

Register Now 
www.delonghi.com/register



ESAM30XY - ESAM32XY

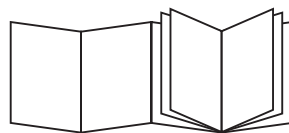
BEAN TO CUP ESPRESSO AND
CAPPUCCINO MACHINE
Instruction for Use

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

КОФЕМАШИНА
Инструкции по
использованию



De'Longhi



ELECTRICAL REQUIREMENTS

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company. The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity.

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

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

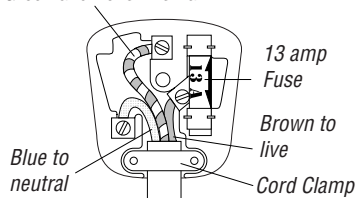
N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

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

GREEN AND YELLOW
BLUE
BROWN

EARTH
NEUTRAL
LIVE

Green and Yellow to Earth



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

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

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

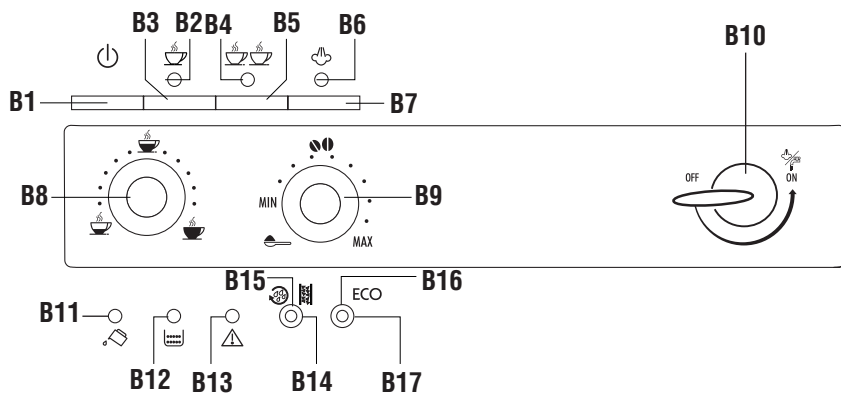
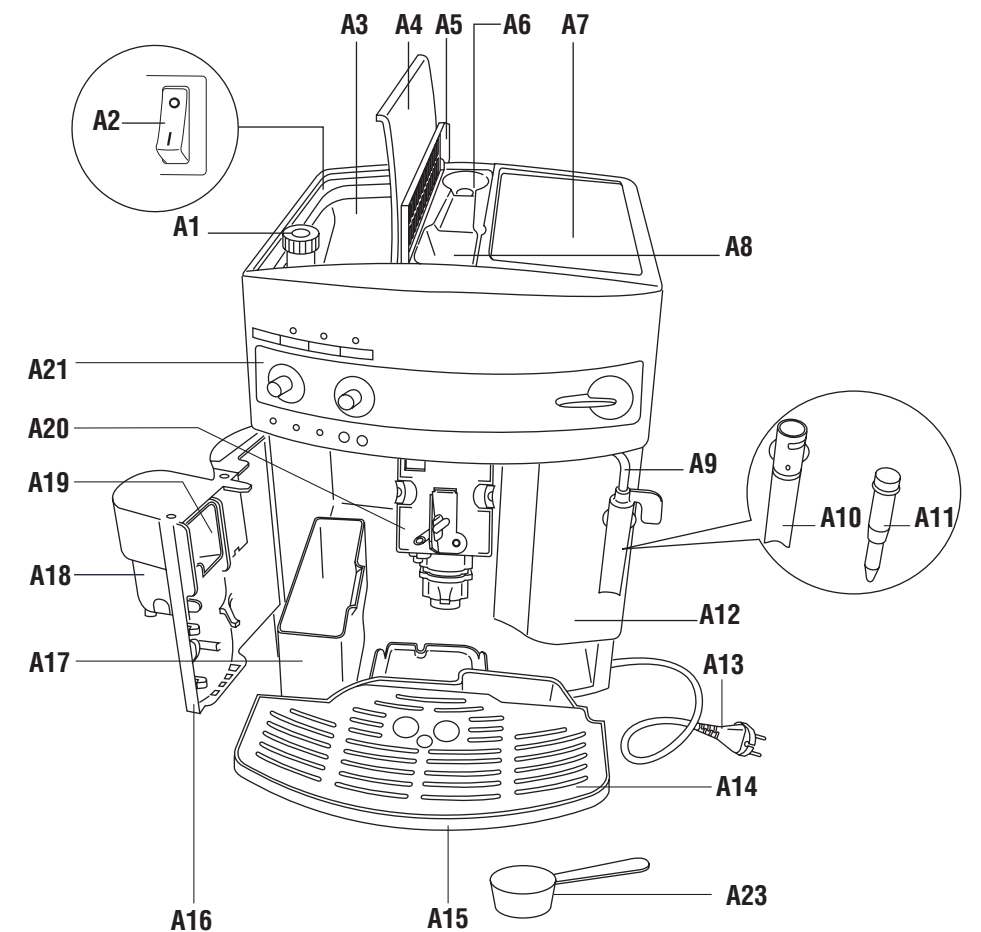
Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

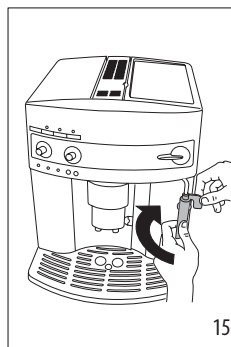
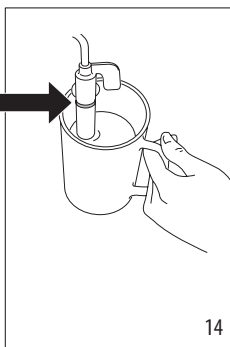
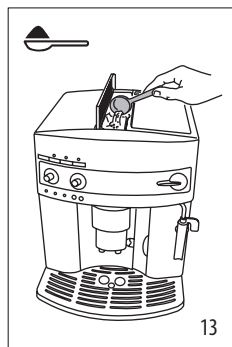
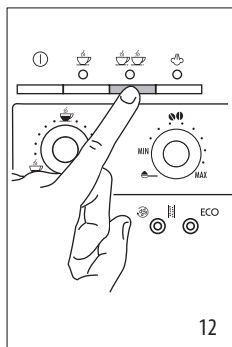
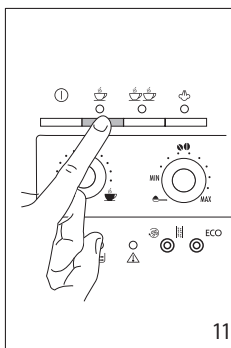
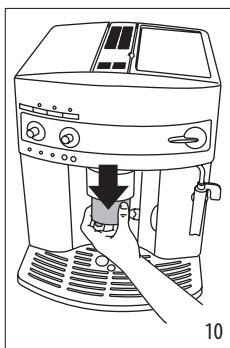
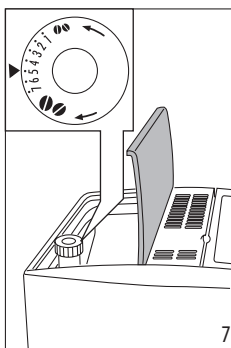
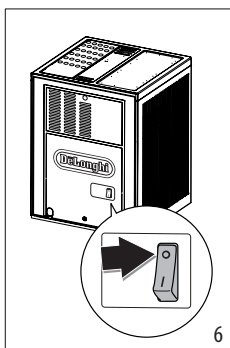
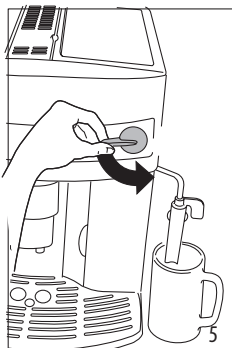
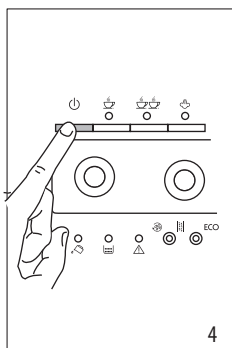
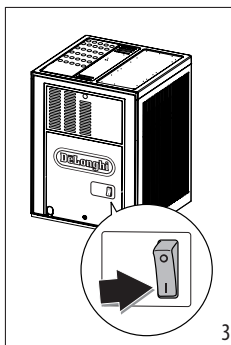
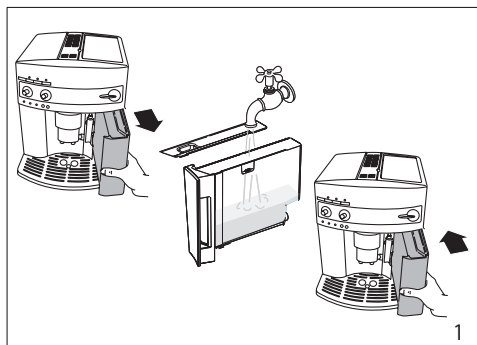
After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug.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

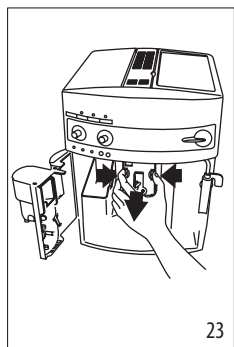
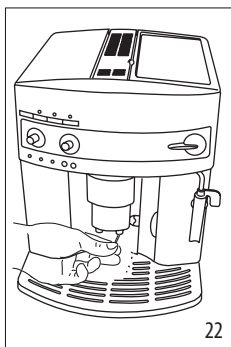
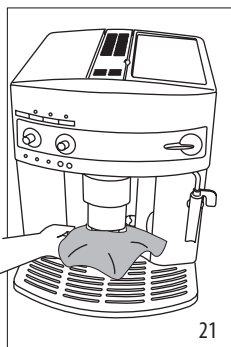
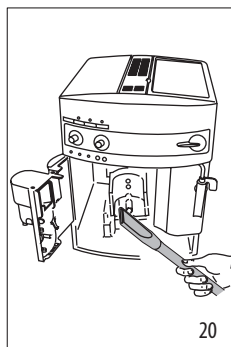
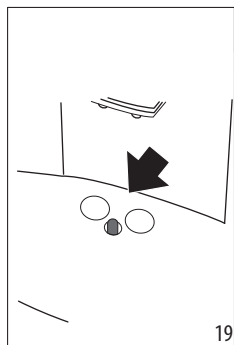
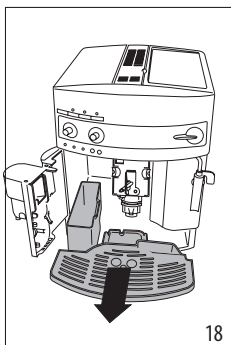
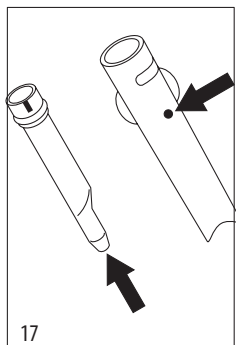
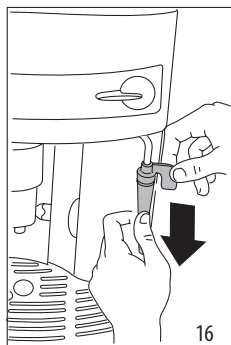
Only 13amp replacement fuses which are as approved to B.S. 1362 should be fitted.

