

Register Now 
www.delonghi.com/register



ECAM20.11X - 21.11X - 22.11X

BEAN TO CUP ESPRESSO
AND CAPPUCCINO MACHINE

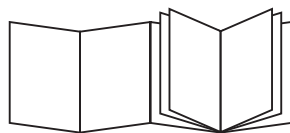
Instruction for Use

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

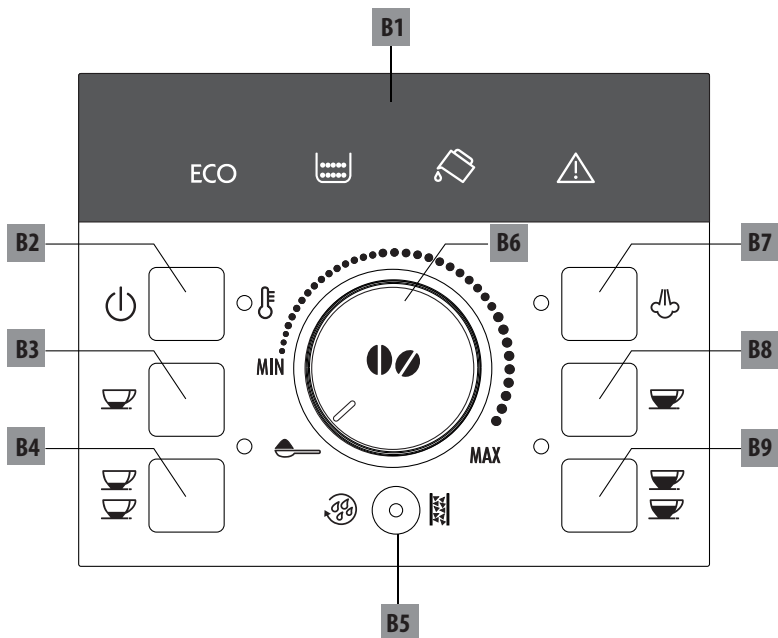
КОФЕМАШИНА
Инструкции по
использованию



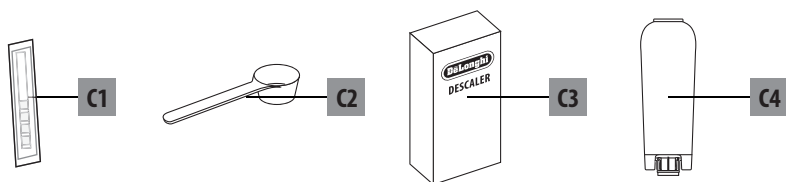
De'Longhi



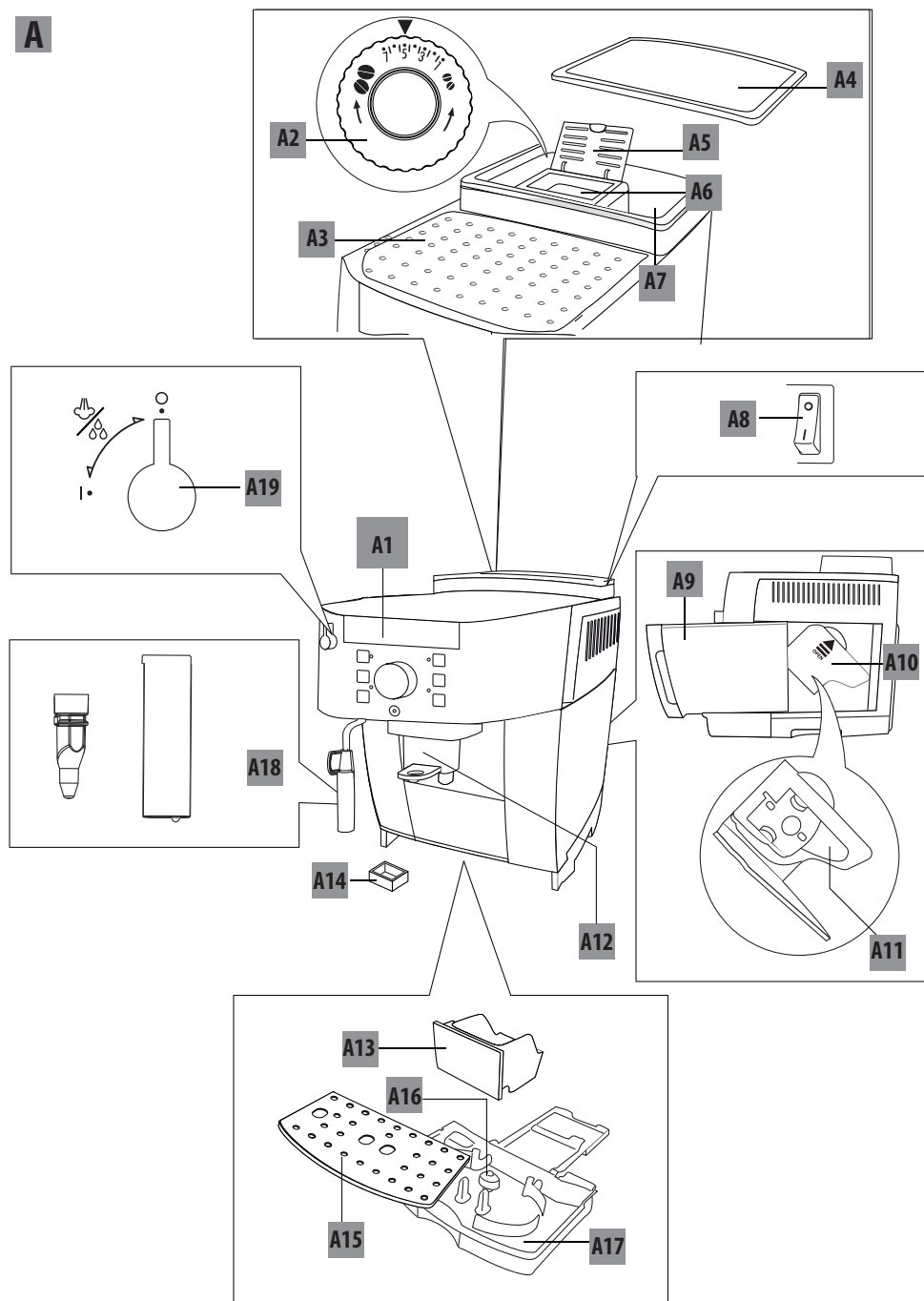
B

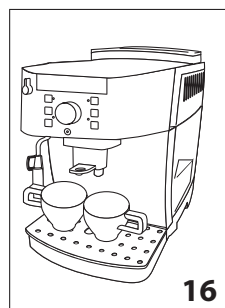
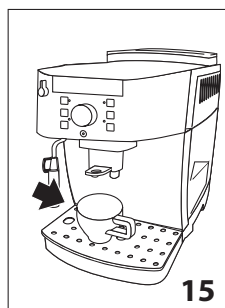
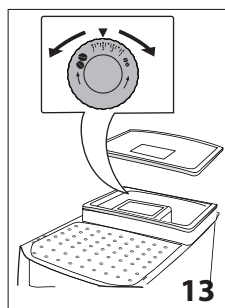
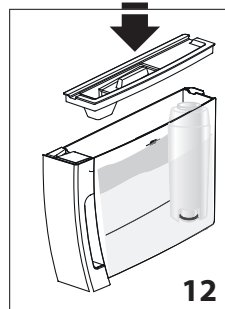
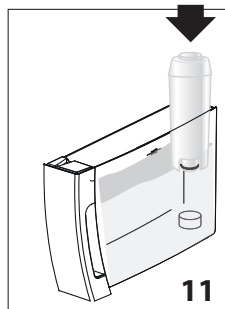
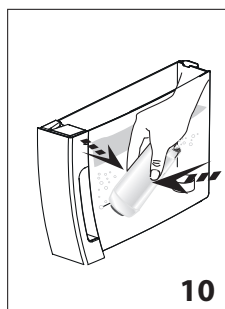
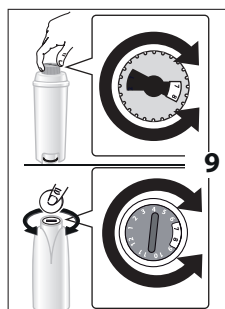
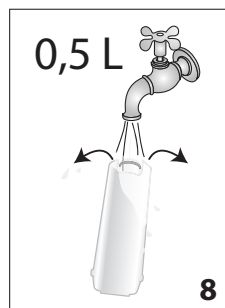
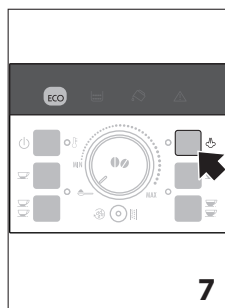
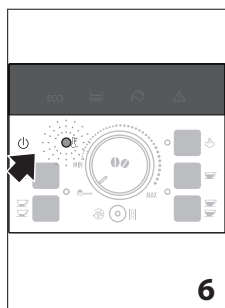
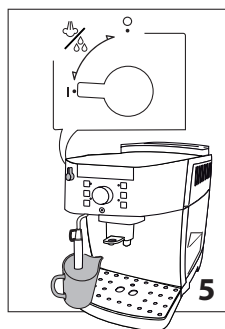
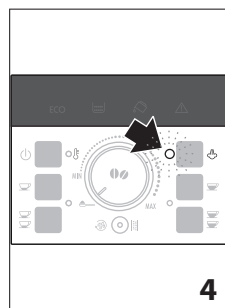
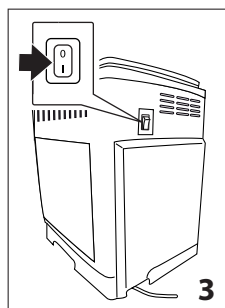
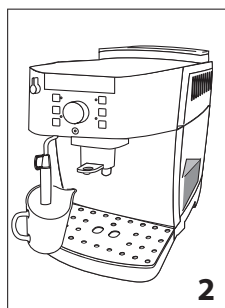
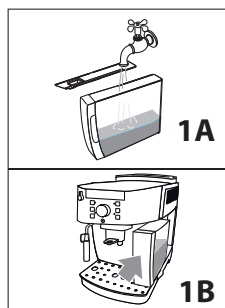


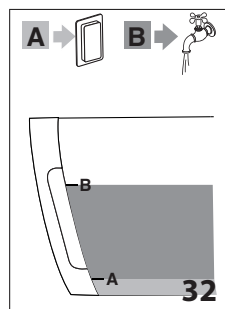
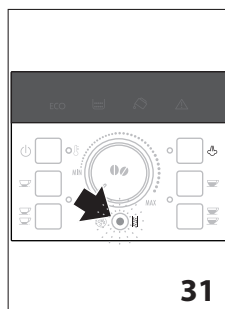
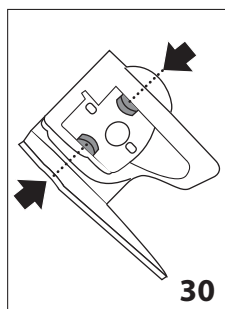
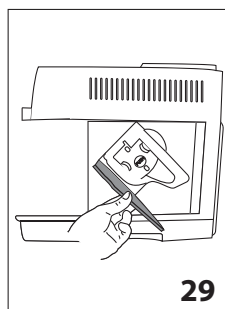
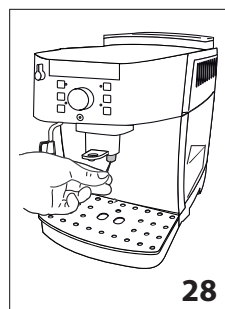
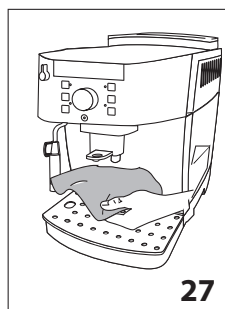
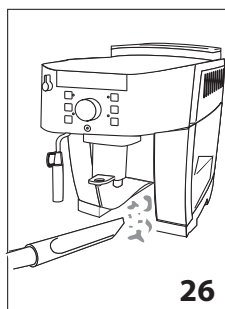
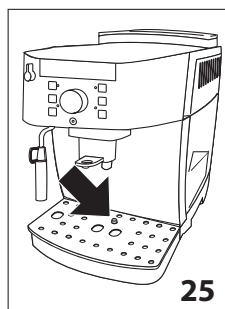
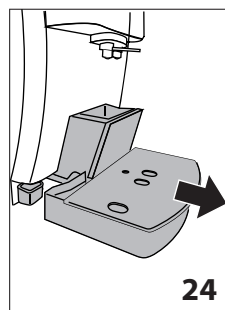
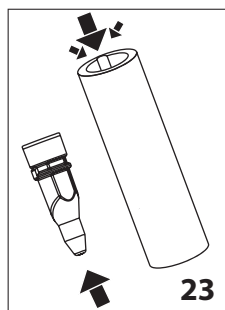
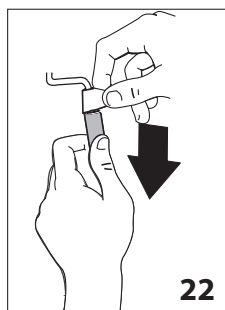
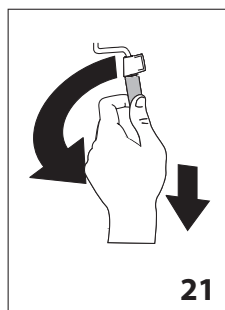
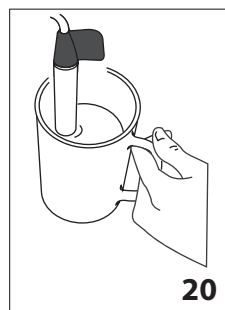
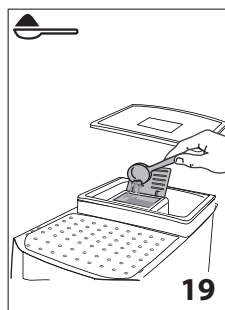
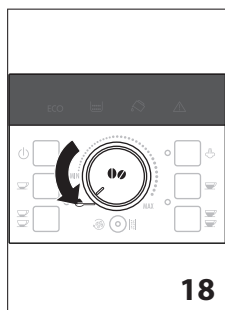
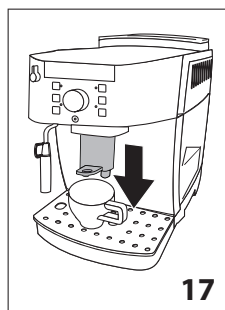
C



