجهاز.....
10	5.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.....
10	5.4 تشغيل الجهاز لأول مرة.....
10	6. تشغيل الجهاز.....
10	7. إطفاء الجهاز.....
10	8. ضبط عسر الماء.....
10	9. ضبط درجة الحرارة.....
11	10. AUTO-OFF (الإطفاء الذاتي).....
11	11. توفير الطاقة ENERGY SAVING.....
11	12. BEEP تنبيه صوتي.....
12	13. قيم ضبط المصنع (إعادة الضبط RESET).....
12	14. RINSING الشطف.....
12	15. إعداد القهوة.....
12	15.1 ضبط وتعديل مطحنة القهوة.....
12	15.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....
12	15.3 إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة.....
13	15.4 تغيير مؤقت في نكهة القهوة.....
13	15.5 إعداد القهوة باستخدام القهوة مُسبقه الطحن.....
14	15.6 تحديد النكهة والكمية حسب الرغبة.....
14	16. إعداد الكابتوشينو.....
15	16.1 تنظيف مُعد الكابتوشينو بعد الاستعمال.....
15	17. صب الماء الساخن.....
15	18. النظافة.....
15	18.1 تنظيف الماكينة.....
15	18.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة.....
15	18.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة.....
15	18.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتّفات.....
16	18.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة.....
16	18.6 تنظيف خزان الماء.....

1. تحذيرات أساسية لتوفير الأمن والسلامة

- هذه الجهاز غير مخصص ليستخدم من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في قدراتهم الحسية أو العقلية أو الحركية ولا من قبل من ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيين للتعامل مع الجهاز، إلا أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين العارفين بكيفية استخدام الجهاز وذلك تحقيقاً لعنصري الأمن والسلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بهذا الجهاز.
- عمليات تنظيف وصيانة الجهاز هي أشياء يقوم بها المستخدم ويجب ألا يُسمح للأطفال بالقيام بها دون مراقبتهم وتوجيههم.
- لعمليات التنظيف لا يجب مُطلقاً غمس الماكينة في الماء.
- هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي. لا يجب استخدام الماكينة في الأماكن التالية: الأماكن المخصصة للطبخ لطاقم عمل المحلات، والمكاتب وأماكن العمل الأخرى، والمزارع السياحية، والفنادق والموتيلات، وأماكن الإقامة السياحية الأخرى وأماكن تأجير غرف الإقامة.
- في حالة تعرّض القابس أو كابل توصيل التيار إلى التلف، فإنه يجب استبدلهما فقط من خدمة الدعم الفني وذلك لتجنب التعرّض لآية أخطار.

فقط للأسواق الأوروبية:

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات شريطة أن يكونوا تحت الملاحظة من قبل شخص بالغ أو بعد أن يتم تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة لاستخدام المنتج بالشكل الصحيح ويعد توعيتهم بالأخطار المتعلقة بهذا الاستخدام. عمليات النظافة والصيانة المُفترض أن يقوم بها المُستخدم لا يجب السماح بأن يقوم بها الأطفال الأقل عمراً من 8 سنوات ويجب أن يكونوا تحت الملاحظة والتوجيه أثناء القيام بهذه العمليات. احفظ الجهاز وكابل توصيل التيار الخاص به بعيداً عن متناول يد الأطفال الأقل عمراً من سن 8 سنوات.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين ليس لديهم المعرفة والخبرة الكافيتين للتعامل مع هذا الجهاز فقط إذا ما كانوا تحت إشراف ومراقبة شخص مسؤول أو بعد تلقّيهم إرشادات وتعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وتعريفهم بالأخطار المحتملة الضمنية.
- يجب ألا يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
- أفضل الجهاز دائماً عن التيار الكهربائي عند تركه دون مراقبة وقبل تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- أسطح الجهاز التي تحمل هذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستعمال (هذا الرمز موجود فقط في بعض الموديلات). 

2. تحذيرات الأمان والسلامة

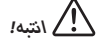
2.1 رموز مستخدمة في تعليمات الاستخدام

تحمل التحذيرات المهمة الرموز التالية. يجب احترام ومراعاة هذه التحذيرات بشكل صارم.



خطر!

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



انتبه!

عدم التقيد بهذه التحذيرات قد يسبب التعرض لإصابات أو قد يسبب أضرار وتلفيات للجهاز.



خطر الإصابة بالحروق!

عدم التقيد بهذه التحذيرات قد يعرضك لإصابات أو الحروق.



ملاحظة هامة:

هذا الرمز يشير إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

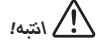


خطر!

ونظراً لأن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، فإنه ليس من المستبعد أن يكون مصدراً للصدمة الكهربائية.

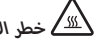
لذلك يجب الحرص على مراعاة واحترام تحذيرات الأمان والسلامة التالية:

- لا تلمس الجهاز وأنت مبلل اليدين أو القدمين.
- لا تلمس قابس تيار الجهاز وأنت مبلل اليدين أو القدمين.
- تحقق من أن قابس التيار الكهربائي المستخدم دائماً سهل الوصول إليه فإنه فقط بهذه الطريقة يصبح من السهل فصل التيار بسرعة عن الجهاز عند الحاجة.
- إذا أردت سحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي، فإنه يجب الإمساك بالقابس نفسه ثم سحبه. لا تشد مطلقاً كابل توصيل التيار الكهربائي حتى لا تعرّضه للتلف.
- لفصل الجهاز تماماً عن التيار يجب فصل قابس التيار عن مأخذ التيار.
- عند إصابة الجهاز بأية أعطال، لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- لكن أفضل الجهاز عن الكهرباء بنزع القابس عن مأخذ التيار ثم توجه إلى مركز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني.
- قبل البدء في أية عمليات تنظيف يجب إطفاء الماكينة وإخراج قابس التيار عن المقبس والانتظار حتى تبرد الماكينة.



انتبه!

ابق مواد ومكونات التغليف (كالكياس البلاستيكية والبولسترين الممتد) بعيداً عن متناول الأطفال.



خطر الإصابة بالحروق!

يُنْتَج هذا الجهاز ماء ساخن، وأثناء عمله يمكن ظهور بخار ماء. يجب مراعاة عدم ملامسة الماء المرشوش أو البخار الساخن. أثناء عمل الجهاز يمكن لرف سند الفناجين أن يُصْبِح ساخناً.

2.2 استخدام مُطابق للغرض الأساسي الذي صُنِع من أجله الجهاز

صُنِع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ولتسخين المشروبات. أي استخدام مخالف لذلك يعتبر إساءة استخدام وبالتالي يمثّل خطراً على سلامة المنتج والمستخدم. لا يتحمل الشركة المصنّعة أي مسؤولية عن أيّة أضرار قد تتسبّب عن استعمال الجهاز بشكل غير مُناسب.

2.3 إرشادات وتعليمات الاستخدام

اقرأ بحرص وانتباه هذه الإرشادات والتعليمات قبل استعمال الجهاز. يمكن لعدم مراعاة واحترام هذه الإرشادات والتعليمات أن يؤدي إلى وقوع الإصابات وإلى تضرر الجهاز. لا تتحمّل الشركة المصنّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة أضرار ناتجة عن عدم التقيد بهذه الإرشادات والتعليمات.



ملاحظة هامة:

احفظ جيداً بهذه الإرشادات والتعليمات. عند التنازل عن ملكية الجهاز لأشخاص آخرين فإنه يجب أيضاً مع الجهاز تسليم دليل إرشادات الاستخدام.

3. مقدّمة

نشكركم على اختياركم لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكابتوشينو.

وتتمنى لكم الاستمتاع بماكينتكم الجديدة هذه. يرجى تكريس بضع دقائق من وقتكم لقراءة تعليمات الاستخدام هذه الخاصة بجهازكم. وبذلك يتم تجنّب التعرّض لأيّة أخطار أو التسبب في تضرر الماكينة أو تلفها.

3.1 حروف بين قوسين

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

3.2 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أيّة مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر اتّباع التحذيرات الواردة في الفصول "24. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية" و"25. حل المشاكل التشغيلية".

وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُنصح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة "خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني" المُرفقة. 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 المصنّعة De'Longhi. العناوين موجودة في شهادة الضمان المُرفقة بالماكينة.

4.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء حبوب القهوة
A2. غطاء قُمع القهوة مُسبقة الطحن
A3. وعاء حبوب القهوة
A4. قُمع لإدخال القهوة مُسبقة الطحن
A5. مقبض تعديل درجة الطحن
A6. قاطع التيار العمومي
A7. غطاء الناقع
A8. الناقع

- A9. كابل التغذية بالتيار الكهربائي
A10. حوض تجمع النقا-التكثفات
A11. وعاء وراسب وبقايا القهوة
A12. صينية وضع فناجين القهوة
A13. مؤشّر مستوى ماء حوض تجمع القطرات
A14. شبكة الحوض

A15. حوض تجمع القطرات

A16. غطاء خزّان الماء

A17. خزّان الماء

A18. مكان مرشّح منقى تحلية المياه

A19. مؤرّج صب القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)

A20. مُعدّ الكابتوتشينو (يمكن إزالته)

A21. قُوْهَة الماء الساخن والبخار (يمكن إزالتها)

A22. ومقبض صب البخار/مياه ساخنة




A23. زر (⏻): لتشغيل الماكينة أو إيقافها (وضعية الاستعداد "stand-by")

A24. رف الفناجين

B8. اختيار النكهة

B9. 2x لصب 2 فنجان قهوة "Espresso" أو قهوة طويلة "Long"

"Espresso"

B10. صب "Espresso": B11. صب "Long Espresso": B12. صب "Coffee": B13. صب "Long": B14. ESC (خروج): 

- ثابت الإضاءة: لتفعيل خاصية البخار في عمليات البرمجة:

إضغط للخروج من البرمجة الجارية)

- وإيض: يجب بالضرورة لف مقبض الماء الساخن/البخار

(A22)

B15. OK (موافق): للقيام بعملية الشطف.

في عمليات البرمجة: إضغط لتأكيد البرمجة)

وصف الملحقات

(صفحة 2 - C)

C1. شريط الاختبار

C2. ومكبال توزيع القهوة مُسبقة الطحن

C3. مزبل الرّسبات الجيرية

C4. مرشّح منقى تحلية المياه (أيضاً في بعض الموديلات)

C5. فرشاة التنظيف

5. عمليات تحضيرية

5.1 فحص الجهاز

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

5.2 تركيب الجهاز



انتبه!

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

- هذا الجهاز يُصدر حرارة وسخونة في البيئة المحيطة به. لذلك وبعد وضع الجهاز على سطح الاستخدام، يجب التحقق من وجود مسافة حرة فارغة قدرها على الأقل 3 سم بين أسطح الجهاز، الأجزاء الجانبية والجزء الخلفي، وبين الجدران أو الأثاث الموجود، إضافة إلى ترك مسافة حرة فاصلة قدرها على الأقل 15 سم فوق ماكينة إعداد القهوة.
- تسرب المياه إلى الأجزاء الداخلية في الماكينة يُسبب لها الأعطال والتلف.
- لذلك لا تضع الماكينة بالقرب من صابير المياه ولا أحواض المياه. يمكن أن يتعرّض الجهاز للتلف إذا ما تجمّدت المياه الموجودة داخله. لذلك يجب عدم تركيب الجهاز في الأماكن التي يمكن أن تنزل درجة الحرارة فيها دون درجة التجمّد.
- ضع كابل توصيل التيار الكهربائي (A9) في مكان مُناسب بحيث يكون بعيداً على الحواف والجوانب القاطعة ولا تجعله مُلامساً للأسطح الساخنة أيأ كان نوعها (مثل على سبيل المثال أسطح صفائح التسخين الكهربائية).

4.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

بعض أيقونات لوحة التحكم لها وظيفة مُردوجة: وهذا يُشار إليه بين قوسين داخل الوصف.

B1. مؤشّر التنبيه الضوئي  وإيض: جاري تسخين الجهازB2. مؤشّر التنبيه الضوئي  :


- ثابت الإضاءة: أعد إدخال حاوية وراسب وبقايا القهوة (A17)

- وإيض: من الضروري تفريغ حاوية وراسب وبقايا القهوة

B3. مؤشّر التنبيه الضوئي  :

- ثابت الإضاءة: أدخل خزّان المياه (A17)

- وإيض: الماء الموجود في الخزّان غير كافي

B4. مؤشّر التنبيه الضوئي  : يُشير إلى إذار تشغيلي عام لانظر الفصل "24. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية"

B5. مؤشّر التنبيه الضوئي  :

- ثابت الإضاءة: جاري تنفيذ عملية إزالة الترسبات الكلسية

- وإيض: يجب البدء في عملية إزالة الترسبات الكلسية

B6. خاصية القهوة مُسبقة الطحن

B7. نكهة القهوة 

5.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي



انتبه!

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

وصّل الجهاز فقط بمأخذ تيار كهربائي مَرَكَّب بطريقة حرفيّة حسب الأصول، وله حمولة لا تقل عن 10 أمبير ومزوّد بطرف تأريض فعّال.

في حالة عدم توافق مأخذ التيار الكهربائي مع قابس التيار في الجهاز، بدّل مأخذ التيار الكهربائي بنوع يتناسب مع القابس، وذلك من خلال الاستعانة بخبير فني مهوّل لهذا الغرض.

5.4 تشغيل الجهاز لأول مرة



ملاحظة هامة!

- فُحصت الماكينة في المصنع مع استخدام القهوة ولهذا السبب، من الطبيعي وجود بقايا قهوة داخل ومطحنة القهوة في الماكينة. وفي كل الأحوال نضمن لك أن هذه الماكينة جديدة.
- اعمل بأسرع وقت ممكن على ضبط وتخصيص قيم عسر الماء باتباع إجراء "برمجة عسر الماء" الموصوفة في الفصل "20. برمجة عسر الماء".

إبدأ مُتَّبِعًا الإرشادات المُحدّدة لذلك:

- صل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي ثم اضغط على قاطع التيار العمومي (A6)، الموضوع خلف الجهاز (شكل 1).
- على لوحة التحكّم (B) يُومض مؤشر التنبيه الضوئي (B3): أخرج خزان الماء (A17- شكل 2)، ثم إملاه حتى خط الحد الأقصى MAX بماء نقي (شكل 3A)، ثم أعد إدخال في مكانه (شكل 3B).
- على لوحة التحكّم يُومض الأيقونة (B14- شكل 5).
- ضع تحت مُعدّل الكابتوتشينو (A20) وعاء سعته الاستيعابية الدنيا 100 مل (شكل 4).
- لُف مقبض صب البخار/الماء الساخن في وضعية "1" (شكل 6) و اضغط على الأيقونة (B15) OK: يصب الجهاز الماء من مُعدّل الكابتوتشينو.
- عندما يتوقّف الصب أوتوماتيكياً، على لوحة التحكّم تُومض الأيقونة (للإشارة إلى ضرورة ضبط مقبض البخار في الوضعية "0". تنطفئ الآلة.

لإعادة استعمال الآلة، اضغط على الزر (A23 - شكل 7).



انتبه جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لا بد من إعداد 4-5 فناجين من القهوة أو 4-5 أقداح من الكابتوتشينو قبل أن تحصل منها على نتائج مُرضية.
- للاستمتاع بتناول قهوة أفضل دائماً ولتحسين مستويات الأداء التشغيلي للماكينة، يُنصح بتركيب مرشّح منقى تحلية المياه (C4) مع اتباع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفصل "21. مرشّح منقى تحلية المياه". إذا لم يكن الموديل الذي بحوزتكم مزوّدًا بهذا المرشّح، فإنه يمكن طلب الحصول عليه من أحد مراكز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi المُعتمدة.

6. تشغيل الجهاز



ملاحظة هامة!

قبل تشغيل الجهاز، تحقق من أن قاطع التيار العمومي (A6) الموجود خلف الجهاز مضغوطة عليه (شكل 1).

في كل مرة يُشعل فيها 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 بالحروق!

أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات مُورّع صب القهوة (A19) قليل من الماء الساخن الذي سيُجمّع في حوض القطرات (A15) الموجود تحت هذه الفوهات. انتبه جيداً حتى لا تُلامس رشات الماء الساخن.

- لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على الزر (A23) (شكل 7): على لوحة التحكّم (B) يُومض مؤشر التنبيه الضوئي (B1) 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.
- ترتفع درجة حرارة الجهاز عندما، على لوحة التحكّم، ينطفئ مؤشر التنبيه الضوئي (B) وتُفعل أيقونات الصب.

7. إطفاء الجهاز

عند كل مرة ينطفئ فيها الجهاز فإنه يُجري أوتوماتيكياً عملية شطف في حالة أنه قد قام بإعداد فنجان قهوة.



