
ESAM2502

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

BEAN TO CUP ESPRESSO AND

CAPPUCCINO MACHINE

Instructions for Use

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

KAFFEEMASCHINE

Bedienungsanleitung

KOFFIEAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

MÁQUINA DE CAFÉ

Instrucciones de uso

MAQUINA DE CAFÉ

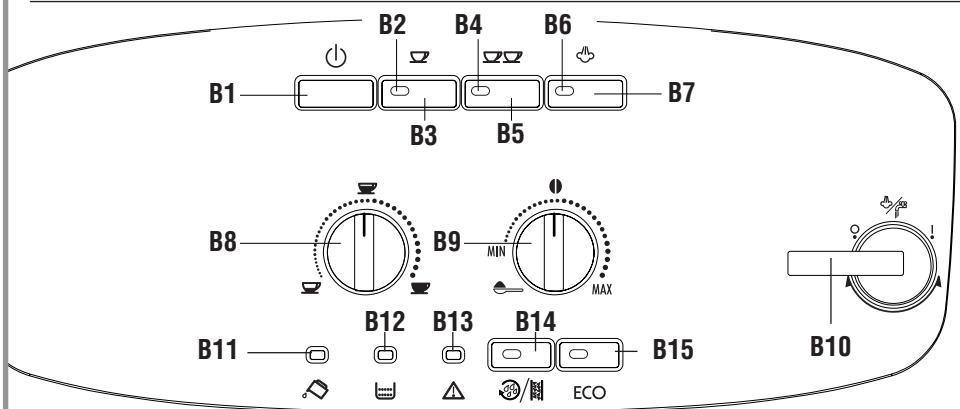
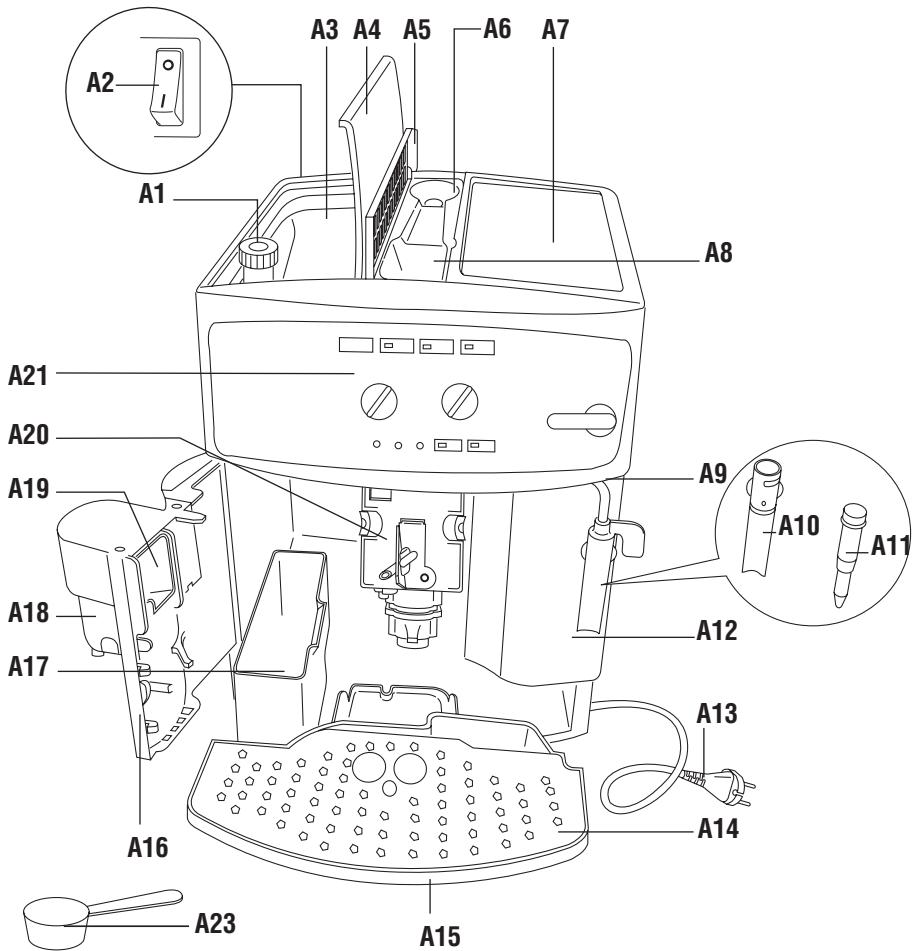
Instruções de uso

MHXANH TOY KAΦE

Οδηγίες χρήσης



DēLonghi





pag. 4



page 22



pag. 38



Seite 56



pag. 75



pág. 93



pág. 111



σελ. 129

SOMMARIO

1. AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA	5
2. AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
2.1 Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni.	6
2.2 Uso conforme alla destinazione.....	6
2.3 Istruzioni per l'uso.....	7
3. INTRODUZIONE.....	7
3.1 Lettere tra parentesi.....	7
3.2 Problemi e riparazioni.....	7
4. DESCRIZIONE.....	7
4.1 Descrizione dell'apparecchio	7
4.2 Descrizione del pannello di controllo.....	7
5. OPERAZIONI PRELIMINARI	7
5.1 Controllo dell'apparecchio	7
5.2 Installazione dell'apparecchio	7
5.3 Collegamento dell'apparecchio	8
5.4 Prima messa in funzione dell'apparecchio.....	8
6. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	8
7. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	9
8. IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY)	9
9. RISPARMIO ENERGETICO	9
10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	10
10.1 Selezione del gusto del caffè.....	10
10.2 Selezione della quantità di caffè in tazza	10
10.3 Regolazione del macinacaffè.....	10
10.4 Consigli per un caffè più caldo.....	10
10.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi.....	10
10.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	11
11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	12
11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	12
12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA	13
13. PULIZIA.....	13
13.1 Pulizia della macchina.....	13
13.2 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	13
13.3 Pulizia della vaschetta raccogli gocce	14
13.4 Pulizia dell'interno della macchina.....	14
13.5 Pulizia del serbatoio acqua.....	14
13.6 Pulizia dei beccucci erogatore caffè	14
13.7 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato	14
13.8 Pulizia dell'infusore	15
14. DECALCIFICAZIONE	15
15. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA.....	16
15.1 Misurazione della durezza dell'acqua	16
15.2 Impostazione durezza acqua	16
16. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA.....	16
17. DATI TECNICI	17
18. SMALTIMENTO	17
19. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO	17
20. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME	18
21. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20

1. AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Uso conforme alla destinazione: questo apparecchio è costruito per la preparazione di bevande a base di caffè, latte ed acqua calda. Utilizzare solo acqua potabile nel serbatoio. Non utilizzare gli accessori per produrre bevande diverse da quelle descritte nelle istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde di danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso e le parti esterne dell'apparecchio possono rimanere calde per alcuni minuti, a seconda dell'utilizzo.
- Procedere ad una pulizia accurata di tutti i componenti, prestando particolare attenzione alle parti a contatto con il latte.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Per la pulizia non immergere mai la macchina nell'acqua.
- ATTENZIONE: per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini che potrebbero danneggiarlo: utilizzare un panno morbido e, quando previsto, detergente neutro.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Macchine con cavo removibile: evitare schizzi d'acqua sul connettore del cavo alimentazione o sulla rispettiva sede sul retro dell'apparecchio.
- ATTENZIONE: Per i modelli che presentano delle superfici in vetro, non utilizzare l'apparecchio se tale superficie è incrinata.
- Durante l'uso, la macchina da caffè non deve essere posta all'interno di un mobile

SOLO PER MERCATI EUROPEI:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e di manutenzione

da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se hanno una sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni a riguardo dell'uso in sicurezza dell'apparecchio e capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.



Le superfici che riportano questo simbolo diventano calde durante l'utilizzo (il simbolo è presente solo in alcuni modelli).

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

2.1 Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.



Pericolo!

Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.

- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

Attenzione:

Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.

Pericolo Scottature!

Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore acqueo.

Prestare attenzione di non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Quando l'apparecchio è in funzione, il ripiano poggia tazze potrebbe scaldarsi.

2.2 Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

2.3 Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio.

Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.



Nota Bene:
Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

3. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la macchina automatica per caffè e cappuccino.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio. Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso. Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

3.1 Lettere tra parentesi

Le lettere tra parentesi corrispondono alla legenda riportata nella Descrizione dell'apparecchio (pag. 2-3).

3.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei capitoli "20. Significato delle spie luminose di allarme" e "21. Risoluzione dei problemi".

Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti telefonando al numero indicato nel foglio "Assistenza clienti" allegato.

Se il Vostro paese non è tra quelli elencati nel foglio, telefonare al numero indicato nella garanzia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'Assistenza Tecnica De'Longhi. Gli indirizzi sono riportati nel certificato di garanzia allegato alla macchina.

4. DESCRIZIONE

4.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 2 - A)

- A1. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A2. Interruttore generale (sul retro della macchina)
- A3. Contenitore chicchi
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Alloggio misurino
- A7. Ripiano per tazze
- A8. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A9. Tubo vapore
- A10. Cappuccinatore (estraibile)

A11. Ugello vapore (estraibile)

A12. Serbatoio dell'acqua

A13. Cavo alimentazione

A14. Vassoio poggia tazze

A15. Vaschetta raccogli gocce

A16. Sportello infusore

A17. Contenitore per i fondi di caffè

A18. Erogatore caffè (regolabile in altezza)

A19. Convogliatore caffè

A20. Infusore

A21. Pannello di controllo

4.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 2 - B)

- B1. Tasto : per accendere o spegnere la macchina (stand by).
- B2. Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
- B3. Tasto : per preparare 1 tazza di caffè
- B4. Spia 2 tazze e OK temperatura caffè
- B5. Tasto : per preparare 2 tazze di caffè
- B6. Spia vapore e OK temperatura vapore
- B7. Tasto : per selezionare la funzione vapore
- B8. Manopola di selezione della quantità di caffè (corto, normale o lungo)
- B9. Manopola di selezione del gusto del caffè (per ottenere caffè leggero, normale o forte) o selezione della preparazione con caffè pre-macinato .
- B10. Manopola erogazione vapore/acqua calda
- B11. Spia : mancanza acqua oppure serbatoio mancante
- B12. Spia : contenitore fondi pieno oppure contenitore fondi mancante
- B13. Spia : allarme generico
- B14. Tasto : selezione risciacquo o decalcificazione
- B15. Spia decalcificazione
- B16. Tasto ECO selezione modalità risparmio energetico
- B17. Spia modalità risparmio energetico

5. OPERAZIONI PRELIMINARI

5.1 Controllo dell'apparecchio

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

5.2 Installazione dell'apparecchio



Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante.
Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm

tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 15 cm sopra la macchina di caffè.

- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.

- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia.

Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.

- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spiglii taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

5.3 Collegamento dell'apparecchio



Attenzione!

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.

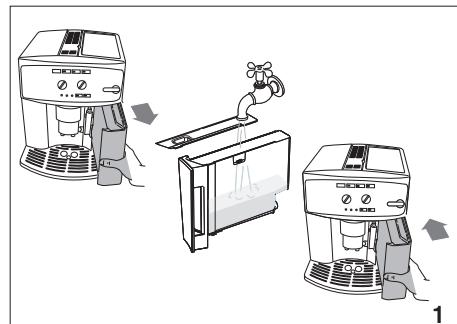
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

5.4 Prima messa in funzione dell'apparecchio

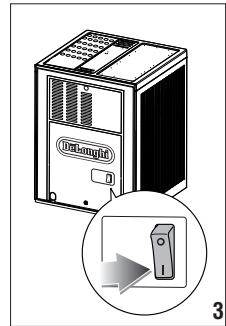


Nota Bene :

- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
 - Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "15. Programmazione della durezza dell'acqua".
1. Estrarre il serbatoio dell'acqua, riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca, reinserirlo quindi il serbatoio stesso (fig. 1).



2. Ruotare il cappuccinatore verso l'esterno e posizionarlo sotto un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 2).



3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere in pos. I (fig. 3) l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio.

4. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa, in pos. I (fig. 4): dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua (è normale che la macchina diventi rumorosa).



5. Attendere che l'erogazione acqua calda si interrompa automaticamente: le spie , , lampeggiano ad indicare che è necessario chiudere il rubinetto vapore ruotando la manopola vapore in pos. 0.
6. Ruotare la manopola vapore in pos. 0: la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzare l'apparecchio, accendere l'apparecchio.



Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

6. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



Nota Bene :

Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I (fig. 3).

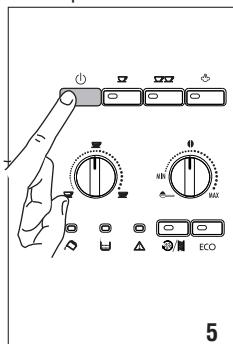
Assicurarsi che la manopola vapore sia in pos. 0.

Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questo ciclo.



Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogligocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.



- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto (fig. 5): le spie e lampeggiano fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico: in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino.

L'apparecchio è in temperatura quando le spie e rimangono accese fisse.

7. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, che non può essere interrotto.



Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè fuoriesce un po' di acqua calda.

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto (fig. 5). L'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.



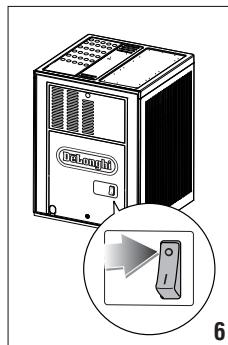
Nota Bene:

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, premere anche l'interruttore generale in posizione 0 (fig. 6).



Attenzione!

Per evitare danni all'apparecchio, non premere l'interruttore generale di fig. 6 in pos. 0 quando l'apparecchio è acceso.



8. IMPOSTARE L'AUTOSPEGNIMENTO (STAND BY)

È possibile modificare l'autospegnimento per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore.

- Con macchina spenta ma con interruttore generale in pos. I (fig. 3), premere il tasto ECO e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie nella parte inferiore del pannello di controllo (vedi immagine dopo il punto 2).
- Selezionare l'intervallo di tempo desiderato (15 o 30 minuti, oppure dopo 1, 2 o 3 ore) premendo il tasto (vedi corrispondenza spia/tempo nella tabella seguente).

15min	30min	1h	2h	3h

- Premere il tasto ECO per confermare la selezione: l'autospegnimento è così riprogrammato.



Nota Bene:

Per scollegare completamente l'apparecchio, premere l'interruttore generale, posto sul retro dell'apparecchio, in pos. 0 (fig. 6).

9. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Tale modalità permette un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti. La macchina è preimpostata in fabbrica in modalità attiva (spia ECO accesa).

Per disattivare la funzione, premere il tasto ECO: la spia si spegne.

Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto ECO: la spia si accende.



Nota Bene:

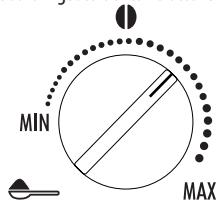
In modalità di risparmio energetico, la macchina potrebbe ri-

chiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perché deve preriscaldarsi.

10. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

10.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B8) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.



i Nota Bene :

- Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola.
- Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.

10.2 Selezione della quantità di caffè in tazza

Regolare la manopola di selezione della quantità di caffè (B9) per impostare la quantità desiderata:



Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto.

i Nota Bene :

Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.

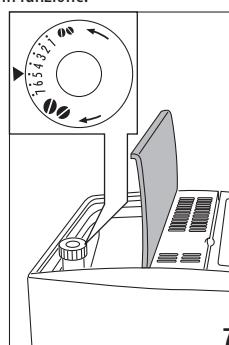
10.3 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinatura (fig. 7).

i Nota Bene :

La manopola di regolazione deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



7

Per ottenere un'erogazione del caffè non a gocce, girare in senso orario di uno scatto verso il numero 7.

Per ottenere un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto verso il numero 1 (non più di uno scatto alla volta, altrimenti il caffè può uscire a gocce).

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

10.4 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto ☕/caffè: dall'erogatore caffè esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che il caffè erogato sia più caldo;
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).

10.5 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi

⚠ Attenzione!

Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o canditi perché possono incollarsi sul macinacaffè e renderlo inutilizzabile.

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (fig. 8).
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè:
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 9);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè.



8



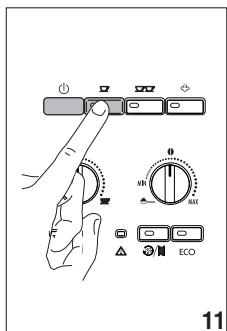
9

3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazze: si ottiene così una crema migliore (fig. 10).

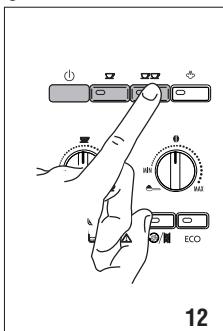


10

4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata (1 tazza ☕ o 2 tazze ☕ ☕, fig. 11 e 12).



11



12

5. La preparazione inizia e la spia ☕ o ☕ ☕ rimane accesa per tutta l'erogazione.

i *Nota Bene:*

- Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (☕ e ☕ ☕).
- Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, è sufficiente tenere premuto (entro 3 secondi) uno dei tasti erogazione caffè (☕ o ☕ ☕).

Una volta terminata la preparazione, l'apparecchio è pronto per un nuovo utilizzo.

i *Nota Bene:*

Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "10.4 Consigli per un caffè più caldo".

! *Attenzione!*

- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "21. Risoluzione dei problemi".
- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "19. significato delle spie luminose durante il normale funzionamento".

10.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato

! *Attenzione!*

- Non introdurre mai il caffè pre-macinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso, altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



i *Nota Bene:*

Se si utilizza il caffè pre-macinato, si può preparare solo una tazza di caffè alla volta.

- Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☕.
- Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato (fig. 13).



13

- Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè.
- Premere il tasto erogazione 1 tazza ☕ (fig. 11).

- La preparazione inizia e può essere interrotta in qualsiasi momento premendo uno dei due tasti erogazione (o).

Per disattivare la funzione caffè pre-macinato, ruotare la manopola in una delle altre posizioni.

Nota Bene:

Dalla modalità di risparmio energetico all'erogazione del primo caffè la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

11. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Attenzione! Pericolo di scottature

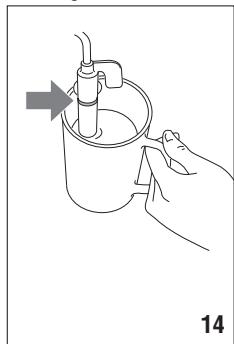
Durante queste preparazioni esce vapore: fare attenzione a non scottarsi.

- Per un cappuccino, preparare il caffè in tazza grande;
- Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;

Nota Bene:

Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore come descritto nel paragrafo "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".

- Premere il tasto : la relativa spia lampeggiava a segnalare che la macchina si sta riscaldando;
- Ruotare all'esterno il cappuccinatore, immergerlo nel contenitore del latte (fig. 14);



14

- Una volta che la spia diventa da lampeggiante a fissa, ruotare la manopola vapore in pos. I. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;
- Per ottenere una schiuma più cremosa, far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consi-

glia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);

- Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.

Attenzione! Pericolo di scottature

Ruotare sempre la manopola vapore in posizione 0 prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato, per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

- Aggiungere alla tazza di caffè precedentemente preparato il latte schiumato. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

Nota Bene:

- Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione vapore premendo il tasto vapore , se si preme il tasto o per richiedere nuovamente caffè la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie e lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.

Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione vapore, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie e non lampeggiano più.

Pericolo Scottature!

Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

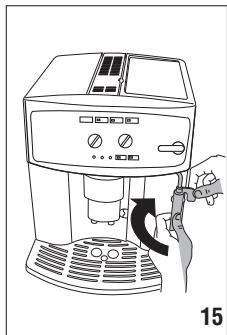
11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore ogni volta che lo si utilizza, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

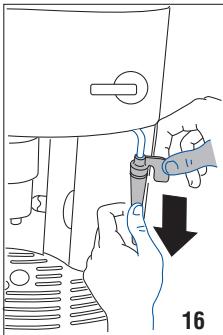
Attenzione! Pericolo di scottature

Durante la pulizia, dal cappuccinatore esce un po' di acqua calda. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore in pos. I. Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
- Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario (fig. 15) e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarrelo (fig. 16).

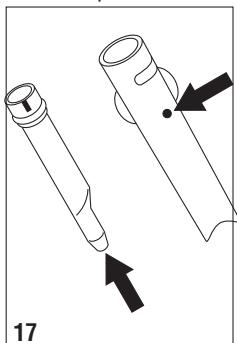


15



16

3. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
4. Controllare che i fori indicati dalle frecce in fig. 17 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.



17

5. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
6. Reinserrare l'ugello e reinserirre il cappuccinatore sull'ugello ruotandolo e spingendolo verso l'alto, fino all'aggancio.

12. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

Attenzione! Pericolo di scottature.

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Interrompere l'erogazione di acqua calda, come descritto in basso, quando la tazza è piena. Il cappuccinatore si scalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare solo dall'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Controllare che le spie e siano accese in modo fisso.
3. Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa: inizia l'erogazione.
4. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.

Nota Bene:

- Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.
- Se si desidera erogare vapore subito dopo aver preparato acqua calda, si consiglia di aprire la manopola vapore per qualche secondo, per svuotare i condotti dell'acqua.

13. PULIZIA

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina. Il decalcificante raccomandato da De'Longhi è a base di componenti naturali e completamente biodegradabile.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.

13.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

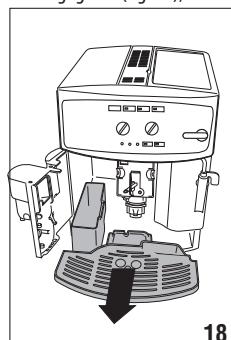
- contenitore dei fondi di caffè (A17),
- vaschetta raccogli gocce (A15),
- serbatoio dell'acqua (A12),
- beccucci dell'erogatore caffè (A18),
- imbuto per introduzione del caffè pre-macinato (A8),
- l'interno della macchina, accessibile dopo aver aperto lo sportello infusore (A16),
- l'infusore (A20).

13.2 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia lampeggia, è necessario svuotare il contenitore dei fondi di caffè. Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare il caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Aprire lo sportello di servizio sulla parte anteriore, estrarre la vaschetta raccogligocce (fig. 18), svuotarla e pulirla.



18

- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.

⚠ Attenzione!

Quando si estrae la vaschetta raccogligocce è **obbligatorio** svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco.

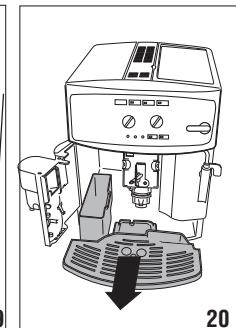
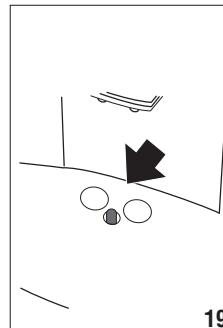
Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intaschi.

13.3 Pulizia della vaschetta raccogli gocce

⚠ Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogligocce è provvista di un indicatore galleggiante (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 19). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiataze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.



19

20

Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

- Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi di caffè (fig. 20);
- Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
- Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

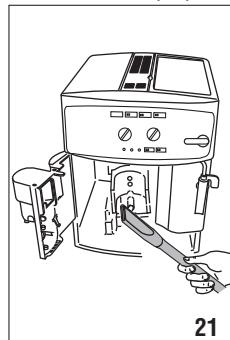
13.4 Pulizia dell'interno della macchina

⚠ Pericolo di scosse elettriche!

Prima di eseguire le operazioni di pulizia delle parti interne, la macchina deve essere spenta (vedi "7. Spegnimento dell'apparecchio") e collegata dalla rete elettrica. Non immergere mai la macchina nell'acqua.

- Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con il pennello in dotazione e una spugna.

- Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 21).



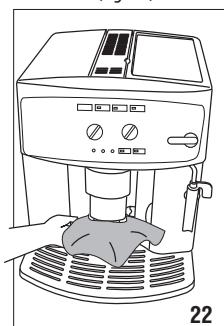
21

13.5 Pulizia del serbatoio acqua

- Pulire periodicamente (circa una volta al mese e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (se previsto) il serbatoio acqua (A12) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserirlo il serbatoio.

13.6 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

- Pulire i beccucci erogatore caffè servendosi di una spugna o di un panno (fig. 22).
- Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 23).



22



23

13.7 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè (A8) pre-macinato non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con un pennello.

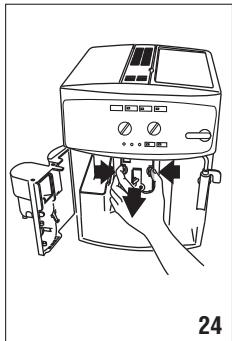
13.8 Pulizia dell'infusore

L'infusore (A20) dev'essere pulito almeno una volta al mese.

⚠ Attenzione!

L'infusore non può essere estraatto quando la macchina è accesa.

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "7. TURNING THE APPLIANCE OFF").
2. Aprire lo sportello di servizio.
3. Estrarre la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 18).
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio di colore rosso e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 24).



24

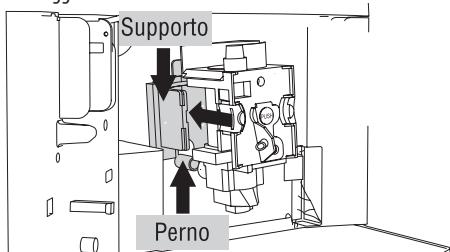
⚠ Attenzione!

SCIACQUARE SOLO CON ACQUA

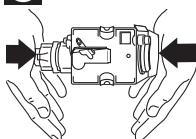
NO DETERSIVI - NO LAVASTOVIGLIE

Pulire l'infusore senza usare detersivi perché potrebbero danneggiarlo.

5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.
6. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilandolo nel supporto e sul perno in basso; quindi premere sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio.

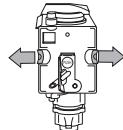


⚠ Nota Bene!



Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in figura.

7. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti rossi siano scattati verso l'esterno.
8. Reinserire la vaschetta raccogli gocce con il contenitore fondi.
9. Chiudere lo sportello di servizio.



14. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello lampeggia la spia .

⚠ Attenzione!

- Il decalcificante contiene acidi che possono irritare la pelle e gli occhi. È assolutamente necessario osservare le avvertenze di sicurezza del produttore, riportate sul contenitore del decalcificante, e le avvertenze relative alla condotta da adottare in caso di contatto con la pelle, gli occhi.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Accendere la macchina.
2. Svuotare il serbatoio acqua (A12).
3. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante diluito con acqua (rispettando le proporzioni indicate sulla confezione di decalcificante). Posizionare sotto l'erogatore acqua calda un contenitore vuoto avente capacità minima pari 1,5L.
4. Attendere che le spie e siano accese in modo fisso.

⚠ Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

5. Premere il tasto e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento della soluzione e avviare la decalcificazione. La spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione e le spie , e lampeggiano contemporaneamente per indicare di ruotare la manopola vapore in posizione I (non è possibile fare il caffè).
6. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario in posizione I: la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.

Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui e intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè.

Dopo circa 30 minuti il serbatoio dell'acqua è vuoto e si accende la spia e si alternano le spie , , e ; ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa in posizione 0.

L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca.

7. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riposizionarlo vuoto sotto il cappuccinatore.
8. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo; le spie , , e lampeggiano contemporaneamente.
9. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro in posizione I. L'acqua calda esce dall'erogatore.
10. Quando il serbatoio acqua è completamente svuotato, si spegne la spia e si accende la spia e lampeggiano le spie , , .
11. Portare la manopola in posizione 0, riempire nuovamente il serbatoio acqua e la macchina si spegne automaticamente.

Per utilizzarla, accendere la macchina premendo il tasto .

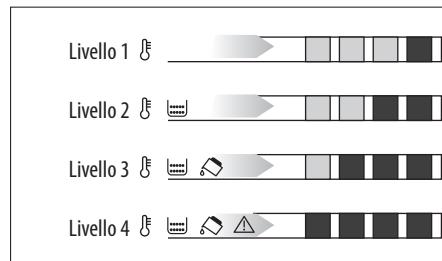
15. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Il messaggio si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua.

La macchina è preimpostata in fabbrica sul livello 4 di durezza (acqua molto dura). Volendo è possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

15.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegata a questo libretto.
2. Immersione completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde a 1 livello.



15.2 Impostazione durezza acqua

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta (ma collegata alla rete elettrica e con l'interruttore generale in posizione I);
2. Premere il tasto e tenerlo premuto per almeno 6 secondi: le spie , , , si accendono contemporaneamente;
3. Premere il tasto **ECO** per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva).



4. Premere il tasto per uscire dal menù.
A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

16. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua con cui viene erogato il caffè, procedere come segue:

1. Con macchina spenta, ma con interruttore general in pos. I (fig. 3), premere il tasto e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
2. Premere il tasto fino a selezionare al temperatura desiderata:



3. Premere il tasto per confermare la selezione; le spie si spengono.

17. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V ~ 50/60 Hz max. 10 A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	15 bar
Capacità serbatoio acqua:	1,7 L
Dimensioni LxHxP:	280x364x400 mm
Lunghezza cavo:	1,5 m
Peso:	10,8 kg



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

19. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSI DURANTE IL NORMALE FUNZIONAMENTO

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO
1 	Le spie lampeggiano	La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè
2 	Le spie sono accese in modo fisso	La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.
3 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando una tazza di caffè
4 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina sta erogando due tazze di caffè
5 	La spia vapore lampeggia	La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore
6 	La spia vapore è accesa in modo fisso	La macchina è pronta per erogare vapore
7 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio sta eseguendo lo spegnimento (vedi paragrafo "7. Spegnimento dell'apparecchio")
8 	Le spie lampeggiano	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione I
9 	Le spie lampeggiano in modo alternato	L'apparecchio segnala che è necessario ruotare la manopola vapore in posizione O
10 	La spia è accesa in modo fisso	La macchina è in modalità di risparmio energetico
11 	La spia è accesa in modo fisso	Il programma automatico di decalcificazione è in corso

18. SMALTIMENTO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

20. SIGNIFICATO DELLE SPIE LUMINOSE DI ALLARME

SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
1	La spia è accesa in modo fisso	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente oppure il serbatoio non è inserito correttamente	Riempire il serbatoio dell'acqua e/o inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio
		Il serbatoio è sporco e/o intasato	Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio
2	La spia lampeggiata	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 10) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi par. "10.3 Regolazione del macinacaffè")
		La macchina non riesce a fare il caffè	Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore in posizione I e far defluire un po' l'acqua dal cappuccinatore
3	La spia è accesa in modo fisso	Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogligocce ed eseguire la pulizia, poi reinserirli (fig. 18). Importante: quando si estrae la vaschetta raccogligocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intas
4	La spia lampeggiata	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato" , ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselectare la funzione pre-macinato
		I chicchi di caffè sono finiti	Riempire il contenitore chicchi
		Se il macinacaffè è molto rumoroso, un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè	Rivolgersi presso un centro di assistenza



SPIE	DESCRIZIONE	SIGNIFICATO	COSA FARE
5 	La spia lampeggia	Indica che è necessario decalcificare la macchina	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. "14. Decalcificazione"
6 	C'è un rumore anomalo e le spie lampeggiano in modo alternato	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore	Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente i tasti    fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore
7 	Le spie e lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata appena accesa, l'infusore non è stato inserito correttamente e lo sportello non è chiuso bene	Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno. Chiudere lo sportello di servizio e accendere l'apparecchio
8 	Le spie lampeggiano	L'imbuto per il caffè pre-macinato è intasato	Svuotare l'imbuto con l'aiuto del pennello come descritto al par. "13.7 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato"
9 	La spia è accesa in modo fisso	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore.	Inserire l'infusore come descritto nel paragrafo "13.8 Pulizia dell'infusore".
		L'interno della macchina è molto sporco	Pulire accuratamente la macchina
10 	La spia lampeggia	Lo sportello di servizio è aperto	Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente
11 	Le spie lampeggiano in modo alternato	La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di erogazione aperta	Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a chiudere l'erogazione

21. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

Se il problema non può essere risolto nel modo descritto, si deve contattare l'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda).
	L'infusore si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto ☕/■.
Il caffè è poco corposo o ha poca crema	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 1 in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi paragrafo "10.3 Regolazione del macinacaffè").
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 7). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "10.3 Regolazione del macinacaffè").
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti.
Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio	I fori dei beccucci sono otturati da polvere di caffè secca.	Pulire i beccucci con uno stuzzicadenti, una spugna o uno spazzolino da cucina con setole dure.
	Il convogliatore caffè all'interno dello sportello di servizio si è bloccato.	Pulire accuratamente il convogliatore caffè, soprattutto in prossimità delle cerniere.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al paragrafo "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere, quindi riattivare la funzione vapore.
→		

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	L'interruttore generale (A8) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I (fig. 3).
Ruotando la manopola vapore/acqua calda in posizione I non esce vapore/acqua calda dal cappuccinatore	I fori del cappuccinatore e/o dell'ugello vapore sono ostruiti.	Procedere alla pulizia del cappuccinatore come descritto al par. "11.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Non si riesce ad estrarre il gruppo infusore per eseguire la pulizia	La macchina è accesa o non ha eseguito completamente lo spegnimento.	L'infusore può essere estratto solo se la macchina si è correttamente spenta (vedi cap. "7. Spegnimento dell'apparecchio").

CONTENTS

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS	23
2. IMPORTANT SAFEGUARDS	24
2.1 Symbols used in these instructions	24
2.2 Designated use.....	24
2.3 Instruction for Use.....	24
3. INTRODUCTION.....	24
3.1 Letters in brackets	24
3.2 Troubleshooting and repairs.....	24
4. DESCRIPTION.....	25
4.1 Description of the appliance.....	25
4.2 Description of control panel	25
5. PRELIMINARY CHECKS.....	25
5.1 Checking the appliance	25
5.2 Installing the appliance	25
5.3 Connecting the appliance.....	25
6. TURNING THE APPLIANCE ON.....	26
7. TURNING THE APPLIANCE OFF	26
8. SETTING AUTO-OFF (STAND BY).....	27
9. ENERGY SAVING	27
10. MAKING COFFEE.....	27
10.1 Selecting the coffee taste	27
10.2 Selecting the quantity of coffee in the cup ..	27
10.3 Adjusting the coffee mill	27
10.4 Tips for a hotter coffee:.....	28
10.5 Making coffee using coffee beans	28
10.6 Making coffee using pre-ground coffee.....	29
11. MAKING CAPPUCCINO	29
11.1 Cleaning the cappuccino maker after use....	30
12. HOT WATER	30
13. CLEANING.....	30
13.1 Cleaning the coffee maker.....	31
13.2 Cleaning the coffee grounds container	31
13.3 Cleaning the drip tray.....	31
13.4 Cleaning the inside of the machine	31
13.5 Cleaning the water tank	31
13.6 Cleaning the coffee spouts	31
13.7 Cleaning the pre-ground coffee funnel	32
13.8 Cleaning the infuser	32
14. DESCALING	32
15. SETTING WATER HARDNESS	33
15.1 Measuring water hardness	33
15.2 Set water hardness.....	33
16. SETTING THE TEMPERATURE	33
19. MEANING OF LIGHTS DURING NORMAL OPERATION	34
17. TECHNICAL SPECIFICATION	34
18. DISPOSING OF THE APPLIANCE	34
20. MEANING OF THE ALARM LIGHTS	35
21. TROUBLESHOOTING	37

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.
- Designated use: this appliance is designed and made to prepare coffee and milk based beverages and hot water. Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- To clean, follow the instructions in the section "11. CLEANING".
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent
- This is a 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.
- Appliances with removable cord: avoid splashes of water on the power cord connector or socket at the back of the appliance.

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 if they understand the hazard involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

- When not in use and before putting on or taking off parts or cleaning, always unplug the appliance.

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

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

2.1 Symbols used in these instructions

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



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



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



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



Please note:
This symbol identifies important advice or information for the user.



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.



Important:
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

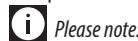
This appliance is designed and made to prepare coffee and heat drinks.

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.



Please note:
Keep this Instruction for 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 on page 2.

3.2 Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them following the information given in the sections "20. MEANING OF THE ALARM LIGHTS" and "21. TROUBLESHOOTING".

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

If your country is not among those listed on the sheet, call the number given in the guarantee. If repairs are required, contact De'Longhi Customer Services only. The addresses are given in the guarantee certificate provided with the machine.

4. DESCRIPTION

4.1 Description of the appliance

(page 2 - A)

- A1. Grinding adjustment knob
- A2. Main switch
- A3. Beans container
- A4. Beans container lid
- A5. Pre-ground coffee funnel lid
- A6. Compartment for measure
- A7. Cup shelf
- A8. Pre-ground coffee funnel
- A9. Steam spout
- A10. Cappuccino maker (removable)
- A11. Steam nozzle (removable)
- A12. Water tank
- A13. Power cable
- A14. Cup tray
- A15. Drip tray
- A16. Infuser door
- A17. Coffee grounds container
- A18. Coffee spout (adjustable height)
- A19. Coffee guide
- A20. Infuser
- A21. Control panel

4.2 Description of control panel

(page 2 - B)

A number of buttons on the panel have a double function. This is indicated in brackets in the description.

- B1.  button: turns the appliance on and off. (stand by).
- B2. Temperature OK or 1 cup coffee light (If the light flashes, the appliance is preheating; when on steadily, the appliance has reached the ideal temperature to make coffee).
- B3.  button: to make 1 cup of coffee
- B4. Temperature OK or 2 cup coffee light (If the light flashes, the appliance is preheating; when on steadily, the appliance has reached the ideal temperature to make coffee).
- B5.  button: to make 2 cups of coffee
- B6. Temperature OK for steam light
- B7.  button: to select the steam function
- B8. Coffee quantity selection knob (short, standard or long)
- B9. Selection knob to choose the coffee taste (for a mild, standard or strong coffee) or to use pre-ground coffee

- B10. Steam knob
- B11.  light: no water
- B12.  light: grounds container full
- B13.  light: general alarm
- B14.  Rinsing or descaling button with light
- B15.  ECO energy saving mode button with light

5. PRELIMINARY CHECKS

5.1 Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present.

Do not use the appliance if it is visibly damaged.

Contact Customer Service (see enclosed guarantee leaflet).

5.2 Installing the appliance



When you install the appliance, you should follow 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 appliance 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 power cable 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



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

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

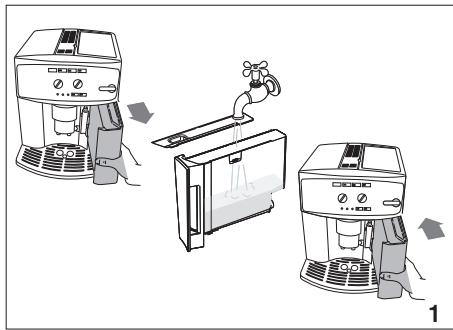
If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.

Using the coffee maker for the first time

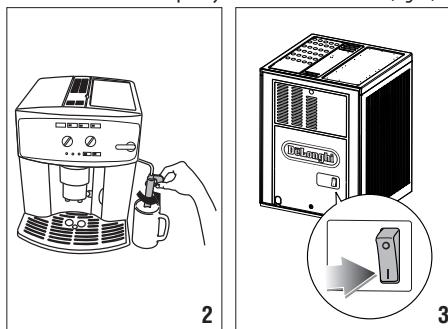


- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill. The machine is, however, guaranteed to be new.
- You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in the section "15. SETTING WATER HARDNESS".

1. Remove the water tank, fill to the MAX line with fresh water then replace in the appliance (fig. 1).



- Turn the cappuccino maker outwards and place a container with a minimum capacity of 100 ml underneath (fig. 2).



- Plug the appliance into the mains socket and place the main switch on the back of the appliance in the I position (fig. 3).
- IMMEDIATELY AFTERWARDS (WITHIN A MAXIMUM OF 30 SECONDS), turn the steam knob anticlockwise as far as it will go (fig. 4). This is priming the water system. (It is normal for the machine to make some noise).



- Wait for delivery of hot water to stop automatically. The lights flash to indicate that you must close the steam tap by turning the steam knob to the 0 position.
- Turn the steam knob to the 0 position. The appliance goes off automatically.

To use the appliance, turn it on.

i Please note:

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

6. TURNING THE APPLIANCE ON

i Please note:

Before turning the appliance on, make sure the main switch on the back of the appliance is in the I position (fig. 3). Make sure the steam knob is in "0" position.

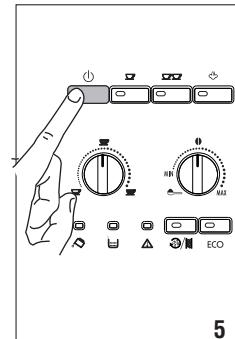
Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted.

The appliance is ready for use only after completion of this cycle.

Danger of burns!

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

Avoid contact with splashes of water.



- To turn the appliance on, press the button (fig. 5). The and lights flash while the appliance is heating up and performing an automatic rinse cycle. By circulating the hot water, the appliance heats both the boiler and the internal circuits. During this phase, the light flashes.

When the and lights remain on steadily, the appliance is at temperature.

7. TURNING THE APPLIANCE OFF

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

Danger of burns!

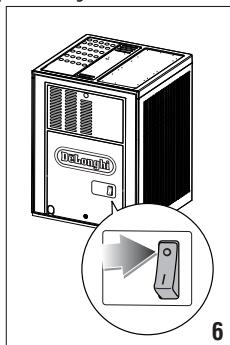
During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts. Avoid contact with splashes of water.

To turn the appliance off, press the button (fig. 5). The appliance performs a rinse cycle.



Please note:

If the appliance is not used for an extended period, place the main switch in the 0 position (fig. 6).



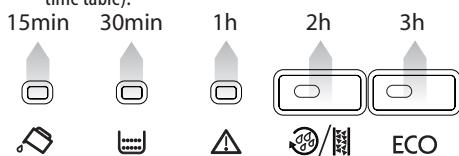
Important!

To avoid damaging the appliance, never place the main switch (fig. 6) in the 0 position while the appliance is on.

8. SETTING AUTO-OFF (STAND BY)

Auto-off can be changed so that the appliance goes off after 15 or 30 minutes, or after 1, 2 or 3 hours.

- When the appliance is Standby, press and hold the ECO button until the 5 lights at the back of the control panel come on.
- Select the required period of time (15 or 30 minutes or 1, 2 or 3 hours) by pressing the button (see the light/time table).



- Press the ECO button to confirm the selection and return to normal use of the appliance.

Auto-off is programmed.



Please note:

To disconnect the appliance completely, place the main switch at the back of the appliance in the 0 position (fig. 6).

9. ENERGY SAVING

Energy saving mode reduces energy consumption in compliance with current European regulations.

To activate or deactivate this mode, press the ECO button. After a period of inactivity, if ECO mode is active the ECO button light comes on.

This mode is active by default.



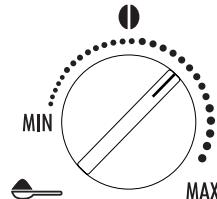
Please note:

A few seconds may elapse between energy saving mode and delivery of the first coffee.

10. MAKING COFFEE

10.1 Selecting the coffee taste

Turn the knob to select the required taste. Turning it clockwise increases the quantity of coffee beans the appliance will grind and therefore the strength of the coffee obtained.



The first time you use the appliance, you will need to make a number of coffees to identify the correct knob position through trial and error.

Make sure not to turn the knob too far clockwise, otherwise the coffee may be delivered too slowly (a drop at a time), particularly when making two cups of coffee.

10.2 Selecting the quantity of coffee in the cup

Select the required quantity of coffee by turning the knob.



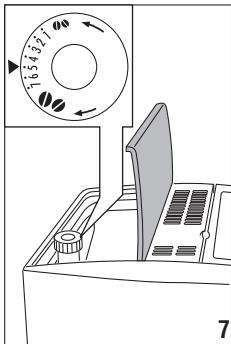
Turning it clockwise increases the amount of coffee obtained.

The first time you use the appliance, you will need to make a number of coffees to identify the correct knob position through trial and error.

10.3 Adjusting the coffee mill

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

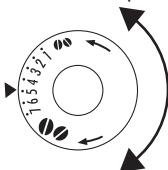
However, if after making the first few coffees you find that the coffee is either too weak and not creamy enough or delivery is too slow (a drop at a time), this can be corrected by adjusting the grinding adjustment knob (fig. 7).



7

i Please note:

The grinding adjustment knob 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 made.

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

10.4 Tips for a hotter coffee:

For hotter coffee, you should:

- before delivering the coffee, perform a rinse cycle by pressing the button. Hot water is delivered from the spout, heating the internal circuits of the appliance and thus raising the coffee temperature.
- warm the cups by rinsing them with hot water (using the hot water function).

10.5 Making coffee using coffee beans

⚠️ Important!

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

- Fill the container with coffee beans (fig. 8).
- Place under the coffee spouts:
 - 1 cup, if you want 1 coffee (fig. 9);
 - 2 cups, if you want 2 coffees.

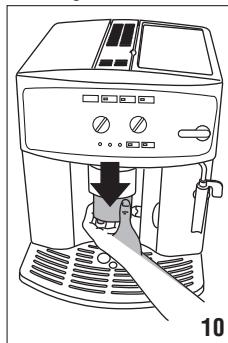


8



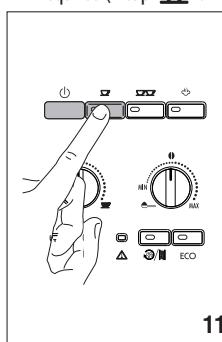
9

- Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 10).