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

Warning - this appliance must be earthed







CONTENTS	
FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS	7
IMPORTANT SAFEGUARDS	8
Symbols used in these instructions	8
Designated use	8
Instruction for Use	8
INTRODUCTION	8
Letters in brackets	9
Troubleshooting and repairs	9
DESCRIPTION	9
Description of the appliance	9
Description of control panel	9
Checking the appliance	9
Installing the appliance	9
Connecting the appliance	9
Using the appliance for the first time	10
TURNING THE APPLIANCE ON	10
TURNING THE APPLIANCE OFF	10
SETTING AUTO-OFF (STAND-BY)	10
SETTING TEMPERATURE	10
ENERGY SAVING	11
MAKING COFFEE	11
Selecting the coffee taste	11
Selecting the quantity of coffee in the cup	11
Adjusting the coffee mill	11
Tips for a hotter coffee:	11
Making coffee using coffee beans	11
Making coffee using pre-ground coffee	12
MAKING CAPPUCCINO	12
Cleaning the cappuccino maker after use	13
HEATING WATER	13
CLEANING	13
Cleaning the coffee maker	13
Cleaning the coffee grounds container	13
Cleaning the drip tray	13
Cleaning the inside of the machine	14
Cleaning the water tank	14
Cleaning the coffee spouts	14
Cleaning the pre-ground coffee funnel	14
Cleaning the infuser	14
DESCALING	14
SETTING WATER HARDNESS	15
Measuring water hardness	15
Set water hardness	15
MEANING OF LIGHTS DURING NORMAL OPERATION	16
TECHNICAL SPECIFICATION	16
REGULATORY REFERENCES	16
DISPOSING OF THE APPLIANCE	16
MEANING OF THE ALARM LIGHTS	17
TROUBLESHOOTING	18

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 beverages based on coffee, milk and hot water. Use drinking water only in the tank. Never use the accessories to make beverages other than those described in these instructions. 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.
- Clean all the components thoroughly, taking particular care with parts in contact with the milk.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- IMPORTANT: to prevent damage to the appliance, do not clean with alkaline detergents; use a soft cloth and, where applicable, neutral detergent.
- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the plug or power 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.
- IMPORTANT: Models with glass surfaces: do not use the appliance if the surface is cracked.
- The coffee maker must not be placed inside a cabinet or kitchen unit during use

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are above 8 years old and supervised. Keep the appliance and power cord away from children under 8 years of age.

- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembly, taking apart or cleaning.



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.



Danger!

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.



Danger of burns!

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.

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.

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.

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.

Letters in brackets

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

Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them following the information given in the sections "Meaning of the alarm lights" on page 17 and "Troubleshooting" on page 18.

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.

DESCRIPTION

Description of the appliance

(page 3 - A)

- A1. Grinding adjustment knob
- A2. Main switch (on back of appliance)
- 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

Description of control panel

(page 3 - B)

- B1.  button: turns the appliance on and off (stand-by).
- B2. 1 cup and coffee temperature OK light
- B3.  button: to make 1 cup of coffee
- B4. 2 cups and coffee temperature OK light
- B5.  button: to make 2 cups of coffee
- B6. Steam and steam temperature OK light
- B7.  button: to select the steam function

- B8. Coffee quantity selection knob (short, standard or long)
- B9. Selection knob to choose coffee taste (for a mild, standard or strong coffee) or use pre-ground coffee .
- B10. Steam/hot water knob
- B11.  light: no water or water tank absent
- B12.  light: grounds container full or absent
- B13.  light: general alarm
- B14.  button to select rinsing or descaling
- B15. Descaling light
- B16. **ECO** button to select energy saving mode
- B17. Energy saving mode light

PRELIMINARY CHECKS

Checking the appliance

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

Do not use the appliance if it is visibly damaged.

Contact De'Longhi Customer Services.

Installing the appliance



Important!

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

- The appliance gives off heat. After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm above the coffee maker.
- Water penetrating the 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).

Connecting the appliance



Important!

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

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

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

Using the appliance for the first time

i Please note :

- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill.

The machine is, however, guaranteed to be new.

- You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in the section "Setting water hardness" on page 15.

1. Remove the water tank, fill to the MAX line with fresh water then replace in the appliance (fig. 1).
2. Turn the cappuccino maker outwards and place a container with a minimum capacity of 100 ml underneath (fig. 2).
3. Plug the appliance into the mains socket and place the main switch on the back of the appliance in the I position (fig. 3).
4. The ☕, ☕ ☕, ☝ lights flash simultaneously.
5. Turn the steam knob a half turn anticlockwise as far as it will go to position I (fig. 5). Water is delivered from the cappuccino maker (it is normal for the appliance to make some noise).
6. 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.
7. 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.

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. 4). 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.

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. 4). The appliance performs a rinse cycle then goes off.

i Please note :

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

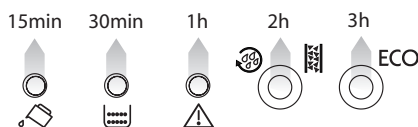
⚠ Important!

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

SETTING AUTO-OFF (STAND-BY)

The appliance is set by default to go off if not used for two hours. The time can be changed so that the appliance switches off after 15 or 30 minutes, or after 1, 2 or 3 hours.

1. With the appliance off but the main switch in the I position (fig. 3), press and hold the ECO button until the lights at the bottom of the control panel come on (see image after point 2).
2. 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 below).



3. Press the ECO button to confirm the selection. Auto-off is programmed.

i Please note:

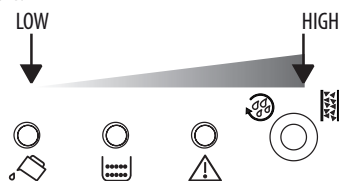
To disconnect the appliance completely, place the main switch at the back of the appliance in the 0 position (fig. 6).

SETTING TEMPERATURE

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

1. With the appliance off (standby), but the main switch on

- pos. I (fig. 3), press and hold the  button until the lights on the control panel come on;
2. Press the   button to select the required temperature:



3. Press the  button to confirm; The lights go off.

ENERGY SAVING

Use this function to activate or deactivate energy saving mode. This reduces energy consumption in compliance with current European regulations.

ECO mode is active by default (ECO light on).

To deactivate the function, press the ECO button. The light goes off.

To reactivate the function, press the ECO button again, the light comes on.

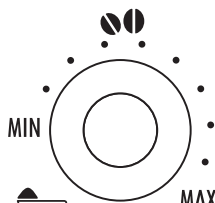
 *Please note:*

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

MAKING COFFEE

Selecting the coffee taste

Turn the coffee taste selection knob (B8) 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.



 *Please note:*

- 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.

Selecting the quantity of coffee in the cup

Adjust the coffee quantity selection knob (B9) to set the required quantity.



Turning it clockwise increases the amount of coffee obtained.

 *Please note:*

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.

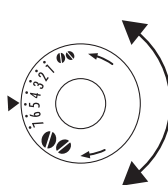
Adjusting the coffee mill

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).

 *Please note:*

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



To obtain delivery not a drop at a time, 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.

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).

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.

1. Fill the container with coffee beans (fig. 8).
2. Place under the coffee spouts:
 - 1 cup, if you want 1 coffee (fig. 9);
 - 2 cups, if you want 2 coffees.
3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 10).
4. Press the button corresponding to the number of coffees required (1 cup ☕ or 2 cups ☕ ☕, figs. 11 and 12).
5. Preparation begins and the ☕ or ☕ ☕ light stays on until delivery is complete.

 **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.

 **Please note:**

For hotter coffee, see the section **“Tips for a hotter coffee”** (page 11).

 **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 “Trouble-shooting” section on page 18.
- Lights may be displayed on the control panel during use. Their meaning is given in the section “Meaning of Lights” on page 16.



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.

 **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 anticlockwise as far as it will go to the ☞ position.
2. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure of pre-ground coffee (fig. 13)
3. Place a cup under the coffee spouts.
4. Press the ☕ cup coffee button (fig. 11).
5. Preparation begins and can be interrupted at any moment by

pressing one of the two coffee buttons (☕ or ☕ ☕).

To deactivate the pre-ground coffee function, turn the knob to one of the other positions.

 **Please note:**

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

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;

 **Please note:**

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

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

3. Press the ☞ button. The corresponding light flashes, indicating that the appliance is heating up;
5. Turn the cappuccino maker outwards and immerse in the milk container (fig. 14);
6. When the ☞ light stops flashing and comes on steadily, 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!**

Always turn the steam knob to the 0 position 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.