خطر الإصابة بالحروق!

- أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات مُورّع صب القهوة (A19) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تُلامس رشات الماء الساخن.
- لإطفاء الماكينة، اضغط على الزر (A23 - شكل 7):
- على لوحة التحكّم يُومض مؤشر التنبيه الضوئي (B1): وإذا ما كان ذلك مُحدّداً مسبقاً، فإنّ الجهاز سيقوم بعملية الشطف وسينطفئ بعد ذلك (وضعية الاستعداد "stand-by").



ملاحظة هامة!

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

- اطفئ الجهاز أولاً بالضغط على الزر (شكل 7):
- حرّر قاطع التيار العمومي (A6) (شكل 1).



انتبه!

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



8. ضبط عسر الماء

لإرشادات وتوجيهات عملية ضبط عسر الماء، يُرجى الاسترشاد بالفصل "20. برمجة عسر الماء".

9. ضبط درجة الحرارة




عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الماء (منخفضة، متوسطة، مُرتفعة، الحد الأقصى) الذي يتم فيه صب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

• • • • • الخاصة التشغيلية غير مُفعّلة

4. إضغط على الأيقونة  (B15) للتأكيد (أو  ESC للخرج دون تعديل). مؤشرات التنبيه الضوئية تنطفئ. وهكذا تمت برمجة وظيفة التنبيه الصوتي.

13. قير ضبط المصنع (إعادة الضبط (RESET

مع هذه الخاصية يتم استعادة جميع إعدادات ضبط المصنع (درجة الحرارة، الإطفاء الذاتي، عُسر الماء، توفير الطاقة، وجميع عمليات البرمجة الخاصة بالكمّيات ليعود كل ذلك إلى ضبط المصنع).

1. عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطاً عليه (شكل 1)؛
2. استمر في الضغط على الأيقونة  (B9) حتى إيقاد مؤشرات التنبيه الضوئية على لوحة التحكّم (B).
3. إضغط على الأيقونة  (B12): الحبوب (B7) على لوحة التحكّم ستؤشّر؛
4. إضغط على الأيقونة  (B15) OK للعودة إلى قير ضبط



المصنع (أو  ESC للخرج دون تعديل). مؤشرات التنبيه الضوئية تنطفئ. عادت هكذا إعدادات الضبط وكمّيات المشروبات إلى قير ضبط المصنع.

14. RINSING الشطف

يمكن مع هذه الخاصية التشغيلية أن يخرج بعض الماء الساخن من مورّع صب القهوة (A19)، بحيث يتم تنظيف وشطف دائرة الماكينة الداخلية. ضع تحت مورّع صب القهوة والماء الساخن وعاءً سعته لا تقل عن 100 مل.

 انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء صبّها للماء الساخن.

- 1) لتفعيل هذه الخاصية إضغط على  (B15) OK؛
- 2) بعد مرور بضع ثوانٍ، تخرج من مورّع صب القهوة مياه ساخنة تعمل على تنظيف وشطف دائرة التشغيل الداخلية للماكينة.
- 3) لإيقاف عمل هذه الخاصية يدويًا إضغط مرّة أخرى على  OK.

ملاحظة هامة!

- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترات تزيد عن 3-4 أيام يُصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بص 2/3 مرات شطف قبل البدء في إعداد القهوة؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A11).

15. إعداد القهوة

15.1 ضبط وتعديل مطحنة القهوة

لا يجب ضبط مطحنة القهوة على الأقل في بداية الاستعمال لأنها مُسبقة الضبط في المصنع بحيث تحصل على كمية وشكل القهوة الصحيحة.

ولكن مع ذلك، وبعد القيام بإعداد الفناجين الأولى من القهوة، اتضح أن عملية الإعداد والصب هذه ينتج عنها قهوة أقل تماسكًا وأقل كريمة أو أن عملية الصب بطيئة للغاية (على شكل قطرات)، فإنه يُصح من الضروري إعادة ضبط درجة الطحن (A5) (شكل 8).

ملاحظة هامة!

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

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



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

أثر هذا التصحيح والضبط يظهر فقط بعد صب 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 مرّة أخرى عبر لف المقبض لطقّة ضبط أخرى.

15.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُصح القيام بما يلي:

- اشطف بالضغط على  (B15) OK؛
- استخدام ماء ساخن في تسخين الفناجين باستعمال خاصية الماء الساخن (انظر الفصل "17. صب الماء الساخن")؛
- زيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل "8. ضبط عسر الماء").

15.3 إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة

 انتبه!

لا تستخدم حبوب القهوة الخضراء ولا المُكربّلة ولا المُسكّرة لاحتمالية تصاقها بمطحنة القهوة وجعلها غير قابلة للاستعمال.

1. ادخل حبوب القهوة في الوعاء الخاص بذلك (A3) (شكل 9)؛
2. ضع تحت فوّهات مورّع صب القهوة (A19) ما يلي:
 - 1 - فنجان، إذا كنت ترغب في 1 فنجان قهوة (شكل 10)؛
 - 2 - فنجان، إذا كنت ترغب في 2 فنجان قهوة.
3. اخفض مورّع الصب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان؛ فكذا تحصل على كريمة أفضل (شكل 11)؛
4. اختر بعد ذلك نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الوصفة	الكمية	الكمية القابلة للبرمجة	النكهة الافتراضية
Espresso (الإسبريسو) (B10)	40 ≈ ملل	من 30 إلى 80 ≈ ملل	• • • • •
Long Espresso (B11)	120 ≈ ملل	من 80 إلى 180 ≈ ملل	• • • • •

- لتخصيص المشروبات وفقاً لأذواقكم، يرجى الاسترشاد بالفقرة "6.15". تخصيص النكهة والكمية حسب الرغبة."

15.4 تغيير مؤقت في نكهة القهوة

لتخصيص نكهة قهوة الوصفات الأوتوماتيكية مؤقتاً حسب الرغبة، اضغط (B8) 

خفيف جداً X-LIGHT	
خفيف LIGHT	
وسط MEDIUM	
قوي STRONG	
قوي جداً STRONG	
(انظر "5.15". إعداد القهوة باستخدام القهوة مُسبقة الطحن)	

انتبه جيداً!



- تغيير النكهة لا يتم تخزينه وفي عملية الصب الأوتوماتيكية التالية يعمل الجهاز وفقاً لقيمة الضبط الافتراضية.
- إذا لم يتم الصب بعد بضع ثوانٍ من عملية التخصيص المؤقت للنكهة حسب الرغبة، فإن الجهاز يعود ليعمل بقيمة الضبط الافتراضية.









15.5 إعداد القهوة باستخدام القهوة مُسبقة الطحن

انتبه!

- لا تضيف مطلقاً القهوة مُسبقة الصحن عندما تكون الماكينة مطفأة، خوفاً من انتشارها داخل الماكينة واتساعها. في هذه الحالة يمكن أن تتعرض الماكينة للتلف والأعطال.
- لا تُدخل مطلقاً أكثر من مكبال واحد مستوي (C2)، وإلا يمكن أن تتسخ الأجزاء الداخلية من الماكينة كما يمكن أن ينسد القمع (A4).

ملاحظة هامة!





إذا ما سُخدمت القهوة مُسبقة الطحن، فإنه يمكن فقط إعداد فنجان واحد من القهوة في المرة الواحدة.

	Coffee (القهوة) (B12)	180 ≈ مل	من ≈ 100 إلى ≈ 240cc	
	Long (B13)	160 ≈ مل	من ≈ 115 إلى ≈ 250cc	
	2x (B9) Espresso (الإسبريسو) (B10)	≈ 40 مل x 2 فنجان	-	
	2x (B9) Long Espresso (B11)	≈ 120 مل x 2 فنجان	-	

5. تبدأ عملية الإعداد وعلى لوحة التحكم (B) يبقى مؤشر التنبيه الضوئي الخاص بالأيقونة المُختارة مُضاءً.



ملاحظة هامة!

- 2 فنجان قهوة "Espresso" أو قهوة طويلة "Long Espresso" في نفس الوقت:
 - إضغط على الأيقونة (B9) "2X": ستوقد الأيونات الخاصة بالمشروبات التي يمكن الاختيار من بينها وستومض الأيقونة "2X". إضغط على  أو : ستبدأ عملية الإعداد. كبديل لذلك، ابدأ في العمل على النحو التالي:
 - إضغط على  أو : تبدأ عملية الإعداد وتومض الأيقونة "2X" ليضع ثوانٍ. إضغط على الأيقونة "2X" أثناء وميضها.
 - أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية الصب في أي لحظة عبر الضغط على أيقونة الصب.
 - بمجرد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الاستمرار في الضغط (خلال 3 ثوانٍ) على إحدى أيقونتي صب القهوة (B10 - B13).
- وبعد الانتهاء من إعداد القهوة تُصبح الماكينة جاهزة لإعادة استعمالها مرة أخرى.



ملاحظة هامة!

- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم يمكن أن تودق بعض مؤشرات التنبيه الضوئية التي دلالتها موجودة في الفصل "24". معنى مؤشرات التنبيه الضوئية:
- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُرجى الرجوع إلى الفقرة "2.15". 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 (25). حل المشاكل التشغيلية."

16. إعداد الكابتوتشينو

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

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



1. للكابتوتشينو، جهِّز القهوة في فنجان كبير.
2. إملأ وعاء، يُضَلُّ أن يكون هذا الوعاء بمقبض حتى لا يُصيبك بالحروق، مع ما يقرب من 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتوتشينو عند الرغبة في إعداده.
3. عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مُراعاة أن الحجم سوف يزيد من 2 إلى 3 أضعاف حجمه الطبيعي.

ⓘ انتبه جيداً:


1. للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة ووفرة، فإنه يجب استخدام حليب منزوع الدسم أو قليل الدسم ودرجة حرارة التلآجة (تقريباً 5 درجات مئوية). لتجنُّب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو حليب به فقاعات كبيرة الحجم، فإنه يجب دائماً تنظيف مُعدِّ الكابتوتشينو كما هو مبيَّن في الفقرة "1.16". تنظيف مُعدِّ الكابتوتشينو بعد الاستعمال؛ يُمكن لف مُعدِّ الكابتوتشينو (A20) قليلاً نحو الخارج، للتمكُّن من استعمال أوعية من جميع المقاسات.
2. إغمس مُعدِّ الكابتوتشينو في وعاء الحليب مع الحرص على عدم غمس حلقة اللون الأسود مُطلقاً.

⚠️ انتبه!

لا تستخدم القوة في لف مُعدِّ الكابتوتشينو (شكل 13): قد يؤدي ذلك إلى كسره!

5. إضغط على الأيقونة  (B14)؛ مؤشر التنبيه الضوئي  (B1) يُومض للإشارة إلى أنَّ الجهاز جاري تسخينه.

6. عند وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة، ينطفئ مؤشر التنبيه الضوئي  وتُومض الأيقونة .



7. لُقِّ بعد ذلك مقبض الماء الساخن/البخار  (A22) في الوضعية 1. بعد بضع ثوانٍ وفقاً لمُعدِّ الكابتوتشينو س يخرج البخار الذي سيُكسب الحليب الشكل الكريمي ويزيد من حجمه. للحصول على رغوة أكثر كريماً، فإنه يجب لف الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل إلى الأعلى.
8. بعد الوصول إلى الرغوة المرغوب فيها، أوقف صب البخار بلف المقبض في الوضعية 0.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

9. أوقف البخار، قبل إخراج حاوية الحليب المرغى لتجنُّب التعرُّض للحروق التي يُمكن أن تُسببها رشَّات الحليب المغلي.
9. أضف كريمة الحليب إلى القهوة التي سبق إعدادها. الكابتوتشينو أصبح جاهزاً؛ ضع السُّكَّر حسب رغبتك ووضعه قليل من مسحوق الكاكاو فوق الرغوة إذا رغبت في ذلك.

ⓘ ملاحظة هامة!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "Energy saving" (توفير الطاقة) مُفعَّلة، فإن عملية صب البخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.



1. إضغط بشكل متكرر على الأيقونة  (B8) حتى يوقد مؤشر التنبيه الضوئي  (B6).
2. تحقق من أنَّ القمِّع غير مسدود، ثم بعد ذلك ادخِل مكيال واحد مستوي من القهوة مُسبقة الطحن (شكل 12).
3. ضع فنجاناً تحت فوهات موڑعات صب القهوة (A19) (شكل 10).
4. اختر بعد ذلك نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الوصفة	الكمية
Espresso (الإسبريسو) (B10)	40 ≈ ملل
Long Espresso (B11)	120 ≈ ملل
Coffee (القهوة) (B12)	180 ≈ ملل
Long (B13)	160 ≈ ملل

5. تبدأ عملية الإعداد وعلى لوحة التحكم (B) يبقى مؤشر التنبيه الضوئي الخاص بالأيقونة المُختارة مُضاءً.

⚠️ انتبه!

انتبه! أثناء إعداد Coffee LONG (القهوة وفيرة المياه) :

- في مُنتصف عملية الإعداد، مؤشر التنبيه الضوئي  يُومض: ادخِل مكيال جديد مستوي من القهوة مُسبقة الطحن ثم إضغط  (B15).


ⓘ انتبه جيداً:

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "Energy saving" (توفير الطاقة) مُفعَّلة، فإن عملية صب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.

15.6 تحديد النكهة والكمية حسب الرغبة

ضبطت هذه الماكينة مسبقاً في المصنع لصب القهوة بالنكهة والكمية القياسية (انظر جدول الفقرة "3.15". إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة).

لتحديد القهوة حسب الرغبة اتبع الخطوات التالية:

1. ضع فنجاناً أو كوب كبير بالقدر الكافي تحت فوهات موڑعات صب القهوة (A19)؛
2. إضغط على  (B8) حتى اختيار النكهة المرغوب فيها (انظر الفقرة "4.15". التغيير المؤقت في نكهة القهوة)؛
3. إضغط واستر في الضغط على الأيقونة الخاصة بالقهوة المراد تحديدها حسب الرغبة: ستومض هذه الأيقونة نفسها وستومض أيضاً جميع مؤشرات التنبيه الضوئية 4 مرات؛
4. حرِّر الأيقونة: تومض هذه الأيقونة وتبدأ الماكينة في صب القهوة؛
5. وبمجرد وصول القهوة في الفنجان إلى المستوى المرغوب فيه، اضغط مرة أخرى على أيقونة القهوة.

عند هذه النقطة يمر بمرجة نكهة وكمية القهوة في الفنجان وفقاً لإعدادات الضبط الجديد.

16.1 تنظيف مُعدِّ الكابوتشينو بعد الاستعمال

نظّف مُعدِّ الكابوتشينو (A20) في كل مرة تنتهي فيها من استخدامه، وذلك لتجنّب ترسّب بقايا الحليب وانسداده.

⚠ انتبه! خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عملية التنظيف، يخرج من مُعدِّ الكابوتشينو قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تلامس رشات الماء الساخن.

1. يجعل بعض الماء يتدفّق عبر لف مقبض البخار / الماء الساخن (A22) في وضعية 1. ثم بعد ذلك أوقف عملية التدفق هذه بإعادة وضع المقبض في وضعية 0.
2. إنْتَظِر لبضع دقائق حتى يبرّد مُعدِّ الكابوتشينو: لُف في عكس اتجاه عقارب الساعة أو أخرج مُعدِّ الكابوتشينو نحو الأسفل لإخراجه (شكل 14).
3. أخرج الفوهة ناحية الأسفل (A21 - شكل 15).
4. تحقّق من أنّ الفتحات المُشار إليها بالسهم في شكل 16 غير مسدودة. وإذا لزم الأمر فمر بتنظيفها باستخدام دَبُوس.
5. أعد إدخال الفوهة ومُعدِّ الكابوتشينو على الفوهة مع دفعه ناحية الأعلى ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى إتمام عملية التثبيت.

17. صب الماء الساخن

⚠ انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء صبّها للماء الساخن. أنبوب مُعدِّ الكابوتشينو (A20) يُصبح ساخناً أثناء عملية الصب.

1. ضع وعاء تحت مُعدِّ الكابوتشينو (A20) ضعه على أقرب مسافة ممكنة لتجنّب خروج الرذاذ.
2. لُف مقبض البخار/الماء الساخن (A22) في الوضعية 1.
3. لإيقاف عملية صب الماء الساخن يدوياً، لُف مقبض البخار/الماء الساخن (A22) على وضعية 0.

ⓘ ملاحظة هامة!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعّلة، فإن عملية صب الماء الساخن والبخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.