A







CONTENTS

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS.....	7
2. SAFETY WARNINGS	8
2.1 Symbols used in these instructions	8
2.2 Designated use.....	8
2.3 Instruction for Use.....	8
3. INTRODUCTION.....	8
3.1 Letters in brackets	8
3.2 Troubleshooting and repairs.....	8
4. DESCRIPTION.....	9
4.1 Description of the appliance	9
4.2 Description of the control panel	9
4.3 Description of the accessories.....	9
4.4 Description of lights	9
5. BEFORE USE.....	9
5.1 Checking the appliance	9
5.2 Installing the appliance.....	9
5.3 Connecting the appliance.....	10
5.4 Setting up the appliance	10
6. TURNING THE APPLIANCE ON.....	10
7. TURNING THE APPLIANCE OFF	10
8. AUTO-OFF	11
9. ENERGY SAVING.....	11
10. WATER SOFTENER FILTER (CERTAIN MODELS ONLY)	11
10.1 Installing the filter	11
10.2 Removal and replacement of the water softener filter	11
11. MAKING COFFEE.....	11
11.1 Selecting the coffee taste	11
11.2 Selecting the quantity of coffee in the cup ..	12
11.3 Adjusting the coffee mill	12
11.4 Setting the temperature	12
11.5 Tips for a hotter coffee.....	12
11.6 Making coffee using coffee beans	12
11.7 Making coffee using pre-ground coffee.....	13
12. MAKING CAPPUCCINO	13
12.1 Cleaning the cappuccino maker after use	13
13. HOT WATER	14
14. CLEANING.....	14
14.1 Cleaning the machine	14
14.2 Cleaning the machine's internal circuit.....	14
14.3 Cleaning the coffee grounds container	14
14.4 Cleaning the drip tray and condensate tray ..	14
14.5 Cleaning the inside of the coffee machine...	15
14.6 Cleaning the water tank.....	15
14.7 Cleaning the coffee spouts	15
14.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel	15
14.9 Cleaning the infuser	15
15. DESCALING.....	15
16. SETTING WATER HARDNESS	16
16.1 Measuring water hardness	16
16.2 Setting water hardness	17
17. TECHNICAL DATA.....	17
18. DISPOSAL.....	17
19. EXPLANATION OF LIGHTS.....	17
20. TROUBLESHOOTING	19
21. ELECTRICAL REQUIREMENTS (UK ONLY).....	20

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Designated use: this appliance is designed and made to prepare coffee and milk based beverages and hot water. Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage deriving from improper use of the appliance.
- The surface of the heating element remains hot after use and the outside of the appliance may retain the heat for several minutes depending on use.
- To clean, follow the instructions in the section "14. Cleaning".
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent
- This is a household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the plug or cord is damaged, it must be replaced by Customer Services only to avoid all risk.
- Appliances with removable cord: avoid splashes of water on the power cord connector or socket at the back of the appliance.
- WARNING: Models with glass surfaces: do not use the appliance if the surface is cracked.

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

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

instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembly, taking apart or cleaning.



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

2. SAFETY WARNINGS

2.1 Symbols used in these instructions

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

2.2 Designated use

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

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

2.3 Instruction for Use

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

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



Please note:

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Letters in brackets

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

3.2 Troubleshooting and repairs

In the event of problems, first try and resolve them by reading the information given in the “20. Explanation of lights” and “19. Troubleshooting” sections.

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

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description of the appliance

(page 3 - A)

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

4.2 Description of the control panel

(page 2 - B)

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

- B8.  button: to make 1 cup of long espresso coffee

- B9.  button: to make 2 cups of long espresso coffee.

4.3 Description of the accessories

(page 2 - C)

- C1. “Total Hardness Test” indicator paper
- C2. Measure
- C3. Descaler bottle
- C4. Water softener filter

4.4 Description of lights

-  Light flashing: the machine is heating up.
-   The appliance is delivering one or two cups of short coffee.
-   The appliance is delivering one or two cups of long coffee.
-   The appliance is delivering one or two cups of long coffee.
-   Light on steadily: the “steam” function has been selected;
Light flashing: you must turn the steam dial.
-  An alarm is displayed on the control panel (see the section “19. Explanation of lights”).
-  Light on steadily: the coffee grounds container must be inserted;
Light flashing: the grounds container is full and must be emptied.
-  Light on steadily: the water tank is missing;
Light flashing: there is not enough water in the tank.
-   Light flashing: the appliance must be descaled (see the section “15. Descaling”).
Light on steadily: the appliance is performing a descaling cycle.
-  “Energy Saving” mode is active.

5. BEFORE USE

5.1 Checking the appliance

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

not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

5.2 Installing the appliance



Important!

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

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

5.3 Connecting the appliance



Important!

Check that the mains power supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate on the bottom of the appliance. Connect the appliance to an efficiently earthed and correctly installed socket with a minimum current rating of 10A only. If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional.

5.4 Setting up the appliance



Please note:

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

Proceed as described:

1. Remove the water tank (A9), fill to the MAX line with fresh water (fig. 1A) then put back in the appliance (fig. 1B).
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (A18) (fig. 2).
3. Plug the appliance into the mains socket and place the main switch (A8) on the back of the appliance in the I position (fig. 3).

4. The  light flashes on the control panel (B7, fig. 4).
5. Turn the steam dial (A19) to the I position (fig. 5). Water is delivered from the cappuccino maker, then the appliance goes off.
6. Turn the steam dial to the 0 position.

The coffee machine is now ready for normal use.



Please note:

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

6. TURNING THE APPLIANCE ON



Please note:

- Before turning the appliance on, make sure the main switch (A8) on the back of the appliance is in the I position (fig. 3).
- Each time the appliance is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The appliance is ready for use only once this cycle is complete.



Danger of burns!

During rinsing, a little hot water comes out of the coffee spouts (A12) and is collected in the drip tray underneath. Avoid contact with splashes of water.

- To turn the appliance on, press the  button (B2, fig. 6). The  light flashes while the appliance is heating up and performing an automatic rinse cycle. By circulating hot water, the appliance heats both the boiler and the internal circuits.

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

7. TURNING THE APPLIANCE OFF

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



Danger of burns!

During rinsing, a little hot water flows from the coffee spouts (A12).

Avoid contact with splashes of water.

To turn the appliance off, press the  button (B2, fig. 6). The appliance performs a rinse cycle then goes off.



Please note:

If the appliance is not used for an extended period, place the main switch (A8) in the **0** position (fig. 3).

Important!

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

8. AUTO-OFF

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

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

1. With the appliance off and the main switch (A8) in the **I** position (fig. 3), press the  button (B9) and hold it down until the lights on the control panel come on.
2. Press the  button (B3, on the left of the dial B6) until the lights corresponding to the delay before the appliance goes off automatically come on:

15 minutes **ECO**

30 minutes **ECO** 

1 hour **ECO**  

2 hours **ECO**   

3 hours **ECO**    

3. Press the  button (B8, on the right of the dial) to confirm the selection. The lights go off.

9. ENERGY SAVING

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

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

1. With the appliance off and the main switch (A8) in the **I** position (fig. 3), press the  button (B7) and hold it down until the **ECO** light (fig. 7) come on.
2. To disable the mode, press the  button (on the left of the dial). The **ECO** light flashes.
3. To re-enable the mode, press the  button (on the left of the dial) again. The **ECO** light comes on steadily.
4. Press the  button (on the right of the dial) to confirm the selection. The **ECO** light goes off.

Please note:

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

10. WATER SOFTENER FILTER (CERTAIN MODELS ONLY)

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

Important:

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

To use the filter correctly, follow the instructions below.

10.1 Installing the filter

1. Take the filter (C4) out of its packet and rinse under about 0.5 litre of running water (fig. 8)
2. Turn the date indicator disk until the next two months of use are displayed (fig 9).

Please note:

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

3. Extract the tank (A9) from the appliance and fill with water (fig. 1A).
4. Insert the filter in the water tank and immerse it completely, sloping it to enable the air bubbles to escape (fig. 10).
5. Insert the filter into the filter housing and press as far as it will go (fig.11).
6. Close the tank with the lid (fig. 12), then replace the tank in the machine.
7. Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the cappuccino maker (A18).
8. Turn the steam dial (A19) to the **I** position to deliver hot water.
9. Deliver at least 500 ml of hot water, then turn the hot water/steam dial back to the **0** position.

Please note:

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

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

10.2 Removal and replacement of the water softener filter

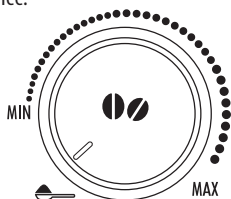
After two months (see date indicator disk), or if the appliance has not been used for 3 weeks, the filter (C4) must be removed from the tank (A9) and replaced with a new one. Then the installation procedure above must be repeated.

11. MAKING COFFEE

11.1 Selecting the coffee taste

Turn the coffee taste selection dial (B9) to set the required taste. Turning it clockwise increases the quantity of coffee beans the appliance will grind and therefore the strength of the coffee obtained.

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



Please note:

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

11.2 Selecting the quantity of coffee in the cup

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

- short coffee when the  button (B3) is pressed ($\approx 40\text{ml}$);
- long coffee when the  button (B8) is pressed ($\approx 120\text{ml}$);
- two short coffees when the  button (B4) is pressed;
- two long coffees when the  button (B9) is pressed.

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

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

The machine is now reprogrammed with the new quantities.

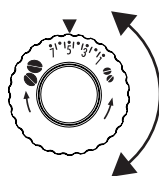
11.3 Adjusting the coffee mill

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

However, if after making the first few coffees you find that the coffee is either too weak and not creamy enough or delivery is too slow (a drop at a time), this can be corrected by adjusting the grinding adjustment dial (A2) (fig. 13).

Please note:

The grinding adjustment dial (A2) must only be turned when the coffee mill is in operation.



If the coffee is delivered too slowly or not at all, turn one click clockwise.

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

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

11.4 Setting the temperature

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

1. With the appliance off and the main switch in the I position (fig. 3), press the  button (B3) and hold it down until the lights on the control panel come on;
2. Press the  button to select the required temperature:



3. Press the  button (B8) to confirm the selection. The lights go off.

11.5 Tips for a hotter coffee

For hotter coffee, you should:

- before delivering the coffee, perform a rinse cycle by pressing the  button (B5). Hot water is delivered from the spouts, heating the internal circuits of the appliance and thus raising the coffee temperature;
- warm the cups with hot water (using the hot water function).
- set a hotter coffee temperature (see the section "Setting the temperature").

