

Register Now 
www.delonghi.com/register



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5713228611_01_0218

ECAM20.11X - 21.11X - 22.11X



KOFFIEAUTOMAAT

MÁQUINA DE CAFÉ

MAQUINA DE CAFÉ

ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE

KAHVINKEITIN

КОФЕМАШИНА

КОФЕ ДЕМДЕУ

ҚҰРЫЛҒЫСЫ

KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY

КАФЕМАШИНА

APARAT DE PREPARAT

CAFEA

KAHVE MAKİNESİ

DeLonghi

NL

pag. 6

ES

pág. 21

PT

pág.36

EL

σελ. 51

NO

sid. 67

SV

sid. 82

DA

sid. 97

FI

siv. 112

RU

стр. 127

KZ

143-бет

HU

161-old.

CS

str. 176

SK

str. 190

PL

str. 205

BG

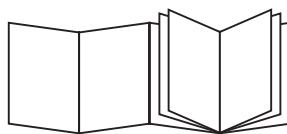
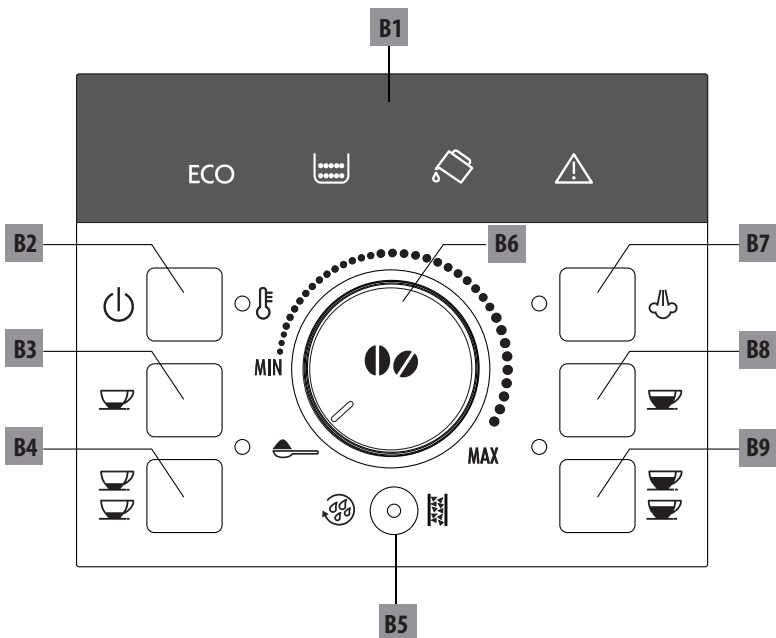
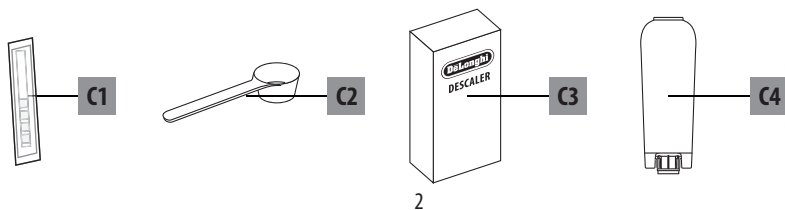
стр. 220