 **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 too 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.



Danger of burns!

Avoid contact with splashes of water.

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.

1. 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.
2. 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).
3. Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
4. Make sure the holes shown by the arrows in fig. 17 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
5. Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
6. Reinsert the nozzle and replace the cappuccino maker on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.

HEATING 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.

1. Place a container under the cappuccino maker (as close as possible to avoid splashes).
2. Check that the  and  lights are on steadily.

3. Turn the steam knob a half turn anticlockwise as far as it will go. Delivery begins.

4. 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.
- To produce steam immediately after preparing hot water, you should open the steam knob for a few seconds to empty the water circuits.

CLEANING

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).



Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee maker.
With De'Longhi superautomatic coffee makers, you need not use chemical products to clean the machine. The descaler recommended by De'Longhi is made from natural and completely biodegradable substances.
- None of the components can be washed in a dishwasher.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

Cleaning the coffee grounds container

When the  light flashes, the coffee grounds container 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.



Important!

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

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

Cleaning the drip tray



Important!

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. 19).

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. 18);
2. Empty the drip tray and grounds container and wash them;
3. Replace the drip tray and grounds container.

Cleaning the inside of the machine



Danger of electric shock!

Before cleaning internal parts, the machine must be turned off (see "Turning off") and unplugged from the mains power supply.

Never immerse the coffee maker in water.

1. Check regularly (about once a month) that the inside of the appliance (accessible after removing the drip tray) is not dirty. If necessary, remove coffee deposits with a brush and a sponge.
2. Remove the residues with a vacuum cleaner (fig. 20).

Cleaning the water tank

1. Clean the water tank (A12) regularly (about once a month and whenever you replace the water softener filter, if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.
2. Fill the tank with fresh water and put back in the appliance.

Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts with a sponge or cloth (fig. 21).
2. Check the holes in the coffee spout are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 22).

Cleaning the pre-ground coffee funnel

Check regularly (about once a month) that the pre-ground coffee funnel (A8) is not blocked.

If necessary, remove coffee deposits with a brush.

Cleaning the infuser

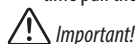
The infuser (A20) must be cleaned at least once a month.



Important!

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

1. Make sure the machine is correctly turned off (see Turning 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. 23).

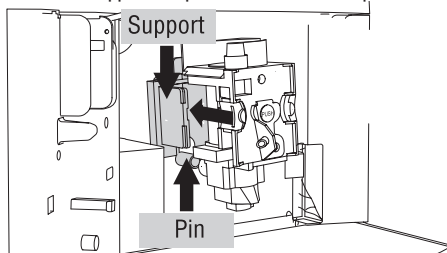


Important!

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.

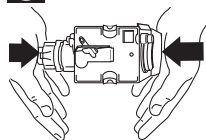
5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support and pin at the bottom, then push the PUSH



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. Replace the drip tray and grounds container.
9. Close the service door.

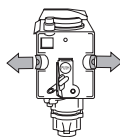
DESCALING

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 1.7 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 flash simultaneously telling you to turn the steam knob to the I position (coffee cannot be made).
6. Turn the steam knob anticlockwise to the I position. The descaler solution flows out of the cappuccino maker into the underlying container.

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

After about 30 minutes, the water tank is empty, the light comes on and the , and lights alternate. Turn the steam knob clockwise as far as it will go to the 0 position.

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

11. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty under the cappuccino maker.
12. Remove the water tank, empty, rinse under running water, fill with clean water and replace. The , and lights flash simultaneously.
13. Turn the steam knob a half turn anticlockwise to the I position. Hot water comes out of the spout.
14. When the water tank is completely empty, the light goes out and the and , lights flash.
15. 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.

Please note!

If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. lack of electricity) we recommend repeating the cycle.

SETTING WATER HARDNESS

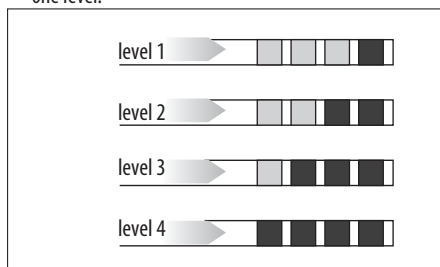
The light comes on after a period of time established according to water hardness.

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.

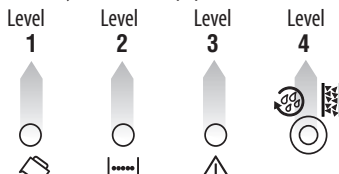
Measuring water hardness

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



Set water hardness

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



4. Press the button to exit the menu.

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

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Absorbed power:	1450 W
Pressure:	1,5 MPa (15 bar)
Water tank capacity:	1,7 L
Size: LxHxD:	280x364x400 mm
Cable length:	1500 mm
Weight:	10,8 kg

REGULATORY REFERENCES



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

DISPOSING OF THE APPLIANCE



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

MEANING OF LIGHTS DURING NORMAL OPERATION

LIGHTS	DESCRIPTION	MEANING
1	The lights flash	The coffee maker is not ready to make coffee (the water has not yet reached the ideal temperature). Wait for the lights to come on steadily before making coffee
2	The lights are on steadily	The coffee maker is at the right temperature and ready to make coffee
3	The light is on steadily	The appliance is delivering one cup of coffee
4	The light is on steadily	The appliance is delivering two cups of coffee
5	The steam light is flashing	The coffee maker is heating up to the ideal temperature to produce steam. Wait for the light to remain on steadily before using the steam function
6	The steam light is on steadily	The appliance is ready to deliver steam
7	The lights flash alternately	The appliance is turning off (see the section "Turning Off")
8	The lights flash	You must turn the steam knob to position I
9	The lights flash alternately	You must turn the steam knob to position 0.
10	The light is on steadily	The appliance is in energy saving mode
11	The light is on steadily	The automatic descaling programme is underway

MEANING OF THE ALARM LIGHTS

LIGHTS	DESCRIPTION	MEANING	WHAT TO DO
1      	The light is on steadily	Insufficient water in tank or tank not correctly in place	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 and/or clogged	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: "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
5      	The light flashes	The machine must be descaled	The descaling procedure described in the section "Descaling" needs to be performed as soon as possible.

	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.
	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
	The lights flash	The pre-ground coffee funnel is clogged	Empty the funnel with the help of a brush as described in the section "Cleaning the pre-ground coffee funnel".
	The light is on steadily	The infuser has not been replaced after cleaning.	Insert the infuser as described in the paragraph "Cleaning the infuser"
		The inside of the appliance is very dirty	Clean the appliance thoroughly
	The light flashes	The service door is open	If you cannot close the door, make sure the infuser is correctly inserted
	The lights flash alternately	The coffee maker has been switched on with the steam knob in the open position	Turn the steam knob clockwise until delivery stops

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). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see the section: "Adjusting the coffee mill" on page 11).
	The coffee is unsuitable.	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers

The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding adjustment 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: "Adjusting the coffee mill" on page 11).
Coffee does not come out of one of the spouts.	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.
The coffee does not come out of the spouts, but from around the service door.	The holes in the spouts are clogged with dry coffee dust	The coffee guide inside the service door is blocked and cannot swing.
	Clean the spouts with a toothpick, sponge or hard bristled kitchen brush.	Thoroughly clean the coffee guide, particularly near the hinges.
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 "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 (A2) 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 "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 "Turning off").

SOMMAIRE

CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ..... 21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 22

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi.....	22
Utilisation conforme à la destination	22
Mode d'emploi	22

INTRODUCTION 22

Lettres entre parenthèses.....	22
Problèmes et réparations	22

DESCRIPTION 23

Description de l'appareil	23
Description du panneau de contrôle	23

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 23

Contrôle de l'appareil	23
Installation de l'appareil	23
Branchement de l'appareil	23
Première mise en marche de l'appareil	23

ALLUMAGE DE L'APPAREIL 24

EXTINCTION DE L'APPAREIL 24

ARRÊT AUTOMATIQUE 24

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 24

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 25

PRÉPARATION DU CAFÉ 25

Sélection du goût du café.....	25
Réglage du moulin à café.....	25
Conseils pour un café plus chaud.....	25
Préparation du café en utilisant le café en grains.....	25
Préparation du café en utilisant le café pré-moulu.....	26

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 26

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	27
---	----

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE..... 27

NETTOYAGE 27

Nettoyage de la machine	27
Nettoyage du bac de récupération des gouttes	28
Nettoyage interne de la machine	28
Nettoyage du réservoir d'eau	28
Nettoyage des becs verseurs de café	28
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu	28
Nettoyage de l'infuseur	28

DÉTARTRAGE 29

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU..... 29

Mesure de la dureté de l'eau	30
Réglage de la dureté de l'eau	30

DONNÉES TECHNIQUES..... 30

ÉLIMINATION 30

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL 31

SIGNIFICATION DES VOYANTS D'ALARME 32

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 33

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.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour le nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement, les pensions.
- 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 tous les risques.

UNIQUEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

- L'appareil peut être utilisé par les enfant 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 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 indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger !

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



Attention !

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



Risque de brûlures !

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



Nota Bene:

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



Danger !

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

Par conséquent, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée 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.

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.

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.

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.

Lettres entre parenthèses

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

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, chercher avant tout à les résoudre en suivant les consignes indiquées dans les paragraphes "Signification des voyants" à la page 34 et "Résolution des problèmes" page 35.

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.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(page 3 - 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'entonnoir pour le café pré-moulu
- A6. Logement du doseur
- A7. Plan d'appui pour les tasses
- A8. Entonnoir 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

Description du panneau de contrôle

(page 3 - 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 du type de café (pour obtenir un café léger, normal ou fort) ou de la préparation avec du café pré-moulu .
- 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

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

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.

Installation de l'appareil



Attention !

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

- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir 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'éviers.
- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil



Attention !

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

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

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

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 « Programmation de la dureté de l'eau » (page 29).

