

---

# DEDICA MAESTRO EC900

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

SIEBTRÄGERMASCHINE

Bedienungsanleitung

CAFETERA

Instrucciones de uso

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام



For more details please check out the  
De'Longhi How to videos



More languages available here



---

**De'Longhi**

**EN**

page 4

**IT**

pag. 11

**FR**

page 19

**DE**

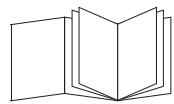
Seite 27

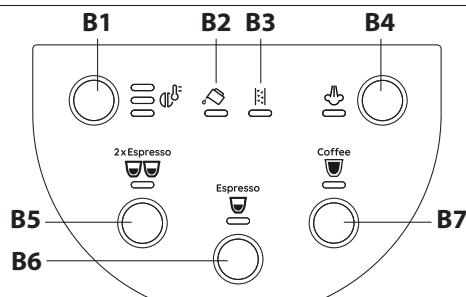
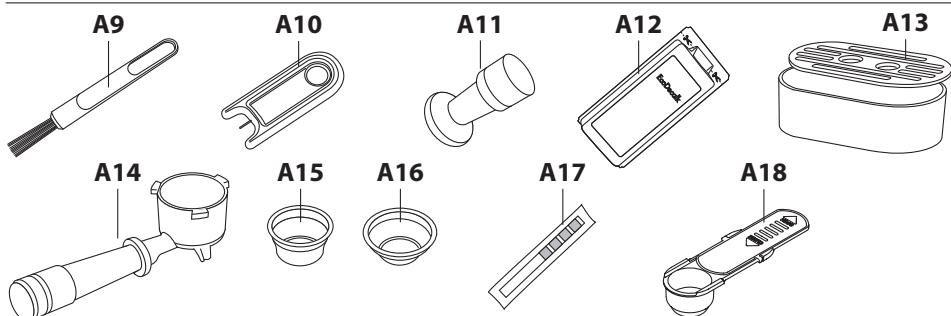
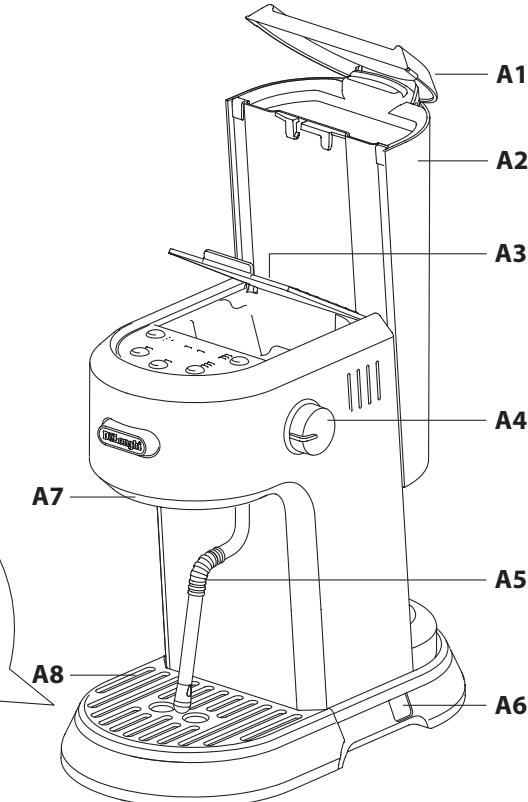
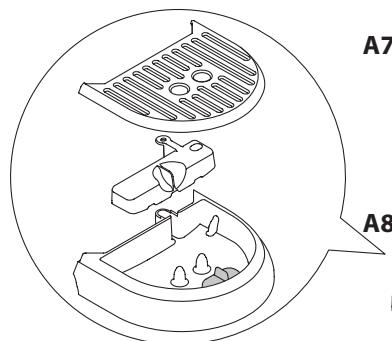
**ES**

pág. 35

**AR**

2





Before using the appliance, always read the safety warnings.

## 1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

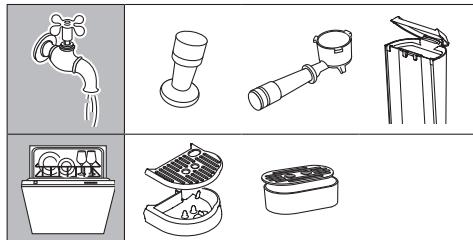
- A1. Water tank lid
- A2. Water tank
- A3. Accessory door
- A4. Steam dial
- A5. Steam wand
- A6. On/Off switch
- A7. Coffee spout
- A8. Drip tray
- A9. Brush
- A10. Cleaning needle
- A11. Tamper
- A12. Descaler (some models only)
- A13. Small cup tray
- A14. Filter holder
- A15. 2 cups filter
- A16. 1 cup filter
- A17. Water hardness test indicator paper
- A18. Measuring spoon

### 1.1 Control panel

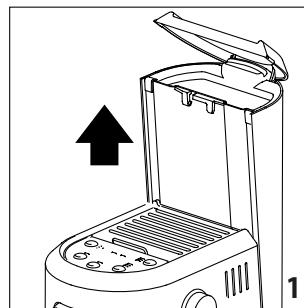
- B1. Infusion temperature button
- B2. Water tank indicator light
- B3. Descale indicator light
- B4. Steam button
- B5. 2 x Espresso button
- B6. Espresso button
- B7. Coffee button

## 2. FIRST USE

- Wash and dry all accessories, including water tank (A2) with warm water and soap. The drip tray and small cup tray, are dishwasher safe.



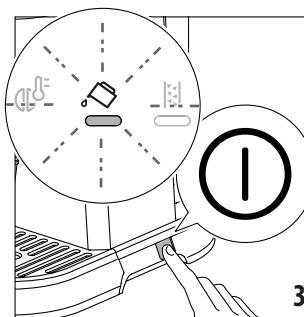
- Extract the water tank by pulling it upwards (fig 1).



- Open the water tank lid (A1) and fill the water tank (A2) with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig 2).



- Put the water tank back in the machine, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank.
- Connect the appliance to a mains socket. Turn the machine on by pressing the On/Off switch (A6) (fig. 3).



- Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the steam wand (A5).
- Turn the steam dial (A4) (fig.4) and wait until delivery from steam wand stops, then turn the dial back.
- Empty the container.



**Please note:** Never operate the machine without water in the water tank or without the tank.

The appliance has a water levels sensor.

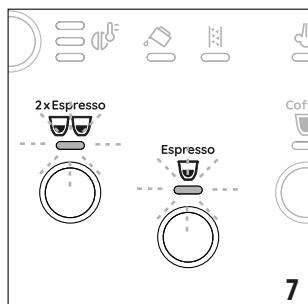
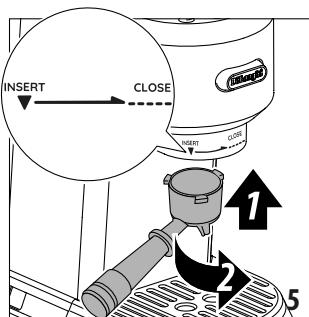
If while brewing the selected beverage, the (B2) indicator light blinks, the water in the water tank is running out. It is possible to complete the delivery of the selected beverage.

The (B2) indicator turns on when the water tank is empty. Fill the water tank with fresh water.

It is normal for there to be water in the space under the tank. This should therefore be dried regularly with a clean sponge.

### 3. MAKING COFFEE

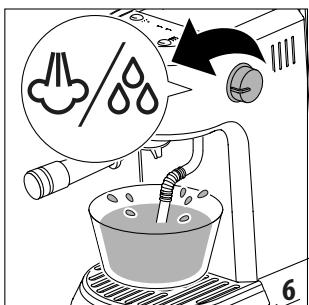
- Turn the machine on by pressing the On/Off switch (A6) (fig. 3). If the machine is in stand-by mode, press any button on the control panel.
- The and indicator lights blink to indicate the machine is heating up (fig. 7).



Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

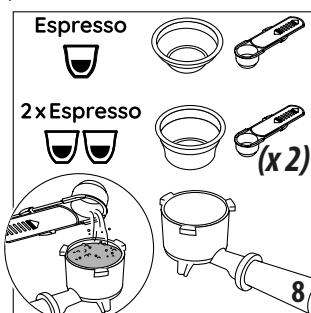
- Place the cups filter (A15) or (A16) in the filter holder (A14).
- Attach the filter holder to the machine aligning the filter holder handle with "INSERT", then turning the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position (fig. 5).

- Place a container under the filter holder and steam wand (A5).
- Press the (B6) button. The appliance delivers water from the filter holder. Repeat this operation 5 times.
- Turn the steam dial (A4) (fig. 6) and deliver from the steam wand to empty the water tank, then turn the dial back. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.



When the lights stop blinking and all the indicator lights on the control panel remain on steadily, the machine is ready for use.

- Place the cup filter (A15) or (A16) in the filter holder (A14) (fig. 8).

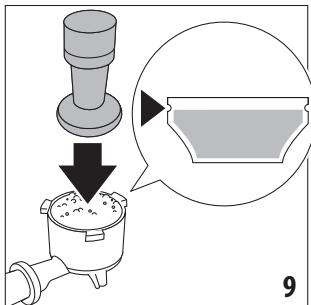


- Fill the cup filter with ground coffee using the measuring spoon (A18). Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.

Before filling the coffee filter with ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the

last time you made coffee.

- Tap the filter holder several times to distribute the coffee evenly in the cup filter.
- Press down firmly with the tamper (A11). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping (fig. 9).



You may need to add some coffee. Tamping correctly the ground coffee is essential to obtain a good espresso. If you press too firmly, the coffee will be delivered slowly and will be strong. If you press too lightly, the coffee will be delivered quickly and will be weak.

**Barista Tips:** Before placing the filter holder into the machine, run a short flow of water through the coffee spout (A7). This will stabilise the temperature before the extraction.

- Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach the filter holder to the machine (fig. 5).
- Place one cup or two cups on the drip tray (A8) under the filter holder spouts. Use small cup tray (A13) for smaller cups.

### 3.1 Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The machine has 3 infusion temperatures.

The temperature effectively utilized will depend typically on the variety of beans and the roast: Robusta beans require a lower temperature, and Arabica beans a higher temperature. The same applies for dark roasted beans or for light roasted beans, respectively.

- Press (B1) button to set the desired level of infusion temperature:

Temperature level	Corresponding indicator light	Roast level
Min (~ 92°C)		Dark
Med (~ 94°C) (default)		Medium-dark
Max (~ 96°C)		Light - medium

- Press (B6), (B5) or button (B7). The machine proceeds to make the coffee and delivery is interrupted automatically. While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the button pressed previously.
- To remove the filter holder, turn the handle from right to left. To avoid splashes, never remove the filter holder while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

**Please note:** You are recommended to warm the cups before making coffee:

Rinsing them with a little hot water or attach the filter holder (A14) to the machine with the cup filter (A15 or A16) in place but without adding coffee, using the same cup as will later be used to make the coffee, press the (B6) button and deliver hot water into the cup to heat it.

### 3.2 Programming the quantities of coffee in the cup

The machine is set by default to automatically deliver standard quantities. To change these quantities, proceed as follows:

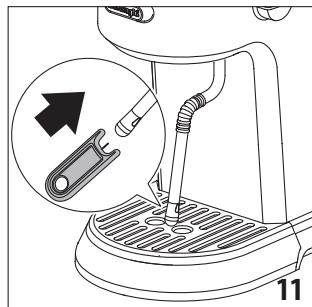
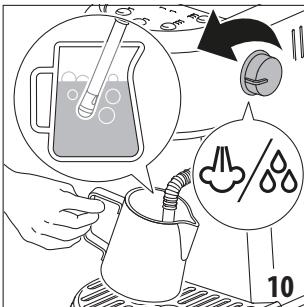
- Press the , or button and hold for a least 3 seconds, until the indicator light relative to the selected drink starts to blink, indicating that the machine is in programming mode.
- The coffee maker starts delivering coffee.
- When the desired quantity has been reached, press the , or button again: the quantity is programmed.

	Default quantity	Programmable quantity
Espresso	35ml	from ≈20 to ≈90 ml
2xEspresso	70ml	from ≈40 to ≈180 ml
Coffee	120ml	from ≈80 to ≈180 ml

To return to the quantities of default see instructions in section 6.4.

### 4. MAKING MILK BEVERAGES

- Fill a jug with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume. For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- Place the jug under the steam wand (A5) (fig. 10).



- Press the (B4) button. The indicator light blinks. When the indicator light comes steady, the appliance is ready to deliver steam.
- Turn the steam dial (A4); the machine proceeds to make the froth.

**Please note:** Verify to turn the dial completely.

To froth the milk, rest the steam wand on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.	Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.	Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid.

- Once the milk is heated to the desired temperature, press the (B4) button, then turn the steam dial back.
- Wait till steam stops completely before removing the milk jug.
- After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. Use the steam for a deeper cleaning. Wait that the steam wand cool down and open the hole of the nozzle with the cleaning needle (A10) (fig. 11).

**Barista tips:** Fresh milk is recommended. Always use fresh milk straight from the fridge.

For best results, always place the jug in the fridge when not in use.

Whole milk is recommended. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable beverages utilized.

After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

When steam is ready, before frothing milk, position an empty container under the frother and open the dial for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Close the dial again and proceed.

## 5. MAKING HOT WATER

- Place a container under the steam wand (A5).
- Wait for the coffee lights to come on steadily.
- Turn the steam dial to the position . Hot water is delivered from the steam wand.
- To stop hot water delivery, close the dial

**Please note:** You should not deliver hot water for more than 60 seconds

## 6. MENÙ SETTINGS

Press and hold the (B1) and (B4) buttons for 3 seconds to enter the menù settings.

The (B2) and (B3) indicator lights blinks.

The following settings will be saved after few seconds, when appliance exit automatically by menu setting.

### 6.1 Delay time between pre-infusion and infusion

Increasing the delay changes the time the water comes into contact with the coffee, changing the flavor profile.

To set the delay time, press (B1) button:

No preinfusion delay

1 second (default)

2 seconds

## 6.2 Descale

To set descale function, press (B6) button; the (B3) indicator light blinks and the (B6) indicator light turns on. Press and hold the (B6) button for 3 seconds to start descaling (see instructions in section Descaling).

If you accidentally activate descaling, you can stop it by pressing and holding the (B6) button for at least 10 seconds.

## 6.3 Auto-off

To set the Auto-off time press (B7) button:

5 minutes (default)

1.5 hour

3 hour

If the machine is in Auto-off mode, press any button on the control panel to turn on the appliance.

## 6.4 Default values

To reset the default values press (B5) button; the indicator light blinks. Press and hold the (B5) button for 3 seconds to resets all menu settings.

All settings will be restore to factory.

## 6.5 Water hardness

To set the one of the 3 levels of water hardness, press (B4) button:

Water Hardness Test Result	Corresponding indicator light	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		(default)

## 6.6 Measuring water hardness

The (B3) indicator light comes on following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

- Remove the water hardness test indicator paper (A17) from its pack.
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water.

## 7. CLEANING

**Important:** Before maintenance or cleaning of the appliance, turn it off, unplug from the main socket and allow to cool. Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.

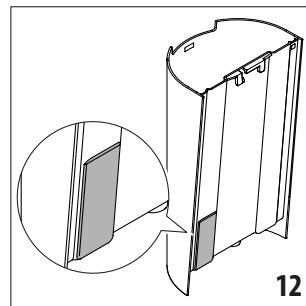
Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

The drip tray and small cup tray, are dishwasher safe.

If the machine is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle.

The following parts of the machine must be cleaned and dry regularly:

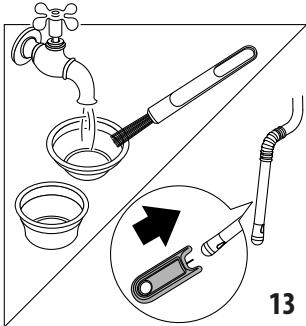
- drip tray (A8):** the drip tray should be emptied and cleaned after each use or when the level indicator (red) rises through the metal grid.  
Remove the drip tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, dry and then reassemble the drip tray until you hear a 'click'.
- cups filter (A15), (A16):** After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water. Use the brush (A9) to clean (fig. 13).
- coffee spout (A7):** After every 200 coffees, rinse the coffee spout by delivering about 0.5 l of water from the coffee spout (press the (B6) button without using ground coffee).
- water tank (A2):** Clean the water tank regularly (about once a week) and whenever you replace the water softener filter (if present) with a damp cloth and a little mild washing up liquid, especially internally in the sensor area (fig. 12); rinse with running water.



12

- steam wand (A5):** After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. Turn the steam dial (A4). The appliance delivers water from the steam wand.

Wait that the steam wand cool down and open the hole of the nozzle with the cleaning needle (A10) (fig. 13).



13

## 8. DESCALING

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

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

Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

- Descale the machine when the  (B3) indicator lights turns on.
- Remove and empty the drip tray (A8), then reposition it in the machine.
- Empty the water tank (A2) (if present, remove the water softener filter).
- Pour the descaler into the water tank up to the level 'A' marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 100 ml pack).
- Add water (1 litre) up to level 'B'. Now reposition the water tank in the machine.
- Make sure the filter holder (A14) is not attached and position a recipient under the hot coffee spout (A7) and steam wand (A5).
- Press and hold the  (B1) and  (B4) buttons for 3 seconds.
- Press  (B6) button; the  (B3) indicator light blinks and the  indicator light turns orange.
- Press and hold the  (B6) button for 3 seconds to start descaling. The indicator light (B6) starts blinking.
- Turn the steam dial to the / position .
- The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee spout . The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the water tank is empty.

**Please note:** During descaling, to clean the coffee spout, close the steam dial from time to time to deliver small quantities of descaler from the coffee outlet.

- Delivery stops and the  (B2) indicator light turns on, the

 indicator light turns white.

- Fill the water tank to MAX level with fresh water and empty the recipient used to collect the descaler solution and replace it empty.
- Press the  (B6) button to start the rinse cycle and turn the steam dial.

**Please note:** During rinse cycle to clean the coffee spout, close the steam dial from time to time to deliver small quantities of water from the coffee outlet.

- When the rinsing process is over, the  (B3) indicator light goes out and descaling is complete and the appliance is ready to use.
- Turn the steam dial back.

**Please note:** If you accidentally activate descaling, you can stop it by pressing and holding the  (B6) button for at least 10 seconds.

## 9. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Absorbed power:	1450W
Max. water tank capacity:	1.6 l
Size LxDxH:	189x346x328 mm
Weight:	4.5 kg

## 10. STATISTICS

This mode allows you to have all the statistics data.

- Make sure the machine is turned off.
- Press and hold the  (B5) button for 3 seconds and simultaneously press the On/Off switch (A6) to enter the Statistics settings.
- Press the following buttons to select the appliance's data:

Buttons	Data
 <sup>2xEspresso</sup>	water quantity delivered (liters)
 <sup>Espresso</sup>	total numbers of coffee beverages
 <sup>Coffee</sup>	total numbers of descalsings
 <sup>Water</sup>	total numbers of steam delivered

### 10.1 Indicator light

	number of blinks to indicate units (from 1 to 9)
	number of blinks to indicate tens (from 10 to 90)
	number of blinks to indicate hundreds (from 100 to 900)
	number of blinks to indicate thousands (from 1000 to 9000)
	number of blinks to indicate tens of thousands (from 10000 to 90000)

## 11. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is water in the drip tray (A8)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
No espresso coffee is delivered	No water in the water tank (A2)	Fill the water tank
	Blockage in the cups filter (A15) or (A16)	Rinse the filters under running water
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale the appliance
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (A14) rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The coffee spout gasket has lost elasticity or is dirty	Clean the coffee spout gasket. Have the coffee spout gasket replaced by Customer Service
The filter holder (A14) cannot be attached to the machine	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measuring spoon (A18) supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Tamp the pre-ground coffee more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso coffee spout (A7) is blocked	Clean the coffee spout
	The cup filter (A15) (A16) is blocked	Clean the cup filter
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
After delivering coffee, the filter remains attached to the coffee spout		Insert the filter holder (A14) again, deliver coffee, then remove the filter holder
The machine will not make any drinks and the water tank light is on	No water in the water tank (A2) or no water tank in the machine	Fill the tank with water or insert the water tank
The water tank indicator (B2) blinking and steam indicator is on (B4).	Air in the hydraulic circuit	Verify water tank position and water presence. Place a container under steam wand (A5). Turn the steam dial (A4) and wait until delivery from steam wand stops, then close steam dial.
The machine will not make any drink and all the lights except (B1) blink	The steam dial (A4) is open	Close the steam dial (A4)
The machine will not make any drink and all the lights flash for a few seconds	No water in the water tank (A2)	Fill the tank with water
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
The machine does not function and all the lights flash		Disconnect the machine immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Steaming procedure could be wrong	Review the "making milk beverage" paragraph
	Frother dirty	Clean the steam wand (A5)
Water sensor in the water tank is not working properly	Water tank is dirty	Clean the water tank internally, and dry the back panel
Descaling led is on	Descaling is required	Perform descaling

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere sempre le avvertenze di sicurezza.