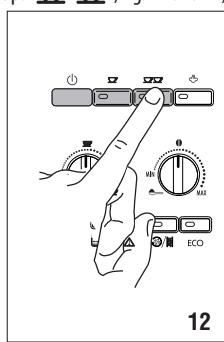


10

- Press the button corresponding to the number of coffees required (1 cup or 2 cups , fig. 11 and 12).



11



12

- Preparation begins and the and lights flash.

i Please note:

- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing one of the two coffee buttons (or).
- At the end of delivery, to increase the quantity of coffee in the cup, just press (within 3 seconds) one of the coffee buttons (or).

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

i *Please note:*

For hotter coffee, see the section "10.4 Tips for a hotter coffee".

! *Important!*

- If the coffee is delivered a drop at a time, too weak and not creamy enough or too cold, read the tips in the "21. TROUBLESHOOTING".
- Various alarm messages could be displayed while using the machine (FILL TANK, EMPTY GROUNDS CONTAINER, etc.). Their meaning is explained in the section "19. MEANING OF LIGHTS DURING NORMAL OPERATION".

10.6 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 one level measure or it could dirty the inside of the machine or block the funnel.



i *Please note:*

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

1. Turn the coffee taste selection knob to the position.
2. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 13).



13

3. Place a cup under the coffee spouts.
4. Press the 1 cup coffee button (fig. 11). To deactivate the pre-ground coffee function, turn the knob to one of the other positions.

i *Please note:*

A few seconds may elapse between energy saving mode and delivery of the first coffee.

11. MAKING CAPPUCCINO

! *Important! Danger of burns*

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

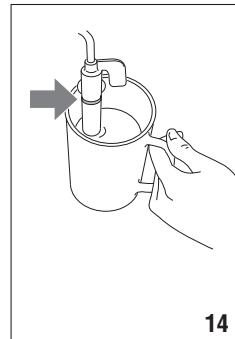
1. When preparing cappuccino, make the coffee in a large cup;
2. Fill a container with about 100 grams of milk for each cappuccino to be made. In choosing the size of the container, bear in mind that the milk doubles or triples in volume;

i *Please note:*

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

To avoid milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker as described in the section "11.1 Cleaning the cappuccino maker after use."

3. Press the button. The corresponding light flashes, indicating that the appliance is heating up;
5. Turn the cappuccino maker outwards and immerse in the milk container (fig. 14);



14

6. Turn the steam knob to the I position. Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous;
7. For a creamier froth, rotate the container with slow movements in an upward direction. (You should not discharge steam for more than 3 minutes at a time);
8. When you have obtained the required froth, stop steam delivery by turning the steam knob back to the 0 position.

! *Important! Danger of burns*

Stop 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 cup of coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and, if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

i Please note:

- If immediately after making cappuccino and deactivating the steam function by pressing the steam button  you press the  or  button because you want to make another coffee, the coffee maker will be too hot (the  and  lights flash to indicate an unsuitable temperature). You must wait about ten minutes for the appliance to cool down sufficiently.
- To cool it down more quickly, after deactivating the steam function, open the steam knob and let the water flow out of the cappuccino maker into a container until the lights  and  stop flashing.

11.1 Cleaning the cappuccino maker after use.

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

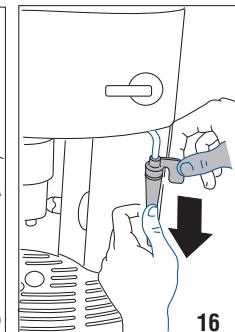


Important! Danger of burns

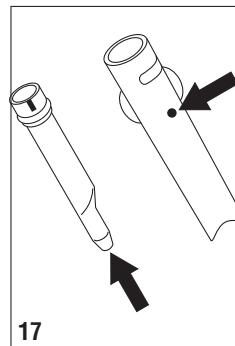
When cleaning the cappuccino maker, a little hot water is delivered.

Avoid contact with splashes of water.

- Deliver a little water for a few seconds by rotating the steam knob to the I position.
Then turn the steam knob to the 0 position to stop the flow of hot water.
- Wait for a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Grip the handle of the cappuccino maker tube firmly in one hand and with the other rotate the cappuccino maker anticlockwise (fig. 15) and remove by pulling downwards (fig. 16).



- Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
- Make sure the holes shown by the arrows in fig. 17 are not blocked. If necessary, clean with a pin.



17

- Replace the inner section by inserting it carefully onto the adjustable tube, then insert the steam nozzle and turn anticlockwise to lock it in place.

12. HOT WATER



Important! Danger of burns

Never leave the machine unsupervised while delivering hot water.

As shown below, stop delivery of hot water when the cup is full. The cappuccino maker becomes hot while water is being delivered and must be held by the handle only.

- Place a container under the cappuccino maker (as close as possible to avoid splashes).
- Check that the  and  lights are on steadily.
- Turn the steam knob a half turn anticlockwise as far as it will go. Delivery begins.
- Stop by turning the steam knob to the 0 position



Please note:

- If "Energy Saving" mode is active, you may have to wait a few seconds before the hot water is delivered.
- If you want to make steam after preparing hot water, it is recommended to empty the water circuits opening the steam knob for a few seconds

13. CLEANING



Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee maker. With De'Longhi superautomatic coffee makers, you need not use chemical products to clean the machine.
- None of the components can be washed in a dishwasher.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

13.1 Cleaning the coffee maker

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

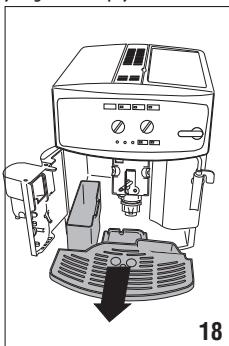
- coffee grounds container (A17),
- drip tray (A15),
- water tank (A12),
- coffee spouts (A18),
- pre-ground coffee funnel (A8),
- inside of the machine, accessible after opening the infuser door (A16),
- infuser (A20).

13.2 Cleaning the coffee grounds container

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

To clean (with the machine on):

- Open the service door on the front of the appliance, extract the drip tray (fig. 18), empty and clean.



- Empty the grounds container and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.



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.

13.3 Cleaning the drip tray

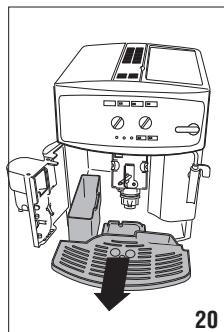
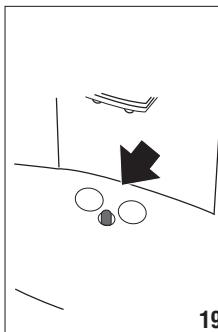


If the drip tray is not emptied regularly, the water could overflow from the edge and seep inside or around the machine.

This could damage the machine, the surface it rests on or the surrounding area.

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains (fig. 18). Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned.

To remove the drip tray:



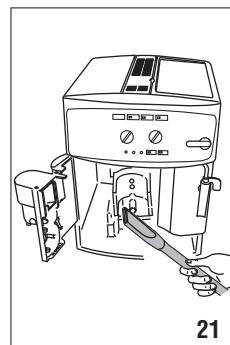
1. Remove the drip tray and the grounds container (fig. 19);
2. Empty the drip tray and grounds container and wash them;
3. Replace the drip tray and grounds container.

13.4 Cleaning the inside of the machine



Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see "7. TURNING THE APPLIANCE OFF") and unplugged from the mains power supply. Never immerse the coffee maker in water.

1. Check regularly (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray) is not dirty.
If necessary, remove coffee deposits with the brush supplied and a sponge.
2. Remove the residues with a vacuum cleaner (fig. 21).

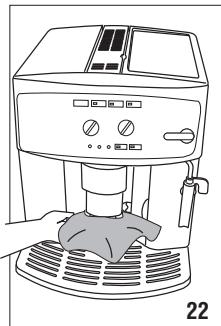


13.5 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank (A12) regularly using mild soapy water
2. Rinse the water tank thoroughly and fill the tank with fresh water and put back in the appliance.

13.6 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts with a sponge or cloth (fig. 22).
2. Check the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 23).



22



23

13.7 Cleaning the pre-ground coffee funnel

Check regularly (about once a month) that the pre-ground coffee funnel (A6) is not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a brush.

13.8 Cleaning the infuser

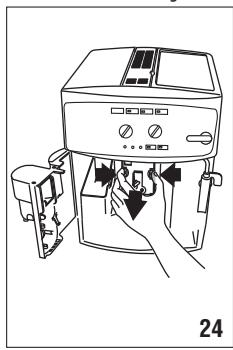
The infuser (A11) must be cleaned at least once a month.



Important!

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

1. Make sure the machine is correctly turned off (see "7. TURNING THE APPLIANCE OFF").
2. Open the service door
3. Extract the drip tray and the grounds container (fig. 18).
4. Press the two red release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 24).



24



Important!

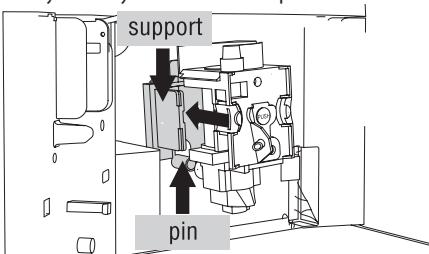
RINSE WITH WATER ONLY

NO WASHING UP LIQUID - NO DISH WASHER

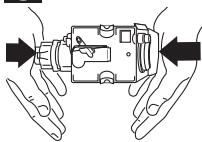
Do not use washing up liquid to clean the infuser as it could cause damage.

5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the in-

ternal support and pin at the bottom, then push the PUSH symbol fully in until it clicks into place.



Please note:



- If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right size by pressing the two levers shown in the figure.
7. Once inserted, make sure the two red buttons have snapped out.
 8. Close the infuser door.
 9. Replace the water tank.

14. DESCALING

Descale the appliance when the light on the panel flashes.



Important!

- Descaler contains acids which may irritate the skin and eyes. It is vital to respect the manufacturer's safety warnings given on the descaler pack and the warnings relating to the procedure to follow in the event of contact with the skin and eyes.
- 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.

1. Turn the machine on.
2. Empty the water tank (A12).
3. Pour the descaler diluted with water (respecting the proportions indicated on the descaler pack) into the water tank.
Place an empty container with a minimum capacity of 1.5 litres under the hot water spout.
4. Wait for the and lights to come on steadily.



Important! Danger of burns

Hot water containing acid flows from the cappuccino maker. Avoid contact with splashes of water.

5. Press the button and hold it down for at least 5 seconds to confirm that you have added the solution and

begin the descaling procedure. The light in the button remains on steadily to indicate that the descaling programme has begun (the and lights and the steam light flash).

- Turn the steam knob a half turn anticlockwise. The descaler solution flows out of the cappuccino maker into the underlying container.

The descale programme automatically performs a series of rinses and pauses to remove limescale deposits from inside the machine.

After about 30 minutes, the water tank is empty and the light comes on. Turn the steam knob a half turn clockwise as far as it will go.

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

- Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty under the cappuccino maker.
- Remove the water tank, empty, rinse under running water, fill with clean water and replace.
- Turn the steam knob a half turn anticlockwise. Hot water comes out of the spout.
- When the water tank is completely empty, the light goes out and the light comes on.
- Turn the knob to the 0 position, fill the water tank again and the appliance goes off automatically.

To use the appliance, turn it on by pressing the button.

15. SETTING WATER HARDNESS

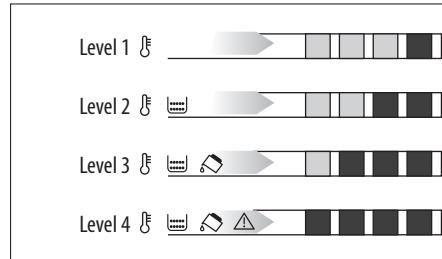
The message comes on after a period of time established according to water hardness.

The machine is set by default for a hardness value of 4 (very hard water).

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.

15.1 Measuring water hardness

- Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper attached to this manual from its pack.
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.



15.2 Set water hardness

- Make sure the appliance is off (but connected to the mains electricity supply and with the main switch in the I position);
- Press and hold the button for at least 6 seconds. The , , , and lights come on;
- Press **ECO** to set the water hardness (the level shown by the total hardness test).



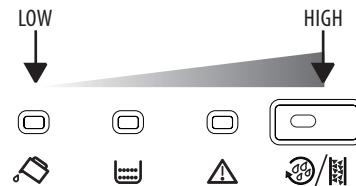
- Press the button to exit the menu.

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

16. SETTING THE TEMPERATURE

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

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



- Press the button to confirm the selection. The lights go off.

17. TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Absorbed power:	1450 W
Pressure:	15 bar
Water tank capacity:	1,7 L
Size: LxHxD:	280x364x400 mm
Cable length:	1,5 m
Weight:	10,8 kg



This product complies with European regulation no. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

18. DISPOSING OF THE APPLIANCE



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

19. MEANING OF LIGHTS DURING NORMAL OPERATION

LIGHTS	DESCRIPTION	MEANING
	The lights flash	The water is not yet at the ideal temperature. Wait for the lights to come on steadily before making coffee
	The lights are on steadily	The appliance is ready to make coffee
	The light is on steadily	The appliance is delivering one cup of coffee
	The light is on steadily	The appliance is delivering two cups of coffee
	The steam light is flashing	The water is not yet at the ideal temperature. Wait for the lights to come on steadily before turning the steam knob
	The steam light is on steadily	The appliance is ready to deliver steam
	The lights flash alternatively	The appliance is switching off "7. TURNING THE APPLIANCE OFF"
	The lights flash	The appliance indicates that the steam knob must be rotated on I position
	The lights flash alternatively	The appliance indicates that the steam knob must be rotated on 0 position
	The light is on steadily	The appliance is in energy saving mode
	The light is on steadily	The automatic descaling programme is underway

20. MEANING OF THE ALARM LIGHTS

LIGHTS	DESCRIPTION	MEANING	WHAT TO DO
1 	The light is on steadily	Insufficient water in the tank	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
		The tank is dirty or clogged with limescale	Rinse or descale the tank
2 	The light flashes	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly	Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment knob (fig. 10) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding adjustment knob another click until delivery is correct (see the section: "10.3 Adjusting the coffee mill").
		The machine is not able to make coffee	If the problem persists, turn the steam knob to the I position and deliver water from the cappuccino maker
3 	The light is on steadily	The grounds container is full or missing	Empty the grounds container and drip tray, clean and replace (fig. 18). 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
4 	The light flashes	The "pre-ground coffee" function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel	Place pre-ground coffee in the funnel or deselect the "pre-ground" function
		The coffee beans have run out	Fill the beans container
		If the coffee mill is very noisy, this means a small stone in the coffee beans has blocked the mill.	Contact Customer Services



LIGHTS	DESCRIPTION	MEANING	WHAT TO DO
5 	The light flashes	The machine must be descaled	The descaling procedure described in the section "14. DESCALING" needs to be performed as soon as possible.
6 	There is an unusual noise and the lights flash alternately	The infuser has not been replaced after cleaning	Leave the service door closed and the infuser out of the coffee maker. Press the  or  buttons together until the four lights go off. Only when all four lights are off can the door be opened and the infuser inserted.
7 	The lights flash alternately	The coffee maker has just been turned on, the infuser is not inserted correctly and the service door is not correctly closed.	Press the word PUSH on the infuser until it clicks into place. Make sure the two red buttons have snapped out. Close the service door and turn the appliance on again
8 	The lights flash	The pre-ground coffee funnel is clogged	Empty the funnel with the help of a brush as described in the section "13.7 Cleaning the pre-ground coffee funnel"
9 	The light is on steadily	The infuser has not been replaced after cleaning.	Insert the infuser as described in the paragraph "13.8 Cleaning the infuser"
		The inside of the appliance is very dirty	Clean the appliance thoroughly
10 	The light flashes	The service door is open	If you cannot close the door, make sure the infuser is correctly inserted
11 	The lights flash	The coffee maker has been switched on with the steam knob in the open position	Turn the steam knob clockwise until delivery stops

21. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The coffee is not hot	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water (N.B. you can use the hot water function).
	The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, heat the infuser by pressing the button.
The coffee is weak or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grinding adjustment knob one click anticlockwise towards "1" while the coffee mill is in operation (fig. 7). The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "10.3 Adjusting the coffee mill").
	The coffee is unsuitable.	Use coffee beans suitable for espresso coffee makers.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding adjustment knob one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation (fig. 7). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "10.3 Adjusting the coffee mill").
Coffee does not come out of one of the spouts.	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	Cappuccino maker dirty.	Clean as described in the section "11.1 Cleaning the cappuccino maker after use."
Steam delivery stops	A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	Wait, then activate the steam function again.
The appliance does not come on.	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
	The main switch is not turned on.	Place the main switch in the I position (fig. 3).
When the steam/hot water knob is turned to the I position, steam/hot water is not delivered from the cappuccino maker	The holes in the cappuccino maker and/or steam nozzle are blocked	Clean the cappuccino maker as described in the section "11.1 Cleaning the cappuccino maker after use."
The infuser assembly cannot be removed for cleaning.	The appliance is on or has not completed the turning off cycle.	The infuser can only be removed when the appliance has been turned off correctly (see the section "7. TURNING THE APPLIANCE OFF").

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	39
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	40
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi....	40
2.2 Utilisation conforme à la destination.....	40
2.3 Mode d'emploi	41
3. INTRODUCTION.....	41
3.1 Lettres entre parenthèses.....	41
3.2 Problèmes et réparations	41
4. DESCRIPTION.....	41
4.1 Description de l'appareil	41
4.2 Description du panneau de contrôle.....	41
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	41
5.1 Contrôle de l'appareil	41
5.2 Installation de l'appareil.....	41
5.3 Branchement de l'appareil	42
5.4 Première mise en marche de l'appareil.....	42
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	42
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL	43
8. PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE)	43
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	43
10. PRÉPARATION DU CAFÉ	44
10.1 Sélection du goût du café.....	44
10.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse..	44
10.3 Réglage du moulin à café	44
10.4 Conseils pour un café plus chaud.....	44
10.5 Préparation du café en utilisant le café en grains	44
10.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu	45
11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	46
11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi	46
12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUE	47
13. NETTOYAGE	47
13.1 Nettoyage de la machine	47
13.2 Nettoyage du bac à marcs de café	47
13.3 Nettoyage du bac de récupération des gouttes	48
13.4 Nettoyage interne de la machine	48
13.5 Nettoyage du réservoir d'eau.....	48
13.6 Nettoyage des becs verseurs de café	48
13.7 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	48
13.8 Nettoyage de l'infuseur	49
14. DÉTARTRAGE	49
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	50
15.1 Mesure de la dureté de l'eau.....	50
15.2 Réglage de la dureté de l'eau	50
16. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	50
17. DONNÉES TECHNIQUES.....	51
18. RÉFÉRENCES NORMATIVES	51
19. ÉLIMINATION.....	51
20. SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL .	51
21. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME ...	52
22. RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	54

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.
- Utilisation conforme à la destination d'utilisation : cet appareil est fabriqué pour la préparation de boissons à base de café, lait et eau chaude. Utiliser seulement de l'eau potable dans le réservoir. Ne pas utiliser les accessoires pour préparer des boissons autres que celles décrites dans les instructions. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas de dommages découlant d'une utilisation impropre de l'appareil.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation et les parties extérieures de l'appareil peuvent rester chaudes pendant plusieurs minutes, selon l'utilisation.
- Effectuer un nettoyage soigné de tous les composants en faisant particulièrement attention aux pièces en contact avec le café et le lait.
- 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.
- ATTENTION : pour le nettoyage de l'appareil ne pas utiliser de détergents alcalins qui pourraient l'endommager : utiliser un chiffon doux et, lorsque prévu, un détergent neutre.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. L'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 pensions, 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.
- Machines avec câble amovible : éviter toute éclaboussure d'eau sur le connecteur du cordon d'alimentation ou sur son logement à l'arrière de l'appareil.
- ATTENTION : Pour les modèles qui présentent des surfaces en verre, ne pas utiliser l'appareil si cette surface est fêlée.
- Durant l'utilisation, la machine à café ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'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 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.



Notre 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 soit 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 le 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.

Prêter attention à ne pas venir en 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 construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne répond pas en cas de 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).

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "20. Signification des voyants d'alarme" et "21. Résolution des problèmes".

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

Si votre pays ne se trouve pas parmi ceux indiqués sur le papier, appelez au 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 2 - A)

- A1. Manette de réglage du degré de mouture
- A2. Interrupteur général (au dos de la machine)
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Couvercle de l'entonneur pour le café pré-moulu
- A6. Logement du doseur
- A7. Plan d'appui pour les tasses

- A8. Entonneur pour l'introduction du café pré-moulu
- A9. Tube vapeur
- A10. Buse à cappuccino (extractible)
- A11. Buse vapeur (extractible)
- A12. Réservoir d'eau
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plateau d'appui pour tasses
- A15. Égouttoir
- A16. Volet infuseur
- A17. Bac à marcs de café
- A18. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A19. Convoyeur à café
- A20. Infuseur
- A21. Panneau de contrôle

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

- B1. Touche : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- B2. Voyant 1 tasse et température café OK
- B3. Touche : pour préparer 1 tasse de café
- B4. Voyant 2 tasses et température café OK
- B5. Touche : pour préparer 2 tasses de café
- B6. Voyant vapeur et température vapeur OK
- B7. Touche : pour sélectionner la fonction vapeur
- B8. Manette de sélection de la quantité de café (court, normal ou allongé)
- B9. Manette de sélection du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu .
- B10. Poignée de distribution vapeur/eau chaude
- B11. Voyant : manque d'eau ou réservoir manquant
- B12. Voyant : bac à marcs de café plein ou manquant
- B13. Voyant : alarme générale
- B14. Touche : sélection rinçage ou détartrage
- B15. Voyant détartrage
- B16. Touche ECO sélection du mode économie d'énergie
- B17. Voyant du mode économie d'énergie

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. 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 :

- L'appareil émet de la chaleur dans l'environnement. Après

avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et 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'évier.

- 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 afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



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

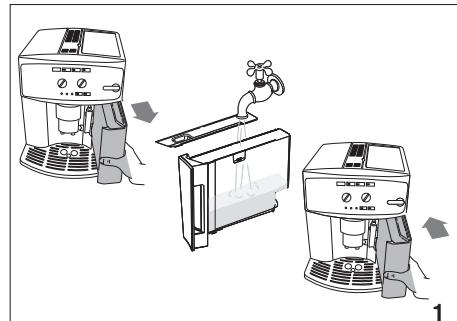
Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimum de 10A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer par un autre type plus approprié, par un personnel qualifié.

5.4 Première mise en marche de l'appareil

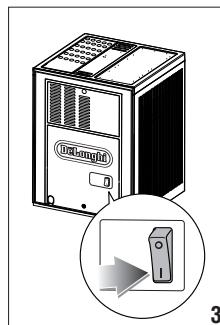


Nota Bene :

- 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 paragraphe "15. Programmation de la dureté de l'eau".
- 1. Extraire le réservoir d'eau, le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche, remettre ensuite le réservoir (fig. 1).



- 2. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et placer un récipient au-dessous d'une capacité de 100 ml (fig. 2).



3. Brancher l'appareil au réseau électrique et positionner l'interrupteur général placé au dos de l'appareil sur I (fig. 3).
4. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, dans la pos. I (fig. 4): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).



5. Attendre que l'eau chaude arrête de couler: les voyants clignotent pour signaler de fermer le robinet de vapeur en tournant la manette vapeur dans la pos. O.
6. Tourner la manette vapeur sur la pos. 0: la machine s'éteint automatiquement.

Pour utiliser l'appareil il faut l'éclairer.



Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :

Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général, placé sur l'arrière de ce dernier, soit sur I (fig. 3).

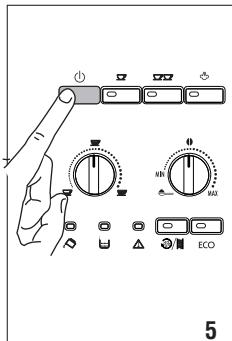
Assurez-vous que la manette vapeur soit sur 0.

L'appareil effectue automatiquement et à chaque mise en marche, 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 ; elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.



5

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 5) : les voyants  et  clignotent tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil a atteint la bonne température quand les voyants  et  restent éclairés en mode fixe.

7. EXTINCTION DE L'APPAREIL

À chaque extinction, l'appareil effectue un rinçage automatique qui ne peut être interrompu.

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café.

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

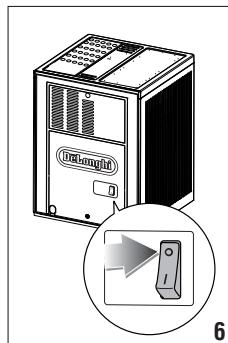
Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton  (fig. 5). L'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général sur 0 (fig. 6).

Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, il ne faut pas mettre l'interrupteur général illustré dans la fig. 6 en pos. 0 quand l'appareil est éclairé.



6

8. PROGRAMMER L'ARRÊT AUTOMATIQUE (VEILLE)

Il est possible de modifier l'arrêt automatique pour faire en sorte que l'appareil s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

- Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ECO et la maintenir appuyée jusqu'à l'éclairage des voyants situés dans la partie inférieure du panneau de contrôle (voir image sous le point 2).
- Selectionner l'intervalle de temps souhaité (15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures) en appuyant sur la touche  (voir relation voyant/temps indiquée dans le tableau suivant).

15min	30min	1h	2h	3h
				

					ECO
---	---	---	---	---	-----

- Appuyer sur la touche ECO pour confirmer la sélection : l'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Nota Bene:

Pour débrancher complètement l'appareil, mettre l'interrupteur général (au dos de ce dernier) sur la pos. 0 (fig. 6).

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet d'activer ou de désactiver la modalité économie d'énergie. Cette modalité permet de réduire la consommation d'énergie en accord avec les normes européennes en vigueur.

La machine est pré-configurée en usine en modalité active (voyant ECO éclairé).

Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche ECO : le voyant s'éteint.

Pour réactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la touche ECO : le voyant s'éclaire.



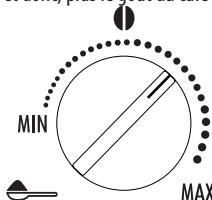
i Nota Bene:

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

10. PRÉPARATION DU CAFÉ

10.1 Sélection du goût du café

Régler la poignée de sélection du goût du café (B8) pour définir le goût souhaité : plus la poignée est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine moudra sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort.



i Nota Bene :

- À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.
- Faire attention à ne pas trop tourner la poignée dans le sens horaire au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

10.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

Régler la manette de sélection de la quantité de café (B9) pour programmer la quantité souhaitée:



Plus on la tourne dans le sens horaire et plus le café obtenu sera long.

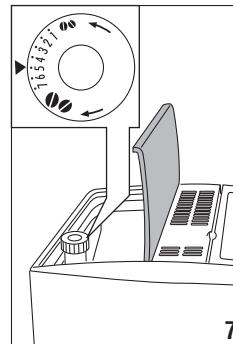
i Nota Bene :

À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

10.3 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est prérglé 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 de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 7).



i Nota Bene :

La poignée de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.

Pour éviter d'obtenir un débit de café au goutte à goutte, tourner d'un cran dans le sens horaire 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 anti-horaire 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 la manette d'un autre cran.

10.4 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche de l'eau chaude sort du bec verseur pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).

10.5 Préparation du café en utilisant le café en grains

⚠ Attention !

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

1. Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (fig. 8).
2. Placer sous les becs verseurs :

- 1 tasse, pour obtenir un café (fig. 9) ;
- 2 tasses, pour avoir 2 cafés.

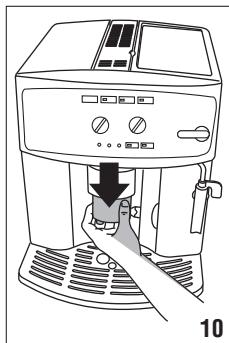


8



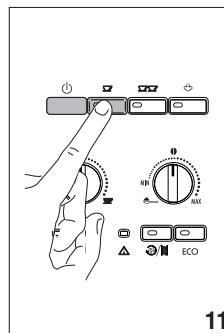
9

- Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10).

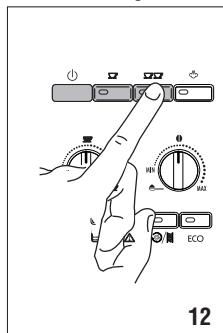


10

- Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse ☕ ou 2 tasses ☕ ☕ , fig. 11 et 12).



11



12

- La préparation commence et le voyant ☕ ou ☕ ☕ reste éclairé pendant toute la distribution.

i Nota Bene:

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution (☕ et ☕ ☕).
- Dès que la distribution est terminée, pour augmenter la

quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (pendant 3 secondes) l'une des touches de distribution du café (☕ ou ☕ ☕).

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

i Nota Bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "10.4 Conseils pour un café plus chaud".

⚠ Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "21. Résolution des problèmes".
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe "19. signification des voyants lumineux pendant le fonctionnement normal".

10.6 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

⚠ Attention !

- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.



i Nota Bene:

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

- Tourner la manette de sélection du goût du café dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☕.
- S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13).



13

- Placer une tasse sous les bacs verseurs.
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse ☕ (fig. 11).
- La préparation commence et peut être interrompue à tout moment en appuyant sur une des deux touches de distribution (☕ ou ☕ ☕).

Pour désactiver la fonction café pré-moulu, tourner la manette dans une des trois positions.

i Nota Bene:

Le passage de la modalité d'économie d'énergie à la distribution du café peut demander quelques secondes d'attente.

11. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Attention ! Risque de brûlures

Durant ces préparations de la vapeur sort : faire attention à ne pas se brûler.

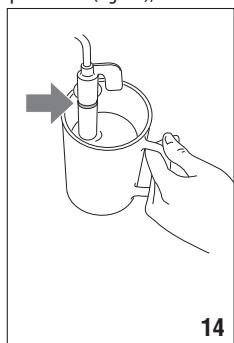
- Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse ;
- Remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino que l'on souhaite préparé. Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume augmentera de 2 à 3 fois ;



i Nota Bene:

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino de la façon décrite dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".

- Appuyer sur la touche ☕ : le voyant respectif clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage;
- tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (fig. 14);



14

- Une fois que le voyant ☕ passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la manette vapeur sur la pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;

- Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
- Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.



Attention ! Risque de brûlures

tourner toujours la manette vapeur sur la position 0 avant d'extraire le récipient avec le lait émulsionné pour éviter des brûlures causées par les éclaboussures de lait bouillant.

- Ajouter à la tasse de café préalablement préparée le lait émulsionné. Le cappuccino est prêt : sucer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.



i Nota Bene:

- Immédiatement après avoir préparé le cappuccino et une fois désactivée la fonction vapeur par le biais de la touche vapeur ☕, si l'on appuie sur la touche ☕ ou ☕ ☕ pour demander à nouveau du café, la machine a une température trop élevée pour distribuer le café (les voyants ☕ et ☕ ☕ clignotent pour signaler que la température n'est pas appropriée) : il faudra donc attendre une dizaine de minutes pour permettre à la machine de refroidir. Pour la faire refroidir plus rapidement, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrir la manette vapeur et faire couler de l'eau par la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants ☕ et ☕ ☕ arrêtent de clignoter.



Risque de brûlures !

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

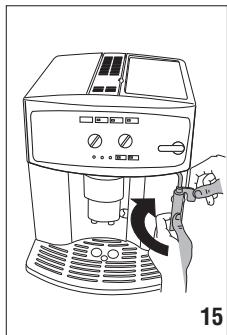
Nettoyer la buse à cappuccino à chaque utilisation, pour éviter que des résidus de lait ne se déposent ou que la buse ne se bouché.



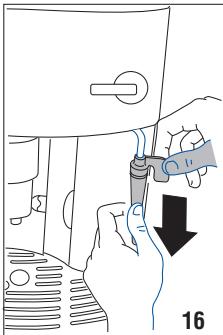
Attention ! Risque de brûlures

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.

- Faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur sur la position I. Puis replacer la manette vapeur sur 0 pour interrompre le débit d'eau chaude.
- Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse; tenir d'une main la languette du tube de la buse à cappuccino et de l'autre tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 15) puis tirer vers le bas pour l'extraire (fig. 16).

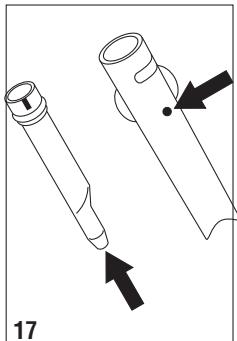


15



16

3. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 17 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.



17

5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

12. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Attention ! Risque de brûlures.

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Interrompre le débit d'eau chaude comme décrit plus bas quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino chauffe durant la distribution et il faut donc la tenir par l'intermédiaire de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Contrôler que les voyants et / soient éclairés en mode fixe.
3. Tourner la manette vapeur d'un demi-tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course: la distribution commence.
4. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.

i Nota Bene:

- Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la sortie d'eau chaude pourrait nécessiter quelques secondes d'attente.
- Nous conseillons, pour produire de la vapeur immédiatement après avoir distribué de l'eau chaude, d'ouvrir la manette vapeur pendant quelques secondes pour vider les tuyaux d'eau.

13. NETTOYAGE

⚠ Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjutants chimiques pour le nettoyage de la machine. Le détartrant recommandé par De'Longhi est à base de composants naturels et complètement biodégradable.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- 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.

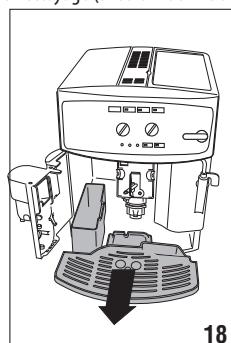
13.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- bac à marcs de café (A17),
- bac de récupération des gouttes (A15),
- réservoir d'eau (A12),
- becs verseurs de café (A18),
- entonnoir pour introduction de café pré-moulu (A8),
- partie interne de la machine accessible après avoir ouvert le volet infuseur (A16),
- infuseur (A20).

13.2 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café. Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café. Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :



18

- Ouvrir le volet de service sur la partie antérieure, extraire le bac de récupération des gouttes (fig. 18), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.

Attention !

Lors de l'extraction de l'égouttoir, il est **obligatoire** de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est rempli seulement en partie.

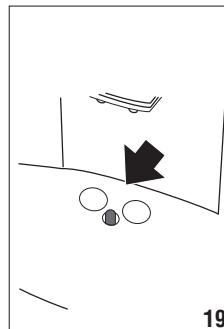
Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.

13.3 Nettoyage du bac de récupération des gouttes

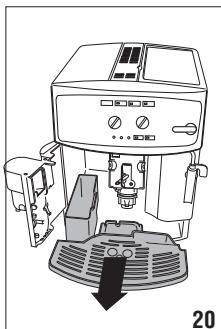
Attention !

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

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 19). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.



19



20

Pour retirer l'égouttoir :

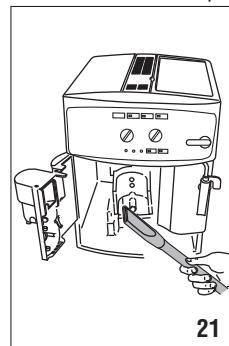
- Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 20) ;
- Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
- Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

13.4 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

Avant de réaliser les opérations de nettoyage des parties internes, la machine doit être éteinte (voir « Extinction de l'appareil») et débranchée du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

- Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Dans le cas contraire, il faut enlever les dépôts de café à l'aide du pinceau fourni et d'une éponge.
- Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 21).

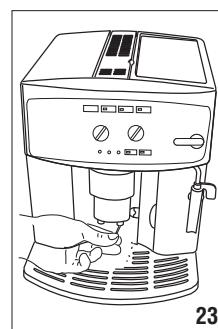
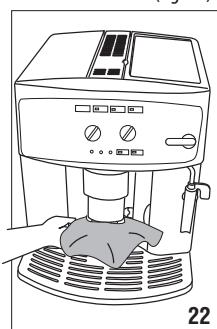


13.5 Nettoyage du réservoir d'eau

- Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (si prévu)) le réservoir d'eau (A12) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
- Remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir en place.

13.6 Nettoyage des becs verseurs de café

- Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 22).
- Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 23).



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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A8) pré-moulu n'est pas bouché. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau.

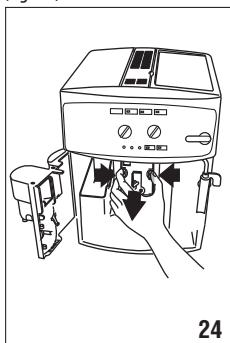
13.8 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) 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 correctement effectué l'extinction (voir "7. Extinction de l'appareil").
2. Ouvrir le volet de service.
3. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage de couleur rouge et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur (fig. 24).



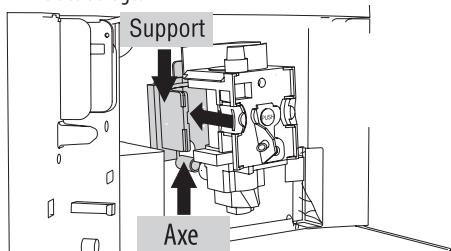
⚠️ Attention !

RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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

5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au "clic" d'accrochage.



⚠️ Nota Bene !



Si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) le mettre à la bonne taille en appuyant sur les deux leviers comme indiqué sur la figure.

7. Une fois inséré, il faut s'assurer que les deux touches rouges soient sorties vers l'extérieur.
8. Remettre en place l'égouttoir et le bac à marcs de café.
9. Fermer le volet de service.

14. DÉTARTRAGE

Détartrer la machine quand le voyant clignote sur le panneau.

⚠️ ATTENTION !

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les consignes de sécurité du producteur indiquées sur le récipient du détartrant, et les consignes relatives à la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.

1. Allumer la machine.
2. Vider le réservoir d'eau (A12).
3. Verser le détartrant dilué dans l'eau (en respectant les doses indiquées sur l'emballage du détartrant) dans le réservoir. Placer un récipient vide ayant une capacité minimale de 1,5 l sous le bec verseur d'eau chaude.
4. Attendre que les voyants et s'éclairent en mode fixe.

⚠️ Attention ! Risque de brûlures

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

5. Maintenir la touche appuyée pendant quelques secondes pour confirmer l'introduction de la solution et lancer le détartrage. Le voyant à l'intérieur de la touche reste éclairé pour signaler le lancement du programme de détartrage et les voyants , et clignotent simultanément pour indiquer de tourner la manette vapeur sur la position I (on ne peut pas faire de café).
6. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles

d'une montre sur la position I: la solution détartrante coule de la buse à cappuccino et commence à remplir le récipient placé en-dessous.

Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir de l'eau est vide, le voyant s'éclaire et les voyants , , et s'alternent; tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course en position 0.

L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche.

7. Vider le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau claire, le remplir d'eau propre et le remettre en place; les voyants , , et clignotent simultanément.
9. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'un montre d'un demi-tour en position I. L'eau chaude coule de la buse.
10. Lorsque le réservoir d'eau est complètement vidé, le voyant s'éteint, le voyant s'éclaire et les voyants , , , clignotent.
11. Positionner la manette sur 0, remplir à nouveau le réservoir d'eau et la machine s'éteint automatiquement.

Pour l'utiliser, éclairer la machine en appuyant sur la touche .

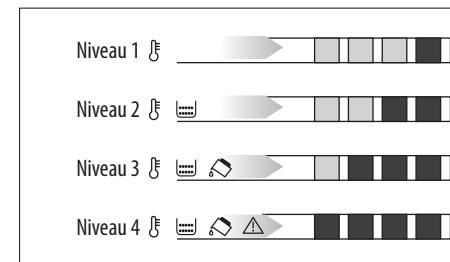
15. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le message s'éclaire après une période de fonctionnement pré définie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté 4 (eau très dure). 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.

15.1 Mesure de la dureté de l'eau

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » de son emballage jointe à ce mode d'emploi.
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.



15.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. S'assurer que la machine soit éteint (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I);
2. Maintenir la touche appuyée pendant au moins 6 secondes: les voyants , , , s'éclairent simultanément;
3. Appuyer sur la touche ECO pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche pour quitter le menu.
La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

16. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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



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

17. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	15 bars
Capacité du réservoir d'eau:	1,7 L
Dimensions LxHxP:	280x364x400 mm
Longueur du cordon:	1,5 m
Poids :	10,8 kg



Ce produit est conforme au Règlement (CE) N. 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

18. ÉLIMINATION



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

19. SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	
1		Les voyants clignotent	La machine n'est pas encore prête, la température de l'eau n'a pas atteint la bonne température pour préparer le café. Attendre que les voyants s'éclairent en mode fixe avant de préparer le café
2		Les voyants s'éclairent en mode fixe.	La machine est à la bonne température et prête pour préparer le café.
3		Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
4		Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en train de préparer une tasse de café.
5		Le voyant vapeur clignote	La machine est en cours de chauffage à la température idéale pour la production de café. Attendre que le voyant reste éclairé en mode fixe avant de tourner la manette vapeur
6		Le voyant vapeur s'éclaire en mode fixe.	La machine est prête pour la production de vapeur
7		Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil est en phase d'arrêt (voir paragraphe "7. Extinction de l'appareil")
8		Les voyants clignotent	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur 1
9		Les voyants clignotent en mode alterné	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur 0
10		Le voyant s'éclaire en mode fixe.	La machine est en modalité économie d'énergie
11		Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le programme automatique de détartrage est en cours

20. SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME

VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
1 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir ou ce dernier est mal inséré	Remplir le réservoir d'eau et/ou l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'au "clic" d'accrochage.
		Le réservoir est sale et/ou obstrué	Rincer ou détartrer le réservoir
2 	Le voyant clignote	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (fig. 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 la manette de réglage d'un autre cran (voir "10.3 Réglage du moulin à café").
		La machine ne produit pas de café	Si le problème persiste, tourner la manette vapeur sur la pos. I et faire couler un peu d'eau par la buse à cappuccino
3 	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	Le bac à marcs est plein ou mal inséré	Vider le bac à marcs, l'égouttoir, effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 18). Important : lors de l'extraction de l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le bac à marcs de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marcs de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
4 	Le voyant clignote	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais l'entonnoir est vide.	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
		Le café en grains est terminé.	Remplir le bac à grains
		Si le moulin à café est très bruyant, un petit caillou contenu dans le café en grain a bloqué ce dernier	S'adresser au centre d'assistance



VOYANT	DESCRIPTION	SIGNIFICATION	SOLUTION
	Le voyant clignote	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "14. Détartrage"
	On entend un bruit anormal et les voyants clignotent en mode alterné	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Laisser le volet de service fermé et l'infuseur à l'extérieur de la machine. Appuyer simultanément sur les touches ☕, ☕ ☕ jusqu'à l'extinction des voyants. On peut ouvrir le volet et insérer l'infuseur seulement quand les quatre voyants sont éteints.
	Les voyants clignotent en mode alterné	La machine a été à peine éclairée, l'infuseur n'a pas été inséré correctement et le volet est mal fermé	Appuyer sur l'inscription PUSH de l'infuseur jusqu'au " clic " d'accrochage. S'assurer que les deux touches rouge soient sorties vers l'extérieur. Fermer le volet de service et éclairer l'appareil
	Les voyants clignotent	L'entonoir pour le café pré-moulu est obstrué	Vider l'entonoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. "13.7 Nettoyage de l'entonoir pour l'introduction du café pré-moulu".
	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	L'infuseur n'a pas été ré-inséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe "13.8 Nettoyage de l'infuseur".
		L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine
	Le voyant clignote	Le volet de service est ouvert.	En cas de difficultés pour fermer le volet s'assurer que l'infuseur soit bien inséré
	Les voyants clignotent en mode alterné	La machine a été éclairée avec la manette vapeur en position de distribution ouverte	tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fermer la distribution

21. RÉSOLUTION 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 préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche   .
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 dans le sens anti-horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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 "10.3 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, pendant que le moulin à café est en marche (fig. 7). 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 "10.3 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs à l'aide d'un cure-dent.
Le café ne coule pas des becs verseurs mais le long du volet de service.	Les orifices des becs verseurs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs verseurs à l'aide d'un cure-dent, d'une éponge ou d'une petite brosse à poils durs.
	Le convoyeur à café placé à l'intérieur du volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le convoyeur à café en particulier à proximité des charnières.
Le lait émulsionné 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 est sale.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La distribution de vapeur s'interrompt	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre, 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.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 3).
La vapeur/eau ne coule pas de la buse à cappuccino lorsque l'on tourne la manette vapeur/eau	Les orifices de la buse à cappuccino et/ou de la buse vapeur sont obstrués.	Procéder au nettoyage de la façon indiquée dans le paragraphe "11.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
Le groupe infuseur ne peut pas être extrait pour effectuer le nettoyage	La machine est éclairée ou n'a pas conclu la phase d'arrêt.	L'infuseur peut être extrait seulement si la machine a conclu correctement la phase d'arrêt (voir paragraphe "7. Extinction de l'appareil").