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. Les voyants , , ,  clignotent simultanément.
5. Tourner la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, dans la pos. I (fig. 5): de l'eau sort de la buse à cappuccino (il est tout à fait normal que la machine devienne bruyante).
6. 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. 0.
7. 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.

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 le bouton de vapeur soit en position "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 bacs 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.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 4): les voyants , ,  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 , ,  restent éclairés en mode fixe.

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 bacs 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. 4). 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).

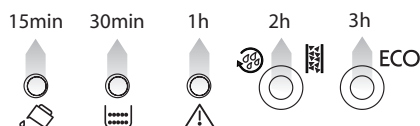
 **Attention !**

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.

ARRÊT AUTOMATIQUE

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

1. 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).
2. Sélectionner 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).



3. 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).

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;

- Appuyer sur la touche   jusqu'à sélectionner la température souhaitée:



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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant ECO est éclairé. Pour activer ou désactiver la fonction, appuyer sur la touche **ECO**.

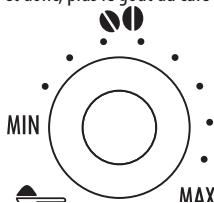
 **Nota Bene :**

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

PRÉPARATION DU CAFÉ

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.



 **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.

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.

 **Nota Bene :**

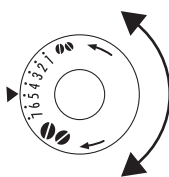
À la première utilisation, il est nécessaire de procéder à des tentatives et de faire plus d'un café pour déterminer la bonne position de la poignée.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café. Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage du degré de mouture (fig. 7).

 **Nota Bene :**

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



Pour éviter d'obtenir une distribution au goutte à goutte, tourner d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre vers la pos. "7". Pour un café plus dense et crémeux, tourner d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la pos. "1" (ne pas passer plus d'un cran à la fois autrement le café risque de couler 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.

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).

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.
3. Baisser les becs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 10).
4. Appuyer sur la touche correspondant à la distribution souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses  , fig. 11 et 12).
5. La préparation commence et le voyant  ou  reste éclairé pendant toute la distribution.

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 ( ou ).
- 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 ).

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

Nota Bene:

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe “**Conseils pour un café plus chaud**” (page 25).

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 « Résolution des problèmes » (page 35).
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est indiquée dans le paragraphe “Signification des voyants” (page 34).

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.

Nota Bene:

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



1. 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 .
2. S'assurer que l'entonnoir ne soit pas bouché, puis introduire une dose rase de café pré-moulu (fig. 13)
3. Placer une tasse sous les becs verseurs.
4. Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse  (fig. 11).
5. 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.

Nota Bene:

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

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Attention ! Risque de brûlures

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

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

Nota Bene:

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

3. Appuyer sur la touche  : le voyant respectif clignote pour signaler que la machine est en cours de chauffage ;
5. Tourner la buse à cappuccino vers l'extérieur et la plonger dans le récipient à lait (fig. 14) ;
6. Une fois que le voyant  passe du mode clignotant au mode fixe, tourner la manette vapeur sur la pos. 1. De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume ;
7. 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) ;
8. 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 : sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de cacao en poudre sur la mousse.



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 que les voyants  et  arrêtent de clignoter.



Risque de brûlures !

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

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 bouche.



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).
- Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
- 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.
- Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
- 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.

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.

- Placer un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
- Contrôler que les voyants  et  soient éclairés en mode fixe.
- 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.
- Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. 0.



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.

NETTOYAGE

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).



Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine. 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.

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) :

- 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.



Pour extraire 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.

Nettoyage du bac de récupération des gouttes



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.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir et le bac à marcs de café (fig. 18) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

Nettoyage interne de la machine



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.

1. 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, enlever les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 20).

Nettoyage du réservoir d'eau

1. 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.
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et remettre le réservoir en place.

Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
2. 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. 22).

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.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A20) doit être nettoyé au moins une fois par mois.



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

1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir « 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. 23).

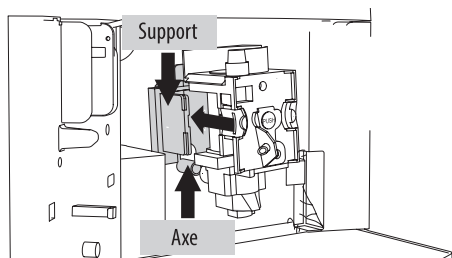


Rincer UNIQUEMENT À L'EAU

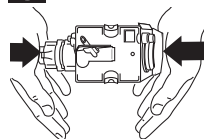
PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

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 "clac" d'accrochage.

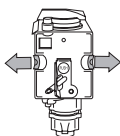


Nota Bene !



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.



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  soient éclairés en mode fixe.

Attention ! Risque de brûlures !

De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino.

no. 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.
10. 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 .

Nota Bene !

Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), il est conseillé de répéter le cycle.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

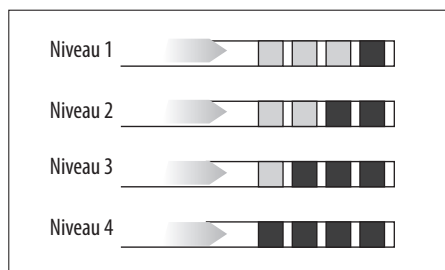
Le voyant  s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.

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.

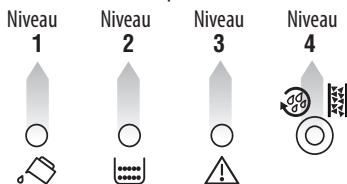
Mesure de la dureté de l'eau

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.



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.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5Mpa (15 bars)
Capacité du réservoir d'eau:	1,7 L
Dimensions LxHxP:	280x364x400 mm
Longueur du cordon :	1500 mm
Poids :	10,8 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

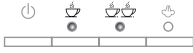
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et amendements successifs;
- Directive CEM 2004/108/CE et amendements suivants ;
- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

ÉLIMINATION



Conformément à la Directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers mais l'amener dans une déchetterie officielle.

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 "Extinction de l'appareil")
8 	Les voyants clignotent	L'appareil signale que la manette vapeur doit être positionnée sur I
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

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 "clac" 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. 10), 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 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

	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 « Détartrage »
	On entend un bruit anormal et les voyants clignent en mode alterné	L'infuseur n'a pas été réinséré 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 clignent 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 "clac" 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 clignent	L'entonnoir pour le café pré-moulu est obstrué	Vider l'entonnoir à l'aide du pinceau, de la façon décrite dans le par. « Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café ».
	Le voyant s'éclaire en mode fixe.	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le paragraphe « 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 clignent 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

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 « Réglage du moulin à café », page 25).
	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 « Réglage du moulin à café », page 25).
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 "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
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 (A2) 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 "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 "Arrêt").

СЪДЪРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	36
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	37
Символы, используемые в инструкции.....	37
Применение по назначению	37
Инструкции по применению	37
ВСТУПЛЕНИЕ	37
Буквы в скобках	37
Проблемы и их устранение	37
ОПИСАНИЕ.....	38
Описание прибора	38
Описание панели управления	38
ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ	38
Проверка прибора	38
Установка прибора.....	38
Подключение прибора	38
Первое включение прибора	38
ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	39
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	39
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ	39
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ	39
ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ	40
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ.....	40
Выбор вкуса кофе.....	40
Регулировка кофемолки.....	40
Советы для получения более горячего кофе	40
Приготовление кофе из кофейных зерен	40
Приготовление кофе из предварительно молотого кофе	41
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО	41
Чистка капучинатора после использования	42
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	42
ОЧИСТКА	42
Чистка кофемашины	42
Чистка контейнера для кофейной гущи	43
Чистка поддона для сбора капель	43
Чистка внутренней части машины	43
Очистка бака для воды	43
Чистка носиков блока подачи кофе	43
Чистка воронки для засыпки молотого кофе	43
Чистка заварочного блока.....	43
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	44

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ	44
Измерение жесткости воды	45
Настройка жесткости воды	45
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	45
УТИЛИЗАЦИЯ	45
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	45
ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ ВО ВРЕМЯ НОРМАЛЬНОЙ РАБОТЫ	46
ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ АВАРИЙНЫХ ИНДИКАТОРОВ	47
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	48

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибором не могут пользоваться лица (в том числе и дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с отсутствием опыта и навыков. Исключение составляют случаи, когда такие лица находятся под присмотром и были обучены безопасному пользованию прибором лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Входящие в обязанности пользователя очистка и обслуживание прибора не должны поручаться детям, которые находятся без присмотра.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду для очистки.
- Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях. Не предусмотрено его применение в помещениях, отведенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, в агротуристических комплексах, гостиницах, мотелях и других структурах, предназначенных для приема гостей, в пансионатах.
- В случае повреждения вилки или шнура питания обратитесь в службу технической поддержки для их замены во избежание любых опасностей.

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ:

- Настоящим прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному пользованию прибором и осознают вытекающие из этого опасности. Входящие в обязанности пользователя действия по очистке и обслуживанию не должны выполняться детьми младше 8 лет и находящимся без присмотра. Держите прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди без необходимого опыта и навыков при условии, что они находятся под надзором или получили инструкции о безопасном применении прибора и осознают существующие опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Всегда отсоединяйте электрическое питание, если прибор остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или очисткой.



Поверхности, на которых изображен данный символ, нагреваются во время работы прибора (символ имеется только на некоторых моделях).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Символы, используемые в инструкции

Данными символами сопровождаются важные предупреждения. Они должны строго соблюдаться.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.



Внимание!

Несоблюдение предписаний может привести к травмам или к повреждению прибора.



Опасность ожогов!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к ожогам или к ожогам.



Примечание.

Данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.



Опасно!

Прибор работает от электрического тока, который может стать причиной электрического поражения.