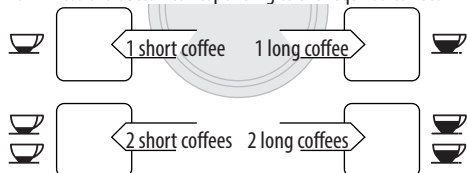
11.6 Making coffee using coffee beans

Important!

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

1. Fill the container (A7, fig. 14) with coffee beans.
2. Place under the coffee spouts (A12):
 - 1 cup, if you want to make 1 coffee (fig. 15);
 - 2 cups, if you want 2 coffees (fig. 16).
3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 17).

- Press the button corresponding to the required coffee:



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

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

Please note:

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

Please note:

For hotter coffee, see the section “11.5. Tips for a hotter coffee”.

Important!

- If the coffee is delivered a drop at a time, too weak and not creamy enough or too cold, read the tips in the section “20. Troubleshooting”.
- Lights may be displayed on the control panel during use. Their meaning is given in the section “19. Explanation of the lights”.

11.7 Making coffee using pre-ground coffee

Important!

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



Please note:

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

- Make sure the appliance is on.
- Turn the coffee taste selection dial (B6) anticlockwise as far as it will go to the  position (fig. 18).
- Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure (C2) of pre-ground coffee (fig. 19).

- Place a cup under the coffee spouts (A12).
- Press the corresponding 1 cup coffee button ( B3 or  B8).
- Preparation begins.

12. MAKING CAPPUCCINO

Danger of burns!

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

- When preparing cappuccino, make the coffee in a large cup;
- Fill a container (preferably one with a handle to avoid scalding) with about 100 ml of milk for each cappuccino. In choosing the size of the container, bear in mind that the milk doubles or triples in volume;

Please note:

For a richer denser froth, use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). To avoid milk with poor froth or large bubbles, always clean the cappuccino maker (A18) as described in the section “Cleaning the cappuccino maker after use”.

- Press the  button (B7). The  light flashes.
- Immerse the cappuccino maker in the milk container (fig. 20).
- After a few seconds, when the  light flashes, turn the steam dial (A19) to the **I** position (fig. 5). Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance and making it more voluminous;
- For a creamier froth, rotate the container with slow movements in an upward direction. (You should not deliver steam for more than 3 minutes at a time);
- When you have obtained the required froth, stop steam delivery by turning the steam dial back to the **0** position.

Danger of burns!

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

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

12.1 Cleaning the cappuccino maker after use

Always clean the cappuccino maker (A18) after use to avoid the build-up of milk residues and prevent the spouts from clogging.

- Place a container under the cappuccino maker and deliver a little water for a few seconds by rotating the steam dial (A19) to the **I** position (fig. 5). Then turn the steam dial to the **0** position to stop the flow of hot water.

- Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Grip the handle of the cappuccino maker tube firmly in one hand and with the other rotate the cappuccino maker anti-clockwise (fig. 21), then remove by pulling downwards.
- Also remove the steam connection nozzle by pulling it downwards (fig. 22).
- Make sure the two holes shown by the arrow in fig. 23 are not blocked. If necessary, clean using a toothpick.
- Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
- Reinsert the nozzle, then replace the cappuccino maker on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.

13. HOT WATER



Danger of burns!

Never leave the machine unattended while delivering hot water. The hot water spout becomes hot while water is being delivered and must be handled by the handle only.

- Place a container under the cappuccino maker (A18) (as close as possible to avoid splashes).
- Turn the steam dial (A19) to the **I** position. Delivery begins.
- Stop by turning the steam dial to the **0** position.



Please note:

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

14. CLEANING

14.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- the appliance's internal circuit;
- coffee grounds container (A13);
- drip tray (A17) and condensate tray (A14);
- water tank (A9);
- coffee spouts (A12);
- cappuccino maker (A18);
- pre-ground coffee funnel (A6);
- infuser (A11), accessible after opening the service door (A10);
- control panel (A1).



Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine. With De'Longhi superautomatic coffee machines, you need not use chemical products to clean the machine.
- None of the components 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.

14.2 Cleaning the machine's internal circuit

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

- 2/3 rinse cycles by pressing the button (B5);
- delivering hot water by turning the hot water/steam dial (A19) to the **I** position.



Please note:

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

14.3 Cleaning the coffee grounds container

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

To clean (with the machine on):

- Remove the drip tray (A17) (fig. 24), empty and clean.
- Empty the grounds container (A13) and clean thoroughly to remove all residues left on the bottom.
- Check the red condensate tray (A14) and empty if necessary.



Important!

When removing the drip tray, the grounds container **must** always 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.

14.4 Cleaning the drip tray and condensate tray



Important!

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

The drip tray is fitted with a level indicator (A16) (red) showing the level of water it contains (fig. 25). Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned.

To remove the drip tray:

- Remove the drip tray (A17) and the grounds container (A13) (fig. 24);
- Empty the drip tray and grounds container and wash them;
- Check the condensate tray (A14) and empty if necessary.
- Replace the drip tray and grounds container.

14.5 Cleaning the inside of the coffee machine



Danger of electric shock!

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

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

14.6 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank (A9) regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (C4, if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.
2. Remove the filter (if present) and rinse with running water.
3. Replace the filter (if provided), fill the tank with fresh water and replace the tank.
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100 ml of water.

14.7 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts (A12) with a sponge or cloth (fig. 27).
2. Check the holes in the coffee spouts are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 28).

14.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel

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

14.9 Cleaning the infuser

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



Important!

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

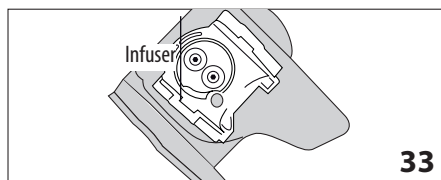
1. Make sure the machine is correctly turned off (see "7. Turning off").
2. Remove the water tank (A9).
3. Open the infuser door (A10) (fig. 29) on the right side of the appliance.
4. Press the two coloured release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 30);



Important!

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

5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. Clean coffee residues from the support where the infuser rests.

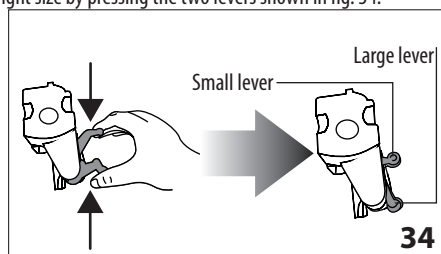


7. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support (fig. 33), then push the **PUSH** symbol until it clicks into place.

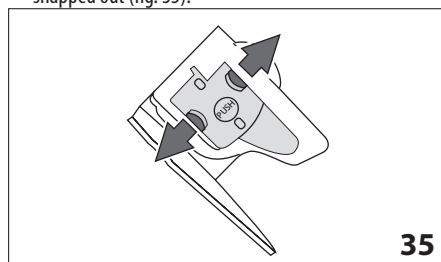


Please note:

If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right size by pressing the two levers shown in fig. 34.



8. Once inserted, make sure the two coloured buttons have snapped out (fig. 35).



9. Close the infuser door.
10. Put the water tank back.

15. DESCALING

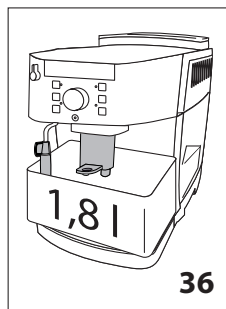
Descalc the appliance when the  light (B5) (fig. 31) on the control panel flashes.



Important!

- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.

- You should use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.
 2. Empty the drip tray (A17) and grounds container (A13) and put both back in the machine.
 3. Empty the water tank (A9) completely and remove the water softener filter (C4), if present.
 4. Pour the descaler (C3) into the tank up to level **A** (corresponding to a 100 ml pack) marked on the back of the tank, then add a litre of water up to level **B** (fig. 32) and put the water tank back in the appliance.



5. Place a container with a minimum capacity of 1.8 litres under the cappuccino maker (A18) and coffee spouts (A12) (fig. 36).
6. Wait for the coffee lights to come on steadily.
7. Press and hold the  button (B5) for at least 5 seconds to confirm that you have added the solution and begin

the descaling procedure. The light in the button comes on steadily to indicate that the descaling programme has begun.

8. The  light flashes to indicate the hot water/steam dial (A19) must be turned to the **I** position.



Important! Danger of burns

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

9. When the dial has been turned to the **I** position, the descale programme starts and the descaler liquid comes out of the cappuccino maker and coffee spouts. A series of rinses and pauses are performed automatically to remove all the scale residues inside the coffee machine.

After about 25 minutes, descaling stops and the  and  lights flash on the control panel. Turn the hot water/steam dial to the **0** position.

10. The appliance is now ready for rinsing through with clean water. Empty the container used to collect the descaler solution. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level and put back in the appliance: the  light flashes.

11. Place the container used to collect the descaler solution empty under the cappuccino maker and coffee spouts (fig. 36).
12. Turn the hot water/steam dial to the **I** position to begin rinsing. Hot water is delivered first from the cappuccino maker, to continue and end with the coffee spouts.
13. When the water tank is completely empty, the  and  lights flash on the control panel. Turn the hot water/steam dial to the **0** position.
14. Empty the container used to collect the rinsing water. Remove the water tank, replace the water softener filter (if removed previously), fill the tank up to the MAX level with cold water and insert in the appliance. The  steam light flashes.
15. Place the container used to collect the rinsing water empty under the cappuccino maker;
16. Turn the hot water/steam dial to the **I** position. Rinsing continues from the cappuccino maker only.
17. When it finishes, the  steam light flashes on the control panel. Turn the hot water/steam dial to the **0** position.
18. Top up the water tank with fresh water to the MAX level and put back in the machine.

Descaling is complete.



Please note!

- If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity) we recommend repeating the cycle.
- After descaling, it is normal for the grounds container (A13) to contain water.

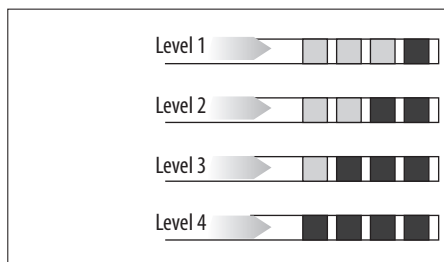
16. SETTING WATER HARDNESS

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

The machine is set by default for a hardness value of 4. The machine can also be programmed according to the hardness of the mains water in the various regions so that the machine needs to be descaled less often.

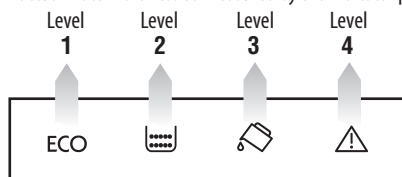
16.1 Measuring water hardness

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C1) from its pack (attached to the English instructions).
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.



16.2 Setting 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 (B5) for at least 5 seconds. The ECO and lights come on together;
3. Press the button (B3, on the left of the dial) to set the actual water hardness as measured by the indicator paper.



4. Press the button (B8, on the right of the dial) to confirm the selection.

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

17. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Absorbed power:	1450 W
Pressure:	1.5 MPa (15 bars)
Max. water tank capacity:	1.8 L
Size LxDxH:	240x430x350 mm
Cord length:	1150 mm
Weight:	8.9 kg
Max. beans container capacity:	250 g



This product is compliant with Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

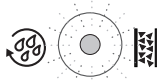
18. DISPOSAL



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

19. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHT DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
	The hot water/steam dial must be turned (A19)	Turn the hot water/steam dial.
ECO FLASHING	Insufficient water in the tank (A9).	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
ECO	The tank (A9) is not correctly in place.	Insert the tank correctly and press as far as it will go.

 FLASHING	The grounds container (A13) is full.	Empty the grounds container and drip tray, clean and replace. Important: when removing the drip tray, the grounds container MUST be emptied, even if it contains few grounds. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
	After cleaning, the grounds container has not been replaced (A13).	Remove the drip tray and insert the grounds container.
 FLASHING	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all. If the water softener filter (C4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery.	Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment dial (A2, fig. 10) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding adjustment dial another click until delivery is correct (see "11.3. Adjusting the coffee mill"). If the problem persists, turn the steam dial (A19) to the I position and deliver some water from the cappuccino maker. Deliver a little water from the cappuccino maker by turning the steam dial (A19) to the I position until the flow is regular (fig. 5).
 FLASHING	The "pre-ground coffee" function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel (A6).	Place pre-ground coffee in the funnel or deselect the "pre-ground" function.
 FLASHING	The machine must be descaled.	The descaling procedure described in the section "15. Descaling" needs to be performed.
 FLASHING	Too much coffee has been used.	Select a milder taste or reduce the quantity of pre-ground coffee, then make the coffee again.