18. النظافة

18.1 تنظيف الماكينة

الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكل دوري:

- الدائرة الداخلية في الماكينة؛
- وعاء رواسب وبقايا القهوة (A11)؛
- حوض تجميع القطرات (A15) وحوض تجميع التكهّفات (A10)؛
- خزّان الماء (A17)؛
- فوهات موزّعة صب القهوة (A19)؛
- مُعدِّ الكابوتشينو (A20 - شكل 16). تنظيف مُعدِّ الكابوتشينو بعد الاستعمال ("؛
- فُعم إدخال القهوة مُسبّقة الطحن (A4)؛
- النافع (A8)، حيث يمكن الوصول إليه في الماكينة بعد فتح باب الخدمة (A7)؛
- لوحة التحكّم (B).

⚠ انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حاكة أو مُسببة للتآكل أو الكحول. مع أجهزة De'Longhi فائقة التقنية ليس من الضروري استخدام مضافات كيميائية لتنظيف الماكينة.
- لا يمكن غسل أي مكوّن من مكونات الجهاز في غسّالات الأطباق باستثناء شبكة الحوض (A14).
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

18.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

- بعد فترات عدم استعمال الماكينة التي تزيد عن مدة 3/4 أيام، يُصح بشدة، قبل إعادة استخدام الماكينة، بإشغالها ثم جعلها تنصب ما يلي:
- 2/3 مرات شطف بالضغط على (B15)؛
 - بعض الماء الساخن، لبضع ثوانٍ (الفصل "17. صب الماء الساخن").

ⓘ انتبه جيداً!

من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A11).

18.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة

عندما يُومض مؤشر التنبيه الضوئي (B2) فإنّه يُصبح من الضروري تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة (A11) وتنظيفها. 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 مدته 72 ساعة منذ أول عملية إعداد تمت (وحتى يتم حساب مدة 72 بشكل صحيح، لا يجب إطفاء الآلة مُطلقاً بقاطع التيار العمومي - A6).

⚠ انتبه! خطر التعرض للحروق

في حالة إعداد أنواع مُختلفة من الكابوتشينو بشكل مُتعاقب، فإن حامل فناجين القهوة المصنوع من المعدن (A12) يُصبح ساخناً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسها مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.

للقيام بعملية التنظيف (أثناء عمل الماكينة):

- اخرج حوض تجميع القطرات (fig. 17) (A15)، ثم فَرِّغُه ونظّفه.
- فَرِّغ ونظّف بعناية وعاء تجميع بقايا ورواسب القهوة (A11) مع الحرص على إزالة جميع البقايا والراسب التي يمكنها التراكم في القاع.
- إفحص حوض تجميع التكهّفات (A10) (ذا اللون الأحمر) وفَرِّغُه إذا كان ممتلئاً.

18.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكهّفات

⚠ انتبه!

حوض تجميع القطرات (A15) مزوّد بمؤشّر عوَام (A13) (لونه أحمر) لتحديد مستوى الماء الموجود (شكل 18). قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في البروز من صينية حامل فناجين القهوة (A12)، فإنّه يجب تفريغ الحوض وتنظيفه

وإلا فإن الماء يمكنه أن يفيض ويطفح خارج الحوض مما قد يسبب الضرر والتلف للماكينة وسطح السند والمنطقة المحيطة به.

لإزالة حوض تجميع القطرات اتبع الخطوات التالية:

1. اسحب حوض تجميع القطرات ووعاء بقايا ورواسب القهوة (A11) (شكل 17)؛
2. إنزع صينية حمل الفناجين (A12)، وشبكة الحوض (A14)، ثم فرغ حوض تجميع القطرات وحماية بقايا ورواسب القهوة ثم اغسل جميع المكونات؛
3. إفحص حوض تجميع التكتفات ذا اللون الأحمر (A10) وفرغته إذا كان ممتلئاً؛
4. أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته في مكانه مع وعاء 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 المُحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.

18.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة



خطر التعرض للخدمات الكهربائية!

قبل البدء في عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة، يجب إطفائها (انظر الفصل 7. "إطفاء الجهاز") ثم فصلها عن مصدر التيار الكهربائي. لا تغمس الجهاز أو أيًا 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) (A15) غير مُتسخة. وعند الضرورة، عمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛
2. أشطف جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شطف كهربائية (شكل 19).

18.6 تنظيف خزان الماء

1. نظّف دورياً خزان الماء (A17) (مرة في الشهر تقريباً)، وفي كل مرة تقوم فيها باستبدال مرشّح منقّى تحلية المياه (C4) (إذا كان موجوداً)، باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مادة تنظيف مُحَقَّفة؛
2. أزل المرشّح (إذا كان موجوداً) واشطفه بماء جارٍ؛
3. أعد إدخال المرشّح (إذا كان موجوداً)، ثم اعد ملء الخزان بماء جديد ثم اعد ادخاله في مكانه؛
4. فقط للموديلات المزوّدة بمرشّح منقّى تحلية المياه) صُب 100 مل من الماء

18.7 تنظيف فوهات صب القهوة

1. نظّف دورياً فوهات صب القهوة (A19) باستخدام قطعة إسفنجية أو قطعة قماش (شكل 20A)؛
2. تحقّق دورياً من أن ثقب موزّع صب القهوة غير مسدود. وعند الضرورة، عمل على إزالة ترسبات القهوة عنها مستخدماً عود تخليل الأسنان (شكل 20B).

18.8 تنظيف فُمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن

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

18.9 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع (A8) لمرة في الشهر على الأقل.



انتبه!

لا يمكن سحب الناقع وإخراجه أثناء عمل الماكينة.

1. تحقق من أن الماكينة قد قامت بعملية الإطفاء بالشكل الصحيح (راجع الفصل 7. "إطفاء الجهاز")؛
2. أخرج خرّان المياه (A17)؛
3. افتح منفذ الناقع (A7) (شكل 21) الموجود على الجانب الأيمن؛
4. اضغط باتجاه الداخل على زرّي فك التثبيت الملوّنين، وفي نفس الوقت اسحب الناقع باتجاه الخارج (شكل 22)؛
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، اعد إدخال الناقع في مكانه عبر تبيته في الدُعماء؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتّابَة (إدفع) PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛
4. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحتمل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
5. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اعد إدخال الناقع في مكانه عبر تبيته في الدُعماء؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتّابَة (إدفع) PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛
6. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحتمل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
7. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اعد إدخال الناقع في مكانه عبر تبيته في الدُعماء؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتّابَة (إدفع) PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛
8. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوبين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
9. اغلق منفذ الناقع؛
10. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.



ملاحظة هامة:

1. إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) تحديد أبعاده جيداً بالضغط على الذراعين الموجودين (الشكل 23).
2. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوبين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
3. اغلق منفذ الناقع؛
4. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

19. إزالة الترسبات الكلسية

أزل الترسبات الكلسية من الآلة عندما يُومض على لوحة التحكّم (B) مؤشر



التنبيه الضوئي (B5) و فقط الأيقونات (B15) OK (B15) و

ESC (B14) ببقيان مضاءتان.



وعند الرغبة في البدء فوراً في عملية إزالة الترسبات الكلسية، اضغط

OK ثم اتبع الخطوات الواردة في النقطة 4.

لتأجل عملية إزالة الترسبات الكلسية لوقت لاحق، فإنه يجب الضغط

على ESC. سيظهر على الشاشة مؤشر التنبيه الضوئي (B15) للتنذير

بضرورة إزالة الترسبات الكلسية عن الماكينة.



انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزبل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزبل نفسه.




• من المستحسن استخدام فقط وحسباً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسبات الكلسية غير المناسبة، مثله أيضاً مثل القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية بشكل غير صحيح، يمكن أن يؤثر سلباً على الماكينة ويؤدي إلى أعطال وتلفيات بها لا يغطيها ضمان الشركة المُصنعة.


عند الرغبة في إزالة الترسبات الكلسية عن الآلة، فإنه يجب اتباع الإرشادات والخطوات التالية:

1. أطفئ الجهاز (وضعية الاستعداد "stand-by") بالضغط على الزر  (A23- شكل 7) (انظر الفصل "7. إطفاء الجهاز")؛
2. فرِّغ حوض تجميع القطرات (A15)، وحماية بقايا ورواسب القهوة (A11) ثم أعد إدخالهما مرة أخرى في الماكينة؛
3. استمر في الضغط على الأيقونة  (B8) حتى إيقاد مؤشر التنبيه الضوئي  (B5) والأيقونتين  و  ESC و  OK؛
4. فرِّغ خزّان الماء (A17) بالكامل، مع نزع مرشّح منقّى تحلية المياه إذا كان موجوداً (C4)؛
5. صب في خزان الماء مزيل الترسبات الكلسية (C3) حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى علبة 100 مل) المُبيّن على ناحية الداخلية من الخزّان، ثم بعد ذلك اصف لتر من الماء حتى الوصول إلى المستوى B (شكل 24)؛ ثم أعد إدخال خزان المياه؛
6. ضع تحت أداة تحضير الكابتوتشينو (A20) ومورِّع صب القهوة (A19) وعاءً فارغاً الحد الأدنى لسعته الاستيعابية 1.8 لتر (شكل 25)؛

⚠ انتبه! خطر التعرض للحرق


من مُعدّ الكابتوتشينو ومن مورِّع صب القهوة يخرج ماء ساخن يحتوي على أحماض. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة هذا السائل المحلول.






7. اضغط على الأيقونة  OK لتأكيد إدخال محلول إزالة الترسبات الكلسية؛ يبدأ عمل برنامج إزالة الترسبات الكلسية؛
8. بعد يضع دقائق، تبدأ الأيقونة  (B14) ESC في الوميض للإشارة إلى دوران مِقْبِض الماء الساخن/البخار  (A22) في الوضعية؛
9. بعد لف المِقْبِض في الوضعية، يبدأ برنامج إزالة الترسبات الكلسية في العمل ويخرج سائل الإزالة من مُعدّ الكابتوتشينو لتقوم الماكينة أوتوماتيكياً بعمل سلسلة كاملة من عمليات الشطف التي تتخللها فترات تَوقُف لإزالة بقايا ورواسب الكلس من داخل الماكينة؛

بعد ما يقرب من 35 دقيقة، يوقف الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية و يُومِض مؤشر التنبيه الضوئي  (B3).

10. الماكينة أصبحت الآن جاهزة للقيام بعملية الشطف بماء جديد. فرِّغ الوعاء المُستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية واخرج خزّان الماء، ثم فرِّغه واشطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة؛
11. أعد وضع الوعاء المُستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية وهو فارغ تحت مورِّع صب القهوة ومُعدّ الكابتوتشينو لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية (شكل 25)؛

12. اضغط على الأيقونة  ESC و  OK: تومض للإشارة إلى دوران مِقْبِض الماء الساخن/البخار  في الوضعية O؛


13. لُف مِقْبِض الماء الساخن/البخار  في الوضعية O لبدء عملية الشطف: يخرج الماء الساخن من مورِّع صب القهوة؛

14. بعد مرور الوقت المُحدّد مُسبقاً، تُومِض  ESC. لُف المِقْبِض في الوضعية O: تستمر عملية الصب من أداة تحضير الكابتوتشينو. عند انتهاء المياه الموجودة في الخزّان، يُوقِد مؤشر التنبيه الضوئي  (B3)؛
 15. الماكينة أصبحت الآن جاهزة للقيام بعملية شطف ثانية بماء جديد. فرِّغ الوعاء المُستخدم لتجميع ماء الشطف واخرج خزّان الماء، ثم فرِّغه واشطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد، ثم أعد إدخال مرشّح منقّى تحلية المياه في مكانه إذا كان قد سبق إزالته، ثم أعد إدخال الخزّان في الماكينة؛
 16. أعد وضع الوعاء المُستخدم لتجميع ماء الشطف وهو فارغ تحت مُعدّ الكابتوتشينو؛
 17. اضغط على الأيقونة  OK: يستأنف الجهاز عملية الشطف فقط من أداة تحضير الكابتوتشينو؛
 18. عند انتهاء المياه الموجودة في الخزّان، يُومِض مؤشر التنبيه الضوئي ؛
 19. فرِّغ الوعاء الذي اسُخدم في تجميع ماء الشطف، ثم اخرج الخزّان واملأه بالماء الطازج حتى المستوى الأقصى MAX ثم أعد إدخاله في الماكينة؛ الأيقونة  ESC تومض؛
 20. لُف المِقْبِض من الوضعية O؛
 21. فرِّغ حوض تجميع القطرات (A15) ووعاء رواسب وبقايا القهوة (A11) ثم أعد تركيبهما في مكانهما.
- انتهت هكذا عملية إزالة الترسبات الكلسية.

📌 ملاحظة هامة!

- إذا لم تنتهي عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُنصَح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A11)؛
- يطبّب الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسية ثالثة في حالة عدم ملء خزّان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الكلسية في الدوائر الداخلية للجهاز.

20. برمجة عسر الماء

يوقِد مؤشر التنبيه الضوئي  (B5) بعد فترة تشغيل مُحددة مُسبقاً والتي تعتمد على مستوى عسر الماء. تم ضبط الماكينة مُسبقاً في المصنع على المستوى 4 من عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المُستخدم في المناطق المُختلفة، الأمر الذي سيقلل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

20.1 قياس وتحديد عسر الماء

1. اخرج شريط الاختبار من علبة التي تأتي مع الماكينة -TOTAL HARD- (C1) "NESS TEST" والمُرَفقة بالإرشادات والتعليمات اللازمة باللغة الإنجليزية؛
2. إمغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً؛

5. ادخل المرشّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريباً مع تميّله والضغط عليه قليلاً حتى تسمح لفقاعات الهواء الخروج (شكل 28).
6. ادخل المرشّح في مكانه المُناسب (A18) ثم اضغط عليه حتى النهاية (شكل 29)؛
7. أيد غلق خزان الماء بالغطاء (A16 - شكل 30)، ثم أيد إدخال الخزان في الماكينة؛
8. ضع تحت أداة تحضير الكابتوتشينو/موزّع صب الماء الساخن (A20) وعاء مُناسب (السعة: حد أدنى 500 مل).
9. ضب الماء الساخن بلف مقبض البخار/الماء الساخن $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ (A22) في الوضعية A.
10. صب على الأقل 500 مل من الماء، ثم لَف مقبض البخار/الماء الساخن $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ في الوضعية O.

الآن أصبح المرشّح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

21.2 استبدال المرشّح

- بعد انقضاء شهري المدّة الزمنية المُحدّدة (أنظر الجدول الزمني)، أو إذا لم يتم استعمال الجهاز لمدّة 3 أسابيع، يجب بالضرورة البدء في استبدال المرشّح:
1. اخرج الخزان (A17) ثم المرشّح المراد استبداله (C4)؛
 2. أخرج المرشّح الجديد من عُلبته ثم ابدأ في الاستبدال كما هو موضح في النقاط 2 إلى 10 من الفقرة السابقة.
- الآن أصبح المرشّح الجديد جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

22. بيانات فنية

جهد التيار والفولتية: 220-240 فولت ~ 50/60 هيرتز حد أقصى 10 أمبير	قوة امتصاص الطاقة المُستهلكة: 1450W
الضغط: 1,5ميجاباسكال (15 بار)	الحد الأقصى لسعة خزان الماء: 1,8 ل
الأبعاد (طول×عُمق×عرض): 240x440x360 ملم	طول الكابل: 1150 مم
الوزن: 9,2 كجم	الحد الأقصى لسعة وعاء حبوب القهوة: 300 جم

هذا الجهاز مُطابق لللائحة الأوروبية 1935/2004 الخاصة بالمواد التي تُلامس المُنتجات الغذائية.



23. التخلص من الجهاز

لا تتخلص من الجهاز بإلقائه مع الفضلات والنفايات المنزلية ولكن قم بتسليمه إلى أحد المراكز الرسمية للتجميع المنفصل للنفايات.



3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر ض أو 2 أو 3 أو 4 مربّعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربّع صغير يُعادل 1 مستوى عسر؛

شريط الاختبار	عسر الماء	البرمجة المُقابلة
	Low	
	Medium	
	High	
	Maximum	

20.2 ضبط عسر الماء

1. عندما تكون الماكينة مُطفأة (في وضعية الاستعداد "stand-by") ولكن عندما يكون قاطع التيار العمومي مضغوطاً عليه (شكل 1)؛
2. استمر في الضغط على الأيقونة **2x** (B9) حتى إيقاد الأيقونات على لوحة التحكم (B)؛
3. اضغط على الأيقونة $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ (B8)؛
4. اختر مستوى عسر الماء بالضغط من جديد على الأيقونة $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ ؛
5. اضغط على الأيقونة $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ (B15) **OK** للتأكيد (أو $\frac{\text{ESC}}{\text{ESC}}$ **ESC** (B14) للخروج دون تعديل). مؤشرات التنبيه الضوئية تنطفئ. عند هذه النقطة تُصبح الماكينة بهذا الشكل مبرمجة من جديد حسب مستوى عسر الماء.