Поэтому придерживайтесь следующих правил безопасности:

- не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами;
 - не касайтесь штепсельной вилки мокрыми руками;
 - убедитесь в наличии постоянного свободного доступа к электрической розетке, потому что только в этом случае можно быстро вытащить вилку при необходимости;
 - при необходимости вытащить вилку из розетки беритесь только за саму вилку; Ни в коем случае не тяните за шнур, поскольку так можно его повредить.
 - для полного отключения прибора выньте вилку из электрической розетки;
 - в случае поломки прибора не пытайтесь его чинить самостоятельно.
- Выключите прибор, извлеките вилку из розетки и обратитесь в службу технической поддержки.
- Перед выполнением любых действий по очистке выключите прибор, извлеките вилку из электрической розетки и дайте прибору остыть.



Внимание!

Храните упаковочный материал (пластиковые пакеты, пенопласт) в местах, недоступных для детей.



Опасность ожогов!

Поскольку данный прибор вырабатывает горячую воду, во время его работы образуется водяной пар.

Избегайте попадания под брызги воды или под струю горячего пара.

Когда прибор находится в работе, подставка для чашек может нагреваться.

Применение по назначению

Этот прибор предназначен для приготовления кофе и подогрева напитков.

Любое другое использование считается ненадлежащим, и, следовательно, является опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате использования прибора не по назначению.

Инструкции по применению

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Несоблюдение требований инструкции может привести к травмам и повреждению прибора. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, полученный вследствие несоблюдения требований инструкции по применению.



Примечание.

Бережно храните данную инструкцию. Она должна сопровождать прибор и в случае передачи его другому владельцу.

ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим вас за выбор автомата для приготовления кофе и капучино.

Желаем вам приятного времяпрепровождения с вашим новым кофейным автоматом. А сейчас уделите несколько минут для ознакомления с данными инструкциями по применению. Таким образом вы сможете обеспечить безопасность и сохранность аппарата.

Буквы в скобках

Буквы в скобках соответствуют обозначениям, приведенным в параграфе «Описание прибора» (стр. 2-3).

Проблемы и их устранение

Попробуйте решить возникшие проблемы, прежде всего, с помощью рекомендаций, приведенных в параграфах «Значения световых индикаторов» на стр. 138 и «Устранение неисправностей» на стр. 139.

Если это окажется безрезультатным или если потребуются дополнительные разъяснения, обратитесь в службу помощи клиентам, позвонив по номеру, указанному в прилагаемой брошюре «Служба помощи клиентам».

Если вашей страны нет в данном списке, позвоните по номеру, указанному в гарантийном свидетельстве. При необходимости ремонта обращайтесь исключительно в службу технической помощи De'Longhi. Адреса указаны в гарантийном свидетельстве, которое прилагается к кофемашине.

ОПИСАНИЕ

Описание прибора

(стр. 3 - А)

- A1. Рукоятка регулировки степени помола
- A2. Главный выключатель (сзади машины)
- A3. Контейнер для зерен
- A4. Крышка контейнера для зерен
- A5. Крышка воронки для молотого кофе
- A6. Гнездо под мерный стаканчик
- A7. Подогрев чашек
- A8. Воронка для засыпания молотого кофе
- A9. Трубка пара
- A10. Капучинатор (съёмный)
- A11. Распылитель пара (съёмный)
- A12. Бак для воды
- A13. Шнур питания
- A14. Подставка для чашек
- A15. Поддон для сбора капель
- A16. Дверца заварочного блока
- A17. Контейнер для кофейной гущи
- A18. Блок подачи кофе (регулируется по высоте)
- A19. Направляющее устройство для кофе
- A20. Заварочный блок
- A21. Панель управления

Описание панели управления

(стр. 3 - В)

- B1. Кнопка  : включение или выключение машины (режим ожидания).
- B2. Индикатор 1 чашки и ОК температуры кофе.
- B3. Кнопка  : приготовление 1 чашки кофе
- B4. Индикатор 2 чашек и ОК температуры кофе
- B5. Кнопка  : приготовление 2 чашек кофе
- B6. Индикатор пара и ОК температуры пара
- B7. Кнопка  : выбор функции пара
- B8. Рукоятка выбора вкуса кофе (чтобы получить легкий, обычный или крепкий кофе) или выбор приготовления кофе из молотого кофейного зерна .
- B9. Рукоятка выбора вкуса кофе (чтобы получить легкий, обычный или крепкий кофе) или выбор приготовления кофе из молотого кофейного зерна .
- B10. Рукоятка подачи пара/горячей воды
- B11. Индикатор  : отсутствие воды или отсутствие бака для воды
- B12. Индикатор  контейнер для гущи переполнен или отсутствует
- B13. Индикатор  : аварийный сигнал общего характера
- B14. Кнопка  : выбор функции ополаскивания или удаления накипи
- B15. Индикатор удаления накипи
- B16. Кнопка ECO выбор режима энергосбережения
- B17. Индикатор режима энергосбережения

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Проверка прибора

После снятия упаковки проверьте целостность прибора и его комплектность. Не используйте прибор при обнаружении явных повреждений. Обратитесь в службу технической поддержки компании De'Longhi.

Установка прибора



Внимание!

При установке прибора следует придерживаться следующих мер предосторожности:

- В процессе работы прибора в окружающую среду выделяется тепло. После размещения прибора на рабочей поверхности убедитесь в наличии минимум 3 см свободного пространства сбоку и сзади прибора, а также свободного пространства не менее 15 см над кофемашиной.
- Любое попадание воды в прибор может вызвать его повреждение.
Не устанавливайте прибор поблизости от водопроводных кранов или раковин.
- Возможно повреждение прибора в случае замерзания находящейся в нем воды.
Не устанавливайте прибор в помещении, где температура может опуститься ниже точки замерзания воды.
- Разместите шнур питания так, чтобы предотвратить его повреждение острыми краями и помешать его контакту с нагреваемыми поверхностями (напр., электрическими плитами).

Подключение прибора



Внимание!

Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке в нижней части прибора.

Подключайте прибор только в розетку с исправным заземлением, установленную в соответствии со всеми правилами и рассчитанную на силу тока минимум 10 А.

В случае несовместимости розетки и штепсельной вилки прибора обратитесь к квалифицированному персоналу для замены розетки.

Первое включение прибора



Примечание.

- Прибор прошел испытания с использованием кофе на предприятии-изготовителе, поэтому нормальным явлением могут быть следы кофе в кофемолке. При этом гарантируется, что машина новая.
- Рекомендуется как можно быстрее отрегулировать жесткость воды путем выполнения процедуры, описанной в параграфе «Программирование жесткости воды» (стр. 135).

1. Извлеките бак для воды, заполните его до отметки МАХ свежей водой и вставьте его на место (рис. 1).
2. Разверните капучинатор наружу и поместите под ним емкость минимальным объемом 100 мл (рис. 2).
3. Подключите прибор к электросети и нажмите в поз. I (рис. 3) главный выключатель, что находится сзади прибора.
4. Индикаторы     одновременно мигают.
5. Поверните рукоятку пара против часовой стрелки до упора в поз. I (рис. 5), при этом из капучинатора начнет выходить вода (обычным явлением является повышенная шумность машины на этом этапе).
6. Дождитесь, когда подача горячей воды прервется автоматически: индикаторы     мигают, указывая на необходимость закрытия крана путем поворота рукоятки пара в поз. O.
7. Поверните рукоятку пара в поз. O: машина автоматически отключится.

Для дальнейшей эксплуатации прибора включите его.



Примечание.

- При первом включении необходимо приготовить 4–5 порций кофе или 4–5 порций капучино, чтобы добиться удовлетворительных результатов.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



Примечание.

Перед включением прибора убедитесь в том, что главный выключатель, который расположен сзади, находится в поз. I (рис. 3).

Убедитесь, что ручка пара находится в положении «O».

При каждом включении прибора автоматически выполняется цикл предварительного подогрева и ополаскивания, который нельзя прерывать. Машина будет готова к использованию только после окончания такого цикла.



Опасность ожогов!

Во время ополаскивания из носиков блока подачи кофе выходит небольшое количество горячей воды, которая стекает на поддон для сбора капель ниже. Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

- Чтобы включить прибор, нажмите кнопку  (рис. 4): индикаторы  и  будут мигать, пока прибор выполняет автоматический нагрев и ополаскивание. Таким образом не только нагревается бойлер, но и осуществляется поступление горячей воды во внутренние каналы для их нагрева.

Прибор достиг рабочей температуры, когда индикаторы  и  горят ровным светом.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

При каждом выключении прибор выполняет автоматическое ополаскивание, которое нельзя прерывать.



Опасность ожогов!

Во время ополаскивания из носиков блока подачи кофе выходит некоторое количество горячей воды. Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку  (рис. 4). Прибор выполняет ополаскивание и затем выключается.



Примечание.

Если прибор не используется продолжительное время, приведите также и главный выключатель в положение 0 (рис. 6).



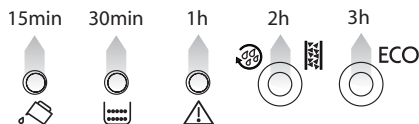
Внимание!

Во избежание повреждений прибора не приводите главный выключатель на рис. 6 в поз. 0, когда прибор включен.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Время автоматического выключения можно задать так, чтобы прибор отключался через 15 или 30 минут, 1, 2 или 3 часа простоя.

1. На выключенной кофемашине, но с главным выключателем в поз. I (рис. 3) нажмите кнопку **ECO** и удерживайте ее нажатой до включения индикаторов в нижней части панели управления (см. изображение после пункта 2).
2. Выберите желаемый временной интервал (15 или 30 minuti, 1, 2 или 3 часа) нажатием кнопки ; (соответствие индикатор/время см. в таблице далее).



3. Нажмите кнопку **ECO** для подтверждения выбора, таким образом автоматическое выключение запрограммировано.



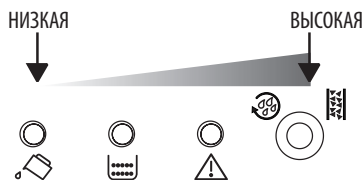
Примечание.