## 1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

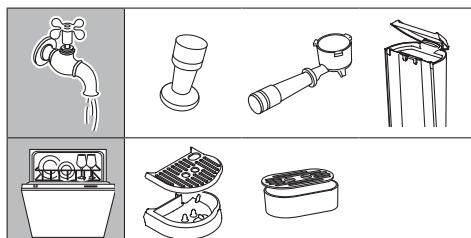
- A1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- A2. Serbatoio dell'acqua
- A3. Sportello accessori
- A4. Manopola vapore
- A5. Lancia vapore
- A6. Interruttore On/Off
- A7. Erogatore caffè
- A8. Vaschetta raccogligocce
- A9. Pennello
- A10. Ago di pulizia
- A11. Pressino
- A12. Decalcificante (solo per alcuni modelli)
- A13. Vassoio poggia tazzine
- A14. Portafiltro
- A15. Filtro 2 tazze
- A16. Filtro 1 tazza
- A17. Cartina per il test di durezza dell'acqua
- A18. Misurino

### 1.1 Pannello di controllo

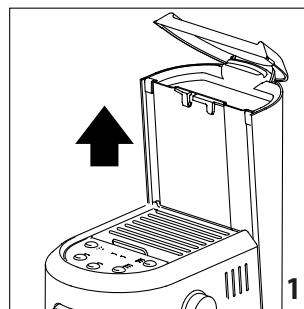
- B1. Tasto della temperatura di infusione
- B2. Spia del serbatoio dell'acqua
- B3. Spia di decalcificazione
- B4. Tasto del vapore
- B5. Tasto 2 x Espresso
- B6. Tasto Espresso
- B7. Tasto caffè

## 2. PRIMO UTILIZZO

- Lavare e asciugare tutti gli accessori, incluso il serbatoio dell'acqua (A2) con acqua calda e sapone. La vaschetta raccogligocce e il vassoio poggia tazzine sono lavabili in lavastoviglie.



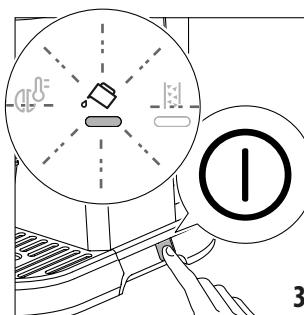
- Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo verso l'alto (fig. 1).



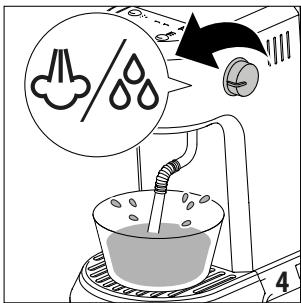
- Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua (A1) e riempire il serbatoio (A2) con acqua dolce e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 2).



- Rimettere il serbatoio dell'acqua nella macchina, premendo leggermente per aprire le valvole situate sul fondo del serbatoio.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Accendere la macchina premendo l'interruttore On/Off (A6) (fig. 3).

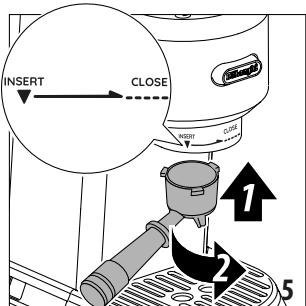


- Posizionare un contenitore sotto la lancia vapore (A5) con una capacità minima di 100 ml.
- Ruotare la manopola vapore (A4) (fig. 4) e attendere che l'erogazione dalla lancia vapore si fermi, quindi riportare la manopola indietro.
- Svuotare il serbatoio.



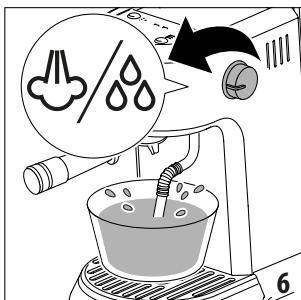
Prima di utilizzare la macchina da caffè, è necessario sciacquare i circuiti interni. Procedere come segue:

- Posizionare il filtro per tazze (A15) o (A16) nel portafiltro (A14).
- Fissare il portafiltro alla macchina allineando la maniglia del portafiltro su "INSERT", quindi ruotare la maniglia verso destra fino ad allinearla in posizione "CLOSE" (fig. 5).



- Posizionare un contenitore sotto il portafiltro e la lancia vapore (A5).
- Premere il tasto (B6). L'apparecchio eroga acqua dal portafiltro. Ripetere questa operazione per 5 volte.
- Ruotare la manopola vapore (A4) (fig. 6) ed erogare l'acqua dalla lancia per svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi riportare la manopola indietro.

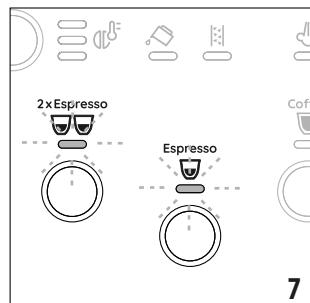
Questa operazione serve a spurgare il circuito del vapore prima di montare o cuocere il latte a vapore.



**Attenzione:** Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua nel serbatoio dell'acqua o senza il serbatoio. L'apparecchio è dotato di un sensore di livello dell'acqua. Se durante l'erogazione della bevanda selezionata, la spia (B2) lampeggi, l'acqua nel serbatoio sta per esaurirsi. È possibile completare l'erogazione della bevanda selezionata. La spia (B2) si accende quando il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca. È normale che ci sia dell'acqua nello spazio sotto il serbatoio. È quindi necessario asciugarlo regolarmente con una spugna pulita.

### 3. COME PREPARARE IL CAFFÈ ☕

- Accendere la macchina premendo l'interruttore On/Off (A6) (fig. 3). Se la macchina è in modalità stand-by, premere un tasto qualsiasi sul pannello di controllo.
- Le spie e lampeggiano per indicare che la macchina si sta riscaldando (fig. 7).



Quando le spie smettono di lampeggiare e tutte le spie sul pannello di controllo rimangono accese in modo fisso, la macchina è pronta per l'uso.

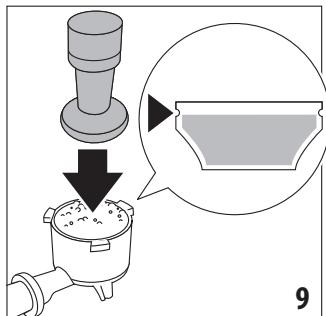
- Posizionare il filtro tazze (A15) o (A16) nel portafiltro (A14) (fig. 8).



- Riempire il filtro tazze con il caffè macinato usando il misurino (A18). Assicurarsi di utilizzare una miscela di caffè con macinatura fine, specifica per l'espresso.

Prima di riempire il filtro con il caffè macinato, assicurarsi che non vi siano rimasti residui di caffè dall'ultima preparazione.

- Scuotere più volte il portafiltro per distribuire uniformemente il caffè nel filtro tazze.
- Premere con forza con il pressino (A11). Dopo la pressatura, accertarsi che il caffè sia al livello di dose consigliato (fig. 9).



Potrebbe essere necessario aggiungere del caffè. Pressare correttamente il caffè macinato è fondamentale per ottenere un buon espresso. Se si preme troppo forte, il caffè verrà erogato lentamente e sarà forte. Se si preme troppo leggermente, il caffè verrà erogato rapidamente e sarà leggero.

**I consigli del barista:** Prima di inserire il portafiltro nella macchina, far scorrere un breve flusso d'acqua attraverso l'erogatore caffè (A7). In questo modo si stabilizzerà la temperatura prima dell'estrazione.

- Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del portafiltro e fissare questo alla macchina (fig. 5).
- Collocare una o due tazze sulla vaschetta raccogligocce (A8) sotto gli erogatori del portafiltro. Per le tazze più piccole, utilizzare il vassoio poggia tazzine (A13).

### 3.1 Temperatura per la preparazione del caffè

La temperatura dell'acqua viene controllata durante l'intero processo di preparazione per garantirne la stabilità durante la fase di estrazione. La macchina dispone di 3 temperature di infusione.

La temperatura effettivamente utilizzata dipende tipicamente dalla varietà di chicchi e dalla tostatura: I chicchi di Robusta richiedono una temperatura più bassa, mentre quelli di Arabica una temperatura più alta. Lo stesso vale per i chicchi tostati scuri o per quelli tostati chiari, rispettivamente.

- Premere il tasto (B1) per impostare il livello di temperatura di infusione desiderato:

Livello di temperatura	Spia corrispondente	Livello tostatura
Min (~ 92°C)		Scuro
Medio (~ 94°C) (impostazione predefinita)		Medio-scuro
Max (~ 96°C)		Chiaro - medio

- Premere il tasto (B6), (B5) o (B7). La macchina procede all'erogazione del caffè e questa si interrompe automaticamente. Mentre la macchina prepara il caffè, l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto precedentemente premuto.
- Per rimuovere il portafiltro, ruotare la maniglia da destra a sinistra. Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro mentre la macchina sta erogando il caffè. Attendere sempre qualche secondo dopo l'erogazione.

**Attenzione:** Si consiglia di scaldare le tazze prima di preparare il caffè:

Siacquandole con un po' di acqua calda o inserire il portafiltro (A14) nella macchina con il filtro per tazze (A15 o A16) inserito, ma senza aggiungere caffè, utilizzando la stessa tazza che verrà poi utilizzata per preparare il caffè, premere il tasto (B6) ed erogare acqua calda nella tazza per riscalarla.

### 3.2 Programmare le quantità di caffè nella tazza

La macchina è impostata di default per erogare automaticamente quantità standard. Per modificare queste quantità, procedere come segue:

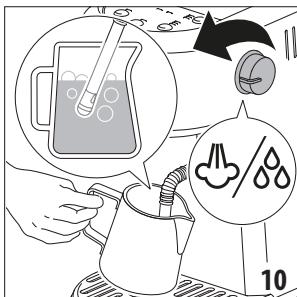
- Premere il pulsante , o e tenerlo premuto per almeno 3 secondi, finché la spia corrispondente alla bevanda selezionata inizia a lampeggiare, indicando che la macchina è in modalità di programmazione.
- La macchina da caffè inizia a erogare il caffè.
- Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere nuovamente il tasto , o : la quantità è programmata.

	Quantità predefinita	Quantità program-mabile
Espresso 	35 ml	da ≈ 20 a ≈ 90 ml
2xEspresso 	70 ml	da ≈ 40 a ≈ 180 ml
Coffee 	120 ml	da ≈ 80 a ≈ 180 ml

Per ripristinare le quantità predefinite, consultare le istruzioni alla sezione 6.4.

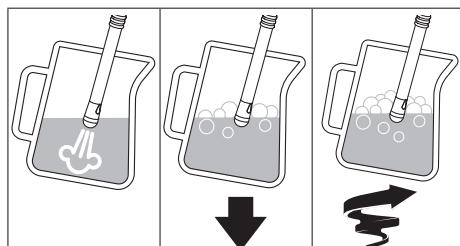
## 4. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE A BASE DI LATTE

- Riempire un bricco con latte freddo. Il latte può triplicare il suo volume. Per ottenere una schiuma più densa e uniforme, è necessario utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Posizionare il bricco sotto la lancia vapore (A5) (fig. 10).



- Premere il tasto (B4). La spia lampeggia. Quando la spia diventa fissa, l'apparecchio è pronto per l'erogazione del vapore.
- Ruotare la manopola vapore (A4); l'apparecchio procede all'erogazione della schiuma.

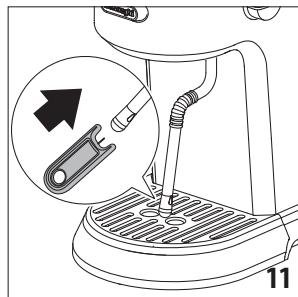
**Attenzione:** Verificare di ruotare completamente la manopola.



Per fare la schiuma di latte, appoggiare la lancia vapore sulla superficie del liquido. In questo modo si mescola l'aria con il latte e il vapore.	Mantenere la lancia vapore a contatto con la superficie, facendo attenzione a non far entrare troppa aria e a non creare bolle troppo grandi.	Immergendo la lancia vapore sotto la superficie del latte, si crea un vortice nel liquido.
--	---	--

- Una volta che il latte è stato riscaldato alla temperatura desiderata, premere il tasto (B4), quindi, ruotare nuovamente la manopola vapore in posizione.
- Attendere che il vapore si fermi completamente prima di togliere il bricco del latte.
- Dopo ogni utilizzo, rimuovere con un panno morbido e umido i residui di latte dalla lancia vapore. Utilizzare il vapore per una pulizia più profonda. Attendere che la lancia vapore si raffreddi e aprire il foro dell'ugello con l'ago di

pulizia (A10) (fig. 11).



**I consigli del barista:** Si raccomanda di usare latte fresco. Utilizzare sempre latte fresco direttamente dal frigorifero.

Per ottenere risultati ottimali, riporre sempre il bricco in frigorifero quando non lo si utilizza.

Si consiglia di usare latte intero. L'aspetto e la consistenza della schiuma dipendono dalla natura del latte o delle bevande vegetali utilizzate.

Dopo aver montato il latte, eliminare le bolle indesiderate facendo roteare delicatamente il bricco.

Quando il vapore è pronto, prima di montare il latte, posizionare un recipiente vuoto sotto il montalatte e aprire la manopola per alcuni secondi per eliminare l'aria rimasta nel circuito. Chiudere nuovamente la manopola e procedere.

## 5. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA

- Posizionare un contenitore sotto la lancia vapore (A5).
- Attendere l'accensione fissa delle spie caffè.
- Ruotare la manopola vapore in posizione . L'acqua calda viene erogata dalla lancia vapore.
- Per interrompere l'erogazione di acqua calda, chiudere la manopola

**Attenzione:** L'erogazione di acqua calda non deve durare più di 60 secondi

## 6. MENÙ IMPOSTAZIONI

Tenere premuti i tasti (B1) e (B4) per 3 secondi per accedere alle impostazioni del menu.

Le spie (B2) e (B3) lampeggiano.

Le seguenti impostazioni verranno salvate dopo alcuni secondi, quando l'apparecchio esce automaticamente dall'impostazione del menu.

### 6.1 Ritardo tra pre-infusione e infusione

Aumentando il ritardo, viene modificato il tempo in cui l'acqua entra in contatto con il caffè e ciò incide sul gusto.

Per impostare il ritardo, premere il tasto (B1) :

Nessun ritardo di preinfusione

 1 secondo (impostazione predefinita)

 2 secondi

## 6.2 Decalcificazione

Per impostare la funzione decalcificazione, premere il tasto  (B6); la spia  (B3) lampeggi e la spia  si accende. Tenere premuto il tasto  (B6) per 3 secondi per avviare la decalcificazione (vedere le istruzioni nella sezione Decalcificazione).

Se si attiva accidentalmente la funzione decalcificazione, è possibile interromperla tenendo premuto il tasto  (B6) per almeno 10 secondi.

## 6.3 Spegnimento automatico

Per impostare lo spegnimento automatico, premere il tasto  (B7):

 5 minuti (impostazione predefinita)

 1,5 ora

 3 ora

Se la macchina è in modalità di spegnimento automatico, premere un tasto qualsiasi sul pannello di controllo per accendere la macchina.

## 6.4 Valori preimpostati

Per ripristinare i valori preimpostati, premere il tasto  (B5) fino a quando la spia lampeggia. Tenere premuto il tasto  (B5) per 3 secondi per ripristinare tutte le impostazioni del menu. Tutte le impostazioni saranno ripristinate ai valori di fabbrica.

## 6.5 Durezza dell'acqua

Per impostare uno dei 3 livelli di durezza dell'acqua, premere il tasto  (B4) :

Risultato del test di durezza dell'acqua	Spia corrispondente	Livello
		1 acqua dolce
 		2 acqua media
  (impostazione predefinita)		3 acqua dura o molto dura

## 6.6 Misura della durezza dell'acqua

La spia  (B3) si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dall'impostazione della durezza dell'acqua. L'apparecchio può anche essere programmato in base alla durezza effettiva dell'acqua locale, nel qual caso la de-

calcificazione può essere richiesta meno frequentemente.

- Estrarre il test di durezza dell'acqua (A17) dalla confezione.
- Immergere completamente la carta in un bicchiere d'acqua per un secondo.
- Togliere la carta dall'acqua e agitare leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 o 4 quadrati rossi, a seconda della durezza dell'acqua.

## 7. PULIZIA

**Importante:** Prima di procedere alla manutenzione o alla pulizia dell'apparecchio, spegnerlo, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.

Non utilizzare solventi, detergenti abrasivi o alcol per pulire la macchina da caffè.

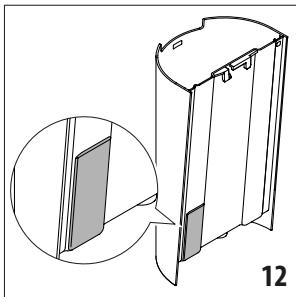
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere incrostazioni o depositi di caffè, poiché potrebbero graffiare le superfici metalliche o in plastica.

La vaschetta raccogligocce e il vassoio poggia tazzine sono lavabili in lavastoviglie.

Se la macchina non viene utilizzata per più di una settimana, prima di riutilizzarla si consiglia vivamente di eseguire un ciclo di risciacquo.

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite e asciugate regolarmente:

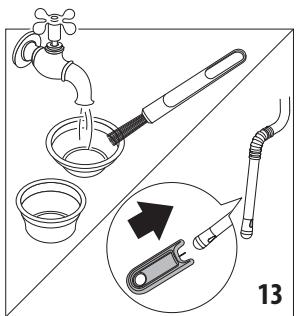
- vaschetta raccogligocce (A8):** la vaschetta raccogligocce deve essere svuotata e pulita dopo ogni utilizzo o quando l'indicatore di livello (rosso) sale attraverso la griglia metallica.  
Rimuovere la vaschetta raccogligocce, svuotare l'acqua e pulire la vaschetta con un panno, asciugarla e rimontarla finché non si sente un "clic".
- filtro tazze (A15), (A16):** Dopo l'uso dell'apparecchio, sciacquare sempre i filtri sotto abbondante acqua corrente. Per la pulizia utilizzare la spazzola (A9) (fig. 13).
- erogatore caffè (A7):** Dopo ogni 200 caffè, sciacquare l'erogatore caffè erogando circa 0,5 l di acqua dallo stesso erogatore (premere il tasto  (B6) senza utilizzare caffè macinato).
- serbatoio dell'acqua (A2):** Pulire il serbatoio dell'acqua regolarmente (circa una volta alla settimana) e ogni volta che si sostituisce il filtro addolcitore acqua (se presente) con un panno umido e un po' di detergente per piatti delicato, soprattutto all'interno dell'area del sensore (fig. 12); sciacquare con acqua corrente.