RO

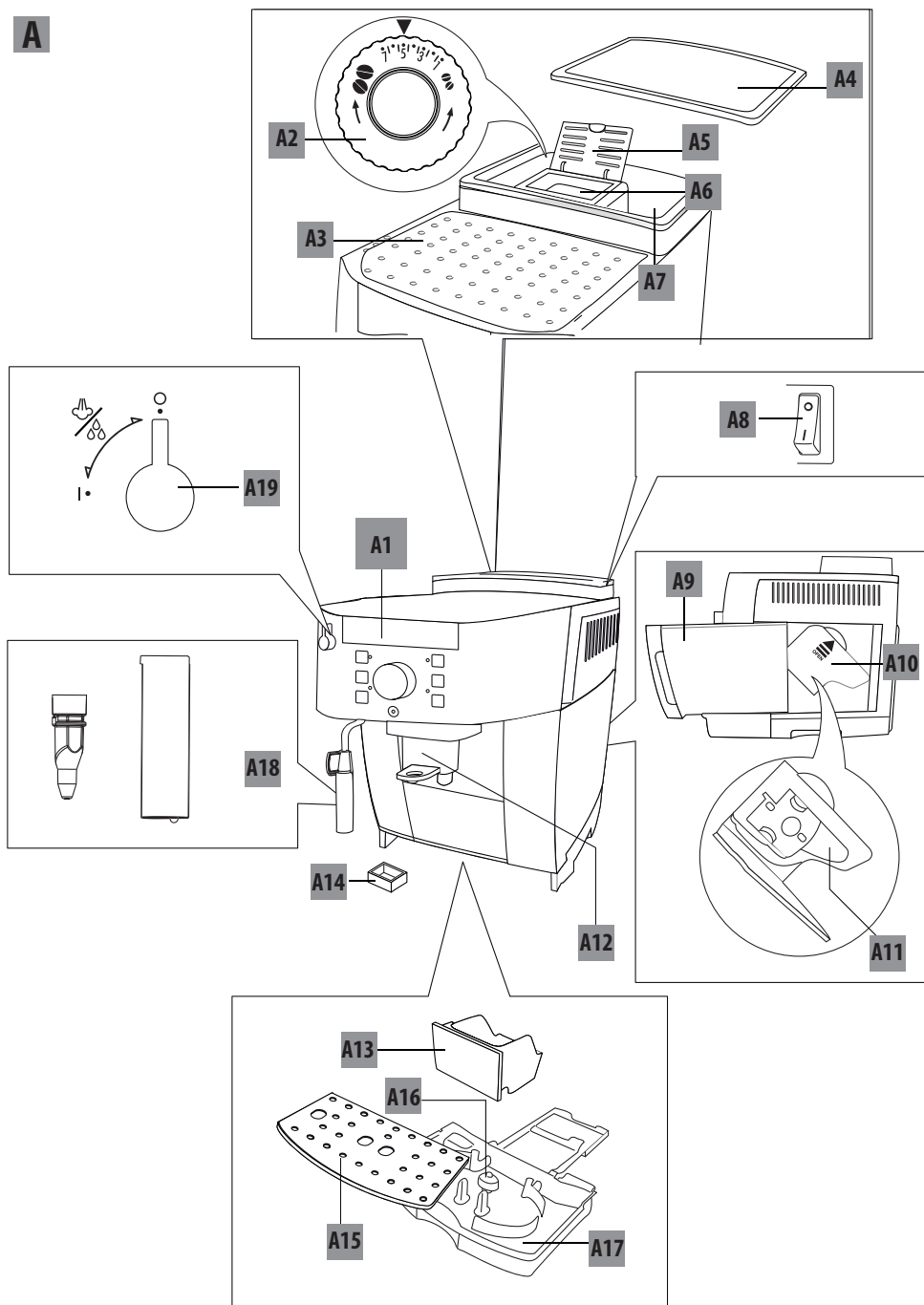
pag. 235

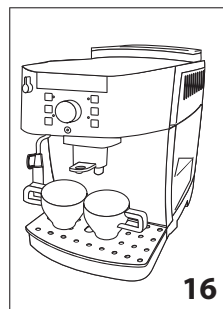
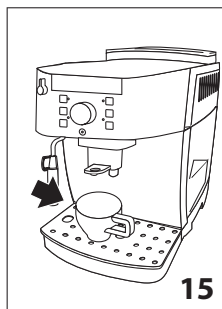
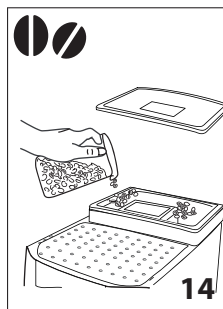
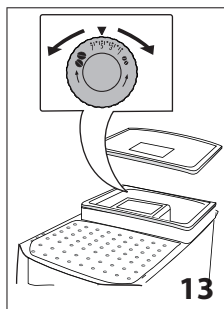
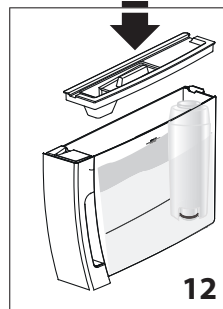
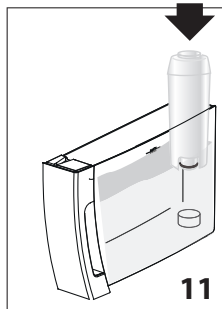
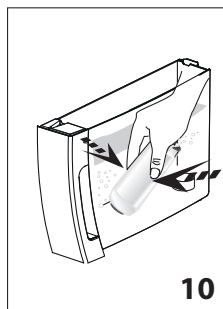
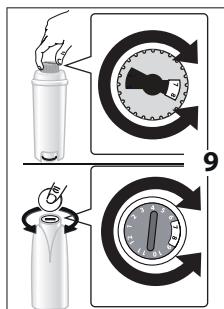
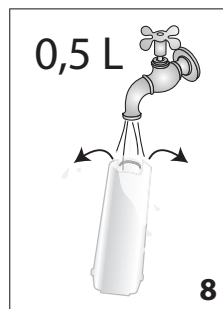
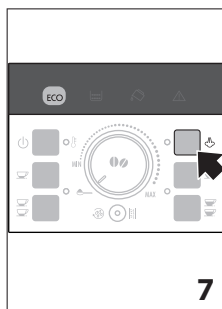
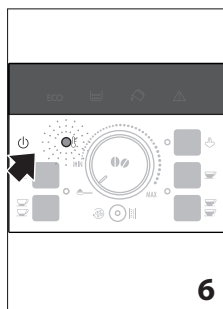
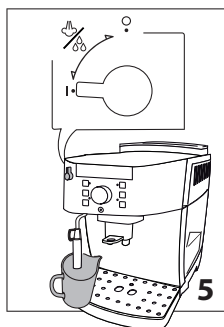
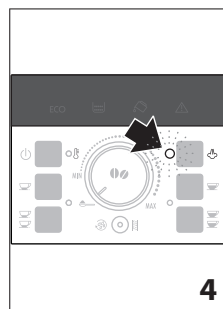
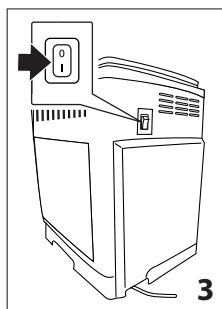
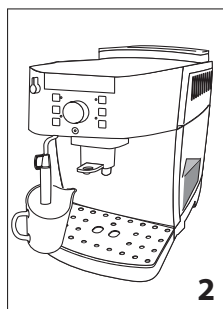