21. مرشّح منقى تحلية المياه

تأتي بعض الموديلات وهي مزوّدة بمرشّح منقى تحلية المياه (C4): إذا كان الموديل الذي لديك غير مزوّد بهذا المرشّح، فإننا ننصحكم بشرائه من أحد مراكز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi. لاستخدام هذا المرشّح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

21.1 تركيب المرشّح

1. اخرج المرشّح (C4) من عُلبته. تاريخ القرص مُختلف وفقاً لنوعية المرشّح الموجود (شكل 26)؛
2. لَف قرص التاريخ حتى يتم إظهار آخر شهري استخدام.

ملاحظة هامة!

- مدة صلاحية استخدام المرشّح هي شهران إذا ما تم استعمال الماكينة بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشّح، فإن مدته بقاءه بها يجب ألا تزيد عن 3 أسابيع كحد أقصى.
3. لتشغيل المرشّح، اجعل ماء الصنبور يجري في فتحة المرشّح كما هو موضح في شكل 27 حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لما يزيد عن مدة دقيقة؛
 4. اخرج الخزان (A17) من الماكينة ثم إملاه بالماء؛

العلاج	السبب المحتمل	مؤشرات التنبيه الضوئية الظاهرة
املاً خزان الماء و/أو ادخله بالشكل الصحيح مع دفعه حتى يستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	الماء الموجود في الخزان (A17) غير كاف	 وامض الإضاءة
أدخل خزان الماء بالشكل الصحيح بدفعه ليستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	لم يتم إدخال خزان المياه أو لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح	 ثابت الإضاءة
فرّغ وعاء وبقايا ورواسب القهوة، وحوض تجميع القطرات (A15)، ثمّ نظفهما، وأعدهما إلى مكانيهما (شكل 16). هام: عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه يُصبح 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 ببقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المُحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.	وعاء ورواسب وبقايا القهوة (A11) مملوء	 وامض الإضاءة
أخرج حوض تجميع القطرات (A15) ثم ادخل وعاء ورواسب وبقايا القهوة.	بعد الانتهاء من عملية التنظيف لم يتم إدخال وعاء ورواسب وبقايا القهوة (A11)	 ثابت الإضاءة
املاً وعاء حبوب القهوة (A3 - شكل 9).	انتهت حبوب القهوة	 ثابت الإضاءة
فرّغ القمّع باستخدام فرشاة كما هو محدد في الفقرة "8.18. تظف قمّع إدخال القهوة مُسبقة الطحن".	قمّع القهوة مُسبقة الطحن (A4) مسدود	 وامضة الإضاءة
ادخل القهوة مُسبقة الطحن في القمّع (شكل 12) أو ألغ اختيار خاصية القهوة مُسبقة الطحن.	تم اختيار وظيفة "pre-ground coffee" (قهوة مُسبقة الطحن)، ولكن لم يتم سكب القهوة المُسبقة الطحن داخل القمّع (A4)	 ثابت الإضاءة
فرّغ القمّع باستخدام فرشاة كما هو محدد في الفقرة "8.18. تظف قمّع إدخال القهوة مُسبقة الطحن".	قمّع القهوة مُسبقة الطحن (A4) مسدود	 وامض الإضاءة
يجب في أقرب وقت ممكن تشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية المُبيّن في فصل "19. إزالة الترسبات الكلسية".	تذكّر أنه من الضروري إزالة الترسبات الكلسية عن الماكينة	 وامض الإضاءة


<p>كرر عملية صب القهوة ولفّ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5 - شكل 8) بمقدار طقّة واحدة نحو الرقم 7 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة. إذا ما استمرت عملية الصب بطيئة حتى بعد القيام بصب فنجانين من القهوة على الأقل، فإنه يجب تكرار عملية التصحيح بالعمل على مقبض الضبط لطقّة ضبط واحدة (انظر الفقرة "1.15. ضبط مطحنة القهوة"). إذا استمرت المشكلة، تحقّق من أنّ خزّان الماء (A17) مُدخّل حتى الفاع، لَفّ مقبض صب الماء الساخن/البخار (A22) في الوضعية I وصبّ قليلاً من الماء حتى يصير التدفق مُنظماً.</p>	<p>القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً</p>	<p>وامض الإضاءة</p>  <p>وامضة الإضاءة</p> 
<p>صُبّ قليلاً من الماء مع لفّ مقبض البخار (A22) في الوضعية I حتى يُصبح التدفق مُنظماً.</p>	<p>في حالة وجود مرشّح منقّى تحلية المياه (C4) فإنه من الممكن أن قد تسبب في وجود إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الصب</p>	<p>وامض الإضاءة</p> 
<p>كرر عملية صب القهوة باستعمال قهوة مُسبقة الطحن أقل أو من نوعية مُختلفة. إذا استمرت المشكلة، تحقّق من أنّ خزّان الماء (A17) مُدخّل حتى الفاع، لَفّ مقبض صب البخار/الماء الساخن (A22) في الوضعية I وصبّ قليلاً من الماء حتى يصير التدفق مُنظماً.</p>	<p>القهوة المطحونة المُستعملة مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً</p>	<p>وامض الإضاءة</p> 
<p>صُبّ قليلاً من الماء مع لفّ مقبض البخار (A22) في الوضعية I حتى يُصبح التدفق مُنظماً.</p>	<p>في حالة وجود مرشّح منقّى تحلية المياه (C4) فإنه من الممكن أن قد تسبب في وجود إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الصب</p>	<p>وامض الإضاءة</p> 
<p>أدخل في الشّمع (A4) ويكبال (C2) مُستوى من القهوة مُسبقة الطحن ثم إضغط  (B15) OK للاستمرار وإكمال عملية الإعداد.</p>	<p>تم طلب قهوة وفيرة المياه LONG بالقهوة مُسبقة الطحن</p>	<p>وامض الإضاءة</p>  <p>ثابتة الإضاءة</p> 
<p>اختر نكهة أخفّ عبر الضغط على  (B8) أو قَلّل كمية القهوة مُسبقة الطحن.</p>	<p>تم استعمال كمية مُفرطة من القهوة</p>	<p>ثابت الإضاءة</p>  <p>وامضة الإضاءة</p> 

<p>لُف مقبض صب البخار/الماء الساخن (A22) في الوضعية ا حتى يتوقّف الصب بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية o. عند تدخّل الإنذار التشغيلي أثناء عملية صب الماء الساخن أو البخار، أعد وضع المقبض في الوضعية o. لُف مقبض صب البخار/الماء الساخن (A22) في الوضعية ا حتى يتوقّف الصب بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية o. وإذا استمرت المشكلة فإنه يجب التحقق من أن خرّان الماء (A17) مُدخلًا حتى النهاية.</p>	<p>الدائرة الهيدروليكية فارغة</p>	 <p>وامض + وامض</p>  <p>وامض الإضاءة</p>
<p>نظّف الماكينة بعناية وحسب ما هو مبيّن في الفصل "18. النظافة". راجع مركز الصيانة إذا استمرت الرسالة بالظهور حتى بعد تنظيف الماكينة.</p>	<p>الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية</p>	 <p>ثابت الإضاءة</p>
<p>أدخّل الناقع كما هو محدد في الفقرة "9.18. تنظيف الناقع".</p>	<p>لم يتم إدخال الناقع بعد الانتهاء من عملية التنظيف (A8)</p>	 <p>وامض الإضاءة</p>
<p>لف مقبض البخار/الماء الساخن.</p>	<p>يُشير إلى لف مقبض البخار/الماء الساخن (A22)</p>	 <p>وامض الإضاءة</p>
<p>يجب في أقرب وقت ممكن تشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية (انظر الفصل "19. إزالة الترسبات الكلسية").</p>	<p>يشير إلى أنه من الضروري إزالة الترسبات الكلسية عن الماكينة</p>	 <p>وامض الإضاءة</p> <p>ثابتة الإضاءة</p> <p>ESC +  OK </p>

25. حل المشاكل التشغيلية

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.

العلاج	السبب المحتمل	المشكلة
<p>أعد تسخين الفناجين عبر شطفها بماء ساخن (ملاحظة هامة: يمكن استخدام خاصية الماء الساخن).</p>	<p>لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.</p>	<p>القهوة غير ساخنة.</p>
<p>قبل البدء في إعداد القهوة اعمل على تسخين الدوائر الداخلية عن طريق عملية شطف، بالضغط على الأيقونة  (B15).</p>	<p>الدوائر الداخلية برّدت لأنّه مرت 2/3 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.</p>	
<p>إضبط من القائمة درجة حرارة أعلى (انظر الفصل "9. ضبط درجة الحرارة").</p>	<p>درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة مُنخفضة.</p>	

القهوة قليلة التماسك أو بها كريمة قليلة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	لَقَّ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) (شكل 8) بمقدار طقَّة واحدة نحو الرقم 1 وفي عكس اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحنة. اضبط المستوى طقَّة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة "1.15". ضبط مطحنة القهوة").
القهوة غير مناسبة.	استعمل مزيج من القهوة خاص بماكينات إعداد قهوة الإسبريسو.	
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	لَقَّ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طقَّة واحدة نحو الرقم 8 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحنة (شكل 8). اضبط المستوى طقَّة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة "1.15". ضبط مطحنة القهوة").
الجهاز لا يصب القهوة	يكشف الجهاز عن وجود شوائب في داخله: مؤشر التنبيه الضوئي (B1) يُومض	انتظر حتى يعود الجهاز جاهزاً للاستعمال ثم اختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.
لا يُمكن إخراج الناقع (A8)	لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح	قم بعملية الإطفاء عبر الضغط على الزر (A23) (انظر الفصل "7". 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 قبل الماكينة، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض تجميع القطرات (A15)، لتجنّب تسرّب وفيضان الماء.
الحليب المرغى به قُفَاعَات 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	أداة تحضير الكابتشينو (A22) وفوهة صب البخار/الماء الساخن (A21) مُتسخان	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة "1.16". تنظيف مُعد الكابتشينو بعد الاستعمال.
يتوقّف صب البخار أثناء الاستخدام	يُوقِف جهاز أمان عملية صب البخار	إنتظر وضع دقائق، ثم أعد تشغيل خاصية البخار.
الجهاز لا يعمل	قابس التيار غير موصول بالمقبس	صل قابس التيار بمقبس التيار الكهربائي (شكل 1)
	قاطع التيار العمومي (A6) غير مضغوط عليه	اضغط على قاطع التيار العمومي (شكل 1).
القهوة لا تخرج من فوهة واحدة أو كلتا فوهتي المورّج	فوهات مورّج صب القهوة (A19) مسدودة	نظّف الفوهات كما هو مُحدّد في الفقرة "7.18". تنظيف فوهات صب القهوة.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...	26
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	26
2.3 Mode d'emploi	26
3. INTRODUCTION.....	26
3.1 Lettres entre parenthèses.....	26
3.2 Problèmes et réparations	26
4. DESCRIPTION.....	27
4.1 Description de l'appareil	27
4.2 Description du panneau de contrôle.....	27
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	27
5.1 Contrôle de l'appareil	27
5.2 Installation de l'appareil	27
5.3 Branchement de l'appareil	28
5.4 Première mise en marche de l'appareil	28
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	28
7. ARRÊT DE L'APPAREIL.....	28
8. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU	29
9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	29
10. ARRÊT AUTOMATIQUE	29
11. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	29
12. SIGNAL SONORE.....	30
13. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION).....	30
14. RINÇAGE	30
15. PRÉPARATION DU CAFÉ	30
15.1 Réglage du moulin à café.....	30
15.2 Conseils pour un café plus chaud.....	30
15.3 Préparation du café avec du café en grains..	30
15.4 Variation temporaire de l'arôme du café	31
15.5 Préparation du café en utilisant le café prémoulu	32
15.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité	32
16. PRÉPARATION DU CAPPUCINO	32
16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	33
17. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	33
18. NETTOYAGE.....	33
18.1 Nettoyage de la machine	33
18.2 Nettoyage du circuit interne de la machine ..	34
18.3 Nettoyage du tiroir à marc de café.....	34
18.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	34
18.5 Nettoyage interne de la machine	34
18.6 Nettoyage du réservoir à eau.....	34
18.7 Nettoyage des becs verseurs de café	34
18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	35
18.9 Nettoyage de l'infuseur	35
19. DÉTARTRAGE	35
20. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	36
20.1 Mesure de la dureté de l'eau	36
20.2 Réglage de la dureté de l'eau	36
21. FILTRE ADOUCISSEUR.....	37
21.1 Installation du filtre	37
21.2 Remplacement du filtre	37
22. DONNÉES TECHNIQUES.....	37
23. ÉLIMINATION.....	37
24. SIGNIFICATION DES VOYANTS	38
25. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	40

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Son utilisation n'est pas prévue dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres milieux de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les chambres à louer, les motels et autres structures d'hébergement.
- En cas de dommages au niveau de la fiche ou du cordon d'alimentation, les faire remplacer exclusivement par l'Assistance Technique afin de prévenir tout risque.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans à condition d'être surveillés ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les risques inhérents.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.



Les surfaces présentant ce symbole deviennent chaudes pendant l'utilisation (le symbole est présent seulement sur certains modèles).

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont accompagnées de ces symboles. Il est absolument nécessaire de respecter ces consignes.



Danger !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures par décharge électrique avec un risque pour la vie.



Attention !

Le non-respect peut être, ou est, la cause de blessures ou de dommages à l'appareil.



Risque de brûlures !

Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures.



Nota Bene :

Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour l'utilisateur.



Danger !

Étant donné que l'appareil fonctionne à l'électricité, il n'est pas à exclure qu'il génère des décharges électriques.

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours librement accessible, afin de garantir le débranchement en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de l'appareil, ne pas tenter de les réparer. Éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et s'adresser à l'Assistance Technique.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

Conserver le matériel d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) hors de la portée des enfants.



Risque de brûlures !

Cet appareil produit de l'eau chaude et, quand il est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

Quand l'appareil est en marche, le plateau d'appui des tasses pourrait chauffer.

2.2 Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est conçu pour la préparation à base de café, lait, chocolat et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne répond pas des dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2.3 Mode d'emploi

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures et des dommages à l'appareil.

Le constructeur ne répond pas des dommages découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene :

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à d'autres personnes, leur remettre également ce mode d'emploi.

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les chapitres "24 Signification des voyants" et "25. 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 indiqués sur le feuillet, 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.

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil














(page 3 - A)







- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Couvercle de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A5. Manette de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Volet infuseur
- A8. Infuseur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couvercle réservoir à eau
- A17. Réservoir à eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A20. Buse à cappuccino (amovible)
- A21. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A22. Bouton de distribution vapeur/eau chaude
- A23. Touche  pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A24. Plateau à tasses

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

Certaines icônes du panneau ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

- B1. Voyant  clignotant : l'appareil chauffe
- B2. Voyant  :
 - fixe : mettre en place le bac à marcs (A11)
 - clignotant : il est nécessaire de vider le tiroir à marc
- B3. Voyant  :
 - fixe : remettre le réservoir à eau (A17)
 - clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
- B4. Voyant  : indique une alarme générique (voir chapitre « 24. Signification des voyants »).
- B5. Voyant  :
 - fixe : le détartrage est en cours
 - clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
- B6.  : fonction prémoulu
- B7.      : arôme café
- B8.   : sélection arôme

- B9. **2x** : pour faire couler 2 tasses d'« espresso » ou d'« espresso lungo »
- B10.  : distribution "Espresso"
- B11.  : distribution "Espresso Lungo"
- B12.  : distribution "Café"
- B13.  : distribution "Long"
- B14.  **ESC** :
 - fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation: appuyer pour quitter la programmation en cours))
 - clignotant : il est nécessaire de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22)
- B15.  **OK** : pour effectuer un rinçage.
(Dans les opérations de programmation: appuyer pour confirmer la programmation)

Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive
- C2. Cuillère-doseuse pour café prémoulu
- C3. Détartrant
- C4. Filtre adoucisseur (présent sur certains modèles)

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 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.

5.2 Installation de l'appareil

Attention !

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

- La machine 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.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- 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 (A9) afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention !

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

Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant 10A installée selon les règles de l'art et disposant d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.





5.4 Première mise en marche de l'appareil



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 "20. Programmation de la dureté de l'eau".