INHALT

1. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE...	57
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	58
2.1 In der Anleitung verwendete Symbole	58
2.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	59
2.3 Bedienungsanleitung.....	59
3. EINFÜHRUNG	59
3.1 Buchstaben in Klammern	59
3.2 Probleme und Reparaturen	59
4. BESCHREIBUNG	59
4.1 Beschreibung des Gerätes	59
4.2 Beschreibung der Bedienblende	59
5. ERSTE SCHRITTE	60
5.1 Kontrolle des Gerätes	60
5.2 Installation des Gerätes	60
5.3 Anschluss des Gerätes	60
5.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes.....	60
6. EINSCHALTUNG DES GERÄTES	61
7. AUSSCHALTUNG DES GERÄTES.....	61
8. EINSTELLUNG DER AUTO-ABSCHALTUNG (STAND-BY)	61
9. ENERGIESPARMODUS.....	62
10. ZUBEREITUNG VON KAFFEE	62
10.1 Auswahl der Kaffeestärke.....	62
10.2 Auswahl der Kaffeemenge in der Tasse	62
10.3 Einstellung des Mahlwerks.....	62
10.4 Empfehlungen für einen heißen Kaffee....	63
10.5 Zubereitung von Espressokaffee mit Kaffeebohnen	63
10.6 Zubereitung von Espressokaffee mit vorgemahlenem Kaffeepulver	64
11. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	64
11.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch.....	65
12. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER	65
13. REINIGUNG	66
13.1 Reinigung der Kaffeemaschine	66
13.2 Reinigung des Kaffeesatzbehälters	66
13.3 Reinigung der Abtropfschale.....	66
13.4 Reinigung des Gerätinnenraums	67
13.5 Reinigung des Wassertanks.....	67
13.6 Reinigung der Ausgüsse des Kaffeeauslaufs	67
13.7 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts.	67
13.8 Reinigung der Brüheinheit.....	67
14. ENTKALKUNG	68
15. PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE ...	68
15.1 Messung der Wasserhärte	69
15.2 Wasserhärte einstellen.....	69
16. EINSTELLUNG DER TEMPERATUR.....	69
17. TECHNISCHE DATEN.....	69
18. ENTSORGUNG	69
19. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS	70
20. BEDEUTUNG DER ALARMKONTROLLAMPEN .	71
21. PROBLEMLÖSUNG.....	73

1. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch: dieses Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee- und Milchgetränken sowie Heißwasser ausgelegt. Nur Trinkwasser im Tank verwenden. Die Zubehörteile nicht für die Zubereitung von Getränken verwenden, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.
- Die Oberfläche des Heizelements gibt nach dem Gebrauch noch Restwärme ab und die Außenteile des Gerätes können, je nach Gebrauch, für einige Minuten heiß bleiben.
- Alle Teile sorgfältig reinigen, vor allem solche, die mit Milch in Berührung kommen.
- Die Reinigung und Wartung, für die der Benutzer zuständig ist, darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Während der Reinigung das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- ACHTUNG: verwenden Sie für die Reinigung des Gerätes keine alkalischen Reinigungsmittel, da es sonst beschädigt werden könnte: verwenden Sie ein weiches Tuch und gegebenenfalls ein neutrales Reinigungsmittel.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben.
- Bei Schäden am Netzstecker oder am Netzanschlusskabel lassen Sie diese ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Geräte mit abnehmbarem Kabel: vermeiden Sie Wasserspritzer am Steckverbinder des Netzkabels oder an seiner Aufnahme an der Rückseite des Gerätes.
- VORSICHT: Modelle mit Glasoberflächen dürfen nicht benutzt werden, wenn diese Oberfläche gesprungen ist.
- Während des Gebrauchs darf die Kaffeemaschine nicht in einen Schrank gestellt werden

NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.



Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, werden während des Gebrauchs heiß (das Symbol ist nur bei einigen Modellen vorhanden).

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 In der Anleitung verwendete Symbole

Wichtige Hinweise sind durch die nachfolgenden Symbole gekennzeichnet. Es ist absolut erforderlich, diese Hinweise zu beachten.



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.



Gefahr!

Da das Gerät über Strom in Betrieb gesetzt wird, kann nicht ausgeschlossen werden, dass es Stromschläge erzeugt.

Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

- Das Gerät niemals mit nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die verwendete Steckdose stets einwandfrei zugänglich ist, da Sie nur so im Bedarfsfall den Netzstecker trennen können.
- Zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose direkt am Stecker selbst ziehen. Nicht am Kabel ziehen, weil es sonst beschädigt werden könnte.
- Um das Gerät vollständig vom Strom zu trennen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Defekten des Gerätes versuchen Sie bitte nicht, diese selbst zu reparieren. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Vor jeder Reinigung die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.



Achtung:

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor) ist außer Reichweite von Kindern aufzubewahren.



Verbrennungsgefahr!

Dieses Gerät erzeugt Heißwasser, sodass sich beim Betrieb Wasserdampf bilden kann.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzen oder heißem Dampf in Berührung kommen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, könnte die Tassenablage heiß werden.

2.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist für die Kaffeezubereitung und zum Erwärmen von Getränken ausgelegt.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und somit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

2.3 Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen oder Geräteschäden führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.

Hinweis:

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Falls Sie dieses Gerät an andere Personen abtreten sollten, muss Ihnen auch diese Bedienungsanleitung übergeben werden.

3. EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen für die Wahl des Kaffee-/Cappuccino-Vollautomaten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem neuen Gerät. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um diese Bedienungsanleitung durchzulesen. Sie vermeiden so Gefahren oder Beschädigungen an der Kaffeemaschine.

3.1 Buchstaben in Klammern

Die Buchstaben in Klammern entsprechen der in der Beschreibung des Gerätes (Seite 2) aufgeführten Legende.

3.2 Probleme und Reparaturen

Bei Auftreten von Betriebsstörungen versuchen Sie bitte zuerst, diese durch Befolgen der Angaben in den Abschnitten „20. BEDEUTUNG DER ALARMKONTROLLLAMPEN“ und „21. PROBLEM-LÖSUNG“ zu beheben.

Wenn diese keine Abhilfe schaffen sollten oder Sie weitere Abklärungen wünschen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst unter der im Blatt „Kundenservice“ angegebenen Rufnummer. Sollte Ihr Land nicht in dem Länderverzeichnis aufgeführt sein, so rufen Sie bitte die in der Garantie angegebene Rufnummer an. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den technischen Kundendienst De'Longhi. Die Adresse finden Sie auf dem der Verpackung der Kaffeemaschine beigefügten Garantieschein.

4. BESCHREIBUNG

4.1 Beschreibung des Gerätes

(S. 2 - A)

- A1. Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads
- A2. Hauptschalter (an der Geräterückseite)
- A3. Kaffebohnenbehälter
- A4. Deckel des Kaffebohnenbehälters
- A5. Deckel Kaffeepulvereinfüllschacht
- A6. Messlöffelfach
- A7. Tassenablage
- A8. Einfüllschacht für Kaffeepulver
- A9. Dampfabgaberohr
- A10. Milchaufschäumer (herausnehmbar)
- A11. Dampfdüse (herausnehmbar)
- A12. Wassertank
- A13. Netzkabel
- A14. Tassenablage
- A15. Abtropfschale
- A16. Klappe Brühleinheit
- A17. Kaffeesatzbehälter
- A18. Kaffeeauslauf (höhenverstellbar)
- A19. Kaffeekanal
- A20. Brühleinheit
- A21. Bedienblende

4.2 Beschreibung der Bedienblende

(S. 2 - B)

- B1. Taste  : zum Ein- und Ausschalten der Maschine (Stand-by)
- B2. Kontrolllampe 1 Tasse und OK Kaffeetemperatur
- B3. Taste  : für die Zubereitung von 1 Tasse Kaffee
- B4. Kontrolllampe 2 Tassen und OK Kaffeetemperatur
- B5. Taste  : für die Zubereitung von 2 Tassen Kaffee
- B6. Kontrolllampe Dampf und OK Dampftemperatur
- B7. Taste  : für die Auswahl der Funktion Dampf
- B8. Wahldrehknopf für die Kaffeemenge (klein, normal oder groß)
- B9. Wahldrehknopf für die Kaffeestärke (für milden, normalen oder kräftigen Kaffee) oder Zubereitung mit vorge mahlenem Kaffeepulver .
- B10. Drehknopf Dampf/Heißwasser
- B11. Kontrolllampe  : Allgemeine Störung
- B12. Kontrolllampe  : Kaffeesatzbehälter voll oder Kaffeesatzbehälter fehlt
- B13. Kontrolllampe  : Allgemeine Störung
- B14. Taste  /  : Spülung oder Entkalkung
- B15. Kontrolllampe Entkalkung
- B16. Taste  Energiesparmodus
- B17. Kontrolllampe Energiesparmodus

5. ERSTE SCHRITTE

5.1 Kontrolle des Gerätes

Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unverstört ist und keine Zubehörteile fehlen.

Bei sichtbaren Schäden das Gerät auf keinen Fall verwenden.
Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst De'Longhi

5.2 Installation des Gerätes



Achtung!
Bei der Installation des Gerätes sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten:

- Das Gerät gibt Wärme an die umliegende Umgebung ab.
Nachdem Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche positioniert haben, überprüfen Sie bitte, dass zwischen den Oberflächen der Kaffeemaschine, den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von mindestens 3 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 15 cm bleibt.
- Das eventuelle Eindringen von Wasser könnte das Gerät beschädigen.
Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken auf.
- Das Gerät könnte beschädigt werden, wenn darin befindliche Wasser gefriert.
Installieren Sie das Gerät nicht in einem Raum, in dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt abfallen könnte.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es nicht durch scharfe Kanten oder durch den Kontakt mit heißen Oberflächen (z.B. elektrische Kochplatten) beschädigt werden kann.

5.3 Anschluss des Gerätes



Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich am Geräteboden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an.

Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese bitte durch einen geeigneten Steckdosen von einem Fachmann ersetzen.

5.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes



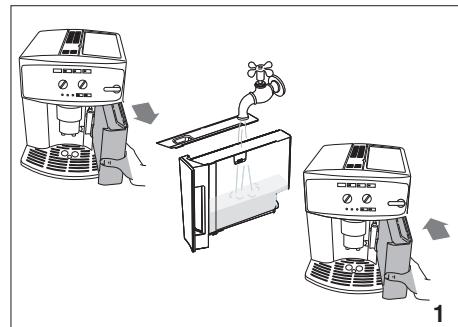
Merke:

- Die Kaffeemaschine wurde werkseitig unter Verwendung von Kaffee geprüft, sodass es vollkommen normal ist, wenn einige Spuren von Kaffeepulver im Mahlwerk verblieben sind.

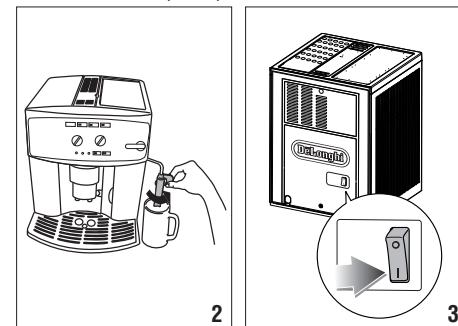
Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.

- Wir empfehlen Ihnen, die Wasserhärte so bald wie möglich nach Ihrem individuellen Bedarf einzustellen, indem Sie, wie im Abschnitt „15. PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE“ beschrieben, vorgehen.

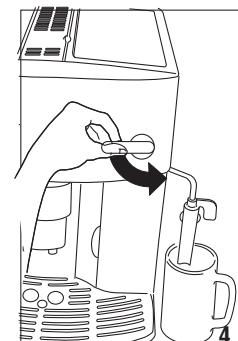
- Den Wassertank herausnehmen und bis zum mit MAX gekennzeichneten Füllstand mit frischem Wasser füllen, danach den Wassertank wieder einsetzen (Abb. 1).



- Den Milchaufschäumer nach außen drehen und einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml darunter stellen (Abb. 2).



- Das Gerät an das Stromnetz anschließen und den auf der Rückseite angebrachten Hauptschalter auf Position I (Abb. 3) stellen.



- Den Dampfdrehknopf nach links bis zum Anschlag auf Position I drehen (Abb. 4): Aus dem Milchaufschäumer tritt Wasser aus (es ist vollkommen normal, wenn hierbei die Maschine laut wird).
- Warten, bis die Heisswasserausgabe automatisch abbricht: Die Kontrolllampen     blinken und zeigen damit an, dass der Hahn für die Dampfausgabe geschlossen werden muss, indem der Dampfdrehknopf auf Pos. 0 gestellt wird.
- Den Dampfdrehknopf auf Pos. 0 drehen: Die Maschine schaltet sich automatisch aus.

Für den Gebrauch der Maschine, die Maschine einschalten.

Merke:

- Beim ersten Gebrauch müssen 4-5 Kaffees oder 4-5 Cappuccinos zubereitet werden, bevor die Kaffeemaschine zufriedenstellende Ergebnisse liefert.

6. EINSCHALTUNG DES GERÄTES

Merke:

Vor dem Einschalten des Gerätes sicherstellen, dass der auf der Rückseite des Gerätes angebrachte Hauptschalter auf Pos. I steht (Abb. 3).

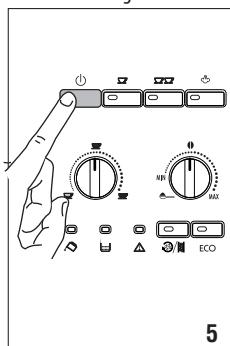
Sicherstellen, dass der Dampfdrehknopf auf 0 steht

Bei jedem Einschalten des Gerätes wird ein automatischer Vorheiz- und Spülvorgang durchgeführt, der nicht unterbrochen werden kann. Das Gerät ist erst nach erfolgter Durchführung dieses Zyklus betriebsbereit.



Verbrühungsgefahr!!

Während des Spülvorgangs tritt aus den Kaffeeausläufen ein wenig Heißwasser heraus, das in der darunter liegenden Abtropfschale gesammelt wird. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.



5

- Zum Einschalten des Gerätes die Taste  drücken (Abb. 5): Die Kontrolllampen     blinken solange das Gerät den automatischen Aufheizvorgang und Spülvorgang durchführt: Auf diese Weise wird nicht nur der

Kessel aufgeheizt, sondern das Gerät lässt heißes Wasser durch die internen Leitungen fließen, damit sie sich erwärmen. In dieser Phase blinkt die Kontrolllampe.

Das Gerät ist aufgeheizt, wenn die Kontrolllampen     durchgehend aufleuchten.

7. AUSSCHALTUNG DES GERÄTES

Bei jeder Ausschaltung des Gerätes wird ein automatischer Spülzyklus durchgeführt, der nicht unterbrochen werden kann.

Verbrühungsgefahr!

Während des Spülvorgangs tritt aus dem Kaffeeauslauf ein wenig Heißwasser heraus.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.

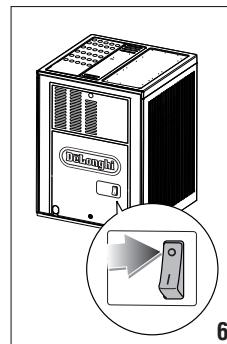
Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  (Abb. 5) drücken. Das Gerät führt den Spülgang durch und schaltet sich dann ab.

Merke:

Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht betreiben sollten, stellen Sie bitte auch den Hauptschalter auf Position 0 (Abb. 6).

Achtung!

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, nicht den Hauptschalter (Abb. 6) auf Pos. 0 stellen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



6

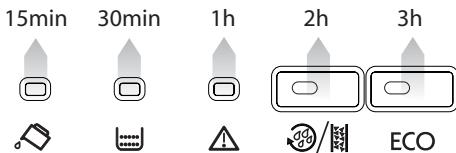
8. EINSTELLUNG DER AUTO-ABSCHALTUNG (STAND-BY)

Das Gerät ist auf die automatische Abschaltung nach 2 Stunden Nichtgebrauch voreingestellt.

Diese Zeitspanne kann geändert werden, und zwar so, dass das Gerät nach 15 oder 30 Minuten bzw. nach 1, 2 oder 3 Stunden ganz abschaltet.

- Mit ausgeschalteter Maschine, jedoch mit dem Hauptschalter auf Pos. I (Abb. 3), die Taste ECO drücken und bis zum Aufleuchten der Kontrolllampen im unteren Bereich der Bedienblende gedrückt halten (siehe Abbildung nach Punkt 2).

2. Wählen Sie das gewünschte Zeitintervall aus (15 oder 30 Minuten oder nach 1, 2 oder 3 Stunden) indem Sie die Taste  drücken; (siehe Zuordnung Kontrolllampe/Zeit in der nachfolgenden Tabelle).



3. Die Selbstabschaltung ist damit wieder programmiert.

i Merke:

Um das Gerät vollständig außer Spannung zu setzen, den auf der Rückseite des Gerätes angebrachten Hauptschalter auf Pos. 0 (Abb. 6) stellen.

9. ENERGIESPARMODUS

Mit dieser Funktion kann der Energiesparmodus aktiviert oder deaktiviert werden. Dieser ermöglicht in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften einen geringeren Stromverbrauch.

Die Kaffeemaschine ist werkseitig im aktiven Modus voreingestellt (Kontrolllampe ECO leuchtet).

Zur Deaktivierung der Funktion die Taste ECO drücken: die Kontrolllampe erlischt.

Um die Funktion wieder zu aktivieren, die Taste ECO erneut drücken: die Kontrolllampe leuchtet auf.

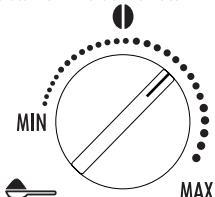
i Merke:

Im Energiesparmodus können einige Sekunden Wartezeit erforderlich sein, bevor der erste Kaffee ausgegeben wird, weil die Kaffeemaschine zuerst aufheizen muss.

10. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

10.1 Auswahl der Kaffeestärke

Stellen Sie die gewünschte Stärke mit dem Wahldrehknopf für die Kaffeestärke (B8) ein: Je mehr Sie nach rechts drehen, desto größer wird die von der Maschine gemahlene Kaffeebohnenmenge und desto stärker wird der Kaffee.



i Merke:

- Beim ersten Gebrauch sind mehrere Versuche und die Zu-

bereitung von mehr als einem Kaffee notwendig, um die korrekte Position des Drehknopfes auszumachen.

- Achten sie darauf, nicht zu weit nach rechts zu drehen, ansonsten besteht die Gefahr, eine zu langsame Ausgabe zu erzielen (tröpfchenweise), vor allem wenn zwei Tassen Kaffee gewünscht werden.

10.2 Auswahl der Kaffeemenge in der Tasse

Stellen Sie die gewünschte Menge mit dem Wahldrehknopf für die Kaffeemenge (B9) ein:



Je mehr Sie nach rechts drehen, desto größer wird der Kaffee.

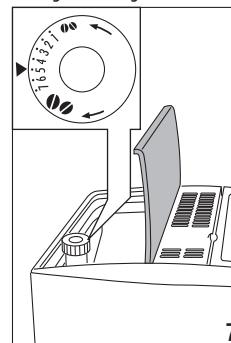
i Merke:

Beim ersten Gebrauch sind mehrere Versuche und die Zubereitung von mehr als einem Kaffee notwendig, um die richtige Position des Drehknopfes auszumachen.

10.3 Einstellung des Mahlwerks

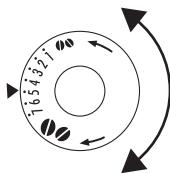
Da das Mahlwerk bereits werkseitig für eine korrekte Kaffeeausgabe voreingestellt wurde, brauchen Sie dieses, zumindest anfangs, nicht einzustellen.

Falls die Kaffeeausgabe nach den ersten Kaffeezubereitungen dennoch zu dünn und mit wenig Crema oder zu langsam (tröpfchenweise) erfolgen sollte, muss dies mit dem Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads korrigiert werden (Abb. 7).



i Merke:

Der Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads darf nur bei laufendem Mahlwerk gedreht werden.



Um eine nicht tröpfchenweise Kaffeeausgabe zu erzielen, nach rechts um eine Position zur Nummer 7 hin drehen.

Um eine intensivere Kaffeeausgabe und eine bessere Crema zu erzielen, den Drehknopf um eine Position nach links zur Nummer 1 hin drehen (nicht mehr als eine Position auf einmal, ansonsten kann der Kaffee danach tröpfchenweise austreten).

Die Wirkung dieser Korrektur bemerken Sie erst nach der Ausgabe von mindestens 2 darauf folgenden Kaffees.
Sollte nach dieser Einstellung das gewünschte Ergebnis nicht erzielt worden sein, muss die Korrektur durch Drehen des Knopfes um eine weitere Position wiederholt werden.

10.4 Empfehlungen für einen heißen Kaffee

Zur Ausgabe eines heißeren Kaffees empfehlen wir:

- Vor der Ausgabe einen Spülgang durchzuführen, indem Sie die Taste drücken: Aus dem Auslauf tritt heißes Wasser, das den inneren Kreislauf des Gerätes erwärmt, wodurch der ausgegebene Kaffee heißer wird;
- Die Tassen durch Ausspülen mit heißem Wasser vorzuwärmen (und zwar mit der Funktion Heißwasser);

10.5 Zubereitung von Espresso-Kaffee mit Kaffeebohnen



Achtung!

Verwenden Sie keine karamellisierten oder kandierten Kaffeebohnen, da sie am Mahlwerk ankleben und es beschädigen können.

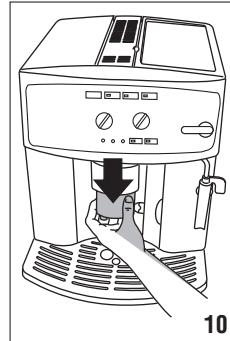
1. Geben Sie die Kaffeebohnen in den entsprechenden Behälter (Abb. 8).
2. Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs:
 - 1 Tasse, wenn Sie 1 Kaffee möchten (Abb. 9);
 - 2 Tassen, wenn Sie 2 Kaffees möchten.



8

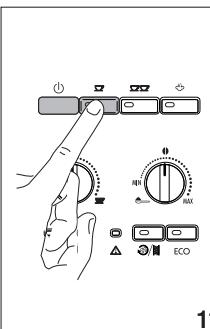
9

3. Senken Sie den Kaffeeauslauf so nah wie möglich auf die Tassen ab: Sie erhalten so eine bessere Crema (Abb. 10).

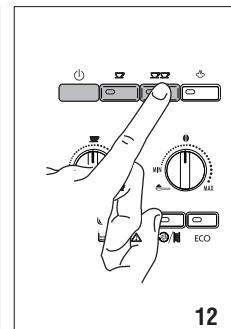


10

4. Auf die Taste für die gewünschte Ausgabe (1 Tasse oder 2 Tassen Abb. 11 und 12) drücken.



11



12

5. Die Zubereitung beginnt und die Kontrolllampe bzw. bleibt für die Dauer der Ausgabe eingeschaltet.



Merke:

- Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit abgebrochen werden, indem Sie eine der Kaffeebezugstasten (und) drücken.
- Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse möchten, einfach so lange eine der Tasten für die Kaffeeausgabe (oder) gedrückt halten (innerhalb von 3 Sekunden).

Nach erfolgter Zubereitung ist das Gerät für einen neuen Gebrauch bereit.



Merke:

Für einen heißeren Kaffee wie im Abschnitt „10.4 Empfehlungen für einen heißen Kaffee“ beschrieben vorgehen.



Achtung!

- Wenn der Kaffee tröpfchenweise, zu schnell mit wenig Crema oder zu kalt herausläuft, lesen Sie bitte die im Kapitel „21. PROBLEMLÖSUNG“ gelieferten Ratschläge.

- Während des Betriebs können an der Bedienblende Kontrolllampen aufleuchten, deren Bedeutung im Abschnitt „19. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS“ aufgeführt ist.

10.6 Zubereitung von Espresso-Kaffee mit vorgemahlenem Kaffeepulver

! Achtung!

- Das vorgemahlene Kaffeepulver niemals in die ausgeschaltete Kaffeemaschine füllen, um zu vermeiden, dass es sich im Inneren der Maschine ausbreitet und sie verschmutzt. In diesem Fall könnte die Kaffeemaschine beschädigt werden.
- Niemals mehr als 1 gestrichenen Messlöffel einfüllen, da das Maschineninnern sonst verschmutzen oder der Einfüllschacht verstopfen könnte.



i Merke:

Bei der Verwendung von vorgemahlenem Kaffeepulver kann jeweils nur eine Tasse Kaffee zubereitet werden.

- Drehen Sie den Drehknopf für die Kaffestärke nach links bis zum Anschlag auf Position
- Vergewissern Sie sich, dass der Trichter nicht verstopft ist; dann einen gestrichenen Messlöffel vorgemahnes Kaffeepulver einfüllen (Abb. 13).



- Stellen Sie eine Tasse unter die Ausgänge des Kaffeeauslaufs.
- Drücken Sie die Bezugstaste 1 Tasse
- Die Zubereitung beginnt und kann jederzeit durch Drücken einer der beiden Kaffeebezugtasten (oder) abgebrochen werden.

Zur Deaktivierung der Funktion vorgemahnes Kaffeepulver den Drehknopf auf eine der anderen Positionen drehen.

i Merke:

Von der Funktion Energiesparmodus bis zur Ausgabe des ersten Kaffees können einige Sekunden Wartezeit auftreten.

11. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

! Achtung! Verbrühungsgefahr!

Während dieser Zubereitungen tritt Dampf aus: Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrühen.

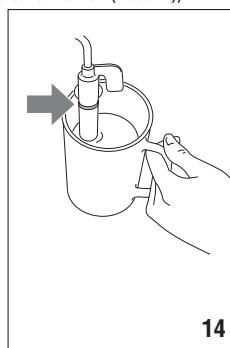
- Für einen Cappuccino den Kaffee in einer großen Tasse zubereiten;
- Ein Gefäß mit 100 Millilitern Milch pro Cappuccino, den Sie zubereiten möchten, füllen.

Bei der Wahl der Größe des Behältnisses ist zu berücksichtigen, dass das Milchvolumen sich verdoppelt oder verdreifacht.

i Merke:

Verwenden Sie keine Vollmilch, sondern ganz oder teilweise entrahmte Milch mit Kühlzimmers Temperatur (etwa 5°C). Um zu vermeiden, dass wenig aufgeschäumte Milch oder Schaum mit großen Blasen erzielt wird, den Milchaufschäumer immer wie im Abschnitt „11.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch“ auf Seite 65 beschrieben reinigen.

- Die Taste drücken: Die entsprechende Kontrolllampe blinkt und zeigt an, dass sich die Maschine aufheizt;
- Den Milchaufschäumer nach außen drehen und in den Milchbehälter einführen (Abb. 14);



- Sobald die Kontrolllampe zu blinken aufhört und auf Dauerlicht umschaltet, den Dampfdrehknopf auf Pos. I stellen. Aus dem Milchaufschäumer entweicht Dampf, der der Milch ein cremiges Aussehen verleiht und ihr Volumen erhöht;
- Um einen cremigeren Milchschaum zu erzielen, den Behälter mit langsam Bewegungen von unten nach oben drehen. Es wird empfohlen, nicht länger als 3 Minuten am Stück Dampf abzugeben.
- Wenn der gewünschte Schaum erzielt ist, die Dampfausgabe unterbrechen, indem der Dampfdrehknopf auf Position 0 gestellt wird.



Achtung! Verbrühungsgefahr!

Drehen Sie den Dampfdrehknopf auf Position 0, bevor Sie den Behälter mit der aufgeschäumten Milch herausnehmen, um zu vermeiden, dass Sie sich mit heißen Milchspritzen verbrennen.

8. Geben Sie der vorab zubereiteten Tasse Kaffee die aufgeschäumte Milch hinzufügt. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern, und wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

i Merke:

- Sofort nachdem sie den Cappuccino zubereitet und die Dampffunktion durch Drücken der Dampftaste deaktiviert haben, wenn Sie die Taste oder drücken, um erneut einen Kaffee zu zubereiten, hat die Maschine eine zu hohe Temperatur, um einen Kaffee zubereiten zu können (die Kontrolllampen und blinken, um anzudeuten, dass die Temperatur nicht geeignet ist): Es ist also notwendig ungefähr 10 Minuten zu warten, bis die Maschine ein wenig abgekühlt ist.

Um eine schnellere Abkühlung herbeizuführen, nach der Deaktivierung der Dampffunktion den Dampfdrehknopf öffnen und Wasser aus dem Milchaufschäumer in einen Behälter fließen lassen, bis die Kontrolllampen und nicht mehr blinken.



Verbrühungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.

11.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch

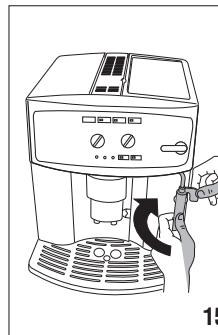
Reinigen Sie den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass er verstopt oder sich Milchreste ablagern.



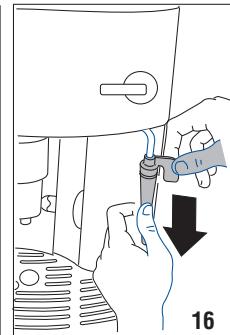
Achtung! Verbrühungsgefahr!

Während der Reinigung tritt etwas heißes Wasser aus dem Milchaufschäumer. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.

1. Einige Sekunden lang etwas Wasser ablassen, indem Sie den Dampfdrehknopf auf Position I drehen. Dann den Dampfdrehknopf wieder auf Position 0 bringen, um die Ausgabe von Heißwasser zu unterbrechen.
2. Warten Sie einige Minuten, bis der Milchaufschäumer abgekühlt ist; dann den Griff des Milchaufschäumerrohrs mit einer Hand festhalten und mit der anderen nach links drehen (Abb. 15) und den Milchaufschäumer nach unten herausdrehen, um ihn herauszunehmen (Abb. 16).

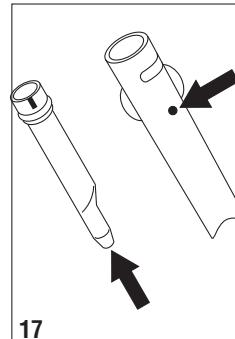


15



16

3. Reinigen Sie die Bestandteile des Milchaufschäumers sorgfältig mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser.
4. Überprüfen Sie, dass die durch die Pfeile in Abb. 17 gekennzeichneten Öffnungen nicht verstopt sind.



17

Gegebenenfalls die Löcher mit einer Stecknadel durchstechen.

5. Die Elemente des Milchaufschäumers mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser sorgfältig säubern.
6. Die Düse wieder einsetzen und den Milchaufschäumer wieder auf die Düse setzen, indem Sie ihn nach oben drehen, bis er einrastet.

12. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER



Achtung! Verbrühungsgefahr!

Lassen Sie die Kaffeemaschine bei der Heißwasserausgabe nicht unüberwacht.

Wie unten beschrieben die Heißwasserabgabe abbrechen, wenn die Tasse voll ist.

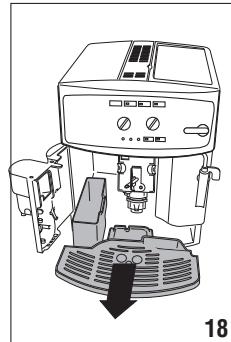
Der Milchaufschäumer erhitzt sich während der Ausgabe, deshalb darf er nur am Griff angefasst werden.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer (so nah wie möglich, um Spritzer zu vermeiden).
2. Kontrollieren Sie, dass die Kontrolllampen und durchgehend eingeschaltet sind.

- Drehen Sie den Dampfdrehknopf um eine halbe Drehung bis zum Anschlag nach links : Die Ausgabe beginnt.
- Um die Ausgabe zu unterbrechen, den Dampfdrehknopf wieder auf Position 0 stellen.

i *Merke:*

- Wenn die Funktion „Energiesparmodus“ aktiviert ist, können einige Sekunden Wartezeit für die Ausgabe von Heißwasser auftreten.
- Wenn sofort nach der Zubereitung von Heißwasser Dampf abgegeben werden soll, wird empfohlen, den Dampfdrehknopf ein paar Sekunden lang zu öffnen, um die Wasserleitung zu entleeren.



18

13. REINIGUNG

13.1 Reinigung der Kaffeemaschine

Folgende Teile der Kaffeemaschine müssen regelmäßig gereinigt werden:

- Kaffeesatzbehälter (A17),
- Abtropfschale (A15)
- Wassertank (A12),
- Ausläufe des Kaffeeauslaufs (A18),
- Kaffeepulvereinfüllschacht (A8),
- Das Maschineninnere, das nach Öffnen der Brücheinheit-Serviceklappe (A16) zugänglich ist.
- Brücheinheit (A20).

⚠ Achtung!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel oder Alkohol. Mit den Vollautomaten von De'Longhi brauchen für die Reinigung der Maschine keine chemischen Zusatzstoffe verwendet zu werden. Das von De'Longhi empfohlene Entkalkungsmittel enthält natürliche Stoffe und ist vollständig biologisch abbaubar.
- Keiner der Bestandteile der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.

13.2 Reinigung des Kaffeesatzbehälters

Bei Blinken der Kontrolllampe muss der Kaffeesatzbehälter entleert und gereinigt werden. Solange der Kaffeesatzbehälter nicht gereinigt wird, blinkt die Kontrolllampe weiterhin und die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten. Zur Durchführung der Reinigung (bei eingeschalteter Maschine):

- Die Serviceklappe auf der hinteren Seite öffnen, die Abtropfschale herausnehmen (Abb. 18), entleeren und reinigen.

- Den Kaffeesatzbehälter entleeren und sorgfältig reinigen, wobei sicherzustellen ist, dass alle sich am Boden ange-sammelten Rückstände entfernt werden.

⚠ Achtung!

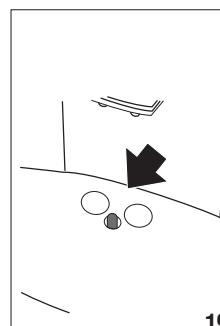
Beim Herausnehmen der Abtropfschale **muss** der Kaffeesatzbehälter stets entleert werden, auch wenn er nur wenig gefüllt ist. Wird dieser Vorgang nicht durchgeführt, kann es vorkommen, dass sich bei den folgenden Kaffeezubereitungen der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und die Kaffeemaschine verstopt.

13.3 Reinigung der Abtropfschale

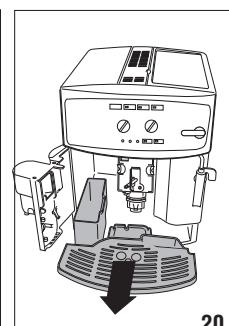
⚠ Achtung!

Wenn die Abtropfschale nicht regelmäßig entleert wird, kann das Wasser über ihren Rand heraustreten und in das Innere oder an der Seite der Kaffeemaschine eindringen. Dadurch können die Kaffeemaschine, die Abstellfläche oder der umliegende Bereich beschädigt werden.

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet (Abb. 19). Die Abtropfschale entleeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus der Tassenablage hervortritt.



19



20

Um die Abtropfschale herauszunehmen:

- Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen (Abb. 20);

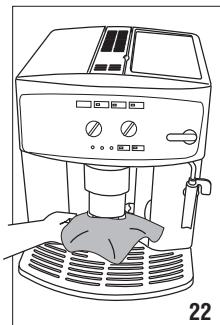
2. Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter entleeren und reinigen;
3. Die Abtropfschale, zusammen mit dem Kaffeesatzbehälter, wieder einsetzen;

13.4 Reinigung des Geräteinnenraums

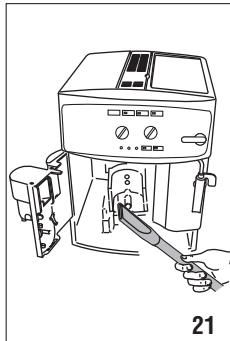


Vor jedem Reinigungseingriff an den internen Teilen muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet (siehe „Ausschaltung“) und vom Stromnetz getrennt werden.

Das Gerät niemals ins Wasser tauchen.



1. Kontrollieren Sie regelmäßig (etwa ein Mal pro Monat), dass das Geräteinnere (nach Herausnehmen der Abtropfschale zugänglich) nicht verschmutzt ist. Gegebenenfalls die Kaffeeablagerungen mit dem mitgelieferten Pinsel und einem Schwamm entfernen.
2. Mit einem Staubsauger alle Rückstände absaugen (Abb. 21).



13.5 Reinigung des Wassertanks

1. Den Wassertank (A12) regelmäßig (etwa ein Mal im Monat und nach jedem Auswechseln des Enthärterfilters (falls vorgesehen)) mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen.
2. Den Wassertank mit frischem Wasser füllen und wieder einsetzen.

13.6 Reinigung der Ausgüsse des Kaffeeauslaufs

1. Die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs mit einem Schwamm oder einem Tuch reinigen (Abb. 22).
2. Kontrollieren Sie, dass die Löcher des Kaffeeauslaufs nicht verstopft sind.
Gegebenenfalls die Kaffeeablagerungen mit einem Zahntocher entfernen (Abb. 23).

13.7 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts

Kontrollieren Sie regelmäßig (etwa ein Mal im Monat), dass der Kaffeepulvereinfüllschacht (A8) nicht verstopft ist.

Falls notwendig, die Kaffeerückstände mit einem Pinsel entfernen.

13.8 Reinigung der Brüheinheit

Die Brüheinheit (A20) muss mindestens ein Mal im Monat gereinigt werden.



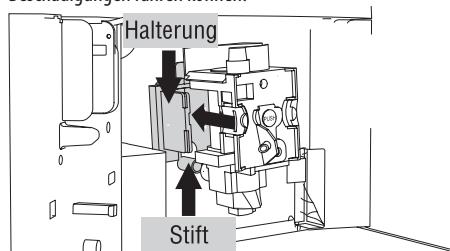
Die Brüheinheit darf nicht bei eingeschalteter Kaffeemaschine herausgenommen werden.

1. Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine sich korrekt ausschaltet hat (siehe „AUSSCHALTUNG DES GERÄTES“).
2. Die Serviceklappe öffnen.
3. Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen (Abb. 18).
4. Die beiden roten Entriegelungstasten nach innen drücken und gleichzeitig die Brüheinheit nach außen herausziehen (Abb. 24).



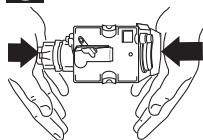
NUR MIT WASSER AUSSPÜLEN KEINE REINIGUNGSMITTEL - KEIN GESCHIRRSPÜLER

Die Brüheinheit ohne Reinigungsmittel säubern, da diese zu Beschädigungen führen können.



- Die Brücheinheit etwa 5 Minuten lang in Wasser eintauchen und danach unter dem Wasserhahn abspülen.
- Die Brücheinheit nach der Reinigung wieder einsetzen, indem Sie sie an der Halterung und auf dem unten angebrachten Stift einsetzen; dann fest auf die Schrift PUSH drücken, bis das Klicken des Einrastens zu vernehmen ist.

i Merke!



Sollte die Brücheinheit schwer einsetzbar sein, muss diese (vor dem Einsetzen) durch Drücken der beiden Hebel, wie in der Abbildung gezeigt, in die richtige Größe gebracht werden.

- Nach erfolgtem Einsetzen der Brücheinheit ist sicherzustellen, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind.
- Die Abtropfschale mit dem Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen.
- Die Serviceklappe schließen.

14. ENTKALKUNG

Die Kaffeemaschine muss entkalkt werden, wenn auf dem Display die Kontrolllampe aufblinkt.

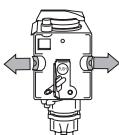
⚠ Achtung!

- Das Entkalkungsmittel enthält Säuren, die Haut und Augen reizen können. Die auf der Packung des Entkalkers aufgeführten Sicherheitshinweise des Herstellers sowie die Anweisungen bezüglich des Verhaltens bei Kontakt mit Augen und Haut sind unbedingt zu befolgen.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung kann zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.

- Die Kaffeemaschine einschalten.
- Den Wassertank entleeren (A12).
- Das Entkalkungsmittel mit Wasser verdünnt in den Tank geben (dabei das Mischverhältnis auf der Packung des Entkalkungsmittels beachten). Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 1,7l unter den Heißwasserauslauf.
- Kontrollieren Sie, dass die Kontrolllampen und durchgehend eingeschaltet sind.

⚠ Achtung! Verbrühungsgefahr!

Aus dem Milchaufschäumer fließt heißes, säurehaltiges Wasser. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.



- Drücken Sie die Taste und halten Sie sie mindestens 5 Sekunden lang gedrückt, um das Einfüllen der Lösung zu bestätigen und die Entkalkung einzuleiten. Die Kontrolllampe der Taste bleibt durchgehend eingeschaltet, um den Beginn des Entkalkungsprogramms anzuzeigen, und die Kontrolllampen , , und blinken gleichzeitig, um anzudeuten, dass der Dampfdrehknopf auf Position I gedreht werden muss (es kann kein Kaffee zubereitet werden).

- Den Dampfdrehknopf nach links auf Position I drehen: Die Entkalkungslösung tritt aus dem Milchaufschäumer heraus und beginnt, den darunter stehenden Behälter zu füllen. Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Spülzyklen und Pausen durch, um die Kalkverkrustungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen.

Nach ca. 30 Minuten ist der Wassertank leer, die Kontrolllampe leuchtet auf und die Kontrolllampen , und leuchten abwechselnd auf; den Dampfdrehknopf um bis zum Anschlag nach rechts auf Position 0 drehen. Das Gerät ist nun für einen Spülvorgang mit frischem Wasser bereit.

- Das zur Aufnahme der Entkalkungslösung benutzte Gefäß entleeren und leer wieder unter dem Milchaufschäumer positionieren.
- Den Wassertank herausziehen, entleeren, mit fließendem Wasser ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und wieder einsetzen; die Kontrolllampen , und blinken gleichzeitig.
- Drehen Sie den Dampfdrehknopf um eine halbe Drehung nach links auf Position I. Das heiße Wasser tritt aus dem Ausgaberohr.
- Wenn der Wassertank vollständig geleert ist, ausschalten die Kontrolllampe , erlischt die Kontrolllampe und die Kontrolllampen , , blinken.
- Den Drehknopf auf Position 0 stellen, den Wassertank erneut füllen und die Maschine schaltet sich automatisch aus.

Zum Gebrauch die Maschine durch Drücken der Taste einschalten.

💡 Hinweis!

Sollte der Entkalkungszyklus nicht korrekt zu Ende geführt werden (z.B. Stromausfall), wird empfohlen, den Zyklus zu wiederholen.

15. PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE

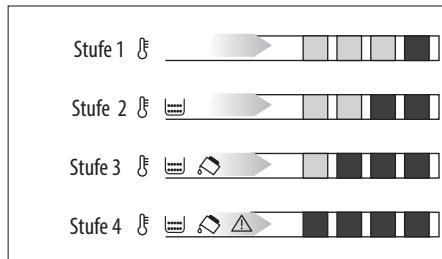
Die Meldung wird (Kontrolllampe leuchtet) nach einer voreingestellten Betriebszeit, die von der Wasserhärte abhängt, angezeigt (auf)

Die Kaffeemaschine ist werkseitig auf Härtegrad 4 (sehr hartes Wasser) voreingestellt.

Es ist möglich die Kaffeemaschine je nach der in den verschiedenen Wohnregionen vorhandenen Wasserhärte zu programmieren, sodass der Entkalkungsvorgang weniger häufig durchgeführt werden muss.

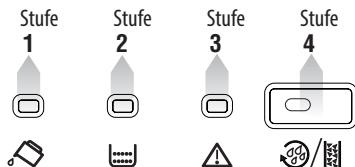
15.1 Messung der Wasserhärte

- Den dieser Bedienungsanleitung beigelegten Reaktionsstreifen "TOTAL HARDNESS TEST" aus seiner Packung nehmen.
- Den Streifen etwa eine Sekunde lang in ein Glas Wasser ganz eintauchen.
- Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln. Nach etwa einer Minute bilden sich je nach der Wasserhärte 1, 2, 3 oder 4 kleine rote Quadrate; jedes Quadrat entspricht 1 Härtegrad.



15.2 Wasserhärte einstellen

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist (jedoch mit dem Hauptschalter auf Position I an das Stromnetz angeschlossen ist);
- Die Taste drücken und mindestens 6 Sekunden lang gedrückt halten: Die Kontrolllampen , , , leuchten gleichzeitig auf;
- Die Taste drücken, um die tatsächliche Härte (also den mit dem Reaktionsstreifen gemessenen Härtegrad) einzustellen.

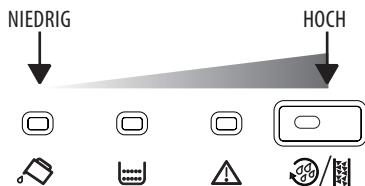


- Zum Verlassen des Menüs die Taste drücken. Nun ist die Kaffeemaschine gemäß der neuen Einstellung der Wasserhärte programmiert.

16. EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Zur Änderung der Wassertemperatur, mit der die Kaffeeausgabe erfolgt, bitte wie folgt vorgehen:

- Mit abgeschalteter Maschine, aber Hauptschalter auf Pos. I (Abb. 3), die Taste gedrückt halten, bis die Kontrolllampen an der Bedienblende aufleuchten;
- Die Taste bis die gewünschte Temperatur ausgewählt wird.



- Die Taste drücken, um die Auswahl zu bestätigen; die Kontrolllampen erlöschen.

17. TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Leistungsaufnahme:	1450 W
Druck:	15 bar
Fassungsvermögen des Wassertanks:	1,7 L
Abmessungen LxHxT:	280x364x400 mm
Kabellänge:	1,5 m
Gewicht:	10,8 kg

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

18. ENTSORGUNG

Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

19. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS

KONTROLLLAMPEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG
1 	Die Kontrolllampen blinken	Die Maschine ist noch nicht bereit für die Kaffeezubereitung (das Wasser hat noch nicht die ideale Temperatur erreicht). Warten Sie, bis die Kontrolllampen durchgehend leuchten, bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen
2 	Die Kontrolllampen sind durchgehend eingeschaltet	Die Maschine hat die richtige Temperatur erreicht und ist bereit für die Kaffeezubereitung
3 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Die Maschine gibt eine Tasse Kaffee aus
4 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Die Maschine gibt zwei Tassen Kaffee aus
5 	Die Dampfkontrolllampe blinkt	Die Maschine heizt auf die ideale Temperatur für die Dampferzeugung auf. Warten Sie, bis die Kontrolllampe durchgehend eingeschaltet ist, bevor Sie die Dampffunktion benutzen
6 	Die Dampfkontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Die Maschine ist bereit für die Dampfausgabe
7 	Die Kontrolllampen blinken abwechselnd	Das Gerät führt den Ausschaltvorgang durch (siehe Abschnitt "7. AUSSCHALTUNG DES GERÄTES")
8 	Die Kontrolllampen blinken	Das Gerät zeigt an, dass der Dampfdrehknopf auf Position I gedreht werden muss.
9 	Die Kontrolllampen blinken abwechselnd	Das Gerät zeigt an, dass der Dampfdrehknopf auf Position 0 gedreht werden muss.
10 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Die Maschine befindet sich im Energiesparmodus
11 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Das automatische Entkalkungsprogramm ist im Gang

20. BEDEUTUNG DER ALARMKONTROLLLAMPEN

KONTROLLLAMPEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG	DURCHZUFÜHRENDE MAßNAHMEN
1 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Das Wasser im Tank ist nicht ausreichend oder der Tank ist nicht korrekt eingesetzt	Den Wassertank füllen und/oder korrekt einsetzen, indem Sie ihn fest hineindrücken, bis das Einrasten zu vernehmen ist
		Der Tank ist schmutzig und/oder verstopt	Den Tank ausspülen oder entkalken
2 	Die Kontrolllampe blinkt	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam herausläuft.	Wiederholen Sie die Kaffeeausgabe und drehen Sie den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 7) um eine Position nach rechts zur Nummer 7 während das Mahlwerk in Betrieb ist. Falls der Kaffee nach 2 Kaffeeausgaben immer noch zu langsam herauslaufen sollte, die Korrektur durch Drehen des Drehknopfs zur Einstellung des Mahlgrads um eine weitere Position wiederholen (siehe "10.3 Einstellung des Mahlwerks").
		Die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten.	Bei Fortbestehen des Problems den Dampfdrehknopf auf Position I stellen und ein wenig Wasser aus dem Milchaufschäumer herauslaufen lassen.
3 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Der Kaffeesatzbehälter ist voll oder wurde nicht eingesetzt	Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale entleeren und die Reinigung durchführen, dann wieder einsetzen (Abb. 18). Wichtig: Beim Herausnehmen der Abtropfschale muss der Kaffeesatzbehälter stets entleert werden, auch wenn er nur wenig gefüllt ist. Wird dieser Vorgang nicht durchgeführt, kann es vorkommen, dass sich bei den folgenden Kaffeezubereitungen der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und die Kaffeemaschine verstopt.



KONTROLLLAMPEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG	DURCHZUFÜHRENDE MAßNAHMEN
4 	Die Kontrolllampe blinkt	Es wurde die Funktion „vorgemahlener Kaffee“ gewählt, aber das vorgemahlene Kaffeepulver wurde nicht eingefüllt.	Das vorgemahlene Kaffeepulver in den Einfüllschacht füllen oder die Funktion vorgemahlen abwählen.
		Es sind keine Kaffeebohnen mehr im Behälter.	Kaffeebohnenbehälter füllen
		Wenn das Mahlwerk sehr laut ist, hat ein Steinchen in den Kaffeebohnen das Mahlwerk blockiert	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
5 	Die Kontrolllampe blinkt	Zeigt an, dass die Kaffeemaschine entkalkt werden muss.	Das im Abschnitt „14. ENTKALKUNG“ beschriebene Entkalkungsprogramm muss so schnell wie möglich durchgeführt werden.
6 	Es ist ein anormales Geräusch zu vernehmen und die Kontrolllampen blinken abwechselnd	Die Brüheinheit wurde nach der Reinigung nicht wieder eingesetzt.	Die Serviceklappe geschlossen lassen, und die Brüheinheit nicht einsetzen. Die Tasten  und  und 2TASSEN solange gleichzeitig gedrückt halten, bis sich die vier Kontrollanzeigen ausschalten. Erst wenn alle vier Alarne ausgeschaltet sind, kann die Serviceklappe geöffnet und die Brüheinheit eingesetzt werden
7 	Die Kontrolllampen blinken abwechselnd	Die Maschine wurde gerade erst eingeschaltet, die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt und die Serviceklappe ist nicht richtig geschlossen	Die auf der Brüheinheit befindliche Schrift PUSH drücken, bis das Einrasten zu vernehmen ist. Vergewissern Sie sich, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind. Schließen Sie die Serviceklappe und schalten Sie das Gerät ein
8 	Die Kontrolllampen blinken	Der Kaffeepulvereinfüllschacht ist verstopt	Leeren Sie den Einfüllschacht mithilfe des Pinsels, wie im Abschnitt „13.7 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts“ beschrieben
9 	Die Kontrolllampe ist durchgehend eingeschaltet	Die Brüheinheit wurde nach der Reinigung nicht wieder eingesetzt.	Die Brüheinheit, wie im Abschnitt „13.8 Reinigung der Brüheinheit“ beschrieben, einsetzen.
		Das Maschineninnere ist sehr verschmutzt.	Die Maschine sorgfältig säubern

KONTROLLLAMPEN	BESCHREIBUNG	BEDEUTUNG	DURCHZUFÜHRENDE MAßNAHMEN
10 	Die Kontrolllampe blinkt	Die Serviceklappe ist offen.	Wenn es Ihnen nicht gelingt, die Serviceklappe zu schließen, vergewissern Sie sich, dass die Brüheinheit korrekt eingesetzt ist
11 	Die Kontrolllampen blitzen	Die Maschine wurde mit dem Dampfdrehknopf in offener Ausgabeposition eingeschaltet	Drehen Sie den Dampfdrehknopf nach rechts bis die Ausgabe geschlossen ist

21. PROBLEMLÖSUNG

Nachstehend werden einige mögliche Betriebsstörungen aufgelistet. Wenn das Problem nicht entsprechend den Anweisungen behoben werden sollte, wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Kaffee ist nicht heiß.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Wärmen Sie die Tassen durch Ausspülen mit heißem Wasser vor (Merke: Sie können dazu die Funktion Heisswasser benutzen).
	Die Brüheinheit hat sich abgekühlt, weil nach der letzten Kaffeezubereitung 2/3 Minuten vergangen sind.	Bevor Sie einen Kaffee zubereiten, wärmen Sie die Brüheinheit durch Drücken der Taste  auf.
Der Kaffee tritt zu langsam oder tropfchenweise heraus.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads um eine Position zur Nummer 7 hin nach rechts drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist (Abb. 7). Jeweils um eine Position vorrücken, bis eine zufriedenstellende Kaffeeausgabe erreicht wird. Die Wirkung ist erst nach 2 Kaffeeausgaben sichtbar (siehe Abschnitt "10.3 Einstellung des Mahlwerks").
Der Kaffee ist dünn und hat wenig Crema.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads um eine Position zur Nummer 1 hin nach links drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist (Abb. 7). Jeweils um eine Position vorrücken, bis eine zufriedenstellende Kaffeeausgabe erreicht wird. Die Wirkung ist erst nach 2 Kaffeeausgaben sichtbar (siehe Abschnitt "10.3 Einstellung des Mahlwerks").
	Der Kaffee ist nicht geeignet.	Einen für Espressomaschinen geeigneten Kaffee verwenden.
Der Kaffee fließt nicht aus einem oder beiden Ausgüssen des Kaffeeauslaufs.	Die Löcher der Ausgüsse sind verstopft.	Die Ausgüsse mit einem Zahnstocher reinigen.



PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Kaffee fließt nicht aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs sondern aus der Serviceklappe.	Die Löcher der Ausgüsse sind mit trockenem Kaffeepulver verstopft.	Die Ausgüsse mit einem Zahnstocher, einem Schwamm oder einer Küchenbürste mit harten Borsten reinigen.
	Der Kaffekanal in der Serviceklappe ist blockiert.	Den Kaffekanal sorgfältig reinigen, vor allem in der Nähe der Scharniere.
Die aufgeschäumte Milch hat große Blasen	Die Milch ist nicht kalt genug oder nicht teilentrahmt.	Vorzugsweise sollte vollentrahmte bzw. teilentrahmte Milch mit Kühlzentralkaltemperatur (etwa 5°C) verwendet werden. Sollte das Resultat dennoch nicht zufriedenstellend sein, versuchen Sie es mit einer anderen Milchmarke.
Die Milch ist nicht aufgeschäumt.	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt.	Die Reinigung wie im Abschnitt "11.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch" beschrieben ausführen.
Die Dampfausgabe bricht ab.	Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Dampfabgabe nach 3 Minuten.	Abwarten, dann die Funktion Dampf erneut aktivieren.
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht an die Steckdose angeschlossen	Den Netzstecker an die Steckdose anschließen.
	Der Hauptschalter (A2) ist nicht eingeschaltet.	Den Hauptschalter auf Position I stellen (Abb. 3).
Wenn der Drehknopf Dampf/Heißwasser auf Position I gedreht wird, tritt kein Dampf/Heißwasser aus dem Milchaufschäumer aus	Die Löcher des Milchaufschäumers und/oder der Dampfdüse sind verstopft	Den Milchaufschäumer wie im Abschnitt "11.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch" beschrieben reinigen.
Die Brücheinheit lässt sich nicht zur Reinigung herausnehmen.	Die Maschine ist eingeschaltet oder hat den Ausschaltvorgang noch nicht abgeschlossen.	Die Brücheinheit kann nur herausgenommen werden, wenn die Maschine korrekt ausgeschaltet ist (siehe Abschnitt "7. AUSSCHALTUNG DES GERÄTES").

INHOUD

1. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	76
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	77
2.1 In deze handleiding gebruikte symbolen	77
2.2 Gebruik conform de bestemming.....	78
2.3 Gebruiksaanwijzing.....	78
3. INLEIDING.....	78
3.1 Letters tussen haakjes.....	78
3.2 Problemen en reparaties	78
4. BESCHRIJVING.....	78
4.1 Beschrijving van het apparaat	78
4.2 Beschrijving van het bedieningspaneel.....	78
5. VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN	79
5.1 Het apparaat controleren	79
5.2 Installatie van het apparaat	79
5.3 Het apparaat aansluiten.....	79
5.4 Eerste inwerkingstelling van het apparaat ..	79
6. HET APPARAAT INSCHAKELEN	80
7. HET APPARAAT UITSCHAKELEN	80
8. AUTOMATISCHE UITSCHAKELING (STAND-BY) INSTELLEN	80
9. ENERGIEBESPARING	81
10. BEREIDING VAN DE KOFFIE	81
10.1 Selectie van de smaak van de koffie	81
10.2 Selectie hoeveelheid koffie in het kopje	81
10.3 Instelling van de koffiemolen.....	81
10.4 Tips voor een warmere koffie	81
10.5 Koffie zetten met koffiebonen.....	82
10.6 Koffiezetten met gemalen koffie.....	82
11. BEREIDING VAN CAPPUCCINO	83
11.1 Reiniging van de melkopschuimer na gebruik	83
12. BEREIDING VAN WARM WATER	84
13. REINIGING.....	84
13.1 Het apparaat reinigen	84
13.2 Reiniging van het koffiedikbakje.....	84
13.3 Schoonmaak van het druppelbakje	85
13.4 Reiniging van de binnenkant van het apparaat.....	85
13.5 Reiniging van het waterreservoir	85
13.6 Reiniging van de koffieuitlep	85
13.7 Reiniging van de trechter voor gemalen koffie	85
13.8 Reiniging van de zetgroep.....	85
14. ONTKALKING	86
15. PROGRAMMERING VAN DE WATERHARDHEID	87
15.1 Meting van de waterhardheid.....	87
16. INSTELLEN WATERHARDHEID	87
17. TEMPERATUUR INSTELLEN	87
18. TECHNISCHE GEGEVENS.....	87
19. VERWIJDERING.....	88
20. BETEKENIS VAN DE LAMPJES TIJDENS DE NORMALE WERKING.....	88
21. BETEKENIS VAN DE ALARMLAMPJES.....	89
23. PROBLEEMEN OPLOSSEN.....	91

1. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijk persoon, of door deze geïnstrueerd worden inzake het veilige gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Beoogd gebruik: dit apparaat is vervaardigd voor de bereiding van dranken op basis van koffie, melk en heet water. Gebruik in het reservoir alleen drinkwater. Maak geen gebruik van andere accessoires voor het bereiden van dranken dan degenen die in de instructies beschreven worden. Elk ander gebruik moet beschouwd worden als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van een oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan restwarmte vertonen en de buitenkant van het apparaat kan, afhankelijk van het gebruik, gedurende enkele minuten warm blijven.
- Reinig alle onderdelen zorgvuldig, met name de delen die in contact komen met de melk.
- De door de gebruiker uit te voeren handelingen voor reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht verricht worden.
- Tijdens de reiniging het apparaat nooit in water onderdompelen.
- **LET OP!**: gebruik voor de reiniging van het apparaat geen alkalische reinigingsproducten die schade kunnen aanrichten: gebruik een zachte doek, zo nodig bevochtigd met een neutraal reinigingsmiddel.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld om gebruikt te worden in ruimtes met een bestemming als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkomgevingen, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuur, motels en andere verblijfsstructuren.
- In geval van schade aan de stekker of de voedingskabel mogen deze, om elk risico te voorkomen, uitsluitend door de Technische Dienst vervangen worden.
- Machine met afneembare voedingskabel: voorkom dat de stekker van de kabel of de aansluiting van de kabel achter op het apparaat vochtig worden.
- **LET OP:** In geval van modellen met glazen oppervlakken mag het apparaat niet gebruikt worden wanneer dit oppervlak gebarsten is.

- Tijdens het gebruik mag de koffiemachine niet in een meubel geplaatst worden
- ALLEEN VOOR DE EUROPESE MARKT:**
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen met een leeftijd vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen ontvangen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. De door de gebruiker uit te voeren handelingen voor reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen verricht worden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht handelen. Houd het apparaat en diens snoer buiten het bereik van kinderen onder de leeftijd van 8 jaar.
 - Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen ontvangen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Wanneer het apparaat onbeheerd blijft en Alvorens het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen, moet de stekker altijd uit het stopcontact verwijderd worden.

 De oppervlakken met dit symbool worden tijdens het gebruik heet (het symbool is alleen in enkele modellen aanwezig).

2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

2.1 In deze handleiding gebruikte symbolen.

Deze symbolen geven belangrijke waarschuwingen aan. Deze waarschuwingen moeten strikt in acht genomen worden.



Gevaar!

Veronachtzaming kan of zal leiden tot letsel wegens elektrische schokken met gevaar voor het leven.



Let op!

Veronachtzaming kan of zal leiden tot letsel of beschadiging van het apparaat.



Gevaar voor brandwonden!

Veronachtzaming kan of zal leiden tot brandwonden.



Let op:

Dit symbool wijst op tips en belangrijke informatie voor de gebruiker.



Gevaar!

Aangezien het apparaat op elektrische stroom werkt, kan het niet uitgesloten worden dat het elektrische schokken genereert.

Houdt u dus aan de volgende veiligheidsvoorschriften:

- Raak het apparaat nooit aan met natte handen of voeten.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.

- Controleer of het stopcontact altijd vrij toegankelijk is, zodat de stekker indien nodig eruit kan worden getrokken.
- Wilt u de stekker uit het stopcontact trekken, pak dan direct de stekker vast. Trek nooit aan het snoer omdat dit hierdoor beschadigd kan raken.
- Om het apparaat volledig af te sluiten moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Probeer defecten van het apparaat niet zelf te repareren. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst.
- Schakel het apparaat uit Alvorens het te reinigen, trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen.



Let op!

Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim) buiten het bereik van kinderen.



Gevaar voor brandwonden!

Dit apparaat produceert warm water en wanneer het in werking is kan er waterdamp ontstaan.

Wees voorzichtig om niet in contact te komen met waterspatten of hete stoom.

Wanneer het apparaat in werking is kan het kopjesblad (A7) heet worden.

2.2 Gebruik conform de bestemming

Dit apparaat is gemaakt voor het zetten van koffie en het verwarmen van dranken.

Elk ander gebruik dient als oneigenlijk en dientengevolge als gevaarlijk te worden beschouwd. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat.

2.3 Gebruiksaanwijzing

Lees deze instructies aandachtig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het negeren van deze instructies kan leiden tot letsel en schade aan het apparaat.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet respecteren van deze gebruiksaanwijzingen.



Let op:

Bewaar deze instructies zorgvuldig. Indien het apparaat wordt overgedragen aan andere personen, moet ook deze gebruiksaanwijzing worden meegeven.

3. INLEIDING

Wij danken u voor uw voorkeur voor dit automatische apparaat voor koffie en cappuccino.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat. Neem even de tijd om deze instructies voor het gebruik te lezen. Zo voorkomt u gevaarlijke situaties en schade aan het apparaat.

3.1 Letters tussen haakjes

De letters tussen haakjes verwijzen naar de legenda in de Beschrijving van het apparaat (p. 2).

3.2 Problemen en reparaties

Zoek, in geval van problemen, allereerst naar een oplossing door het opvolgen van de aanwijzingen in de hoofdstukken "21. Betelekenis van de alarmlampjes" en "23. Problemen oplossen". Indien deze aanwijzingen niet doeltreffend blijken te zijn of u verdere opheldering wenst, raden wij u aan de klantenservice te bellen. Het telefoonnummer is vermeld op het bijgevoegde blad "Klantenservice".

Als uw land niet op dit blad vermeld is, bel dan het nummer dat op de garantie staat. Voor eventuele reparaties dient u zich uitsluitend te wenden tot de Technische Dienst van De'Longhi. De adressen staan vermeld op het bij de machine behorende garantiebewijs.

4. BESCHRIJVING

4.1 Beschrijving van het apparaat

(pag. 2 - A)

- A1. Regelknop maalgraad
- A2. Hoofdschakelaar (op de achterkant van de machine)
- A3. Koffiebonenreservoir
- A4. Deksel van het koffiebonenreservoir
- A5. Deksel trechter gemalen koffie
- A6. Plaats doseerschepje
- A7. Kopjesplaat
- A8. Trechter voor inbrengen van gemalen koffie
- A9. Stoompijpje
- A10. Melkopschuimer (uitschuifbaar)
- A11. Mondstuk stoompijpje (uitschuifbaar)
- A12. Waterreservoir
- A13. Voedingskabel
- A14. Kopjesblad
- A15. Druppelbakje
- A16. Deurtje zetgroep
- A17. Koffiedikbakje
- A18. Koffieuitleer (in hoogte verstelbaar)
- A19. Koffietoevoer
- A20. Zetgroep
- A21. Bedieningspaneel

4.2 Beschrijving van het bedieningspaneel

(pag. 2 - B)

- B1. Toets : voor het in- en uitschakelen van het apparaat (stand-by).
- B2. lampje 1 kopje en OK koffietemperatuur
- B3. Toets : voor het zetten van 1 kopje koffie
- B4. lampje 2 kopjes en OK koffietemperatuur
- B5. Toets : voor het zetten van 2 kopjes koffie
- B6. lampje stoom en OK stoomtemperatuur
- B7. Toets : voor het kiezen van de stoom-functie
- B8. Selectieknop van de hoeveelheid koffie (sterk, normaal, slap)
- B9. Selectieknop van de smaak van de koffie (voor slappe, normale of sterke koffie) of selectie van het bereiden met gemalen koffie .
- B10. Draaiknop stoom/heet water
- B11. Lampje : geen water of waterreservoir ontbreekt
- B12. Lampje : koffiedikbakje vol of koffiedikbakje ontbreekt
- B13. Lampje : algemeen alarm
- B14. Toets / : selectie spoeling of ontkalking
- B15. Lampje ontkalking
- B16. Toets ECO selectie energiebesparende modus
- B17. Lampje energiebesparende modus

5. VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN

5.1 Het apparaat controleren

Na het verwijderen van de verpakking, controleren of het apparaat intact is en alle accessoires aanwezig zijn. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is. Neem in dat geval contact op met de Technische Dienst De Longhi.

5.2 Installatie van het apparaat



Let op!

Bij het installeren van het apparaat moeten de volgende veiligheidsaarschuwingen in acht genomen worden:

- Het apparaat geeft warmte af aan de omgeving. Nadat het apparaat op het werkvlak is geplaatst, moet gecontroleerd worden of een ruimte van circa 3 cm overblijft tussen de oppervlakken van het apparaat en de zij- en achterwanden, en een ruimte van minstens 15 cm boven de espressoapparatuur.
- Water dat het apparaat eventueel binnendringt kan schade berokkenen.
Plaats het apparaat niet in de buurt van kranen of wasbakken.
- Indien het water in het apparaat bevriest kan dit schade veroorzaken.
Installeer het apparaat niet in een ruimte waar de temperatuur kan dalen tot onder het vriespunt.
- Plaats de voedingskabel zodanig dat deze niet beschadigd kan worden door scherpe randen of door contact met hete oppervlakken (bijv. elektrische platen).

5.3 Het apparaat aansluiten



Let op!

Controleer of de spanning van het elektriciteitsnet overeenkomt met de op het typeplaatje op de onderkant van het apparaat aangegeven waarde.

Sluit het apparaat alleen aan op een vakkundig geïnstalleerd stopcontact met een minimale stroomsterkte van 10A en een efficiënte aardleiding.

Indien de stekker van het apparaat en stopcontact niet overeenkomen laat dan het stopcontact door gekwalificeerd personeel vervangen met een geschikt type.

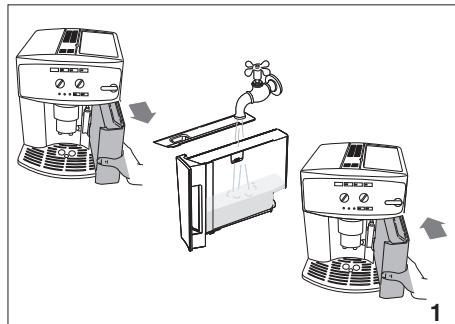
5.4 Eerste inwerkingstelling van het apparaat



Let op:

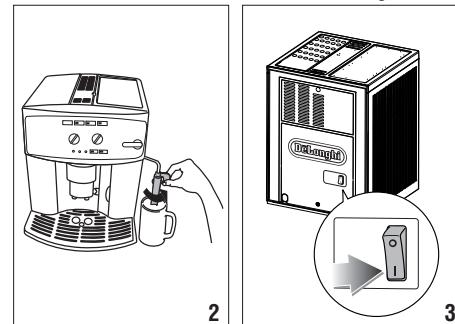
- Het apparaat is in de fabriek gecontroleerd met gebruik van koffie, het is dus heel gewoon in de koffiemolen nog wat koffiesporen aan te treffen. Wij garanderen in elk geval dat dit apparaat nieuw is.
- Wij raden u aan de waterhardheid zo snel mogelijk in te stellen volgens de procedure die beschreven wordt in paragraaf "15. Programmering van de waterhardheid".

1. Verwijder het waterreservoir, vul het met vers water tot aan de indicatie MAX en plaats het terug in de machine (fig. 1).



1

2. Draai de melkopschuimer naar buiten en zet er een bakje onder met een minimum inhoud van 100 ml (fig. 2).

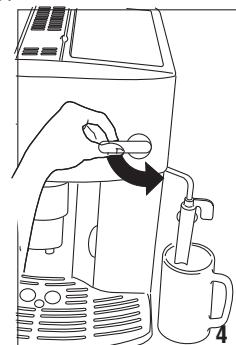


2

3

3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en zet de hoofdschakelaar aan de achterkant van het apparaat in de stand I (fig. 3).

4. Draai de stoomknop helemaal naar links in de stand I (fig. 4): uit de melkopschuimer stroomt water (het is normaal dat het apparaat lawaaï maakt).



4

5. Wacht tot de afgifte van water automatisch ophoudt: de lampjes ☑, ☑, ☑ knipperen om aan te geven dat de stoomkraan gesloten moet worden door de stoomknop terug te draaien naar de stand 0.
6. Draai de stoomknop in de stand 0: de machine schakelt automatisch uit.

Om het apparaat te gebruiken dient het ingeschakeld te worden.

i Let op:

- Bij het eerste gebruik dient men 4-5 kopjes koffie of 4-5 kopjes cappuccino te zetten voordat het apparaat een bevredigend resultaat zal geven.

6. HET APPARAAT INSCHAKELEN

i Let op:

Alvoren het apparaat in te schakelen, dient men te controleren of de hoofdschakelaar aan de achterkant van het apparaat in stand I (fig. 3).

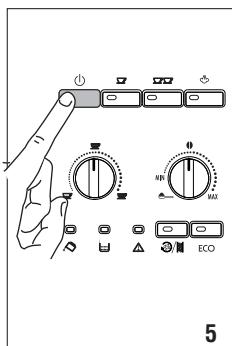
Zorg ervoor dat de stoomknop op "0" staat.

Bij elke inwerkingsstelling voert het apparaat automatisch een cyclus van voorverwarming en spoeling uit die niet onderbroken mag worden. Het apparaat is pas klaar voor gebruik na het uitvoeren van deze cyclus.



Gevaar voor brandwonden!

Tijdens het spoelen kan een beetje heet water uit de koffiezetter groep komen dat in het druppelbakje eronder opgevangen wordt. Wees voorzichtig niet in contact te komen met de waterspatten.



- Om het apparaat in te schakelen, druk op de toets (fig. 5): de lampjes en knipperen terwijl het apparaat bezig is met het verwarmen en de automatische spoeling: op deze manier wordt de ketel verwarmd en laat het apparaat warm water door de interne leidingen lopen zodat ook deze verwarmd worden.

Het apparaat is op temperatuur wanneer de lampjes en continue blijven branden.

7. HET APPARAAT UITSCHAKELEN

Bij elke uitschakeling voert het apparaat een automatische spoeling uit die niet onderbroken mag worden.



Gevaar voor brandwonden!

Tijdens het spoelen kan een beetje heet water uit de koffiezetter

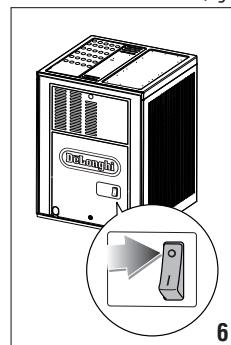
groep komen.

Wees voorzichtig niet in contact te komen met de waterspatten.

Om het apparaat uit te schakelen, druk op de toets (fig. 5). Het apparaat voert de spoeling uit en wordt vervolgens uitgeschakeld (stand-by).

i Let op:

Wanneer het apparaat voor langere tijd niet gebruikt wordt, zet dan ook de hoofdschakelaar in de stand 0 (fig. 6).



⚠ Let op!

Om schade aan het apparaat te voorkomen, nooit de hoofdschakelaar van fig. 6 in de stand 0 zetten wanneer het apparaat in werking is.

8. AUTOMATISCHE UITSCHAKELING (STAND-BY) INSTELLEN

De automatische uitschakeling kan zodanig ingesteld worden dat het apparaat na 15 of 30 minuten of na 1, 2 of 3 uur uitgeschakeld wordt.

- Met de machine uitgeschakeld maar met de hoofdschakelaar in de stand I (fig. 3), druk op de toets ECO en houd deze ingedrukt tot de lampjes aan de onderzijde van het bedieningspaneel gaan branden (zie afbeelding na par. 2).
- Selecteer de gewenste tijdsinterval (15 of 30 minuten, of na 1, 2 of 3 uur) door middel van de toets (zie voor de overeenkomst lampje/tijd de volgende tabel).

15min	30min	1h	2h	3h
				ECO

- Druk op de toets ECO om de selectie te bevestigen: de automatische uitschakeling is zo opnieuw geprogrammeerd.

i Let op:

Om het apparaat volledig af te sluiten, zet men de hoofdschakelaar aan de achterkant van het apparaat op 0 (fig. 6).

9. ENERGIEBESPARING

Met deze functie kunt u de energiebesparende modus in- of uitschakelen. Deze modaliteit bemogelijk een lager energieverbruik, in overeenkomst met de geldende Europese normen. De machine is in fabriek vooraf ingesteld met de actieve modus (lampje ECO brandt).

Om de functie te deactiveren, druk op de toets **ECO**: het lampje gaat uit. Om de functie opnieuw te activeren, druk op de toets **ECO**: het lampje gaat aan.

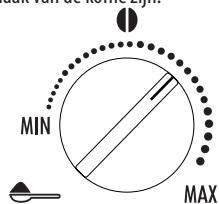
i *Let op:*

In de modaliteit energiebesparing kan het enkele seconden duren voordat het apparaat het eerste kopje koffie afgeeft omdat het bezig is met voorverwarmen.

10. BEREIDING VAN DE KOFFIE

10.1 Selectie van de smaak van de koffie

Draai de selectieknop smaak koffie (B8) om de gewenste smaak in te stellen: hoe meer men naar rechts draait, hoe groter zal de hoeveelheid koffiebonen zijn die de machine maalt en dus hoe sterker zal de smaak van de koffie zijn.



i *Let op:*

- Bij het eerste gebruik zijn meerdere pogingen noodzakelijk om de juiste positie van de knop te vinden.
- Zorg ervoor niet te ver naar rechts te draaien omdat dan het risico bestaat dat de koffie te langzaam (druppelsgewijs) vloeit, vooral wanneer u twee kopjes koffie tegelijk zet.

10.2 Selectie hoeveelheid koffie in het kopje

Draai de selectieknop hoeveelheid koffie (B9) om de gewenste hoeveelheid in te stellen:



Naarmate men meer naar rechts draait zal de hoeveelheid koffie toenemen.

i *Let op:*

Bij het eerste gebruik zijn meerdere pogingen noodzakelijk om de juiste positie van de knop te vinden.

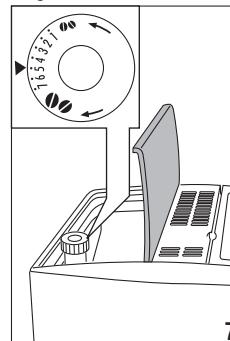
10.3 Instelling van de koffiemolen

De koffiemolen mag niet afgesteld worden, althans in het begin, aangezien deze reeds in de fabriek is ingesteld voor het verkrijgen van een correcte koffieafgifte.

Indien men echter na het bereiden van de eerste kopjes koffie merkt dat de afgifte weinig volumineus is of met weinig crème, of te langzaam loopt (druppelsgewijs), dient een correctie uitgevoerd te worden met de regelknop van de malgraad (fig. 7).

i *Let op:*

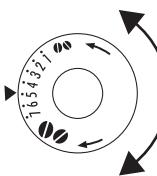
Deze regelknop mag alleen verdraaid worden wanneer de koffiemolen in werking is.



7

Voor het verbeteren van een druppelsgewijs afgifte, draai de regelknop één klink in de richting van het getal 7.

Voor een meer volumineuze afgifte van de koffie en de verbetering van de crème, moet de knop met één klink naar links worden gedraaid in de richting van het getal 1 (niet meer dan 1 klink per keer, anders kan het gebeuren dat de koffie druppelsgewijs loopt).



Het effect van deze correctie is pas merkbaar na de afgifte van minstens 2 kopjes koffie. Indien het gewenste resultaat na deze afstelling niet verkregen wordt, moet de correctie worden herhaald door de knop nog een klink verder te draaien.

10.4 Tips voor een warmere koffie

Om een warmere koffie te krijgen, adviseren wij:

- vóór de afgifte een spoeling uit te voeren, druk op de toets uit de uitloop stroomt warm water dat het interne circuit van de machine verwarmt, hetgeen zal resulteren in een warmere koffie;
- de kopjes voor te verwarmen met warm water (gebruik de functie warm water).

10.5 Koffie zetten met koffiebonen



Let op!

Gebruik geen gekarameliseerde of gekonfijte koffie omdat deze aan de koffiemolen kunnen blijven kleven en hem onbruikbaar maken.

- Doe de koffiebonen in het hiervoor bestemde reservoir (fig. 8).



8



9

- Plaats onder de koffieuitlopen:

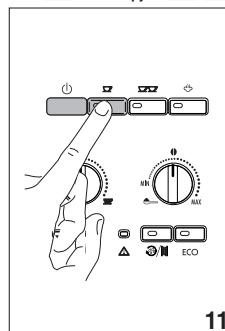
- 1 kopje, als men 1 koffie wenst (fig. 9);
- 2 kopjes als men 2 kopjes koffie wil zetten.

- Breng de afgiftegroep omlaag en zo dicht mogelijk bij de kopjes: zo wordt een betere crème verkregen (fig. 10).

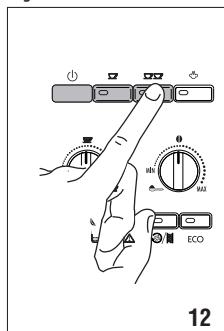


10

- Druk op de toets voor de gewenste koffieafgifte (1 kopje ☕ of 2 kopjes ☕ ☕ , fig. 11 en 12).



11



12

- De voorbereiding begint en het lampje ☕ of ☕ ☕ blijft gedurende de gehele afgifte branden.



Let op:

- Terwijl het apparaat koffie zet, kan de afgifte op ieder gewenst moment onderbroken worden door op één van de twee toetsen te drukken (☕ e ☕ ☕).
- Zodra de afgifte beëindigd is en men een grotere hoeveelheid koffie in het kopje wenst, volstaat het om (binnen 3 seconden) op één van de toetsen voor koffieafgifte (☕ of ☕ ☕) te drukken.

Zodra de voorbereiding voltooid is, is het apparaat weer klaar voor nieuw gebruik.



Let op:

Om een warmere koffie te verkrijgen, zie paragraaf **"10.4 Tips voor een warmere koffie"**.



Let op!

- Indien de koffie druppelsgewijs loopt, of weinig volumineus is met weinig crème, of te koud, lees dan de tips in het hoofdstuk "23. Problemen oplossen".
- Tijdens het gebruik kunnen op het bedieningspaneel lampjes aangaan, de betekenis hiervan staat vermeld in het hoofdstuk "20. Betekenis van de lampjes tijdens de normale werking".

10.6 Koffiezetten met gemalen koffie



Let op!

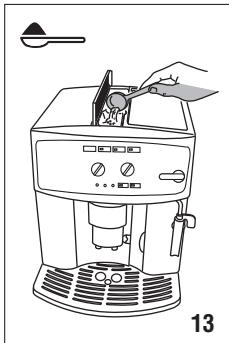
- Doe nooit gemalen koffie in het apparaat terwijl het toestel uit staat, om te voorkomen dat er gemalen koffie binnenin het apparaat terechtkomt en het zo bevuilt. In dit geval kan het apparaat beschadigd raken.
- Voeg nooit meer dan 1 afgestreeken doseerschepje toe, anders kan het apparaat binnen vuil worden of de trechter verstopt raken.



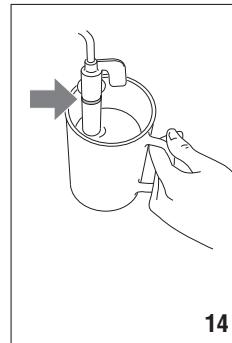
Let op:

Bij het gebruik van gemalen koffie kan slechts één kopje koffie per keer gezet worden.

- Draai de selectieknop voor het kiezen van de smaak van de koffie naar links, tot de stoppositie ☕.
- Controleer dat de trechter niet verstopt is en voeg vervolgens een afgestreeken maatschepje gemalen koffie toe (fig. 13).
- Plaats een kopje onder de mondstuks van de koffieuitloop.
- Druk op de afgiftetoets voor 1 kopje ☕ (fig. 11).
- De bereiding begint, deze kan op elk moment worden onderbroken door op één van de twee afgiftetoetsen te drukken (☕ of ☕ ☕).



13



14

Om de functie gemalen koffie te deactiveren, draai de selectieknop naar een van de andere standen.

i *Let op:*

Vanuit de energiebesparende modus kan het enkele seconden duren eer de afgifte van de koffie begint.

11. BEREIDING VAN CAPPUCCINO

⚠ *Let op! Gevaar voor brandwonden.*

Tijdens deze voorbereidingen wordt stoom afgegeven: wees voorzichtig dat u zich niet brandt.

1. Zet voor een cappuccino een koffie in een grote kop;
2. Vul een melkkannetje met ongeveer 100 gram melk voor iedere te bereiden cappuccino. Bij de keuze van de grootte van de kan rekkening houden met het feit dat er een volumetoename van 2 of 3 keer zal zijn;

i *Let op:*

Voor dikker en rijker schuim dient men magere of halfvolle melk op koelkasttemperatuur (circa 5°C) te gebruiken.. Maak de melkopschuimer altijd schoon zoals beschreven onder "Reinigen van de melkopschuimer na gebruik". Zo voorkomt men dat de melk weinig of niet grote bellen opschuimt.

3. Druk op de toets : Het lampje knippert om aan te geven dat de machine bezig is met opwarmen;
5. Draai de melkopschuimer naar buiten en dompel het in het melkreservoir (fig. 14);
6. Zodra het lampje continue brandt, draai de stoomknop naar de stand I. De melkopschuimer geeft stoom af waardoor de melk romig zal worden en in volume zal toenemen.
7. Draai het reservoir langzaam van beneden naar boven voor een romiger schuim. (Het is aangeraden om niet langer dan 3 minuten na elkaar stoom af te laten geven);

8. Wanneer de gewenste hoeveelheid/kwaliteit schuim is bereikt, de stoomafgifte onderbreken door de knop terug te draaien naar de stand 0.

⚠ *Let op! Gevaar voor brandwonden.*

Om brandwonden door hete spatters melk te voorkomen, de stoomknop altijd terugdraaien naar de stand 0 alvorens het melkreservoir weg te nemen.

9. De opgeschuimde melk toevoegen aan de eerder bereide koffie. De cappuccino is klaar, suiker naar behoefte toevoegen en, indien gewenst, een beetje cacaopoeder over het schuim strooien.

i *Let op:*

- Indien men direct na het bereiden van de cappuccino even na het uitschakelen van de stoomfunctie met druk op de stoomknop , opnieuw koffie wenst te zetten door te drukken op de toets of heeft de machine een te hoge temperatuur om koffie te zetten (de lampjes en knipperen om aan te geven dat de temperatuur niet geschikt is); men zal ongeveer tien minuten moeten wachten tot de machine enigszins is afgekoeld. Om de machine sneller af te koelen, na het uitschakelen van de stoomfunctie, open de stoomknop en laat water uit de melkopschuimer in een kan lopen totdat de lampjes en niet meer knipperen.

⚠ *Gevaar voor brandwonden!*

Wees voorzichtig niet in contact te komen met de waterspatten.

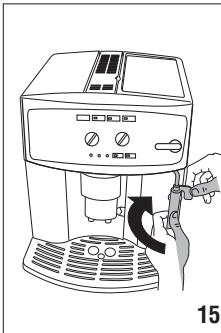
11.1 Reiniging van de melkopschuimer na gebruik

Reinig de melkopschuimer na elk gebruik om melkresten en verstoppingen te voorkomen.

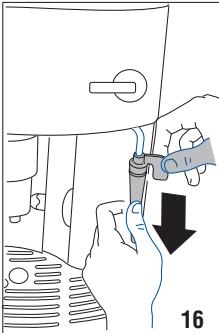
⚠ *Let op! Gevaar voor brandwonden.*

Tijdens het reinigen geeft de melkopschuimer een beetje warm water af. Wees voorzichtig niet in contact te komen met de waterspatten.

- Plaats de stoomknop gedurende enkele seconden in de stand I en laat een beetje water stromen. Daarna de stoomknop terugzetten in de stand 0 om de afgifte van water te onderbreken.
- Wacht een paar minuten tot de melkopschuimer afkoelt; houd vervolgens met één hand het hendeltje op het pijpje van de melkopschuimer vast en draai het pijpje met de andere hand naar links (fig. 15) en verwijder de melkopschuimer door hem naar beneden weg te trekken (fig. 16).

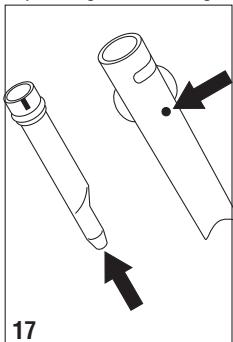


15



16

- Was de elementen van de melkopschuimer zorgvuldig met een spons en lauw water.
- Controleer of de met de pijltjes in fig. 17 aangegeven gaatjes verstopt zijn. Reinig ze indien nodig met een speld.



17

- Was de elementen van de melkopschuimer zorgvuldig met een spons en lauw water.
- Het mondstukje monteren en de melkopschuimer draaiend en naar boven drukkend terugplaatsen op het mondstukje totdat het vastkoppelt.

12. BEREIDING VAN WARM WATER

Let op! Gevaar voor brandwonden.

Laat de machine niet zonder toezicht wanneer warm water afgegeven wordt. Onderbreek de afgifte van warm water, zoals hierna beschreven wordt, wanneer de kop vol is. De melk-

schuimer wordt tijdens de afgifte warm en moet derhalve alleen bij de hendel vastgenomen worden.

- Plaats een bakje onder de melkopschuimer (zo dichtbij mogelijk om spatten te voorkomen).
- Controleer of de lampjes en continue branden.
- Draai de stoomknop een halve slag naar links tot het uiterste: de afgifte begint.
- Om de afgifte te onderbreken, de stoomknop terugbrengen naar de stand 0.

Let op:

Indien de modus "Energiebesparing" actief is, kan voor het afgeven van warm water een wachttijd nodig zijn van enkele seconden.

- Indien men direct na het bereiden van warm water stoom wenst af te geven, is het raadzaam de stoomknop enkele seconden te openen om de waterleidingen te legen.

13. REINIGING

Let op!

- Gebruik voor de reiniging van de machine geen oplosmiddelen, schurende reinigingsmiddelen of alcohol. Met de superautomatische apparaten van De'Longhi zijn voor de reiniging geen chemische additieven nodig. De door De'Longhi aanbevolen ontkalker is gemaakt van natuurlijke en volledig biologisch afbreekbare bestanddelen.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat mag in de vaatwasmachine gewassen worden.
- Gebruik geen metalen objecten om aanslag of koffieresten weg te nemen omdat zulke werktuigen de metalen of plastic oppervlakken kunnen beschadigen.

13.1 Het apparaat reinigen

De volgende onderdelen van de machine moeten regelmatig worden schoongemaakt:

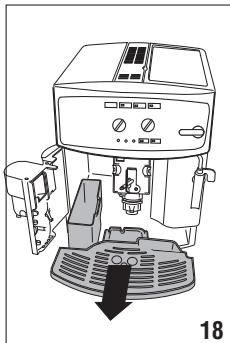
- koffiedikbakje (A17),
- druppelbakje (A15),
- waterreservoir (A12),
- koffie-uitlopen (A18),
- trechter voor gemalen koffie (A8),
- de binnenkant van het apparaat, toegankelijk met het openen van het deurtje van de zetgroep (A16),
- de zetgroep (A20).

13.2 Reiniging van het koffiedikbakje

Wanneer het lampje knippert moet het koffiedikbakje geleegd worden. Zolang het bakje niet geleegd wordt, blijft het lampje branden en kan de machine geen koffie zetten.

Voor het verrichten van de reiniging (met machine ingeschakeld):

- Het deurtje aan de voorkant openen, het druppelbakje verwijderen, legen en reinigen (fig. 18).



- Leeg en reinig zorgvuldig het koffiedikbakje en zorg ervoor eventuele resten op de bodem te verwijderen:



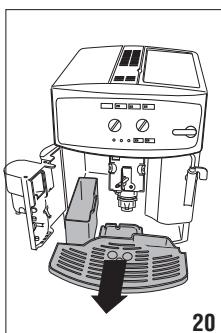
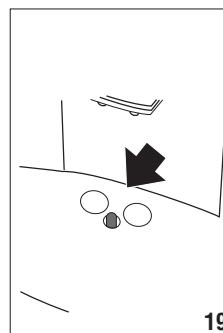
Bij het verwijderen van het druppelbakje is het altijd **verplicht** om ook het koffiedikbakje te legen ook al is dit nog redelijk leeg. Gebeurt dit niet dan kan het voorkomen dat, bij het zetten van meer kopjes koffie, het koffiedikbakje voller wordt dan voorzien en het apparaat zo verstopt raakt.

13.3 Schoonmaak van het druppelbakje



Indien het druppelbakje niet regelmatig wordt leeggemaakt, kan het water over de rand stromen en in of naast het apparaat terechtkomen. Het apparaat kan zo beschadigd worden, evenals het draagvlak of de omringende zone.

Het druppelbakje is voorzien van een (rode) drijvende aanwijzer voor het waterpeil in het bakje (fig. 19). Voor dat deze aanwijzer uit de kopjesplaat begint te steken, moet het bakje geleegd en gereinigd worden.



Het druppelbakje verwijderen:

- Verwijder het druppelbakje en het koffiedikbakje (fig. 20);
- Leeg het druppelbakje en het koffiedikbakje en was ze;
- Plaats het druppelbakje en het koffiedikbakje terug.

13.4 Reiniging van de binnenkant van het apparaat



Gevaar voor elektrische schok!

Voordat de reiniging van de inwendige delen plaatsvindt, moet het apparaat uitgeschakeld worden (zie "Uitschakeling") en afgesloten worden van het elektriciteitsnet. Dompel het apparaat nooit onder in water.

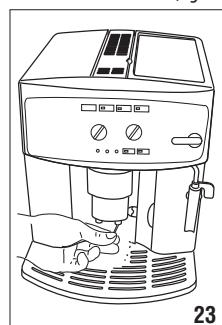
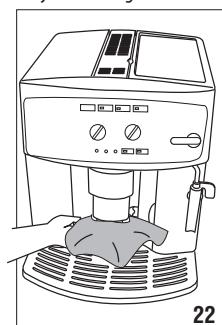
- Controleer regelmatig (circa één keer per maand) of de binnenkant van het apparaat (alleen toegankelijk nadat het druppelbakje weggenomen is) vuil is. Verwijder de koffieresten indien nodig met de bijgeleverde kwast en een spons.
- Verwijder de resten met een stofzuiger (fig. 21).