12

- lancia vapore (A5):** Dopo ogni utilizzo, rimuovere con un panno morbido e umido i residui di latte dalla lancia vapore. Ruotare la manopola del vapore (A4). L'apparecchio eroga acqua dalla lancia vapore.

Attendere che la lancia vapore si raffreddi e aprire il foro dell'ugello con l'ago di pulizia (A10) (fig. 13).



13

## 8. DECALCIFICAZIONE

Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichetta sulla confezione del decalcificante.

È importante utilizzare esclusivamente il decalcificante De'Longhi. L'uso di un decalcificante non adatto e/o una decalcificazione non corretta possono causare guasti non coperti dalla garanzia del produttore.

Il decalcificante potrebbe danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene versato accidentalmente, asciugare subito.

- Decalcificare la macchina quando si accende la spia (B3).
- Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogligocce (A8), quindi riposizionarla nella macchina.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua (A2) (se presente, rimuovere il filtro addolcitore acqua).
- Versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua fino al livello "A" indicato all'interno del serbatoio (corrispondente al contenuto di una confezione da 100 ml).
- Aggiungere acqua (1 litro) fino al livello "B". Riposizionare il serbatoio dell'acqua nella macchina.
- Assicurarsi che il portafiltro (A14) non sia fissato e posi-

zionare un recipiente sotto l'erogatore caffè caldo (A7) e la lancia vapore (A5).

- Tenere premuti i tasti (B1) e (B4) per 3 secondi.
- Premere il tasto Espresso (B6); la spia (B3) lampeggia e la spia Espresso diventa arancione.
- Tenere premuto il tasto Espresso (B6) per 3 secondi per avviare la decalcificazione. La spia (B6) inizia a lampeggiare.
- Ruotare la manopola vapore in posizione
- Il programma di decalcificazione si avvia e il liquido decalcificante fuoriesce dalla lancia vapore e dall'erogatore caffè. Il programma di decalcificazione rimuove i depositi di calcare dall'interno dell'apparecchio eseguendo automaticamente una serie di risciacqui e pause finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

**Attenzione:** Durante la decalcificazione, per pulire l'erogatore caffè, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per erogare piccole quantità di decalcificante dall'uscita del caffè.

- L'erogazione si interrompe e la spia (B2) si accende, la spia Espresso diventa bianca.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX con acqua dolce, svuotare il recipiente utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e riametterlo vuoto.
- Premere il tasto Espresso (B6) per avviare il ciclo di risciacquo e ruotare la manopola vapore.

**Attenzione:** Durante il ciclo di risciacquo, per pulire l'erogatore caffè, chiudere di tanto in tanto la manopola vapore per erogare piccole quantità di acqua dall'uscita del caffè.

- Al termine del processo di risciacquo, la spia (B3) si spegne, la decalcificazione è completa e l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Ruotare la manopola vapore in posizione.

**Attenzione:** Se si attiva accidentalmente la funzione decalcificazione, è possibile interromperla tenendo premuto il tasto Espresso (B6) per almeno 10 secondi.

## 9. DATI TECNICI

Tensione:	220-240V~ 50-60Hz
Potenza assorbita:	1450W
Capacità massima del serbatoio dell'acqua:	1,6 l
Dimensioni LxPxA:	189x346x328 mm
Peso:	4,5 kg

## 10. STATISTICHE

Con questa funzione si visualizzano tutti i dati statistici.

- Assicurarsi che l'apparecchio è spento.
- Tenere premuto il tasto 2xEspresso (B5) per 3 secondi e premere contemporaneamente l'interruttore di on/off (A6) per accedere alle impostazioni relative alle Statistiche.
- Premere i tasti seguenti per selezionare i dati dell'apparecchio:

Tasti	Dati
2xEspresso 	quantità di acqua erogata (litri)
Espresso 	numero totale di caffè erogati
Coffee 	numero totale di decalcificazioni effettuate
	numero totale di erogazioni di vapore effettuate

## 10.1 Spia



numero di lampeggi per indicare le unità (da 1 a 9)



numero di lampeggi per indicare le decine (da 10 a 90)



numero di lampeggi per indicare le centinaia (da 100 a 900)



numero di lampeggi per indicare le migliaia (da 1000 a 9000)



numero di lampeggi per indicare le decine di migliaia (da 10000 a 90000)

## 11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Risoluzione
È presente dell'acqua nella vaschetta raccogligocce (A8)	L'acqua proviene dai circuiti interni della macchina ed è una normale conseguenza del loro funzionamento	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogligocce
Non viene erogato il caffè espresso	Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2)	Riempire il serbatoio dell'acqua
	Blocco nel filtro per tazze (A15) o (A16)	Sciacquare i filtri sotto l'acqua corrente
	Il serbatoio dell'acqua (A2) non è posizionato correttamente e le valvole sul fondo non sono aperte	Premere leggermente sul serbatoio per aprire le valvole sul fondo
	Calcare nel circuito dell'acqua	Decalcificare l'apparecchio
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (A14) invece che dai fori	Il portafiltro è stato inserito in modo errato o è sporco	Inserire correttamente il portafiltro e ruotarlo con forza fino all'arresto
	La guarnizione dell'erogatore caffè ha perso elasticità o è sporca	Pulire la guarnizione dell'erogatore caffè. Far sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè dal Servizio clienti
Il portafiltro (A14) non può essere montato sulla macchina	Nel filtro è stato messo troppo caffè	Utilizzare il misurino (A18) in dotazione e assicurarsi di utilizzare il filtro corretto per il tipo di preparazione
La crema di caffè è troppo chiara (erogazione troppo rapida)	Il caffè premacinato non è premuto con sufficiente forza	Premere il caffè premacinato con più forza
	La quantità di caffè premacinato è insufficiente	Aumentare la quantità di caffè premacinato
	Il caffè premacinato ha una grana troppo grossa	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Si sta utilizzando il tipo sbagliato di caffè premacinato	Cambiare il tipo di caffè premacinato

→

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Risoluzione</b>
È presente dell'acqua nella vaschetta raccogligocce (A8)	L'acqua proviene dai circuiti interni della macchina ed è una normale conseguenza del loro funzionamento	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogligocce
La schiuma di caffè è troppo scura (l'erogazione è troppo lenta)	Il caffè premacinato viene premuto con troppa forza	Premere il caffè con meno forza
	La quantità di caffè premacinato è insufficiente	Ridurre la quantità di caffè premacinato
	L'erogatore del caffè espresso (A7) è ostruito	Pulire l'erogatore caffè
	Il filtro per tazze (A15) (A16) è intasato	Pulire il filtro per tazze
	Il caffè premacinato è troppo fine	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè premacinato è troppo fine o umido	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso e assicurarsi che non sia troppo umido
Dopo l'erogazione del caffè, il filtro rimane attaccato all'erogatore caffè		Inserire nuovamente il portafiltro (A14) , erogare il caffè e rimuovere il portafiltro
La macchina non eroga alcuna bevanda e la spia del serbatoio dell'acqua è accesa	Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2) o manca il serbatoio dell'acqua nella macchina	Riempire il serbatoio con acqua o inserire il serbatoio dell'acqua
La spia del serbatoio dell'acqua (B2) lampeggiava e il led del vapore è acceso (B4).	Aria nel circuito idraulico	Verificare la posizione del serbatoio dell'acqua e la presenza dell'acqua. Posizionare un contenitore sotto la lancia vapore (A5). Ruotare la manopola vapore (A4) e attendere che l'erogazione dalla lancia vapore si fermi, quindi chiudere la manopola vapore.
La macchina non eroga alcuna bevanda e tutte le spie lampeggiano tranne (B1)	La manopola del vapore (A4) è aperta	Chiudere la manopola del vapore (A4)
La macchina non eroga alcuna bevanda e tutte le spie lampeggiano per qualche secondo	Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2)	Riempire il serbatoio con acqua
	Il serbatoio dell'acqua (A2) non è posizionato correttamente e le valvole sul fondo non sono aperte	Premere leggermente sul serbatoio per aprire le valvole sul fondo
La macchina non funziona e tutte le spie lampeggiano		Scollegare immediatamente la macchina e contattare il Servizio Clienti autorizzato.
Non si forma la schiuma di latte durante l'erogazione del cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Utilizzare sempre latte a temperatura di frigorifero
	La procedura di erogazione del vapore potrebbe essere errata	Consultare nuovamente il paragrafo "Preparazione delle bevande a base di latte"
	Montalatte sporco	Pulire la lancia vapore (A5)
Il sensore dell'acqua nel serbatoio dell'acqua non funziona correttamente	Il serbatoio dell'acqua è sporco	Pulire la parte interna del serbatoio dell'acqua e asciugare il pannello posteriore
La spia della decalcificazione è accesa	È necessaria la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione

Avant d'utiliser l'appareil, toujours lire les consignes de sécurité.

## 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

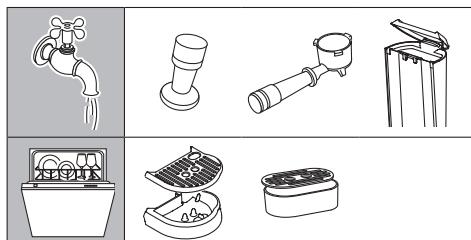
- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte accessoires
- A4. Bouton de vapeur
- A5. Buse de vapeur
- A6. Interrupteur On/Off
- A7. Bec verseur
- A8. Bac égouttoir
- A9. Brossette
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Presse-café
- A12. Détartrant (uniquement pour certains modèles)
- A13. Appui pour petite tasse
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre 2 tasses
- A16. Filtre 1 tasse
- A17. Papier indicateur pour test de dureté de l'eau
- A18. Doseur

### 1.1 Panneau de commande

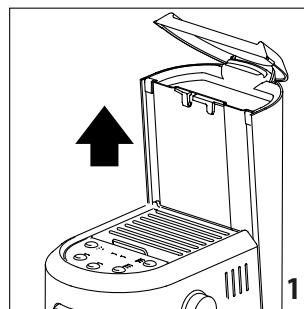
- B1. Touche température d'infusion
- B2. Voyant lumineux réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux détartrage
- B4. Touche vapeur
- B5. Touche 2 x Espresso
- B6. Touche Expresso
- B7. Touche Café

## 2. PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez et essuyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau (A2) à l'eau chaude et avec du savon. Le bac égouttoir et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle.



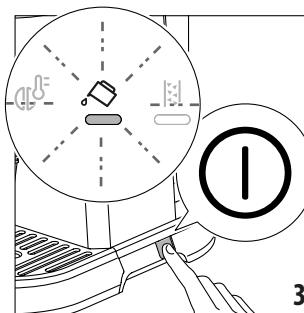
- Extraire le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig 1).



- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le réservoir (A2) avec de l'eau fraîche et propre, en ayant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).



- Replacer le réservoir d'eau sur la machine en exerçant une légère pression pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.
- Brancher l'appareil à une prise de courant. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3).

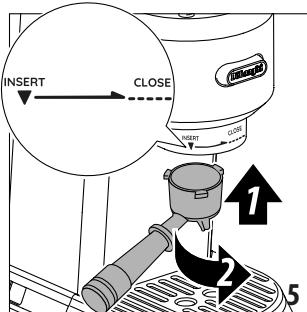


- Placer un récipient de capacité minimale de 100 ml sous la buse à vapeur (A5).
- Tournez le bouton de vapeur (A4) (fig.4) et attendez l'arrêt de la distribution de vapeur, puis remettez le bouton dans sa position d'origine.
- Videz le récipient.

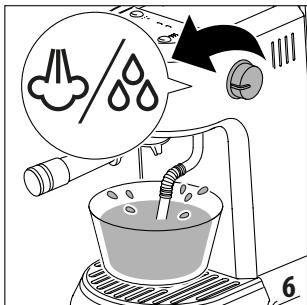


Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14).
- Accrocher le porte-filtre à la machine en alignant sa poignée à l'inscription « INSÉRER » puis en tournant la poignée vers la droite pour l'aligner en position « FERMER » (fig. 5).



- Placer un récipient sous le porte-filtre et la buse de vapeur (A5).
  - Appuyer sur la touche **Espresso** (B6). L'appareil fait s'écouler l'eau du porte-filtre. Répéter cette opération 5 fois.
  - Tourner le bouton de vapeur (A4) (fig. 6) et procéder à l'écoulement par la buse de vapeur afin de vider le réservoir d'eau, puis remettre le bouton en position d'origine.
- Cette opération sert à purger le circuit de vapeur avant de faire mousser ou de chauffer le lait à la vapeur.



**Remarques :** Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir d'eau ou sans le réservoir.

L'appareil est équipé d'un détecteur du niveau d'eau.

Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux **B2** clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.

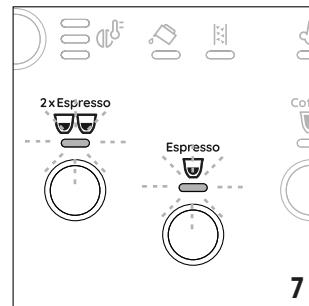
Le voyant **B2** s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide.

Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Il est normal que de l'eau se trouve dans l'espace situé sous le réservoir d'eau. Il faut l'essuyer régulièrement avec une éponge propre.

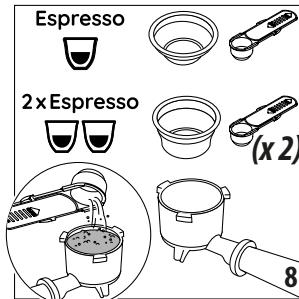
### 3. PRÉPAREZ LE CAFÉ

- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3). Si la machine est en mode veille, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande.
- Les voyants lumineux **Espresso** et **2xEspresso** clignotent, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 7).



Quand les lumières arrêtent de clignoter et que tous les voyants du panneau de commande restent allumés de manière fixe, la machine est prête pour l'utilisation.

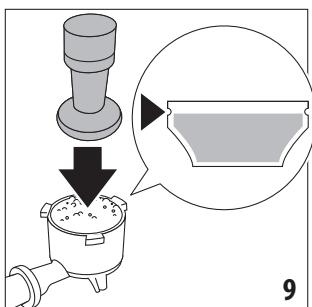
- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).



- Remplissez le filtre de café moulu à l'aide du doseur (A18). S'assurer que le café utilisé est moulu finement et est spécifique pour expresso.

Avant de remplir le filtre avec le café moulu, s'assurer qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre après le dernier café préparé.

- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour une distribution régulière du café dans le filtre à café.
- Appuyez fermement avec le tasseur (A11). S'assurer que le café se trouve au niveau recommandé après le pressage (fig. 9).



Il pourrait être nécessaire d'ajouter du café. Un tassemement correct du café moulu est essentiel pour obtenir un bon expresso. Si l'on presse trop fort, le café s'écoulera lentement et sera fort. Si l'on presse trop doucement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.

**Les conseils barista :** Avant de placer le porte-filtre dans la machine, faites couler un peu d'eau à travers la buse à café (A7). La température se stabilise ainsi avant l'extraction.

- Retirer l'excès de café du bord du porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine (fig. 5).
- Placer une ou deux tasses sur le bac égouttoir (A8) sous les bacs verseurs du porte-filtre. Utiliser l'appui pour petite tasse (A13) pour les tasses plus petites.

### 3.1 Température de préparation du café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité lors de la phase d'extraction. La machine a 3 températures d'infusion.

La température effectivement utilisée dépend en général de la variété de grains et de la torréfaction : Les grains Robusta nécessitent une température plus basse, tandis que les grains Arabica ont besoin d'une température plus élevée. La même règle s'applique, respectivement, pour la torréfaction foncée ou pour la torréfaction claire des grains.

- Appuyer sur la touche (B1) pour régler le niveau de température d'infusion souhaité :

Niveau de température	Voyant lumineux correspondant	Niveau de torréfaction
Min (~ 92 °C)		Foncée
Moy (~ 94 °C) (par défaut)		Moyenne - foncée
Max (~ 96 °C)		Claire - moyenne

- Appuyer sur la touche (B6), (B5) ou (B7). La machine prépare le café et l'écoulement est interrompu automatiquement. Pendant la distribution du café, on peut interrompre l'écoulement à tout moment en appuyant sur la touche précédemment enfoncee.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche. Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine distribue le café. Toujours attendre quelques secondes après la distribution.

**Remarques :** Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café :

En les rinçant à l'eau chaude ou en accrochant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15 ou A16) en place, sans ajouter de café, en utilisant la même tasse dans laquelle on fera le café, appuyer sur la touche (B6) et faire couler l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.

### 3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

La machine est programmée par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :

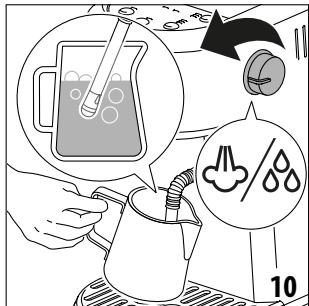
- Appuyez sur le bouton , ou et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter, indiquant que la machine est en mode programmation.
- La machine à café commence la distribution du café.
- Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton , ou : la quantité est ainsi programmée.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso 	35 ml	de ≈ 20 à ≈ 90 ml
2x Espresso 	70 ml	de ≈ 40 à ≈ 180 ml
Coffee 	120 ml	de ≈ 80 à ≈ 180 ml

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe 6.4.

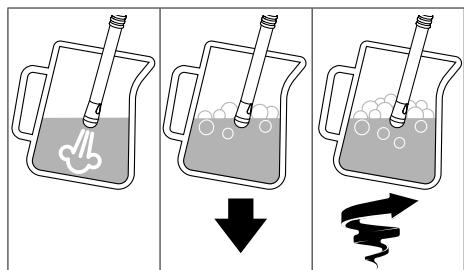
## 4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES

- Remplissez une carafe de lait frais froid. Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Placer le pichet à lait sous la buse de vapeur (A5) (fig. 10).



- Appuyer sur la touche  (B4). Le voyant lumineux clignote. Lorsque le voyant lumineux reste allumé de manière fixe, l'appareil est prêt à distribuer la vapeur.
- tourner le bouton de vapeur (A4); la machine commence à faire mousser le lait.

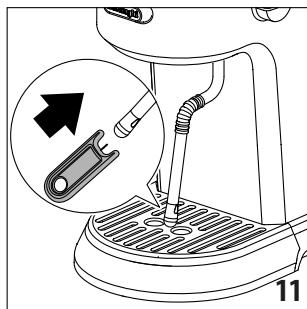
**Remarque :** Vérifiez que la manette est complètement tournée.



Pour faire mousser le lait, poser la buse de vapeur à la surface du liquide. Cette opération mélange l'air avec le lait et la vapeur.	Garder la buse de vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire entrer trop d'air, ce qui créerait des bulles excessivement grandes.	Immerger la buse de vapeur en-dessous de la surface du lait, ce qui générera un tourbillon dans le liquide.
---	---	---

- Une fois le lait chauffé à la température souhaitée, appuyer sur la touche  (B4), puis remettre la manette de vapeur en position d'origine.
- Attendre que la vapeur ne sorte plus du tout avant de retirer le pichet à lait.
- Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Utili-

ser la vapeur pour un nettoyage plus approfondi. Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 11).



**Les conseils barista :** Il est recommandé d'utiliser du lait frais. Toujours utiliser du lait frais que l'on vient de sortir du réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats, placez toujours la carafe à lait au réfrigérateur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Il est recommandé d'utiliser du lait entier. L'apparence et la texture de la mousse dépendent de la nature du lait de vache ou végétal utilisé.

Après avoir fait mousser le lait, éliminer les bulles non désirées en agitant doucement le pichet.