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A6), situé au dos de l'appareil (fig. 1).
2. Le voyant  (B3) clignote sur le panneau de contrôle : extraire le réservoir à eau (A17 - fig. 2), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau courante (fig. 3A), puis réinsérer le réservoir (fig. 3B).
3. Sur le panneau de contrôle, l'icône  (B14 - fig. 5) clignote.
4. Placer un récipient d'une capacité minimale de 100 ml (fig. 4) au-dessous de la buse à cappuccino (A20).
5. Positionner le bouton de distribution vapeur/eau chaude sur "1" (fig. 6) et appuyer sur l'icône  OK (B15) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino.
6. Quand la distribution s'interrompt automatiquement, l'icône  clignote sur le panneau de contrôle pour signaler que le bouton vapeur doit être positionné sur "0".

La machine s'éteint.

Pour l'utiliser, presser la touche  (A23 - 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 savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, nous conseillons d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "21. 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.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :



Avant d'allumer la machine, vérifier que l'interrupteur général (A6) situé au dos de cette dernière soit enfoncé (fig. 1).


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 becs verseurs de café (A19) ; elle sera récupérée dans l'égouttoir (A15) situé au-dessous. Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (A23) (fig. 7) : le voyant  (B1), clignote sur le panneau de contrôle B pour signaler que la machine est en cours de chauffage.

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 la bonne température lorsque le voyant  s'éteint et les icônes de distribution s'activent sur le panneau de contrôle.



7. ARRÊT DE L'APPAREIL

À chaque arrêt, l'appareil effectue un rinçage automatique, si un café a été préparé.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A19). Éviter tout contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (A23 - fig. 7).
- le voyant  (B1) clignote sur le panneau de contrôle : si cette option est prévue, 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

 (fig. 7) ;

- relâcher l'interrupteur général (A6) (fig. 1).

Attention !



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





8. RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU



Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consulter le chapitre "20. Programmation de la dureté de l'eau".

9. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température de l'eau (basse, moyenne, haute, maximum) à laquelle le café est préparé, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1);
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B).
- Appuyer sur l'icône  (B10);
- Sélectionner la température souhaitée en appuyant de nouveau sur l'icône  :

	basse
	moyenne
	élevée
	maximum


- Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

La machine se remet en mode "veille" et la température est maintenant reprogrammée.






10. 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 :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B);
- Appuyer sur l'icône  (B11) ;

- Sélectionner l'intervalle de temps souhaité en appuyant de nouveau sur l'icône  :








	15 min.
	30 min.
	1 heure
	2 heures
	3 heures

- Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

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

11. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. La machine est préconfigurée en usine en modalité active, qui garantit à la machine allumée une consommation en énergie inférieure, en accord avec les normes européennes en vigueur. Pour modifier la configuration, procéder comme suit :

- Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
- Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B).
- Appuyer sur l'icône  (B13);
- Activer/désactiver la fonction en appuyant de nouveau sur l'icône  :
 -  fonction activée
 -  fonction désactivée
- Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification).
- Appuyer sur  **ESC** pour quitter le menu. Les voyants s'éteignent.





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.

12. SIGNAL SONORE




Avec cette fonction il est possible d'activer ou de désactiver le signal sonore. Procéder comme suit:

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône enfoncée **2x** (B9) jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
3. Presser l'icône **2x** pour activer/désactiver la fonction:
 -  fonction activée
 -  fonction désactivée
4. Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour confirmer (ou  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Le signal sonore est désormais reprogrammé.

13. VALEURS D'USINE (RÉINITIALISATION)

Avec cette fonction, tous les paramètres sont réinitialisés (température, arrêt automatique, dureté de l'eau, économie énergie et toutes les programmations des quantités reviennent aux valeurs d'usine)

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle (B).
3. Appuyer sur l'icône  (B12); les grains de café (B7) du panneau de contrôle clignotent ;
4. Appuyer sur l'icône  OK (B15) pour revenir aux valeurs d'usine (ou  ESC (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

Les paramètres et la quantité reviennent ainsi aux valeurs d'usine.


14. RINÇAGE

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café (A19), de sorte 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  OK (B15) ;
- 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 de nouveau sur  OK.

 **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 rinçage 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 (A11).

15. PRÉPARATION DU CAFÉ

15.1 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. 8).

 **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.

15.2 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :













- effectuer un rinçage en appuyant sur  OK (B15) ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude utiliser la fonction eau chaude (voir chapitre "17. Distribution d'eau chaude") ;
- augmenter la température du café (voir paragraphe « 8. Réglage de la dureté de l'eau").

15.3 Préparation du café avec du café en grains

 **Attention !**



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

1. Introduire le café en grains dans le réservoir prévu à cet effet (A3) (fig. 9) ;
2. Positionner sous les becs verseurs de café (A19) :
 - 1 tasse, pour 1 café (fig. 10) ;
 - 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. 11) ;
4. Sélectionner le café souhaité :



Recette	Quantité	Quantité programmable	Arôme prédéfini
 Espresso (B10)	≈ 40 ml	de ≈30 à ≈ 80ml	
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml	de ≈80 à ≈180 cc	
 Café (B12)	≈ 180 ml	de ≈100 à ≈240 cc	
 Allongé (B13)	≈ 160 ml	de ≈115 à ≈250 cc	
2x (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml pour 2 tasses	--	
2x (B9) +  Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml pour 2 tasses	--	

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

i Nota Bene :

- Pour préparer 2 tasses d'« espresso » ou d'« espresso lungo » simultanément :
 - Appuyer sur l'icône « 2X » (B9) : les icônes correspondant aux boissons pouvant être sélectionnées s'allument et l'icône « 2X » clignote. Appuyer sur  ou  : la préparation commence.

Autrement, procéder comme suit :


- Appuyer sur  ou  : la préparation commence et l'icône « 2X » clignote pendant quelques secondes. Appuyer sur l'icône « 2X » pendant qu'elle clignote.
- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur l'icône de distribution.
- Une fois la distribution terminée, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir une des icônes de distribution du café appuyée au moins 3 secondes (B10 - B13).







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

i Nota Bene :

- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle (B) ; leur signification est détaillée dans le chapitre « 24. Signification des voyants ».
- Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe « 15.2 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 paragraphe et dans le chapitre « 25. Résolution des problèmes ».
- Pour personnaliser les boissons en fonction des goûts, consulter le paragraphe « 15.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité ».

15.4 Variation temporaire de l'arôme du café

Pour personnaliser temporairement l'arôme l'arôme du café, enfoncer  (B8) :

	X-LÉGER
	LÉGER
	MOYEN
	FORT
	X-FORT
	(Consulter le chapitre 15.5 "Préparation du café en utilisant le café prémoulu")

i Nota Bene :

- La variation d'arôme n'est pas mémorisée et à la prochaine préparation automatique l'appareil sélectionne la valeur prédéfinie.
- Si la distribution ne se fait pas quelques secondes après la personnalisation temporaire de l'arôme, celui-ci revient à la valeur prédéfinie.

15.5 Préparation du café en utilisant le café prémoulu



Attention !





- Ne jamais introduire le café prémoulu 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 dose rase (C2), car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir (A4) pourrait se boucher.



Nota Bene :



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

1. Appuyer plusieurs fois que l'icône  (B8) jusqu'à ce que le voyant  (B6) s'allume.
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une cuillère-doseuse rase de café pré-moulu (fig. 12).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs de café (A19) (fig. 10).
4. Sélectionner le café souhaité :

Recette	Quantité
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml
 Café (B12)	≈ 180 ml
 Allongé (B13)	≈ 160 ml

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

Attention ! En préparant le café LONG :

à la moitié de la préparation, le voyant  clignote : verser une autre dose rase de café prémoulu et enfoncer  **OK** (B15).


Nota Bene:

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

15.6 Personnalisation de l'arôme et de la quantité

La machine est réglée en usine pour préparer un café à l'arôme standard et une quantité normale (consulter le tableau du paragraphe "15.3 Préparation du café avec du café en grains").

Pour personnaliser le café, procéder comme suit :

1. Placer une tasse ou un verre suffisamment grand sous les becs verseurs de café (A19);
2. Appuyer sur  (B8) jusqu'à sélectionner l'arôme souhaité (consulter le paragraphe « 15.4 Variation temporaire de l'arôme du café ») ;
3. Presser et maintenir l'icône relative au café à personnaliser enfoncée: l'icône clignote ainsi et tous les voyants d'alarme clignotent 4 fois;
4. Relâcher l'icône : l'icône clignote et la machine commence à distribuer le café ;
5. Dès que le café atteint la quantité souhaitée dans la tasse, appuyer de nouveau sur l'icône du café.

L'arôme et la quantité de café dans la tasse sont alors programmés selon la nouvelle programmation.

16. 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, prendre en 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 moussueux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe « 16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».






3. La buse à cappuccino (A20) peut être légèrement tournée vers l'extérieur, pour pouvoir utiliser des récipients de toute taille.

4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague noire.



Attention !

Ne pas forcer la rotation de la buse à cappuccino (fig. 13) : elle pourrait se rompre !

5. Appuyer sur l'icône  (B14); le voyant  (B1) clignote pour signaler que l'appareil est en phase de chauffage.
6. Quand l'appareil est à la bonne température, le voyant s'éteint  et l'icône  clignote.
7. Positionner le bouton vapeur/eau chaude  (A22) sur **I**. Au bout de quelques secondes, de la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmente le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
8. 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 moussieux pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

9. 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..


16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

Nettoyer la buse à cappuccino (A20) à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obstrue.



Risque de brûlures !

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

1. Faire s'écouler un peu d'eau en mettant le bouton vapeur / eau chaude  (A22) sur **I**. Puis interrompre l'écoulement en ramenant 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 et tirer la buse à cappuccino vers le bas pour l'extraire (fig. 14).
3. Tirer la buse (A21 - fig. 15) vers le bas.



4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 16 ne sont pas obstrués. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
5. Remettre la buse et remettre la buse à cappuccino sur la buse en la poussant vers le haut et en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit accrochée.

17. 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 tube de la buse à cappuccino (A20) chauffe pendant la distribution.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A20) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Positionner le bouton vapeur/ eau chaude  (A22) sur **I**.
3. Pour interrompre manuellement la distribution d'eau chaude, positionner le bouton vapeur/eau chaude  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.

18. NETTOYAGE

18.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- le tiroir à marc de café (A11) ;
- l'égouttoir(A15) et le bac de récupération de la condensation (A10) ;
- le réservoir à eau (A17) ;
- les becs verseurs de café (A19) ;
- la buse à cappuccino (A20 - "16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi") ;
- l'entonnoir pour l'introduction de café prémoulu (A4) ;
- l'infuseur (A8), accessible après avoir ouvert le volet de service (A7) ;
- panneau de contrôle (B).




Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs 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 (A14).
- 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.

18.2 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  (B15);
- couler de l'eau chaude, pendant quelques secondes (chapitre « 17. Distribution d'eau chaude »).



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 (A11).

18.3 Nettoyage du tiroir à marc de café

Le voyant  (B2) clignote pour signaler de vider et nettoyer le tiroir à marcs de café (A11). 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 cappuccinos consécutifs, le plateau métallique d'appui des tasses (A12) 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 (A15) (fig. 17), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marcs (A11) en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond;
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A10) (rouge) et le vider s'il est plein.

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



Attention !

L'égouttoir (A15) est doté d'un flotteur (A13 - rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 18). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau métallique d'appui des tasses (A12), il faut vider l'égouttoir 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 (A11) (fig. 17);

2. Retirer le plateau d'appui des tasses (A12), la grille égouttoir (A14), vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation rouge (A10) 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 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.

18.5 Nettoyage interne de la machine



Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter le chapitre "7. Arrêt de l'appareil") et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir enlevé l'égouttoir - A15) 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. 19).

18.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4)(si prévu) le réservoir à eau (A17) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
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 remettre le réservoir ;
4. (seulement pour les modèles équipés de filtre adoucisseur) Faire couler 100 ml d'eau.

18.7 Nettoyage des bacs verseurs de café

1. Nettoyer régulièrement les bacs verseurs de café (A19) en utilisant une éponge ou un chiffon (fig. 20A) ;
2. Contrôler que les trous des bacs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 20B).

18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

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

18.9 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) 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 ait effectué correctement l'arrêt (voir chapitre "7. Arrêt de l'appareil");
2. Extraire le réservoir à eau (A17);
3. Ouvrir le volet infuseur (A7) (fig. 21) 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. 22);
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet;

Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

Pas de nettoyeurs - Pas de lave-vaisselle

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



6. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur.
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en l'enfilant dans le support puis appuyer sur PUSH jusqu'à entendre le 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. 23).

8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons de couleur se sont déclenchés vers l'extérieur;
9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau.



19. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant  (B5) clignote sur le panneau de commande (B) et si uniquement les icônes 

OK (B15) et  **ESC** (B14) restent allumées.

Si on souhaite procéder immédiatement au détartrage, appuyer sur  **OK** et suivre les indications à partir du point 4.






Pour remettre le détartrage à un autre moment, appuyer sur

 **ESC**: sur l'écran, le voyant  clignote et rappelle que l'appareil doit être détartré.

Attention !




- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peuvent entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

Si on souhaite détartrer la machine, procéder comme suit :










1. Eteindre l'appareil (Stand-by) en appuyant sur la touche  (A23- fig. 7) (voir chapitre « 7. Arrêt de l'appareil ») ;
2. Vider l'égouttoir (A15), le bac à marcs (A11) et réinsérer le tout dans la machine;
3. Maintenir l'icône  (B8) enfoncée jusqu'à ce que le voyant  (B5) et les icônes  **ESC** et  **OK s'allument**;
4. Vider complètement le réservoir d'eau (A17) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).
5. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir à eau jusqu'au niveau A (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau B (fig. 24) ; puis réinsérer le réservoir à eau dans la machine;
6. Positionner sous la buse à cappuccino (A20) et le bec verseur de la buse à café (A19) un récipient d'une capacité minimale de 1,8 litres (fig. 25) ;

Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino et du bec verseur de café. Éviter tout contact avec cette solution.

7. Appuyer sur l'icône  **OK** pour confirmer l'introduction de la solution : le programme de détartrage démarre.
8. Après quelques minutes, l'icône  **ESC** (B14) clignote pour indiquer de tourner le bouton vapeur/eau chaude  (A22) sur « I ».
9. Après avoir positionné le bouton sur I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule de la buse à cappuccino et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine.

Après environ 35 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et le voyant  (B3) clignote.

10. 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.
11. Remettre le récipient utilisé en place pour récupérer la solution détartrante sous le bec verseur de la buse à café et la buse à cappuccino (fig.25).
12. Appuyer sur l'icône  **OK**:  **ESC** clignote pour signaler de positionner le bouton vapeur/eau chaude  sur **0**;
13. Positionner le bouton vapeur/eau chaude  sur **0** pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort du bec verseur de la buse à café.
14. Après le délai prédéfini, l'icône  **ESC** clignote. Positionner le bouton sur **I**: la distribution continue par la buse à cappuccino. Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant  (B3) s'allume.
15. L'appareil est maintenant prêt à un second processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour recueillir l'eau de rinçage 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. Si le filtre adoucisseur a été retiré précédemment, le remettre en place puis remettre le réservoir dans la machine.
16. Remettre le récipient vide utilisé pour récupérer l'eau de rinçage sous la buse à cappuccino;
17. Appuyer sur l'icône  **OK** : l'appareil reprend le rinçage uniquement à partir de la buse à cappuccino;
18. Quand il n'y a plus d'eau dans le réservoir, le voyant  clignote.
19. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire et remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réinsérer dans la machine : l'icône  **ESC** clignote.
20. Tourner le bouton en position **0**.
21. Vider et réinsérer l'égouttoir (A15) et le tiroir à marc de café (A11).


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 (A11).

- 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.









20. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B5) s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.





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

20.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive "TOTAL HARDNESS TEST " (C1) de son emballage fournie 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	
	maximum	

20.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. Avec la machine éteinte (veille) mais avec l'interrupteur général enfoncé (fig. 1) ;
2. Maintenir l'icône **2x** (B9) enfoncée jusqu'à l'allumage des icônes sur le panneau de contrôle (B) ;
3. Appuyer sur l'icône  (B8) ;
4. Sélectionner le niveau de dureté de l'eau en appuyant de nouveau sur l'icône  ;
5. Appuyer sur l'icône  **OK** (B15) pour confirmer (ou  **ESC** (B14) pour quitter sans faire la modification). Les voyants s'éteignent.

A ce stade, la machine est reprogrammée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

21. FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles sont dotés d'un filtre adoucisseur (C4) : si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter auprès des centres d'assistance agréés De'Longhi.

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



21.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage. Le type de dateur dépend du filtre fourni (fig. 26) ;
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation.