13.5 Reiniging van het waterreservoir

- Reinig regelmatig (ongeveer één keer per maand) en bij elke vervanging van de waterverzachtingsfilter (indien aanwezig) het waterreservoir (A12) met een vochtige doek en een beetje mild reinigingsmiddel.
- Vul het reservoir met vers water en plaats het in de machine.

13.6 Reiniging van de koffieuitloop

- Reinig de koffie-uitlopen regelmatig met een spons of een doek (fig. 22).
- Controleer of degaten in de koffieuitloop verstopt zijn. Verwijder zo nodig de koffieresten met een tandenstoker (fig. 23).



13.7 Reiniging van de trechter voor gemalen koffie

Controleer regelmatig (ongeveer één keer per maand) of de trechter voor gemalen koffie (A8) verstopt is. Verwijder indien nodig de koffieresten met een borstel.

13.8 Reiniging van de zetgroep

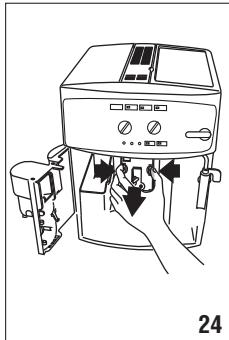
De zetgroep (A20) moet minstens een keer per maand worden gereinigd.



Let op!

De zetgroep kan niet worden verwijderd wanneer het apparaat ingeschakeld is.

1. Controleer of het apparaat de uitschakeling correct heeft uitgevoerd (zie "7. Het apparaat uitschakelen").
2. Open het deurtje.
3. Verwijder het druppelbakje en het koffiedikbakje (fig. 18).
4. Druk de twee rode ontgrendelknoppen naar binnen en trek tegelijkertijd de zetgroep naar buiten (fig. 24).



Let op!

ALLEEN MET WATER AFSPOELEN.

GEEN REINIGINGSMIDDELLEN - GEEN AFWASMACHINE

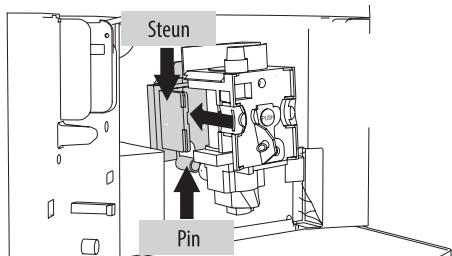
Reinig de zetgroep zonder gebruik van reinigingsmiddelen omdat deze mogelijk schade veroorzaken.

5. Dompel de zetgroep circa 5 minuten in water onder en spoel de groep vervolgens af onder de kraan.
6. Na het reinigen de zetgroep in de steun en de onderste pin terug schuiven.

Druk vervolgens op de opschrift PUSH tot het horen van de klik van het vastkoppelen.

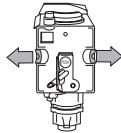


Let op:



Als het moeilijk is om de zetgroep terug te plaatsen, dan dient men hem (voordat hij teruggeplaatst wordt) op de juiste grootte te brengen door op de twee hendels te drukken, zoals in de afbeelding.

7. Is de zetgroep eenmaal teruggeplaatst, controleer dan of de twee rode toetsen naar buiten gesprongen zijn.
8. Het druppelbakje en het koffiedikbakje terug plaatsen.
9. Sluit het deurtje.



14. ONTKALKING

Ontkalk de machine wanneer op het bedieningspaneel het lampje knippert.



LET OP!

- Het ontkalkmiddel bevat zuren die huid en ogen kunnen irriteren. Het is absoluut noodzakelijk de door de fabrikant op de verpakking aangegeven veiligheidswaarschuwingen in acht te nemen met betrekking tot de maatregelen in geval van contact met de huid en de ogen.
- Wij raden aan uitsluitend ontkalkmiddel van De'Longhi te gebruiken. Het gebruik van ongeschikte ontkalkmiddelen, evenals het niet regelmatig uitvoeren van de ontkalking, kan leiden tot het optreden van gebreken die niet onder de garantie van de fabrikant vallen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Leeg het waterreservoir (A12).
3. Het waterreservoir vullen met het met water verdunde ontkalkmiddel (volgens de op de verpakking aangegeven verhoudingen). Zet een lege bak met een minimuminhoud van 1,5 liter onder de warmwateruitloop.
4. Wacht tot de lampjes en continue branden.



Let op! Gevaar voor brandwonden.

Uit de melkopschuimer stroomt heet water met zuren. Wees voorzichtig niet in contact te komen met de waterspatten.

5. Druk op de toets en houd deze minstens 5 seconden ingedrukt om de invoer van de oplossing te bevestigen en de ontkalking te starten. Het lampje in de toets blijft branden om de start van het ontkalkprogramma aan te geven en de lampjes , , en knipperen gelijktijdig om aan te geven dat de stoomknop naar de stand I gedraaid moet worden (er kan geen koffie gezet worden).
6. Draai de stoomknop naar links in de stand I: de ontkalkoplossing stroomt uit de melkopschuimer en vult de onderstaand kan.

Het ontkalkprogramma voert automatisch, met tussenpozen, een reeks spoelingen uit om de kalkresten uit de espressomachine te verwijderen.

Na ongeveer 30 minuten is het waterreservoir leeg en gaat het lampje branden en de lampjes , , en knipperen.

- afwisselend; draai de stoomknop naar rechts in de stand 0. Het apparaat is nu klaar voor een spoelproces met vers water.
7. Leeg de bak die gebruikt werd om de ontkalkoplossing op te vangen en plaats de lege bak onder de melkopschuimer.
 8. Het waterreservoir verwijderen, onder stromend water omspoelen, met schoon water vullen en terugplaatsen; de lampjes  ,  en  knipperen tegelijkertijd.
 9. Draai de stoomknop een halve slag naar links naar de stand I. Het water stroomt uit de wateruitloop.
 10. Wanneer het waterreservoir leeg is gaat het lampje  uit, het lampje  gaat aan en de lampjes  ,  ,  knipperen.
 11. Plaats de knop in de stand 0 en vul het waterreservoir opnieuw; de machine schakelt automatisch uit.

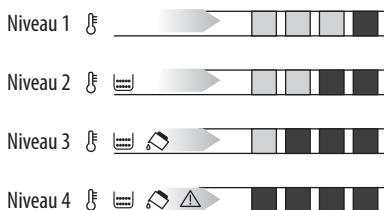
Om de machine te gebruiken, schakel hem in met druk op de toets .

15. PROGRAMMERING VAN DE WATERHARDHEID

Het bericht  verschijnt na een vooraf bepaalde periode van werking die afhankelijk is van de hardheid van het water. De machine is in de fabriek ingesteld op niveau 4 van hardheid (zeer hard water). Het is mogelijk om het apparaat in te stellen op basis van de plaatselijke werkelijke waterhardheid, zodat de ontkalking minder vaak uitgevoerd dient te worden.

15.1 Meting van de waterhardheid

1. Verwijder het bij dit boekje geleverde reageerstrookje "TOTAL HARDNESS TEST" uit zijn verpakking.
2. Dompel het strookje gedurende circa 1 seconde volledig onder in een glas water.
3. Trek het strookje uit het water en schudt het lichtjes. Na circa 1 minuut vormen zich 1, 2, 3 of 4 rode vierkantjes, al naar gelang de hardheid van het water. Ieder vierkantje komt overeen met 1 niveau.



16. INSTELLEN WATERHARDHEID

1. Let op dat de machine uitgeschakeld is (maar verbonden met het stopcontact en met de hoofdschakelaar in stand I);
2. Druk op de toets  en houd deze ten minste 6 seconden ingedrukt, de lampjes

     gaan gelijktijdig branden;

3. Druk op de toets ECO om de werkelijke hardheid in te stellen (het door het reageerstrookje waargenomen niveau).



4. Druk op de toets  om het menu te verlaten.

De machine is nu geprogrammeerd met de nieuwe instelling van de waterhardheid.

17. TEMPERATUUR INSTELLEN

Ga als volgt te werk indien men de temperatuur van het water voor het zetten van de koffie wenst te wijzigen.

1. Met de machine uitgeschakeld, maar met de hoofdschakelaar in de stand I (fig. 3), druk op de toets  en houd deze ingedrukt tot de lampjes op het bedieningspaneel gaan branden.
2. Druk op de toets   tot het selecteren van de gewenste temperatuur:



3. Druk op de toets  om de keuze te bevestigen; de lampjes gaan uit.

18. TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A

Geabsorbeerd vermogen: 1450 W

Druk: 15 bar

Capaciteit waterreservoir: 1,7 L

Afmetingen BxHxD: 280x364x400 mm

Snoerlengte: 1,5 m

Gewicht: 10,8 kg



Dit product voldoet aan de Europese Verordening Nr. 1935/2004 inzake de materialen en voorwerpen bestemd om in contact te komen met levensmiddelen.

19. VERWIJDERING



Het apparaat mag niet verwijderd worden met het huisafval, maar moet worden ingeleverd bij een erkend verzamelpunt voor gescheiden inzameling.

20. BETEKENIS VAN DE LAMPJES TIJDENS DE NORMALE WERKING

LAMPJES	BESCHRIJVING	BETEKENIS
1 	De lampjes knipperen	De machine is niet klaar om koffie te zetten (de temperatuur van het water heeft de ideale temperatuur nog niet bereikt). Wacht tot de lampjes continue branden alvorens koffie te zetten.
2 	De lampjes branden continue	De machine is op de juiste temperatuur en klaar om koffie te zetten.
3 	Het lampje brandt continue	De machine is een kopje koffie aan het zetten
4 	Het lampje brandt continue	De machine is twee kopjes koffie aan het zetten
5 	Het stoomlampje knippert	De machine is aan het opwarmen naar de ideale temperatuur voor stoomafgifte. Wacht totdat het lampje continue brandt alvorens aan de stoomknop te draaien
6 	Het stoomlampje brandt continue	De machine is klaar voor de afgifte van stoom
7 	De lampjes knipperen afwisselend	Het apparaat is bezig met het uitschakelen (zie paragraaf "7. Het apparaat uitschakelen")
8 	De lampjes knipperen	Het apparaat geeft aan dat de stoomknop in de stand I moet worden gedraaid
9 	De lampjes knipperen afwisselend	Het apparaat geeft aan dat de stoomknop in de stand 0 moet worden gedraaid
10 	Het lampje brandt continue	De machine is in de energiebesparende modus
11 	Het lampje brandt continue	Het automatische ontkalkprogramma is in uitvoering

21. BETEKENIS VAN DE ALARMLAMPJES

LAMPJES	BESCHRIJVING	BETEKENIS	WAT TE DOEN?
1 	Het lampje brandt continu	Het water in het reservoir is niet voldoende of het reservoir is niet correct geplaatst	Vul het reservoir met water en/of plaats het correct terug door het volledig aan te drukken tot de vastkoppeling gevoeld wordt
		Het reservoir is vies en/of verstopt	Het reservoir omspoelen of ontkalken
2 	Het lampje knippert	De maling is te fijn en dus stroomt de koffie te langzaam	Herhaal de koffieafgifte en draai de regelknop van de maalgraad (fig. 7) één klik naar rechts in de richting van het getal 7 terwijl de koffiemolen in werking is. Indien de afgifte na het zetten van minstens 2 kopjes koffie nog steeds te langzaam is, herhaal dan de correctie door de regelknop nog een klik verder te verplaatsen (zie "10.3 Instelling van de koffiemolen")
		De machine kan geen koffie zetten	Als het probleem zich blijft voor doen, draai de stoomknop naar de stand I en laat een beetje water uit de melkopschuimer lopen
3 	Het lampje brandt continu	Het koffiedikbakje is vol of niet correct geplaatst	Leeg het koffiedikbakje en het druppelbakje, maak ze schoon en plaats ze daarna terug (fig. 18). Belangrijk: bij het verwijderen van het druppelbakje is het altijd verplicht om ook het koffiedikbakje te legen ook al is dit nog redelijk leeg. Gebeurt dit niet dan kan het voorkomen dat, bij het zetten van meer kopjes koffie, het koffiedikbakje voller wordt dan voorzien en het apparaat zo verstopt raakt
4 	Het lampje knippert	Men heeft de functie "gemalen koffie"  geselecteerd maar er is geen gemalen koffie in de trechter.	Doe gemalen koffie in de trechter of maak de selectie van de functie voor gemalen koffie ongedaan
		De koffiebonen zijn op	Vul het koffiebonenreservoir.
		Indien de koffiemolen zeer luidruchtig is kan deze geblokkeerd zijn door een klein steentje tussen de koffiebonen	Neem contact op met een erkend servicecentrum



LAMPJES	BESCHRIJVING	BETEKENIS	WAT TE DOEN?
5 	Het lampje knippert	Geeft aan dat u het apparaat moet ontkalken	Het is nodig om het ontkalkprogramma dat beschreven wordt in het hoofdstuk "14. Ontkalking" zo snel mogelijk uit te voeren
6 	Een vreemd geluid wordt waargenomen en de lampjes knipperen afwisselend	Na de reiniging is de zetgroep niet teruggeplaatst	Laat het deurtje dicht en de zetgroep buiten de machine. Druk gelijktijdig op de toetsen ☑, ☒, ☐ totdat de vier lampjes uit gaan. Alleen wanneer alle vier de lampjes uit zijn kan men het deurtje openen en de zetgroep plaatsen
7 	De lampjes knipperen afwisselend	De machine is net ingeschakeld, de zetgroep is niet goed geplaatst en het deurtje is niet goed gesloten	Druk de zetgroep op het opschrift PUSH totdat het vastklikken waargenomen wordt. Zorg ervoor dat de twee rode knoppen naar buiten zijn gesprongen. Sluit het deurtje en schakel het apparaat in
8 	De lampjes knipperen	De trechter voor gemalen koffie is verstopt	Ledig de trechter met de hulp van de kwast zoals beschreven in paragraaf "13.7 Reiniging van de trechter voor gemalen koffie"
9 	Het lampje brandt continue	Na de reiniging is de zetgroep niet teruggeplaatst.	Plaats de zetgroep terug zoals beschreven in de paragraaf "13.8 Reiniging van de zetgroep"
		De binnenkant van de machine is zeer vuil	Reinig de machine grondig
10 	Het lampje knippert	Het deurtje is geopend	Wanneer men er niet in slaagt het deurtje te sluiten controleer dan de zetgroep correct geplaatst is
11 	De lampjes knipperen afwisselend	De machine werd ingeschakeld met de stoomknop in de afgiftestand	Draai de stoomknop naar rechts om de afgifte de sluiten

23. PROBLEMEN OPLOSSEN

Hieronder ziet u een aantal mogelijke storingen.

Als het probleem niet op de beschreven wijze kan worden opgelost, neem dan contact op met de Technische Dienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De koffie is niet warm	De kopjes zijn niet voorverwarmd	Verwarm de kopjes voor door ze te spoelen met heet water (Opmerking: u kunt de warm water functie gebruiken).
	De zetgroep is afgekoeld omdat er 2/3 minuten sinds de laatste koffie verstrekken zijn.	Alvorens koffie te zetten, moet de zetgroep verwarmd worden door op de toets ☕/▶ te drukken.
De koffie is weinig volumineus of heeft weinig crème.	De koffiebonen zijn te grof gemalen.	Draai de regelknop van de maalgraad één klik naar links in de richting van het nummer 1 terwijl de koffiemolen in werking is (fig. 7). Draai de knop één klik per keer tot de afgifte naar wens is. Het effect is pas zichtbaar nadat 2 keer koffie is gezet (zie "10.3 Instelling van de koffiemolen").
	De koffie is niet geschikt.	Gebruik koffie voor espressomachines.
De koffie wordt te langzaam of druppelsgewijs geleverd.	De koffiebonen zijn te fijn gemalen.	Draai de regelknop van de maalgraad één klik naar rechts in de richting van het nummer 7 terwijl de koffiemolen in werking is (fig. 7). Draai de knop één klik per keer tot de afgifte naar wens is. Het effect is pas zichtbaar nadat 2 keer koffie is gezet (zie "10.3 Instelling van de koffiemolen").
De koffie loopt niet uit één of beide uitlopen.	De uitlopen zijn verstopt.	Reinig de mondstukken met een tandenstoker.
De koffie stroomt niet uit de uitlopen maar langs het service-luikje	De mondstukken zijn verstopt met droge gemalen koffie.	Reinig de mondstukken met een tandenstoker, een sponsje of keukenborsteltje met harde haren.
	De koffietoevoer aan de binnenkant van het deurtje is verstopt.	De koffietoevoer zorgvuldig reinigen, vooral in de buurt van de scharnieren.
De opgeschuimde melk bevat grote bellen	De melk is niet voldoende koud of het is geen halfvolle melk.	Gebruik bij voorkeur magere of halfvolle melk op koelkasttemperatuur (circa 5°C). Als het resultaat nog steeds niet naar wens is probeer dan een ander merk melk.
De melk wordt niet opgeschuimd	De melkopschuimer is vuil.	Maak het pijpje schoon zoals beschreven in de paragraaf "11.1 Reiniging van de melkopschuimer na gebruik"
De stoomafgifte wordt onderbroken	Een veiligheidssysteem stopt de stoomafgifte na 3 minuten.	Wacht alvorens de stoomfunctie weer te activeren.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat gaat niet aan	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De hoofdschakelaar (A8) is niet ingeschakeld.	Zet de hoofdschakelaar in de stand I (fig. 3).
	De stoomknop op "I" staat	Zorg ervoor dat de stoomknop op "0" staat.
Draai de stoomknop/warm water knop naar de stand I indien de melkopschuimer geen stoom/warm water afgeeft.	De gaten van de melkopschuimer en/of het stoom-mondstukje zijn verstopt.	Maak het pijpje schoon zoals beschreven in de paragraaf "11.1 Reiniging van de melkopschuimer na gebruik"
Het lukt niet de zetgroep voor de reiniging te verwijderen	De machine is ingeschakeld en heeft de uitschakel-procedure niet voltooid.	De zetgroep kan alleen worden verwijderd indien de machine correct is uitgeschakeld (zie paragraaf "7. Het apparaat uitschakelen").

ÍNDICE

1.	ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD	94
2.	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	95
2.1	Simbología utilizada en estas instrucciones	95
2.2	Uso conforme a su destino	95
2.3	Instrucciones de uso	95
3.	INTRODUCCIÓN.....	96
3.1	Letras entre paréntesis	96
3.2	Problemas y reparaciones.....	96
4.	DESCRIPCIÓN.....	96
4.1	Descripción del aparato	96
4.2	Descripción del panel de control.....	96
5.	OPERACIONES PRELIMINARES	96
5.1	Control del aparato.....	96
5.2	Instalación del aparato.....	96
5.3	Conexión del aparato	97
5.4	Primera puesta en marcha del aparato.....	97
6.	ENCENDIDO DEL APARATO	97
7.	APAGADO DEL APARATO	98
8.	CONFIGURE EL AUTOAPAGADO (STAND BY)	98
9.	AHORRO ENERGÉTICO.....	98
10.	PREPARACIÓN DEL CAFÉ	99
10.1	Selección del sabor del café	99
10.2	Selección de la cantidad de café por taza	99
10.3	Regulación del molinillo de café	99
10.4	Consejos para obtener un café más caliente	99
10.5	Preparación del café con café en granos.....	99
10.6	Preparación del café con café premolido ...	100
11.	PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO	101
11.1	Limpieza del capuchinador después del uso....	101
12.	PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE	102
13.	LIMPIEZA	102
13.1	Limpieza de la cafetera	102
13.2	Limpieza del cajón de los posos de café....	102
13.3	Limpieza de la bandeja recogegotas	103
13.4	Limpieza del interior de la cafetera	103
13.5	Limpieza del depósito de agua.....	103
13.6	Limpieza de las boquillas del surtidor de café .	103
13.7	Limpieza del embudo para echar el café premolido	104
13.8	Limpieza del grupo de infusión	104
14.	DESCALCIFICACIÓN	104
15.	PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA.....	105
15.1	Medición de la dureza del agua	105
15.2	Programación de la dureza del agua	105
16.	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA	105
17.	DATOS TÉCNICOS	106
18.	ELIMINACIÓN	106
19.	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL.....	106
20.	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARMA.....	107
21.	SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	109

1. ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES DE SEGURIDAD

- El aparato no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que estén vigiladas o hayan sido instruidas para usar de forma segura el aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Uso conforme al destino: este aparato se ha fabricado para preparar bebidas a base de café, leche y agua caliente. Use solo agua potable en el depósito. No use los accesorios para producir bebidas diferentes a las descritas en las instrucciones. Cualquier otro uso se considera impropio y, por tanto, peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impropio del aparato.
- La superficie del elemento calentador está sometida a calor residual después del uso y las partes externas del aparato pueden permanecer calientes unos minutos, dependiendo del uso.
- Limpie a fondo todos los componentes, prestando especial atención a las partes que están en contacto con la leche.
- La limpieza y el mantenimiento que efectúa el usuario no deben ser llevados a cabo por niños no vigilados.
- No sumerja nunca la máquina en el agua para limpiarla.
- ATENCIÓN: para la limpieza del aparato no utilice detergentes alcalinos que podrían dañarlo: use un paño suave y, cuando esté previsto, detergente neutro..
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No está previsto el uso en: ambientes destinados a cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras zonas de trabajo, agroturismos, hoteles, alquiler de habitaciones, moteles y otras estructuras hosteleras.
- En caso de que la clavija o el cable de alimentación sufran algún daño solo podrán ser sustituidos por el servicio de asistencia técnica a fin de prevenir cualquier riesgo.
- Máquinas con cable extraíble: evite salpicaduras de agua en el conector del cable de alimentación o en el soporte del mismo que está en la parte posterior del aparato..
- ATENCIÓN: En el caso de los modelos con las superficies de cristal, no use el aparato si dicha superficie está resquebrajada.
- La cafetera no debe colocarse en el interior de un mueble durante el uso.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si están bajo vigilancia o si han recibido las instrucciones relativas al uso seguro del aparato y si comprenden los

peligros que ello conlleva. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento que debe efectuar el usuario no deben ser realizadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

- El aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si queda sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

 Las superficies en que figura este símbolo se calientan durante el uso (el símbolo solo está presente en algunos modelos).

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 Simbología utilizada en estas instrucciones

Las advertencias importantes se acompañan de estos símbolos. Es absolutamente necesario cumplir estas advertencias.



;Peligro!
El incumplimiento puede ser, o es, la causa de lesiones por descarga eléctrica con peligro para la vida.



;Atención!
La falta de observancia de las mismas puede ser o es causa de lesiones o de daños al aparato.



;Peligro de quemaduras!
El incumplimiento puede ser, o es, causa de quemaduras.



Nota Bene:
Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.



Dado que el aparato funciona con corriente eléctrica no se puede excluir que genere descargas eléctricas.

Así pues, aténgase a las siguientes advertencias de seguridad:

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados.
- No toque la clavija con las manos mojadas.
- Asegúrese de que sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si se quiere quitar la clavija de la toma de corriente manipúlela directamente. No tire nunca del cable, porque podría dañarse.

- Para desconectar completamente el aparato quite la clavija de la toma de corriente.

- En caso de que el aparato tenga una avería no intente repararla.

Apague el aparato, quite la clavija de la toma y contacte el servicio de asistencia técnica.

- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la máquina, quite la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.



Atención:
Conservе el material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido) fuera del alcance de los niños.



Este aparato produce agua caliente, de forma que cuando está en funcionamiento puede formarse vapor acuoso.

Procure no recibir salpicaduras de agua o vapor caliente.

Cuando el aparato está en funcionamiento la bandeja apoyatas (A7) puede calentarse.

2.2 Uso conforme a su destino

Este aparato se ha fabricado para preparar café y para calentar bebidas.

Cualquier otro uso se considera impróprio y, por tanto, peligroso. El fabricante no responde por los daños derivados de un uso impróprio del aparato.

2.3 Instrucciones de uso

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato. Si no se respetan estas instrucciones se pueden producir lesiones o daños al aparato.

El fabricante queda eximido de toda responsabilidad por los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.

i Nota Bene:

Guarde meticulosamente estas instrucciones. Si traspasa el aparato a otras personas deberá entregarles también estas instrucciones de uso.

3. INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido la máquina automática para café y capuchino.

Le deseamos que disfrute con su nuevo aparato. Dedique un par de minutos a la lectura de estas instrucciones de uso. Así, evitará incurrir en peligros o dañar la máquina.

3.1 Letras entre paréntesis

Las letras entre paréntesis corresponden a la leyenda que se encuentra en la Descripción del aparato (pág. 2).

3.2 Problemas y reparaciones

En caso de problemas, intente resolverlos siguiendo las advertencias indicadas en los apartados "20. Significado de los indicadores luminosos de alarma" y "21. Solución de los problemas" <?>.

Si estas resultaran ser ineficaces o para otras aclaraciones, se aconseja que consulte el centro de asistencia a clientes llamando por teléfono al número indicado en la hoja adjunta "Asistencia clientes".

Si su país no está entre aquellos incluidos en la hoja, llame por teléfono al número indicado en la garantía. Para cualquier reparación, póngase en contacto exclusivamente con la Asistencia Técnica De'Longhi. Las direcciones están en el certificado de garantía entregado con la cafetera.

4. DESCRIPCIÓN

4.1 Descripción del aparato

(pág. 2 - A)

- A1. Regulador del grado de molienda
- A2. Interruptor general (en la parte posterior de la máquina)
- A3. Recipiente granos
- A4. Tapadera del recipiente para el café en granos
- A5. Tapadera del embudo del café premolido
- A6. Recipiente medidor
- A7. Superficie para tazas
- A8. Embudo para echar el café premolido
- A9. Tubo vapor
- A10. Capuchinador (extraíble)
- A11. Boquilla vapor (extraíble)
- A12. Depósito del agua

- A13. Cable de alimentación
- A14. Bandeja apoyatazas
- A15. Bandeja recogegotas
- A16. Portezuela del grupo de infusión
- A17. Cajón para posos de café
- A18. Dispositivo surtidor café (regulable en altura)
- A19. Transportador café
- A20. Grupo de infusión
- A21. Panel de control

4.2 Descripción del panel de control

(pág. 2 - B)

- B1. Botón : para encender o apagar la máquina (stand by)
- B2. Indicador 1 taza y OK temperatura café
- B3. Botón : para preparar 1 taza de café.
- B4. Indicador 2 tazas y OK temperatura café
- B5. Botón : para preparar 2 tazas de café.
- B6. Indicador vapor y OK temperatura vapor
- B7. Botón : para seleccionar la función vapor
- B8. Mando de selección de la cantidad de café (corto, normal o largo)
- B9. Mando de selección del gusto del café (para obtener un café ligero, normal o fuerte) o selección de la preparación con café premolido .
- B10. Mando surtidor de agua caliente/vapor
- B11. Indicador : falta de agua o de depósito
- B12. Indicador : bandeja de posos llena o ausencia de bandeja de posos
- B13. Indicador : alarma general
- B14. Botón : selección enjuague o descalcificación
- B15. Indicador descalcificación
- B16. El botón ECO selecciona modo ahorro energético
- B17. Indicador modo ahorro energético

5. OPERACIONES PRELIMINARES

5.1 Control del aparato

Después de haber desembalado la cafetera, asegúrese de que esté íntegra y de que no falten accesorios. No utilice el aparato si presenta desperfectos evidentes. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.

5.2 Instalación del aparato



¡Atención!

Cuando instale el aparato observe las siguientes advertencias de seguridad:

- El aparato libera calor en el ambiente circundante. Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 3 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre mínimo de 15 cm por encima

de la cafetera.

- Si el agua penetra en el aparato éste podría estropearse. No coloque el aparato cerca de grifos de agua o de pilas.
- El aparato podría estropearse si el agua se congela en su interior. No instale el aparato en un ambiente donde la temperatura puede descender por debajo del punto de congelación.
- Coloque el cable de alimentación de manera que no se estropie con cantos cortantes o por contacto con superficies calientes (por ej. placas eléctricas).

5.3 Conexión del aparato



jAtención!

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponda al valor indicado en la placa de datos situada en el fondo del aparato.

Conecte el aparato sólo a un enchufe instalado en conformidad con las normativas, con una capacidad mínima de 10 A y con una toma de tierra eficiente.

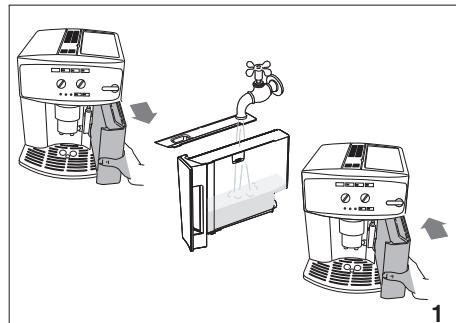
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del aparato, haga sustituir la toma por otro adecuado por personal cualificado.

5.4 Primera puesta en marcha del aparato

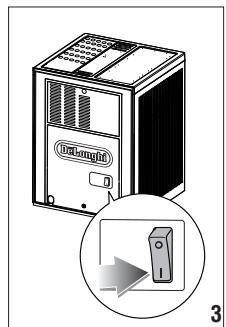


Nota Bene:

- La cafetera ha sido verificada en la fábrica empleando café, por lo tanto es normal que se encuentre algún resto de café en el molinillo. Sin embargo, le garantizamos que esta cafetera es nueva.
- Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el párrafo "15. Programación de la dureza del agua"
- 1. Extraiga el depósito del agua, llénelo hasta la línea MÁX con agua dulce y vuelva a colocar el depósito (fig.1).



2. Gire el capuchinador hacia fuera y ponga debajo un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml (fig. 2).
3. Conecte el aparato a la red eléctrica y pulse en pos. I (fig. 3) el interruptor general situado en la parte trasera del aparato.



4. Gire el mando vapor en sentido antihorario hasta el tope, en pos. I (fig. 4): sale agua del capuchinador (es normal que la máquina haga ruido).



5. Espere a que el suministro de agua caliente se interrumpe de forma automática: los indicadores , , parpadean para indicar que es necesario cerrar el grifo del vapor girando el mando vapor en pos. 0.
6. Coloque el mando vapor en pos. 0: La máquina se apaga de forma automática.

Encienda el aparato para utilizarlo.



Nota Bene:

- Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés o 4-5 capuchinos antes de obtener buenos resultados.

6. ENCENDIDO DEL APARATO



Nota Bene:

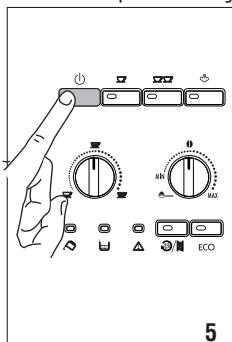
Antes de encender el aparato, asegúrese de que el interruptor general, que se encuentra en la parte trasera del aparato, esté en la pos. I (fig. 3).

Asegúrese de que el mando vapor esté en la posición "0". Cada vez que se enciende el aparato, se realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuague que no se puede in-

terrumpir. El aparato está listo únicamente después de este ciclo.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague, sale un poco de agua caliente por las boquillas del dispositivo de erogación de café, y se recoge en la bandeja recogegotas que se encuentra debajo. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.



- Para encender el aparato, presione el botón  (fig. 5): los indicadores  e  parpadean hasta que el aparato efectúa el calentamiento y enjuague automáticos: de este modo, además de calentar la caldera, el aparato deja fluir el agua caliente por los conductos internos para que también se calienten.

El aparato está en temperatura cuando los indicadores  y  quedan encendidos y fijos.

7. APAGADO DEL APARATO

Cada vez que se apaga, el aparato, realiza un enjuague automático que no se puede interrumpir.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el enjuague, sale un poco de agua caliente por las boquillas del surtidor de café.

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

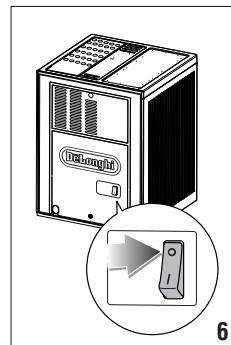
Para apagar el aparato, presione la tecla  (fig. 5). El aparato efectúa el enjuague y después se apaga.

Nota Bene:

Si el aparato no se utiliza por un período prolongado, pulse también el interruptor general en posición 0 (fig. 6).

¡Atención!

Para evitar daños al aparato no pulse el interruptor general de la fig. 6 en pos. 0 cuando el aparato está encendido.



8. CONFIGURE EL AUTOAPAGADO (STAND BY)

Se puede modificar el autoapagado para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1, 2 o 3 horas.

- Con la máquina apagada pero con el interruptor general en pos. I (fig. 3), pulse el botón ECO y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en la parte inferior del panel de control (ver imagen después del punto 2).
- Seleccione el intervalo de tiempo deseado (15 o 30 minutos, o después de 1, 2 o 3 horas) pulsando el botón  (ver correspondencia indicador/tiempo en la tabla siguiente).

15min	30min	1h	2h	3h
				
				
				ECO

- Presione el botón **ECO** para confirmar la selección: El autoapagado ha quedado programado.

Nota Bene:

Para desconectar completamente la cafetera, ponga el interruptor general, ubicado en la parte trasera del aparato, en la pos. 0 (fig. 6).

9. AHORRO ENERGÉTICO

Esta función permite activar o desactivar el modo de ahorro energético. Dicha modalidad permite un menor consumo energético, de acuerdo con las normas europeas vigentes.

La máquina se preconfigura en la fábrica en modo activo (indicador **ECO** encendido).

Para desactivar la función pulse el botón **ECO**: el indicador se apaga.

Para desactivar la función pulse de nuevo el botón **ECO**: el indicador se enciende:

Nota Bene:

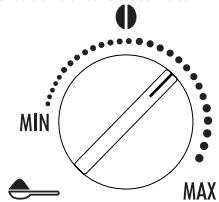
En modo de ahorro energético la máquina podría requerir al-

gunos segundos de espera antes de suministrar el primer café, porque debe calentarse.

10. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

10.1 Selección del sabor del café

Regule el mando de selección del gusto del café (B8) para formular el gusto deseado: cuanto más lo gire en sentido horario y mayor sea la cantidad de café en grano que la máquina muela más fuerte será el sabor del café obtenido.



i Nota Bene:

- En el primer uso es necesario hacer varios intentos y preparar más de un café para identificar la posición correcta del mando.
- Procure no girar demasiado en sentido horario, ya que con ello se corre el riesgo de obtener un suministro demasiado lento (a gotas), sobre todo cuando se requieren dos tazas de café al mismo tiempo.

10.2 Selección de la cantidad de café por taza

Regule el mando de selección de la cantidad de café (B9) para formular la cantidad deseada:



Cuanto más se gire en sentido horario más largo será el café que se obtenga.

i Nota Bene:

En el primer uso es necesario hacer varios intentos y preparar más de un café para identificar la posición correcta del mando.

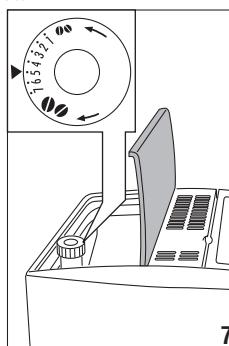
10.3 Regulación del molinillo de café

No se debe regular el molinillo de café, al menos inicialmente, ya que se ha configurado previamente en fábrica para obtener un suministro correcto del café.

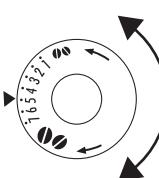
Sin embargo, si después de haber hecho el primer café, la distribución resultara ser poco densa y con poca crema o demasiado lenta (goteando), es necesario efectuar una corrección con el regulador del grado de molienda (fig. 7).

i Nota Bene:

El regulador se debe girar solamente cuando el molinillo de café está funcionando.



Para obtener un suministro del café que no sea a gotas, gire en sentido horario de golpe hacia el número 7.



Para obtener un suministro de café más denso y mejorar el aspecto de la crema, gire de golpe en sentido horario hacia el número 1 (no más de un golpe a la vez, de lo contrario, el café puede salir a gotas).

El efecto de esta corrección se nota solamente después de haber preparado por lo menos 2 cafés seguidos. Si tras esta regulación no se obtiene el resultado deseado, habrá que repetir la corrección girando el mando otra posición.

10.4 Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realice un enjuague, antes del suministro, presionando el botón /: por el surtidor de café sale agua caliente que calienta el circuito interno de la cafetera y aumenta la temperatura del café;
- calentar las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente).

10.5 Preparación del café con café en granos

⚠ ¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.

1. Eche el café en granos en el recipiente específico (fig. 8)
2. Debajo de las boquillas del surtidor de café coloque:
 - 1 taza, si desea 1 café (fig. 9);
 - 2 tazas si se desean 2 cafés.

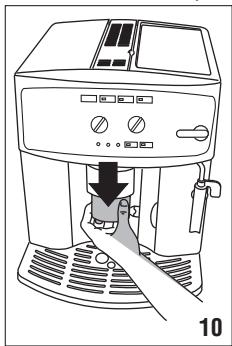


8



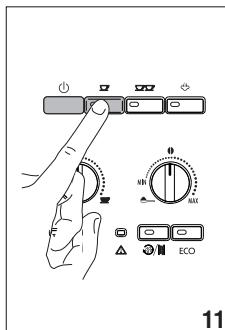
9

3. Baje el surtidor para acercarlo lo más posible a las tazas: de esta forma, se obtiene una crema mejor (fig.10).

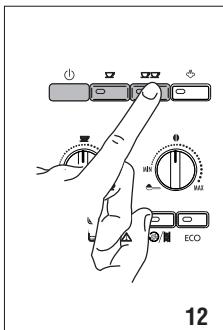


10

4. Pulse el botón correspondiente al suministro deseado (1 taza ☕ o 2 tazas ☕ ☕) (fig. 11 y 12).



11



12

5. La preparación empieza y el indicador ☕ o ☕ ☕ permanece encendido durante todo el suministro.

i *Nota Bene:*

- Mientras la cafetera está preparando el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento presionando uno de los dos botones de suministro (☕ y ☕ ☕).
- En cuanto termine el suministro, si se quiere aumentar la cantidad de café en la taza, es suficiente mantener presionado (no más de 3 segundos) uno de los botones de suministro de café (☕ o ☕ ☕).

nado (no más de 3 segundos) uno de los botones de suministro de café (☕ o ☕ ☕).

Cuando acaba la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

i *Nota Bene:*

Para obtener un café más caliente, consulte el apartado "10.4 Consejos para obtener un café más caliente" "10.4 Consejos para obtener un café más caliente".

! *¡Atención!*

- Si el café sale goteando o con poco cuerpo y poca crema, o está demasiado frío, lea los consejos recogidos en el capítulo "21. Solución de los problemas"
- Durante el uso en el panel de control pueden encenderse los indicadores cuyo significado figura en el párrafo "19. significado de los indicadores luminosos durante el funcionamiento normal".

10.6 Preparación del café con café premolido

! *¡Atención!*

- No eche nunca café premolido con la cafetera apagada para evitar que se disperse en su interior, y se ensucie. En este caso, la cafetera se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la cafetera o se puede obstruir el embudo.



i *Nota Bene:*

Si se utiliza café premolido, se puede preparar solamente una taza de café a la vez.

- Gire el mando de selección del gusto del café en sentido antihorario hasta el tope, en posición ☕.
- Asegúrese de que el embudo no esté obstruido y eche entonces un medidor raso de café premolido (fig. 13).



13

- Coloque una taza debajo de las boquillas del surtidor de café.

- Pulse el botón de suministro de 1 taza ☕ (fig.11).
- La preparación inicia y se puede interrumpir en cualquier momento pulsando uno de los dos botones de suministro (☕ o ☕ ☕).

Para desactivar la función café premolido gire el mando hacia una de las demás posiciones.

i *Nota Bene:*

De la modalidad de ahorro energético al suministro del primer café la máquina podría requerir varios segundos de espera.

11. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO



¡Atención! Peligro de quemaduras

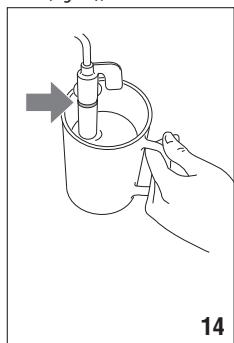
Durante estas preparaciones se le vapor: preste atención para no quemarse.

- Para un capuchino, prepare el café en una taza grande;
- Llene un recipiente con unos 100 gramos de leche por cada capuchino que se desee preparar. En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 ó 3 veces.;

i *Nota Bene:*

Para obtener una espuma más densa y rica, utilice leche desnatada o semidesnatada y a temperatura de frigorífico (alrededor de 5 °C). Para evitar obtener una leche con poca espuma, o con burbujas grandes, limpie siempre el capuchinador tal como se describe en el apartado "11.1 Limpieza del capuchinador después del uso".

- Presione el botón ☕: el indicador correspondiente parpadea para señalar que la máquina se está calentando;
- Gire hacia afuera el capuchinador, sumérgalo en el recipiente de la leche (fig.14);



- Una vez que el indicador ☕ deja de parpadear y se fija, gire el mando vapor a la posición I. Del capuchinador sale el vapor que confiere un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen;

- Para obtener una espuma más cremosa haga girar el recipiente con movimientos lentos, de abajo arriba. (Se aconseja dispensar vapor durante 3 minutos seguidos como máximo);
- Una vez obtenida la espuma deseada interrumpa el suministro de vapor poniendo de nuevo el mando en posición 0.



¡Atención! Peligro de quemaduras

Gire siempre el mando vapor a la posición 0 antes de sacar el recipiente con la espuma de leche para evitar quemaduras causadas por las salpicaduras de leche hirviendo.

- Añada a la taza de café previamente preparado la leche montada. El capuchino está listo: añada el azúcar que desee y, si lo desea, esparza chocolate en polvo por la espuma.



Nota Bene:

- Inmediatamente después de haber preparado el capuchino y una vez desactivada la función vapor pulsando el botón vapor ☕, si se pulsa el botón ☕ o ☕ ☕ para pedir un nuevo café la máquina tiene una temperatura demasiado elevada para hacerlo (los indicadores ☕ y ☕ ☕ parpadean indicando que la temperatura no es idónea): es necesario esperar unos diez minutos hasta que la máquina se haya enfriado un poco.

Para enfriarla más rápidamente, después de haber activado la función vapor abra el mando vapor y deje salir el agua del capuchinador a un recipiente hasta que los indicadores ☕ y ☕ ☕ dejen de parpadear.



¡Peligro de quemaduras!

Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

11.1 Limpieza del capuchinador después del uso

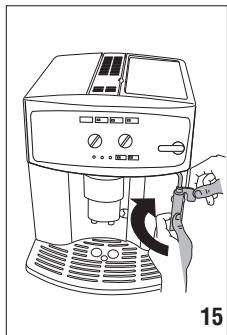
Limpie el capuchinador tras cada uso para evitar la acumulación de residuos de leche o la obstrucción del mismo.



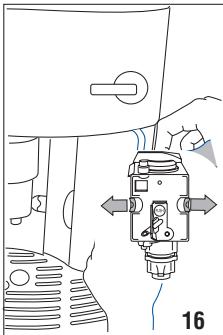
¡Atención! Peligro de quemaduras

Durante la limpieza del capuchinador sale un poco de agua caliente. Tenga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

- Deje salir un poco de agua durante unos segundos girando el mando vapor a la posición I. A continuación vuelva a poner el mando vapor en posición 0 para interrumpir el suministro de agua caliente.
- Espere unos minutos a que el capuchinador se enfrie un poco; luego, con una mano, sujeté el asa del tubo del capuchinador y con la otra gire en sentido antihorario (fig.15) y empuje el capuchinador hacia abajo para sacarlo (fig. 16).

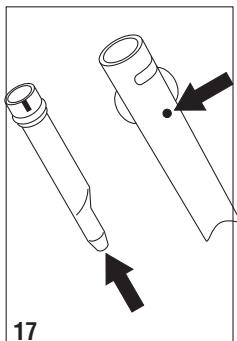


15



16

3. Lave cuidadosamente los componentes del capuchinador con una esponja y agua tibia.
4. Verifique que los agujeros indicados por la flecha fig. 17 no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con la ayuda de un alfiler.



17

5. Lave cuidadosamente los componentes del capuchinador con una esponja y agua tibia.
6. Vuelva a colocar la boquilla e introduzca nuevamente el capuchinador sobre la boquilla empujándolo hacia arriba y girándolo, hasta el enganche.

12. PREPARACIÓN DEL AGUA CALIENTE

jAtención! Peligro de quemaduras.

No deje la cafetera sola cuando sale el agua caliente. Interrumpa la salida del agua caliente, como se describe a continuación, cuando la taza está llena. El surtidor se calienta durante la salida del agua y por tanto debe cogerse por la empuñadura.

1. Ponga un recipiente debajo del capuchinador (lo más cerca posible para evitar salpicaduras).
2. Verifique que los indicadores y están encendidos de manera fija.
3. Gire el mando vapor media vuelta en sentido antihorario hasta el tope: inicia el suministro.
4. Interrumpa poniendo el mando vapor en posición **0**.

Nota Bene:

- Si el modo "Ahorro energético" está activado, la salida del agua caliente podría requerir unos segundos de espera.
- Si se desea suministrar vapor inmediatamente después de haber preparado agua caliente, se aconseja abrir el mando vapor unos segundos para vaciar los conductos de agua.