Lorsque la vapeur est prête, avant de faire mousser le lait, placer un récipient vide sous la buse et ouvrir à l'aide du bouton pendant quelques secondes afin d'éliminer l'air éventuellement resté dans le circuit. Tourner à nouveau le bouton et continuer.

## 5. PRÉPARATION D'EAU CHAUDE

- Placer un récipient sous la buse de vapeur (A5).
- Attendre que les voyants du café ne deviennent fixes.
- tourner le bouton de vapeur en position  /  . L'eau chaude s'écoule de la buse de vapeur.
- Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, fermer le bouton

**Remarques :** Ne pas distribuer d'eau chaude pendant plus de 60 secondes

## 6. MENU PARAMÈTRES

Appuyer sur les touches  (B1) et  (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres.

Les voyants lumineux  (B2) et  (B3) clignotent.

Les paramètres suivants seront enregistrés au bout de quelques secondes, lorsque l'appareil quittera automatiquement le menu paramètres.

### 6.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

L'augmentation du délai modifie le temps pendant lequel l'eau est en contact avec le café, ce qui change le profil de saveur.

Pour définir le temps de délai, appuyez sur la touche  (B1) :

-  Pas de délai de pré-infusion
-  1 seconde (par défaut)
-  2 secondes

## 6.2 Détartrage

Pour définir la fonction de détartrage, appuyez sur la touche  (B6) ; le voyant lumineux  (B3) clignote et le voyant lumineux  s'allume. Maintenez enfoncée la touche  (B6) pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage (voir les instructions au chapitre Détartrage).

Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche  (B6) pendant au moins 10 secondes.

## 6.3 Arrêt automatique

Pour définir le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche  (B7) :

-  5 minutes (par défaut)
-  1,5 heure
-  3 heures

Si la machine est en mode Auto-off, appuyez sur un bouton quelconque du panneau de commande pour allumer l'appareil.

## 6.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche  (B5) ; le voyant lumineux clignote. Maintenez enfoncée la touche  (B5) pendant 3 secondes pour réinitialiser tous les réglages du menu.

Tous les réglages d'usine seront restaurés.

## 6.5 Dureté de l'eau

Pour définir l'un des 3 niveaux de dureté de l'eau, appuyez sur la touche  (B4) :

Résultat du test de dureté de l'eau	Voyant lumineux correspondant	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
 (par défaut)		3 eau dure ou très dure

## 6.6 Mesure de la dureté de l'eau

Le voyant lumineux  (B3) s'allume à la suite d'une période d'utilisation prédefinie qui dépend du réglage de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'eau du réseau local, dans ce cas le détartrage peut être exigé moins fréquemment.

- Retirer le papier indicateur pour test de dureté de l'eau (A17) 

## 7. NETTOYAGE

**Important :** Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, mettre celui-ci hors tension, débrancher la prise principale et le laisser refroidir.

Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.

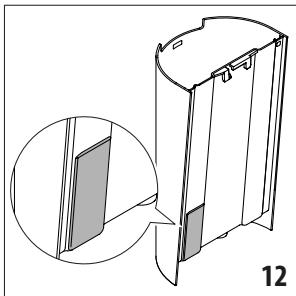
Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Le bac égouttoir et l'appui pour petite tasse peuvent aller au lave-vaisselle.

Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, il est fortement recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

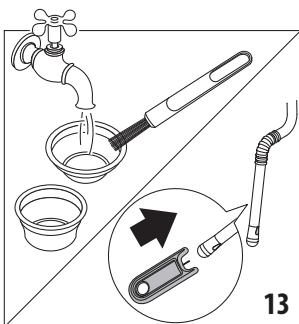
Les parties de la machine mentionnées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées et essuyées :

- **bac égouttoir (A8)** : le bac égouttoir devrait être vidé et nettoyé après chaque utilisation ou quand le voyant de niveau (rouge) s'élève à travers la grille métallique.  
Retirez le bac égouttoir, videz l'eau et nettoyez-le avec un chiffon, essuyez puis remontez-le jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- **filtre à café (A15), (A16)** : Après l'utilisation de l'appareil, toujours rincer abondamment les filtres sous l'eau courante. Utiliser la brossette (A9) pour nettoyer (fig. 13).
- **buse à café (A7)** : Tous les 200 cafés préparés, rincer le bec verseur en faisant s'écouler environ 0,5 l d'eau par le bec verseur (appuyer sur la touche  (B6) sans mettre de café moulu).
- **réservoir d'eau (A2)** : Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par semaine) et chaque fois que l'on remplace le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec un chiffon humide et un peu de liquide détergent doux, notamment à l'intérieur, dans la zone des capteurs (fig. 12) ; rincer à l'eau courante.



- buse à vapeur (A5)** : Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Tourner le bouton de vapeur (A4). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 13).



## 8. DÉTARTRAGE ☰

Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette sur l'emballage du détartrant.

Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.

Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

- Détartrer la machine lorsque le voyant lumineux ☰ (B3) s'allume.
- Retirer et vider le bac égouttoir (A8), puis le replacer sur la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A2) (le cas échéant, retirer le filtre adoucisseur d'eau).
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « A » marqué à l'intérieur du réservoir (correspondant au contenu d'un paquet de 100 ml).
- Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau « B ». On peut

maintenant remettre en place le réservoir d'eau sur la machine.

- S'assurer que le porte-filtre (A14) n'est pas accroché et placer un récipient sous le bec verseur de café chaud (A7) et la buse de vapeur (A5).
- Appuyer sur les touches ☰ (B1) et ☰ (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche ☰ (B6) ; le voyant lumineux ☰ (B3) clignote et le voyant lumineux ☰ (B6) devient orange.
- Appuyer sur la touche ☰ (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage. Le voyant lumineux (B6) commence à clignoter.
- tourner le bouton de vapeur en position ☰/ ☰.
- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et du bec verseur. Le programme de détartrage retire les dépôts calcaires de l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

**Remarques :** Pendant le détartrage, pour nettoyer le bec verseur, fermer le bouton de vapeur de temps en temps pour faire s'écouler de petites quantités de détartrant par le bec verseur.

- L'écoulement s'arrête et le voyant lumineux ☰ (B2) s'allume, le voyant lumineux ☰ (B6) devient blanc.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante, puis le replacer vide.
- Appuyer sur la touche ☰ (B6) pour démarrer le cycle de rinçage et tourner la manette de vapeur.

**Remarque :** Pendant le cycle de rinçage pour nettoyer la buse à café, fermez la manette vapeur de temps en temps pour distribuer de petites quantités d'eau par la buse à café.

- À la fin du processus de rinçage, le voyant lumineux ☰ (B3) s'éteint, indiquant que le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.
- Remettre la manette de vapeur en position d'origine.

**Remarque :** Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche ☰ (B6) pendant au moins 10 secondes.

## 9. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximum du réservoir d'eau :	1,6 l
Dimensions LxPxh :	189x346x328 mm
Poids :	4,5 kg

## 10. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

- S'assurer que la machine est éteinte.
- Appuyer sur la touche  (B5) et la maintenir pendant 3 secondes tout en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) pour saisir les réglages des statistiques.
- Appuyer sur les boutons ci-dessous pour sélectionner les données de l'appareil :

Boutons	Données
	quantité d'eau distribuée (litres)
	nombre total de cafés
	nombre total de détartrages
	nombre total de distributions de vapeur

### 10.1 Voyant lumineux

	nombre de clignotements indiquant les unités (de 1 à 9)
	nombre de clignotements indiquant les dizaines (de 10 à 90)
	nombre de clignotements indiquant les centaines (de 100 à 900)
	nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)
	nombre de clignotements indiquant les dizaines de milliers (de 10000 à 90000)

## 11. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
L'expresso n'est pas distribué	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2)	Remplir le réservoir d'eau
	Colmatage dans le filtre à café (A15) ou (A16)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes en son fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer l'appareil
L'expresso s'écoule par les bords du porte-filtre (A14) et non par les orifices	Le porte-filtre a été mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner énergiquement aussi loin que possible
	Le joint de la buse à café a perdu de son élasticité ou est sale	Nettoyez le joint du bec verseur. Faites remplacer le joint du bec verseur par notre Service Clients
Le porte-filtre (A14) ne s'accroche pas à la machine	Le filtre a été rempli avec trop de café	Utilisez le doseur (A18) fourni et assurez-vous d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est trop légère (la buse à café l'a distribuée trop vite)	Le café prémoulu n'a pas été pressé assez fort	Tassez le café moulu plus fort
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Augmenter la quantité de café prémoulu
	Le café prémoulu est trop grossier	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le type de café prémoulu utilisé n'est pas correct	Changer le type de café prémoulu



<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
La mousse du café est trop foncée (distribuée trop lentement par le bec verseur)	Le café prémoulu a été pressé trop fort	Presser moins fort le café prémoulu
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Réduire la quantité de café prémoulu
	Le bec verseur d'expresso (A7) est colmaté	Nettoyer le bec verseur
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est colmaté	Nettoyer le filtre à café
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au bec verseur	Le café prémoulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso et s'assurer que celui-ci n'est pas trop humide
		Insérer à nouveau le porte-filtre (A14), distribuer le café puis retirer le porte-filtre
La machine ne prépare aucune boisson et le voyant du réservoir d'eau est allumé	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) ou le réservoir d'eau ne se trouve pas sur la machine	Remplir le réservoir avec de l'eau ou remplacer le réservoir d'eau
L'indicateur du réservoir d'eau (B2) clignote et l'indicateur de vapeur est allumé (B4).	Présence d'air dans le circuit hydraulique	Vérifiez la position du réservoir d'eau et s'il contient de l'eau. Placez un récipient sous la buse à vapeur (A5). Tournez la manette vapeur (A4) et attendez l'arrêt de la distribution de vapeur, puis fermez la manette vapeur.
La machine ne prépare aucune boisson et tous les voyants, à l'exception de (B1) clignotent	La manette vapeur (A4) est ouverte	Fermez la manette vapeur (A4)
La machine ne prépare aucune boisson et tous les voyants clignotent pendant quelques secondes	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes en son fond ne sont pas ouvertes	Remplir le réservoir avec de l'eau Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client.
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	La procédure de distribution de vapeur peut être incorrecte	Relire le paragraphe « préparer une boisson lactée »
	Le mousseur est sale	Nettoyer la buse à vapeur (A5)
Le capteur d'eau dans le réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement	Le réservoir d'eau est sale	Nettoyer le réservoir d'eau à l'intérieur, et essuyer le panneau arrière
Le voyant de détartrage est allumé	Le détartrage est demandé	Procéder au détartrage

Lesen Sie, bevor Sie das Gerät benutzen, immer erst die Sicherheitshinweise.

## 1. GERÄTEBESCHREIBUNG

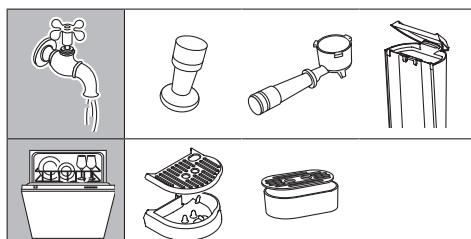
- A1. Wasserbehälterdeckel
- A2. Wasserbehälter
- A3. Klappe zum Zubehörfach
- A4. Dampfeinstellrad
- A5. Dampfstab
- A6. Ein-/Ausschalter
- A7. Kaffeeauslass
- A8. Abtropfschale
- A9. Bürste
- A10. Reinigungsneedle
- A11. Kaffeestampfer
- A12. Entkalker (Nur einige Modelle)
- A13. Tablett für kleine Tasse
- A14. Siebträger
- A15. Sieb für 2 Tassen
- A16. Sieb für 1 Tasse
- A17. Wasserhärte teststreifen
- A18. Messlöffel

### 1.1 Bedienfeld

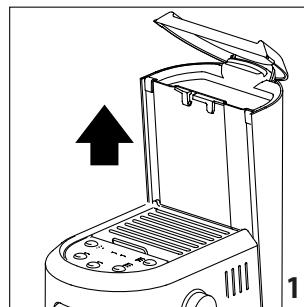
- B1. Einlasstemperaturtaste
- B2. Wasserbehälterkontrolllämpchen
- B3. Entkalkerkontrolllämpchen
- B4. Dampf-Taste
- B5. 2 x Espresso-Taste
- B6. Espresso-Taste
- B7. Kaffee-Taste

## 2. ERSTBEGRAUCH

- Waschen und trocknen Sie alle Zubehörteile, einschließlich des Wassertanks (A2), mit warmem Wasser und Seife. Die Tropfschale und das Tablett für kleine Schalen sind spülmaschinenfest.



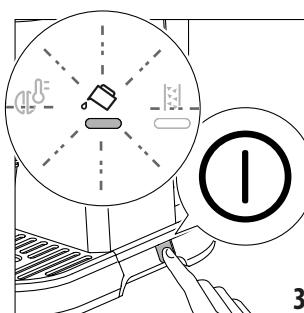
- Ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben heraus (Abb. 1).



- Öffnen Sie den Wasserbehälterdeckel (A1) und füllen Sie frisches, sauberes Wasser in den Wasserbehälter (A2) bis zur Markierung MAX (Abb. 2).



- Setzen Sie den Wasserbehälter mit sanftem Druck, um die Ventile am Behälterboden zu öffnen, zurück in die Kaffeemaschine.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie auf den On/Off - Schalter (A6) drücken (Abb. 3).

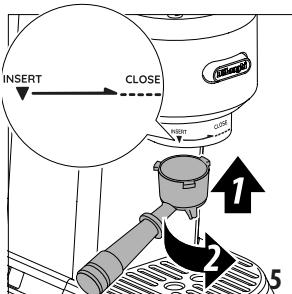


- Stellen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 100 ml unter den Dampfstab (A5).
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad (A4) (Abb. 4) und warten Sie ab, bis die Ausgabe vom Dampfstab stoppt. Drehen Sie dann das Einstellrad zurück.
- Leeren Sie den Behälter aus.



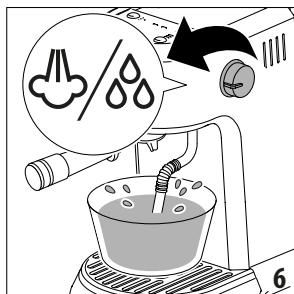
Bevor Sie die Siebträgermaschine benutzen können, muss der Innenkreislauf der Maschine durchgespült werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- Positionieren Sie den Tassenfilter (A15) oder (A16) in den Siebträger (A14).
- Setzen Sie den Siebträger in die Maschine und stellen Sie den Siebträgergriff auf "INSERT", dann drehen Sie den Griff nach rechts in die Position "CLOSE" (Abb. 5).



- Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger und den Dampfstab (A5).
- Drücken Sie die **Espresso** (B6) Taste. Das Gerät lässt Wasser durch den Siebträger laufen. Wiederholen Sie den Vorgang 5 Mal.
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad auf (A4) (Abb. 6) und lassen Sie das Wasser aus dem Dampfstab laufen, um den Wasserbehälter zu leeren, dann drehen Sie das Einstellrad wieder zurück.

Damit wird der Dampf-Kreislauf gereinigt, bevor Sie Ihre Milch heiß machen oder schäumen.



**Bitte beachten:** Lassen Sie die Maschine niemals ohne Wasser im Wasserbehälter oder ohne Wasserbehälter laufen.

Die Maschine hat einen Wasserbehältersensor.

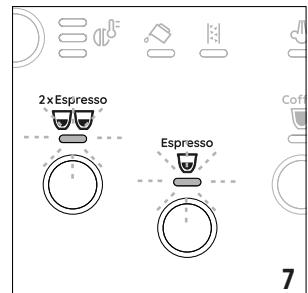
Wenn während der Zubereitung des ausgewählten Getränks die Kontrollleuchte **→** (B2) blinkt, geht das Wasser im Wassertank zur Neige. Man kann die Ausgabe des ausgewählten Getränks noch zu Ende bringen.

Das **→** (B2) Kontrollämpchen beginnt zu leuchten, wenn der Behälter leer ist. Füllen Sie frisches Wasser in den Behälter.

Es ist normal, dass sich Wasser unter dem Behälter sammelt. Das Wasser unter dem Behälter sollte mit einem sauberen Schwamm aufgetrocknet werden.

### 3. KAFFEZUBEREITUNG ☕

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie auf den On/Off - Schalter (A6) drücken (Abb. 3). Wenn sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet, drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld.
- Das **Espresso** und **2x Espresso** Kontrollämpchen beginnt zu blinken, um anzudeuten, dass die Maschine aufheizt (Abb 7).



Wenn die Kontrollämpchen aufhören zu blinken und alle Kontrollämpchen auf dem Bedienpanel leuchten, ist die Maschine betriebsbereit.

- Positionieren Sie den Tassenfilter (A15) oder (A16) in den Siebträger (A14) (Abb. 8).

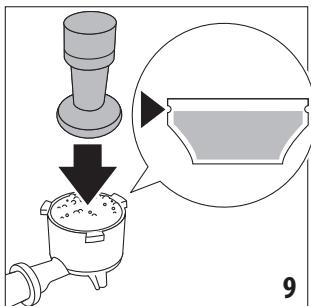


- Füllen Sie die Filtertasse mit gemahlenem Kaffee mit Hilfe des Messlöffels (A18). Achten Sie darauf, feingemahlenes

Pulver zu nehmen, besonders für Espresso.

Schauen Sie nach, bevor Sie das Sieb mit Pulverkaffee füllen, dass keine Kafferreste von der letzten Kaffeezubereitung im Sieb sind.

- Klopfen Sie mehrmals auf den Filterhalter, um den Kaffee gleichmäßig in der Filbertasse zu verteilen.
- Mit dem Stampfer fest nach unten drücken (A11). Achten Sie darauf, dass der Siebträger, nach dem Herunterdrücken des Kaffees bis zur empfohlenen Dosierungsmarke gefüllt ist (Abb. 9).



9

Vielleicht müssen Sie noch etwas Kaffee hinzugeben. Um einen guten Espresso zu erhalten, ist es wichtig, den gemahlenen Kaffee richtig zu stampfen. Wenn Sie zu fest drücken, läuft der Kaffee langsam durch und wird stark. Wenn Sie zu leicht drücken, läuft der Kaffee schnell durch und wird schwach.

**Tipps vom Barmann:** Lassen Sie, bevor Sie den Siebträger in die Maschine einsetzen, kurz Wasser durch die Kaffeeausgabe (A7) fließen. Dadurch wird die Temperatur vor der Extraktion stabilisiert.

- Entfernen Sie jeden Kaffeeüberschuss vom Rand des Siebträgers und rasten Sie den Siebträger in der Maschine ein (Abb. 5).
- Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf die Abtropfschale (A8) unter die Siebträgerauslässe. Verwenden Sie die kleine Schale (A13) für kleinere Tassen.

### 3.1 Temperatur der Kaffeezubereitung

Die Wassertemperatur wird während der gesamten Zubereitung kontrolliert, um zu garantieren, dass sie während des Extraktionsvorgangs gleich bleibt. Die Maschine hat 3 Aufgusstemperaturen. Die tatsächlich verwendete Temperatur wird in der Regeln von der Bohnensorte und der Röstung abhängen: Robusta-Bohnen brauchen eine niedrigere Temperatur, Arabica-Bohnen eine höhere Temperatur. Das gleiche gilt für dunkel geröstete und hell geröstete Bohnen.

- Drücken Sie die (B1) Taste, um die gewünschte Aufgusstemperatur einzustellen:

Temperaturhöhe	Entsprechendes Kontrollämpchen	Röstgrad
Min (~ 92°C)		Dunkel
Med (~ 94°C) (Standard)		Mittel-Dunkel
Max. (~ 96 °C)		Hell-Dunkel

- Drücken Sie (B6), (B5) oder (B7). Die Maschine bereitet jetzt den Kaffee zu und die Ausgabe stoppt automatisch. Während die Maschine den Kaffee zu bereitet, kann die Ausgabe jederzeit durch Drücken der vorher gedrückten Taste unterbrochen werden.
- Um den Siebträger herauszunehmen, drehen Sie den Griff von rechts nach links. Um Spritzer zu vermeiden, dürfen Sie niemals den Siebträger herausnehmen, wenn die Maschine noch Kaffee ausgibt. Warten Sie immer ein paar Sekunden nach der Ausgabe.