    FLASHING	The coffee beans have run out.	Fill beans container.
	The pre-ground coffee funnel (A6) is clogged.	Empty the funnel with the help of a brush as described in the section "14.8. Cleaning the pre-ground coffee funnel".
    FLASHING	The infuser has not been replaced after cleaning (A11).	Insert the infuser as described in the section "14.9. Cleaning the infuser".
	The inside of the appliance is very dirty.	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in the section "14. Cleaning". If the message is still displayed after cleaning, contact a service centre.

20. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee is not hot.	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water. Please note: the hot water or rinse function can be used.
	The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, heat up the infuser by pressing the   rinse button.
The coffee is weak or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grinding dial one click anticlockwise while the grinder is in operation (fig. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "11.3 Adjusting the coffee mill").
	The coffee is unsuitable.	Use coffee beans suitable for espresso machines.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding dial one click clockwise while the grinder is in operation (fig. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "11.3. Adjusting the coffee mill").
Coffee does not come out of one or both of the spouts.	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.

The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	Cappuccino maker dirty.	Clean as described in the section "12.1. Cleaning the cappuccino maker after use".
Steam delivery stops	A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	Wait, and then enable the steam function again.
The appliance does not come on	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
	The main switch (A8) is not turned on.	Place the main switch in the I position (fig. 1).

21. ELECTRICAL REQUIREMENTS (UK ONLY)

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.

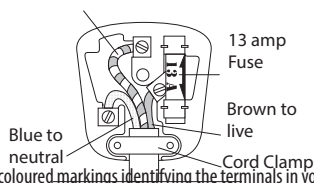
N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ	22
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	23
2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi ...	23
2.2 Utilisation conforme à la destination d'utilisation.....	23
2.3 Mode d'emploi	23
3. INTRODUCTION.....	23
3.1 Lettres entre parenthèses.....	23
3.2 Problèmes et réparations	23
4. DESCRIPTION.....	24
4.1 Description de l'appareil	24
4.2 Description du panneau de contrôle.....	24
4.3 Description des accessoires	24
4.4 Description des voyants.....	24
5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	24
5.1 Contrôle de l'appareil	24
5.2 Installation de l'appareil	25
5.3 Branchement de l'appareil	25
5.4 Première mise en marche de l'appareil	25
6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	25
7. EXTINCTION DE L'APPAREIL.....	25
8. ARRÊT AUTOMATIQUE	26
9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	26
10. FILTRE ADOUCISSEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)	26
10.1 Installation du filtre	26
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur	27
11. PRÉPARATION DU CAFÉ	27
11.1 Sélection du goût du café.....	27
11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse.....	27
11.3 Réglage du moulin à café.....	27
11.4 Réglage de la température.....	27
11.5 Conseils pour un café plus chaud.....	28
11.6 Préparation du café en utilisant le café en grains.....	28
11.7 Préparation du café en utilisant le café pré- moulu	28
12. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	29
12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi.....	29
13. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	29
14. NETTOYAGE	29
14.1 Nettoyage de la machine	29
14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine.	30
14.3 Nettoyage du bac à marcs de café	30
14.4 Nettoyage de l'égouttoir et du bac de récupération de la condensation	30
14.5 Nettoyage interne de la machine	30
14.6 Nettoyage du réservoir d'eau	30
14.7 Nettoyage des becs verseurs de café	30
14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu.....	31
14.9 Nettoyage de l'infuseur	31
15. DÉTARTRAGE	31
16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	32
16.1 Mesure de la dureté de l'eau	32
16.2 Réglage de la dureté de l'eau	33
17. DONNÉES TECHNIQUES.....	33
18. ÉLIMINATION.....	33
19. SIGNIFICATION DES VOYANTS	33
20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	35

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- 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.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement 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.
- Si la fiche/cordon d'alimentation est endommagé/e, elle/il doit être remplacé/e par le fabricant ou par un Centre de service agréé par le fabricant de façon à prévenir tout risque.

SEULEMENT 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.
- Débrancher toujours l'appareil avant de le laisser sans surveillance et de le monter, démonter et de le nettoyer.



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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes portent ces symboles. Il faut impérativement respecter ces consignes.



Danger !

Le non-respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention !

Le non-respect peut entraîner des blessures ou des 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.

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 sur 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 toute opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau ou la vapeur chaude.

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

2.2 Utilisation conforme à la destination d'utilisation

Cet appareil est construit pour la préparation du café et pour chauffer des boissons.

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

2.3 Mode d'emploi

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

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



Nota Bene :

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions fournies dans les paragraphes "20. Signification des voyants" et "19. Résolution des problèmes".

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

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

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

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

- B1. Voyants
- B2. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine
- B3. Icône  pour préparer 1 tasse de café court
- B4. Icône  : pour préparer 2 tasses de café court
- B5. Touche   pour effectuer un rinçage ou pour procéder au détartrage
- B6. Manette de sélection : tourner pour sélectionner la quantité de café souhaitée ou pour sélectionner la préparation avec du café pré-moulu.
- B7. Touche  pour distribuer la vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.
- B8. Touche  : pour préparer 1 tasse de café allongé
- B9. Touche  : pour préparer 2 tasses de café allongé

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

- C1. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C2. Doseur
- C3. Flacon de détartrant
- C4. Filtre adoucisseur

4.4 Description des voyants

 Voyant clignotant : indique que la machine est en cours de chauffage.

    Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café court.

    Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café allongé.

  Voyant fixe : il indique que la fonction "vapeur" est sélectionnée.
Voyant clignotant : il indique que la manette vapeur doit être tournée.



Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. "19. Signification des voyants").



Voyant fixe : il indique l'absence du bac à marcs de café : réinsérer le bac;

Voyant clignotant : il indique que le bac à marcs de café est plein et qu'il faut le vider;



Voyant fixe : indique l'absence du réservoir d'eau ;

Voyant clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.



  Voyant clignotant : il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. "15. Détartrage").

Voyant fixe : indique que la machine est en cours de détartrage.

ECO

Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

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

5.2 Installation de l'appareil



Attention !

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

- L'appareil 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.
- La machine émet de la chaleur dans son environnement.
Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace 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.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arrêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



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.

5.4 Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café ; il est donc tout à fait normal de trouver des traces de café dans le moulin. Il est dans tous les cas garanti que cette machine est neuve.
- Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre "16. Programmation de la dureté de l'eau".

Procéder en suivant les instructions indiquées :

1. Extraire le réservoir d'eau (A9), le remplir jusqu'à la ligne MAX avec de l'eau fraîche (fig. 1A), remettre ensuite le réservoir (fig. 1B).
2. Placer un récipient d'une capacité minimum de 100 ml au-dessous de la buse à cappuccino(A18) (fig. 2).
3. Brancher l'appareil au secteur et appuyer sur l'interrupteur général (A8) situé au dos de l'appareil I (fig. 3).

4. Sur le panneau de contrôle, le voyant  (B7-fig. 4) clignote.
5. Mettre la manette vapeur (A19) sur I (fig. 5) : l'appareil fait couler de l'eau à travers la buse à cappuccino, puis s'éteint.
6. Remettre la manette vapeur sur 0.

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



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.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "10 FILTRE ADOUCISSEUR". Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :

- Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général (A8) placé sur l'arrière de ce dernier, soit positionné sur I (fig. 3).
- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ces cycles.



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A12); 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  (B2-fig. 6) : le voyant  clignote 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 est à température quand le voyant  s'éteint et que les voyants relatifs aux touches de distribution du café s'allument.

7. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A12).

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

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2-fig. 6). Si prévu, 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 (A8) sur 0 (fig. 3).

Attention !

Pour éviter d'endommager l'appareil, mettre l'interrupteur général illustré dans la fig. 3 sur la pos. 0 uniquement après avoir éteint l'appareil avec la touche .

8. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Pour reprogrammer l'extinction automatique, procéder comme suit :

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) sur la pos. I (fig.3), appuyer sur la touche  (B9) et et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de commande.
2. Appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette B6) jusqu'à l'allumage des voyants relatifs à l'intervalle de temps après lequel l'appareil doit s'éteindre :
15 minutes ECO 
30 minutes ECO 
1 heure ECO 
2 heures ECO 
3 heures ECO 
   
3. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Avec cette fonction il est possible 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 vert **ECO** est allumé (fig. 7).

1. Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général (A8) en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche  (B7) et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage du voyant **ECO** (fig. 7).
2. Pour désactiver la fonction, appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette) : le voyant **ECO** clignote.

3. Pour réactiver la fonction, appuyer de nouveau sur la touche  (à gauche de la manette B6) : le voyant **ECO** s'allume et reste fixe.
4. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette B6) pour confirmer la sélection ; le voyant **ECO** s'éteint.

Nota Bene :

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

10. FILTRE ADOUCISSEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

Attention :

- Conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri des rayons du soleil.
- Utiliser immédiatement le filtre après avoir ouvert l'emballage.
- Retirer le filtre avant de détartre la machine.

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

10.1 Installation du filtre

1. Retirer le filtre (C4) de l'emballage et le rincer avec environ 0,5 L d'eau courante (fig. 8)
2. Tourner le disque du calendrier afin de visualiser les 2 prochains mois d'utilisation (fig. 9).

Nota Bene :

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

3. Extraire le réservoir (A9) de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A).
4. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement, en l'inclinant, afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11)
6. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 12) puis réinsérer le réservoir dans la machine.
7. Placer un récipient (capacité min. 500 ml) sous la buse à cappuccino (A18).
8. Tourner la manette vapeur (A19) sur I pour faire couler de l'eau chaude.

9. Faire couler au moins 500 ml d'eau, puis remettre la manette vapeur sur 0.



Nota Bene :

Il peut arriver qu'une seule distribution d'eau chaude ne suffise pas à installer le filtre et que durant l'installation, les voyants suivants s'allument :



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

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

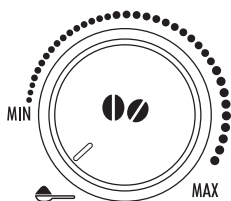
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

Au bout des deux mois de durée du filtre (voir calendrier), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, il est nécessaire de retirer le filtre (C4) du réservoir (A9) et éventuellement de le remplacer par un nouveau, en répétant l'opération décrite dans le paragraphe précédent.

11. PRÉPARATION DU CAFÉ

11.1 Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du goût du café (B6) pour définir le goût souhaité : plus la manette 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. Avec la manette sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la manette sur MAX, le café sera extra-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 manette.
- Faire attention à ne pas tourner trop la manette vers le MAX, au risque d'obtenir une distribution trop lente (au goutte à goutte), surtout pour la distribution de deux tasses de café en même temps.

11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est préconfigurée en usine pour faire couler automatiquement les quantités de café suivantes :

- café court, en appuyant sur la touche ☕ (B3) (≈ 40ml) ;
- café allongé, en appuyant sur la touche ☕ (B8) (≈ 120ml) ;
- deux cafés courts, en appuyant sur la touche ☕ (B4) ;
- deux cafés allongés, en appuyant sur la touche ☕ (B9).

Pour modifier la quantité de café (que la machine distribue automatiquement dans la tasse), procéder comme suit :

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

En appuyant alors sur la touche, la machine a mémorisé les nouveaux paramètres.

11.3 Réglage du moulin à café

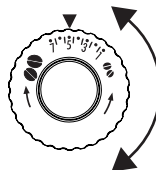
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

Toutefois, si après avoir préparé les premiers cafés, la distribution s'avère peu dense et avec peu de crème ou trop lente (au goutte à goutte), il est nécessaire d'effectuer une correction à l'aide de la manette de réglage (A2) du degré de mouture (fig. 13).



Nota Bene :

La manette de réglage (A2) doit être tournée uniquement pendant que le moulin est en marche.



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

Pour obtenir en revanche une distribution de café plus dense et améliorer l'aspect de la crème, tourner d'un cran

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

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

11.4 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 ☕ (B3 à gauche de la

manette B6) et la maintenir appuyée jusqu'à l'allumage des voyants sur le panneau de contrôle ;

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

BASSE ÉLEVÉE



ECO



- Appuyer sur la touche ☕ (B8 à droite de la manette B6) pour confirmer la sélection ; les voyants s'éteignent.

11.5 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 ☕ (B5) de l'eau chaude sort du bec verseur (A12) 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).
- régler une température du café plus élevée (voir par. "Réglage de la température").

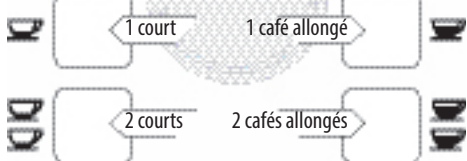
11.6 Préparation du café en utilisant le café en grains



Attention !