13. LIMPIEZA

jAtención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la cafetera. El descalcificador recomendado por De'Longhi está fabricado con componentes naturales y es completamente biodegradable.
- Ningún componente del aparato debe lavarse en lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

13.1 Limpieza de la cafetera

Las siguientes partes de la cafetera se deben limpiar periódicamente:

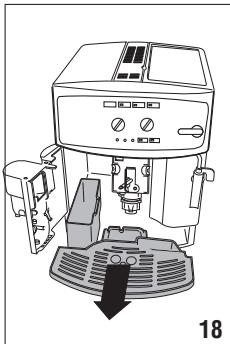
- cajón de los posos de café (A17),
- bandeja recogegotas (A15),
- depósito de agua (A12),
- boquillas del suministrador de café (A18),
- embudo para echar el café premolido (A8),
- el interior de la máquina, accesible después de abrir la portezuela del grupo de infusión (A16),
- el grupo infusor (A20).

13.2 Limpieza del cajón de los posos de café

Cuando el indicador parpadea es necesario vaciar la bandeja de posos de café. Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, el indicador seguirá parpadeando y la cafetera no podrá preparar el café.

Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

- Abra la puerta de servicio de la parte anterior, saque la bandeja recogegotas (fig. 18), vacíela y límpielala.
- Vacíe y límpie cuidadosamente el cajón de posos eliminando todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.



¡Atención!

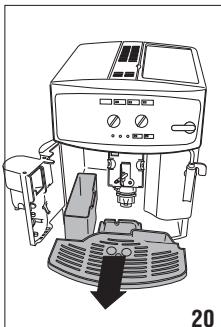
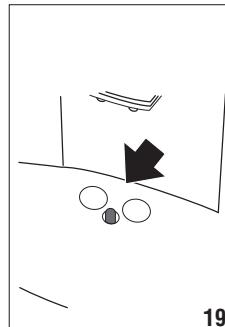
Cuando se extrae la bandeja recogegotas, es **obligatorio** vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la cafetera.

13.3 Limpieza de la bandeja recogegotas

¡Atención!

Si la bandeja recogegotas no se vacía periódicamente, el agua se puede derramar por el borde y penetrar en el interior de la cafetera o en los lados. Esto puede estropear la cafetera, la superficie de apoyo o la zona circundante.

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel de agua contenida (imagen 19). Antes de que dicho indicador empiece a salirse de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla.



Para extraer la bandeja recogegotas:

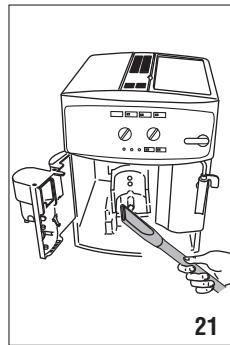
1. Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (fig. 20);
2. Vacíe la bandeja recogegotas y el cajón de los posos y lávelos;
3. Vuelva a introducir la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café.

13.4 Limpieza del interior de la cafetera

¡Peligro de descargas eléctricas!

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, se debe apagar la máquina (véase "7. Apagado del aparato") y se debe desenchufar. No sumerja nunca la cafetera en el agua.

1. Controle periódicamente (una vez al mes) que en el interior de la máquina (al que puede accederse una vez extraída la bandeja recogegotas) no esté sucio. Si es necesario, elimine los restos de café con el pincel suministrado y una esponja.
2. Aspire todos los restos con un aspirador (fig. 21).

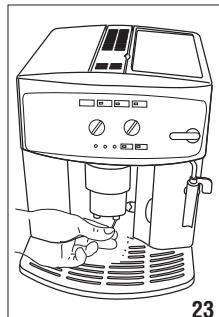
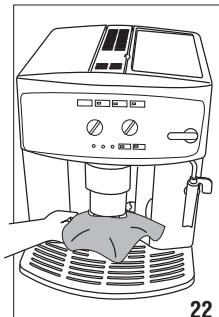


13.5 Limpieza del depósito de agua

1. Limpie periódicamente (una vez al mes aproximadamente y cada vez que cambie el filtro ablandador, si está presente) el depósito del agua (A12) con un paño húmedo y un poco de detergente delicado.
2. Llene el depósito con agua dulce y vuelva a introducirlo.

13.6 Limpieza de las boquillas del surtidor de café

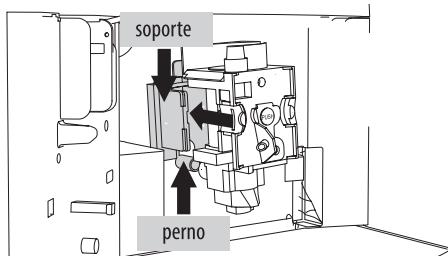
1. Limpie las boquillas de suministro del café usando una esponja o un paño (fig. 22).



- Controle que los agujeros del surtidor de café no estén obstruidos. Si es necesario, elimine los restos de café con un palillo de dientes (fig. 23).

13.7 Limpieza del embudo para echar el café premolido

Controle periódicamente (una vez al mes aproximadamente) que el embudo para echar el café (A8) premolido no esté obstruido. Si es necesario, elimine los restos de café con un pincel.



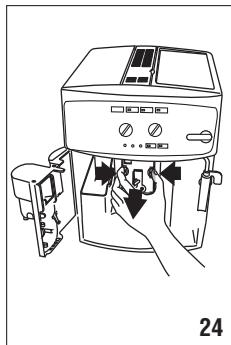
13.8 Limpieza del grupo de infusión

El grupo de infusión (A20) debe limpiarse por lo menos una vez al mes.



jAtención!
El grupo de infusión no se puede extraer cuando la cafetera está encendida.

- Asegúrese de que la cafetera se haya apagado correctamente (véase "7. Apagado del aparato").
- Abra la puerta de servicio.
- Extraiga la bandeja recogegotas y el cajón de los posos de café (fig. 18).
- Presione hacia adentro los dos botones de desenganche de color rojo y, al mismo tiempo, extraiga el grupo de infusión (fig. 24).



jAtención!
ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

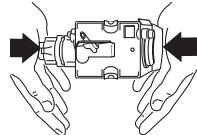
NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

Limpie el grupo de infusión sin usar detergentes ya que podría estropearse.

- Sumerja durante 5 minutos aproximadamente el grupo de infusión en el agua y enjuáguelo bajo el grifo.
- Después de la limpieza, introduzca de nuevo el grupo infusor en el soporte y en el perno de abajo; a continuación pulse PUSH hasta oír el clic de enganche.

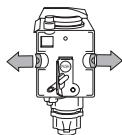


jNota Bene!



Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas como se muestra en la figura.

- Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones rojos sobresalgan.
- Vuelva a meter la bandeja recogegotas con el cajón de posos.
- Cierre la puerta de servicio.



14. DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique la cafetera cuando en el panel de control parpadea el indicador .



jATENCIÓN!

- El descalcificador contiene ácidos que pueden irritar la piel y los ojos. Respete rigurosamente las advertencias de seguridad del fabricante indicadas en el recipiente del descalcificador, y las advertencias relacionadas con el comportamiento que se debe adoptar en caso de que haya contacto con la piel o los ojos.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía del fabricante.

- Encienda la cafetera.
- Extraiga el depósito del agua (A12).
- Vierta en el depósito de agua el descalcificador diluido con agua (respectando las proporciones indicadas en el envase del descalcificador). Coloque bajo el suministrador de agua caliente un recipiente vacío con una capacidad mínima de 1,5 l.
- Verifique que los indicadores y están encendidos de manera fija.



jAtención! Peligro de quemaduras

Por el capuchinador sale agua caliente que contiene ácidos. Ten-

ga cuidado de no entrar en contacto con salpicaduras de agua.

5. Pulse el botón y manténgalo pulsado durante, al menos, 5 segundos para confirmar la introducción de la solución e inicie la descalcificación. El indicador que hay en el interior del botón permanece encendido y fijo para indicar el inicio del programa de descalcificación y los indicadores , , y parpadean a la vez para indicar que hay que girar el mando vapor a la posición I (no es posible hacer el café).
6. Gire el mando vapor en sentido antihorario a la posición I: la solución descalcificadora sale del capuchinador y empieza a llenar el recipiente que hay abajo.

El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues e intervalos para eliminar los restos de cal del interior de la cafetera.

Al cabo de unos 30 minutos el depósito de agua está vacío y se enciende el indicador y se alternan los indicadores , , y ; gire el mando vapor en sentido horario hasta el tope en posición O.

El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua dulce.

7. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora y colóquelo de nuevo vacío bajo el capuchinador.
8. Saque el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo con agua corriente, llénelo con agua limpia e introduzcalo de nuevo; los indicadores , , y parpadean a la vez.
9. Gire el mando vapor en sentido antihorario dando media vuelta hasta la posición I. El agua caliente sale del suministrador.
10. Cuando el depósito de agua se ha vaciado por completo se apaga el indicador y se enciende el indicador y parpadean los indicadores , , y .
11. Ponga el mando en posición 0, llene de nuevo el depósito de agua y la máquina se apagará automáticamente.

Para utilizarla encienda la máquina pulsando el botón .

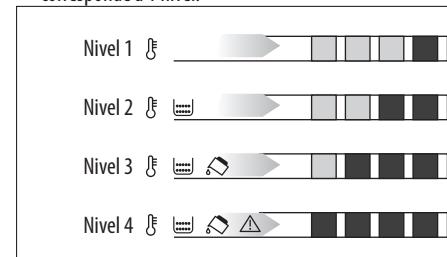
15. PROGRAMACIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

El mensaje se enciende después de un período de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. La cafetera se ha programado en la fábrica para el nivel 4 de dureza (agua muy dura). Si se desea, se puede programar la cafetera en función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación.

15.1 Medición de la dureza del agua

1. Saque del paquete la tira reactiva "TOTAL HARDNESS TEST" que se ha entregado junto a este manual.
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo aproximadamente.

3. Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Después de alrededor de un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados de color rojo, en función de la dureza del agua cada cuadrado corresponde a 1 nivel.



15.2 Programación de la dureza del agua

1. Asegúrese de que la máquina está apagada (pero conectada a la red eléctrica y con el interruptor general en posición I);
2. Pulse el botón y manténgalo pulsado durante, al menos, 6 segundos: los indicadores , , , se encienden de forma simultánea;
3. Pulse el botón ECO para configurar la dureza real (el nivel detectado por la tira reactiva).

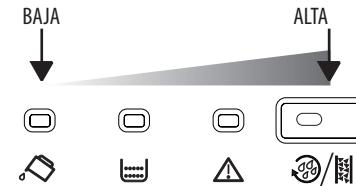


4. Pulse entonces el botón para salir del menú. La cafetera se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

16. PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si desea modificar la temperatura del agua con la que se prepara el café siga los pasos descritos a continuación:

1. Con la máquina apagada pero con el interruptor general en pos. I (fig. 3), pulse el botón y manténgalo pulsado hasta que se enciendan los indicadores en el panel de control;
2. Pulse el botón hasta seleccionar la temperatura deseada:



3. Pulse el botón  para confirmar la selección; los indicadores se apagan.

17. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50/60 Hz máx. 10 A
Potencia absorbida:	1450 W
Presión:	15 bar
Capacidad del depósito de agua:	1,7 L
Dimensiones LxHxP:	280x364x400 mm
Longitud cable:	1,5 m
Peso:	10,8 kg



Este producto es conforme al Reglamento (CE) Nº 1935/2004 relativo a los materiales y a los objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

18. ELIMINACIÓN



No elimine el aparato con los residuos domésticos, entreguele a un centro de recogida diferenciada oficial.

19. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL

INDICADORES	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO
	Los indicadores parpadean	La máquina no está preparada para hacer el café (la temperatura del agua aún no ha alcanzado la temperatura ideal). Espere a que los indicadores se enciendan de forma fija antes de hacer el café.
	Los indicadores están encendidos de forma fija	La máquina está a la temperatura justa y lista para hacer el café.
	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está suministrando una taza de café
	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está suministrando dos tazas de café
	El indicador de vapor parpadea	La máquina se está calentando a la temperatura ideal para producir vapor. Espere a que el indicador quede encendido de forma fija antes de girar el mando vapor
	El indicador vapor está encendido de forma fija	La máquina está preparada para suministrar vapor
	Los indicadores parpadean de forma alterna	El aparato está realizando el apagado (ver apartado "7. Apagado del aparato").
	Los indicadores parpadean	El aparato señala que es necesario girar el mando vapor a la posición I
	Los indicadores parpadean de forma alterna	El aparato señala que es necesario girar el mando vapor a la posición 0
	El indicador está encendido de forma fija	La máquina está en modo ahorro energético
	El indicador está encendido de forma fija	El programa automático de descalcificación está en curso

20. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARMA

INDICADORES	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
	El indicador está encendido de forma fija	El agua del depósito es insuficiente o el depósito no está correctamente introducido	Llenar el depósito del agua y/o colóquelo correctamente, presionándolo bien hasta oír el enganche.
	El indicador parpadea	El molido es demasiado fino y, por tanto, el café sale demasiado lentamente	Repite la distribución de café y gire el regulador de molienda (fig. 7) una posición hacia el número 7, en sentido horario, mientras el molinillo de café está funcionando. Si después de preparar por lo menos 2 cafés, el café sigue saliendo demasiado lentamente, repita la corrección girando el mando regulador a la posición sucesiva (véase "10.3 Regulación del molinillo de café").
		La máquina no logra hacer el café	Si el problema persiste gire el mando vapor a la posición I y deje salir un poco de agua del capuchinador
	El indicador está encendido de forma fija	La caja para posos del café está llena o no se ha introducido	Vácie el cajón de los posos, la bandeja recogegotas, límpielos y vuelva a colocarlos (fig. 18). Importante: al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de los posos de café aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y que se obstruya la cafetera.
	El indicador parpadea	Se ha seleccionado la función "café premolido" pero no se ha echado el café premolido en el embudo.	Eche el café premolido en el embudo o desactive la función del café premolido.
		Se ha acabado el café en granos.	Llene el recipiente de café en granos.
		Si el molinillo de café hace demasiado ruido significa que una piedrecita contenida en los granos de café lo ha obstruido.	Diríjase a un centro de asistencia



INDICADORES	DESCRIPCIÓN	SIGNIFICADO	QUÉ HACER
	El indicador parpadea	Indica que es necesario descalcificar la cafetera.	Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el apartado "14. Descalcificación".
	Hay un ruido anómalo y los indicadores parpadean de forma alterna	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión.	Deje la puerta de servicio cerrada y el grupo de infusión fuera de la máquina. Pulse a la vez los botones ☕, ☕, ☕ hasta que se apaguen los cuatro indicadores. Sólo cuando los cuatro indicadores están apagados se puede abrir la puerta de acceso y meter el grupo de infusión.
	Los indicadores parpadean de forma alterna	La máquina se acaba de encender, el grupo de infusión no se ha introducido correctamente y la puerta no está bien cerrada	Pulse PUSH hasta oír el clic de engranaje. Asegúrese de que los dos botones rojos han saltado hacia afuera. Cierre la puerta de servicio y encienda el aparato
	Los indicadores parpadean	El embudo para el café premolido está obstruido.	Vacie el embudo utilizando el pincel, como se describe en el párr. "13.7 Limpieza del embudo para echar el café premolido".
	El indicador está encendido de forma fija	Después de la limpieza no se ha colocado el grupo de infusión. El interior de la cafetera está muy sucio.	Coloque el grupo de infusión como se describe en el apartado "13.8 Limpieza del grupo de infusión". Limpie meticulosamente la máquina
	El indicador parpadea	La puerta de servicio está abierta	Si no puede cerrar la puerta asegúrese de que el grupo de infusión está correctamente introducido
	Los indicadores parpadean de forma alterna	La máquina se ha encendido con el mando vapor en posición se suministro abierta	Gire el mando vapor en sentido horario hasta cerrar el suministro

21. SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

A continuación, se enumeran algunos posibles funcionamientos incorrectos.

Si no puede resolverse el problema en el modo descrito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El café no está caliente.	Las tazas no se han precalentado.	Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente (NOTA: se puede utilizar la función agua caliente).
	El grupo de infusión se ha enfriado porque han transcurrido 2/3 minutos desde el último café.	Antes de preparar el café, caliente el grupo de infusión presionando el botón  /  .
El café es poco denso o tiene poca crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 1, en sentido antihorario mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 7) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado "10.3 Regulación del molinillo de café").
	El café no es adecuado.	Use café para cafeteras de café expreso.
El café sale muy lentamente o goteando.	El café se ha molido demasiado fino.	Gire el regulador de molienda una posición hacia el número 7, en sentido antihorario, mientras el molinillo de café está funcionando (fig. 7) Gire el regulador en modo gradual hasta que el café salga correctamente. El efecto se nota solamente después de haber preparado 2 cafés (véase el apartado "10.3 Regulación del molinillo de café").
El café no sale por una o por ninguna de las boquillas del dispositivo de suministro	Las boquillas están obstruidas.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes.
El café no sale por las boquillas del suministrador sino por la puerta de servicio	Los agujeros de la boquilla están obstruidos de polvo de café seco.	Limpie las boquillas con un palillo de dientes, una esponja o un cepillo de cocina de cerdas duras.
	El transportador de café que hay en el interior de la puerta de servicio se ha bloqueado.	Limpie meticulosamente el transportador de café, sobre todo cerca de las bisagras.
La espuma de leche tiene burbujas grandes	La leche no está lo suficientemente fría o no es semidesnatada.	Utilice preferentemente leche desnatada o semi-desnatada, y a temperatura del frigorífico (aproximadamente 5 °C). Si no se obtiene un buen resultado, intente cambiar la marca de la leche.
La leche no está emulsionada	El capuchinador está sucio.	Proceda a la limpieza como se indica en el apartado "11.1 Limpieza del capuchinador después del uso".
El suministro de vapor se interrumpe	Un dispositivo de seguridad interrumpe la salida de vapor al cabo de 3 minutos.	Espere y a continuación active de nuevo la función vapor.



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende	El enchufe no está conectado a la toma.	Conecte el enchufe a la toma.
	El interruptor general (A8) no está encendido.	Apriete el interruptor general en posición I (fig.3).
	El mando de vapor esté en la posición "I".	Asegúrese de que el mando de vapor esté en la posición "O".
Girando el mando vapor/agua caliente a la posición I no sale vapor/agua caliente del capuchinador	Los agujeros del capuchinador y/o de la boquilla vapor están obstruidos.	Proceda a la limpieza del capuchinador como se indica en el apartado "11.1 Limpieza del capuchinador después del uso".
No se puede sacar el grupo de infusión para realizar la limpieza	La máquina está encendida o no se ha apagado del todo.	El grupo de infusión sólo se puede sacar si la máquina está correctamente apagada (ver apartado "7. Apagado del aparato").

CONTEÚDO

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA	112
2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA.....	113
2.1 Simbologia utilizada nestas instruções.....	113
2.2 Finalidade de utilização.....	113
2.3 Instruções de utilização.....	113
3. INTRODUÇÃO.....	114
3.1 Letras entre parêntesis	114
3.2 Problemas e reparações	114
4. DESCRIÇÃO	114
4.1 Descrição da máquina	114
4.2 Descrição do painel de controlo.....	114
5. OPERAÇÕES PRELIMINARES.....	114
5.1 Inspeção da máquina	114
5.2 Instalação do aparelho.....	114
5.3 Conexão do aparelho.....	115
5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento.....	115
6. LIGAÇÃO DO APARELHO	115
7. DESLIGAR O APARELHO	116
8. DEFINIR O DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (STAND BY).....	116
9. POUPANÇA DE ENERGIA.....	116
10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ.....	117
10.1 Seleção do sabor do café	117
10.2 Seleção da quantidade de café na chávena	117
10.3 Regulação do moedor de café	117
10.4 Conselhos para um café mais quente	117
10.5 Preparação do café mediante utilização de café em grão	117
10.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído.....	118
11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO	119
11.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização.....	119
12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE	120
13. LIMPEZA	120
13.1 Limpeza da máquina.....	120
13.2 Limpeza do depósito de borras de café.....	120
13.3 Limpeza do recipiente de coleta de gotas..	121
13.4 Limpeza do interior da máquina	121
13.5 Limpeza do recipiente de água.....	121
13.6 Limpeza dos bicos do distribuidor de café.	121
13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído.....	122
13.8 Limpeza do infusor.....	122
14. DESCALCIFICAÇÃO.....	122
15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	123
15.1 Medição da dureza da água.....	123
15.2 Programação dureza da água	123
16. PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA.....	123
17. DADOS TÉCNICOS	124
18. ELIMINAÇÃO	124
19. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE O FUNCIONAMENTO NORMAL ..	124
20. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARME	125
21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	127

1. ADVERTÊNCIAS FUNDAMENTAIS PARA A SEGURANÇA

- O aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência e conhecimento insuficientes, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas para utilizar o aparelho de modo seguro por uma pessoa.
- As crianças devem ser controladas para que não brinquem com o aparelho.
- Uso em conformidade com o objetivo: Esta máquina foi concebida para a preparação de bebidas à base de café, leite, água quente. Utilizar apenas água potável no reservatório. Não utilizar os acessórios para produzir bebidas diferentes das descritas nas instruções. Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.
- A superfície do elemento aquecedor está sujeita ao calor residual após a utilização e as partes externas do aparelho podem permanecer quentes por alguns minutos, consoante a utilização.
- Proceder com uma limpeza cuidadosa de todos os componentes, prestando atenção especial às partes em contacto com o leite.
- A limpeza e a manutenção a serem feitas pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Ao efetuar a limpeza, nunca mergulhar a máquina na água.
- ATENÇÃO: para a limpeza do aparelho não utilizar detergentes alcalinos que poderiam danificá-lo: utilize um pano macio e, quando previsto, detergente neutro.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Em caso de danos ao plugue ou ao cabo de alimentação, a substituição dos mesmos deverá ser feita somente pela Assistência Técnica, de modo a evitar qualquer tipo de risco.
- Máquinas com cabo removível: evite borrifos de água no conector do cabo de alimentação ou no respetivo alojamento na traseira do aparelho.
- ATENÇÃO: Para os modelos com superfícies de vidro, não utilizar o aparelho se esta superfície está rachada.
- Durante a utilização, a máquina de café não deve ser colocada dentro de um móvel.

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos desde que sob supervisão ou se receberam instruções referentes a utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderam os perigos envolvidos. As operações de limpeza e de ma-

nutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças a menos que tenham uma idade superior a 8 anos e operem sob supervisão. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos relacionados ao mesmo.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação se deixado sem vigilância e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.

 As superfícies que possuem este símbolo tornam-se quentes durante a utilização (o símbolo aparece apenas em alguns modelos).

2. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

2.1 Simbologia utilizada nestas instruções

Os avisos importantes trazem estes símbolos: É absolutamente necessário observar estes avisos.



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.



Atenção!

A não observância pode ser ou é causa de lesões ou danos ao aparelho.



Perigo de Queimaduras!

A não observância causa ou pode causar queimaduras.



Nota Importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes

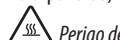
para o utilizador.

- Em caso de avaria no aparelho, não tentar repará-lo. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e procurar a Assistência Técnica.
- Antes de qualquer operação de limpeza, desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e esperar até que a máquina esfrie.



Atenção:

Conserve o material de embalagem (sacos plásticos, poliestireno expandido) longe do alcance das crianças.



Perigo de Queimaduras!

Esta máquina produz água quente e durante seu funcionamento pode ocorrer a formação de vapor d'água.

Prestar atenção para não entrar em contacto com respingos de água ou vapor quente.

Durante o funcionamento do aparelho, a superfície para as chávenas (A7) poderia esquentar.



Perigo!

Como a máquina funciona por meio de corrente elétrica, não se exclui a possibilidade de provocar choques elétricos.

Respeitar, portanto os seguintes avisos sobre a segurança:

- Não tocar o aparelho com as mãos ou pés molhados.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.
- Certificar-se sempre de que o acesso à tomada elétrica esteja desimpedido, para que a ficha possa ser desligada em caso de necessidade.
- Se desejar retirar a ficha da tomada, pegar diretamente a ficha. Jamais puxar o cabo para não danificá-lo.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.

2.2 Finalidade de utilização

Esta máquina foi concebida para a preparação de café e para aquecer bebidas.

Qualquer outro tipo de uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso. O fabricante não é responsável pelos danos derivantes de uso impróprio do aparelho.

2.3 Instruções de utilização

Ler atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina.

O desrespeito destas instruções pode provocar lesões e danos à máquina.

O fabricante não é responsável por danos decorrentes do des cumprimento destas instruções para a utilização.



Nota:

Guardar cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá estar acompanhada por estas instruções para o uso.

3. INTRODUÇÃO

Agradecemos por ter escolhido a máquina automática para café e cappuccino.

Nossos votos de bom proveito com o seu novo aparelho. Reserve alguns minutos para ler estas instruções para o uso. Assim fazendo poderá evitar situações de perigo ou danos à máquina.

3.1 Letras entre parêntesis

As letras entre parênteses correspondem à legenda presente na Descrição do aparelho (pág. 2).

3.2 Problemas e reparações

Em caso de problemas, antes de mais nada, tentar resolvê-los seguindo as advertências que se encontram nos parágrafos "20. Significado dos indicadores luminosos de alarme" e "21. Resolução de problemas".

Se estas forem ineficazes, ou para receber maiores esclarecimentos, aconselha-se consultar a assistência ao cliente telefonando para o número indicado na folha "Assistência clientes" em anexo.

Se o seu país não está entre os referidos na folha, telefone para o número indicado na garantia. Para reparações, dirigir-se exclusivamente à Assistência Técnica De'Longhi. Os endereços encontram-se no certificado de garantia em anexo à máquina.

4. DESCRIÇÃO

4.1 Descrição da máquina

(pág. 2 - A)

- A1. Manípulo de regulação do grau de moagem
- A2. Interruptor general (na parte traseira da máquina)
- A3. Recipiente para café em grão
- A4. Tampa do recipiente para café em grão
- A5. Tampa do funil do café pré-moído
- A6. Alojamento do medidor
- A7. Superfície para as chávenas
- A8. Funil para a introdução do café moído
- A9. Tubo do vapor
- A10. Cappucinador (extraível)
- A11. Bico do vapor (extraível)
- A12. Reservatório de água
- A13. Cabo de alimentação
- A14. Tabuleiro para apoiar as chávenas
- A15. Gaveta de recolha das gotas
- A16. Porta do infusor

- A17. Caixa para borras de café
- A18. Bico distribuidor de café (regulável em altura)
- A19. Tubo transportador do café
- A20. Infusor
- A21. Painel de controle

4.2 Descrição do painel de controlo

(pág. 2 - B)

- B1. Tecla : para ligar ou desligar a máquina (stand by)
- B2. Indicador luminoso 1 chávena e OK temperatura do café
- B3. Tecla : para preparar 1 chávena de café
- B4. Indicador luminoso 2 chávenas e OK temperatura do café
- B5. Tecla : para preparar 2 chávenas de café
- B6. Indicador luminoso do vapor e OK temperatura do café
- B7. Tecla : para selecionar a função vapor
- B8. Manípulo de seleção da quantidade de café (curto, normal ou longo)
- B9. Manípulo de seleção do sabor do café (para obter um café leve, normal ou forte) ou seleção da preparação do café pré-moído .
- B10. Manípulo de distribuição de vapor/água quente
- B11. Indicador luminoso : falta de água ou recipiente de água ausente
- B12. Indicador luminoso : recipiente de borras cheio ou recipiente de borras ausente
- B13. Luz : alarme genérico
- B14. Teclado : seleção de enxaguamento ou descalcificação
- B15. Indicador luminoso de descalcificação
- B16. Tecla ECO de seleção da modalidade de poupança de energia
- B17. Indicador luminoso de poupança de energia

5. OPERAÇÕES PRELIMINARES

5.1 Inspeção da máquina

Após ter tirado da embalagem, verificar a integridade da máquina e a presença de todos os acessórios. Não utilizar a máquina em caso de danos evidentes. Procurar a Assistência Técnica De'Longhi.

5.2 Instalação do aparelho



Atenção!

Ao instalar a máquina as seguintes advertências de segurança devem ser observadas:

- O aparelho emite calor para o espaço que o rodeia. Após ter posicionado a máquina sobre a superfície de trabalho, verificar se há um espaço livre de pelo menos 3 cm entre as superfícies da mesma, as partes laterais e a traseira, e um espaço livre de pelo menos 15 cm acima da máquina de café.
- A eventual penetração de água no aparelho pode danificá-lo.

Não posicionar a máquina próximo a torneiras ou pias.

- O aparelho pode ser danificado se a água presente no seu interior congelar.
Não instalar a máquina em um ambiente onde a temperatura possa ficar abaixo do ponto de congelamento.
- Coloque o cabo de alimentação de modo que não seja danificado por arestas cortantes ou pelo contacto com superfícies quentes (por exemplo, chapas elétricas).

5.3 Conexão do aparelho



Atenção!
Certificar-se que a tensão da rede elétrica corresponda àquela indicada na placa de dados no fundo da máquina.

Conectar a máquina somente a uma tomada com aterramento, instalada de acordo com as regras técnicas e que tenha uma capacidade mínima de 10A.

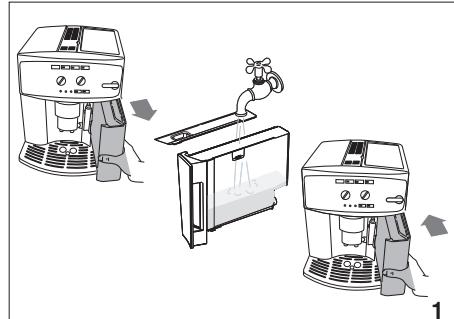
Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição (que deverá ser feita por pessoal qualificado) da tomada por outro tipo adequado.

5.4 Antes de colocar a máquina em funcionamento

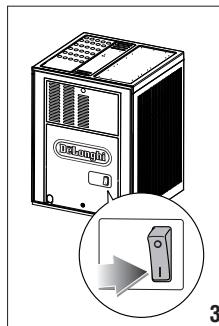


Nota:

- A máquina foi testada na fábrica utilizando café, portanto, é absolutamente normal a presença de resíduos no interior do moedor. Garante-se em todo caso que esta máquina é nova.
- É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no parágrafo "15. Programação da dureza da água").
- Retirar o reservatório de água, enché-lo até à linha MAX com água fresca e inserir novamente o próprio reservatório (fig. 1).



- Girar o cappuccinador para o externo e colocá-lo debaixo de um recipiente com capacidade mínima de 100 ml (fig. 2).
- Ligar o aparelho à rede elétrica e pressionar na pos. I (fig. 3) o interruptor geral colocado na traseira do aparelho.



- Girar o manípulo do vapor em sentido anti-horário até o fim de curso, na pos. I (fig. 4): do cappuccinador sai água (é normal que a máquina fique barulhenta).



- Aguardar que o fornecimento de água quente seja interrompida automaticamente: os indicadores luminosos piscam para indicar que é necessário fechar a torneira girando o manípulo de vapor para a pos. 0.
- Girar o manípulo de vapor para a pos. 0: A máquina desliga-se automaticamente.

Para utilizar o aparelho, ligar o aparelho.



Nota:

- Na primeira vez em que a máquina for utilizada é necessário fazer 4/5 cafés ou 4/5 cappuccinos até que a mesma comece a dar um resultado satisfatório.

6. LIGAÇÃO DO APARELHO



Nota:

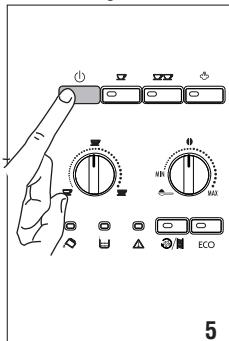
Antes de ligar o aparelho, verificar se o interruptor geral, situado na parte traseira do aparelho, está na pos. I (fig. 3). Verifique se o manípulo de vapor está na posição "0".

Em cada acendimento, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de pré-aquecimento e de enxaguamento que não pode ser interrompido. O aparelho está pronto para o uso após a execução deste ciclo.



Perigo de Queimaduras!

Durante o enxaguamento, sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café; esta água será recolhida no subjacente recipiente de recolha de gotas. Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.



- Para ligar o aparelho, pressionar o botão (fig. 5): indicadores luminosos e piscarão enquanto ao aparelho efetuar o aquecimento e o enxaguamento automático: desta maneira, além de aquecer a caldeira, o aparelho realiza a passagem de água quente nos condutos internos para que estes também sejam aquecidos.

O aparelho atinge a temperatura correta quando os indicadores luminosos e permanecem acessas fixas.

7. DESLIGAR O APARELHO

Cada vez que o aparelho é desligado, efetua-se um enxaguamento automático que não pode ser interrompido



Perigo de Queimaduras!

Durante o enxague sai um pouco de água quente pelos bicos de saída do café.

Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

Para desligar o aparelho pressionar a tecla (fig. 5). O aparelho executa o enxaguamento e desliga-se em seguida.



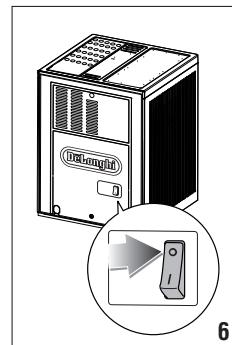
Nota:

Se o aparelho não for utilizado por períodos prolongados, pressionar também o interruptor general na posição 0 (fig. 6).



Atenção!

Para evitar danos ao aparelho, não pressionar o interruptor general da fig. 6 na pos. 0 quando o aparelho estiver ligado.



8. DEFINIR O DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO (STAND BY)

É possível modificar o desligamento automático para fazer com que o aparelho desligue após 15 ou 30 minutos ou então após 1, 2, 3 horas.

- Com a máquina desligada mas com o interruptor geral na pos. I (fig. 3), pressionar a tecla ECO e mantê-la pressionada até o acendimento dos indicadores luminosos na parte inferior do painel de controlo (ver a imagem depois do ponto 2).
- Selecionar o intervalo de tempo desejado (15 ou 30 minutos, ou depois 1, 2 ou 3 horas) pressionado a tecla ;(ver a correspondência indicador luminoso/tempo na tabela seguinte).

15min	30min	1h	2h	3h
				ECO

- Pressionar a tecla ECO para confirmar a seleção: o desligamento automático é reprogramado assim.



Nota:

Para desconectar completamente o aparelho, pressionar o interruptor geral, situado na parte traseira do aparelho, está na pos. 0 (fig. 6).

9. POUPANÇA DE ENERGIA

Com esta função é possível ativar ou desativar a modalidade de economia energia. Tal modalidade permite um consumo energético, de acordo com as normativas europeias em vigor.

A máquina está programada pela fábrica em modalidade ativa (indicador luminoso ECO aceso).

Para desativar a função, pressionar a tecla ECO: o indicador luminoso se desliga.

Para reativar a função, pressionar a tecla ECO: o indicador luminoso se acende.



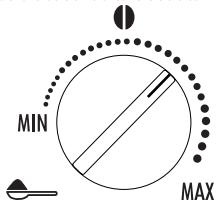
i Nota:

Na modalidade de poupança de energia, a máquina pode requisitar alguns segundos de espera antes de distribuir o primeiro café porque deve aquecer.

10. PREPARAÇÃO DO CAFÉ

10.1 Seleção do sabor do café

Regular o manípulo de seleção do sabor do café (B8) para definir o sabor desejado: quanto mais rodar em sentido horário maior será a quantidade de café em grãos que a máquina moerá e portanto mais forte será o sabor do café obtido.



i Nota:

- Ao utilizar pela primeira vez é necessário realizar tentativas e fazer mais que um café para identificar a posição correta do manípulo.
- Tomar cuidado para não rodar demasiado em sentido horário caso contrário há o risco que a distribuição de café ocorra de modo demasiado lento (em gotas), especialmente quando são solicitadas duas chávenas de café.

10.2 Seleção da quantidade de café na chávena

Regular o manípulo de seleção da quantidade desejada de café (B9) para definir a quantidade desejada:



Quando mais girar em sentido horário mais o café obtido será longo.

i Nota:

Ao utilizar pela primeira vez é necessário realizar tentativas e fazer mais que um café para identificar a posição correta do manípulo.

10.3 Regulação do moedor de café

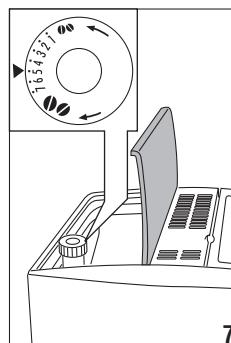
O moedor de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já foi pré-programado na fábrica para obter uma saída correta de café.

No entanto, se depois de fazer os primeiros cafés a distribuição for pouco consistente, com pouco creme ou muito lenta (em gotas), é necessário efetuar uma correção com o manípulo de regulação do grau de moagem (fig.7).



i Nota:

O manípulo de regulação deve ser rodado somente enquanto o moedor de café estiver a funcionar.



7

Para obter uma distribuição de café não em gotas, girar um nível em sentido horário em direção ao número 7.

Para obter uma distribuição de café mais consistente e melhorar o aspecto do creme, girar no sentido anti-horário um nível em direção ao número 1 (não mais de um nível por vez, caso contrário o café pode sair em gotas).

O efeito desta correção só será observado após a saída de pelo menos dois cafés sucessivos. Se depois desta regulação não for obtido o resultado desejado, é necessário repetir a operação, girando o manípulo para um outro nível.

10.4 Conselhos para um café mais quente

Para obter um café mais quente, aconselha-se:

- efetuar um enxaguamento, antes da distribuição, pressionando a tecla ☕/H: do distribuidor sai água quente que aquece o circuito interno da máquina e faz com que o café seja distribuído mais quente.
- aquecer com água quente as chávenas (utilizar a função água quente).

10.5 Preparação do café mediante utilização de café em grão



Atenção!

Não utilize café em grãos caramelizado ou cristalizados, pois podem colar no moedor de café e torná-lo inutilizável.

1. Introduza o café em grãos no recipiente adequado (fig. 8).
2. Posicionar embaixo dos bicos de saída do café:
 - 1 chávena se desejar 1 café (fig.9):
 - 2 chávenas, se desejar 2 cafés.



8



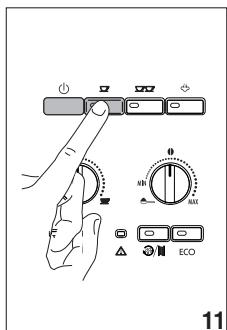
9

3. Abaixe o bico distribuidor aproximando o mais perto possível das chávenas: obtém-se, assim um creme melhor (fig. 10).

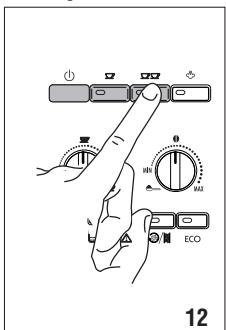


10

4. Pressionar a tecla relativa à distribuição desejada (1 chávena ☕ ou 2 chávenas ☕ ☕, fig. 11 e 12).



11



12

5. A preparação inicia e o indicador luminoso ☕ ou ☕ permanece acesa durante todo o fornecimento.

i Nota:

- Enquanto a máquina está a fazer o café, a distribuição pode ser interrompida a qualquer momento pressionando um das duas teclas de distribuição (☕ e ☕ ☕).
- Quando terminar a distribuição, se desejar aumentar a quantidade de café na chávena, basta manter premido

(dentro de 3 segundos) uma das teclas de distribuição de café (☕ ou ☕ ☕).

Quando terminar a preparação, o aparelho estará pronto para uma nova utilização.

i Nota:

Para obter um café mais quente, consultar o parágrafo "10.4 Conselhos para um café mais quente".

! Atenção!

- Se o café sair em gotas ou então pouco consistente, com pouco creme ou muito frio, leia os conselhos presentes no capítulo "21. Resolução de problemas".
- Durante a utilização, no painel de controlo poderão acender-se algumas luzes cujo significado está indicado no parágrafo "19. significado dos indicadores luminosos durante o funcionamento normal".

10.6 Preparação do café mediante utilização de café pré-moído

! Atenção!

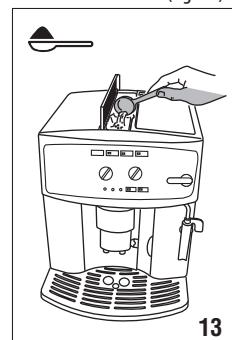
- Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que se espalhe no interior da máquina, sujando-a. Neste caso a máquina poderia sofrer danos.
- Nunca introduzir mais do que uma colher doseadora rasa, pois o interior da máquina poderia ficar sujo ou o funil ficar entupido.



i Nota:

Quando se utiliza café moído só é possível preparar uma chávena de café de cada vez.

1. Girar o manipulo de seleção do sabor do café em sentido anti-horário até o fim do curso, na posição ☕.
2. Certifique-se de que o funil não esteja entupido e inserir um medidor raso de café moído (fig. 13).



13

3. Posicione uma chávena embaixo dos bicos do ejector de café.

- Pressionar a tecla de distribuição para 1 chávena  (fig.11).
- A preparação inicia e pode ser interrompida em qualquer momento pressionando m uma das duas teclas de distribuição ( ou  ).

Para desativar a função café pré-moído, girar o manípulo numa das outras posições.



Nota:

Desde a modalidade de poupança de energia até a distribuição do primeiro café poderá requerer alguns segundos de espera.

11. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO



Atenção! Perigo de queimaduras

Durante estas preparações sai vapor: tome cuidado para não se queimar..

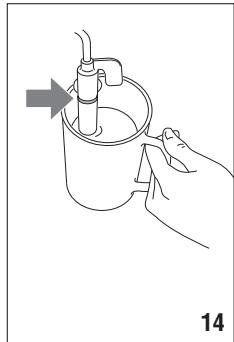
- Para um cappuccino, prepare o café numa chávena grande;
- Encher um recipiente com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que se quer preparar. Durante a escolha do tamanho do recipiente, levar em consideração que o volume do leite aumentará de 2 ou 3 vezes;



Nota:

Para obter uma espuma mais densa e rica, utilizar leite desnatado ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca de 5° C). Para evitar obter um leite com pouca espuma, ou com bolhas grandes, limpar sempre o cappuccinador conforme descrito no parágrafo "11.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".

- Pressionar a tecla : a relativa o indicador luminoso a assinalar que a máquina se está a aquecer ;
- Girar ao exterior o cappuccinador, mergulhá-lo no recipiente do leite (fig. 14);



14

- Quando o indicador luminoso se acender  de intermitente torna-se fixa, girar o manípulo de vapor para a pos. I. Do cappuccinador sai o vapor que dá um aspecto cremoso ao leite e que aumentará seu volume.
- Para obter uma espuma mais cremosa girar o recipiente

com movimentos lentos de baixo para cima. (Aconselha-se distribuir vapor por não mais do que 3 minutos consecutivos);

- Ao obter a espuma desejada, interromper a distribuição do vapor rodando o manípulo para a posição 0.



Atenção! Perigo de queimaduras

Girar sempre o manípulo de vapor para a posição 0 antes de extraír o recipiente com o leite com espuma para evitar queimaduras causadas pelos borrifos de leite quente.

- Adicionar à chávena de café anteriormente preparado o leite com espuma. O cappuccino está pronto: adoçar à gosto e, se desejar, colocar um pouco de chocolate em pó sobre a espuma.



Nota:

- Logo depois de ter preparado o cappuccino e depois de desativar a função de vapor pressionando a tecla do vapor , se pressionar a tecla  ou   para solicitar mais café a máquina tem uma temperatura demasiada elevada para o café (os indicadores luminosos  e  piscam para indicar que a temperatura não é adequada): é necessário aguardar uns dez minutos até a máquina arrefecer um pouco.

Para arrefecer mais rapidamente, depois de ter desativado a função do vapor, abrir o manípulo de vapor e deixar sair a água do cappuccinador dentro de um recipiente até que os indicadores luminosos  e  parem de piscar.



Perigo de Queimaduras!

Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

11.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização

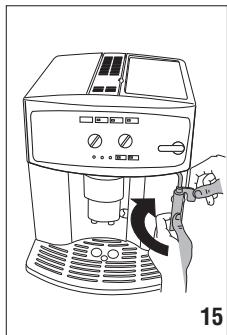
Limpar o cappuccinador toda vez que o utilizar, para evitar que se depositem resíduos de leite ou que entupa.



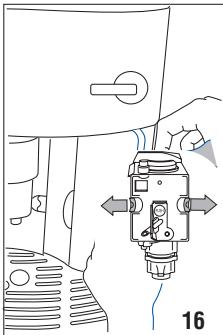
Atenção! Perigo de queimaduras

Durante a limpeza, sai um pouco de água do cappuccinador, Prestar atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

- Deixe escoar um pouco de água por alguns segundos girando o manípulo de vapor para a posição I. Então girar novamente o manípulo de vapor para a posição 0 para interromper a distribuição de água quente.
- Aguardar alguns minutos para que o cappuccinador arrefeça; depois, coma uma mão, manter o puxador do tubo do cappuccinador parado e, com a outra, girar em sentido anti-horário (fig. 15) e tirar o cappuccinador para baixo para extraí-lo (fig. 16).

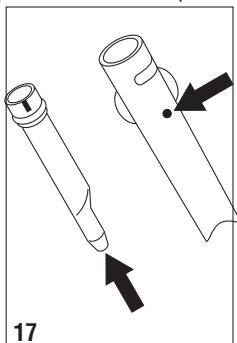


15



16

3. Lavar cuidadosamente os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
4. Verificar que os furos indicados pelas setas da fig. 17 não estejam tapados. Se necessário, limpe-os com um alfinete.



17

5. Lavar cuidadosamente os elementos do cappuccinador com uma esponja e água morna.
6. Introduzir novamente o bico e introduzir novamente o cappuccinador no bico e rodando-o e empurrando-o para o alto, até engatar.

12. PREPARAÇÃO DE ÁGUA QUENTE



Atenção! Perigo de queimaduras.

Não deixe a máquina inobservada enquanto estiver a distribuir água quente. Interrompa a distribuição de água quente, como descrito abaixo, quando a chávena estiver cheia. O cappuccinador esquenta durante a distribuição e, por isso, é necessário segurar somente no puxador.