Nota Bene

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

3. Pour activer le filtre, faire couler de l'eau du robinet dans l'orifice du filtre comme indiqué sur la fig. 27 jusqu'à ce que l'eau sorte par les ouvertures latérales pendant plus d'une minute;
4. Extraire le réservoir (A17) de la machine et le remplir d'eau;
5. 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. 28).
6. Insérer le filtre dans le logement prévu à cet effet (A18) et l'enfoncer à fond (fig. 29);
7. Refermer le réservoir avec le couvercle (A16 - fig. 30) puis réinsérer le réservoir dans la machine;
8. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à eau chaude (A20).
9. Faire couler de l'eau chaude en tournant le bouton vapeur/eau chaude  (A22) sur I.
10. Distribuer au moins 500 ml d'eau, puis positionner le bouton vapeur/eau chaude  sur 0.

Le filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

21.2 Remplacement du filtre

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 (A17) et le filtre usé (C4) ;
2. Retirer le nouveau filtre de l'emballage et procéder de la façon illustrée du point 2 à 10 du paragraphe précédent.

Le nouveau filtre est maintenant activé et il est possible de continuer à utiliser la machine.

22. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression :	1,5MPa (15 bars)
Capacité max. du réservoir à eau :	1,8 l
Dimensions LxPxH :	240x440x360 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	9,2 kg
Capacité max. du bac à grains :	300 g












Cet appareil est conforme au Règlement européen 1935/2004 sur les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.













23. ÉLIMINATION









Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

24. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS VISUALISÉS	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
 <p>CLIGNOTANT</p>	L'eau dans le réservoir (A17) est insuffisante.	Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 <p>FIXE</p>	Le réservoir (A17) n'est pas inséré correctement ou pas inséré du tout.	Remplir le réservoir correctement en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
 <p>CLIGNOTANT</p>	Le tiroir à marc (A11) de café est plein.	Vider le tiroir à marc, l'égouttoir (A15) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 16). 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.
 <p>FIXE</p>	Après le nettoyage le tiroir à marc n'a pas été inséré (A11).	Extraire l'égouttoir (A15) et insérer le tiroir à marc de café.
 <p>FIXE</p>  <p>CLIGNOTANTS</p>	Le café en grains est terminé. L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Remplir le réservoir à grains (A3 - fig. 9). Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le § "18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
 <p>FIXE</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir (A4). L'entonnoir (A4) pour le café prémoulu est bouché.	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 12) ou désélectionner la fonction prémoulu. Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. "18.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
 <p>CLIGNOTANT</p>	Rappelle qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chap. « 19 Détartrage ».


 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>CLIGNOTANTS</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>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.</p>	<p>Répéter la distribution du café et tourner le bouton de réglage de la mouture (A5 - fig. 8) d'un cran, dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le numéro 7, pendant que le moulin à café est en marche. 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 S "15.1 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) soit inséré au maximum, positionner le bouton eau chaude/vapeur (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p> <p>Faire couler un peu d'eau en tournant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	<p>La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.</p> <p>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.</p>	<p>Répéter la préparation du café en utilisant une autre mouture ou diminuer la dose. Si le problème persiste, s'assurer que le réservoir d'eau (A17) soit inséré au maximum, positionner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur I et faire couler un peu d'eau jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p> <p>Faire couler un peu d'eau en tournant le bouton vapeur (A22) sur I jusqu'à ce que le flux soit régulier.</p>
 <p>CLIGNOTANT</p>  <p>FIXES</p>	<p>Un café LONG avec café prémoulu a été demandé</p>	<p>Verser dans l'entonnoir (A4) une dose (C2) rase de café prémoulu, et appuyer sur  OK (B15) pour continuer et terminer l'opération.</p>
 <p>FIXE</p>  <p>CLIGNOTANTS</p>	<p>Trop de café a été utilisé.</p>	<p>Sélectionner un arôme plus léger en appuyant sur  (B8) ou diminuer la quantité de café prémoulu.</p>
 <p>CLIGN. + CLIGN.</p>  <p>CLIGNOTANT</p>	<p>Le circuit hydraulique est vide</p>	<p>Positionner le bouton vapeur/eau chaude (A22) sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur 0. Si l'alarme intervient durant la distribution d'eau chaude ou de la vapeur, remettre le bouton sur 0. Positionner le bouton vapeur/eau chaude sur I jusqu'à ce que la distribution s'arrête, puis remettre le bouton sur 0. Si le problème persiste, vérifier que le réservoir à eau (A17) soit inséré à fond.</p>



 <p style="text-align: center;">FIXE</p>	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le chap. "18. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.
 <p style="text-align: center;">CLIGNOTANT</p>	Après le nettoyage, l'infuseur (A8) n'a pas été réinséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § « 18.9 Nettoyage de l'infuseur ».
 <p style="text-align: center;">CLIGNOTANT</p>	Indique de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22).	Tourner le bouton vapeur/eau chaude.
 <p style="text-align: center;">CLIGNOTANT</p> <p style="text-align: center;"> ESC +  OK FIXES</p>	Indique qu'il est nécessaire de détartre la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le détartrage (voir chap. « 19 Détartrage »).

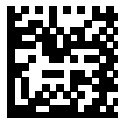
25. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préalablement chauffées.	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, puis appuyer sur l'icône  (B15).
	La température du café définie est trop basse.	Dans le menu, configurer une température plus élevée (voir chap. « 9. Configuration 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. 8). 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 paragraphe "15.1 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 dans le sens des aiguilles d'une montre vers le numéro 7, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). 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 paragraphe "15.1 Réglage du moulin à café").
Le café ne coule pas.	La machine détecte des impuretés à l'intérieur: le voyant  (B1) clignote	Attendre que l'appareil soit prêt à l'emploi et sélectionner à nouveau la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
L'infuseur (A8) ne peut pas être extrait	L'arrêt n'a pas été effectué correctement	Arrêter la machine en appuyant sur la touche  (A23) (chap. « 7. 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 l'égouttoir (A15) 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.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A22) et la buse vapeur/eau chaude (A21) sont sales.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § « 16.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».
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 à la prise de courant (fig. 1).
	L'interrupteur général (A6) n'est pas enfoncé.	Enfoncer l'interrupteur général (fig. 1).
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs de la buse.	Les becs verseurs de la buse à café (A19) sont bouchés.	Nettoyer les becs verseurs en suivant les instructions du § « 18.7 Nettoyage des becs verseurs de café ».



57113229821/05.16

ECAM35X.15

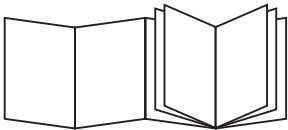
BEAN TO CUP ESPRESSO
AND CAPPUCCINO MACHINE

Instruction for Use

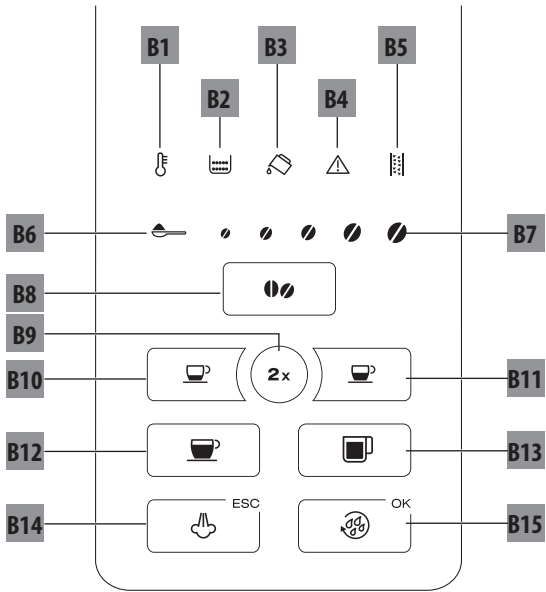
Instruction videos available at:
<http://ecam35015.delonghi.com>



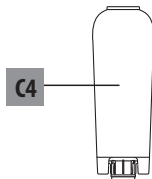
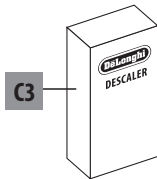
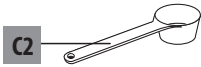
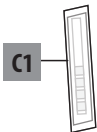
DeLonghi

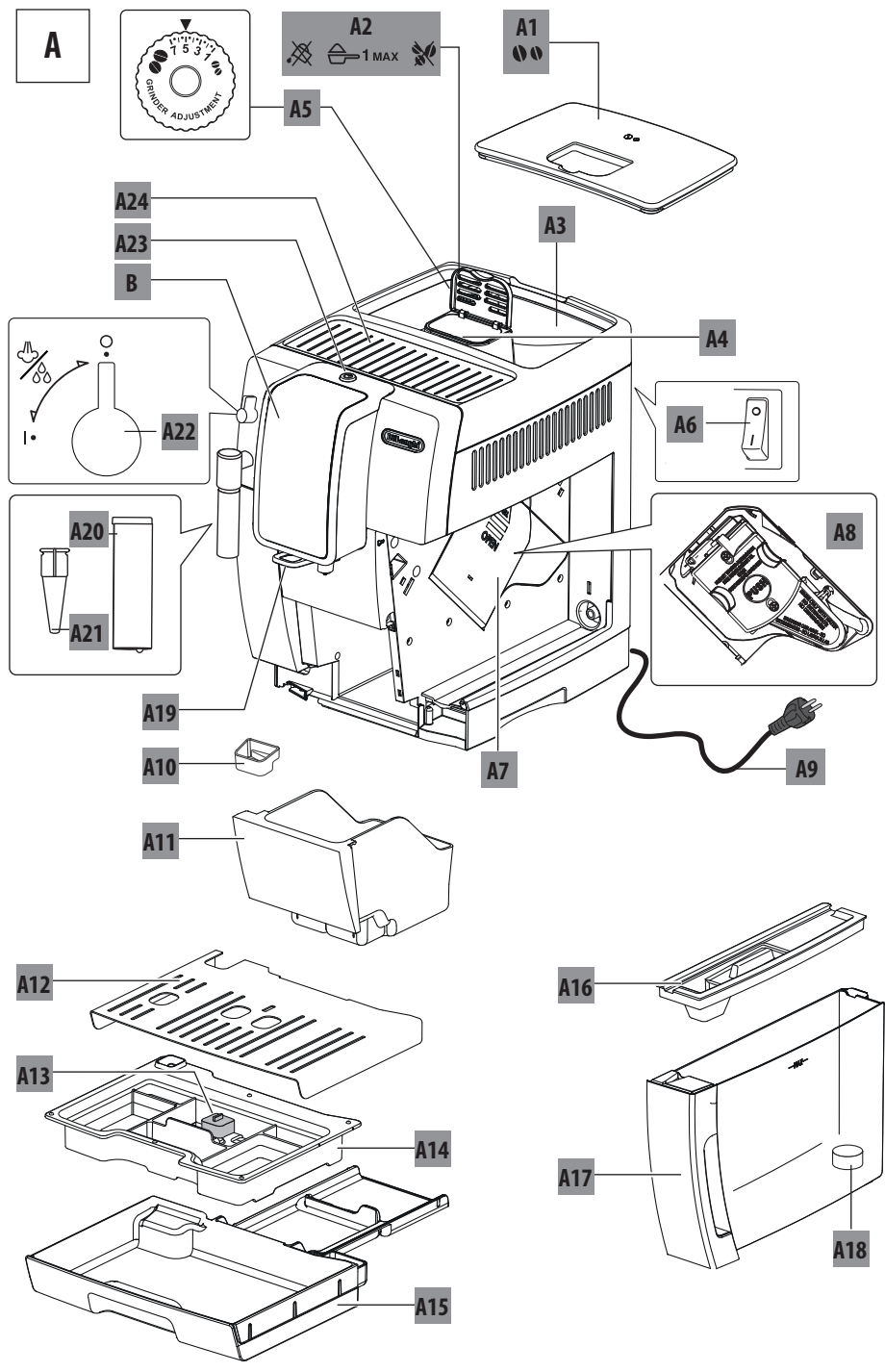


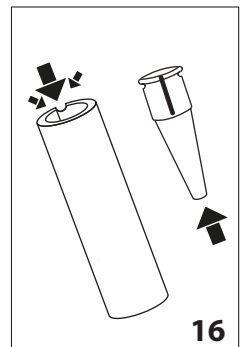
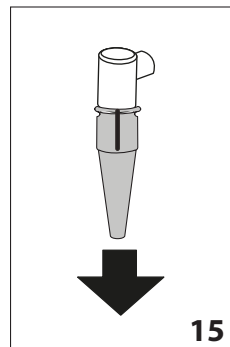
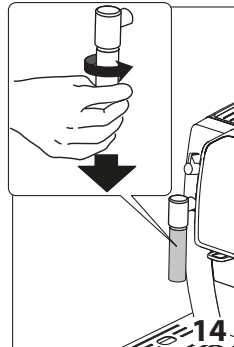
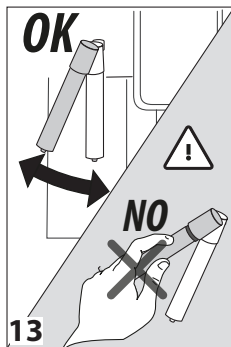
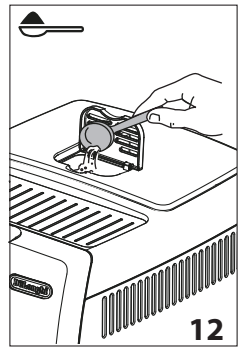
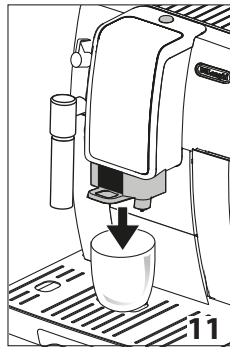
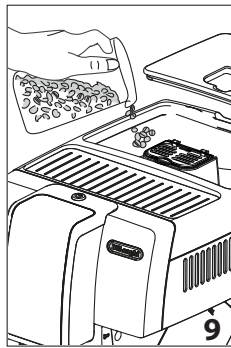
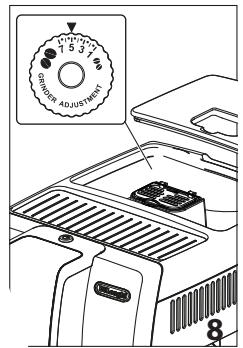
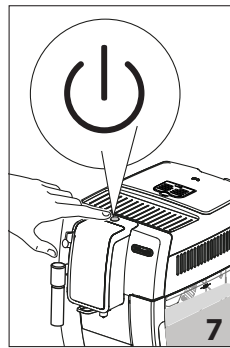
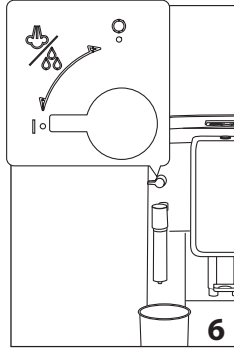
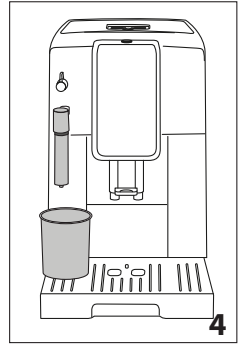
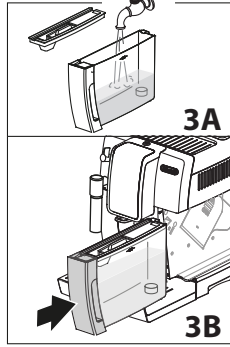
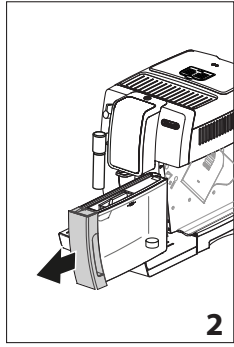
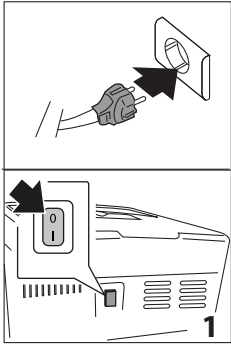
B