Чтобы полностью отключить прибор, переведите главный выключатель сзади кофемашины в пол. 0 (рис. 6).

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

При необходимости изменения температуры воды подачи кофе выполните следующие действия:

1. Когда машина выключена, но главный выключатель находится в поз. I (рис. 3), нажмите кнопку  и удерживайте ее нажатой, пока не загорятся индикаторы на панели управления.
2. Нажмите кнопку   для выбора желаемой температуры:



3. Нажмите кнопку для подтверждения выбора, индикаторы погаснут.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

С помощью этой функции можно подключить или отключить режим энергосбережения. Подключенная функция гарантирует меньшие энергозатраты, в соответствии с действующими европейскими директивами.

Режим энергосбережения подключен, если индикатор ECO горит. Чтобы подключить или отключить функцию, нажмите кнопку **ECO**.

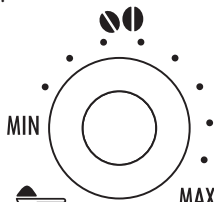
Примечание.

В режиме энергосбережения перед приготовлением первой чашки кофе может пройти несколько секунд, так как прибор затрачивает больше времени на предварительный нагрев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Выбор вкуса кофе

Для настройки нужного вкуса отрегулируйте рукоятку выбора вкуса кофе (B8): чем больше она поворачивается по часовой стрелке, тем больше будет количество смолотого кофе в зернах и, следовательно, тем крепче будет вкус полученного кофе.



Примечание.

- При первом использовании необходимо выполнить несколько попыток и подать несколько порций кофе, чтобы определить правильное положение рукоятки.
- Не поворачивайте рукоятку слишком далеко по часовой стрелке, иначе подача будет слишком медленной (по каплям), особенно в случае приготовления двух чашек кофе одновременно.

Выбор количества кофе в чашке

С помощью рукоятки выбора количества кофе (B9) выберите желаемое количество:



чем дальше рукоятка поворачивается по часовой стрелке, тем больше будет кофе.

Примечание.

При первом использовании необходимо выполнить несколько попыток и подать несколько порций кофе, чтобы определить правильное положение рукоятки.

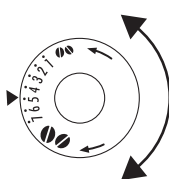
Регулировка кофемолки

Кофемолка изначально не требует регулировок, поскольку она настроена изготовителем так, чтобы обеспечивать правильную подачу кофе.

Однако если после приготовления первых чашек кофе отмечается мало насыщенная подача, отсутствие пенки либо слишком медленная подача кофе (каплями), следует откорректировать с помощью регулятора степень помола (рис. 7).

Примечание.

Разрешается поворачивать рукоятку только во время работы кофемолки.



To obtain delivery not a drop at a time, 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).

Желаемый результат такой корректировки вы почувствуете только после приготовления 2 последующих чашек кофе. Если даже после регулировки желаемый результат не достигнут, необходимо повторить процедуру, поворачивая рукоятку еще на один щелчок.

Советы для получения более горячего кофе

Для получения более горячего кофе рекомендуется:

- выполните ополаскивание перед подачей нажатием кнопки : из блока подачи кофе выходит горячая вода, которая нагревает внутренний контур кофемашины и делает кофе более горячим;
- нагрейте чашки горячей водой (используйте функцию горячей воды).

Приготовление кофе из кофейных зерен



Внимание!

Не используйте засахаренные зерна или карамелизованный кофе, поскольку они могут приклеиться к кофемолке и вывести ее из строя.

1. Засыпьте кофейные зерна в специальный контейнер (рис. 8).
2. Поместите под носиками блока подачи кофе:
- 1 чашку, если требуется 1 порция кофе (рис. 9);
- 2 чашки, если требуются 2 порции кофе.
3. Опустите блок подачи таким образом, чтобы он приблизился к чашке как можно больше (рис. 10). Так получится лучшая пенка.
4. Нажмите на кнопку нужного количества подачи (1 чашка ☺ или 2 чашки ☺ ☺, рис. 11 и 12).
5. Начнется приготовление, при этом индикатор ☺ или ☺ ☺ останется гореть в течение всего времени подачи.



Примечание.

- В процессе приготовления кофе подачу можно остановить в любой момент нажатием на одну из двух кнопок подачи (☺ или ☺ ☺).
- Если после завершения подачи вы хотите увеличить количество кофе в чашке, достаточно удерживать нажатой (в течение 3 секунд) одну из кнопок подачи кофе (☺ или ☺ ☺).

После завершения процесса приготовления прибор готов для дальнейшего использования.



Примечание.

Процедура получения более горячего кофе описана в параграфе «Советы для получения более горячего кофе» (стр. 131).



Внимание!

- Если кофе выходит по каплям, или водянистый, или без пенки, или слишком холодный, обратитесь к рекомендациям в главе «Устранение неисправностей» (стр. 139).
- Во время эксплуатации прибора на панели управления могут загореться индикаторы. Их значение приводится в параграфе «Значения световых индикаторов» (стр. 138).

Приготовление кофе из предварительно молотого кофе



Внимание!

- Никогда не засыпайте молотый кофе в выключенный прибор во избежание его попадания вовнутрь машины и ее загрязнения. Это может привести к повреждению прибора.
- Никогда не засыпайте более 1 мерного стаканчика, в противном случае это может привести к загрязнению внутренней части машины или засорению воронки.



Примечание.

При использовании молотого кофе можно приготовить за раз только одну чашку кофе.

1. Поверните рукоятку выбора вкуса кофе против часовой стрелки до упора в положение ☹.
2. Убедитесь, что воронка не закупорена, затем засыпьте один мерный стаканчик молотого кофе (рис. 13)
3. Поместите чашку под носиками блока подачи кофе.
4. Нажмите на кнопку подачи 1 чашки ☺ (рис. 11).
5. Начинается процесс приготовления, который можно прервать в любой момент нажатием одной из двух кнопок подачи (☺ или ☺ ☺).

Чтобы отключить функцию предварительно смолотого кофе, поверните рукоятку в одно из других положений.



Примечание.

В режиме энергосбережения перед подачей первого кофе могут пройти несколько секунд ожидания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО



Внимание! Опасность ожогов

Во время этих операций выходит пар: будьте осторожны, чтобы не обжечься.

1. Кофе для капучино приготовьте в большой чашке.
2. Затем налейте в емкость молоко из расчета около 100 г на каждую порцию капучино. При выборе размера емкости следует учитывать, что объем молока увеличится в 2-3 раза.



Примечание.

Чтобы получить более густую и пышную пену, используйте обезжиренное или частично обезжиренное молоко прохладной температуры (приблизительно 5° С). Для получения пышной молочной пены или пены без больших пузырей всегда очищайте капучинатор, как описано в параграфе «Чистка капучинатора после использования».

3. Нажмите кнопку ☺: соответствующий индикатор начнет мигать, сигнализируя о том, что машина выполняет нагрев.
5. Поверните капучинатор наружу и погрузите его в емкость с молоком (рис. 14).
6. Как только индикатор ☺ перестанет мигать и загорится ровным светом, поверните рукоятку пара в поз. I. Из капучинатора начнется подача пара, который вспенивает молоко и увеличивает его объем.
7. Для получения еще более пышной пенки медленно поворачивайте емкость с молоком в направлении снизу вверх. (Не рекомендуется превышать 3 минуты непрерывной подачи пара).
8. Когда пенка нужного объема получена, остановите подачу пара путем поворота рукоятки пара в положение 0.



Внимание! Опасность ожогов

Всегда поворачивайте рукоятку пара в положение 0

перед извлечением емкости с молоком, чтобы избежать ожогов от брызг кипящего молока.

- В приготовленную ранее чашку кофе влейте вспененное молоко. Добавьте сахар по вкусу и, по желанию, посыпьте пену небольшим количеством шоколадной крошки — капучино готов.



Примечание.

- Если сразу после приготовления капучино и после отключения функции пара нажатием кнопки пара нажать кнопку или для подачи кофе, на машине отмечается слишком высокая температура для его приготовления (индикаторы и мигают, указывая на неподходящую температуру). Необходимо подождать десять минут, чтобы кофемашина немного остыла. Чтобы выполнить более быстрое охлаждение, после отключения функции пара откройте рукоятку пара и слейте воду из капучинатора в емкость, пока индикаторы и не перестанут мигать.



Опасность ожогов!

Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

Чистка капучинатора после использования

Во избежание скоплений остатков молока или закупорки необходимо очищать капучинатор всякий раз после использования.



Внимание! Опасность ожогов!

Во время чистки из капучинатора выходит небольшое количество горячей воды. Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

- Слейте немного воды в течение нескольких секунд путем поворота рукоятки пара в положение I. Затем верните рукоятку в положение 0, чтобы остановить подачу горячей воды.
- Подождите несколько минут, чтобы капучинатор остыл. Затем одной рукой крепко придерживайте рукоятку трубки капучинатора, а другой поверните его против часовой стрелки (рис. 15) и потяните его вниз, чтобы снять (рис. 16).
- Аккуратно промойте элементы капучинатора губкой и теплой водой.
- Убедитесь, что отверстия, показанные стрелкой на рис. 17, не засорены. При необходимости прочистите их с помощью булавки.
- Аккуратно промойте элементы капучинатора губкой и теплой водой.
- Вставьте на место распылитель и наденьте капучинатор на распылитель, поверните его и протолкните вверх до блокировки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



Внимание! Опасность ожогов!

Не оставляйте прибор без присмотра, когда он выполняет подачу горячей воды. Когда чашка заполнена, перекройте подачу горячей воды, как описано ниже. Капучинатор нагревается во время подачи, поэтому следует держать его только за рукоятку.

- Поставьте емкость под капучинатор (как можно ближе во избежание брызг).
- Убедитесь, что индикаторы и горят ровным светом.
- Поверните рукоятку пара на пол-оборота против часовой стрелки до упора, начнется подача.
- Остановите подачу, повернув рукоятку пара в положение 0.