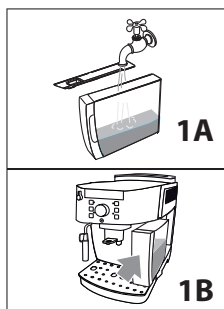
TR

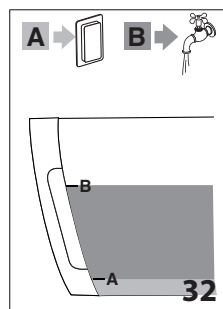
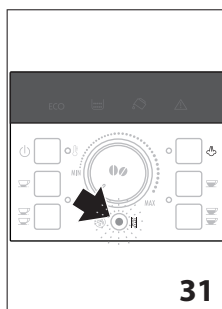
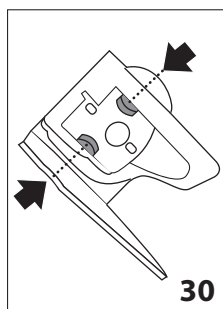
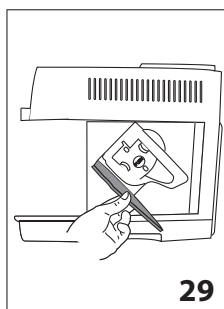
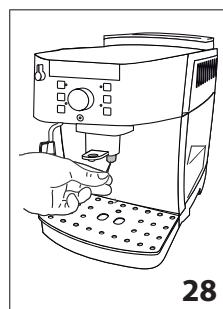
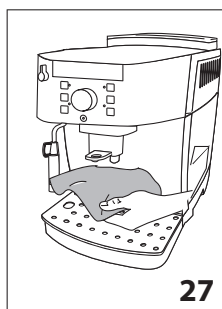
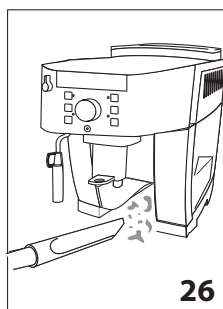
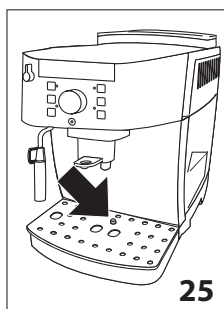
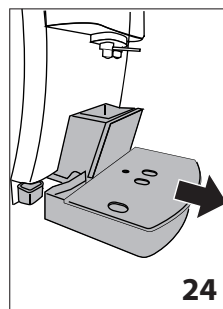
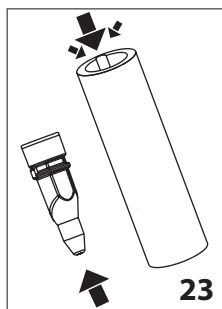
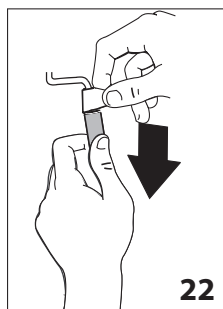
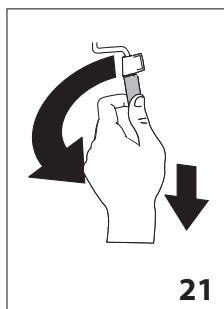
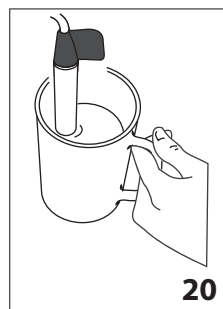
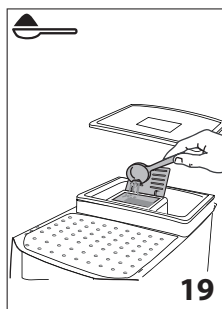
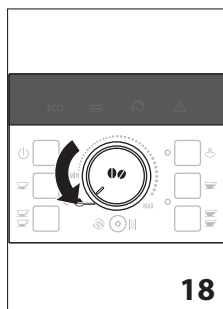
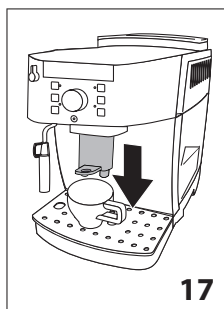
say. 250