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

- Introduire le café en grains dans le bac prévu à cet effet (A7-fig. 14).
- Placer sous les bacs verseurs (A12) :
- 1 tasse, pour obtenir 1 café (fig. 15) ;
- 2 tasses, pour obtenir 2 cafés (fig. 16) ;
- Baisser les bacs verseurs de sorte à les approcher le plus possible des tasses ; la crème sera ainsi meilleure (fig. 17).
- Appuyer sur la touche relative à la distribution souhaitée :



- La préparation commence et le voyant relatif à la touche sélectionnée reste allumé sur le panneau de contrôle.

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



Nota Bene :

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



Nota Bene :

Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "11.5

Conseils pour un café plus chaud".



Attention !

- Si le café sort au goutte à goutte ou s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consulter les conseils indiqués dans le chapitre "20. Résolution des problèmes".
- Durant l'utilisation, des voyants pourront s'allumer sur le panneau de contrôle ; leur signification est détaillée dans le chapitre "19. Signification des voyants".

11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



Attention !

- Ne jamais introduire du café en grains dans l'entonnoir à café pré-moulu, la machine pourrait s'abîmer.
- 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 boucher.



Nota Bene :

En utilisant du café pré-moulu, il est possible de préparer uniquement une tasse de café à la fois.

- S'assurer que l'appareil soit allumé.
- Tourner la manette de sélection du goût du café (B6) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en fin de course, sur la position ☕ (fig. 18).
- S'assurer que l'entonnoir (A6) ne soit pas bouché, puis introduire une dose (C2) rase de café pré-moulu (fig. 19).
- Placer une tasse sous les bacs verseurs de café (A12).
- Appuyer sur la touche de distribution 1 tasse souhaitée (☕ B3 ou ☕ B8).
- La préparation commence.

12. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



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



Nota Bene :

Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec des grosses bulles, toujours nettoyer la buse à cappuccino (A18) de la façon décrite dans le paragraphe « Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi ».

3. Appuyer sur la touche  (B7) : le voyant clignote .
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait (fig. 20);
5. Après quelques secondes, quand le voyant  clignote, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. **I** (fig. 5). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;
6. 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) ;
7. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur **0**.



Risque de brûlures !

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

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

12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

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

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino et faire couler un peu d'eau pendant quelques secondes en tournant la manette vapeur (A19) sur **I** (fig. 5). Repositionner ensuite la manette vapeur sur **0** pour interrompre la distribution d'eau chaude.
2. 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. 21) puis tirer vers le bas pour l'extraire.
3. Enlever aussi la buse en la tirant vers le bas (fig. 22).
4. Contrôler que les trous indiqués par la flèche en fig. 23 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un cure-dent.
5. Laver soigneusement les éléments de la buse à cappuccino avec une éponge et de l'eau tiède.
6. Réinsérer la buse et l'accessoire à cappuccino sur la buse en le tournant et en le poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'il s'accroche.

13. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Risque de brûlures !

Ne jamais laisser la machine sans surveillance durant la distribution d'eau chaude. Le tuyau de distribution d'eau chaude chauffe pendant la distribution; les becs verseurs doivent donc être saisis uniquement au niveau de la poignée.

1. Placer un récipient sous la buse à cappuccino (A18) (le plus près possible pour éviter les éclaboussures).
2. Tourner la manette vapeur (A19) sur la position **I** : la distribution commence.
3. Interrompre la distribution en tournant la manette vapeur dans la pos. **0**.



Nota Bene :

Si la modalité « Économie d'énergie » est activée, la distribution d'eau chaude demande quelques secondes d'attente.

14. NETTOYAGE

14.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- circuit interne de la machine;
- bac à marcs de café (A13) ;
- égouttoir (A17) et bac de récupération de la condensation (A14),
- réservoir d'eau (A9) ;
- becs verseurs de café (A12) ;
- buse à cappuccino (A18) ;
- entonnoir pour l'introduction de café pré-moulu (A6) ;

- l'infuseur (A11), accessible après avoir ouvert le volet de service (A10) ;
- panneau de contrôle (A1).

Attention !

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

14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

- 2/3 rinçages en appuyant sur la touche  (B5) ;
- couler de l'eau chaude pendant quelques secondes en positionnant la manette d'eau chaude/vapeur (A19) sur I.

Nota Bene :

- Il est tout à fait normal, après avoir effectué ce nettoyage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A13).

14.3 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café (A13). 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) :

- Extraire l'égouttoir (A17) (fig. 24), le vider et le nettoyer.
- Vider et nettoyer soigneusement le bac à marcs (A13) en prenant soin de retirer tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.
- Contrôler le bac de récupération de la condensation (A14) (rouge) et, le cas échéant, le vider.

Attention !

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.

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

Attention !

Si le bac de récupération des gouttes n'est pas régulièrement vidé, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur de la machine

ou sur le côté. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (A16) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25). 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 (A17) et le bac à marcs de café (A13) (fig. 24) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A14) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

14.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

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

1. Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'une éponge.
2. Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur (fig. 26).

14.6 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C4-si prévu)) le réservoir d'eau (A9) à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux.
2. Retirer le filtre (si présent) et le rincer à l'eau claire.
3. Remettre le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir.
4. (Seulement pour les modèles avec le filtre adoucisseur) Distribuer 100ml d'eau.

14.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A12) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).
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. 28).

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

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu (A6) n'est pas bouché. Si nécessaire, enlever les dépôts de café.

14.9 Nettoyage de l'infuseur

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



Attention !

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

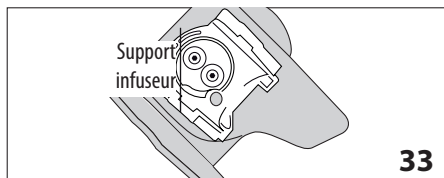
1. S'assurer que la machine ait correctement effectué l'extinction (voir "7. Extinction de l'appareil").
2. Extraire le réservoir d'eau (A9).
3. Ouvrir le volet infuseur (A10) (fig. 29) situé sur le côté droit.
4. Pousser vers l'intérieur les deux boutons de décrochage tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 30) ;



Attention !

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. Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur.



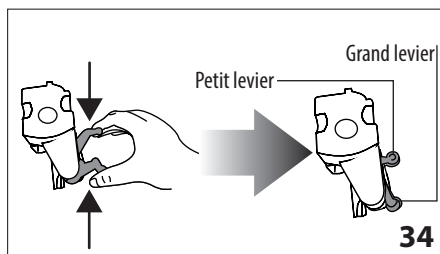
33

7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 33) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage.

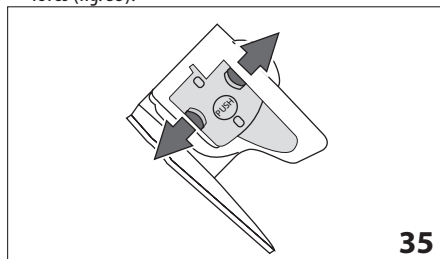


Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de le mettre à la bonne dimension en appuyant sur les leviers comme indiqué en fig. 34.



8. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons se soient levés (fig. 35).



9. Fermer le volet infuseur.
10. Réinsérer le réservoir d'eau

15. DÉTARTRAGE

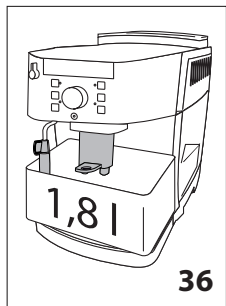
Détartrer la machine quand le voyant (B5) (fig. 31) cli-gnote sur le panneau de contrôle (B).



Attention !

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

1. Allumer la machine et attendre qu'elle soit prête à l'emploi.
2. Vider l'égouttoir (A17), le bac à marcs (A13) et réinsérer le tout dans la machine.
3. Vider complètement le réservoir d'eau (A9) en enlevant, si présent, le filtre adoucisseur (C4).
4. Verser le détartrant (C3) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau **A** (correspondant à un emballage de 100 ml) imprimé à l'intérieur du réservoir puis ajouter un litre d'eau jusqu'au niveau **B** (fig. 32) ; réinsérer le réservoir dans la machine.



5. Placer sous la buse à cappuccino (A18) et le bec verseur de café (A12) un récipient d'une capacité minimum de 1,8 litres (fig. 36).

6. Attendre que les voyants de distribution du café soient allumés en mode fixe.

7. Appuyer sur la touche  

(B5) et la maintenir appuyée pendant au moins 5 secondes pour confirmer l'introduction de la solution et démarrer le détartrage : le voyant à l'intérieur de la touche reste allumé et fixe pour indiquer le lancement du programme de détartrage.

8. Le voyant vapeur  clignote pour signaler de positionner la manette eau chaude/vapeur (A19) sur I.



Attention ! Risque de brûlures

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

9. Après avoir tourné la manette sur la pos. I, le programme de détartrage commence et le détartrant coule aussi bien de la buse à cappuccino que du bec verseur de café et effectue automatiquement toute une série de rinçages à intervalles pour éliminer les résidus de calcaire de l'intérieur de la machine.

Au bout d'environ 25 minutes, l'appareil interrompt le détartrage et les voyants  et  clignotent sur le panneau ; tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.

10. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche. Vider le récipient utilisé pour récupérer le détartrant, extraire le réservoir d'eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et l'insérer dans la machine : le voyant  clignote.

11. Replacer le récipient utilisé pour récupérer le détartrant, vide, sous la buse à cappuccino et le bec verseur de café (fig. 36).

12. Tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. I pour commencer le rinçage : l'eau chaude sort d'abord de la buse à cappuccino puis du bec verseur.

13. Quand le réservoir d'eau est vide, les voyants  et  clignotent sur le panneau : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.

14. Vider le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, extraire le réservoir d'eau, réinsérer le filtre adoucisseur

(s'il a été précédemment enlevé) puis remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et le remettre à sa place : le voyant vapeur  clignote.

15. Replacer le récipient utilisé pour récupérer l'eau de rinçage, vide, sous la buse à cappuccino ;

16. Tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. I : l'appareil reprend le rinçage seulement par la buse à cappuccino.

17. A la fin, le voyant vapeur  clignote sur le panneau de contrôle : tourner la manette eau chaude/vapeur sur la pos. 0.

18. Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans la machine.

L'opération de détartrage est terminée.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), il est conseillé de répéter le cycle.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac à marcs (A13).

16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

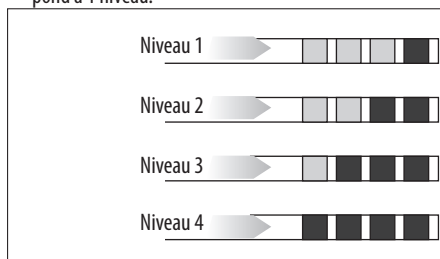
L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau programmée.

La machine est pré-configurée en usine sur le niveau de dureté

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

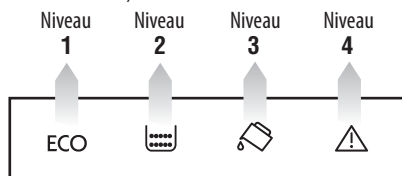
16.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



16.2 Réglage de la dureté de l'eau

1. S'assurer que la machine soit éteint (mais branchée au réseau électrique et avec l'interrupteur général positionné sur I);
2. Maintenir la touche  (B5) appuyée pendant au moins 5 secondes : les voyants ECO    s'allument simultanément ;
3. Appuyer sur la touche  (B3, à gauche de la manette) pour programmer la dureté réelle (le niveau détecté par la bande réactive).



4. Appuyer sur la touche  (B8, à droite de la manette) pour confirmer la sélection.

La machine est alors reprogrammée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

17. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée :	1450 W
Pression :	1,5 MPa (15 bars)
Capacité max. réservoir d'eau :	1,8 L
Dimensions (LxPxH) :	240x430x350 mm
Longueur du cordon :	1150 mm
Poids :	8,9 kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 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.

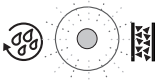
18. ÉLIMINATION



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

19. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
  	Il est nécessaire de tourner la manette eau chaude/vapeur (A19)	Tourner la manette eau chaude/vapeur.
ECO   	L'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
ECO   	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ECO   	Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	Vider le récipient à marc, l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, 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.
ECO   	Après le nettoyage, le bac à marcs (A13) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le bac à marcs de café.

 CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout.	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 (A2-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 "11.3 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. I et faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino.
	En cas de présence d'un filtre adoucisseur (C4), une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en bloquer la distribution.	Faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18) en tournant la manette eau chaude/vapeur (A19) sur la pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier (fig.5).
 CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir (A6).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 CLIGNOTANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre "15. Détartrage".
 CLIGNOTANT	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau la distribution de café.
 CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé.	Remplir le réservoir à grains (A7).
	L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. "14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur (A11) n'a pas été inséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le § "14.9 Nettoyage de l'infuseur".
	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. "14. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.

20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLEME	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 ou rinçage).
	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 de rinçage   (B5).
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 (A2) d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "11.3 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "11.3 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas d'un ou des deux becs verseurs.	Les becs verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bacs (A12) à l'aide d'un cure-dent.
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 (A18) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § "12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 1).

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ..	38
2.1 Символы, используемые в инструкции	38
2.2 Применение по назначению	38
2.3 Инструкции по применению.....	38
3. ВВЕДЕНИЕ	38
3.1 Буквы в скобках.....	38
3.2 Проблемы и их устранение.....	38
4. ОПИСАНИЕ.....	39
4.1 Описание прибора	39
4.2 Описание панели управления	39
4.3 Описание принадлежностей.....	39
4.4 Значение световых индикаторов	39
5. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ.....	39
5.1 Проверка прибора.....	39
5.2 Установка прибора	40
5.3 Подключение прибора.....	40
5.4 Первое включение прибора	40
6. ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	40
7. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	41
8. АВТОВЫКЛЮЧЕНИЕ	41
9. ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ	41
10. ФИЛЬТР ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)	41
10.1 Установка фильтра	41
10.2 Снятие и замена фильтра для смягчения воды	42
11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ.....	42
11.1 Выбор вкуса кофе.....	42
11.2 Выбор количества кофе в чашке.....	42
11.3 Регулировка кофемолки	42
11.4 Настройка температуры	43
11.5 Советы для получения более горячего кофе	43
11.6 Приготовление кофе из кофейных зерен.....	43
11.7 Приготовление кофе из предварительно молотого кофе	43
12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО	44
12.1 Очистка капучинатора после использования	44

13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	44
14. ОЧИСТКА	45
14.1 Очистка кофемашины.....	45
14.2 Очистка внутренней системы машины	45
14.3 Очистка контейнера для кофейной гущи	45
14.4 Очистка ванночки для сбора капель и поддона сбора конденсата	45
14.5 Чистка внутренней части машины	45
14.6 Очистка бачка для воды	46
14.7 Очистка носиков узла подачи кофе.....	46
14.8 Очистка воронки для засыпки предварительно молотого кофе.....	46
14.9 Очистка заварочного узла	46
15. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	46
16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ ..	47
16.1 Измерение жесткости воды	48
16.2 Настройка жесткости воды.....	48
17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	48
18. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	48
19. ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ	49
20. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51

1. 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.
- 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, пансионатах, мотелях и других структурах, предназначенных для приема гостей.
- В случае повреждения вилки или шнура питания для их замены обратитесь в службу технической поддержки 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).

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Символы, используемые в инструкции

Данными символами сопровождаются важные указания. 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 ошпариванию 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.

2.2 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.

2.3 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.

3. ВВЕДЕНИЕ

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.

3.1 Буквы в скобках

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

3.2 Проблемы и их устранение

Попробуйте решить возникшие проблемы, прежде всего, с помощью рекомендаций, приведенных в параграфах «21. Значение световых индикаторов» и «20. Устранение неисправностей».

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.

4. ОПИСАНИЕ

4.1 Описание прибора

(стр. 3 - А)

- A1. Панель управления
- A2. Рукоятка регулировки степени помола
- A3. Полочка для чашек
- A4. Крышка контейнера для зерен
- A5. Крышка воронки для предварительно молотого кофе
- A6. Воронка для засыпания предварительно молотого кофе
- A7. Контейнер для зерен
- A8. Главный выключатель
- A9. Бачок для воды
- A10. Дверца заварочного узла
- A11. Заварочный узел
- A12. Узел подачи кофе (регулируется по высоте)
- A13. Контейнер для кофейной гущи
- A14. Поддон для сбора конденсата
- A15. Подставка для чашек
- A16. Индикатор уровня воды в ванночке для сбора капель
- A17. Ванночка для сбора капель
- A18. Капучинатор
- A19. Рукоятка пара/горячей воды

4.2 Описание панели управления

(стр. 2 - В)

- B1. Индикаторы
- B2. Кнопка : включение или выключение кофемашины
- B3. Кнопка : приготовление 1 маленькой чашки кофе
- B4. Кнопка : приготовление 2 маленьких чашек кофе
- B5. Кнопка : выполнение ополаскивания или удаления накипи
- B6. Ручка выбора: вращайте, чтобы выбрать желаемое количество кофе или функцию приготовления из предварительно молотого кофе.
- B7. Кнопка  подачи пара для приготовления напитков на основе молока.
- B8. Кнопка : приготовление 1 большой чашки кофе
- B9. Кнопка : приготовление 2 больших чашек кофе

4.3 Описание принадлежностей

(стр. 2 - С)

- C1. Индикаторная полоска Total Hardness Test

- C2. Мерный стаканчик-дозатор
- C3. Флакон средства для удаления накипи
- C4. Фильтр смягчения воды

4.4 Значение световых индикаторов

-  Мигающий индикатор: указывает, что машина нагревается.

-   Указывает, что прибор выполняет подачу 1 или 2 маленьких чашек кофе.

-   Указывает, что прибор выполняет подачу 1 или 2 больших чашек кофе.

-  Индикатор ровным светом: указывает на выбор функции пара.

Мигающий индикатор: указывает на необходимость поворота рукоятки пара.

-  Указывает на появление аварийного сигнала на панели управления (см. пар. «20. Значение световых индикаторов»).

-  Индикатор горит ровным светом: указывает на отсутствие контейнера для кофейной гущи, необходимо вставить его на место.

Мигающий индикатор: указывает на переполненность контейнера для кофейной гущи, необходимо его опорожнить.

-  Индикатор горит ровным светом: указывает на отсутствие бачка для воды.

Мигающий индикатор: указывает на недостаток воды в баке.

-   Мигающий индикатор: указывает на необходимость удаления накипи на приборе (см. пар. «16. Удаление накипи»).

Индикатор ровным светом: указывает, что прибор выполняет удаление накипи.

- ECO** Указывает на подключенный режим экономии энергии.

5. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

5.1 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.

5.2 Установка прибора



Внимание!

При установке прибора следует придерживаться следующих мер предосторожности:

- Возможно повреждение прибора в случае замерзания находящейся в нем воды.

Не устанавливайте прибор в помещении, где температура может опуститься ниже точки замерзания воды.

- 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.

- Разместите шнур питания так, чтобы предотвратить его повреждение острыми краями и помешать его контакту с нагретыми поверхностями (напр., с электрическими плитами).

5.3 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.

5.4 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 главе «17. Программирование жесткости воды».

Выполните следующие действия:

1. Извлеките бачок для воды (A9), наполните его до отметки MAX свежей водой (рис. 1A), вставьте бачок на место (рис. 1B).

2. Под капучинатором (A18) поместите емкость объемом не менее 100 мл (рис. 2).
3. Подключите машину к электросети и нажмите на главный выключатель (A8) сзади прибора в положение I (рис. 3).
4. На панели управления начнет мигать индикатор  (B7 - рис. 4).
5. Поверните рукоятку пара (A19) в положение I (рис. 5): прибор подаст воду из капучинатора, а затем выключится.
6. Приведите рукоятку пара в положение 0.

Теперь кофемашина готова к обычному использованию.



Примечание

- При первом включении необходимо приготовить 4–5 порций кофе или 4–5 порций капучино, чтобы добиться удовлетворительных результатов.
- Чтобы насладиться еще более вкусным кофе, а также чтобы добиться наилучших результатов от прибора, рекомендуется установить фильтр смягчения воды (C4), следуя инструкциям из главы «11. ФИЛЬТР СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ». Если в имеющемся у вас кофейном автомате нет фильтра, его можно заказать в уполномоченных сервисных центрах De'Longhi.

6. ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



Примечание

- Перед включением прибора убедитесь в том, что главный выключатель (A8), который расположен сзади, находится в поз. I (рис. 3).
- При каждом включении прибор автоматически выполняет цикл предварительного нагрева и ополаскивания, которые нельзя прерывать. Машина будет готова к использованию только после окончания этих циклов.



Опасность ожогов!

Во время ополаскивания из носиков узла подачи кофе (A12) выходит небольшое количество горячей воды, которая стекает в ванночку для сбора капель ниже. Следите за тем, чтобы на вас не попали брызги воды.

- Для включения прибора нажмите кнопку  (B2 - рис. 6): индикатор  будет 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 температуры, когда индикатор  гаснет, и включаются индикаторы кнопок подачи кофе.

7. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Если до этого готовился кофе, каждый раз при выключении выполняется автоматическое ополаскивание.



Опасность ожогов!

Во время ополаскивания из носиков узла подачи кофе (A12) выходит некоторое количество горячей воды.

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

Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку  (B2 - рис. 6). Если предусмотрено, прибор выполняет ополаскивание и затем выключается.



Примечание

Если прибор не используется продолжительное время, нажмите также главный выключатель (A8).  (рис. 3).



Внимание!

Во избежание повреждений прибора приводите главный выключатель на рис. 3 в поз.  только после выключения прибора с помощью кнопки .

8. АВТОВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

Чтобы перепрограммировать автоматическое выключение, выполните следующие действия:

1. На выключенной кофемашине, но с главным выключателем (A8) в поз. , нажмите кнопку  (B9) и удерживайте ее нажатой, пока не загорятся индикаторы на панели управления.
2. Нажимайте кнопку  (B3, слева от рукоятки B6), пока не загорятся индикаторы времени, через которое прибор должен автоматически выключиться:

15 минут

ECO

30 минут

ECO 

1 час

ECO  

2 часа

ECO   

3 часа

ECO    

3. Нажмите кнопку  (B8, справа от рукоятки) для подтверждения выбора, индикаторы погаснут.

9. ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

С помощью этой функции можно подключить или отключить режим экономии энергии. Подключенная функция гарантирует меньшие энергозатраты, что соответствует требованиям действующих европейских директив.

Режим экономии энергии подключен, если индикатор **ECO** горит (рис. 7).

1. На выключенной кофемашине, но с главным выключателем (A8) в поз. , нажмите кнопку  (B7) и удерживайте ее нажатой, пока не загорится индикатор **ECO** (рис. 7).
2. Чтобы отключить функцию, нажмите кнопку , (слева от рукоятки): индикатор **ECO** начнет мигать.
3. Чтобы вновь подключить функцию, еще раз нажмите кнопку , (слева от рукоятки): индикатор **ECO** загорится ровным светом.
4. Нажмите кнопку , (B8, справа от рукоятки) для подтверждения выбора, индикатор **ECO** погаснет.



Примечание

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

10. ФИЛЬТР ДЛЯ СМЯГЧЕНИЯ ВОДЫ (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Некоторые модели оснащены фильтром для смягчения воды (C4). Если в приобретенной вами модели такой фильтр отсутствует, мы рекомендуем приобрести его в сервисных центрах De'Longhi.



Внимание!

- Храните в сухом и прохладном месте, не подвергайте воздействию солнечных лучей.
- Не оставляйте фильтр в открытой упаковке.
- Снимите фильтр перед началом процедуры удаления накипи из машины.

Процедура правильного использования фильтра приводится в инструкциях далее.

10.1 Установка фильтра

1. Достаньте фильтр (C4) из упаковки и ополосните его 0,5 литрами проточной воды (рис. 8)
2. Поверните диск с календарем, чтобы отобразились следующие два месяца использования (рис. 9).



Примечание

Срок действия фильтра составляет два месяца при нормальном использовании прибора. Если прибор простаивает с уже установленным в нем фильтром, максимальный срок равен 3-м неделям.

3. Достаньте бачок (A9) из машины и наполните его водой (рис. 1A).
4. Вставьте фильтр в бачок с водой и полностью опустите его на десять секунд, наклоняя и слегка сдавливая с целью удаления воздушных пузырей (рис. 10).

5. Вставьте фильтр в специальное гнездо и нажмите до упора (рис. 11).
6. Закройте бачок крышкой (рис. 12) и установите его на машину.
7. Поместите под капучинатор (A18) емкость минимальным объемом 500 мл.
8. Поверните рукоятку пара (A19) в положение **I** для подачи горячей воды.
9. Подайте не менее 500 мл воды, затем приведите рукоятку пара в поз. **0**.