Примечание.

- При подключенном режиме «Экономия энергии» для подачи горячей воды может потребоваться несколько секунд ожидания.
- Если требуется подать пар сразу после приготовления горячей воды, рекомендуется открыть рукоятку пара на несколько секунд, чтобы слить воду из каналов.

ОЧИСТКА

Чистка кофемашины

Периодической очистке подлежат следующие части прибора:

- контейнер для кофейной гущи (A17);
- поддон для сбора капель (A15);
- бак для воды (A12);
- носики блока подачи кофе (A18);
- воронка для засыпки молотого кофе (A8);
- внутренняя часть кофемашины, доступная только после открытия дверцы заварочного блока (A16);
- заварочный блок (A20).



Внимание!

- Не используйте для чистки кофемашины растворители, абразивные моющие средства или спирт. Суперавтоматы De'Longhi не требуют использования химических добавок для очистки. Рекомендованный компанией De'Longhi раствор для удаления накипи приготовлен на основе натуральных компонентов и является полностью биоразлагаемым.
- Компоненты прибора не предназначены для мойки в посудомоечной машине.
- Не используйте металлические предметы для удаления накипи или отложений кофе, поскольку они могут поцарапать металлические или пластмассовые поверхности.

Чистка контейнера для кофейной гущи

Если индикатор  мигает, необходимо опорожнить контейнер для кофейной гущи. Пока контейнер не будет очищен, индикатор продолжает мигать, а прибор не сможет приготовить кофе.

Чтобы выполнить очистку (при включенном приборе):

- Откройте дверцу на передней части, достаньте поддон для сбора капель (рис. 18), опорожните и очистите его.
- Опорожните и осторожно очистите контейнер для кофейной гущи, убедившись в том, что остатки кофейной гущи не остались на дне.



При извлечении поддона для сбора капель **обязательно** опорожняйте и контейнер для кофейной гущи, даже если он почти не заполнен.

Если не выполнять такую операцию, то при последующих приготовлениях кофе контейнер для гущи переполнится, что приведет к засорению кофемашины.

Чистка поддона для сбора капель



Если периодически не очищать поднос для сбора капель, вода может перелиться через край и просочиться вовнутрь или вылиться из прибора. Это может привести к повреждению прибора, опорной поверхности или окружающей его области.

Поддон для сбора капель снабжен индикатором-поплавком (красного цвета) уровня воды (рис. 19). До того, как такой индикатор выйдет за пределы подноса для чашек, необходимо освободить подносик и очистить его.

Для извлечения поддона сбора капель:

1. Извлеките поддон для сбора капель и контейнер для кофейной гущи (рис. 18).
2. Опорожните поддон для сбора капель и контейнер для гущи и вымойте их.
3. Поставьте на место поддон для сбора капель вместе с контейнером для кофейной гущи.

Чистка внутренней части машины



Перед выполнением любой операции по очистке необходимо отключить прибор (см. «Выключение») и вынуть вилку из электрической розетки. Ни в коем случае не опускайте прибор в воду.

1. Периодически (примерно раз в месяц) проверяйте чистоту машины изнутри (для этого достаточно вынуть поддон для сбора капель). При необходимости удалите кофейные отложения кисточкой из комплекта поставки и губкой.

2. Все остатки уберите пылесосом (рис. 20).

Очистка бака для воды

1. Периодически (приблизительно раз в месяц) и при каждой смене фильтра смягчения воды (если имеется) очищайте бак для воды (A12) влажной тряпкой с небольшим количеством мягкого моющего средства.
2. Заполните бак свежей водой и установите его на место.

Чистка носиков блока подачи кофе

1. Очищайте носики блока подачи кофе губкой или тряпкой (рис. 21).
2. Проверяйте, чтобы отверстия блока подачи кофе не были закупорены. При необходимости удалите кофейные отложения зубочисткой (рис. 22).

Чистка воронки для засыпки молотого кофе

Периодически (приблизительно раз в месяц) проверяйте, чтобы воронка для засыпки предварительно молотого кофе (A8) не была засорена. При необходимости удалите кофейные отложения кисточкой.

Чистка заварочного блока

Заварочный блок (A20) необходимо чистить не реже одного раза в месяц.



Нельзя вынимать заварочный блок, когда прибор включен.

1. Убедитесь в том, что прибор правильно выполнил процедуру отключения (см. «Выключение прибора»).
2. Откройте обслуживающую дверцу.
3. Извлеките поддон для сбора капель и контейнер для кофейной гущи (рис. 18).
4. Нажмите вовнутрь две красные кнопки расцепления и одновременно потяните заварочный блок наружу (рис. 23).

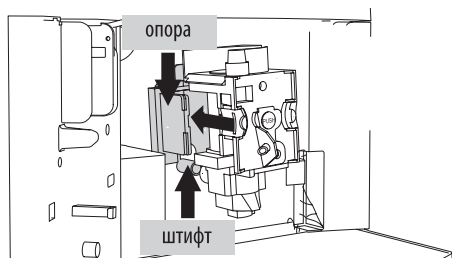


ОПОЛАСКИВАТЬ ТОЛЬКО ВОДОЙ.

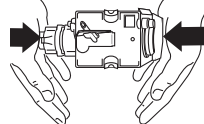
ЗАПРЕЩЕНЫ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА. ЗАПРЕЩЕНА МОЙКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

Очистите заварочный блок без использования моющих средств, чтобы не повредить его.

5. Опустите примерно на 5 минут заварочный блок в воду, затем прополощите его под краном.
6. После очистки вставьте заварочный блок на место, заведя на опору и на штифт снизу. Затем нажмите на надпись PUSH до щелчка блокировки.

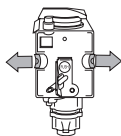


Примечание!



Если заварочный блок вставляется с трудом, необходимо (перед тем, как вставить его) придать ему нужный размер, нажав на оба рычага, как показано на рисунке.

7. Вставив его, убедитесь в том, что две красные кнопки вышли наружу.
8. Установите на место поддон для сбора капель и контейнер для гущи.
9. Закройте обслуживающую дверцу.



УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Удаление накипи на машине следует выполнять, когда на панели мигает индикатор ☹️/⚡️.



Внимание!

- Средство для удаления накипи содержит кислоты, которые раздражающе воздействуют на кожу и глаза. Строго соблюдайте инструкции изготовителя по технике безопасности, указанные на упаковке средства для удаления накипи, а также указания по принятию мер в случае попадания на кожу или в глаза.
- Убедительно рекомендуется использовать только средство для удаления накипи компании De'Longhi. Использование неподходящих средств, а также нерегулярное удаление накипи могут вызвать неисправности, на которые не распространяется гарантия производителя.

1. Включите прибор.
2. Опорожните бак для воды (A12).
3. Залейте в бак для воды средство для удаления накипи в растворе с водой (соблюдайте пропорции, указанные на упаковке средства для удаления накипи). Поместите под блоком подачи горячей воды пустую емкость объемом не менее 1,5 л.
4. Дождитесь, когда индикаторы ☹️ и ☹️☹️ загорятся ровным светом.



Внимание! Опасность ожогов!

Из капучинатора выходит горячая вода, содержащая кислоты. Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

5. Нажмите кнопку ☹️/⚡️ и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд, чтобы подтвердить заливку раствора и запустить процесс удаления накипи. Индикатор внутри кнопки будет гореть ровным светом, сигнализируя о запуске программы удаления накипи. Индикаторы ☹️, ☹️☹️ и ☹️☹️☹️ одновременно мигают, напоминая о повороте рукоятки пара в положение I (приготовление кофе невозможно).
6. Поверните рукоятку пара против часовой стрелки в положение I: раствор для удаления накипи выйдет из капучинатора и начнет заполнять стоящую под ним емкость.

Программа удаления накипи автоматически выполняет ряд ополаскиваний через заданные промежутки времени, чтобы удалить накипь изнутри кофемашины.

Через 30 минут бак для воды пуст, и загорается индикатор ☹️☹️☹️, а индикаторы ☹️, ☹️☹️☹️ и ☹️☹️☹️☹️ чередуются. Поверните рукоятку пара по часовой стрелке до упора в положение 0.

Теперь прибор готов к процессу ополаскивания свежей водой.

7. Опорожните контейнер, который служит для сбора раствора удаления накипи, и снова установите его под капучинатором.
8. Извлеките бак для воды, опорожните его, прополощите проточной водой, наполните чистой водой и поставьте на место. Индикаторы ☹️, ☹️☹️☹️ и ☹️☹️☹️☹️ начнут одновременно мигать.
9. Поверните рукоятку пара против часовой стрелки на пол-оборота в положение I. Из блока подачи выходит горячая вода.
10. Когда бак для воды полностью опорожнился, гаснет индикатор ☹️/⚡️ и загорается индикатор ☹️☹️☹️☹️, а индикаторы ☹️, ☹️☹️☹️☹️ мигают.
10. Установите рукоятку в положение 0, еще раз наполните бак для воды, машина выключится автоматически.

Для дальнейшего использования включите кофемашину нажатием кнопки ⏻.



Примечание!

Если цикл удаления накипи завершился неправильно (например, из-за отсутствия подачи электроэнергии), рекомендуется повторить цикл.

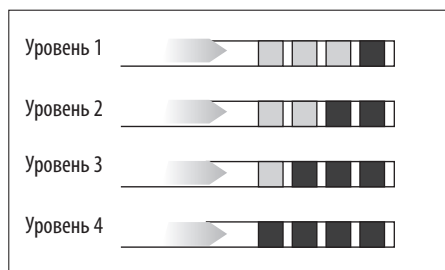
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Индикатор ☹️/⚡️ загорается через определенный период работы, продолжительность которого зависит от жесткости воды.