**B****C**

A







SOMMARIO

1. AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA	7
2. AVVERTENZE DI SICUREZZA	8
2.1 Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni	8
2.2 Uso conforme alla destinazione.....	8
2.3 Istruzioni per l'uso.....	8
3. INTRODUZIONE.....	8
3.1 Lettere tra parentesi.....	8
3.2 Problemi e riparazioni	8
4. DESCRIZIONE.....	9
4.1 Descrizione dell'apparecchio	9
4.2 Descrizione del pannello di controllo.....	9
4.3 Descrizione degli accessori	9
4.4 Descrizione delle spie	9
5. OPERAZIONI PRELIMINARI	9
5.1 Controllo dell'apparecchio	9
5.2 Installazione dell'apparecchio	10
5.3 Collegamento dell'apparecchio	10
5.4 Prima messa in funzione dell'apparecchio...	10
6. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO.....	10
7. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO	10
8. AUTOSPEGNIMENTO.....	11
9. RISPARMIO ENERGETICO	11
10. FILTRO ADDOLCITORE (SOLO ALCUNI MODELLI) 11	
10.1 Installazione del filtro	11
10.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore	12
11. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	12
11.1 Selezione del gusto del caffè	12
11.2 Selezione della quantità di caffè in tazza	12
11.3 Regolazione del macinacaffè.....	12
11.4 Impostazione della temperatura	12
11.5 Consigli per un caffè più caldo.....	13
11.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi	13
11.7 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato	13
12. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	13
12.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso.....	14
13. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA	14
14. PULIZIA.....	14
14.1 Pulizia della macchina.....	14
14.2 Pulizia del circuito interno della macchina ..	15
14.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè.....	15
14.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa	15
14.5 Pulizia dell'interno della macchina.....	15
14.6 Pulizia del serbatoio acqua.....	15
14.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè	15
14.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato	15
14.9 Pulizia dell'infusore	15
15. DECALCIFICAZIONE	16
16. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA	17
16.1 Misurazione della durezza dell'acqua	17
16.2 Impostazione durezza acqua	17
19. SIGNIFICATO DELLE SPIE	18
17. DATI TECNICI	18
18. SMALTIMENTO	18
20. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	20

1. AVVERTENZE FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Per la pulizia non immergere mai la macchina nell'acqua.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.