Примечание

Может случиться, что одной подачи горячей воды не будет достаточно для установки фильтра. Тогда во время установки загорятся индикаторы:



В этом случае повторите установку начиная с пункта 8. Теперь фильтр работает, и можно использовать кофемашину далее.

10.2 Снятие и замена фильтра для смягчения воды

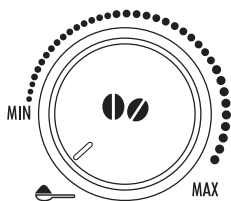
Если прошли два месяца использования (см. календарь), или прибор простаивает в течение 3 недель, необходимо снять фильтр (C4) из бачка и заменить его на новый путем выполнения операции, описанной в предыдущем параграфе.

11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

11.1 Выбор вкуса кофе

Для настройки нужного вкуса отрегулируйте рукоятку выбора вкуса кофе (B6): чем больше она поворачивается по часовой стрелке, тем больше будет количество смолотого кофе в зернах и, следовательно, тем крепче будет вкус полученного кофе.

Если рукоятка стоит в положении MIN, получается сверхлегкий кофе. Если рукоятка стоит в положении MAX, получается сверхкрепкий кофе.



Примечание

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

- Не устанавливайте рукоятку слишком близко к положению MAX, иначе подача будет слишком медленной (по каплям), особенно в случае приготовления двух чашек кофе одновременно.

11.2 Выбор количества кофе в чашке

Машина запрограммирована на фабрике для автоматической подачи следующих количеств кофе:

- маленькая чашка при нажатии кнопки  (B3) (≈ 40 мл);
- большая чашка при нажатии кнопки  (B8) (≈ 120 мл);
- две маленькие чашки при нажатии кнопки  (B4);
- две большие чашки при нажатии кнопки  (B9).

Если требуется изменить количество кофе (которое кофемашина автоматически подает в чашку), выполните следующее:

- нажмите и удерживайте кнопку, чье количество требуется изменить, пока не начнет мигать соответствующий индикатор, а машина не начнет подачу кофе; отпустите кнопку;
- как только кофе в чашке достигнет нужного уровня, еще раз нажмите ту же кнопку для запоминания нового количества.

Теперь, при нажатии этой кнопки прибор сохранил новые параметры.

11.3 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 (A2) степень помола (рис. 13).

Примечание

Разрешается поворачивать рукоятку (A2) только во время работы кофемолки.



Если кофе выходит медленно или не выходит вообще, поверните регулятор на один шаг по часовой стрелке.

Чтобы кофе выходил более насыщенным и с лучшей пенкой, поверните регулятор на один шаг против

часовой стрелки (не поворачивайте более, чем на один шаг за раз, иначе кофе будет выходить по каплям).

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.

11.4 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  (B3) и удерживайте ее нажатой, пока не загорятся индикаторы на панели управления.

2. Нажмите кнопку  для выбора желаемой температуры:



3. Нажмите кнопку  (B8) для подтверждения выбора, индикаторы погаснут.

11.5 Советы для получения более горячего кофе

Для получения более горячего кофе рекомендуется:

- выполнить ополаскивание перед подачей нажатием кнопки   (B5): из узла подачи выходит горячая вода, которая нагревает внутреннюю систему кофемашины и делает кофе более горячим;
- нагреть чашки горячей водой (используйте функцию горячей воды);
- задайте более высокую температуру кофе (см. пар. «Настройка температуры»).

11.6 Приготовление кофе из кофейных зерен



Внимание!

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

1. Засыпьте кофейные зерна в специальный контейнер (A7 - рис. 14).
2. Поместите под носиками узла подачи кофе:
 - 1 чашку, если требуется 1 порция кофе (рис. 15);
 - 2 чашки, если требуются 2 порции кофе (рис. 16).
3. Опустите узел подачи таким образом, чтобы он приблизился к чашке как можно больше (рис. 17). Так получится лучшая пенка.

4. Нажмите кнопку соответствующего типа подачи:



5. Начнется приготовление, а на панели управления останется гореть индикатор соответствующей кнопки.

После завершения процесса приготовления прибор готов для дальнейшего использования.



Примечание

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



Примечание

Процедура получения более горячего кофе описана в параграфе «12.5 Рекомендации по получению более горячего кофе».



Внимание!

- Если кофе выходит каплями или слишком жидкий с небольшим количеством пенки или слишком холодный, см. рекомендации в главе «21. Устранение неисправностей».
- В время эксплуатации прибора на панели управления могут загореться индикаторы. Их значение приводится в главе «20. Значение световых индикаторов».

11.7 Приготовление кофе из предварительно молотого кофе



Внимание!

- Ни в коем случае не засыпайте кофейные зерна в воронку для предварительно молотого кофе, это может повредить кофемашину.
- Никогда не засыпайте молотый кофе в выключенный прибор во избежание его попадания внутрь машины и загрязнения ее внутренней части. Это может привести к повреждению прибора.
- Никогда не засыпайте более 1 мензурки: это может привести к загрязнению внутренней части аппарата или засорению воронки.





Примечание

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

1. Убедитесь, что прибор включен.
2. Поверните рукоятку выбора вкуса кофе (B6) против часовой стрелки до упора в положение ☞ (рис. 18).
3. Убедитесь, что воронка не закупорена, затем засыпьте один мерный стаканчик (C2) предварительно молотого кофе (рис. 19).
4. Поместите чашку под носиками узла подачи кофе (A12).
5. Нажмите кнопку подачи 1 чашки желаемого вкуса (☞ B3 или ☞ B8).
6. Начнется приготовление кофе.

12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО



Опасность ожогов!

Во время приготовления выходит пар, будьте осторожны во избежание ожогов.

1. Для капучино приготовьте кофе в большой чашке.
2. Налейте в емкость, желательно с ручкой чтобы не обжечься, молоко из расчета около 100 мл на каждую чашку 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° C). Для получения пышной молочной пены или пены без больших пузырей всегда очищайте капучинатор (A18), как описано в параграфе «Очистка капучинатора после использования».

3. Нажмите кнопку ☞ (B7): мигает индикатор ☞.
4. Опустите капучинатор в емкость с молоком (рис. 20).
5. Через несколько секунд, когда индикатор ☞ начнет мигать, поверните рукоятку пара (A19) в поз. I (рис. 5). Из капучинатора начнется подача пара, который вспенивает молоко и увеличивает его объем.
6. Для получения еще более крепкой пенки медленно поворачивайте контейнер с молоком в направлении снизу вверх. (Не рекомендуется превышать 3 минуты непрерывной подачи пара).
7. Когда пенка нужного объема получена, остановите подачу пара путем поворота рукоятки пара в положение 0.



Опасность ожогов!

Пар следует отключать до извлечения емкости с молочной пеной во избежание ожогов от брызг кипящего молока.

8. В ранее приготовленный кофе добавьте вспененное молоко. Добавьте сахар по вкусу и, по желанию, посыпьте пену небольшим количеством шоколадной крошки — капучино готов.

12.1 Очистка капучинатора после использования

Во избежание скопления остатков молока или загрязнения в целом необходимо очищать капучинатор (A18) каждый раз после использования.

1. Поместите емкость под капучинатором и слейте немного воды в течение нескольких секунд поворотом рукоятки пара (A19) в поз. I (рис. 5). Затем приведите рукоятку пара в положение 0 для остановки подачи горячей воды.
2. Подождите несколько минут, чтобы капучинатор остыл. Затем одной рукой крепко придерживайте рукоятку трубки капучинатора, а другой поверните его против часовой стрелки (рис. 21) и потяните его вниз, чтобы снять.
3. Снимите также распылитель пара, потянув его вниз (рис. 22).
4. Убедитесь, что отверстия, показанные стрелкой на рис. 23, не закупорены. При необходимости очистите их с помощью зубочистки.
5. Аккуратно промойте элементы капучинатора губкой и теплой водой.
6. Вставьте на место распылитель и наденьте капучинатор на распылитель, поверните его и протолкните вверх до блокировки.

13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



Опасность ожогов!

Не оставляйте прибор без присмотра, когда он выполняет подачу горячей воды. Трубка узла подачи горячей воды нагревается во время работы, поэтому следует брать узел подачи только за рукоятку.

1. Поставьте емкость под капучинатор (A18) (как можно ближе во избежание брызг).
2. Поверните рукоятку пара (A19) в положение I: начнется подача.
3. Остановите подачу путем приведения рукоятки пара в положение 0.



Примечание

При подключенном режиме «Экономия энергии» для подачи горячей воды может потребоваться несколько секунд ожидания.

14. ОЧИСТКА

14.1 Очистка кофемашины

Периодической очистке подлежат следующие части прибора:

- внутренняя система машины;
- контейнер для кофейной гущи (A13);
- ванночка для сбора капель (A17) и поддон для сбора конденсата (A14);
- бачок для воды (A9);
- носики узла подачи кофе (A12);
- капучинатор (A18);
- воронка для засыпки молотого кофе (A6);
- заварочный узел (A11), доступен только после открытия служебной дверцы (A10);
- контрольная панель (A1).



Внимание!

- Не используйте для очистки кофемашины растворители, абразивные моющие средства или спирт. Суперавтоматы De'Longhi не требуют использования химических добавок для очистки.
- 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.

14.2 Очистка внутренней системы машины

В случае простоя более 3/4 дней строго рекомендуется перед началом использования включить машину и выполнить:

- 2/3 ополаскивания нажатием кнопки  (B5);
- подачу горячей воды в течение нескольких секунд поворотом рукоятки горячей воды/пара (A19) в поз. I.



Примечание

- Естественно, что после выполнения данной очистки остается вода в контейнере для кофейной гущи (A13).

14.3 Очистка контейнера для кофейной гущи

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

Чтобы выполнить очистку (на включенном приборе):

- Извлеките ванночку для сбора капель (A17 - рис. 24), опорожните и очистите ее.
- Опорожните и тщательно очистите контейнер для кофейной гущи (A13), убедившись в том, что остатки кофейной гущи не остались на дне.
- Проверьте также поддон для сбора конденсата красного цвета (A14) и опорожните его при необходимости.



Внимание!

При извлечении ванночки для сбора капель **обязательно** опорожняйте контейнер для кофейной гущи, даже если он не заполнен до конца.

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

14.4 Очистка ванночки для сбора капель и поддона сбора конденсата



Внимание!

Если периодически не очищать поддон 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.

Ванночка для сбора капель снабжена индикатором-поплавком (A16) (красного цвета) уровня воды (рис. 25). До того, как такой индикатор выйдет за пределы подноса для чашек, необходимо освободить поднос и очистить его.

Для извлечения ванночки для сбора капель:

1. Извлеките ванночку для сбора капель (A17) и контейнер для кофейной гущи (A13 - рис. 24).
2. Опорожните ванночку для сбора капель и контейнер для гущи и вымойте их.
3. Проверьте поддон для сбора конденсата (A14) и опорожните его при необходимости.
4. Поставьте на место ванночку для сбора капель вместе с контейнером для кофейной гущи.

14.5 Чистка внутренней части машины



Опасность поражения электрическим током!

Перед выполнением любой операции по очистке внутренних частей необходимо отключить прибор (см. пар. «8. Выключение») и отсоединить его от сети электропитания. Ни в коем случае не опускайте прибор в воду.

1. Периодически (примерно раз в месяц) проверяйте чистоту машины изнутри (для этого достаточно вынуть ванночку для сбора капель). При необходимости удалите кофейные отложения губкой.

2. Все остатки уберите пылесосом (рис. 26).

14.6 Очистка бачка для воды

1. Периодически (приблизительно раз в месяц и при каждой смене фильтра для смягчителя воды С4 в случае его наличия) очищайте бачок для воды (А9) влажной тряпкой с небольшим количеством мягкого моющего средства.
2. Снимите фильтр (если имеется) и ополосните его под проточной водой.
3. Поставьте на место фильтр (в случае его наличия), заполните бачок свежей водой и установите его на место.

14.7 Очистка носиков узла подачи кофе

1. Очистите носики узла подачи кофе (А12) губкой или тряпкой (рис. 27).
2. Проверяйте, чтобы отверстия узла подачи кофе не были закупорены. При необходимости удалите кофейные отложения зубочисткой (рис. 28).

14.8 Очистка воронки для засыпки предварительно молотого кофе

Периодически (приблизительно раз в месяц) проверяйте, чтобы воронка для засыпки предварительно молотого кофе (А6) не закупоривалась. При необходимости удалите кофейные отложения.

14.9 Очистка заварочного узла

Необходимо очищать заварочный узел (А11) не реже раза в месяц.



Внимание!

Нельзя вынимать заварочный узел, когда прибор включен.