**Bitte beachten:** Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung aufzuwärmten:

Spülen Sie sie mit etwas heißem Wasser aus oder bringen Sie den Filterhalter (A14) mit eingesetztem Tassenfilter (A15 oder A16) an der Maschine an, aber ohne Kaffee hinzuzufügen, verwenden Sie dieselbe Tasse, die später für die Kaffeezubereitung verwendet wird, und drücken Sie die Taste (B6) und geben Sie heißes Wasser in die Tasse, um sie zu erhitzen.

### 3.2 Programmierung der Kaffeemenge in der Tasse

Die Maschine ist im Werk auf die Ausgabe von Standardmengen (Default) eingestellt. Um diese Mengen zu ändern, müssen Sie:

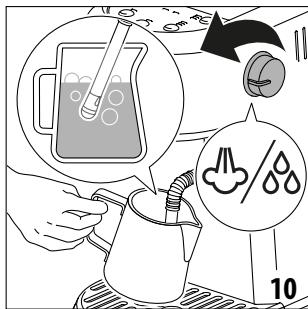
- Drücken Sie die Taste , oder und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Kontrollleuchte für das gewählte Getränk zu blinken beginnt und damit anzeigen, dass sich das Gerät im Programmiermodus befindet.
- Die Kaffeemaschine beginnt mit der Kaffeeausgabe.
- Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste , oder Die Menge ist programmiert.

	Default-Menge	Programmierbare Menge
Espresso 	35 ml	von $\approx 20$ bis $\approx 90$ ml
2xEspresso 	70 ml	von $\approx 40$ bis $\approx 180$ ml
Coffee 	120 ml	von $\approx 80$ bis $\approx 180$ ml

Um zu den Standardmengen zurückzukehren, siehe Anweisungen in Abschnitt 6.4.

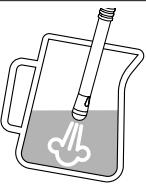
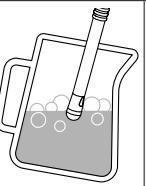
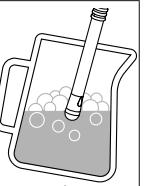
## 4. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

- Füllen Sie eine Kanne mit kalter Milch. Die Milch schäumt bis zu der dreifachen Menge auf. Für einen dichteren, glatteren Schaum muss die Milch Kühlzimmers Temperatur (um die 5 °C) haben.
- Stellen Sie die Kanne unter den Dampfstab (A5) (Abb. 10).



- Drücken Sie die  (B4) Taste. Das Kontrollämpchen blinkt.  
Wenn das Kontrollämpchen leuchtet, ist das Gerät bereit, Dampf auszugeben.
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad (A4) auf, damit die Maschine Dampf ausgibt.

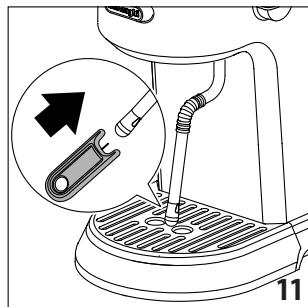
**Bitte beachten:** Stellen Sie sicher, dass Sie das Einstellrad vollständig gedreht haben.

		
Um die Milch zu schäumen, halten Sie den Dampfstab so dicht an die Oberfläche, dass er sie berührt, und achten Sie darauf, nicht zu viel Luft mit der Milch und dem Dampf vermischt.	Halten Sie den Dampfstab so dicht an die Oberfläche, dass er sie berührt, und achten Sie darauf, nicht zu viel Luft einzulassen, sodass zu große Blasen entstehen.	Tauchen Sie den Dampfstab unter die Milchoberfläche, dadurch entstehen „Milchwirbel“.

- Sobald die Milch auf die gewünschte Temperatur erhitzt ist, drücken Sie die Taste  (B4) und drehen Sie dann das Dampfeinstellrad zurück.
- Warten Sie, bis kein Dampf mehr herauskommt, bevor Sie

die Milchkanne wegnehmen.

- Wischen Sie nach jedem Gebrauch mit einem leicht feuchten Lappen die Milchreste vom Dampfstab. Verwenden Sie Dampf für eine gründlichere Reinigung. Warten Sie bis der Dampfstab abgekühlt ist und öffnen Sie das Düsenloch mit der Reinigungsnadel (A10) (Abb. 11).



**Tipps vom Barmann:** Es wird frische Milch empfohlen. Verwenden Sie immer frische Milch direkt aus dem Kühlzimmers.

Um die besten Resultate zu bekommen, sollten Sie die Kanne immer in den Kühlzimmers stellen, wenn Sie sie nicht gebrauchen.

Es wird Vollmilch empfohlen. Das Aussehen und die Konsistenz des Schaums hängen von der Qualität der verwendeten Kuhmilch oder den verwendeten pflanzlichen Getränken ab. Nachdem Sie die Milch geschäumt haben, eliminieren Sie ungewollte Blasen, indem Sie die Kanne leicht schwenken. Wenn der Dampf fertig ist, bevor Sie die Milch schäumen, stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Milchschäumer und drehen Sie das Einstellrad für ein paar Sekunden auf, um die Luft aus dem Kreislauf zu lassen. Drehen Sie das Einstellrad wieder zu und fahren Sie mit der Schaumzubereitung fort.

## 5. HEISSWASSERZUBEREITUNG

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Dampfstab (A5).
- Warten Sie, bis das Kaffeekontrollämpchen aufhört zu blinken und zu leuchten beginnt.
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad auf die  Position. Jetzt gibt der Dampfstab heißes Wasser aus.
- Um die Heißwasserausgabe zu stoppen, drehen Sie das Einstellrad zu

**Bitte beachten:** Sie sollten nicht länger als 60 Sekunden lang heißes Wasser ausgeben

## 6. MENÜ-EINSTELLUNGEN

Drücken und halten Sie die Tasten (B1) und (B4) für 3 Sekunden, um das Menü zu öffnen.

Das (B2) und (B3) Kontrollämpchen blinkt.

Die folgenden Einstellungen werden nach einigen Sekunden gespeichert, wenn das Gerät automatisch durch die Menüeinstellung beendet wird.

### 6.1 Verzögerungszeit zwischen Voraufguss und Aufguss

Wenn Sie die Verzögerung erhöhen, verändert sich die Zeit, in der das Wasser mit dem Kaffee in Kontakt kommt, wodurch sich das Geschmacksprofil ändert.

Um die Verzögerungszeit einzustellen, drücken Sie die Taste (B1):

Kein verzögter Voraufguss

1 Sekunde (Standard)

2 Sekunden

### 6.2 Entkalken

Um die Entkalkungsfunktion einzustellen, drücken Sie die Taste (B6); die Kontrollleuchte (B3) blinkt und die Kontrollleuchte schaltet sich ein. Drücken und halten

Sie die (B6) Taste für 3 Sekunden, um den Entkalkungsvorgang zu starten (siehe Anleitungen im Abschnitt zum Entkalken).

Wenn Sie die Entkalkung versehentlich aktivieren, können Sie sie stoppen, indem Sie die Taste (B6) für mindestens 10 Sekunden gedrückt halten.

### 6.3 Automatische Abschaltung

Um die automatische Abschaltzeit einzustellen, drücken Sie die Taste (B7):

5 Minuten (Standard)

1,5 Stunden

3 Stunden

Wenn sich das Gerät im Auto-off-Modus befindet, drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld.

### 6.4 Standardwerte

Um die Standardwerte zurückzusetzen, drücken Sie die Taste (B5); die Kontrollleuchte blinkt. Drücken und halten

Sie die (B5) Taste für 3 Sekunden, um alle Menü-Einstellungen zurückzusetzen.

Alle Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

## 6.5 Wasserhärte

Drücken und halten Sie die (B4) Taste für 3 Sekunden, um alle Menü-Einstellungen zurückzusetzen:

Resultat vom Wasserhärtestest	Entsprechendes Kontrollämpchen	Stufe
		1 Weiches Wasser
		2 Mittelhartes Wasser
		3 Hartes oder sehr hartes Wasser
		(Standard)

## 6.6 Wasserhärte messen

Das (B3) Kontrollämpchen schaltet sich nach einer vorher festgelegten Betriebszeit, die von der Einstellung der Wasserhärte abhängt, ein. Die Maschine kann auf die aktuelle Härte des lokalen Wassernetzes eingestellt werden, sodass möglicherweise eine Entkalkung weniger oft notwendig ist.

- Nehmen Sie den Wasserhärtesteststreifen (A17) aus seiner Verpackung.
- Tauchen Sie den Teststreifen für eine Sekunde vollständig in ein Glas Wasser.
- Ziehen Sie den Teststreifen aus dem Wasser und schütteln Sie ihn leicht. Nach ungefähr einer Minuten tauchen auf dem Streifen 1, 2, 3 oder 4 rote Quadrate, je nachdem wie hart das Wasser ist, auf.

## 7. REINIGUNG

**Wichtig:** Vor dem Warten oder Reinigen des Geräts, muss das Gerät abgeschaltet und der Netzstecker aus der Netzteckdose gezogen werden. Dann lassen Sie das Gerät abkühlen.

Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Alkohol, um die Siebrägermaschine zu reinigen.

Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen zu entfernen, das Sie so die Metall- oder Kunststoffflächen zerkratzen können.

Die Tropfschale und das Tablett für kleine Schalen sind spülmaschinenfest.

Wenn die Maschine für mehr als eine Woche nicht benutzt wird, empfehlen wir dringend, vor dem nächsten Gebrauch einen Spülzyklus laufen zu lassen.

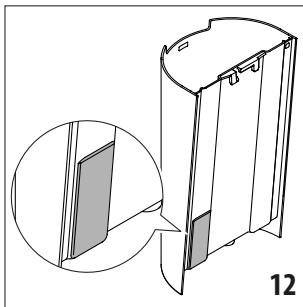
Die folgenden Teile der Maschine müssen regelmäßig gereinigt und getrocknet werden:

- **Abtropfschale (A8):** Leeren Sie die Abtropfschale aus und reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch oder, wenn

die Füllstandmarke (rot) über das Metallgitter steigt.

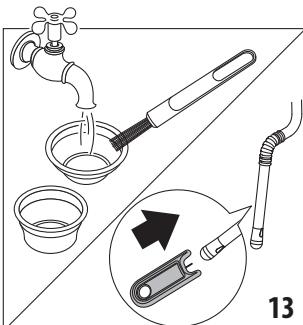
Nehmen Sie die Tropfschale heraus, entleeren Sie das Wasser, reinigen Sie die Tropfschale mit einem Tuch, trocknen Sie sie ab und setzen Sie die Tropfschale wieder ein, bis Sie ein "Klick" hören.

- **Tassenfilter (A15), (A16):** Spülen Sie die Siebe nach dem Gebrauch des Geräts immer unter reichlich fließendem Wasser aus. Verwenden Sie die Bürste (A9) zum Reinigen (Abb. 13).
- **Kaffeeauslass (A7):** Spülen Sie den Kaffeeauslass alle 200 Kaffees aus, indem Sie ungefähr 0,5 l Wasser durch den Kaffeeauslass laufen lassen (drücken Sie die  (B6) Taste, ohne Pulverkaffee eingefüllt zu haben).
- **Wasserbehälter (A2):** Reinigen Sie den Wasserbehälter regelmäßig (etwa einmal pro Woche) und bei jedem Wechsel des Wasserenthärterfilters (falls vorhanden) mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel, besonders innen im Sensorbereich (Abb. 12); mit fließendem Wasser abspülen.



- **Dampfstab (A5):** Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Milchreste vom Dampfstab. Drehen Sie das Dampfeinstellrad auf (A4). Das Gerät gibt Wasser vom Dampfstab aus.

Warten Sie bis der Dampfstab abgekühlt ist und öffnen Sie das Düsenloch mit der Reinigungsnael (A10) (Abb. 13).



## 8. ENTKALKEN

Lesen Sie vor dem Gebrauch, die Anleitungen und das Etikett auf der Entkalkerverpackung.

Es ist wichtig, nur De'Longhi Entkalker zu verwenden. Wenn man ungeeignete Entkalker verwendet und/oder den Entkalkungsvorgang falsch ausführt, kann das zu Fehlern führen, die nicht von der Herstellergewährleistung abgedeckt werden.

Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Wenn das Produkt versehentlich auf die Oberflächen kommt, sofort trocknen.

- Entkalken Sie die Maschine, wenn das  (B3) Kontrollämpchen leuchtet.
- Nehmen Sie die Abtropfschale (A8) heraus und setzen Sie sie zurück in die Maschine.
- Leeren Sie den Wasserbehälter (A2) (wenn vorhanden, nehmen Sie auch den Wasserenthärterfilter heraus).
- Schütten Sie den Entkalker in den Wasserbehälter bis zur „A“-Marke innen am Behälter (gleich dem Inhalt einer 100 ml Packung).
- Geben Sie bis zur „B“-Marke Wasser hinzu (1 Liter). Setzen Sie jetzt den Wasserbehälter wieder in die Maschine.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (A14) nicht eingesetzt ist und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslass (A7) und dem Dampfstab (A5).
- Drücken und halten Sie die Tasten  (B1) und  (B4) für 3 Sekunden gedrückt.
- Drücken Sie die  (B6) Taste; das  (B3) Kontrollämpchen blinkt und das  Kontrollämpchen beginnt, orange zu leuchten.
- Drücken und halten Sie die  (B6) Taste für 3 Sekunden, um dem Entkalkungsvorgang zu starten. Das Kontrollämpchen (B6) beginnt zu blinken.
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad auf die  Position.
- Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungsflüssigkeit kommt aus den Dampfstab und dem Kaffeeauslass. Das Entkalkungsprogramm entfernt Kalkablagerungen im Gerät, indem es automatisch mehrere Spülungen und Pausen durchführt, bis der Wasserbehälter leer ist.

**Bitte beachten:** Um den Kaffeeauslass während des Entkalkungsvorgangs zu reinigen, schließen Sie das Dampfeinstellrad von Zeit zu Zeit, um kleine Mengen Entkalkerflüssigkeit aus dem Kaffeeauslass auszugeben.

- Die Ausgabe stoppt und das  (B2) Kontrollämpchen schaltet sich ein, das  Kontrollämpchen leuchtet weiß.
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis MAX mit frischem Wasser auf und leeren Sie das Gefäß zum Auffangen der Entkal-

kungslösung aus und stellen es leer wieder unter den Kaffeeauslass und den Dampfstab.

- Drücken Sie die  (B6) Taste, um den Spülzyklus zu starten, und drehen Sie das Dampfeinstellrad.

**Bitte beachten:** Um den Kaffeeauslass während des Spülzyklus zu reinigen, schließen Sie das Dampfeinstellrad von Zeit zu Zeit, um kleine Mengen Wasser aus dem Kaffeeauslass auszugeben.

- Wenn der Spülvorgang beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte  (B3), die Entkalkung ist abgeschlossen und das Gerät betriebsbereit.
- Drehen Sie das Dampfeinstellrad zu.

**Bitte beachten:** Wenn Sie die Entkalkung versehentlich aktivieren, können Sie sie stoppen, indem Sie die Taste  (B6) für mindestens 10 Sekunden gedrückt halten.

## 9. TECHNISCHE DATEN

Stromspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Absorbierte Leistung:	1450 W
Max. Füllkapazität des Wasserbehälters:	1,6 l
Größe LxTxH:	189x346x328 mm
Gewicht:	4,5 kg

## 10. STATISTIKEN

In diesem Modus bekommen Sie alle statistischen Daten.

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist.
- Halten Sie die Taste  (B5) 3 Sekunden lang gedrückt und drücken Sie gleichzeitig den Ein-/Ausschalter (A6), um die Statistikeinstellungen aufzurufen.
- Drücken Sie folgenden Tasten, um die Gerätedaten auszuwählen:

Tasten	Daten
	Ausgegebene Wassermenge (Liter)
	Gesamtzahl an Kaffees
	Gesamtzahl an Entkalkungszyklen
	Gesamtzahl an Dampfausgaben

## 10.1 Kontrollleuchte

	Blinkzahl zum Anzeigen der Geräte (von 1 bis 9)
	Blinkzahl zum Anzeigen der Zehner (von 10 bis 90)
	Blinkzahl zum Anzeigen der Hunderter (von 100 bis 900)
	Blinkzahl zum Anzeigen der Tausender (von 1000 bis 9000)
	Blinkzahl zum anzeigen der Zehntausender (von 10000 bis 90000)

## 11. TROUBLESHOOTING

Problem	Ursache	Lösung
Es befindet sich Wasser in der Abtropfschale (A8)	Dieses Wasser kommt aus den internen Kreisläufen der Maschine und ist eine normale Folge des Maschinenbetriebs	Leeren Sie und reinigen sie die Abtropfschale regelmäßig
Es wird kein Espresso ausgegeben	Kein Wasser im Wasserbehälter (A2) Verstopfung im Tassenfilter (A15) oder (A16) Der Wasserbehälter (A2) ist nicht richtig eingesetzt und die Düsen am Boden sind nicht geöffnet Kalkablagerungen im Wasserkreislauf	Füllen Sie den Wasserbehälter Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser Drücken Sie den Wasserbehälter leicht herunter, um die Düsen am Boden zu öffnen Entkalken Sie das Gerät
Der Espressokaffee tropft von den Rändern des Siebträgers (A14) anstatt durch die Löcher	Der Siebträger wurde nicht richtig eingesetzt oder ist schmutzig Die Dichtung des Kaffeeauslasses ist nicht mehr elastisch oder schmutzig	Setzen Sie den Siebträger korrekt ein und drehen Sie ihn so weit, wie es geht Reinigen Sie die Dichtung des Kaffeeauslasses. Lassen Sie die Dichtung des Kaffeeauslasses vom Kundendienst auswechseln
Der Siebträger (A14) kann nicht in die Maschine eingerastet werden	Es ist zu viel Kaffee im Sieb	Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel (A18) und stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen Filter für die Art der Zubereitung verwenden

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Es befindet sich Wasser in der Abtropfschale (A8)	Dieses Wasser kommt aus den internen Kreisläufen der Maschine und ist eine normale Folge des Maschinenbetriebs	Leeren Sie und reinigen sie die Abtropfschale regelmäßig
Die Kaffeesahne ist zu leicht (kommt zu schnell aus dem Auslass)	Der gemahlene Kaffee ist nicht fest genug heruntergedrückt worden	Stampfen Sie den vorgemahlenen Kaffee fester an
	Es ist nicht genügend gemahlener Kaffee vorhanden	Erhöhen Sie die Menge an gemahlenen Kaffee
	Der Kaffee ist zu grob gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlenen Kaffee für Espresso-maschinen
	Der falsche Typ gemahlener Kaffee wurde verwendet	Wechseln Sie den gemahlenen Kaffeetyp
Der Kaffeeschaum ist zu dunkel (zu langsam vom Auslass ausgegeben)	Der gemahlene Kaffee ist zu fest heruntergedrückt	Drücken Sie den Kaffee weniger stark nach unten
	Es ist nicht genügend gemahlener Kaffee vorhanden	Reduzieren Sie die Menge an gemahlenen Kaffee
	Der Espressoauslass (A7) ist verstopft	Reinigen Sie den Kaffeeauslass
	Das Sieb (A15) (A16) ist verstopft	Reinigen Sie das Sieb
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlenen Kaffee für Espresso-maschinen
Nach der Kaffeeausgabe hängt das Sieb am Kaffeeauslass fest		Setzen Sie den Siebträger (A14) wieder ein, geben Sie Kaffee aus und entfernen Sie den Siebträger
Die Maschine stellt keine Art von Getränk her und das Kontrollämpchen des Wasserbehälters ist eingeschaltet	Kein Wasser im Wasserbehälter (A2) oder kein Wasserbehälter in der Maschine	Füllen Sie den Behälter mit Wasser oder setzen Sie den Wasserbehälter ein
Das Wasserbehälterkontrollämpchen (B2) blinkt und das Dampf-Kontrollämpchen (B4) ist eingeschaltet.	Luft im Wasserkreislauf	Kontrollieren Sie die Position des Wasserbehälters und dass sich Wasser darin befindet. Stellen Sie ein Gefäß unter den Dampfstab (A5). Drehen Sie das Dampfeinstellrad (A4) und warten Sie ab, bis die Ausgabe vom Dampstab stoppt. Schließen Sie dann das Dampfeinstellrad.
Die Maschine bereitet kein Getränke zu und alle Kontrollämpchen mit Ausnahme von (B1) blinken	Das Dampfeinstellrad (A4) ist geöffnet	Schließen Sie das Dampfeinstellrad (A4)
Die Maschine bereitet kein Getränke zu und die Kontrollämpchen blinken für ein paar Sekunden auf	Kein Wasser im Wasserbehälter (A2)	Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser
	Der Wasserbehälter (A2) ist nicht richtig eingesetzt und die Düsen am Boden sind nicht geöffnet	Drücken Sie den Wasserbehälter leicht herunter, um die Düsen am Boden zu öffnen
Die Maschine funktioniert nicht und alle Kontrollämpchen blinken		Nehmen Sie die Maschine sofort vom Netz und kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
Bei der Capuccini-Zubereitung schäumt die Milch nicht richtig	Die Milch ist nicht kalt genug	Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühl-schrank
	Der Dampfvorgang könnte falsch sein	Lesen Sie den Absatz „Milchgetränk zubereiten“
	Der Milchschaumer ist verschmutzt	Reinigen Sie den Dampfstab (A5)
Der Wassersensor im Wasserbehälter arbeitet nicht ordnungsgemäß	Der Wasserbehälter ist schmutzig	Reinigen Sie das Innere des Wasserbehälters und trocknen Sie die Rückseite
Die LED für Entkalkung ist eingeschaltet	Entkalkung ist erforderlich	Entkalken Sie die Maschine

Antes de utilizar el aparato, lea siempre las advertencias de seguridad.