SOLO PER MERCATI EUROPEI:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati. Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se hanno una sorveglianza oppure se hanno ricevuto delle istruzioni a riguardo dell'uso in sicurezza dell'apparecchio e capiscono i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.



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

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA

2.1 Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

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



Pericolo!

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



Attenzione!

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



Pericolo Scottature!

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



Nota Bene:

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



Pericolo!

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

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.



Attenzione:

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



Pericolo Scottature!

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

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

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

2.2 Uso conforme alla destinazione

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

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

2.3 Istruzioni per l'uso

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

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



Nota Bene:

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

3. INTRODUZIONE

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

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

3.1 Lettere tra parentesi

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

3.2 Problemi e riparazioni

In caso di problemi, cercare prima di tutto di risolverli seguendo le avvertenze riportate nei paragrafi "20. Significato delle spie" e "19. Risoluzione dei problemi".

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

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

4. DESCRIZIONE

4.1 Descrizione dell'apparecchio

(pag. 3 - A)

- A1. Pannello di controllo
- A2. Manopola regolazione del grado di macinatura
- A3. Ripiano per tazze
- A4. Coperchio del contenitore per i chicchi
- A5. Coperchio imbuto caffè pre-macinato
- A6. Imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato
- A7. Contenitore per chicchi
- A8. Interruttore generale
- A9. Serbatoio dell'acqua
- A10. Sportello infusore
- A11. Infusore
- A12. Erogatore caffè (regolabile in altezza)
- A13. Contenitore per i fondi di caffè
- A14. Vaschetta raccogli-condensa
- A15. Vassoio poggia tazze
- A16. Indicatore livello acqua della vaschetta raccogli-gocce
- A17. Vaschetta raccogli gocce
- A18. Cappuccinatore
- A19. Manopola vapore/acqua calda

4.2 Descrizione del pannello di controllo

(pag. 2 - B)

- B1. Spie
- B2. Tasto  : per accendere o spegnere la macchina
- B3. Tasto  : per preparare 1 tazza di caffè ristretto.
- B4. Tasto  : per preparare 2 tazze di caffè ristretto.
- B5. Tasto   : per effettuare un risciacquo o per procedere alla decalcificazione
- B6. Manopola di selezione: ruotare per selezionare la quantità di caffè desiderata o per selezionare la preparazione con caffè pre-macinato
- B7. Tasto  per erogare vapore per la preparazione di bevande a base di latte
- B8. Tasto  : per preparare 1 tazza di caffè lungo
- B9. Tasto  : per preparare 2 tazze di caffè lungo.

4.3 Descrizione degli accessori

(pag. 2 - C)

- C1. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
- C2. Misurino dosatore
- C3. Flacone decalcificante
- C4. Filtro addolcitore

4.4 Descrizione delle spie

-  Spia lampeggiante: indica che la macchina si sta riscaldando.
-   Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè ristretto.
-   Indica che l'apparecchio sta erogando 1 o 2 tazze di caffè lungo.
-   Spia fissa: indica che è selezionata la funzione "vapore";
Spia lampeggiante: indica che è necessario ruotare la manopola vapore.
-  Indica che sul pannello di controllo è visualizzato un allarme (vedi par. "19. Significato delle spie").
-  Spia fissa: indica che il contenitore dei fondi è mancante: è necessario inserirlo;
Spia lampeggiante: indica che il contenitore dei fondi è pieno ed è necessario svuotarlo.
-  Spia fissa: indica che il serbatoio acqua è mancante;
Spia lampeggiante: indica che l'acqua nel serbatoio non è sufficiente.
-   Spia lampeggiante: indica la necessità di decalcificare l'apparecchio (vedi par. "15. Decalcificazione").
Spia fissa: indica che l'apparecchio sta eseguendo la decalcificazione.
- ECO** Indica che la modalità "Risparmio Energetico" è attivata.

5. OPERAZIONI PRELIMINARI

5.1 Controllo dell'apparecchio

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

5.2 Installazione dell'apparecchio



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

- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia.
Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
- L'apparecchio emette calore nell'ambiente circostante.
Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio libero di almeno 3 cm tra le superfici dell'apparecchio, le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 15 cm sopra la macchina di caffè.
- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo.
Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

5.3 Collegamento dell'apparecchio



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

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

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

5.4 Prima messa in funzione dell'apparecchio



- La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.
- Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "16. Programmazione della durezza acqua".