1. Posicionar um recipiente embaixo do cappuccinador (o mais perto possível para evitar borrifos).
2. Verificar que os indicadores luminosos e estejam acesas de modo fixo.
3. Girar o manípulo do vapor em meio giro em sentido anti-horário ou até ao fim de curso; inicia a distribuição.
4. Interromper girando o manípulo de vapor novamente para

a posição 0.



Nota:

- Se a modalidade "Poupança de Energia" estiver ativa, a distribuição de água quente poderia exigir alguns segundos de espera.
- Se desejar distribuir vapor imediatamente depois de ter preparado água quente, aconselha-se que se abra o manípulo de vapor por alguns segundos, para esvaziar os condutos da água.

13. LIMPEZA



Atenção!

- Para a limpeza da máquina não utilizar solventes, detergentes abrasivos ou álcool. Com as superautomáticas De'Longhi não é necessário utilizar aditivos químicos para a limpeza da máquina. O descalcificador recomendado pela De'Longhi é a base de componentes naturais e completamente biodegradáveis.
- Nenhum componente do aparelho pode ser lavado na lava-loiça.
- Não utilize objetos metálicos para retirar incrustações ou depósitos de café, porque podem riscar as superfícies metálicas ou plásticas.

13.1 Limpeza da máquina

As seguintes partes da máquina podem ser limpas periodicamente:

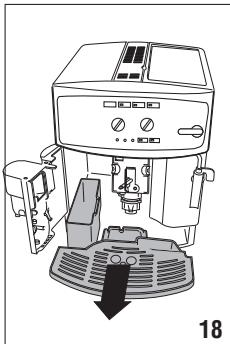
- recipiente das borras de café (A17),
- gaveta de recolha de gotas (A15),
- reservatório para a água (A12);
- bicos do distribuidor de café (A18),
- funil para introduzir café pré-moído (A8);
- o interior da máquina, acessível depois de ter aberto a porta de serviço (A16),
- o infusor (A20).

13.2 Limpeza do depósito de borras de café

Quando o indicador luminoso pisca, é necessário esvaziar o depósito das borras de café. Enquanto não for limpo o depósito para as borras, o indicador continua a piscar e a máquina não poderá fazer o café.

Para executar a limpeza (com a máquina ligada):

- Abrir a porta de serviço na parte traseira, extraír a gaveta de recolha de pingos (fig18), esvaziá-la e limpá-la.
- Esvazie e limpe cuidadosamente a caixa de borras tendo o cuidado de remover todos os resíduos que podem ter ficado depositados no fundo.



18



Atenção!

Ao extraí a gaveta de recolha de gotas é **obrigatório** esvaziar sempre o depósito de borras, mesmo se pouco cheio.

Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

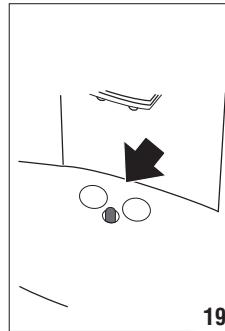
13.3 Limpeza do recipiente de coleta de gotas



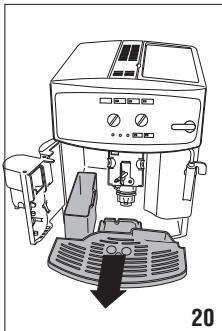
Atenção!

Se a gaveta de recolha de gotas não for esvaziada periodicamente, a água pode transbordar e penetrar dentro ou ao lado da máquina. Isso pode provocar danos à máquina, ao plano de apoio ou à zona circunstante.

O recipiente de coleta de gotas é dotado de um indicador flutuante (na cor vermelha) do nível da água coletada (fig. 19). Antes que este indicador comece a projetar-se na superfície para apoiar chávenas, é necessário esvaziar a cuba e limpá-la.



19



20

Para remover a gaveta de recolha de gotas:

1. Extraí a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras de café (fig. 20);
2. Esvaziar a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras e lava-los;
3. Insira novamente a cuba que recolhe as gotas juntamente com o recipiente das borras de café.

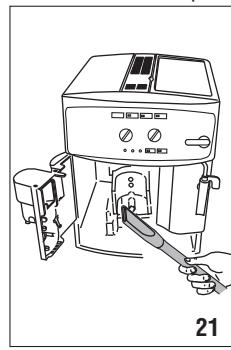
13.4 Limpeza do interior da máquina



Perigo de choques elétricos.

Antes de efetuar as operações de limpeza das partes internas, deve-se desligar a máquina (ver "7. Desligar o aparelho") e desconectá-la da rede elétrica. Nunca mergulhar a máquina na água.

1. Controle periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o interior da máquina (acessível quando for extraída a cuba que recolhe as gotas) está sujo. Se necessário, remover os depósitos de cafés com o pincel fornecido e uma esponja.
2. Aspirar todos os resíduos com um aspirador de pó (fig. 21).



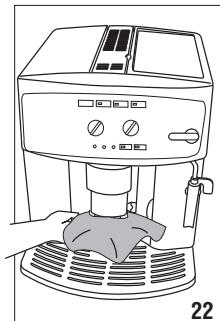
21

13.5 Limpeza do recipiente de água

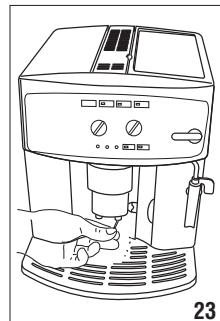
1. Limpe periodicamente (aproximadamente uma vez por mês) e a cada substituição do filtro amaciador (se previsto) o reservatório de água (A12) com um pano húmido e um pouco de detergente delicado.
2. Encher o reservatório com água fresca e reintroduzir o reservatório.

13.6 Limpeza dos bicos do distribuidor de café

1. Limpar os bicos do distribuidor de café utilizando uma esponja ou um pano (fig. 22)
2. Controlar que os furos do distribuidor de café não estejam obturados. Se necessário, remova os resíduos de café com um palito de dentes (fig. 23).



22



23

13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído

Verifique periodicamente (cerca de uma vez por mês) se o funil para a introdução do café (A6) pré-moído está obstruído. Se necessário, remover os depósitos de café com o pincel fornecido.

13.8 Limpeza do infusor

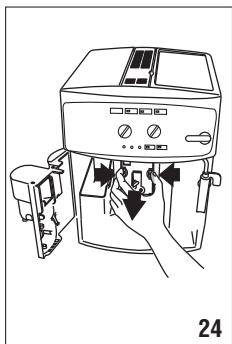
O infusor (A20) deve ser limpo ao menos uma vez por mês.



Atenção!

O infusor não pode ser extraído com a máquina acesa.

1. Certificar-se que a máquina tenha máquina efetuado corretamente o desligamento (veja "7. Desligar o aparelho").
2. Abrir a porta de serviço.
3. Extraír a gaveta de recolha de gotas e o depósito das borras (fig. 18);
4. Pressionar para dentro as duas teclas vermelhas de desencaixe e ao mesmo tempo extraír o infusor para o lado de fora (fig. 24).



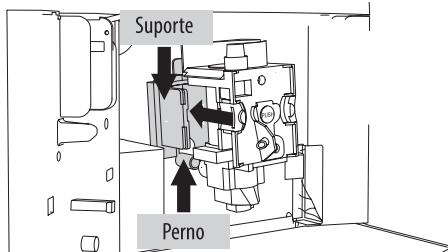
Atenção!

ENXAGUAR SÓ COM ÁGUA

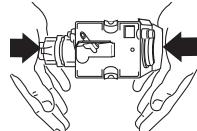
NÃO UTILIZAR DETERGENTES - NÃO COLOCAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

Limpe o infusor sem usar detergentes porque poderiam danificá-lo.

5. Mergulhar por cerca de 5 minutos o infusor na água e depois enxaguá-lo com água corrente.
6. Depois da limpeza, reintroduzir[o infusor inserindo-o no suporte e no perno embaixo; então pressionar na escrita PUSH até ouvir o clique de encaxe.

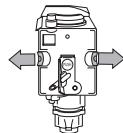


Nota importante!



Se for difícil inserir o infusor, é necessário (antes da inserção) colocá-lo na dimensão adequada, pressionando as duas alavancas conforme indicado na figura.

7. Uma vez inserido, certificar-se que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora.
8. Reintroduzir gaveta de recolha de gotas com o depósito das borras.
9. Fechar a porta de serviço.



14. DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificar a máquina quando no painel apareça (intermitente) o indicador luminoso .



Atenção!

- O descalcificador contém ácidos que podem irritar a pele e os olhos. É absolutamente necessário respeitar as advertências de segurança do fabricante, indicadas na embalagem do descalcificador, e as advertências relativas ao comportamento a ser adotado em caso de contacto com a pele ou com os olhos.
- É recomendável utilizar exclusivamente descalcificador De'Longhi. O uso de descalcificantes inadequados, assim como a descalcificação não realizada regularmente, pode comportar o surgimento de defeitos não cobertos pela garantia do fabricante.

1. Ligar a máquina.
2. Esvaziar o reservatório de água (A12).
3. Deitar no depósito de água o descalcificador diluído com água (respeitando as proporções indicadas na embalagem do descalcificador). Colocar sob o ejector de água quente um recipiente vazio com uma capacidade mínima de 1,5L.
4. Aguardar que os indicadores luminosos e estejam acesos de modo fixo.



Atenção! Perigo de queimaduras

Do cappuccinador sai água quente que contém ácidos. Prestar

atenção para não entrar em contacto com borrifos de água.

5. Pressiona a tecla  e manté-la pressionada por pelo menos 5 segundos para confirmar a inserção da solução e inicializar a descalcificação. O indicador luminoso no interior da tecla permanece acesa fixa para indicar a inicialização de descalcificação e os indicadores luminosos , ,  e  piscam ao mesmo tempo para indicar que é necessário girar o manípulo de vapor para a posição I (não é possível fazer o café).

6. Girar o manípulo de vapor em sentido anti-horário na posição I: a solução descalcificante sai pelo cappuccinador e começa a encher o recipiente abaixo.

O programa de descalcificação executa automaticamente toda uma série de enxaguamentos em intervalos regulares para remover os resíduos de calcário do interior da máquina de café.

Depois de cerca 30 minutos o reservatório de água está vazio e se acende-se o indicador luminoso  e se alteram os indicadores luminosos , ,  e ; girar o manípulo de vapor em sentido horário até ao fim do curso em posição 0. O aparelho está agora pronto para um processo de enxaguamento com água fresca.

7. Esvaziar o recipiente utilizado para recolher a solução descalcificante e posicioná-lo novamente, vazio, embaixo do cappuccinador.
8. Extrair o depósito de água, esvaziá-lo, enxaguá-lo com água corrente, enchê-lo com água limpa e reintroduzi-lo; os indicadores luminosos , ,  e  piscam ao mesmo tempo.
9. Girar o manípulo de vapor em sentido anti-horário em meio giro na posição I. A água quente sai do distribuidor.
10. Quando o reservatório de água estiver completamente esvaziado, desliga-se o indicador luminoso  e acendem-se os indicadores luminosos  e os indicadores luminosos piscam , , .
11. Girar o manípulo para a posição 0, encher novamente o reservatório de água e a máquina desliga-se automaticamente.

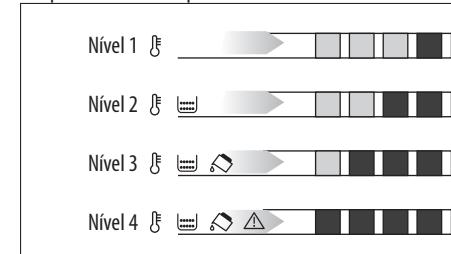
Para utilizá-la, acender a máquina pressionando a tecla .

15. PROGRAMAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

A mensagem  acende-se depois de um período de funcionamento pré-determinado que depende da dureza da água. A máquina é programada na fábrica no nível 4 de dureza (água muito dura). Se desejar é possível programar a máquina com base na real dureza da água fornecida pela rede nas diversas regiões, tornando assim menos frequente a operação de descalcificação.

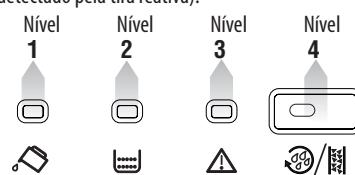
15.1 Medição da dureza da água

1. Retirar da embalagem a tira reativa fornecida "TOTAL HARDNESS TEST", anexada a este livrete.
2. Mergulhar completamente a tira em um copo com água por cerca um segundo.
3. Extrair a tira da água e sacudi-la ligeiramente. Após um minuto mais ou menos, formam-se 1, 2, 3 ou 4 quadradinhos de cor vermelha, segundo a dureza da água. Cada quadradinho corresponde a um nível.



15.2 Programação dureza da água

1. Certificar-se que a máquina esteja desligada (mas ligada à rede elétrica e com o interruptor geral na posição I);
2. Pressionar a tecla  e manté-la pressionada por pelo menos 6 segundos; os indicadores luminosos , , ,  acendem-se ao mesmo tempo;
3. Pressionar a tecla ECO para definir a dureza real (o nível detectado pela tira reativa).

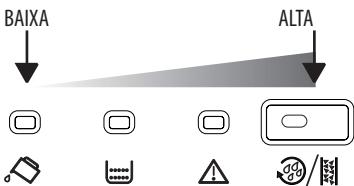


4. Pressionar a tecla  para sair do menu.
Nesta altura a máquina é reprogramada segundo a nova definição de dureza da água.

16. PROGRAMAÇÃO DA TEMPERATURA

Caso se queira modificar a temperatura da água com a qual é feito o café, proceder como segue:

1. Com a máquina desligada, mas com o interruptor geral na pos. I (fig. 3), pressionar a tecla  e manté-la pressionada até o acendimento dos indicadores luminosos no painel de controlo;
2. Pressionar a tecla  até selecionar a temperatura desejada:



3. Pressionar a tecla para confirmar a seleção; os indicadores luminosos se desligam.

17. DADOS TÉCNICOS

Tensão 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A

Potência absorvida: 1450 W

Pressão: 15 bar

Capacidade do reservatório de água: 1,7 L

Dimensões LxHxP: 280x364x400 mm

Comprimento do fio: 1,5 m

Peso: 10,8 kg

Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 relativo aos materiais e os objetos destinados ao contacto com os produtos alimentares.

18. ELIMINAÇÃO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

19. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DURANTE O FUNCIONAMENTO NORMAL

INDICADORES LUMINOSOS	Descrição	SIGNIFICADO
	Os indicadores luminosos piscam	A máquina não está pronta para fazer o café (a temperatura da água ainda não atingiu a temperatura ideal). Aguardar que os indicadores luminosos se acendam de modo fixo antes de fazer o café.
	Os indicadores estão acesos de modo fixo.	A máquina está na temperatura correta e pronta para fazer o café.
	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	A máquina está a fornecer uma chávena de café
	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	A máquina está a fornecer duas chávenas de café
	O indicador luminoso piscá	A máquina está a aquecer na temperatura ideal para a produção de vapor. Aguardar que o indicador luminoso permaneça aceso fico antes de girar o manípulo de vapor.
	O indicador luminoso do vapor está aceso de modo fixo.	A máquina está pronta para fornecer vapor
	Os indicadores luminosos piscam de modo alternado	O aparelho está a efetuar o desligamento (ver o parágrafo "7. Desligar o aparelho")
	Os indicadores luminosos piscam	O aparelho avisa que é necessário rodar o manípulo de vapor para a posição I

INDICADORES LUMINOSOS	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO
 9	Os indicadores luminosos piscam de modo alternado	O aparelho avisa que é necessário rodar o manípulo de vapor para a posição 0
 10	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	A máquina está em modalidade de poupança de energia
 11	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	O programa automático de descalcificação está em andamento

20. SIGNIFICADO DOS INDICADORES LUMINOSOS DE ALARME

INDICADORES LUMINOSOS	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO	O QUE FAZER
 1	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	A água no reservatório não é suficiente ou o reservatório não está inserida corretamente	Encher o reservatório de água e/ou inseri-lo corretamente, fazendo pressão até o fundo e sentir o encaixe
		O reservatório está sujo e/ou obstruído	Enxaguar ou descalcificar o reservatório
 2	O indicador luminoso piscá	A moagem é muito fina e, portanto, o café sai muito lentamente.	Repita o fornecimento de café e gire o manípulo de regulação da moagem (fig. 7) em um nível em direção ao número 7 em sentido horário enquanto o moinho de café estiver em função. Se, depois de ter feito pelo menos 2 cafés a distribuição for ainda muito lenta, repita a correção atuando no manípulo de regulação, e aumente um nível (veja regulação do moinho de café)
		A máquina não consegue fazer o café	Se o problema persistir, girar o manípulo de vapor para a posição I e deixar escoar um pouco de água pelo cappuccinador
 3	O indicador luminoso está aceso de modo fixo.	O recipiente das borras de café está cheio ou não foi inserido	Esvaziar o recipiente de borras de café, a cuba que recolhe as gotas, efetuar a limpeza e depois inseri-los novamente (fig.18). Importante: ao retirar a gaveta de recolha de pingos, é obrigatório esvaziar sempre o depósito de borras de café, ainda que esta esteja pouco cheia. Se esta operação não for efetuada pode acontecer que, ao fazer os cafés sucessivos, o depósito de borras encha mais que o previsto entupindo a máquina.

INDICADORES LUMINOSOS	DESCRIÇÃO	SIGNIFICADO	O QUE FAZER
	0 indicador luminoso pisca	Foi selecionada a função “café pré-moído”  , mas o café pré-moído não foi colocado no funil.	Introduzir o café moído no funil ou cancelar a seleção função café moído
		Acabou o café em grãos	Encher o depósito de café em grãos
		Se o moedor de café emitir muio ruído, uma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moedor de café	Contactar um centro de assistência
	0 indicador luminoso pisca	Indica que é necessário descalcificar a máquina	É necessário realizar, o quanto antes, o programa de descalcificação descrito no parágrafo “14. Descalcificação”
	Há um ruído anormal e os indicadores luminosos piscam de modo alternado	Após a limpeza não foi inserido o infusor	Deixar a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina. Pressionar simultaneamente as teclas  ,  até que os quatro indicadores luminosos se desligam. Somente quando todos os quatros indicadores luminosos estiverem desligados, é possível abrir a porta de acesso e inserir o infusor.
	Os indicadores luminosos piscam de modo alternado	A máquina acabou de ser ligada, o infusor não foi inserida corretamente e a porta não está fechada bem.	Pressionar o infusor na escrita PUSH até ouvir o clique de encaixe. Certificar-se de que as duas teclas vermelhas tenham desengatado para fora. Fechar a porta de serviço e ligar o aparelho
	Os indicadores luminosos piscam	O funil para o café pré-moído está obstruído	Esvaziar o funil com a ajuda do pincel como descrito no parágrafo “13.7 Limpeza do funil para a introdução do café pré-moído”
	0 indicador luminoso está aceso de modo fixo.	Após a limpeza não foi inserido o infusor.	Inserir o infusor como descrito no parágrafo “13.8 Limpeza do infusor”
		O interior da máquina está muito sujo.	Limpar cuidadosamente a máquina
	0 indicador luminoso pisca	A porta de serviço está aberta.	Se não conseguir fechar a porta, certificar-se que o infusor esteja inserido corretamente.



INDICADORES LUMINOSOS	Descrição	Significado	O que fazer
11 	Os indicadores luminosos piscam de modo alternado	A máquina foi ligada com o manípulo de vapor para a posição de fornecimento aberto	Girar o manípulo do vapor em sentido horário até fechar o fornecimento

21. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A seguir são referidos alguns possíveis maus funcionamentos.

Se o problema não puder ser resolvido no modo descrito, deve-se contactar a Assistência Técnica.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O café não está quente.	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Esquente com água quente as chávenas (Importante: pode-se utilizar a função água quente);
	O infusor arrefeceu porque passaram 2/3 minutos desde o último café.	Antes de fazer o café, aquecer o infusor, pressionando a tecla ☕/■.
O café não é muito consistente ou tem pouco creme	A moagem do café é muito grossa.	Girar o manípulo de regulação da moagem em um nível, para o número 1 em sentido anti-horário enquanto o moedor de café estiver em função (fig. 7). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (veja parágrafo "10.3 Regulação do moedor de café").
	O café não é adequado.	Utilize café para máquinas de café expresso.
O café sai muito lentamente ou às gotas.	A moagem do café é muito fina.	Girar o manípulo de regulação da moagem de um passo rumo ao número 7 no sentido horário enquanto o moedor de café está em função (fig. 7). Proceder com um passo de cada vez até atingir uma distribuição satisfatória. O resultado pode ser comprovado somente depois de 2 cafés (veja parágrafo "10.3 Regulação do moedor de café").
O café não sai de um ou de ambos os bicos injetores do distribuidor.	Os bocais estão obstruídos.	Limpar os orifícios com um palito de dentes.
O café não sai pelos bicos injetores do distribuidor, mas pela porta de serviço.	Os furos dos bicos injetores estão obstruídos com pó de café seco.	Limpar os bicos injetores com um palito de dentes, uma esponja ou uma escova de cozinha com cerdas duras.
	O tubo transportador de café no interior da porta de serviço está bloqueada.	Limpar cuidadosamente o tubo transportador de café, especialmente próximo aos fechos.



PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O leite com espuma está com bolhas grandes	O leite não está suficientemente frio ou não é parcialmente desnatado.	Utilizar de preferência leite totalmente ou parcialmente desnatado em temperatura de frigorífico (cerca 5°C). Se o resultado ainda não é aquele desejado, tentar com outra marca de leite.
O leite não está emulsificado.	O cappuccinador está sujo.	Proceder com a limpeza conforme indicado no parágrafo "11.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
A distribuição do vapor interrompe-se	Um dispositivo de segurança interrompe a distribuição de vapor depois de 3 minutos.	Aguardar, então reativar a função vapor.
O aparelho não liga.	A ficha não está ligada à tomada de corrente.	Ligar a ficha à tomada de corrente.
	O interruptor geral (A8) não está ligado.	Pressionar o interruptor geral na posição I (fig.3).
	O manípulo de vapore está na posição "I".	Verifique se o manípulo de vapor está na posição "O".
Girando o manípulo de vapor/água para a posição I não sai vapor/água quente pelo cappuccinador.	Os furos do cappuccinador e/ou do bico vaporizador estão obstruídos.	Proceder com a limpeza do cappuccinador conforme descrito no parágrafo "11.1 Limpeza do cappuccinador depois da utilização".
Não se consegue extraír a unidade do infusor para efetuar a limpeza	A máquina está ligada ou não efetuou completamente o desligamento.	O infusor pode ser extraído somente se a máquina foi desligada corretamente (ver o parágrafo "7. Desligar o aparelho").

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.	130
2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	131
2.1 Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στις παρούσες οδηγίες.....	131
2.2 Χρήση βάσει προορισμού	132
2.3 Οδηγίες χρήσης	132
3. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	132
3.1 Γράμματα εντός παρένθεσης.....	132
3.2 Προβλήματα και επιδιορθώσεις.....	132
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	132
4.1 Περιγραφή της συσκευής	132
4.2 Περιγραφή του πίνακα ελέγχου	132
5. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	133
5.1 Έλεγχος της συσκευής	133
5.2 Εγκατάσταση της συσκευής	133
5.3 Σύνδεση της συσκευής	133
5.4 Πρώτη λειτουργία της συσκευής.....	133
6. ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	134
7. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	134
8. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΒΗΣΙΜΟ (STAND BY).....	134
9. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	134
10. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΦΕ	135
10.1 Επιλογή γεύσης του καφέ	135
10.2 Επιλογή ποσότητας καφέ στο φλιτζάνι.....	135
10.3 Ρύθμιση του μύλου του καφέ.....	135
10.4 Συμβουλές για πιο ζεστό καφέ.....	135
10.5 Προετοιμασία του καφέ χρησιμοποιώντας καφέ σε κόκκους	136
10.6 Προετοιμασία του καφέ χρησιμοποιώντας αλεσμένο καφέ.....	136
11. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	137
11.1 Καθαρισμός του εξαρτήματος για καπουτσίνο μετά τη χρήση	138
12. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ	138
13. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	138
13.1 Καθαρισμός της μηχανής.....	138
13.2 Καθαρισμός δοχείου για κατακάθια καφέ ..	139
13.3 Καθαρισμός δίσκου συλλογής σταγονιδίων	139
13.4 Καθαρισμός του εσωτερικού της μηχανής..	139
13.5 Καθαρισμός του δοχείου νερού.....	139
13.6 Καθαρισμός στομίων του εγχυτήρα καφέ ..	140
13.7 Καθαρισμός χωνιού για την εισαγωγή του προσλεομένου καφέ	140
13.8 Καθαρισμός του εγχυτήρα	140
14. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ	140
15. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ	141
15.1 Μέτρηση της σκληρότητας του νερού.....	141
15.2 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού.....	141
16. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	142
17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	142
18. ΑΠΟΡΡΙΨΗ	142
19. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΦΩΤΕΙΝΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΚΑΝΟΝΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	143
20. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΦΩΤΕΙΝΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ	144
21. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	146

1. ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες κινητικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία ή κατάλληλη γνώση, παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή εφόσον έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται ώστε να βεβαιώνεστε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρήση βάσει προορισμού: αυτή η μηχανή έχει κατασκευαστεί για την προετοιμασία ροφημάτων καφέ, γάλακτος και ζεστού νερού. Στο δοχείο νερού, βάλτε μόνο πόσιμο νερό. Μη χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ για την παραγωγή ροφημάτων διαφορετικών από εκείνων που ορίζονται στις οδηγίες. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρηθεί ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος για βλάβες που ενδέχεται να προκύψουν από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
- Η επιφάνεια του στοιχείου θέρμανσης υπόκειται σε υπολειμματική θερμότητα μετά τη χρήση και τα εξωτερικά μέρη της μηχανής μπορεί να παραμένουν ζεστά για μερικά λεπτά αναλόγως τη χρήση.
- Προχωρήστε σε προσεκτικό καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων, με ιδιαίτερη προσοχή στα μέρη που έρχονται σε επαφή με και το γάλα.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να γίνονται από τον χρήστη δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τον καθαρισμό, μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό
- ΠΡΟΣΟΧΗ: για τον καθαρισμό της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε αλκαλικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν βλάβη: χρησιμοποιήστε ένα απαλό πανί και όταν προβλέπεται ένα ουδέτερο καθαριστικό.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, σε μονάδες αγροτουρισμού, ξενοδοχεία, πανσιόν, μοτέλ και άλλες παρόμοιες υποδομές.
- Σε περίπτωση βλαβών στο φις ή στο ηλεκτρικό καλώδιο, αντικαταστήστε τα απευθυνόμενοι στο Σέρβις, ώστε να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο.
- Μηχανές με αφαιρούμενο καλώδιο: αποφύγετε τις πιτσιλιές νερού στο συνδέτη του καλωδίου τροφοδοσίας ή στην αντίστοιχη θέση στο πίσω μέρος της μηχανής
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για μοντέλα με επιφάνειες από γυαλί, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η μηχανή του καφέ δεν πρέπει να βρίσκεται μέσα σε έπιπλο ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ:

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και υπό επιτήρηση ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες που αφορούν την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από πλευράς του χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες κινητικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία ή κατάλληλη γνώση, εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία αν την αφήσετε αφύλαχτη και πριν την συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

 Οι επιφάνειες που αναφέρουν αυτό το σύμβολο θα αναπτύξουν θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της χρήσης (το σύμβολο είναι παρόν μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2.1 Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στις παρούσες οδηγίες

Οι σημαντικές οδηγίες έχουν αυτά τα σύμβολα. Είναι απαραίτητο να τηρήσετε τις προειδοποιήσεις.

 **Κίνδυνος!**

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει ή προκαλεί ηλεκτροπληξία με κίνδυνο για την ανθρώπινη ζωή.

 **Προσοχή!**

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει ή προκαλεί τραυματισμούς ή βλάβες στη συσκευή.

 **Κίνδυνος Έγκαυμάτων!**

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα και καψίματα.

 **Σημείωση:**

Αυτό το σύμβολο επισημαίνει την ύπαρχη συμβουλών και σημαντικών πληροφοριών για τον χρήστη.

 **Κίνδυνος!**

Δεδομένου ότι η μηχανή λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα, δεν πρέπει να αποκλείσετε το ενδεχόμενο να δημιουργηθούν ηλεκτρικές εκκενώσεις.

Τηρήστε τις παρακάτω προειδοποιήσεις ασφάλειας:

- Μην ακουμπάτε τη μηχανή με βρεγμένα χέρια ή πόδια.
- Μην αγγίζετε το φίς με βρεγμένα χέρια.

- Βεβαιωθείτε ότι η πρόσβαση στη χρησιμοποιούμενη πρίζα είναι πάντα ελεύθερη, καθώς μόνον έτοι θα μπορείτε να αποσυνδέστε το φίς σε περίπτωση ανάγκης.
- Αν θέλετε να βγάλετε το φίς από την πρίζα, τραβήξτε το φίς. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο γιατί μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Για την πλήρη αποσύνδεση της συσκευής, τραβήξτε το φίς από την πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή.
- Σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα και απευθυνθείτε στο Σέρβις.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού των εξωτερικών μερών της συσκευής, σβήστε το μηχάνημα, αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει.

 **Προσοχή:**

Φυλάξτε τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, φελιζόλ) μακριά από παιδιά.

 **Κίνδυνος Έγκαυμάτων!**

Αυτή η μηχανή παράγει ζεστό νερό και όταν λειτουργεί μπορεί να δημιουργήσει και ατμό νερού.

Αποφύγετε την επαφή με πιτσιλίσματα νερού ή ζεστού ατμού.

Όταν η μηχανή λειτουργεί, η επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανών (A7) μπορεί να είναι ζεστή.

2.2 Χρήση βάσει προορισμού

Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί για να "φτιάχνει" καφέ και να ζεσταίνει ροφήματα.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρηθεί ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος για βλάβες που ενδέχεται να προκύψουν από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

2.3 Οδηγίες χρήσης

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και βλάβες στη συσκευή.

Ο κατασκευαστής δεν θεωρείται υπεύθυνος για βλάβες που ενδέχεται να προκύψουν από μη τήρηση των οδηγιών χρήσης.

i Σημείωση:

Φυλάξτε με προσοχή αυτές τις οδηγίες. Αν η μηχανή παραχωρθεί σε άλλα άτομα θα πρέπει να παραδοθούν και οι οδηγίες χρήσης.

3. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξτε την αυτόματη μηχανή για καφέ και καπουτσίνο.

Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση με τη νέα σας συσκευή. Θα χρειαστείτε μερικά λεπτά για να διαβάσετε τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε τους κινδύνους ή τις βλάβες στη συσκευή.

3.1 Γράμματα εντός παρένθεσης

Τα γράμματα σε παρένθεση αντιστοιχούν στη λεζάντα που αναφέρεται στην Περιγραφή της συσκευής (σελ.2).

3.2 Προβλήματα και επιδιορθώσεις

Σε περίπτωση εμφάνισης προβλημάτων, προσπαθήστε αρχικά να τα λύσετε ακολουθώντας τις οδηγίες στις παραγράφους "20. Σημασία των φωτεινών λυχνιών συναγερμού" και "21. Επίλυση προβλημάτων".

Αν αυτές δεν φέρουν αποτέλεσμα ή για περισσότερες πληροφορίες, συνιστάται να απευθυνθείτε στο Σέρβις πελατών τηλεφωνώντας στον αριθμό που υποδεικνύει το φύλλο «υποστήριξη πελατών».

Αν η χώρα σας δεν αναφέρεται στο φύλλο, τηλεφωνήστε στον αριθμό που υποδεικνύει η εγγύηση. Για τυχόν επισκευές, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνο στο Σέρβις της De'Longhi. Οι διευθύνσεις αναφέρονται στο πιστοποιητικό εγγύησης που συνοδεύει τη συσκευή.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

4.1 Περιγραφή της συσκευής

(σελ. 2 - A)

- A1. Κουμπί ρύθμισης του βαθμού άλεσης
- A2. Γενικός διακόπτης (στο πίσω μέρος της μηχανής)
- A3. Δοχείο για κόκκους
- A4. Καπάκι δοχείου κόκκων
- A5. Καπάκι χωνιού αλεσμένου καφέ
- A6. Υποδοχή μεζούρας
- A7. Ράφι για φλιτζάνια
- A8. Χωνί για εισαγωγή αλεσμένου καφέ
- A9. Σωλήνας ατμού
- A10. Εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο (αφαιρούμενο)
- A11. Μπεκ ατμού (αφαιρούμενο)
- A12. Δοχείο νερού
- A13. Καλώδιο τροφοδοσίας
- A14. Δίσκος φλιτζανών
- A15. Δίσκος συλλογής σταγόνων
- A16. Θυρίδα εγχυτήρα
- A17. Δοχείο για τα κατακάθια του καφέ
- A18. Στόμιο καφέ (ρυθμιζόμενο ύψους)
- A19. Συλλέκτης καφέ
- A20. Εγχυτήρας
- A21. Πίνακας ελέγχου

4.2 Περιγραφή του πίνακα ελέγχου

(σελ. 2 - B)

- B1. Πλήκτρο : για να ανάβετε ή να οβήνετε τη μηχανή (stand by)
- B2. Λυχνία 1 φλιτζάνι και OK θερμοκρασία καφέ
- B3. Πλήκτρο : για να προετοιμάστε 1 φλιτζάνι καφέ
- B4. Λυχνία 2 φλιτζάνια και OK θερμοκρασία καφέ
- B5. Πλήκτρο : για να προετοιμάστε 2 φλιτζάνια καφέ
- B6. Λυχνία ατμού και OK θερμοκρασία καφέ
- B7. Πλήκτρο : για να επιλέξετε τη λειτουργία ατμού
- B8. Κουμπί επιλογής της ποσότητας του καφέ (corto, κανονικό ή lungo)
- B9. Κουμπί επιλογής της γεύσης του καφέ (για ελαφρύ, κανονικό ή δυνατό καφέ) ή επιλογή προετοιμασία με προαλεσμένο καφέ
- B10. Κουμπί παροχής ατμού/ζεστού νερού
- B11. Λυχνία : απονοσία νερού ή το δοχείο λείπει
- B12. Λυχνία : δοχείο για κατακάθια γεμάτο ή δοχείο για κατακάθια λείπει
- B13. Λυχνία : γενικός συναγερμός
- B14. Πλήκτρο : επιλογή έκπλυσης ή αφαλάτωσης
- B15. Λυχνία αφαλάτωσης
- B16. Πλήκτρο ECO επιλογή εξοικονόμησης ενέργειας
- B17. Λυχνία εξοικονόμησης ενέργειας

5. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

5.1 Έλεγχος της συσκευής

Αφού αφαιρέστε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι είναι ακέραιη και ότι περιέχονται όλα τα εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή παρουσία ειμφανών βλαβών. Απευθυνθείτε στο Σέρβις της De'Longhi.

5.2 Εγκατάσταση της συσκευής

Προσοχή!

Κατά την εγκατάσταση της μηχανής θα πρέπει να τηρήσετε τις παρακάτω προειδοποιήσεις ασφαλείας:

- Η μηχανή εκπέμπει θερμότητα στον περιβάλλοντα χώρο. Αφού τοποθετήσετε τη μηχανή πάνω στην επιφάνεια εργασίας, βεβαιωθείτε ότι παραμένει ελεύθερος χώρος για περίπου 3εκ. ανάμεσα στις επιφάνειες της συσκευής, τα πλαϊνά μέρη και το πίσω μέρος, και ελεύθερος χώρος για τουλάχιστον 15εκ. πάνω από τη μηχανήμα του καφέ.
- Η τυχόν διείσδυση νερού στη μηχανή μπορεί να προκαλέσει βλάβη. Μην τοποθετείτε τη μηχανή κοντά σε βρύσες νερού ή σε νερούχτες.
- Η μηχανή μπορεί να υποστεί βλάβη αν παγώσει το νερό στο εσωτερικό της. Μην εγκαθίσταται τη συσκευή σε περιβάλλον όπου η θερμοκρασία μπορεί να κατέβει κάτω από το σημείο ψύξης.
- Τοποθετήστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τρόπο ώστε να μην υποστεί βλάβες από αιχμηρές γωνίες ή από την επαφή με ζεστές επιφάνειες (για παράδειγμα ηλεκτρικές πλάκες).

5.3 Σύνδεση της συσκευής

Προσοχή!

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που υποδεικνύει η ετικέτα με τα στοιχεία της μηχανής.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια πρίζα που έχει τοποθετηθεί σωστά, με ελάχιστη δυναμικότητα 10A και αποτελεσματική γείωση.

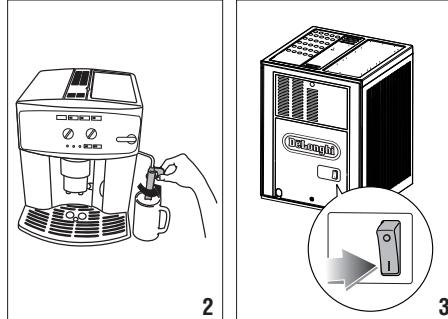
Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση τους φις.

5.4 Πρώτη λειτουργία της συσκευής

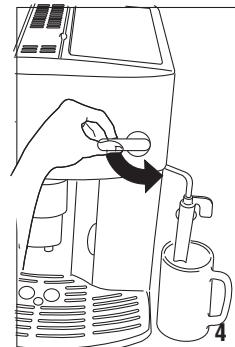
Σημείωση:

- Η μηχανή έχει ελεγχθεί στο εργοστάσιο χρησιμοποιώντας καφέ κατά συνέπεια είναι φυσικό να υπάρχουν λίγα ίχνη καφέ στο μύλο. Πάντως σας εγγυόμαστε ότι η συσκευή αυτή είναι καινούρια.
- Συνιστάται να ρυθμίσετε το ταχύτερο δυνατόν τη σκληρότητα του νερού σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο "15. Προγραμματισμός της σκληρότητας του νερού".

- Αφαιρέστε το δοχείο του νερού, γεμίστε το μέχρι τη γραμμή MAX με φρέσκο νερό, στη συνέχεια τοποθετήστε ξανά το δοχείο (εικ. 1).
- Στρέψτε προς τα έξω το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω ένα άδειο δοχείο με ελάχιστη χωρητικότητα 100 ml (εικ.2).



- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο και πατήστε στη θέση I (εικ.3) το γενικό διακόπτη που βρίσκεται στο πίσω μέρος της μηχανής.
- Στρέψτε το κουμπί του ατμού δεξιόστροφα μέχρι το τέλος, στη θέση I (εικ. 4): από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο βγαίνει νερό (έναι αναμενόμενο τη μηχανή να κάνει θόρυβο).



- Περιμένετε μέχρις ότου η παροχή ζεστού νερού να διακοπεί αυτόματα: οι λυχνίες , ,  αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι πρέπει να κλείσετε τη παροχή ατμού, στρέφοντας τη λαβή ατμού στη θέση 0.
- Στρέψτε το κουμπί ατμού στη θέση 0: η συσκευή σβήνει αυτόματα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη μηχανή, ανάψτε τη συσκευή.

Σημείωση:

- Την πρώτη φορά πρέπει να φτιάξετε 4-5 καφέδες και 4-5 καπουτσίνο πριν τη μηχανή αρχίσει να δίνει ικανοποιητικά αποτελέσματα.

6. ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

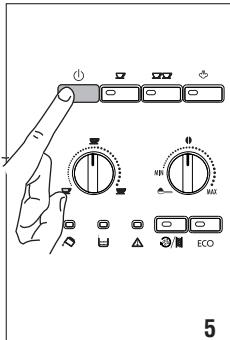
i Σημείωση:

Πριν ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο γενικός διακόπτης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, βρίσκεται στη θέση 0 (εικ. 3). Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι στη θέση "0".

Κάθε φορά που ανάβετε τη συσκευή, εκτελείται αυτόματα ένας κύκλος προθέρμανσης και ξεβγάλματος ο οποίος δεν μπορεί να διακοπεί. Η μηχανή είναι έτοιμη για χρήση μόνο αφού ολοκληρωθεί αυτός ο κύκλος.

w Κίνδυνος Έγκαυμάτων!

Κατά το ξέβγαλμα, από τα στόμια του συστήματος παροχής καφέ τρέχει λίγο ζεστό νερό που θα πρέπει να συλλεχθεί στο δοχείο συλλογής σταγόνων που βρίσκεται από κάτω. Δώστε προσοχή ώστε να μην έρθετε σε επαφή με πίδακες νερού.



- Για να ανάψετε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο (εικ.5): οι λυχνίες και αναβοσβήνουν μέχρι η συσκευή να εκτελέσει τη θέρμανση και το αυτόματο ξέπλυμα: με αυτόν τον τρόπο εκτός του ότι θερμαίνεται ο βραστήρας, η μηχανή αφήνει το νερό να τρέξει στους εσωτερικούς αγωγούς έτσι ώστε να θερμανθούν και αυτοί. Η μηχανή έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία όταν οι λυχνίες και παραμένουν σταθερά αναμμένες.

7. ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ
Κάθε φορά που σβήνει η μηχανή, εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο έκπλυσης που δεν πρέπει να διακοπεί.

w Κίνδυνος Έγκαυμάτων!

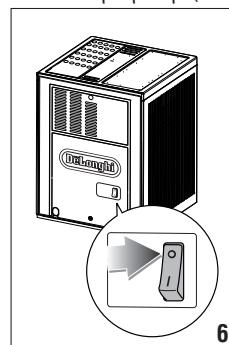
Κατά τη διάρκεια της έκπλυσης, από τα στόμια του καφέ θα βγει λίγο ζεστό νερό.

Δώστε προσοχή ώστε να μην έρθετε σε επαφή με πίδακες νερού. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ατμού είναι στη θέση "0".

Για να σβήσετε τη συσκευή, πίέστε το πλήκτρο (εικ.5). Η μηχανή εκτελεί έκπλυση και στη συνέχεια σβήνει.

i Σημείωση:

Αν η μηχανή δε χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, φέρτε και το γενικό διακόπτη στη θέση 0 (εικ. 6).



w Προσοχή!

Για να αποφύγετε βλάβες στη συσκευή, μην πατήσετε το γενικό διακόπτη της εικ. 6 στη θέση 0 όταν η συσκευή είναι αναμμένη.

8. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΒΗΣΙΜΟ (STAND BY)

Μπορείτε να ρυθμίσετε την αυτόματη απενεργοποίηση έτσι ώστε συσκευή να σβήσει μετά από 15 ή 30 λεπτά ή μετά από 1, 2 ή 3 ώρες.

- Με τη μηχανή σβηστή αλλά με το γενικό διακόπτη στη θέση I (εικ. 3), πατήστε το πλήκτρο ECO και κρατήστε το πατημένο μέχρι να ανάψουν οι λυχνίες στο κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου (δείτε εικόνα μετά το σημείο 2).
- Επιλέξτε τη διακοπή του επιθυμητού χρόνου (15 ή 30 λεπτά ή μετά από 1, 2, ή 3 ώρες) πατώντας το πλήκτρο (δείτε την αντιστοιχία λυχνία/χρόνος στον ακόλουθο πίνακα).

15min	30min	1h	2h	3h
				ECO

- Πατήστε το πλήκτρο ECO για επιβεβαίωση της επιλογής: με τον τρόπο αυτό επαναπρογραμματίζεται το αυτόματο οβήσιμο.

i Σημείωση:

Για να αποσυνδέσετε πλήρως τη συσκευή πατήστε το γενικό διακόπτη που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής στη θέση 0 (εικ.6).

9. ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον τρόπο εξοικονόμησης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τη ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας σύμφωνα με τους εν ισχύ ευρωπαϊκούς κανονισμούς.

Η μηχανή έχει προρυθμιστεί από το εργοστάσιο με τον τρόπο αυτό ενεργοποιημένο (λυχνία ECO αναμμένη).

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο **ECO**: η λυχνία σβήσει.

Για την εκ νέου ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο **ECO**: η λυχνία αναβεί.

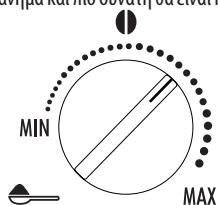
i Σημείωση:

Στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας η μηχανή μπορεί να χρειαστεί μερικά δεξιόστροφα αναμονής πριν την παροχή του πρώτου καφέ γιατί θα πρέπει να προθερμανθεί.

10. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΦΕ

10.1 Επιλογή γεύσης του καφέ

Ρυθμίστε το κουμπί επιλογής της γεύσης του καφέ (B8) για να ρυθμίσετε τη γεύση που επιθυμείτε. Όσο στρέψετε δεξιόστροφα τόσο μεγαλύτερη θα είναι η ποσότητα του καφέ σε κόκκους που θα αλέσει το μηχάνημα και πιο δυνατή θα είναι η γεύση του καφέ.

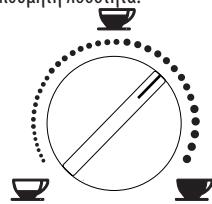


i Σημείωση:

- Στην πρώτη χρήση θα πρέπει να προχωρήσετε με προστάθειες και να κάνετε αρκετούς καφέδες για να εντοπίσετε τη σωστή θέση του κουμπιού.
- Δώστε προσοχή ώστε να μην στρέψετε πάρα πολύ προς το MAX, διαφορετικά υπάρχει ο κίνδυνος να έχετε πολύ αργή παροχή (με σταγόνες), κυρίως όταν θέλετε να ετοιμάσετε δύο φλιτζάνια καφέ ταυτόχρονα.