## 1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

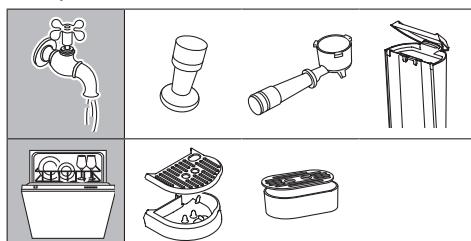
- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Depósito de agua
- A3. Tapa de acceso
- A4. Mando de vapor
- A5. Varilla de vapor
- A6. Interruptor de encendido/apagado
- A7. Boquilla de café
- A8. Bandeja de goteo
- A9. Cepillo
- A10. Aguja de limpieza
- A11. Prensador
- A12. Descalcificador (sólo en algunos modelos)
- A13. Bandeja apoya tazas pequeña
- A14. Portafiltro
- A15. filtro 2 tazas
- A16. filtro 1 taza
- A17. Papel indicador para prueba de dureza de agua
- A18. Cuchara medidora

### 1.1 Panel de control

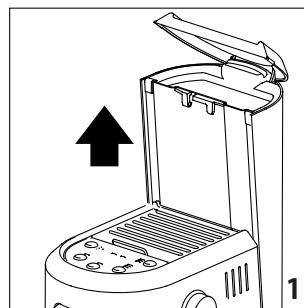
- B1. Botón de temperatura de infusión
- B2. Indicador luminoso depósito de agua
- B3. Indicador luminoso descalcificar
- B4. Botón de vapor
- B5. Botón 2 x Espresso
- B6. Botón Espresso
- B7. Botón café

## 2. PRIMER USO

- Lavar y secar todos los accesorios, incluido el depósito de agua (A2) con agua caliente y jabón. La bandeja de goteo y la bandeja para tazas pequeñas se pueden lavar en el lavavajillas.



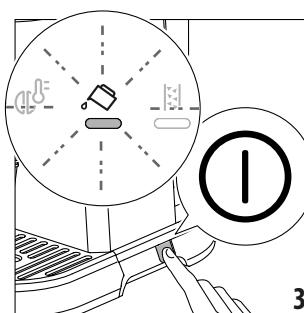
- Extraiga el depósito de agua tirando de éste hacia arriba (fig 1).



- Abra la tapa del depósito de agua (A1) y llene el depósito de agua (A2) con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobreponer el nivel MAX (fig. 2).



- Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina, presionando ligeramente para abrir las válvulas situadas en el fondo del depósito.
- Conecte el aparato a una toma de corriente. Encienda la cafetera pulsando el interruptor de encendido/apagado (A6) (fig. 3).

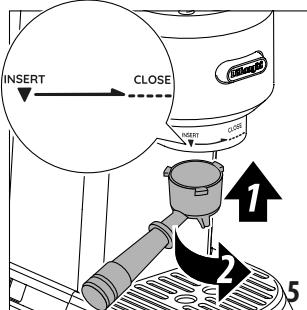


- Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 100 ml bajo la varilla de vapor (A5).
- Gire el dial de vapor (A4) (fig.4) y espere hasta que se detenga la salida del vapor, luego gire el dial hacia atrás.
- Vaciar la bandeja de goteo.



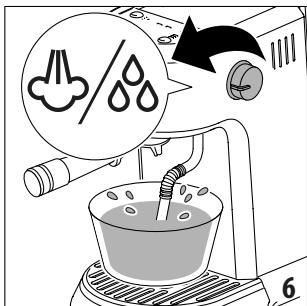
Antes de utilizar la cafetera, hay que enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

- Coloque el filtro de tazas (A15) o (A16) en el portafiltro (A14).
- Coloque el portafiltro en la cafetera alineando el mango del portafiltro con "INSERT", luego gire la mango hacia el derecho hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (fig. 5).



- Coloque un recipiente bajo el portafiltro y la varilla de vapor (A5).
- Pulse el botón (B6). El aparato suministra agua desde el portafiltro. Repita esta operación 5 veces.
- Gire el mango de vapor (A4) (fig. 6) y deje salir agua por la varilla de vapor para vaciar el depósito de agua, luego vuelva a girar el mango.

Esto es para purgar el circuito de vapor antes de espumar o vaporizar la leche.



**Por favor observe:** Nunca utilice el aparato sin agua en el depósito o sin el depósito.

El aparato cuenta con un sensor de nivel de agua.

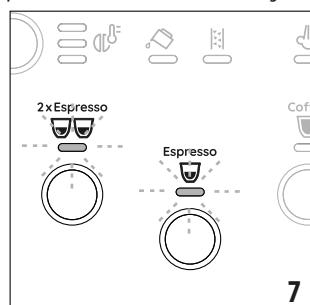
Si mientras se prepara la bebida seleccionada, el (B2) parpadea, el agua del depósito se está agotando. Se puede completar el suministro de la bebida seleccionada.

El (B2) indicador se enciende cuando el depósito de agua está vacío. Llene el depósito de agua con agua fresca.

Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Por lo tanto, debe secarse regularmente con una esponja limpia.

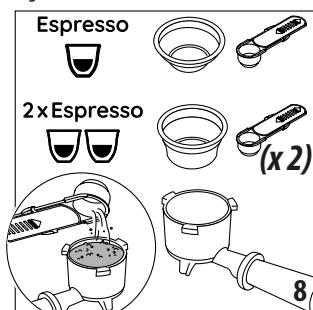
### 3. PREPARACIÓN DEL CAFÉ ☕

- Encienda la cafetera pulsando el interruptor de encendido/apagado (A6) (fig. 3). Si la cafetera está en modo de espera, pulse cualquier botón del panel de control.
- Los indicadores luminosos y parpadean para indicar que la cafetera se está calentando (fig. 7).



Cuando las luces dejan de parpadear y todas los indicadores luminosos del panel de control permanecen encendidos de manera constante, la máquina está lista para el uso.

- Coloque el filtro de taza (A15) o (A16) en el portafiltro (A14) (fig. 8).

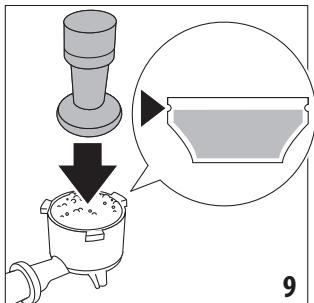


- Llene el filtro de taza con café molido utilizando la cuchara medidora (A18). Asegúrese de que está utilizando una mollienda fina, específica para el espresso.

Antes de llenar el filtro de café con café molido, asegúrese de que no queden restos de café en el filtro de la última vez

que hizo café.

- Golpear el portafiltro varias veces para distribuir el café uniformemente en el filtro de la taza.
- Presione firmemente con el prensador (A11). Asegúrese de que el café está en el nivel de dosis recomendado después de prensar el café (fig. 9).



Es posible que tenga que añadir un poco de café. Tamponar correctamente el café molido es esencial para obtener un buen espresso. Si presiona con demasiada firmeza, el café saldrá lentamente y será fuerte. Si presiona demasiado ligeramente, el café saldrá rápidamente y será débil.

**Consejos del camarero:** Antes de colocar el portafiltro en la cafetera, deje salir un breve fulgo de agua por la boquilla de café (A7). Esto estabilizará la temperatura antes de la extracción.

- Retire el exceso de café del borde del portafiltro y coloque el portafiltro en la cafetera (fig. 5).
- Coloque una o dos tazas en la bandeja de goteo (A8) debajo de las boquillas del portafiltro. Utilice la bandeja para tazas pequeñas (A13) para tazas más pequeñas.

### 3.1 Temperatura de preparación del café

La temperatura del agua se controla durante todo el proceso de preparación para garantizar su estabilidad durante la etapa de extracción. La cafetera tiene 3 temperaturas de infusión.

La temperatura efectivamente utilizada dependerá normalmente de la variedad de granos y del tueste: Los granos de robusta requieren una temperatura más baja, y los de arábica una temperatura más alta. Lo mismo ocurre con los granos de tueste oscuro o con los de tueste claro, respectivamente.

- Pulse el botón (B1) para ajustar el nivel deseado de temperatura de infusión:

Nivel de temperatura	Indicador luminoso correspondiente	Nivel de tostado
Mín (~ 92 °C)		Oscuro
Medio (~ 94°C) (por defecto)		Medio-oscuro
Máx (~ 96°C)		Claro - medio

- Pulse el botón Espresso (B6), 2xEspresso (B5) o Coffee (B7). La cafetera procede a hacer el café y el suministro se interrumpe automáticamente. Mientras la cafetera está preparando el café, el suministro puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón pulsado anteriormente.
- Para extraer el portafiltro, gire el mango de derecha a izquierda. Para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltro mientras la máquina esté suministrando café. Espere siempre unos segundos después del suministro.

**Por favor observe:** Se recomienda calentar las tazas antes de preparar el café:

Enjuagárlas con un poco de agua caliente o acoplar el portafiltro (A14) a la cafetera con el filtro de taza (A15 o A16) colocado pero sin añadir café, utilizando la misma taza que luego se utilizará para hacer el café, pulsar el Espresso botón (B6) y echar agua caliente en la taza para calentarla.

### 3.2 Programación de las cantidades de café en la taza

La cafetera está configurada por defecto para suministrar automáticamente cantidades estándar. Para cambiar las cantidades proceda de la siguiente manera:

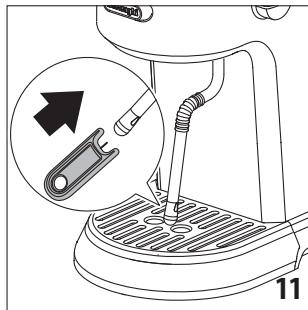
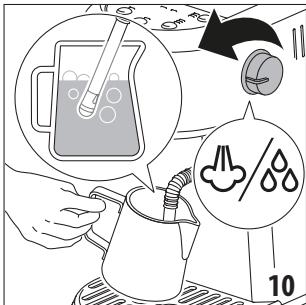
- Pulse el botón Espresso, 2xEspresso o Coffee y manténgalo pulsado durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador luminoso relativo a la bebida seleccionada empiece a parpadear, indicando que la cafetera está en modo programación.
- La cafetera empieza a suministrar café.
- Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse de nuevo el Espresso, 2xEspresso o Coffee botón: la cantidad queda programada.

	Cantidad por defecto	Cantidad programable
Espresso	35 ml	de ≈ 20 a ≈ 90 ml
2xEspresso	70 ml	de ≈ 40 a ≈ 180 ml
Coffee	120 ml	de ≈ 80 a ≈ 180 ml

Para volver a las cantidades por defecto vea las instrucciones en la sección 6.4.

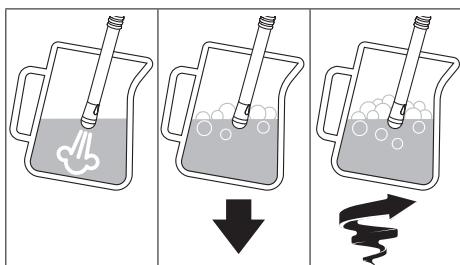
## 4. PREPARAR BEBIDAS A BASE DE LECHE

- Llene una jarra con leche fría fresca. La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).
- Coloque la jarra debajo de la varilla de vapor (A5) (fig. 10).



- Pulse el botón (B4). El indicador luminoso parpadea. Cuando el indicador luminoso se enciende, el aparato está listo para emitir vapor.
- Gire el mando de vapor (A4); la cafetera procede a hacer la espuma.

**Por favor observe:** Compruebe que gira el dial por completo.



Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor.	Mantenga la varilla de vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear burbujas excesivamente grandes.	Sumerja la varilla de vapor bajo la superficie de la leche, esto crea un remolino en el líquido.
--	--	--

- Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada, pulse el botón (B4) y vuelva a girar el mando de vapor.
- Espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche.
- Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Utilice el vapor para una limpieza más profunda. Espere a que la varilla de vapor se enfrié y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 11).

**Consejos del camarero:** Se recomienda utilizar leche fresca. Utilice siempre leche fresca directamente de la nevera. Para obtener los mejores resultados, coloque siempre la jarra de leche en la nevera cuando no la utilice. Se recomienda utilizar leche entera. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche o las bebidas vegetales utilizadas.

Después de espumar la leche, elimine las burbujas no deseadas agitando suavemente la jarra.

Cuando el vapor esté listo, antes de espumar la leche, coloque un recipiente vacío debajo del espumador y abra el mando durante unos segundos para eliminar el aire que quede en el circuito. Vuelva a cerrar el mando y proceda.

## 5. PREPARAR AGUA CALIENTE

- Coloque un recipiente bajo la varilla de vapor (A5).
- Espere a que los indicadores luminosos del café se enciendan de forma constante.
- Gire el mando de vapor a la posición / . El agua caliente sale de la varilla de vapor.
- Para detener el suministro de agua caliente, cierre el mando

**Por favor observe:** No se debe suministrar agua caliente por más de 60 segundos

## 6. AJUSTES DE MENÚ

Mantenga pulsado los botones (B1) y (B4) durante 3 segundos para acceder a los ajustes de menú.

Los indicadores luminosos (B2) y (B3) parpadean.

Los siguientes ajustes se guardarán después de unos segundos, cuando el aparato salga automáticamente mediante los ajustes de menú.

### 6.1 Tiempo de retardo entre la pre-infusión y la infusión

Al aumentar el retardo, cambia el tiempo en que el agua entra en contacto con el café, lo que modifica el perfil de sabor.

Para configurar el tiempo de retardo pulse el botón (B1) :



Ningún retraso en la pre-infusión

1 segundo (por defecto)

2 segundos

## 6.2 Descalcificación

Para configurar la función de descalcificación, pulse el botón (B6); el indicador luminoso (B3) parpadea y la luz (B3) se enciende. Mantenga pulsado el botón (B6) durante 3 segundos para iniciar la descalcificación (consulte la instrucciones en la sección Descalcificación).

Si activa accidentalmente la descalcificación, puede detenerla pulsando y manteniendo el botón (B6) durante al menos 10 segundos.

## 6.3 Apagado automático

Para configurar la hora de apagado automático, pulse el botón (B7):

5 minutos (por defecto)

1,5 horas

3 horas

Si la cafetera está en modo de apagado automático, pulse cualquier botón del panel de control para encender el aparato.

## 6.4 Valores predeterminados

Para restablecer los valores predeterminados pulse el botón (B5); el indicador luminoso parpadea. Mantenga pulsado el botón (B5) durante 3 segundos para reiniciar todos los ajustes de menú.

Todos los ajustes se restaurarán a los de fábrica.

## 6.5 Dureza del agua

Para configurar uno de los 3 niveles de dureza del agua, pulse el botón (B4):

Resultado de la prueba de dureza del agua	Indicador luminoso correspondiente	Nivel
		1 agua blanda
		2 agua media
 		3 agua dura o muy dura (por defecto)

## 6.6 Medida de la dureza del agua

El indicador luminoso (B3) se enciende tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende del ajuste de la dureza del agua. La cafetera también puede programarse en

función de la dureza real del suministro de agua local, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.

- Saque el papel indicador de la dureza del agua (A17) de su envase.
- Sumerja el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- Retire el papel del agua y agítelo ligeramente. Después de aproximadamente un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua.

## 7. LIMPIEZA

**Importante:** Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza del aparato, apáguelo, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfrie.

No utilice disolventes, detergentes abrasivos o alcohol para limpiar la cafetera.

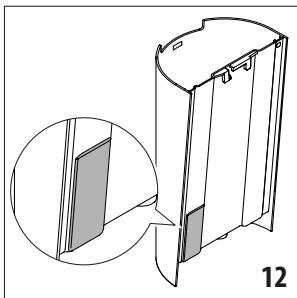
No utilice objetos de metal para eliminar las incrustaciones o los residuos de café puesto que podrían rayar las superficies de metal o plástico.

La bandeja de goteo y la bandeja para tazas pequeñas se pueden lavar en el lavavajillas.

Si la máquina no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarla, se recomienda encarecidamente realizar un ciclo de enjuague.

Las siguientes partes de la cafetera deben limpiarse y secarse regularmente:

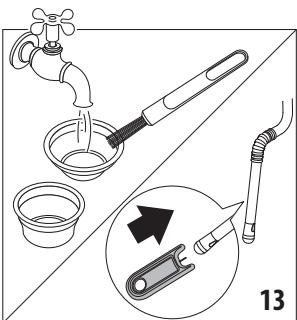
- bandeja de goteo (A8):** la bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse después de cada uso o cuando el indicador de nivel (rojo) suba por la rejilla metálica.  
Retire la bandeja de goteo, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, séquela y vuelva a montarla hasta que oiga un ' clic'.
- filtro de tazas (A15), (A16):** Despues de utilizar el aparato, enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente. Utilice un cepillo (A9) para limpiar (fig. 13).
- boquilla de café (A7):** Despues de preparar 200 cafés, enjuague la boquilla de café dejando salir 0,5 l de agua de la boquilla de café (pulse el botón (B6) sin usar el café molido).
- depósito de agua (A2):** Limpie el depósito de agua con regularidad (aproximadamente una vez a la semana) y cada vez que sustituya el filtro ablandador de agua (si lo hay) con un paño húmedo y un poco de detergente suave, especialmente internamente en la zona del sensor (fig. 12); aclare con agua corriente.



12

- varilla de vapor (A5):** Despues de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Gire el mando de vapor (A4). El aparato suministra agua por la varilla de vapor.