Procedere seguendo le istruzioni indicate:

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua (A9), riempirlo fino alla linea MAX con acqua fresca (fig. 1A), reinserire quindi il serbatoio stesso (fig. 1B).
2. Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) un contenitore con capacità minima di 100 ml (fig. 2).

3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e premere l'interruttore generale (A8), posto sul retro dell'apparecchio, in posizione I (fig. 3).
 4. Sul pannello di controllo lampeggia la spia  (B7-fig. 4).
 5. Ruotare la manopola vapore (A19) in posizione I (fig. 5): l'apparecchio eroga acqua dal cappuccinatore e poi si spegne.
 6. Riportare la manopola vapore in posizione 0.
- Ora la macchina da caffè è pronta per il normale utilizzo.



- Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè o 4-5 cappuccini prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.
- Per un piacere del caffè ancora migliore e per migliori prestazioni della macchina, si consiglia di installare il filtro addolcitore (C4) seguendo le indicazioni al capitolo "10. FILTRO ADDOLCITORE". Se il vostro modello non ha in dotazione il filtro, è possibile richiederlo ai Centri Assistenza Autorizzati De'Longhi.

6. ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO



- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che l'interruttore generale (A8), posto sul retro dell'apparecchio, sia in pos. I (fig. 3).
- Ad ogni accensione, l'apparecchio esegue automaticamente un ciclo di preriscaldamento e di risciacquo che non può essere interrotto. L'apparecchio è pronto all'uso solo dopo l'esecuzione di questi cicli.



Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A12) fuoriesce un po' di acqua calda che sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Prestare attenzione a non venire in contatto con spruzzi d'acqua.

- Per accendere l'apparecchio, premere il tasto  (B2-fig. 6): la spia  lampeggia fintanto che l'apparecchio esegue il riscaldamento ed il risciacquo automatico (in questo modo, oltre a riscaldare la caldaia, l'apparecchio procede a far scorrere l'acqua calda nei condotti interni perché anch'essi si riscaldino).

L'apparecchio è in temperatura quando la spia  si spegne e si accendono le spie relative ai tasti erogazione caffè.

7. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ad ogni spegnimento, l'apparecchio esegue un risciacquo automatico, qualora sia stato preparato un caffè.



Pericolo Scottature!

Durante il risciacquo, dai beccucci dell'erogatore del caffè (A12) fuoriesce un po' di acqua calda.

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

Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (B2-fig. 6). Se previsto, l'apparecchio esegue il risciacquo e poi si spegne.



Nota Bene:

Se l'apparecchio non viene utilizzato per periodi prolungati, premere anche l'interruttore generale (A8) in pos. 0 (fig. 3).



Attenzione!

Per evitare danni all'apparecchio, premere l'interruttore generale di fig. 3 in pos. 0 solo dopo aver spento l'apparecchio con il tasto .

8. AUTOSPEGNIMENTO

E' possibile modificare quest'intervallo di tempo per fare in modo che l'apparecchio si spenga dopo 15 o 30 minuti oppure dopo 1, 2 o 3 ore di inutilizzo.

Per riprogrammare l'autospegnimento, procere come segue:

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale (A8) in pos. I (fig.3), premere il tasto  (B9) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello comandi (B).
2. Premere il tasto  (B3, a sinistra della manopola B6) fino a far accendere le spie relative all'intervallo di tempo dopo il quale l'apparecchio si deve spegnere automaticamente:

15 minuti	ECO	
30 minuti	ECO	
1 ora	ECO	
2 ore	ECO	
3 ore	ECO	
3. Premere il tasto  (B8, a destra della manopola) per confermare la selezione; le spie si spengono.

9. RISPARMIO ENERGETICO

Con questa funzione è possibile attivare o disattivare la modalità di risparmio energetico. Quando la funzione è attiva, garantisce un minor consumo energetico, in accordo con le normative europee vigenti.

La modalità di risparmio energetico è attiva quando la spia verde **ECO** è accesa (fig. 7).

1. Con macchina spenta ma con interruttore generale (A8) in pos. I (fig. 3), premere il tasto  (B7) e mantenerlo premuto fino all'accensione della spia **ECO** (fig. 7).
2. Per disattivare la funzione, premere il tasto  (B3, a sinistra della manopola B6): la spia **ECO** lampeggia.

3. Per riattivare la funzione, premere nuovamente il tasto  (a sinistra della manopola B6): la spia **ECO** si accende fissa.
4. Premere il tasto  (B8, a destra della manopola B6) per confermare la selezione: la spia **ECO** si spegne.