10.2 Επιλογή ποσότητας καφέ στο φλιτζάνι

Ρυθμίστε το κουμπί επιλογής ποσότητας του καφέ (B9) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ποσότητα:



Όσο περισσότερο στρέψετε δεξιόστροφα τόσο πιο ελαφρύς θα είναι ο καφές.

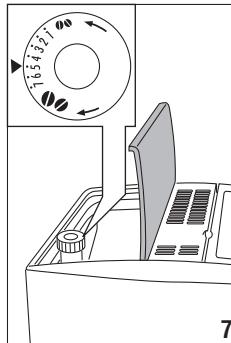
i Σημείωση:

Στην πρώτη χρήση θα πρέπει να προχωρήσετε με προστάθειες και να κάνετε αρκετούς καφέδες για να εντοπίσετε τη σωστή θέση του κουμπιού.

10.3 Ρύθμιση του μύλου του καφέ

Ο μύλος του καφέ δεν θα πρέπει να ρυθμιστεί, τουλάχιστον στην αρχή, γιατί έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο έτσι ώστε να επιτυγχάνετε η σωστή παροχή του καφέ.

Ωστόσο, αφού φτιάξετε τους πρώτους καφέδες, εάν η παροχή δεν είναι αρκετά συμπαγής και με λίγη κρέμα ή πολύ αργή (σε σταγόνες), θα πρέπει να τη διορθώσετε από το διακόπτη ρύθμισης του βαθμού άλεσης (εικ.7).



i Σημείωση:

Ο διακόπτης ρύθμισης πρέπει να περιστρέφεται μόνον όταν ο μύλος λειτουργεί.

Παροχή καφέ όχι με σταγόνες, γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα όχι περισσότερο από μία θέση προς τον αριθμό 7. Για παροχή πιο "γεμάτου" καφέ και για να βελτιωθεί η όψη της κρέμας, γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα κατά μία θέση προς τον αριθμό 1 (όχι περισσότερες από μία θέσεις τη φορά, διαφορετικά ο καφές θα βγει σε σταγόνες).

Το αποτέλεσμα αυτής της διόρθωσης γίνεται αντιληπτό μόνο μετά την διαδοχική παρασκευή τουλάχιστον 2 καφέδων. Αν μετά από αυτή τη ρύθμιση δεν έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, θα πρέπει να επαναλάβετε τις διορθώσεις περιστρέφοντας τη λαβή κατά μία ακόμη θέση.

10.4 Συμβουλές για πιο ζεστό καφέ

Για πιο ζεστό καφέ σας συμβουλεύουμε:

- κάντε μία έκπλυση πριν από την παροχή, πατώντας το πλήκτρο : από τον εγχυτή βγαίνει ζεστό νερό που θερμαίνει ολόκληρο το εσωτερικό κύκλωμα της μηχανής και κάνει τον καφέ να είναι πιο ζεστός.
- ζεστάνετε με ζεστό νερό και τα φλιτζάνια (χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ζεστού νερού).

10.5 Προετοιμασία του καφέ χρησιμοποιώντας καφέ σε κόκκους

⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καραμελωμένους κόκκους καφέ γιατί μπορεί να κολλήσουν στο μύλο και να τον καταστήσουν άχρηστο.

- Εισάγετε τον καφέ σε κόκκους στην αντίστοιχη θήκη (εικ. 8).
- Τοποθετήστε κάτω από το σύστημα παροχής καφέ:
 - 1 φλιτζάνι εάν επιθυμείτε 1 καφέ (εικ. 9)
 - 2 φλιτζάνια, αν επιθυμείτε 2 καφέδες.



8



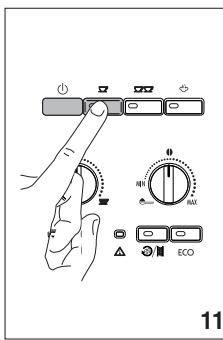
9

- Χαμηλώστε τον εγχυτήρα με τρόπο που να προσεγγίζει όσο το δυνατό περισσότερο τα φλιτζάνια. Η κρέμα γίνεται καλύτερη (εικ.10).

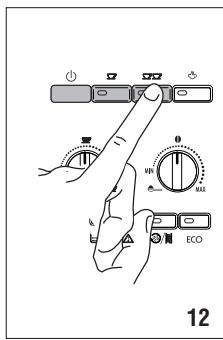


10

- Πιέστε το πλήκτρο που αντιστοιχεί στην επιθυμητή παροχή (1 φλιτζάνι **1** ή 2 φλιτζάνια **2**, εικ.11 και 12).
- Η προετοιμασία αρχίζει και η λυχνία **1** ο **2** παραμένει αναμμένη σε όλη τη διάρκεια της παροχής.



11



12

ℹ Σημείωση:

- Ενώ η μηχανή κάνει καφέ, η παροχή μπορεί να σταματήσει ανά πάσα στιγμή πατώντας ένα εκ των δύο πλήκτρων παροχής (**1** και **1** **2**).
- Μόλις ολοκληρωθεί η παροχή, αν θέλετε να αυξήσετε την ποσότητα του καφέ στα φλιτζάνια, μπορείτε απλά να κρατήσετε πατημένο (για 3 δευτερόλεπτα) ένα από τα κουμπιά παροχής καφέ (**1** ή **1** **2**).

Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, η μηχανή είναι έτοιμη για νέα χρήση.

ℹ Σημείωση:

Για πιο ζεστό καφέ, ανατρέξτε στην παράγραφο "10.4 Συμβουλές για πιο ζεστό καφέ".

⚠ Προσοχή!

- Αν ο καφές βγαίνει σε σταγόνες ή ελάχιστα συμπαγής με λίγη κρέμα ή πολύ κρύος διαβάστε το κεφάλαιο "21. Επίλυση προβλημάτων".
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, στον πίνακα ελέγχου μπορεί να ανάψουν λυχνίες των οποίων η σημασία αναφέρεται στην παράγραφο "20. Σημασία των φωτεινών λυχνιών συναγερμού".

10.6 Προετοιμασία του καφέ χρησιμοποιώντας αλεσμένο καφέ

⚠ Προσοχή!

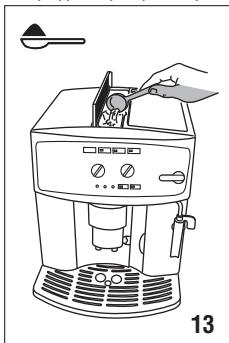
- Μη βάζετε ποτέ προαλεσμένο καφέ με το μηχάνημα σβιστό, για να αποφύγετε το διασκορπισμό του στο εσωτερικό βρωμίζοντας το. Σε αυτή την περίπτωση η μηχανή θα μπορούσε να υποστεί βλάβη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερο από μια μεζούρα, διαφορετικά το εσωτερικό της μηχανής μπορεί να λερωθεί και το χωνί να μπουκώσει.



ℹ Σημείωση:

Αν χρησιμοποιείτε προαλεσμένο καφέ, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο ένα φλιτζάνι τη φορά.

- Στρέψτε το κουμπί επιλογής γεύσης του καφέ αριστερόστροφα μέχρι τέλους, στη θέση .
- Βεβαιωθείτε ότι το χωνί δεν έχει φράξει, στη συνέχεια εισάγετε μια κοφτή μεζούρα προαλεσμένου καφέ (εικ.13).



13

- Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι κάτω από το σύστημα παροχής καφέ.
- Πατήστε το πλήκτρο παροχής 1 φλιτζανιού  (εικ.11).
- Η προετοιμασία αρχίζει και μπορεί να διακοπεί σε οποιαδήποτε στιγμή πατώντας ένα από τα δύο πλήκτρα παροχής ( ή  ).

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία προαλεσμένου καφέ, στρέψτε το κουμπί σε μία από τις δύο άλλες θέσεις.

Σημείωση:

Από τον τρόπο εξοικονόμησης ενέργειας μέχρι την παροχή του πρώτου καφέ, μπορεί να χρειαστεί να περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα.

11. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων

Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας βγαίνει ατμός: προσοχή στα εγκαύματα.

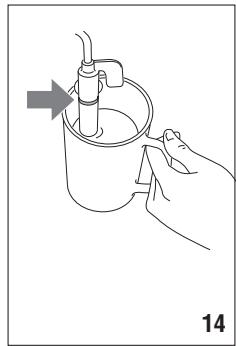
- Για το καπουτσίνο, ετοιμάστε καφέ σε μεγάλο φλιτζάνι.
- Γεμίστε ένα δοχείο και γεμίστε το με περίπου 100 γραμμάρια γάλακτος για κάθε καπουτσίνο που θέλετε να προετοιμάσετε. Κατά την επιλογή των διαστάσεων του δοχείου, λάβετε υπόψη ότι ο όγκος θα αυξηθεί κατά 2 ή 3 φορές.

Σημείωση:

Για να επιτύχετε πιο πυκνό και πλούσιο αφρό, χρησιμοποιήστε αποβούτυρωμένο ή ημι-αποβούτυρωμένο γάλα και σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 5°). Για να αποφύγετε το γάλα με λίγο αφρόγαλα, ή με μεγάλες φουσκες, καθαρίζετε πάντα το εξάρτημα όπως περιγράφει η παράγραφος "11.1 Καθαρισμός του εξαρτήματος για καπουτσίνο μετά τη χρήση".

- Πατήστε το πλήκτρο  : η αντίστοιχη λυχνία θα αναβοσβήνει για να δείξει ότι βρίσκεται σε διαδικασία θέρμανσης.

- Στρέψτε προς τα έξω το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο, βυθίστε το στο δοχείο του γάλακτος (εικ.14).



14

- Μόλις σταθεροποιηθεί η λυχνία  στρέψτε το κουμπί ατμού στη θέση I. Από το εξάρτημα βγαίνει ατμός που του δίνει στο γάλα μια κρεμώδη όψη και αισάνει τον όγκο.
- Για πιο κρεμώδη αφρό, στρέψτε το δοχείο με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. (Συνιστάται η παροχή ατμού για όχι περισσότερα από 3 λεπτά συνεχόμενα)
- Μόλις επιτύχετε τον αφρό που επιθυμείτε, διακόψτε την παροχή του ατμού φέρνοντας το κουμπί στη θέση 0.

Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων

Στρέψτε πάντα το κουμπί ατμού στη θέση 0, πριν αφαιρέστε το δοχείο του γάλακτος με το αφρόγαλα ώστε να αποφύγετε καψίματα που μπορεί να προκαλέσουν οι πίδακες του καυτού γάλακτος.

- Προσθέστε στο φλιτζάνι του καφέ που είχατε προετοιμάσει το γάλα με τον αφρό. Το καπουτσίνο είναι έτοιμο: προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση και, αν θέλετε, πασπαλίστε τον αφρό με λίγο κακάο σε σκόνη.

Σημείωση:

- Αμέσως μετά αφού ετοιμάσετε το καπουτσίνο και μόλις απενεργοποιηθεί η λειτουργία ατμού, πατήστε το πλήκτρο ατμού , απαντήστε το πλήκτρο  ή  για να κάνετε ξανά καφέ, η μηχανή βρίσκεται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία (οι λυχνίες  και  αναβοσβήνουν για να δείξουν ότι η θερμοκρασία δεν είναι κατάλληλη): Θα πρέπει να περιμένετε δέκα λεπτά μέχρι η μηχανή να κρυώσει λίγο.

Για να κρυώσει πιο γρήγορα, μετά την απενεργοποίηση της λειτουργίας ατμού, ανοίξτε τη λαβή ατμού και αφήστε να τρέξει το νερό από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο μέσα σε ένα δοχείο μέχρι να σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι λυχνίες  και .

Κίνδυνος Εγκαυμάτων

Δώστε προσοχή ώστε να μην έρθετε σε επαφή με πίδακες νερού.

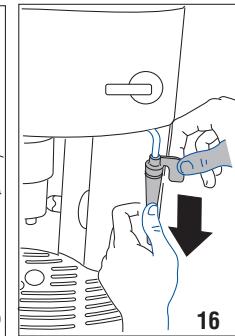
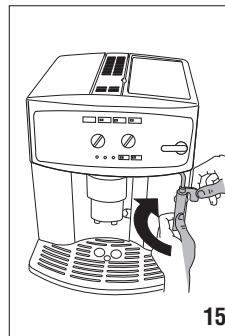
11.1 Καθαρισμός του εξαρτήματος για καπουτσίνο μετά τη χρήση

Καθαρίστε το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου κάθε φορά που χρησιμοποιείτε για να αποφύγετε να υπάρξουν υπολείμματα γάλακτος ή να φράξει.

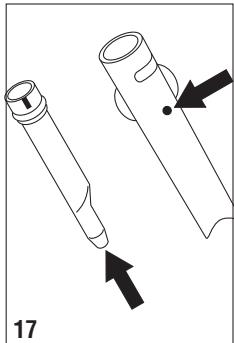
⚠️ Προσοχή! Κίνδυνος εγκαύματων

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, από το εξάρτημα βγαίνει λίγο ζεστό νερό. Δώστε προσοχή ώστε να μην έρθετε σε επαφή με πίδακες νερού.

- Αφήστε το νερό να διαρρεύσει για λίγες δευτερόλεπτα, στρέφοντας το κουμπί του ατμού στη θέση I. Στη συνέχεια φέρτε το κουμπί ατμού στη θέση 0 για να διακόψετε την παροχή του ζεστού νερού.
- Περιμένετε μερικά λεπτά μέχρι ότου το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου να κρυώσει. Στη συνέχεια, με το ένα χέρι, κρατήστε σταθερή τη λαβή του σωλήνα του εξαρτήματος και με το άλλο στρέψτε αριστερόστροφα (εικ. 15) και αφαιρέστε το εξάρτημα προς τα κάτω για να βγει (εικ.16).



- Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα του αναδευτήρα γάλακτος με ένα σφουγγάρι και χλιαρό νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι οι οπές που δείχνει το βέλος στην εικ. 17 δεν έχουν βουλώσει. Αν χρειάζεται, καθαρίστε με μια καρφίτσα.



- Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα του αναδευτήρα γάλακτος με ένα σφουγγάρι και χλιαρό νερό.
- Τοποθετήστε και πάλι το εξάρτημα για καπουτσίνο στο

ακροφύσιο σπρώχνοντας και περιστρέφοντας το προς τα πάνω μέχρι να συνδεθεί.

12. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΖΕΣΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

⚠️ Προσοχή! Κίνδυνος εγκαύματος

Μην αφήνετε τη μηχανή χωρίς επιτήρηση κατά την παροχή του ζεστού νερού. Διακόψτε την παροχή του ζεστού νερού, όπως περιγράφεται παρακάτω, όταν το φλιτζάνι είναι γεμάτο. Το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της παροχής και θα πρέπει να το πιάσετε μόνο από τη λαβή.

- Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνου (όσο πιο κοντά γίνεται ώστε να αποφευχθούν οι πιτούλιές)
- Βεβαιωθείτε ότι οι λυχνίες και είναι αναμμένες σταθερά.
- Στρέψτε το κουμπί του ατμού αριστερόστροφα κατά μισή στροφή μέχρι τέλους. Αρχίζει η παροχή.
- Διακόψτε επαναφέροντας το κουμπί ατμού στη θέση 0.

ⓘ Σημείωση:

- Αν ο τρόπος "Energy saving" (εξοικονόμηση ενέργειας) έχει ενεργοποιηθεί, η παροχή του ζεστού νερού μπορεί να ξεκινήσει μετά από λίγα δευτερόλεπτα αναμονής.
- Εάν επιθυμείτε την παροχή ατμού άμεσα αφού ετοιμάσατε το ζεστό νερό, συνιστάται να ανοίξετε τη λαβή ατμού για μερικά δευτερόλεπτα, για να αδειάσετε τους αγωγούς νερού.

13. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠️ Προσοχή!

- Για τον καθαρισμό της μηχανής, μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή αλκοόλ. Με τις υπεραυτόματες μηχανές De'Longhi δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείται χημικά πρόσθετα για τον καθαρισμό. Το υγρό καθαρισμού αλάτων που συνιστά η De'Longhi είναι με βάση τα φυσικά συστατικά και απόλυτα βιοδιασπάσιμο. Κανένα από τα εξαρτήματα της μηχανής δεν πρέπει να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τις επικαθήσεις του καφέ γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν τις μεταλλικές και πλαστικές επιφάνειες.

13.1 Καθαρισμός της μηχανής

Τα παρακάτω μέρη της μηχανής θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά:

- δοχείο υπολειμμάτων καφέ (A17),
- δίσκος συλλογής σταγονιδίων (A15).
- δοχείο νερού (A12).
- στόμιο σωληνακίου καφέ (A18),
- χωνί για την εισαγωγή προαλεσμένου καφέ (A8).
- το εσωτερικό της μηχανής με πρόσβαση αφού έχει ανοίξει η

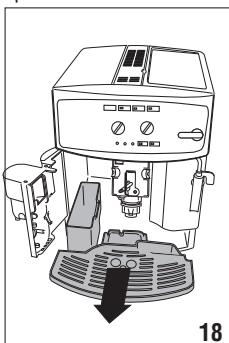
θυρίδα του εγχυτή (A16)
εγχυτής (A20).

13.2 Καθαρισμός δοχείου για κατακάθια καφέ

Όταν η λυχνία  αναβοσβήνει, θα πρέπει να αδειάσετε το δοχείο για κατακάθια του καφέ. Μέχρις ότου να καθαριστεί το δοχείο των υπολείμμάτων, η λυχνία συνεχίζει να αναβοσβήνει και η μηχανή δεν μπορεί να κάνει καφέ.

Για προχωρήσετε σε καθαρισμό (με το μηχάνημα αναμένο):

- Αοίξτε το πορτάκι πρόσβασης στο εμπρός μέρος βγάλτε το δίσκο συλλογής σταγονιδίων (εικ.18), αδειάστε την και καθαρίστε την.



18

- Αδειάστε και καθαρίστε προσεχτικά το δοχείο από τα υπολείμματα προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα στο βάθος.

Προσοχή!

Όταν βγάζετε το δίσκο συλλογής σταγόνων, **υποχρεωτικά πρέπει να αδειάσετε πάντα το δοχείο για κατακάθια ακόμη και αν δεν είναι τελείως γεμάτο.**

Εάν δεν τον καθαρίσετε, φτιάχνοντας τους επόμενους καφέδες είναι πιθανόν να γεμίσει πάνω από το κανονικό το δοχείο για κατακάθια και να βουλώσει η μηχανή.

13.3 Καθαρισμός δίσκου συλλογής σταγονιδίων

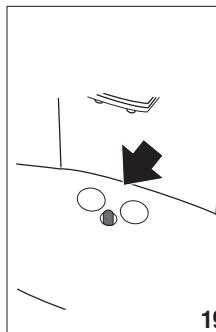
Προσοχή!

Αν το δοχείο συλλογής σταγονιδίων δεν αδειάζει τακτικά, το νερό μπορεί να ξεχειλίσει και να εισχωρήσει μέσα ή στα πλαϊνά της μηχανής. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μηχάνημα, την επιφάνεια στήριξης ή τη γύρω περιοχή.

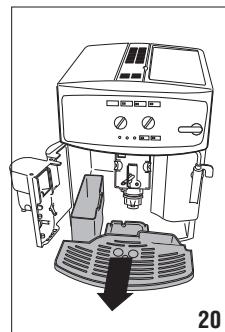
Η λεκάνη συλλογής σταγονιδίων διαθέτει δείκτη με φλοτέρ (κόκκινου χρώματος) για τη στάθμη του νερού που περιέχει (εικ.19). Πριν ο δείκτης αρχίσει να προεξέχει από το δίσκο στήριξης φιλτρανών, πρέπει να αδειάσετε και να καθαρίσετε τη λεκάνη.

Για να αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής σταγόνων:

- Βγάλτε το δίσκο συλλογής σταγόνων και το δοχείο για τα κατακάθια του καφέ (εικ.20).



19



20

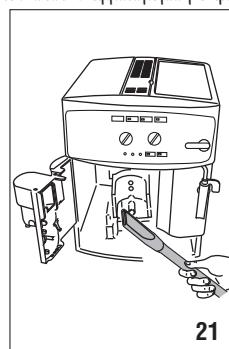
- Αδειάστε τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων και το δοχείο για κατακάθια και πλύνετε.
- Τοποθετήστε και πάλι το δοχείο συλλογής σταγόνων και το δοχείο για τα κατακάθια καφέ.

13.4 Καθαρισμός του εσωτερικού της μηχανής

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού των εσωτερικών μερών, θα πρέπει να οβήσετε τη μηχανή (δείτε "Σβήσιμο") και να την αποσυνδέσετε από την πρίζα. Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.

- Ελέγχετε τακτικά (περίπου μια φορά το μήνα) ότι το εσωτερικό της μηχανής (προσβάσιμο αφού έχετε αφαιρέσει τη λεκανίτσα συλλογής σταγονιδίων) δεν είναι βρώμικο. Αν χρειάζεται, αφαιρέστε τα υπολείμματα του καφέ με το πινέλο και ένα σφουγγάρι.
- Αναρροφήστε όλα τα υπολείμματα με μια ηλεκτρική σκούπα (εικ. 21).



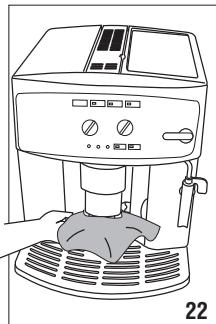
21

13.5 Καθαρισμός του δοχείου νερού

- Καθαρίζετε τακτικά (περίπου μια φορά το μήνα και σε κάθε αντικατάσταση του φίλτρου αποσκλήρυνσης (αν προβλέπεται) το δοχείο νερού (A12) με ένα υγρό πανί και με λίγο ήπιο απορρυπαντικό.
- Γεμίστε το δοχείο με φρέσκο νερό και τοποθετήστε το πάλι.

13.6 Καθαρισμός στομίων του εγχυτήρα καφέ

- Καθαρίζετε τα μπεκ της παροχής καφέ με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί (εικ.22).
- Ελέγχετε ότι οι τρύπες της μονάδας παροχής καφέ δεν έχουν βουλώσει. Αν χρειάζεται, αφαιρέστε τα κατακάθια του καφέ με μια οδοντογλυφίδα (εικ.23).



22



23

13.7 Καθαρισμός χωνιού για την εισαγωγή του προαλεσμένου καφέ

Ελέγχετε τακτικά (περίπου μια φορά το μήνα) εάν το χωνί εισαγωγής προαλεσμένου καφέ (A8) έχει βουλώσει. Εν ανάγκη αφαιρέστε τα υπολείμματα του καφέ με ένα πινέλο.

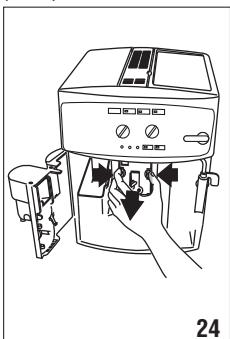
13.8 Καθαρισμός του εγχυτήρα

Ο εγχυτήρας (A20) θα πρέπει να καθαρίζεται τουλάχιστον μια φορά το μήνα.

⚠ Προσοχή!

Ο εγχυτήρας δεν μπορεί να αφαιρεθεί όταν η μηχανή είναι αναμμένη.

- Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή έχει εκτελέσει σωστά τη διαδικασία σφρίσματος (βλ. "7. Σβήσιμο της μηχανής").
- Κλείστε το πορτάκι πρόσβασης.
- Βγάλτε το δίσκο συλλογής σταγονιδίων και το δοχείο για κατακάθια (εικ.18).
- Πατήστε προς το εσωτερικό τα δύο πλήκτρα κόκκινου χρώματος και ταυτόχρονα αφαιρέστε τον εγχυτή προς το εξωτερικό (εικ 24).



24

⚠ Προσοχή!

ΞΕΠΛΥΝΕΤΕ MONO ME NEPO

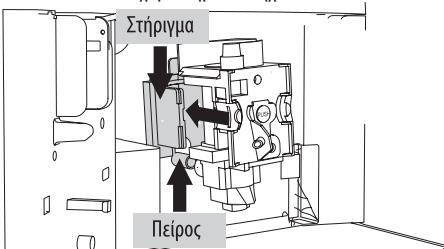
ΧΩΡΙΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ – ΟΧΙ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ

Καθαρίστε τον εγχυτήρα χωρίς απορρυπαντικά γιατί μπορεί να προκαλέσουν βλάβες.

- Βυθίστε τον εγχυτήρα επί 5 λεπτά σε νερό και ξεβγάλτε τον κάτω από το βρύση.

- Μετά τον καθαρισμό, εισάγετε και πάλι το εγχυτήρα στο στήριγμα και στον πείρο της βάσης.

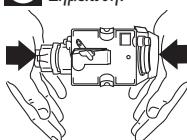
Στη συνέχεια πατήστε την επιγραφή PUSH μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.



Στήριγμα

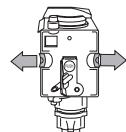
Πείρος

ℹ Σημείωση!



Αν ο εγχυτήρας τοποθετείται δύσκολα θα πρέπει (πριν από την εισαγωγή του) να τον επαναφέρετε στη σωστή διάσταση πατώντας τους δύο μοχλούς όπως δείχνει η εικόνα.

- Μετά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι τα δύο κόκκινα πλήκτρα έχουν ασφαλίσει προς τα έξω.
- Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγονιδίων και το δοχείο για κατακάθια.
- Κλείστε το πορτάκι πρόσβασης.



14. ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Αφαλάτωστε το μηχάνημα όταν στον πίνακα αναβοσβήνει η λυχνία .

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Το προϊόν αφαίρεσης αλάτων περιέχει οξέα που μπορεί να ερεθίσουν το δέρμα και τα μάτια. Πρέπει υποχρεωτικά να τηρείτε τις προειδοποιήσεις ασφάλειας του κατασκευαστή που αναφέρονται στο δοχείο του προϊόντος και τις οδηγίες που πρέπει να ακολουθήσετε σε περίπτωση επαφής με το δέρμα και τα μάτια.
- Συνίσταται η χρήση αποκλειστικά του προϊόντος αφαλάτωσης της De'Longhi. Η χρήση των ακατάλληλων προϊόντων αφαλάτωσης, όπως και η ίδια η αφαλάτωση που δεν εκτελείται τακτικά, μπορεί να δημιουργήσει βλάβες που δεν καλύπτει η εγγύηση του κατασκευαστή.

- Ανάψτε τη μηχανή
- Αδειάστε το δοχείο του νερού (A12).
- Ρίξτε στο δοχείο νερού το προϊόν διαλυμμένο σε νερό (τηρώντας τις αναλογίες που υποδεικνύονται στη συσκευασία του προϊόντος).

Τοποθετήστε ένα σκεύος κάτω από το σύστημα παροχής ζεστού νερού το οποίο θα πρέπει να έχει ελάχιστη χωρητικότητα 1,5L.

- Περιμένετε μέχρις ότου οι λυχνίες και να ανάβουν σταθερά.

Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων

Από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο βγαίνει ζεστό νερό που περιέχει οξεία. Δώστε προσοχή ώστε να μην έρθετε σε επαφή με πίδακες νερού.

- Πατήστε το πλήκτρο και κρατήστε στο πατημένο για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα για να επιβεβαιώσετε την εισαγωγή του διαλύματος και να ξεκινήσετε την αφαλάτωση. Η λυχνία μέσα στο πλήκτρο παραμένει αναμμένη σταθερά για να δείξει την έναρξη του προγράμματος αφαλάτωσης και οι λυχνίες , και αναβοσβήνουν ταυτόχρονα για να δείξουν ότι πρέπει να περιστραφεί το κουμπί του ατμού στη θέση I (δεν είναι δυνατή η παρασκευή του καφέ).
- Στρέψτε το κουμπί του ατμού αριστερόστροφα στη θέση I: το διάλυμα αφαλάτωσης βγαίνει από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο και αρχίζει να γεμίζει το δοχείο που είναι από κάτω.

Το πρόγραμμα αφαίρεσης αλάτων εκτελεί αυτόματα μια σειρά από ξεβγάλματα κατά διαστήματα, για να αφαιρέσει τα υπολείμματα αλάτων από εσωτερικό της μηχανής του καφέ.

Μετά από 30 λεπτά το δοχείο νερού είναι άδειο και ανάβει η λυχνία , οι λυχνίες είναι σε εναλλαγή , και . Στρέψτε τέλος τη λαβή ατμού δεξιόστροφα μέχρι τέλους στη θέση 0. Η μηχανή θα είναι τώρα έτοιμη για τη διαδικασία έκπλυσης με καθαρό νερό.

- Αδειάστε το δοχείο που χρησιμοποιήσατε για τη συλλογή του διαλύματος απασθέτωσης και ξανατοποθετήστε το άδειο κάτω από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο.
- Αφαιρέστε τη δεξαμενή νερού, αδειάστε την, ξεβγάλετε την με τρεχούμενο νερό, γεμίστε την με καθαρό νερό, και εισάγετε την ξανά. Οι λυχνίες , και αναβοσβήνουν ταυτόχρονα.
- Στρέψτε τη λαβή ατμού αριστερόστροφα κατά μισή στροφή στη θέση I. Το ζεστό νερό βγαίνει από το στόμιο.
- "Όταν το δοχείο του νερού είναι εντελώς άδειο, σβήνει η λυχνία και ανάβει η λυχνία και αναβοσβήνουν οι λυχνίες , και .

- Φέρτε το κουμπί στη θέση 0, γεμίστε ξανά το δοχείο νερού και η μηχανή ορθίνει αυτόματα.

Για να το χρησιμοποιήσετε ανάψτε τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο .

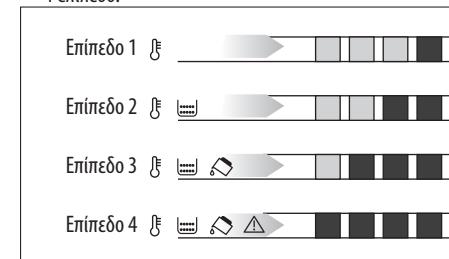
15. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Το μήνυμα εμφανίζεται μετά από ένα προκαθορισμένο διάστημα λειτουργίας που εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού.

Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο για επίπεδο σκληρότητας 4. (πολύ σκληρό νερό). Εάν θέλετε, μπορείτε να προγραμματίσετε το μηχάνημα βάσει της πραγματικής σκληρότητας του νερού στις αντίστοιχες περιοχές, κάνοντας λιγότερο τακτική, με τον τρόπο αυτό, τη διαδικασία αφαλάτωσης.

15.1 Μέτρηση της σκληρότητας του νερού

- Αφαιρέστε από τη συσκευασία την ταινία αντίδρασης "TOTAL HARDNESS TEST" που παρέχεται μαζί με το παρόν εγχειρίδιο.
- Βυθίστε την ταινία σε ένα ποτήρι νερό για ένα δευτερόλεπτο περίπου.
- Αφαιρέστε την ταινία από το νερό και τιάζτε την ελαφρά. Μετά από περίπου ένα λεπτό θα δημιουργηθούν 1, 2, 3 ή 4 τετραγωνάκια κόκκινου χρώματος, αναλόγως της σκληρότητας του νερού, κάθε τετραγωνάκι αντιστοιχεί σε 1 επίπεδο.



15.2 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

- Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή έχει οιθήσει (αλλά είναι στο ρεύμα και ο γενικός διακόπτης βρίσκεται στη θέση I).
- Πατήστε το πλήκτρο και κρατήστε το πατημένο για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα: οι λυχνίες , , , ανάβουν ταυτόχρονα.
- Πατήστε το πλήκτρο: **ECO** για να ρυθμίσετε την πραγματική σκληρότητα (η στάθμη που έχει ανιχνευτεί από την ταινία αντίδρασης).



4. Πατήστε το πλήκτρο για να βγείτε από το μενού.
Στο σημείο αυτό η συσκευή έχει προγραμματιστεί εκ νέου βάσει της νέας ρύθμισης της σκληρότητας του νερού.

16. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αν επιθυμείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία του νερού με την οποία βγαίνει ο καφές, προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Με τη μηχανή σβηστή αλλά με το γενικό διακόπτη στη θέση I (εικ.3), πατήστε το πλήκτρο και κρατήστε το πατημένο μέχρι να ανάψουν οι λυχνίες τον πίνακα ελέγχου.
2. Πατήστε το πλήκτρο μέχρι να επιλέξτε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε:

ΧΑΜΗΛΗ ΥΨΗΛΗ



3. Πατήστε το πλήκτρο για επιβεβαίωση της επιλογής.
Οι λυχνίες σβήνουν.

17. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Καταναλούμενη ισχύς:	1450 W
Πίεση:	15 bar
Χωρητικότητα δοχείου νερού:	1,7 L
Διαστάσεις LxHxP:	280x364x400 mm
Μήκος καλωδίου:	1,5 m
Βάρος:	10,8 kg



Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (CE) N.1935/2004 που αφορά υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή προϊόντα διατροφής.

18. ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παραδώστε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής.

19. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΦΩΤΕΙΝΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΚΑΝΟΝΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΛΥΧΝΙΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΗΜΑΣΙΑ
	Αναβοσβήνουν οι λυχνίες	Η μηχανή δεν είναι έτοιμη για τον καφέ (η θερμοκρασία του νερού δεν έχει φτάσει στον ιδανικό βαθμό). Περιμένετε μέχρις ότου οι λυχνίες να ανέβουν σταθερά πριν κάνετε τον καφέ
	Οι λυχνίες ανέβουν σταθερά	Η μηχανή έχει τη σωστή θερμοκρασία και μπορεί να κάνει καφέ.
	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Η μηχανή δίνει ένα φλιτζάνι καφέ
	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Η μηχανή δίνει δύο φλιτζάνια καφέ
	Η λυχνία ατμού αναβοσβήνει	Η μηχανή προθερμένεται στην ιδανική θερμοκρασία για την παραγωγή ατμού. Περιμένετε μέχρις ότου η λυχνία να παραμένει σταθερά αναμμένη πριν στρέψετε το κουμπί του ατμού
	Η λυχνία ατμού ανάβει σταθερά	Η μηχανή είναι έτοιμη για την παροχή ατμού
	Οι λυχνίες αναβοσβήνουν κατ'εναλλαγή	Η μηχανή εκτελεί σβήσιμο (δείτε παράγραφο "7. Σβήσιμο της μηχανής")
	Αναβοσβήνουν οι λυχνίες	Η μηχανή υποδεικνύει ότι θα πρέπει θα στρέψετε το κουμπί ατμού στη θέση I
	Οι λυχνίες αναβοσβήνουν κατ'εναλλαγή	Η μηχανή υποδεικνύει ότι θα πρέπει θα στρέψετε το κουμπί ατμού στη θέση 0
	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Η μηχανή είναι ενεργοποιημένη στον τρόπο λειτουργίας εξοικονόμηση ενέργειας
	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Το αυτόματο πρόγραμμα αφαλάτωσης βρίσκεται σε εξέλιξη

20. ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΦΩΤΕΙΝΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

ΛΥΧΝΙΕΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΗΜΑΣΙΑ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
1 	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Το νερό στο δοχείο δεν είναι αρκετό ή το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά Το δοχείο είναι βρώμικο και/ή βουλωμένο	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού ή/και τοποθετήστε τη σωστά, πιέζοντάς τη μέχρι τέρμα ώστε να ακούσετε τον χαρακτηριστικό θόρυβο. Ξεπλύνετε ή αφαλατώστε το δοχείο
2 	Η λυχνία αναβοσβήνει	Πολύ ψιλοκομμένος καφές με αποτέλεσμα ο καφές να τρέχει πολύ αργά.	Επαναλάβετε την παροχή καφέ και γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης άλεσης δεξιόστροφα (εικ. 7) κατά μία θέση προς τον αριθμό 7, ενώ ο μύλος του καφέ λειτουργεί. Αν ακούσετε κάνει τουλάχιστον 2 καφέδες, η παροχή είναι ακόμη πολύ αργά, επαναλάβετε τη διόρθωση από το κουμπί ρύθμισης κατά μια ακόμη θέση ("10.3 Ρύθμιση του μύλου του καφέ").
		Η μηχανή δεν μπορεί να κάνει καφέ	Αν το πρόβλημα επιμένει, συνεχίζει στρέψτε το κουμπί στη θέση I και αφήστε να τρέξει λίγο νερό από τον παρασκευαστή καπουτσίνου.
3 	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Το δοχείο για κατακάθια είναι γεμάτο ή δεν έχει εισαχθεί	Αδειάστε το δοχείο από τα κατακάθια, το δίσκο συλλογής σταγονιδίων και προχωρήστε σε καθαρισμό, στη συνέχεια τοποθετήστε τα και πάλι (εικ.18). Σημαντικό: όταν αφαιρέτε το δίσκο συλλογής σταγόνων πρέπει πάντα να αδειάσετε τη θήκη υπολειμμάτων καφέ ακόμη και αν δεν έχει γεμίσει. Εάν δεν των καθαρίσετε, φτιάχνοντας τους επόμενους καφέδες είναι πιθανόν να γεμίσει πάνω από το κανονικό το δοχείο για κατακάθια και να βουλώσει η μηχανή.
4 	Η λυχνία αναβοσβήνει	Έχει γίνει επιλογή της λειτουργίας "αλεσμένος καφές"  αλλά δεν έχει υπάρχει αλεσμένος καφές στο χωνί. Οι κόκκοι του καφέ τελείωσαν	Προσθέστε προαλεσμένο καφέ στο χωνί ή αποεπιλέξτε τη λειτουργία προ-αλεσμένο. Γεμίστε το δοχείο των κόκκων
		Αν ο μύλος του καφέ κάνει πολύ θόρυβο, ένα πετραδάκι μέσα στους κόκκους καφέ μπλόκαρε το μύλο	Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις

ΑΥΧΝΙΕΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΗΜΑΣΙΑ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
5 	Η λυχνία αναβοσβήνει	Δείχνει ότι πρέπει να γίνει αφαλάτωση	Είναι αναγκαία η αφαλάτωση, όπως περιγράφεται στο κεφ. "14. Αφαλάτωση".
6 	Ακούγεται ακανόνιστος θόρυβος και οι λυχνίες α ν α β ο σ β ή ν ο υ ν κατ'εναλλαγή	Μετά τον καθαρισμό δεν έχει τοποθετηθεί ο εγχυτήρας.	Αφήστε τη θυρίδα πρόσβασης κλειστή και τον εγχυτήρα εκτός μηχανής. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  ,  μέχρι ότου οι οι λυχνίες έχουν σβήσει και οι τέσσερις λυχνίες μπορείτε να ανοίξετε τη θυρίδα πρόσβασης και να τοποθετήσετε τον εγχυτήρα
7 	Οι λυχνίες α ν α β ο σ β ή ν ο υ ν κατ'εναλλαγή	Η μηχανή μόλις άναψε, ο εγχυτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και η θυρίδα δεν έχει κλείσει σωστά.	Πατήστε την επιγραφή PUSH μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Βεβαιωθείτε ότι τα δύο κόκκινα πλήκτρα έχουν πεταχτεί προς τα έξω. Κλείστε τη θυρίδα πρόσβασης και ανάψτε τη μηχανή
8 	Αναβοσβήνουν οι λυχνίες	Το χωνί για την εισαγωγή του αλεομένου καφέ έχει μπουκώσει	Αδειάστε το χωνί χρησιμοποιώντας ένα πινέλο όπως περιγράφει η παρ. "13.7 Καθαρισμός χωνιού για την εισαγωγή του προαλεσμένου καφέ".
9 	Η λυχνία ανάβει σταθερά	Μετά τον καθαρισμό δεν έχει εισαχθεί ο εγχυτήρας.	Τοποθετήστε τον εγχυτήρα που περιγράφει η παράγραφος "13.8 Καθαρισμός του εγχυτήρα".
		Το εσωτερικό του μηχανήματος είναι πολύ βρώμικο	Καθαρίστε με προσοχή τη μηχανή
10 	Η λυχνία αναβοσβήνει	Το πορτάκι πρόσβασης είναι ανοιχτό	Αν δεν μπορείτε να κλείσετε τη θυρίδα, βεβαιωθείτε ότι ο εγχυτήρας έχει εισαχθεί σωστά
11 	Οι λυχνίες α ν α β ο σ β ή ν ο υ ν κατ'εναλλαγή	Η μηχανή είναι αναμμένη με το κουμπί του ατμού στη θέση ανοιχτής παροχής	Στρέψτε το κουμπί του ατμού δεξιόστροφα μέχρι να κλείσει η παροχή

21. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

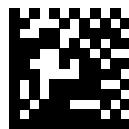
Παρακάτω αναφέρονται οι πιθανές δυσλειτουργίες.

Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να λυθεί εφαρμόζοντας τις οδηγίες, απευθυνθείτε στο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
Ο καφές δεν είναι ζεστός.	Δεν προθερμάνατε τα φλιτζάνια.	Ζεστάνετε με το ζεστό νερό τα φλιτζάνια (Σημ.: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζεστό νερό)
	Ο εγχυτήρας έχει κρυώσει καθώς έχουν περάσει 2/3 λεπτά από τον τελευταίο καφέ.	Πριν φτιάξετε τον καφέ θερμάνετε τον εγχυτήρα πατώντας το πλήκτρο ☕/■.
Ο καφές δεν είναι γεμάτος ή έχει λίγο καιμάκι.	Ο καφές είναι αλεσμένος πολύ χονδρός.	Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης αριστερότροφα κατά μία θέση προς τον αριθμό 1, ενώ ο μύλος λειτουργεί (εικ.7). Προχωρήστε κατά μια σκάλα τη φορά μέχρι να επιτύχετε ικανοποιητική παροχή. Το αποτέλεσμα είναι ορατό μετά την παροχή 2 καφέδων (δείτε παράγραφο "ρύθμιση μύλου καφέ", σελ. 146).
	Ο καφές δεν είναι κατάλληλος.	Χρησιμοποιείτε μείγμα καφέ για μηχανές καφέ espresso.
Ο καφές βγαίνει πολύ αργά ή σε σταγόνες.	Ο αλεσμένος καφές είναι πολύ λεπτός.	Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης δεξιότροφα κατά μία θέση προς τον αριθμό 7, ενώ ο μύλος λειτουργεί (εικ.7). Προχωρήστε κατά μια σκάλα τη φορά μέχρι να επιτύχετε ικανοποιητική παροχή. Το αποτέλεσμα είναι ορατό μετά την παροχή 2 καφέδων (δείτε παράγραφο "ρύθμιση μύλου καφέ", σελ. 146).
Ο καφές δεν τρέχει από το ένα ή και από τα δύο στόμια του συστήματος παροχής.	Τα στόμια έχουν μπουκώσει.	Καθαρίστε τα στόμια με μια οδοντογλυφίδα.
Ο καφές δεν τρέχει από τα στόμια του συστήματος παροχής, αλλά από το πορτάκι πρόσθιασης.	Οι τρύπες των στομίων έχουν βουλώσει από ξερό καφέ σε σκόνη.	Καθαρίστε τα στόμια με μια οδοντογλυφίδα, ένα σφουγγάρι ή σκληρή βούρτσα κουζίνας.
	Ο συλλέκτης καφέ μέσα στο πορτάκι πρόσθιασης έχει μπλοκάρει.	Καθαρίστε καλά το συλλέκτη καφέ ιδίως κοντά στους μεντεσέδες.
Το αφρόγαλα έχει μεγάλες φούσκες	Το γάλα δεν είναι αρκετά κρύο ή ημιαποβουτηρωμένο.	Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση πλήρως ή μερικώς αποβουτηρωμένο γάλα, σε θερμοκρασία ψυγείου (περίπου 5°C). Αν το αποτέλεσμα δεν είναι και πάλι το επιθυμητό, δοκιμάστε να αλλάξετε μάρκα γάλακτος.
Το γάλα δεν είναι ομοιόμορφο	Το εξάρτημα για καπουτσίνο είναι βρώμικο.	Προχωρήστε με τον καθαρισμό όπως δείχνει η παράγραφος "Καθαρισμός του εξαρτήματος καπουτσίνο μετά τη χρήση".



ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
Διακόπτεται η παροχή ατμού	Μια ασφάλεια διακόπτει την παροχή ατμού μετά από 3 λεπτά.	Περιμένετε και στη συνέχεια ενεργοποιήστε και πάλι τη λειτουργία ατμού.
Η μηχανή δεν ανάβει.	Το καλώδιο δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα.	Συνδέστε την πρίζα.
	Ο γενικός διακόπτης (A8) δεν είναι αναμμένος.	Πατήστε το γενικό διακόπτη στη θέση I (εικ. 3).
Στρέφοντας το κουμπί ατμού/ζεστού νερού στη θέση I, δεν βγαίνει ατμός/ζεστό νερό από το εξάρτημα παρασκευής καπουτσίνο	Οι οπές του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνο και/ή το μπρεκ ατμού έχουν βουλώσει	Προχωρήστε με τον καθαρισμό όπως δείχνει η παράγραφος "Καθαρισμός του εξαρτήματος παρασκευής καπουτσίνο μετά τη χρήση".
Δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το ούστημα εγχυτήρα για τον καθαρισμό	Η μηχανή είναι αναμμένη ή δεν έχει σβήσει εντελώς	Ο εγχυτής μπορεί να αφαιρεθεί μόνο αν η μηχανή έχει σβήσει σωστά (δείτε παράγραφο "Σβήσιμο").



Register Now 
www.delonghi.com/register

5713238141_00_0920

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com