Espere a que la varilla de vapor se enfríe y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 13).



13

## 8. DESCALCIFICACIÓN

Antes de utilizarlo, lea las instrucciones y el etiquetado del envase del descalcificador.

Es importante utilizar únicamente el descalcificador De'Longhi. El uso de un descalcificador inadecuado y/o la realización de un descalcificado incorrecto podría provocar fallos no cubiertos por la garantía del fabricante.

El descalcificador podría dañar las superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, séquelo de inmediato.

- Realizar la descalcificación del aparato cuando se enciende el indicador luminoso (B3).
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A8) y vuelva a colocarla en el aparato.
- Vacie el depósito de agua (A2) (si está presente, retire el filtro ablandador de agua).
- Vierte el descalcificador en el depósito de agua hasta el nivel "A" marcado en el interior del depósito (correspondiente al contenido de un envase de 100 ml).
- Añada agua (1 litro) hasta el nivel 'B'. Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.
- Asegúrese de que el portafiltro (A14) no está colocado y

coloque un recipiente debajo de la boquilla de café caliente (A7) y de la varilla de vapor (A5).

- Mantenga pulsados los botones (B1) y (B4) durante 3 segundos.
- Pulse el botón Espresso (B6); el indicador luminoso (B3) parpadea y el indicador luminoso Espresso se vuelve naranja.
- Mantenga pulsado el botón Espresso (B6) durante 3 segundos para iniciar la descalcificación. El indicador luminoso (B6) comienza a parpadear.
- Gire el mando de vapor a la posición /8.
- El programa de descalcificación se pone en marcha y el líquido descalcificador sale por el vaporizador y la boquilla de café . El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacía.

**Por favor observe:** El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacía.

- El suministro se detiene y el indicador luminoso (B2) se enciende, el indicador luminoso se vuelve blanco.
- Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua dulce y vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución desincrustante y vuelva a colocarlo vacío.
- Pulse el botón (B6) para iniciar el ciclo de aclarado y gire el mando de vapor.

**Por favor observe:** Durante el ciclo de enjuague para limpiar la salida de café, cierre el dial de vapor de vez en cuando para expulsar pequeñas cantidades de agua de la salida de café.

- Una vez finalizado en proceso de enjuague, el indicador luminoso (B3) se apaga y la descalcificación ha finalizado y el aparato está listo para ser utilizado.
- Gire el mando de vapor hacia atrás.

**Por favor observe:** Si activa accidentalmente la descalcificación, puede detenerla pulsando y manteniendo el botón Espresso (B6) durante al menos 10 segundos.

## 9. DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	220-240V~ 50-60Hz
Potencia absorbida:	1450W
Capacidad máxima del tanque de agua:	1,6 l
Tamaño LxDxH:	189x346x328 mm
Peso:	4,5 kg

## 10. ESTADÍSTICAS

Este modo le permite disponer de todos los datos estadísticos.

- Asegúrese de que la cafetera está apagada.
- Mantenga pulsado el 2xExpresso botón (B5) durante 3 segun-

- dos y pulse simultáneamente el interruptor de encendido/apagado (A6) para entrar en la configuración de las estadísticas.
- Pulse los siguientes botones para seleccionar los datos del aparato:

Botones	Datos
2x Espresso	cantidad de agua suministrada (litros)
Espresso	cantidad total de bebidas de café
Coffee	cantidad total de descalcificaciones
Steam	cantidad total de vapor suministrado

## 10.1 Indicador luminoso

	número de parpadeos para indicar las unidades (de 1 a 9)
	número de parpadeos para indicar las decenas (de 10 a 90)
	número de parpadeos para indicar las centenas (de 100 a 900)
	número de parpadeos para indicar los millares (de 1000 a 9000)
	número de parpadeos para indicar decenas de millar (de 10000 a 90000)

## 11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Hay agua en la bandeja de goteo (A8)	Esta agua proviene de los circuitos internos de la cafetera y es una consecuencia normal de su funcionamiento	Vacie y limpie la bandeja de goteo regularmente
No sale café espresso	No hay agua en el depósito de agua (A2)	Llene el depósito de agua
	Obstrucción en el filtro de tazas (A15) o (A16)	Enjuague los filtros bajo agua corriente
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar el aparato
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (A14) en lugar de por los orificios	El portafiltro está mal colocado o sucio	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta de la boquilla de café ha perdido elasticidad o está sucia	Limpiar la junta de la boquilla de café. Haga sustituir al Servicio de Atención al Cliente la junta de la boquilla del café
El portafiltro (A14) no se puede acoplar a la cafetera	Se ha colocado demasiado café en el filtro	Utilizar la cuchara de medición (A18) suministrada y asegurarse de que está utilizando el filtro correcto para el tipo de preparación
La crema del café es demasiado ligera (sale de la boquilla demasiado rápido)	El café premolido no se ha presionado con la suficiente firmeza	Tamponar el café premolido con más firmeza
	No hay suficiente café premolido	Aumente la cantidad de café premolido
	El café premolido es demasiado grueso	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	Se ha utilizado el tipo incorrecto de café premolido	Cambie el tipo de café premolido

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
Hay agua en la bandeja de goteo (A8)	Esta agua proviene de los circuitos internos de la cafetera y es una consecuencia normal de su funcionamiento	Vacie y limpie la bandeja de goteo regularmente
La espuma del café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente de la boquilla)	El café premolido se ha prensado con demasiada fuerza	Prense menos el café
	No hay suficiente café premolido	Reduzca la cantidad de café premolido
	La boquilla de café espresso (A7) está bloqueada	Limpie la boquilla de café
	El filtro de taza (A15) (A16) está bloqueado	Limpie el filtro de taza
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	El café premolido es demasiado fino o húmedo	Utilice sólo café premolido para cafeteras de espresso y asegúrese de que no está húmedo
Después de suministrar el café, el filtro permanece enganchado a la boquilla de café		Introduzca de nuevo el portafiltro (A14) , prepare el café, luego retire el portafiltro
La cafetera no prepara ninguna bebida y la luz del depósito de agua está encendida	No hay agua en el depósito de agua (A2) o no hay depósito de agua en la cafetera	Llene el depósito con agua o introduzca el depósito de agua
El indicador del depósito de agua (B2) parpadea y el indicador de vapor está encendido (B4).	Aire en el circuito hidráulico	Verifique la posición del tanque de agua y la presencia de agua. Coloque un recipiente bajo la varilla de vapor (A5). Gire el dial de vapor (A4) y espere hasta que se detenga la salida del vapor, luego cierre el dial de vapor.
La máquina no hace ninguna bebida y todas las luces excepto (B1) parpadean	El dial de vapor (A4) está abierto	Cierre el dial de vapor (A4)
El aparato no hace ninguna bebida y todas las luces parpadean durante unos segundos	No hay agua en el depósito de agua (A2)	Llene el depósito con agua
	El depósito de agua (A2) no está bien colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
El aparato no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está suficientemente fría	Utilice siempre leche a temperatura de nevera
	El procedimiento de vaporización podría ser erróneo	Consulte el apartado "preparación de bebidas a base de leche"
	El espumador está sucio	Limpie la varilla de vapor (A5)
El sensor de agua del depósito de agua no funciona correctamente	El depósito de agua está sucio	Limpie el tanque de agua internamente, y seque el panel trasero
El led de descalcificación está encendido	Es necesario descalcificar	Realice la descalcificación







الحل	السبب	المشكلة
أفرغ ونظفوعاء تجمیع القطرات بصفة منتظمة	يأتي هذا الماء من الدوائر الداخلية بالماکینة وبعد نتيجة طبيعية لتشغيلها	يوجد ماء في وعاء تجمیع القطرات (A8)
اماً الخزان بالماء	لا يوجد ماء في خزان الماء (A2)	لن تقوم الماکینة بتحضير أي مشروب وستومض جميع المصابيح لبعض ثوانٍ
اضغط برقق على الخزان من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاعه	خزان الماء (A2) غير موجود في مكانه بشكل صحيح والصمامات الموجودة في قاعه غير مفتوحة	لا تعمل الماکینة وتومض جميع المصابيح
افصل الماکینة فوراً واتصل بخدمة العملاء المعتمدة.		
استخدم دائمًا الحليب عند درجة حرارة الثلاجة	الحليب ليس بارداً بما يكفي قد يكون إجراء التخمير خطأً راجع فقرة "صنع مشروبات بالحليب"	لا يتم تشكيل رغوة للحليب عند تحضير الكابوتشينو
نظف ذرع البخار (A5)	جهاز الخفق متتسخ	
نظف خزان الماء من الداخل وجفف اللوحة الخلفية	خزان الماء متتسخ	حساس الماء في خزان الماء لا يعمل بشكل صحيح
نفذ إزالة التربسات الجيرية	إزالة التربسات الجيرية مطلوبة	ليد إزالة التربسات الجيرية مضىء

المشكلة	السبب	الحل
يوجد ماء في وعاء تجميع قطرات (A8)	يأتي هذا الماء من الدوائر الداخلية بالماكينة وبعد نتيجة طبيعية لتشغيلها	أفرغ ونظف وعاء تجميع قطرات بصفة منتظمة
لا يتم صب أي قهوة إسبريسو (لا يوجد صب الماء في خزان الماء A2)	لا يوجد ماء في خزان الماء	املاً خزان الماء
تسقط قطرات قهوة إسبريسو من حوض حامل المرشح (A14) بدلاً من التقويب	انسداد في مرشح الفاتجين (A15) أو خزان الماء (A2) غير موجود في مكانه بشكل صحيح	اشطف المرشحات تحت ماء جار
لا يمكن تثبيت حامل المرشح (A14) في الماكينة	اضغط برقق على الخزان من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاعه	اخزن الماء (A2) غير موجود في قاعه غير مفتوحة والصمامات الموجودة في قاعه مفتوحة
سرعة القهوة كبيرة (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	ازل الترسيبات الجيرية من الجهاز	ازل الترسيبات الجيرية في دائرة الماء
رغوة القهوة داكنة للغاية (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	تمر إدخال حامل المرشح بطريقة صحيحة وأدبه بإحكام حتى نهايته مسراه	تم تثبيت حامل المرشح بطريقة صحيحة أو أنها متتسخة
بعد صب القهوة، يبقى المرشح مثبتاً بصنبورة القهوة	قم بتنظيف حشوة صنبور القهوة. اطلب استبدال حشوة صنبور القهوة من خدمة العمالء	استخدم مغرفة القهوة (A18) الواردة وتأكد من أنك تستخدم المرشح الصحيح لنوع التحضير
يتم صب القهوة من الصنبور (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	لم يتم كبس البن المطحون مسبقاً بقوة كافية	اكبس البن المطحون مسبقاً بقوة أكبر
يتم صب القهوة من الصنبور (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	لا يوجد ما يكفي من البن المطحون مسبقاً	قم بزيادة كمية البن المطحون مسبقاً
يتم صب القهوة من الصنبور (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو
يتم صب القهوة من الصنبور (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	يجري استخدام نوع خاطئ من البن المطحون مسبقاً	غير نوع البن المطحون مسبقاً
رغوة القهوة داكنة للغاية (يتمنى صب القهوة من الصنبور ببطء شديد)	يتم كبس البن المطحون مسبقاً بقوة أقل	اكبس البن بقوة أقل
رغوة القهوة داكنة للغاية (يتمنى صب القهوة من الصنبور)	لا يوجد ما يكفي من البن المطحون مسبقاً	قلل كمية البن المطحون مسبقاً
بعد صب القهوة، يبقى المرشح مثبتاً بصنبورة القهوة	نطف صنبور القهوة	نطف صنبور القهوة (A7) مسود
بعد صب القهوة، يبقى المرشح مثبتاً بصنبورة القهوة	مرشح الفنجان (A16) مسود	مرشح الفنجان (A15) مسود
لن تقوم الماكينة بصنع أي مشروب بمصباح خزان الماء مضيء	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو
لن تقوم الماكينة بصنع أي مشروب بمصباح خزان الماء مضيء	البن المطحون مسبقاً ناعم جداً	البن المطحون مسبقاً ناعم جداً
يومض مؤشر خزان الماء (B2). ويضيء مؤشر البخار (B4).	تأكد من موضع خزان الماء وجود الماء.	أدخل حامل المرشح (A14) مرة أخرى، قم بصب القهوة، ثم أزل حامل المرشح
لن تقوم الماكينة بتحضير أي مشروب عندما توضع جميع المصابيح باستثناء (B1)	أضع علامة أسلف ذراع البخار (A5).	املاً الخزان بالماء أو أدخل خزان الماء
→	أدر قرص البخار (A4) وانتظر حتى يتوقف الصب من ذراع البخار، ثمأغلق قرص البخار.	وجود هواء في الدائرة الهيدروليكيّة
	أغلق قرص البخار (A4)	قرص البخار (A4) مفتوح

## 9. البيانات الفنية

الجهد:	فولت~50-60هertz
الطاقة المستهلكة:	واط1450
السعة القصوى لخزان الماء	لتر1.6
المقاس طول×عمق×ارتفاع:	328×346×189مـ
الوزن:	كجم4.5

## 10. الإحصائيات

يسمح لك هذا الوضع بالحصول على كافة بيانات الإحصائيات.  
تأكد من أن المالكية مطفلة.

- اضغط وامسح بالضغط على الزر (B5) لمدة 3 ثوانٍ وفي نفس الوقت اضغط على مفتاح On/Off (A6) من أجل الدخول إلى إعدادات الإحصائيات.
- اضغط على الأزرار التالية من أجل اختبار بيانات الجهاز:

البيانات	الأزرار
كمية الماء المسلمة (لتراً)	2xEspresso
إجمالي عدد مشروبات القهوة	Espresso
إجمالي عدد مرات إزالة التربسات الكلسية	Coffee
إجمالي عدد مرات صب البخار	

## 11. ضوء المؤشر

- عدد الومضات للإشارة إلى الاتحاد (من 1 إلى 9)
- عدد الومضات للإشارة إلى العشرات (من 10 إلى 90)
- عدد الومضات للإشارة إلى المئات (من 100 إلى 900)
- عدد الومضات للإشارة إلى الآلاف (من 1000 إلى 9000)
- عدد الومضات للإشارة إلى عشرات الآلاف (من 10000 إلى 90000)



اسكب مزيل التربسات الجيرية في خزان الماء حتى المستوى 'A' المحدد على الجزء الداخلي بالخزان (الذي يتوافق مع محتوى عبوة واحدة 100 مل).

أضف الماء (1 لتر) حتى المستوى 'B'. الآن أعد وضع خزان الماء في الماكينة.

تأكد من أن حامل الفلتر (A14) غير مثبت وضع عيادة تحت صنبور القهوة الساخنة (A7) (وذراع البخار (A5)).

اضغط وامسح بالضغط على الزر (B1) و (B4) لمدة 3 ثوانٍ.

اضغط على الزر (B6): يوضع مصاحف المؤشر (B3) ويتحول مصاحف المؤشر إلى اللون البرتقالي.

اضغط وامسح بالضغط على الزر (B6) لمدة 3 ثوانٍ لبدء إزالة التربسات الجيرية. يبدأ المؤشر الضوئي (B6) في الوميض.

أدر مقبض البخار إلى الموضع .

يبدأ برنامج إزالة التربسات الجيرية ويخرج سائل مزيل التربسات الجيرية من ذراع البخار وصنبور القهوة. يؤدي برنامج إزالة التربسات الجيرية إلى إزالة التربسات الجيرية من داخل الجهاز بواسطة تفريغ سلسلة من عمليات الشطف والإيقاف حتى يفرغ خزان الماء.

يرجع ملاحظة: أثناء إزالة التربسات الجيرية، ومن أجل تنظيف صنبور القهوة،أغلق قرص البخار من وقت لآخر من أجل صب كميات صغيرة من مزيل التربسات الجيرية من مخرج القهوة.

يتوقف الصب وبطيء مصاحف المؤشر (B2)، يتتحول مصاحف المؤشر إلى اللون الأبيض.

اماً خزان الماء إلى المستوى الأقصى MAX بماء جديد وأفرغ الوعاء المستخدم لتجميع محلول مزيل التربسات الجيرية وأعد وضعه فارغاً.

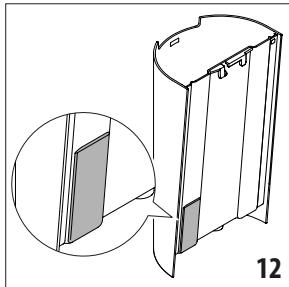
اضغط على الزر (B6) لبدء دورة الشطف وأدر مقبض البخار. يرجع ملاحظة: أثناء دورة الشطف ومن أجل تنظيف صنبور القهوة،أغلق قرص البخار من وقت لآخر من أجل صب كميات صغيرة من الماء من مخرج القهوة.

عندما تنتهي عملية الشطف، ينطفئ المؤشر الضوئي (B3) وتنتمل إزالة التربسات الجيرية ويكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.

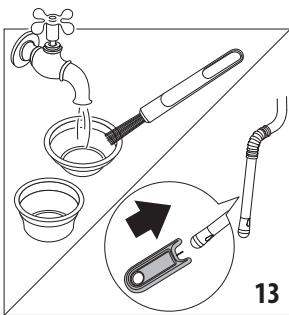
أعد تدوير مقبض البخار.

يرجع ملاحظة: إذا قمت بتنشيط إزالة التربسات الجيرية بشكل عرضي، فإنه يمكنك إيقافها بالضغط مع الاستمرار بالضغط على الزر (B6) لمدة 10 ثوانٍ على الأقل.

- خزان الماء (A2):** نظف خزان الماء بصفة منتظمة (مرة واحدة أسبوعياً تقريباً) وفي كل مرة تبديل فيها فلتر تنقية الماء (إن وجد) بواسطة قطعة قماش مبللة وسائل غسيل مخفف قليلاً، خاصة من الداخل في منطقة المستشعر (شكل 12)، أشطف بالماء الجاري.



- ذراع البار (A5):** بعد كل استخدام، أزل آية بقايا من الحليب من على ذراع البار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. أدر مقبض البار (A4)، يقوم الجهاز بصب الماء من ذراع البار. انتظر حتى يبرد ذراع البار وافتح ثقب الفوهة بواسطة إبرة التنظيف (الشكل 13).



#### 8. إزالة الترسيبات الجيرية [٤]

- قبل الاستخدام، اقرأ التعليمات والمملصات الموجودة على عبوة مزيل الترسيبات الجيرية.
- من المهم استخدام مزيل الترسيبات الجيرية De'Longhi فقط. قد يؤدي استخدام مزيل ترسيبات جيرية غير مناسب وأو تتنفيذ إزالة الترسيبات الجيرية بطريقة غير صحيحة إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.
- قد يُتلف مزيل الترسيبات الجيرية الأسطح الرقيقة. في حالة انسكاب المنتج بشكل عرضي، حففه فوراً.
- قم بإزالة الترسيبات الجيرية من الماكينة عندما تضيء مصابيح المؤشر (B3).
- أزل وعاء تجميع القطرات (A8) (أفرغها، ثم أعد وضعها في الماكينة.
- أفرغ خزان الماء (A2) (إن وجد)، أزل فلتر تنقية الماء.

- لضبط أحد المستويات الـ 3 من عسر الماء، اضغط على الزر (B4):**

المستوى	مصابيح المؤشر المقابل	نتيجة اختبار عسر الماء
1 ماء يسر		■
2 ماء منوسط		■■
3 ماء عسر أو عسر جداً (افتراضي)		■■■

#### 5.6 قياس عسر الماء

- يفيء مصابيح المؤشر (B3) بعد فترة محددة مسبقاً من التشغيل والتي تعتمد على إعداد عسر الماء. من الممكن كذلك برمجة الماكينة وفقاً للعسر الفعلي للإمداد المحلي للمياه، وفي هذه الحالة قد تطلب إزالة الترسيبات الجيرية على نحو أقل.
- أزل ورقة مؤشر اختبار عسر الماء (A17) من عبوتها.
- اغمر الورقة تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية واحدة.
- أزل الورقة من الماء وقم بهزها برفق. بعد حوالي دقيقة، تكون 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات حمراء، بناءً على عسر الماء.