Прибор имеет фабричные настройки на 4-й уровень жесткости (очень жесткая вода). По желанию можно запрограммировать прибор на основании фактической жесткости воды в разных регионах. Таким образом увеличивается интервал проведения операции по удалению накипи.

Измерение жесткости воды

1. Возьмите из упаковки полоску индикаторной бумаги TOTAL HARDNESS TEST, которая входит в комплект поставки.
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды на одну секунду.
3. Достаньте полоску из воды и потряхните ее. Приблизительно через минуту появятся 1, 2, 3 или 4 красных квадрата в зависимости от жесткости воды. Каждый квадрат соответствует одному уровню.



Настройка жесткости воды

1. Убедитесь, что машина выключена (но подключена к электросети, а главный выключатель стоит в положении I).
2. Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 6 секунд, индикаторы загорятся одновременно.
3. Нажмите кнопку **ЕСО**, чтобы задать действительную жесткость воды (уровень определен индикаторной полоской).



4. Нажмите кнопку , чтобы выйти из меню. Теперь кофемашина настроена на новые параметры жесткости воды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение:	220-240 В~ 50/60 Гц макс. 10 А
Потребляемая мощность:	1450 Вт
Давление:	15 мПа (15 бар)
Емкость бачка для воды:	1,7 л
Размеры LxHxP:	280x364x400 мм
Длина шнура:	1500 мм

Вес:

10,8 кг



Прибор соответствует следующим европейским директивам ЕС:

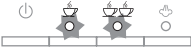
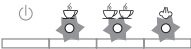
- директиве о низком напряжении 2006/95/ЕС и последующим поправкам;
- директиве об электромагнитной совместимости EMC 2004/108/ЕС и последующим поправкам;
- европейскому регламенту о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008
- Материалы и предметы в контакте с пищевыми продуктами соответствуют предписаниям Европейского регламента 1935/2004.

УТИЛИЗАЦИЯ



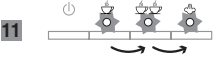
Согласно европейской директиве 2002/96/ЕС не следует утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо передать его в официальный центр по раздельному сбору отходов.

ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ ВО ВРЕМЯ НОРМАЛЬНОЙ РАБОТЫ

ИНДИКАТОРЫ	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
1 	Индикаторы мигают	Машина не готова к приготовлению кофе (вода не достигла оптимальной температуры). Перед приготовлением кофе дождитесь, когда индикаторы загорятся ровным светом.
2 	Индикаторы горят ровным светом	Машина достигла нужной температуры и готова к приготовлению кофе.
3 	Индикатор горит ровным светом	Машина находится в процессе подачи одной чашки кофе
4 	Индикатор горит ровным светом	Машина находится в процессе подачи двух чашек кофе
5 	Индикатор пара мигает	Машина находится в процессе подогрева до оптимальной температуры подачи пара. Дождитесь, когда индикатор загорится ровным светом, перед вращением рукоятки пара
6 	Индикатор пара горит ровным светом	Машина готова к подаче пара
7 	Индикаторы мигают поочередно	Прибор выполняет процедуру отключения (см. параграф «Выключение прибора»)
8 	Индикаторы мигают	Прибор сигнализирует о необходимости поворота рукоятки пара в положение I
9 	Индикаторы мигают поочередно	Прибор сигнализирует о необходимости поворота рукоятки пара в положение 0
10 	Индикатор горит ровным светом	Машина находится в режиме энергосбережения
11 	Индикатор горит ровным светом	Идет выполнение автоматической программы удаления накипи

ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ АВАРИЙНЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОРЫ	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ	ЧТО ДЕЛАТЬ
1      ECO	Индикатор горит ровным светом	Недостаточно воды в баке или бак неправильно вставлен.	Заполните бак водой и (или) правильно установите его, нажав до упора, пока не услышите щелчок.
		Бак загрязнен и (или) закупорен	Ополосните бак или удалите из него накипь
2      ECO	Индикатор мигает	Слишком мелкий помол, кофе выходит слишком медленно	Повторите приготовление кофе и поверните рукоятку регулировки степени помола (рис. 10) на одно деление в сторону цифры 7 по часовой стрелке, когда кофемолка находится в работе. Если после приготовления 2 чашек подача будет по-прежнему слишком слабой, повторите регулировку, поворачивая ручку еще на одно деление (см. «Регулировка кофемолки»).
		Машина не может приготовить кофе	Если проблема сохраняется, поверните рукоятку пара в положение I и слейте небольшое количество воды из капучинатора.
3      ECO	Индикатор горит ровным светом	Контейнер для кофейной гущи переполнен или не вставлен на место	Опорожните контейнер для кофейной гущи и поддон для сбора капель, очистите их и установите на место (рис. 18). Важно: во время извлечения поддона для сбора капель обязательно опорожняйте контейнер для кофейной гущи, даже если он не полон. Если не выполнять такую операцию, то при последующих приготовлениях кофе контейнер для гущи переполнится, что приведет к засорению кофемашины.
4      ECO	Индикатор мигает	Была выбрана функция предварительного молотого кофе  , но в воронку не был засыпан молотый кофе	Засыпьте предварительно молотый кофе в воронку или отмените функцию
		Закончился кофе в зернах	Наполните контейнер для зерен
		Если кофемолка производит слишком много шума, небольшой камушек среди кофейных зерен заблокировал кофемолку.	Обратитесь в сервисный центр

	Индикатор мигает	Указывает, что необходимо удалить накипь с машины.	Необходимо как можно быстрее выполнить программу по удалению накипи, описанную в параграфе «Удаление накипи»
	Слышен аномальный шум, а индикаторы мигают поочередно	После очистки не был установлен на место заварочный блок	Закройте дверцу и оставьте блок вне машины. Одновременно нажимайте кнопки  ,  ,  , пока четыре индикатора не погаснут. Только когда все четыре индикатора погасли, можно открыть дверцу и вставить на место заварочный блок.
	Индикаторы мигают поочередно	Машина была только что включена, заварочный блок вставлен неправильно, дверца плохо закрыта	Нажмите на надпись PUSH на заварочном блоке до щелчка блокировки. Убедитесь, что обе кнопки красного цвета вышли наружу. Закройте дверцу и включите прибор.
	Индикаторы мигают	Засорена воронка для молотого кофе	Опорожните воронку с помощью кисточки, как описано в пар. «Чистка воронки для засыпки молотого кофе».
	Индикатор горит ровным светом	После очистки не был установлен на место заварочный блок.	Установите заварочный блок, как описано в параграфе «Чистка заварочного блока».
		Прибор внутри слишком загрязнен	Тщательно очистите машину
	Индикатор мигает	Открыта обслуживающая дверца	Если невозможно закрыть дверцу, проверьте правильность установки заварочного блока
	Индикаторы мигают поочередно	Машина была включена, когда рукоятка пара находилась в положении открытой подачи	Поверните рукоятку пара по часовой стрелке до закрытия подачи

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже перечислены некоторые возможные неисправности.

Если проблема не может быть устранена описанным образом, необходимо обратиться в центр технической поддержки.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофе не горячий	Чашки не были нагреты.	Подогрейте чашки путем их ополаскивания горячей водой (примечание: можно использовать функцию горячей воды).
	Заварочный блок охлаждался, так как после последнего приготовления кофе прошло более 2/3 минут.	Перед приготовлением кофе нагрейте заварочный блок нажатием кнопки  /  .

Кофе недостаточно крепкий или мало пенки	Слишком крупный помол кофе.	Поверните рукоятку регулировки степени помола на одно деление в сторону цифры 1 против часовой стрелки во время работы кофемолки (рис. 7). Изменяйте регулировку по одной отметке за раз до получения желаемой подачи. Результат можно увидеть только после приготовления двух порций кофе (см. параграф «Регулировка кофемолки», стр. 131).
	Не подходит тип кофе.	Используйте тип кофе для кофемашин эспрессо.
Кофе выходит слишком медленно или по каплям.	Слишком мелкий помол кофе.	Поверните рукоятку регулировки степени помола на одно деление в сторону цифры 7 по часовой стрелке во время работы кофемолки (рис. 7). Изменяйте регулировку по одной отметке за раз до получения желаемой подачи. Результат можно увидеть только после приготовления двух порций кофе (см. параграф «Регулировка кофемолки», стр.131).
Кофе не выходит из одного или обоих носиков блока подачи.	Закупорены носики.	С помощью зубочистки очистите носики.
Кофе выходит не из носиков блока подачи, а через дверцу	Отверстия носиков закупорены сухим кофе-порошком	Прочистите носики зубочисткой, губкой или кухонным ершиком с жесткими ворсинками
	Блокировка направляющего устройства кофе внутри дверцы	Тщательно очистите направляющее устройство кофе, особенно рядом с петлями
Вспененное молоко имеет пузырьки большого размера.	Молоко недостаточно холодное или не частично обезжиренное.	Используйте полностью обезжиренное молоко или частично обезжиренное молоко прохладной температуры (около 5°C). Если желаемый результат не достигнут, попробуйте молоко другой марки.
Молоко не вспенилось	Капучинатор загрязнен	Выполните очистку, как это указано в параграфе «Чистка капучинатора после использования».
Прекращается подача пара	Предохранительное устройство прекращает подачу пара через 3 минуты	Подождите немного, затем вновь включите функцию пара
Прибор не включается	Штепсель не включен в розетку.	Подключите штепсель к розетке.
	Не включен главный выключатель (A2).	Переведите главный выключатель в положение I (рис. 3)
При повороте рукоятки пара/горячей воды в положение I, из капучинатора не выходит пар/горячая вода	Закупорены отверстия капучинатора и (или) распылителя пара	Выполните очистку капучинатора, как это указано в параграфе «Чистка капучинатора после использования».
Невозможно достать заварочный блок, чтобы выполнить его очистку	Машина включена, но не до конца завершила процесс отключения	Заварочный блок можно извлечь только в том случае, если машина правильно завершила процесс отключения (см. параграф «Выключение прибора»).