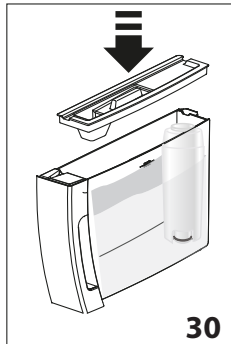
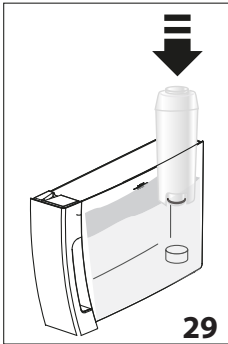
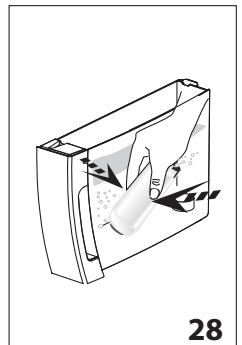
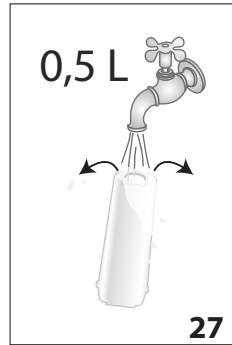
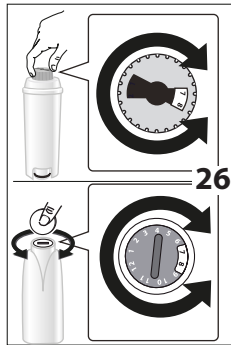
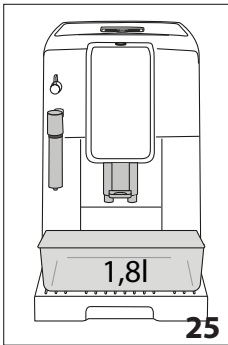
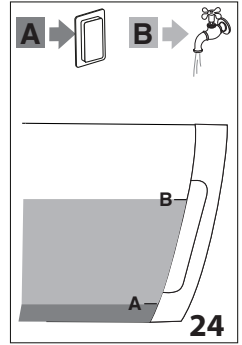
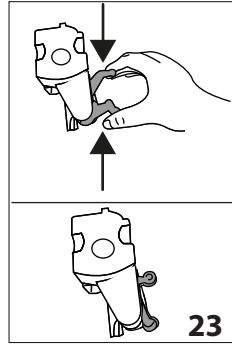
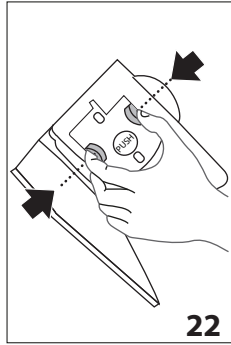
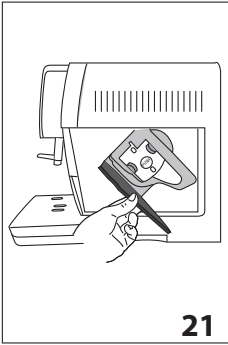
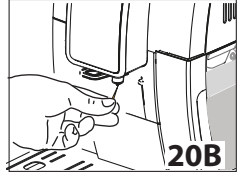
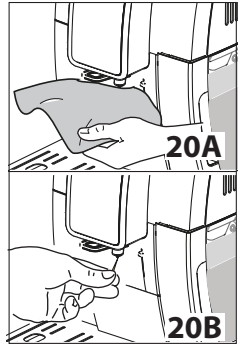
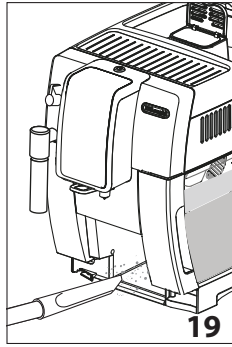
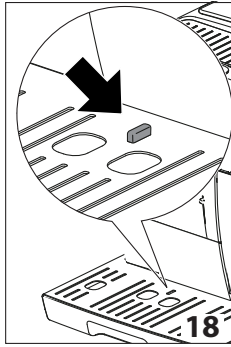
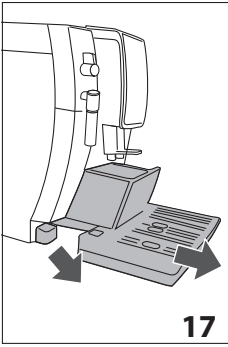


C









CONTENTS

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS.....	7
2. SAFETY WARNINGS	8
2.1 Symbols used in these instructions	8
2.2 Designated use.....	8
2.3 Instruction for Use.....	8
3. INTRODUCTION.....	8
3.1 Letters in brackets.....	8
3.2 Troubleshooting and repairs.....	8
4. DESCRIPTION.....	9
4.1 Description of the appliance	9
4.2 Description of the touch screen	9
5. BEFORE USE.....	9
5.1 Checking the appliance	9
5.2 Installing the appliance.....	9
5.3 Connecting the appliance.....	9
5.4 Setting up the appliance	10
6. TURNING THE APPLIANCE ON.....	10
7. TURNING THE APPLIANCE OFF	10
8. SETTING WATER HARDNESS	10
9. SETTING TEMPERATURE	10
10. AUTO-OFF	11
11. ENERGY SAVING	11
12. BEEP.....	11
13. DEFAULT VALUES (RESET)	11
14. RINSING.....	12
15. MAKING COFFEE.....	12
15.1 Adjusting the coffee mill	12
15.2 Tips for a hotter coffee.....	12
15.3 Making coffee using coffee beans	12
15.4 Temporarily varying the coffee aroma.....	13
15.5 Making coffee using pre-ground coffee.....	13
15.6 Customising aroma and quantity	14
16. MAKING CAPPUCCINO	14
16.1 Cleaning the cappuccino maker after use....	14
17. DELIVERING HOT WATER	15
18. CLEANING.....	15
18.1 Cleaning the machine	15
18.2 Cleaning the machine's internal circuit	15
18.3 Cleaning the coffee grounds container.....	15
18.4 Cleaning the drip tray and condensate tray.....	15
18.5 Cleaning the inside of the coffee machine...16	16
18.6 Cleaning the water tank.....	16
18.7 Cleaning the coffee spouts	16
18.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel	16
18.9 Cleaning the infuser	16
19. DESCALING.....	16
20. SETTING WATER HARDNESS	17
20.1 Measuring water hardness.....	17
20.2 Setting water hardness	18
21. WATER SOFTENER FILTER	18
21.1 Installing the filter	18
21.2 Replacing the filter.....	18
22. TECHNICAL DATA.....	18
23. DISPOSING OF THE APPLIANCE	18
24. EXPLANATION OF LIGHTS.....	19
25. TROUBLESHOOTING	21
26. ELECTRICAL REQUIREMENTS.....	23

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the plug or cord is damaged, it must be replaced by Customer Services only to avoid all risk.

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. User cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are above 8 years old and supervised. Keep the appliance and power cord away from children under 8 years of age.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembly, taking apart or cleaning.



Surfaces marked with this symbol become hot during use (the symbol is present in certain models only).

2. SAFETY WARNINGS

2.1 Symbols used in these instructions

Important warnings are identified by these symbols. It is vital to respect these warnings.



Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.



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



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



This symbol identifies important advice or information for the user.



This is an electrical appliance and may cause electric shock. You should therefore follow these safety warnings:

- Never touch the appliance with damp hands or feet.
- Never touch the plug with damp hands.
- Make sure the socket used is freely accessible at all times, enabling the appliance to be unplugged when necessary.
- Unplug directly from the plug only. Never pull the cord as you could damage it.
- To disconnect the appliance completely you must unplug it from the mains socket.
- If the appliance is faulty, do not attempt to repair. Turn it off, unplug from the mains socket and contact Customer Services.
- Before cleaning the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.



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



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

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

When the appliance is in operation, the cup shelf could become very hot.

2.2 Designated use

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

Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.

2.3 Instruction for Use

Read this Instruction for Use carefully before using the appliance. Failure to follow this Instruction for Use may result in burns or damage to the appliance.

The manufacturer is not liable for damage deriving from failure to respect this Instruction for Use.



Keep these instructions for future use. If the appliance is passed to other persons, they must also be provided with this Instruction for Use.

3. 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.

3.1 Letters in brackets

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

3.2 Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them by reading the information given in sections "24. Explanation of lights" and "25. 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.

4. DESCRIPTION

4.1 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. Infuser door
- A8. Infuser
- A9. Power cord
- A10. Condensate tray
- A11. Coffee grounds container
- A12. Cup tray
- A13. Drip tray water level indicator
- A14. Drip tray grille
- A15. Drip tray
- A16. Water tank lid
- A17. Water tank
- A18. Water softener filter housing
- A19. Coffee spouts (adjustable height)
- A20. Cappuccino maker (removable)
- A21. Hot water and steam connection nozzle (removable)
- A22. Steam/hot water dial
- A23.  button: to turn the appliance on and off (standby)
- A24. Cup shelf

4.2 Description of the touch screen

(page 2 - B)

A number of icons on the touch screen have a double function. This is indicated in brackets in the description.

- B1.  light flashing: the appliance is heating up
- B2.  light:
 - on steadily: put the grounds container (A11) back
 - flashing: the grounds container needs emptying
- B3.  light:
 - on steadily: insert the water tank (A17)
 - flashing: insufficient water in the tank
- B4.  light: general alarm (see section "24. Explanation of lights")
- B5.  light:
 - on steadily: descaling programme underway
 - flashing: the appliance needs descaling
- B6.  : pre-ground function
- B7.  : coffee aroma
- B8.  : aroma selection
- B9.  : to deliver 2 cups of "espresso" or "espresso lungo"
- B10.  : "Espresso"
- B11.  : "Espresso Lungo"

B13.  : "Coffee"

B13.  : "Long"

B14.  **ESC**:

- on steadily: to turn the steam function on (*when in the settings menu: press to exit the current programming*)
- flashing: the steam/hot water dial (A22) must be turned

B15.  **OK**: to perform a rinse cycle.

(*When in the settings menu: press to confirm the current programming*)

Description of the accessories

(page 2 - C)

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

5. BEFORE USE

5.1 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.

5.2 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.
- Water penetrating the coffee machine could cause damage.
Do not place the appliance near taps or sinks.
- 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 cord (A9) in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).

5.3 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.

5.4 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 "20. Setting water hardness".

Proceed as described:

1. Plug the appliance into the mains socket and press the main switch (A6) on the back of the appliance (fig. 1).
2. The  light (B3) flashes on the touch screen (B): Remove the water tank (A17 - fig. 2), fill to the MAX line with fresh water (fig. 3A) then put back in the appliance (fig. 3B).
3. The  icon (B14 - fig. 5) flashes on the touch screen.
4. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (A20) (fig. 4).
5. Turn the steam/hot water dial to the "I" position (fig. 6) and press the  **OK** icon (B15). Water is delivered from the cappuccino maker.
6. When delivery stops automatically, the  icon flashes on the touch screen to indicate that the steam dial must be turned back to the "0" position.

The appliance goes off.

To use it, press the  button (A23 - fig. 7).



Please note:

- The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before it 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 "21. Water softener filter". If your model is not provided with a filter, you can request one from De'Longhi Customer Services.

6. TURNING THE APPLIANCE ON



Please note:



Before turning the appliance on, make sure the main switch (A6) on the back of the appliance is pressed (fig. 1).

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 (A19) and is collected in the drip tray (A15) underneath. Avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance on, press the  button (A23) (fig. 7). The  light (B1) flashes on the touch screen (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  light on the touch screen goes off and the coffee icons come on.



7. 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 (A19). Avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance off, press the  button (A23 - fig. 7);
- the  light (B1) flashes on the touch screen and (if provided for) the appliance performs a rinse cycle then goes off (standby).



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 (fig. 7);
- release the main switch (A6) (fig. 1).



Important!

Never press the main switch while the appliance is on.



8. SETTING WATER HARDNESS





For instructions on setting water hardness, see section "20. Setting water hardness".



9. SETTING TEMPERATURE

If you want to modify the temperature of the water used to make the coffee (low, medium, high, maximum), proceed as follows:

1. With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);

- Press and hold the **2x** icon (B9) until the lights on the touch screen (B) come on;
- Press the  icon (B10);
- Press the  icon again to select the required temperature:

	low
	medium
	high
	maximum



- Press the  **OK** icon (B15) to confirm (or  **ESC** (B14) to exit without making the change). The lights go off.






The appliance returns to "standby" and the temperature is now programmed.



10. 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:








- With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);
- Press and hold the **2x** icon (B9) until the icons on the touch screen (B) come on;
- Press the  icon (B11);
- Select the required time interval by pressing the  icon again:

	15 min.
	30 min.
	1 hour
	2 hours
	3 hours

- Press the  **OK** icon (B15) to confirm (or  **ESC** (B14) to exit without making the change). The lights go off. The auto-off time is now programmed.

11. 11. ENERGY SAVING

Use this function to enable or disable energy saving. This mode is active by default, reducing energy consumption while the machine is on in compliance with current European regulations. To change the setting, proceed as follows:





- With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);
- Press and hold the **2x** icon (B9) until the icons on the touch screen (B) come on.
- Press the  icon (B13);
- Press the  icon again to enable/disable the function:
 -  function enabled
 -  function disabled
- Press the  **OK** icon (B15) to confirm (or  **ESC** (B14) to exit without making the change).
- Press  **ESC** to exit the menu. The lights go off. The energy saving setting is now programmed.

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.

12. 12. BEEP




This function enables or disables the beep. Proceed as follows:

- With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);
- Press and hold the **2x** icon (B9) until the lights on the touch screen (B) come on.
- Press the **2x** icon to enable/disable the function:
 -  function enabled
 -  function disabled
- Press the  **OK** icon (B15) to confirm (or  **ESC** (B14) to exit without making the change). The lights go off. The beep is now programmed.

13. 13. DEFAULT VALUES (RESET)

This function resets all settings (temperature, auto-off, water hardness, energy saving and all quantity settings are reset to the default values).

- With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);
- Press and hold the **2x** icon (B9) until the lights on the touch screen (B) come on.

3. Press the  icon (B12). The beans (B7) on the touch screen flash;
4. Press the  **OK** icon (B15) to reset the default values (or  **ESC** (B14) to exit without making the change). The lights go off.

The settings and quantities of the beverages have been reset to the default values.

14. RINSING



Use this function to deliver hot water from the coffee spouts (A19) 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 burns.

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

- 1) To activate the function, press  **OK** (B15);
- 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  **OK** again.



Please note!

- If the appliance is not used for more than 3-4 days, when switched on again, we strongly recommend performing 2/3 rinses before use;
- After cleaning, it is normal for the coffee grounds container (A11) to contain water.

15. MAKING COFFEE

15.1 Adjusting the coffee mill

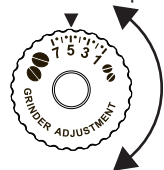
The coffee mill is set by default to prepare coffee correctly and should not require regulating initially.

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 calibrating the coffee grinding using the adjusting dial (A5) (fig. 8).



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).

These adjustments will only be evident after at least 2 cups of coffee have been delivered. If this adjustment does not obtain the desired result, turn the dial another click.

15.2 Tips for a hotter coffee

For hotter coffee, you should:

- perform a rinse cycle by pressing  **OK** (B15);
- warm the cups with hot water using the hot water function (see section "17. Delivering hot water");
- increase the coffee temperature (see section "8. Setting water hardness").











15.3 Making coffee using coffee beans





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) (fig. 9) with coffee beans;
2. Place under the coffee spouts (A19):
 - 1 cup, if you want to make 1 coffee (fig. 10);
 - 2 cups if you want 2 coffees.
3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 11);
4. Then select your required coffee:

Recipe	Quantity	Program- mable quantity	Default aroma
 Espresso (B10)	≈ 40 ml	from ≈30 to ≈ 80ml	
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml	from ≈80 to ≈180c	
 Coffee (B12)	≈ 180 ml	from ≈100 a ≈240cc	
 Long (B13)	≈ 160 ml	from ≈115 to ≈250cc	
2x (B9) +  Espresso (B10)	≈ 40 ml x 2 cups	--	



2x (B9) +  Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml x 2 cups	--	
---	----------------------	----	--

5. Preparation begins and the light corresponding to the selected icon flashes on the touch screen (B).

i Please note:

- To make 2 cups of "espresso" or "espresso lungo" at the same time:
 - Press the "2X" icon (B9). The icons corresponding to the beverages available for selection light up and the "2X" icon flashes. Press  or : Preparation begins.

Alternatively, proceed as follows:

- Press  or : preparation begins and the "2X" icon flashes for a few seconds. Press the "2X" icon while it is flashing.

- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee icon.

At the end of delivery, to increase the quantity of coffee in the cup, within 3 seconds just press one of the coffee icons (B10 - B13).




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




i Please note:

- Lights may be displayed on the touch screen (B) during use. Their meaning is given in section "24. Explanation of lights".
- For hotter coffee, see section "15.2 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 "25. Troubleshooting".
- To customise the beverages according to personal taste, see section "18. Cleaning".

15.4 Temporarily varying the coffee aroma

To temporarily vary the coffee aroma, press  (B8):

	EXTRA LIGHT
	LIGHT
	MEDIUM

	STRONG
	X-STRONG
	(see "15.5 Making coffee using pre-ground coffee")

i Please note:

- The variation in aroma is not saved and the next time a beverage is delivered automatically, the appliance selects the default value.
- If a few seconds elapse between temporary customising of the aroma and delivery of the beverage, the aroma returns to the default value.

15.5 Making coffee using pre-ground coffee



! Important!