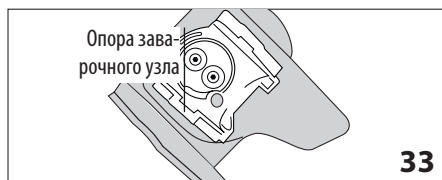
1. Убедитесь в том, что прибор правильно выполнил процедуру отключения (см. «8. Выключение прибора»).
2. Извлеките бачок для воды (А9).
3. Откройте дверцу заварочного узла (А10 - рис. 29), что находится сбоку справа.
4. Нажмите вовнутрь две цветные кнопки расцепления и одновременно потяните заварочный узел наружу (рис. 30).



Внимание!

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

5. Опустите примерно на 5 минут заварочный узел в воду, затем прополощите его под краном.
6. Очистите опору заварочного узла от возможных остатков кофе.

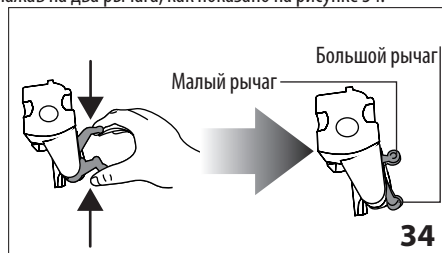


7. После очистки вставьте на место заварочный узел, заведя его на опору (рис. 33). Потом нажмите на **PUSH** до щелчка.

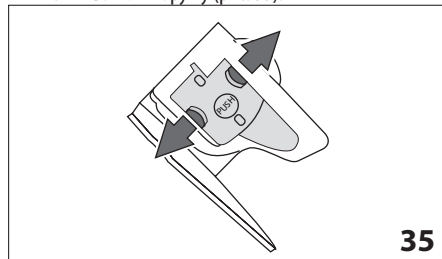


Примечание

Если заварочный узел вставляется с трудом, необходимо (перед установкой на место) придать ему нужный размер, нажав на два рычага, как показано на рисунке 34.



8. После ввода узла убедитесь в том, что две цветные кнопки вышли наружу (рис. 35).



9. Закройте дверцу заварочного узла.
10. Установите на место бачок для воды.

15. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Удаление накипи из прибора следует выполнять, когда на панели управления мигает индикатор (B5 - рис. 31).

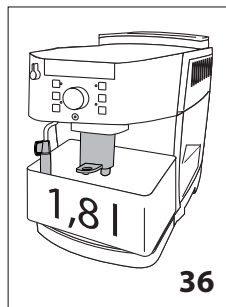


Внимание!

- Перед применением прочитайте инструкции и этикетку средства для удаления накипи на упаковке средства.

- 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 кофемашину и дождитесь, когда она будет готова к использованию.
2. Опорожните ванночку для сбора капель (A17) и контейнер для гучи (A13), вставьте их на машину.
3. Полностью опорожните бачок для воды (A9), снимите, если имеется, фильтр смягчения воды (C4).
4. Залейте в бачок для воды средство для удаления накипи (C3) до уровня **A** (соответствует упаковке в 100 мл), обозначенного на внутренней части бачка; затем добавьте один литр воды до уровня **B** (рис. 32), установите в машину на место бачок для воды.



5. Под капучинатором (A18) и узлом подачи кофе (A12) поместите емкость минимальным объемом 1,8 литров (рис. 36).
6. Дождитесь, когда индикаторы подачи кофе загорятся ровным светом.

7. Нажмите кнопку (B5) и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд для подтверждения заливки раствора и запуска процесса удаления накипи. Индикатор в кнопке будет гореть ровным светом, указывая на запуск программы удаления накипи.
8. Индикатор мигает, что указывает на необходимость повернуть рукоятку горячей воды/вода (A19) в положение I.



Внимание! Опасность ожогов

Из капучинатора и из узла подачи кофе выходит горячая вода с кислотой. Следите за тем, чтобы на вас не попал такой раствор.

9. После поворота рукоятки в поз. I запускается программа удаления накипи, а раствор для удаления накипи выходит как из капучинатора, так и из узла подачи кофе. Автоматически выполняется ряд ополаскиваний в установленные промежутки, чтобы удалить остатки отложений изнутри машины.

Через 25 минут прибор прервет удаление накипи, на панели начнут мигать индикаторы и : поверните рукоятку горячей воды/пара в поз. **0**.

10. Теперь прибор готов к процессу ополаскивания свежей водой. Опорожните емкость для сбора жидкости для удаления накипи и извлеките бачок для воды, опорожните его, ополосните проточной водой, заполните чистой водой до отметки MAX и установите бачок на место; индикатор мигает.
11. Под капучинатором и узлом подачи кофе поместите пустую емкость для сбора раствора для удаления накипи (рис. 36).
12. В конце поверните рукоятку горячей воды/пара в поз. I для начала ополаскивания. Горячая вода начнет выходить сначала из капучинатора, а затем из узла подачи кофе.
13. Когда бачок для воды опорожнен, на панели мигают индикаторы и : поверните рукоятку горячей воды/пара в поз. **0**.
14. Опорожните емкость для сбора жидкости ополаскивания и извлеките бачок для воды, установите, если был снят ранее, фильтр для смягчения воды, заполните бачок чистой водой до отметки MAX и установите бачок на место; индикатор мигает.
15. Поместите под капучинатором пустую емкость, что использовалась для сбора воды ополаскивания.
16. В конце поверните рукоятку горячей воды/пара в поз. I. Прибор возвращается к ополаскиванию только из капучинатора.
17. В конце на панели управления будет мигать индикатор пара : поверните рукоятку горячей воды/пара в поз. **0**.
18. Долейте бачок для воды свежей водой до отметки MAX и вставьте его в машину.

Операция по удалению накипи завершена.



Примечание!

- Если цикл удаления накипи завершился неправильно (например, из-за отсутствия подачи электроэнергии), рекомендуется повторить цикл.
- Естественно, что после завершения цикла удаления накипи остается вода в контейнере для кофейной гучи (A13).

16. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Удаление накипи необходимо через определенный период работы, продолжительность которого зависит от заданной жесткости воды.

Прибор имеет фабричные настройки на 4-й уровень жесткости воды. По желанию можно запрограммировать при-

бор на основании фактической жесткости воды в разных регионах. Таким образом увеличивается интервал проведения операции по удалению накипи.

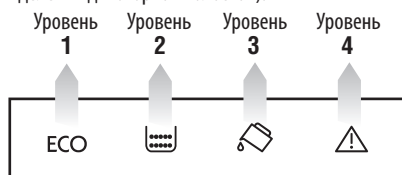
16.1 Измерение жесткости воды

1. Снимите упаковку с индикаторной полоски (C1) из комплекта поставки TOTAL HARDNESS TEST, к ней прилагаются инструкции на английском языке.
2. Полностью погрузите полоску в стакан воды на одну секунду.
3. Достаньте полоску из воды и отряхните ее. Приблизительно через минуту появятся 1, 2, 3 или 4 красных квадратика в зависимости от жесткости воды. Каждый квадратик соответствует одному уровню.



16.2 Настройка жесткости воды

1. Убедитесь, что машина выключена (но подключена к электросети, а главный выключатель стоит в положении I).
2. Нажмите кнопку  (B5) и удерживайте ее в течение 5 секунд, индикаторы ECO , ,  загорятся одновременно.
3. Нажмите кнопку  (B3, слева от рукоятки), чтобы задать действительную жесткость воды (уровень определен индикаторной полоской).



4. Нажмите кнопку  (B8, справа от рукоятки) для подтверждения выбора.

Теперь кофемашина настроена на новые параметры жесткости воды.

17. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Давление: 1,5 мПа (15 бар)
 Макс. емкость бачка для воды: 1,8 л
 Размеры LxPxH: 240x430x350 мм

Длина шнура: 1150 мм

Вес: 8,9 кг

Макс. емкость контейнера для зерен: 250 г

CE Прибор соответствует следующим европейским директивам ЕС:

- европейскому регламенту о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008
- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента 1935/2004.

18. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия см. заводскую табличку на корпусе устройства

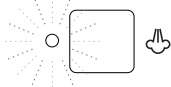
Модель "

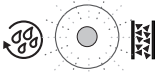
Напряжение "

Частота "

Мощность "

19. ЗНАЧЕНИЕ СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ

ИНДИКАТОР	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
	Требуется повернуть рукоятку горячей воды/пара (A19)	Поверните рукоятку горячей воды/пара.
 МИГАЕТ	Недостаточно воды в бачке (A9).	Заполните бачок водой и правильно установите его, нажав до упора, пока не услышите щелчок.
 МИГАЕТ	Бачок для воды (A9) установлен неправильно.	Правильно вставьте бачок, нажав до упора.
 МИГАЕТ	Контейнер для кофейной гущи (A13) переполнен.	Опорожните контейнер для кофейной гущи и ванночку для сбора капель, очистите их и установите на место. Важно: во время извлечения ванночки 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.
 МИГАЕТ	После очистки не был установлен контейнер для кофейной гущи (A13).	Извлеките ванночку для сбора капель и установите контейнер для кофейной гущи.
 МИГАЕТ	Слишком мелкий помол, кофе выходит медленно или не выходит вообще.	Повторите подачу кофе и поверните рукоятку регулировки степени помола (A2 - 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. «12.3 Регулировка кофемолки»). Если неисправность не устранена, поверните рукоятку пара (A19) в поз. I слейте немного воды из капучинатора.
	Если имеется фильтр смягчения воды (C4), образование воздушного пузыря в системе может блокировать подачу.	Подайте немного воды из капучинатора поворотом рукоятки горячей воды/пара (A19) в поз. I, пока поток не станет равномерным (рис. 5).

 МИГАЕТ	Была выбрана функция «предварит. молотый кофе», но в воронку не был засыпан молотый кофе (A6).	Засыпьте предварительно молотый кофе в воронку или отмените функцию.
 МИГАЕТ	Указывает, что необходимо удалить накипь из машины.	Необходимо как можно быстрее выполнить программу по удалению накипи, описанную в гл. «16. Удаление накипи».
 МИГАЕТ	Было использовано слишком большое количество кофе.	Выберите менее крепкий вкус или уменьшите количество предварительно молотого кофе и вновь повторите подачу.
 МИГАЕТ	Закончился кофе в зернах.	Наполните контейнер для зерен.
	Засорена воронка для предварительно молотого кофе (A6).	Опорожните воронку с помощью ножа, как описано в пар. «15.8 Очистка воронки для засыпания кофе».
 МИГАЕТ	После очистки не был установлен на место заварочный узел (A11).	Вставьте заварочный узел, как описано в пар. «15.9 Очистка заварочного узла».
	Прибор внутри слишком загрязнен.	Тщательно очистите прибор, как описано в пар. «14. Очистка». Если после очистки сообщение продолжает отображаться, обратитесь в центр технической поддержки.

20. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже перечислены некоторые возможные неисправности.

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Кофе не горячий.	Чашки не были предварительно нагреты.	Подогрейте чашки путем их ополаскивания горячей водой (Примечание: можно использовать функцию горячей воды или ополаскивания).
	Заварочный узел охладился, так как после последнего приготовления кофе прошло более 2/3 минут.	Перед началом приготовления кофе нагрейте заварочный узел нажатием кнопки ополаскивания   .
Кофе недостаточно крепкий или мало пенки.	Слишком крупный помол кофе.	Поверните рукоятку регулировки степени помола на одно деление против часовой стрелки во время работы кофемолки (рис. 8). Изменяйте регулировку по одной отметке за раз до получения желаемой подачи. Результат замечен только после приготовления 2 порций кофе (см. пар. «12.3 Регулировка кофемолки»).
	Не подходит тип кофе.	Используйте сорт кофе для кофемашин эспрессо.
Кофе выходит слишком медленно или по каплям.	Слишком мелкий помол кофе.	Поверните рукоятку регулировки степени помола на одно деление по часовой стрелке во время работы кофемолки (рис. 8). Изменяйте регулировку по одной отметке за раз до получения желаемой подачи. Результат замечен только после приготовления 2 порций кофе (см. пар. «12.3 Регулировка кофемолки»).
Кофе не выходит из одного или обоих носиков узла подачи.	Закупорены носики.	С помощью зубочистки очистите носики.
Молочная пена 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 указано в пар. «13.1 Очистка капучинатора после использования».
Во время эксплуатации прекращается подача пара.	Предохранительное устройство прекращает подачу пара через 3 минуты	Подождите несколько минут, затем вновь включите функцию пара.
Прибор не включается	Штепсель не включен в розетку.	Подключите штепсель в розетку.
	Не включен главный выключатель (A8).	Переведите главный выключатель в положение I (рис. 1).