#### 7. التنظيف

- هــام:** قبل صيانة أو تنظيف الماكينة، أطفئها وافصلها من مقبس الشبكة واتركها لتبرد.
- لا تستخدم مذيبات أو منطقات كاشطة أو كحول من أجل تنظيف ماكينة القهوة.
- لا تستخدم أشياءً معدنية من أجل إزالة الترسيبات الجيرية أو رواسب القهوة حيث أنها قد تخدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية.
- وعاء تجميع القطرات وصينية وضع الفناجين الصغيرة يمكن غسلهما سهلاً آمناً في غسالة الصحون.
- في حالة عدم استخدام الماكينة لأكثر من أسبوع، فأنه قبل استخدامها مرة أخرى، نوصي بشدة بتنفيذ دورة شطف.

- يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة وتجفيفها بصورة منتظمة:
  - وعاء تجميع القطرات (A8):** ينبغي تفريغ صينية التقطيط وتقطيفها بعد كل استخدام أو عندما يرتفع مؤشر المستوى (الأحمر) خلال الشبكة المعدنية.
  - أزل وعاء تجميع القطرات، أغفر الماء ونظف وعاء تجميع القطرات بقطعة قماش وجففه ثم أعد تجميع وعاء تجميع القطرات حتى تسمع "قرفة".
  - مرشح الفناجين (A15), (A16):** بعد استخدام الجهاز، اشطف المرشحات دائمًا تحت ماء وفير وجاري. استخدم الفرشاة (A9) من أجل تنظيف (الشكل 13).
  - صبور القهوة (A7):** بعد كل 200 قهوة، اشطف صبور القهوة بواسطة صب حوالي 0.5 لتر من الماء من صبور القهوة (اضغط على الزر (B6) بدون استخدام بن مطحون).

## 5. صنع الماء الساخن

- ضع وعاءً أسفل ذراع البار (A5).
  - انتظر حتى تضيء مصايب القهوة بشكل ثابت.
  - أدر قرص البار (A4); تبدأ الماكينة في صنع الرغوة.
  - أدف قفص البار إلى الموضع  $\frac{5}{5}$ . يتم صب الماء الساخن من ذراع البار.
  - من أجل إيقاف صب الماء الساخن،أغلق القرص
- يُرجى ملاحظة:** لا ينبغي صب الماء الساخن لأكثر من 60 ثانية

## 6. قائمة SETTINGS (الإعدادات)

- اضغط واستمر بالضغط على الزرين  $\frac{1}{1}$  (B1) و  $\frac{4}{4}$  (B4) لمدة 3 ثوانٍ من أجل الدخول إلى قائمة الإعدادات.
- يومض مصباح المؤشرين  $\frac{2}{2}$  (B2) و  $\frac{3}{3}$  (B3).
- سيتم حفظ الإعدادات التالية بعد بضع ثوانٍ، عندما يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات.

### 6.1 زمن التأخير بين النقع المسبق والنقع

تؤدي زيادة التأخير إلى تغيير وقت التلامس بين الماء والبن، مما يؤدي إلى تغيير نمط النقع.

- من أجل ضبط زمن التأخير، اضغط على الزر  $\frac{1}{1}$  (B1) :
- لا يوجد تأخير للنقع المسبق
  - 1 ثانية (افتراضي)
  - 2 ثانية

### 6.2 إزالة التربسات الجيرية

- لضبط وظيفة إزالة التربسات الجيرية، اضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B6)؛ يومض ضوء المؤشر  $\frac{3}{3}$  (B3) ويختفي ضوء المؤشر  $\frac{4}{4}$ .
- اضغط واستمر بالضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B6) لمدة 3 ثوانٍ لبدء إزالة التربسات الجيرية (نظر التعليمات الواردة في قسم إزالة التربسات الجيرية).
- إذا قمت بتنشيط إزالة التربسات الجيرية بشكل عرضي، فإنه يمكنك إيقافها بالضغط مع الاستمرار بالضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B6) لمدة 10 ثوانٍ على الأقل.

### 6.3 الإطفاء التلقائي

- من أجل ضبط زمن الإطفاء التلقائي اضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B7) :
- 5 دقائق (افتراضي)
  - 1.5 ساعة
  - 3 ساعات

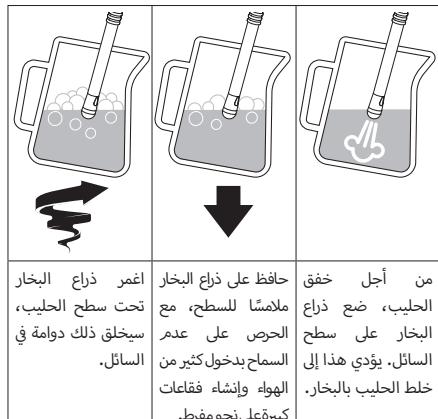
إذا كانت الماكينة في وضع Auto-off (الإيقاف التلقائي)، فاضغط على أي زر على لوحة التحكم لتشغيل الجهاز.

### 6.4 القيم الافتراضية

- من أجل إعادة ضبط القيم الافتراضية اضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B5)؛ يومض ضوء المؤشر. اضغط واستمر بالضغط على الزر  $\frac{2}{2}$  (B5) لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط جميع إعدادات القائمة.
- ستتم استعادة جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع.

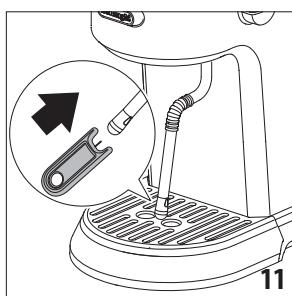
عندما يضيء مصباح المؤشر بشكل ثابت، يكون الجهاز جاهزاً لصب البار.

- أدر قرص البار (A4); تبدأ الماكينة في صنع الرغوة.
- يُرجى ملاحظة:** تأكد من تدوير القرص بشكل كامل.



- من أجل خفق الحليب، ضع ذراع الحليب تحت سطح الحليب، ملائماً للسطح، مع سيخال ذلك دوامة في السائل. يؤدي هذا إلى السماح بدخول كثير من الهواء وإنشاء فقاعات كثيف على نحو مفبرك.

- يمجد تسخين الحليب إلى درجة الحرارة المغوب بها، اضغط على الزر  $\frac{1}{1}$  (B4) ثم أعد تدوير مقبض البار.
- انتظر حتى يتوقف البار تاماً قبل إزالة إبريق الحليب.
- بعد كل استخدام، أزل آية بقايا للحليب من على ذراع البار بواسطة قطعة قماش مبللة وواضعة. استخدم البار لإجراء تنظيف أعمق.
- انتظر حتى يرد ذراع البار وافتح ثقب الفوهه بواسطة إبرة التنظيف (A10) (الشكل 11).



**نصائح للنادل:** نوصي بحليب طازج. استخدم دائمًا حليب طازج مباشرهً من الثلاجة.

للحصول على أفضل النتائج، ضع دائمًا الإبريق في الثلاجة عند عدم استخدامه.

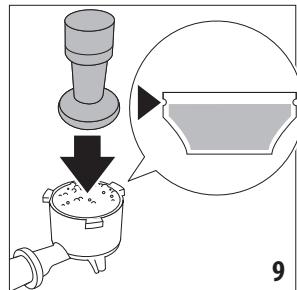
نوصي بالحليب كامل الدسم. يعتمد مظهر وقوام خفق الحليب على طبيعة حليب الآيلان أو المشروبات البالية المستخدمة.

بعد خفق الحليب، تخلص من الفقاعات غير المغوب بها بواسطة تدوير الإبريق برفق.

عندما يكون البار جاهزاً، قبل خفق الحليب، ضع وعاءً فارغاً أسفل جهاز خفق الحليب وافتح القرص لمدة بضع ثوانٍ للتخلص من أي هواء متراكب في الدارة. أغلاق القرص مجدداً وتابع.

- تحضير الماكينة للقهوة، يمكن قطع الصب في آية لحظة بواسطة الضغط على الزر الذي تم الضغط عليه سابقاً.
- من أجل إزالة حامل المرشح، أدر المقip من اليمين إلى اليسار.
  - من أجل تجنب الرشاش، لا تقم أبداً بإزالة حامل المرشح أثناء صب الماكينة للقهوة. انتظر دائمًا بضع ثواني بعد الصب.
- يُرجى ملاحظة:** توصيك بتدفقة الفنجان قبل تحضير القهوة: (A14) عن طريق شطفها بالقليل من الماء الساخن أو تثبيت حامل المرشح (A15 أو A16) في مكانه ولكن دون إضافة البن، باستخدام نفس الفنجان الذي سيستخدم لاحقاً لصنع القهوة، اضغط على الزر Espresso (B6) وقم بصب الماء الساخن في الفنجان لتسخينه.

- اضغط بقوة بواسطة المكبس (A11). تأكد من أن البن على مستوى الجرعة الموصى به بعد التكبس (الشكل 9).



9

- ### 2.3 برمجة كميات القهوة في الفنجان
- الماكينة مضبوطة افتراضياً على صب كميات قياسية يشكل أتووماتيكي، من أجل تغيير هذه الكميات، اعمل على النحو:
- اضغط على الزر أو واستمر بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على الأقل، حتى يبدأ في الوميض ضوء المؤشر المتعلق بالمشروب المختار، مما يشير إلى أن الماكينة في وضع البرمجة.
  - عند الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط مجدداً على الزر ، أو : تنصع الكمية برمجة.

- قد تحتاج إلى إضافة بعض البن. كيس البن المطحون بشكل صحيح يبعد أمراً أساسياً للحصول على قهوة إسبرسو جيدة. إذا قمت بالتكبس بقوة أكثر من اللازم، سيتم صب القهوة ببطء وستكون نقية. إذا قمت بالتكبس بخفة أكثر من اللازم، سيتم صب القهوة بسرعة وستكون خفيفة.
- نصائح للنادل:** قبل وضع حامل المرشح في الماكينة، اعمل على تمرير تدفق قفير من الماء عبر صنبور القهوة (A7). سيجعل ذلك على استقرار الحرارة قبل الاستخراج.
- أزل أي بن بارد من على حافة حامل المرشح وثبت حامل المرشح بالماكينة (الشكل 5).
  - ضع فنجاناً أو اثنين على وعاء تجميع القطرات (A8) تحت فوهات حامل المرشح. استخدم صينية وضع فنجان صغير (A13) للفنجان الصغيرة.

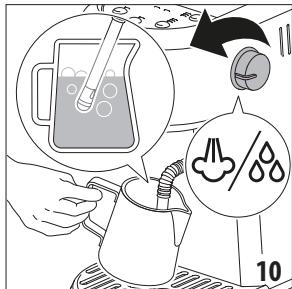
### 1.3 حرارة تحضير القهوة

- يتم التحكم في درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملاها من أجل ضمان استقرارها أثناء خطوة الاستخراج. تمتلك الماكينة 3 درجات حرارة للنقع.
- ستعتمد درجة الحرارة المستخدمة فعلياً بشكل نموذجي على تشيكليه من الجبوب والتمحص: تتطلب جبوب روبيوتسا درجة حرارة منخفضة، بينما تتطلب جبوب أرابيكا درجة حرارة أعلى. يسري نفس الأمر على الجبوب المحمصة الداكنة أو الجبوب المحمصة الفاتحة، على التوالي.
- ضع الزر (B1) من أجل ضبط مستوى درجة حرارة النقع المرغوب بها:

مستوى التحميص	مصباح المؤشر المقابل	مستوى درجة الحرارة
داكن		الحد الأدنى (92~96٪ منوية)
متوسط-داكن		متوسط (94~96٪ منوية) (افتراضي)
ضوء - متوسط		الحد الأقصى (96٪ منوية)

- اضغط على الزر (B6) أو (B5) أو (B7).
- تبدأ الماكينة في تحضير القهوة وينتمي إيقاف الصب أتووماتيكيًّا، أثناء

- ### 4. صنع مشروبات بالحليب
- املاً إيريقاً بحليب طازج. ستصب الحليب إلى ثلاثة أضعاف حجمه للحصول على رغوة أكثر كافية، يجب استخدام حليب على درجة حرارة الثلاجة ( حوالي 5° مئوية).
- ضع الإبريق تحت ذراع البخار (A5) (الشكل 10).



اضغط على الزر (B4). يومض مصباح المؤشر.

**يُرجى ملاحظة:** لا تقم بتشغيل الماكينة أبداً بدون ماء في خزان الماء ولا بدون الخزان.

يمتلك هذا الجهاز حساس مستوى الماء.

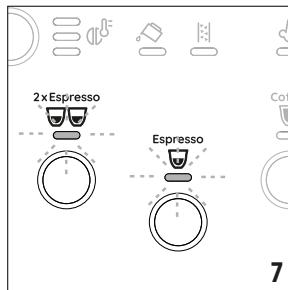
أثناء تحمير المشروب المختار، إذا ومض مصباح المؤشر (B2) يعني هذا أن الماء في خزان الماء ينفد. من الممكن إكمال صب المشروب المختار. يضيء المؤشر (B2) عندما يكون خزان الماء فارغاً. أملأ خزان الماء جديداً.

من الطبيعي وجود ماء في الحيز الموجود تحت الخزان. ولذلك يجب تجفيف هذه المنطقة بصفة منتظمة بواسطة إسفنجية نظيفة.



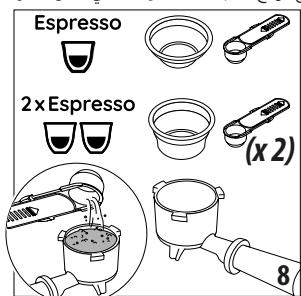
### 3. تحضير القهوة

- قم بتشغيل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف (A6) (الشكل 3). إذا كانت الماكينة في وضع الاستعداد، فاضغط على أي زر على لوحة التحكم.
- ومض مصباح الملاشين (A6) و (A7) للإشارة إلى أن الماكينة تسخن (الشكل 7).



عندما توقف المصايب عن الوبيض وتتصبح كافة مصايب المؤشرات على لوحة التحكم مسبيّة بشكل ثابت، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

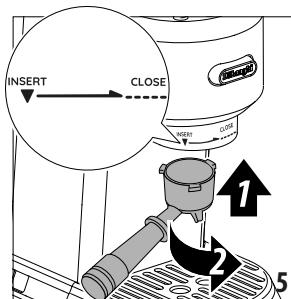
وضع مرشح الفنجان (A15) أو (A16) في حامل الفلتر (A14) (شكل 8).



املأ مرشح الفنجان بين مطحون باستخدام ملعقة القياس (A18). تأكّد من استخدامك بن مطحون ناعم، مخصص قهوة إسبريسو.

قبل ملء مرشح البن بين مطحون، تأكّد من عدم وجود أي بقايا من البن متراكمة في المرشح من المرة الأخيرة التي قمت فيها بتحضير القهوة.

اضرب حامل المرشح عدة مرات من أجل توزيع البن بالتساوي في مرشح الفنجان.

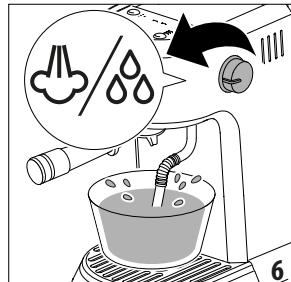


قبل استخدام ماكينة صنع القهوة، يجب شطف الدواير الداخلية للماكينة.

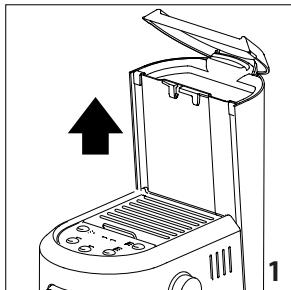
أعمل على النحو التالي:

- ضع مرشح القهوة (A15) أو (A16) في حامل المرشح (A14).
- ثبّت حامل مرشح بالماكينة مع محاذاة مقبض حامل المرشح مع كلمة "INSERT" (أدخل)، ثم بتدوير المقبض نحو اليمين حتى تتم محاذاته في الموضع "CLOSE" (غلق) (الشكل 5).

- ضع عةً تحت حامل المرشح وذراع البخار (A5).
- اضغط على الزر (B6). يقوم الجهاز بصب الماء من حامل المرشح. كرر هذه العملية 5 مرات.
- أدر مقبض البخار (A4) (الشكل 6) وقف بالصب من ذراع البخار من أجل إفراغ خزان الماء، ثم أدر المقبض مرة أخرى.
- هذا من أجل تنفس دائرة البخار قبل خفق أو تبخير الحليب الخاص بك.



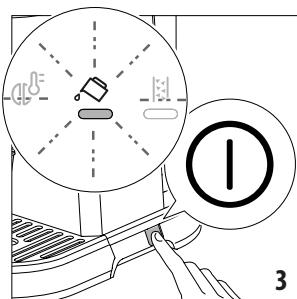
قبل استخدام الجهاز، اقرأ تحذيرات السلامة دائمًا.



- افتح غطاء خزان الماء (A1) وأملأ خزان الماء (A2) بماء نظيف وجيد، مع الانتهاء إلى عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 2).



- أعد وضع خزان الماء في الماكينة، مع الضغط عليه برفق من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاع الخزان.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس التيار الكهربائي. قم بتشغيل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح On/Off (A6) (شكل 3).



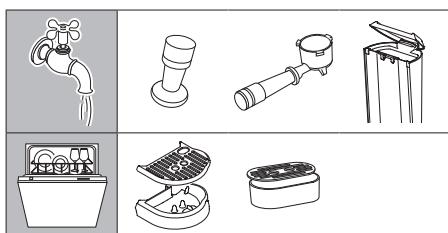
- ضعوعاءً بسعة لا تقل عن 100 مل تحت ذراع البخار (A5).
- أدر قرص البخار (A4) (الشكل 4) وانتظر حتى يتوقف الصب من ذراع البخار، ثم أعد تدوير القرص للخلف.
- أفرغ الوعاء.

## 1. وصف الجهاز

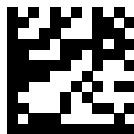
- .A1. غطاء خزان الماء
  - .A2. خزان الماء
  - .A3. باب الملحقات
  - .A4. مقبض البخار
  - .A5. ذراع البخار
  - .A6. مفتاح التشغيل/الإيقاف
  - .A7. صنبور القهوة
  - .A8.وعاء تجميع القطارات
  - .A9. فرشاة
  - .A10. إبرة التنظيف
  - .A11. المكبس
  - .A12. مزيل الترسبات الجيرية (بعض الموديلات فقط)
  - .A13. صينية وضع الفناجين الصغيرة
  - .A14. حامل المرشح
  - .A15. مرشح 2 فنجان
  - .A16. مرشح 1 فنجان
  - .A17. اختبار عسر الماء ورقة المؤشر
  - .A18. ملعة القياس
- 1.1 لوحة التحكم**
- .B1. زر حرارة النقع
  - .B2. مصباح مؤشر إزالة الترسبات
  - .B3. زر البخار
  - .B4. زر إسبريسو × 2
  - .B5. زر إسبريسو
  - .B6. زر القهوة
  - .B7. زر التفريغ

## 2. قبل الاستخدام

- اغسل وجفف جميع الملحقات، بما في ذلك خزان الماء (A2) بماء دافئ وصابون. وعاء تجميع القطارات وصينية وضع الفناجين الصغيرة يمكن غسلهما غسلاً آمناً في غسالة الصحون.



- آخر خزان الماء عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل 1).



**Register Now**   
[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

5713250725\_02\_0423