- Never add pre-ground coffee when the machine is off or it could spread through the inside of the machine and dirty it. This could damage the appliance.
- Never use more than 1 level measure (C2) or it could dirty the inside of the coffee machine or block the funnel (A4).



i Please note:

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



- Press the  icon (B8) repeatedly until the  light (B6) comes on.
- Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 12).
- Place a cup under the coffee spouts (A19) (fig. 10).
- Then select your required coffee:

Recipe	Quantity
 Espresso (B10)	≈ 40 ml
 Espresso Lungo (B11)	≈ 120 ml
 Coffee (B12)	≈ 180 ml
 Long (B13)	≈ 160 ml

5. Preparation begins and the light corresponding to the selected icon flashes on the touch screen (B).



Important! Making LONG coffee

Halfway through preparation, the  light flashes. Add one level measure of pre-ground coffee and press  **OK** (B15).




Please note:

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

15.6 Customising aroma and quantity

The appliance is set by default to make coffee with a standard aroma and quantity (see table in section "15.3 Making coffee using coffee beans").

To customise the coffee, proceed as follows:

1. Place a sufficiently large cup or glass under the coffee spouts (A19);
2. Press  (B8) to select the required aroma (see section "15.4 Temporarily varying the coffee aroma");
3. Press and hold the icon corresponding to the coffee to be customised. The icon flashes and all the alarm lights flash 4 times;
4. Release the icon. The icon flashes and the appliance starts delivering coffee;
5. As soon as the coffee in the cup reaches the required level, press the coffee icon again.

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

16. 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. In choosing the size of the container, bear in mind that the milk doubles or triples in volume.



Please note:

For a richer denser froth, use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). To avoid milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker as described in section "16.1 Cleaning the cappuccino maker after use".






3. The cappuccino maker (A20) can be turned slightly upwards to allow containers of any size to be used.

4. Immerse the cappuccino maker in the milk container. Never immerse the black ring.



Important!

Never use force to turn the cappuccino maker (fig. 13). It could break!

5. Press the  icon (B14). The  light (B1) flashes to indicate the appliance is heating up.
6. When the appliance is at temperature, the  light goes off and the  icon flashes.
7. Turn the steam/hot water dial  (A22) to the **I** position. After a few seconds, steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous. For a creamier froth, rotate the container with slow movements in an upward direction.
8. 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.

9. 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.


16.1 Cleaning the cappuccino maker after use

Clean the cappuccino maker (A20) 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. Avoid contact with splashes of water.



1. Deliver a little water by turning the steam/hot water dial  (A22) 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, then rotate the cappuccino maker anticlockwise and extract downwards (fig. 14).
3. Remove the connection nozzle downwards (A21 - fig. 15).
4. Make sure the two holes shown by the arrow in fig. 16 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
5. Reinsert the connection nozzle and replace the cappuccino maker on the nozzle, pushing it upwards and turning it until it is attached.

17. DELIVERING HOT WATER



Important! Danger of burns.

Never leave the machine unattended while delivering hot water. The spout of the cappuccino maker (A20) becomes hot during delivery.

1. Place a container under the cappuccino maker (A20) (as close as possible to avoid splashes).
2. Turn the steam/hot water dial  (A22) to the **I** position.
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.

18. CLEANING

18.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- the appliance's internal circuit;
- coffee grounds container (A11);
- drip tray (A15) and condensate tray (A10);
- water tank (A17);
- coffee spouts (A19);
- cappuccino maker (A20 - “16.1 Cleaning the cappuccino maker after use”);
- pre-ground coffee funnel (A4);
- infuser (A8), accessible after opening the infuser door (A7);
- touch screen (B).




Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine. With De'Longhi superautomatic coffee machines, you need not use chemical products to clean the machine.
- None of the components of the appliance can be washed in a dishwasher with the exception of the drip tray grille (A14).
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

18.2 Cleaning the machine's 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:


- performing 2/3 rinse cycles by pressing  (B15);
- delivering hot water for a few seconds (section “17. Delivering hot water”).



Please note:

After cleaning, it is normal for the coffee grounds container (A11) to contain water.

18.3 Cleaning the coffee grounds container

When the  light (B2) flashes, the coffee grounds container (A11) 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 appears on the display 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 burns

If you make a number of cappuccinos one after the other, the metal cup tray (A12) 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 (A15) (fig. 17), empty and clean.
- Empty the grounds container (A11) and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.
- Check the condensate tray (A10) (red) and empty if necessary.

18.4 Cleaning the drip tray and condensate tray



Important!

The drip tray (A15) is fitted with a level indicator (A13) (red) showing the level of water it contains (fig. 18). Before the indicator protrudes from the cup tray (A12), 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 the coffee grounds container (A11) (fig. 17);
2. Remove the cup tray (A12) and drip tray grille (A14), then empty the drip tray and grounds container and wash all components;
3. Check the red condensate tray (A10) 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 may fill up more than expected and clog the machine.

18.5 Cleaning the inside of the coffee machine



Danger of electric shock!

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see section "7. Turning the appliance off") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the coffee machine in water.

1. Check regularly (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray (A15)) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with a brush and a sponge;
2. Remove all the residues with a vacuum cleaner (fig. 19).

18.6 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank (A17) 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 provided), fill the tank with fresh water and replace the tank;
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100ml of water.

18.7 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts (A19) regularly with a sponge or cloth (fig. 20A);
2. Check that the holes in the coffee spouts are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 20B).

18.8 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.

18.9 Cleaning the infuser

The infuser (A8) must be cleaned at least once a month.



Important!

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

1. Make sure the machine is correctly turned off (see section "7. Turning the appliance off");
2. Remove the water tank (A17);
3. Open the infuser door (A7) (fig. 21) 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. 22);

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 DISH WASHER

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

6. Use a 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. 23).

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

19. DESCALING

Descal the appliance when the  light (B5) on the touch screen (B) flashes and only the  OK (B15) and  ESC icons (B14) remain on.

To descale immediately, press  OK and follow the instructions from point 4.






To descale the appliance later, press  ESC. The  light flashes on the touch screen to remind you that the appliance needs descaling.



Important!

- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- You should use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.





To descale the appliance, proceed as follows:

1. Turn the appliance off (standby) by pressing the  button (A23 - fig. 7) (see section "7. Turning the appliance off");
2. Empty the drip tray (A15) and grounds container (A11) and put both back in the machine;
3. Press and hold the  icon (B8) until the  light (B5) and the  ESC and  OK icons light up;
4. Empty the water tank (A17) completely and remove the water softener filter (C4), if present;







- Pour the descaler (C3) into the tank up to level A (corresponding to a 100ml pack) marked on the inner surface of the tank, then add a litre of water up to level B (fig. 24) and put the water tank back in the appliance;
- Place a container with a minimum capacity of 1.8 litres under the cappuccino maker (A20) and coffee spouts (A19) (fig. 25);




 **Important! Danger of burns**

Hot water containing acid flows from the cappuccino maker and coffee spouts. Take care to avoid contact with splashes of this solution.

- Press the  **OK** icon to confirm that you have added the descaler solution. The descaling procedure begins;
- After a few minutes, the  **ESC** icon (B14) flashes to indicate the steam/hot water dial  (A22) must be turned to the  position;
- When the dial has been turned to the **I** position, the descale programme starts and the descaler liquid comes out of the cappuccino maker. A series of rinses and pauses are performed automatically to remove all the scale residues inside the coffee machine;

After about 35 minutes, the appliance interrupts descaling and the  light (B3) flashes.

- 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;
- Place the container used to collect the descaler solution empty under the coffee spouts and cappuccino maker (fig. 25);
- Press the  **OK** icon:  **ESC** flashes to indicate the steam/hot water dial  must be turned to the **0** position;
- Turn the steam/hot water dial  to the **0** position to start rinsing. Hot water comes out of the coffee spouts;
- After a preset time,  **ESC** flashes. Turn the dial to the **I** position. Delivery continues from the cappuccino maker. When the water in the tank has run out, the  light (B3) comes on;
- The appliance is now ready for a second rinse with clean water. Empty the container used to collect the rinse water. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level, replace the water softener filter (if previously removed) and put back in the appliance;


- Place the container used to collect the rinsing water empty under the cappuccino maker;
- Press the  **OK** icon. The appliance begins rinsing again from the cappuccino maker only;
- When the water in the tank has run out, the  light flashes;
- Empty the container used to collect the rinse water, remove the water tank and fill with fresh water up to the **MAX** level, then put back in the appliance. The  **ESC** icon flashes;
- Turn the dial to the **0** position;
- Empty and replace the drip tray (A15) and grounds container (A11).

Descaling is 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 (A11) 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.



20. SETTING WATER HARDNESS

The  light (B5) comes on after a period of time established according to water hardness.

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.

20.1 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 1 level;

Indicator paper	Water hardness	Corresponding setting
	low	

	medium	
	high	
	maximum	

20.2 Setting water hardness

1. With the appliance off (standby), but the main switch pressed (fig. 1);
2. Press and hold the **2x** icon (B9) until the icons on the touch screen (B) come on;
3. Press the icon (B8);
4. Select the water hardness level by pressing the icon again :
5. Press the **OK** icon (B15) to confirm (or **ESC** (B14) to exit without making the change). The lights go off. The machine is now reprogrammed with the new water hardness setting.

21. 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.

21.1 Installing the filter

1. Remove the filter (C4) from the packaging. The date indicator disk varies according to the filter provided (fig. 26);
2. Turn the date disk to display the next 2 months of use.

Please note

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

3. To activate the filter, run tap water through the hole in the filter as shown in fig. 27 until water comes out of the openings at the side for more than a minute;
4. Extract the tank (A17) from the appliance and fill with water;
5. 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. 28).
6. Insert the filter in the filter housing (A18) and press as far as it will go (fig. 29);
7. Close the tank with the lid (A16 - fig. 30), then replace the tank in the machine;

8. Position a container with a minimum capacity of 500ml under the cappuccino maker/hot water spout (A20).
9. Deliver hot water by turning the steam/hot water dial (A22) to the **I** position.
10. Deliver at least 500 ml of hot water, then turn the steam/hot water dial to the **0** position.

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

21.2 Replacing the 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 (A17) and exhausted filter (C4);
2. Take the new filter out of its packet and proceed as described in points 2 to 10 in the previous section.

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

22. 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:	300 g










This appliance complies with European regulation no. 1935/2004 on food contact materials.

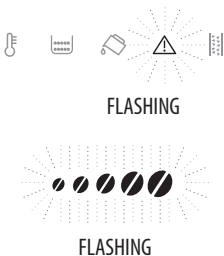



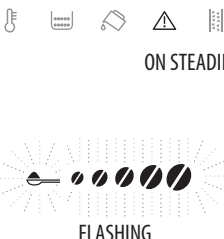

23. DISPOSING OF THE APPLIANCE

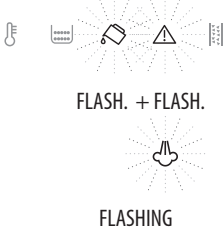







The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

24. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
 <p>FLASHING</p>	Insufficient water in the tank (A17)	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
 <p>ON STEADILY</p>	The tank (A17) is missing or not correctly in place	Insert the tank correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
 <p>FLASHING</p>	The grounds container (A11) is full	Empty the grounds container and drip tray (A15), clean and replace (fig. 16). Important: when removing the drip tray, the grounds container must be emptied, even if it contains few grounds. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
 <p>ON</p>	After cleaning, the grounds container (A11) has not been replaced	Remove the drip tray (A15) and insert the grounds container.
 <p>ON STEADILY</p>	The coffee beans have run out	Fill the beans container (A3 - fig. 9).
 <p>FLASHING</p>	The pre-ground coffee funnel (A4) is clogged	Empty the funnel with the help of a brush as described in section "18.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel".
 <p>ON STEADILY</p>	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. 12) or deselect the "pre-ground" function.
 <p>FLASHING</p>	The pre-ground coffee funnel (A4) is clogged	Empty the funnel with the help of a brush as described in section "18.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel".
 <p>FLASHING</p>	The machine must be descaled	The descaling procedure described in section "19. Descaling" needs to be performed.


 <p>FLASHING</p> <p>FLASHING</p>	<p>The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all</p> <p>If the water softener filter (C4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery</p>	<p>Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment dial (A5 - fig. 8) 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 "15.1 Adjusting the coffee mill"). If the problem persists, make sure the water tank (A17) is fully inserted, turn the steam/hot water dial (A22) to the I position and deliver a little water until the flow is regular.</p> <p>Deliver a little water by turning the steam/hot water dial (A22) to the I position until the flow is regular.</p>
 <p>FLASHING</p> <p>FLASHING</p>	<p>The pre-ground coffee used is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all</p> <p>If the water softener filter (C4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery</p>	<p>Repeat coffee delivery using less pre-ground coffee, or a different type. If the problem persists, make sure the water tank (A17) is fully inserted, turn the steam/hot water dial (A22) to the I position and deliver a little water until the flow is regular.</p> <p>Deliver a little water by turning the steam/hot water dial (A22) to the I position until the flow is regular.</p>
 <p>FLASHING</p> <p>ON STEADILY</p>	<p>A LONG coffee with pre-ground coffee has been requested</p>	<p>Put one level measure (C2) of pre-ground coffee into the pre-ground coffee funnel (A4) and press  OK (B15) to continue and complete preparation.</p>
 <p>ON STEADILY</p> <p>FLASHING</p>	<p>Too much coffee has been used</p>	<p>Select a lighter taste by pressing  (B8) or reduce the quantity of pre-ground coffee.</p>

 <p>FLASH. + FLASH.</p> <p>FLASHING</p>	<p>The water circuit is empty</p>	<p>Turn the steam/hot water dial (A22) 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 (A17) is fully inserted.</p>
 <p>ON STEADILY</p>	<p>The inside of the appliance is very dirty</p>	<p>Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in section "18. Cleaning". If the message is still displayed after cleaning, contact Customer Services.</p>
 <p>FLASHING</p>	<p>The infuser (A8) has not been replaced after cleaning</p>	<p>Insert the infuser as described in section "18.9 Cleaning the infuser".</p>
 <p>FLASHING</p>	<p>Indicates the steam/hot water dial (A22) must be turned</p>	<p>Turn the steam/hot water dial.</p>
 <p>FLASHING</p> <p>ESC +  OK ON STEADILY</p>	<p>The machine must be descaled</p>	<p>The descaling procedure needs to be performed as soon as possible (see section "19. Descaling").</p>

25. 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
<p>The coffee is not hot.</p>	<p>The cups were not preheated.</p>	<p>Warm the cups by rinsing them with hot water (Please note: you can use the hot water function).</p>
	<p>The internal circuits of the appliance have cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.</p>	<p>Before making coffee, rinse the internal circuits by pressing the  icon (B15).</p>
	<p>A low coffee temperature is set.</p>	<p>Set a higher coffee temperature in the menu (see section "9. Setting temperature").</p>

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. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "15.1 Adjusting the coffee mill").
	The coffee is unsuitable.	Use pre-ground 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. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "15.1 Adjusting the coffee mill").
The appliance will not make coffee	The appliance has detected impurities in its internal circuits, the ☞ light (B1) flashes	Wait for the appliance to be ready for use again and reselect the required beverage. Contact Customer Services if the problem persists.
The infuser (A8) cannot be extracted	The appliance has not been turned off correctly	Turn the appliance off by pressing the ⏻ button (A23) (see section "7. 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 (A15) to avoid the water overflowing.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	The cappuccino maker (A22) and steam/hot water connection nozzle (A21) are dirty	Clean as described in section "16.1 Cleaning the cappuccino maker after use".
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	Plug into the mains socket (fig. 1).
	The main switch (A6) is not turned on	Press the main switch (fig. 1).
Coffee does not come out of one or both of the coffee spouts	The coffee spouts (A19) are blocked	Clean as described in section "18.7 Cleaning the coffee spouts".

26. ELECTRICAL REQUIREMENTS

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company.

The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity.

Should this plug not fit the socket outlets in your home, it should be cut off and replaced with a suitable plug, following the procedure outlined below.

Note: Such a plug cannot be used for any other appliance and should therefore be properly disposed of and not left where children might find it and plug it into a supply socket - with the obvious consequent danger.

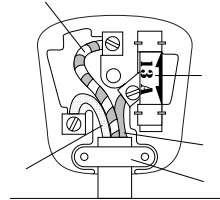
Please note: We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

IMPORTANT: The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:


GREEN AND YELLOW
BLUE
BROWN

EARTH
NEUTRAL
LIVE

Green and Yellow to Earth



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug. If your electricity supply point has only two pin socket outlets, or if you are in doubt, consult a qualified electrician.

Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover.

Only 13amp replacement fuses which are asta approved to B.S. 1362 should be fitted.

This appliance conforms to the Norms EN 55014 regarding the suppression of radio interference.

Warning - this appliance must be earthed