Nota Bene:

In modalità di risparmio energetico la macchina potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa prima di erogare il primo caffè, perchè impiega più tempo per preriscaldarsi.

10. FILTRO ADDOLCITORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

Alcuni modelli hanno in dotazione il filtro addolcitore (C4): se il vostro modello ne è sprovvisto, vi consigliamo di acquistarlo presso i centri assistenza autorizzati De'Longhi.



Attenzione:

- Conservare in luogo fresco ed asciutto e non esporre al sole.
- Una volta aperta la confezione utilizzare subito il filtro.
- Rimuovere il filtro prima di decalcificare la macchina.

Per un utilizzo corretto del filtro, seguire le istruzioni di seguito riportate.

10.1 Installazione del filtro

1. Togliere il filtro (C4) dalla confezione e risciacquarlo con circa 0,5 L di acqua corrente (fig. 8)
2. Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi 2 mesi di utilizzo (fig. 9).



Nota Bene:

il filtro ha durata pari a due mesi se l'apparecchio viene utilizzato regolarmente, se invece la macchina rimane inutilizzata con il filtro installato, ha durata pari a 3 settimane al massimo.

3. Estrarre il serbatoio (A9) della macchina e riempirlo di acqua (fig. 1A).
4. Inserire il filtro nel serbatoio acqua e immergerlo completamente, inclinandolo per permettere alle bolle d'aria di uscire (fig. 10).
5. Inserire il filtro nella sede apposita e premerlo a fondo (fig. 11).
6. Richiudere il serbatoio con il coperchio (fig. 12), quindi reinserire il serbatoio nella macchina.
7. Posizionare sotto al cappuccinatore (A18) un contenitore di capacità minima 500 ml.
8. Ruotare la manopola vapore (A19) in posizione I per erogare acqua calda.
9. Erogare almeno 500 ml di acqua, quindi riportare la manopola vapore in pos. 0.



Nota Bene:

Può accadere che una sola erogazione di acqua calda non sia sufficiente a installare il filtro e durante l'installazione si accendano le spie:



In questo caso, ripetere l'installazione dal punto 8.
Ora il filtro è attivato e si può procedere all'uso della macchina.

10.2 Rimozione e sostituzione del filtro addolcitore

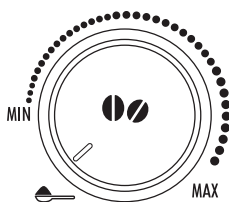
Quando sono trascorsi i due mesi di durata (vedi datario), oppure se non viene utilizzato l'apparecchio per 3 settimane, è necessario rimuovere il filtro (C4) dal serbatoio (A9) ed eventualmente sostituirlo con un filtro nuovo, ripetendo l'operazione descritta al paragrafo precedente.

11. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

11.1 Selezione del gusto del caffè

Regolare la manopola di selezione del gusto caffè (B6) per impostare il gusto desiderato: più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè in grani che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto.

Con la manopola posizionata sul MIN si ottiene un caffè extra-leggero; con la manopola posizionata sul MAX si ottiene un caffè extra-forte.



Nota Bene :

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

11.2 Selezione della quantità di caffè in tazza

La macchina è stata pre-impostata in fabbrica per erogare automaticamente le seguenti quantità di caffè:

- caffè ristretto, se si preme il tasto ☕ (B3) (≈40ml);
- caffè lungo, se si preme il tasto ☕ (B8) (≈120ml);
- due caffè ristretto, se si preme il tasto ☕ (B4);
- due caffè lunghi, se si preme il tasto ☕ (B9).

Se si desidera modificare la quantità di caffè (che la macchina eroga automaticamente nella tazza), procedere come segue:

- premere e mantenere premuto il tasto di cui si vuole modificare la lunghezza finché lampeggia la relativa spia e la macchina inizia ad erogare il caffè: rilasciare quindi il tasto;
- appena il caffè nella tazza raggiunge il livello desiderato, premere un'altra volta lo stesso tasto per memorizzare la nuova quantità.

A questo punto, premendo quel tasto, la macchina ha memorizzato le nuove impostazioni.

11.3 Regolazione del macinacaffè

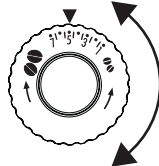
Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare poco corposa e con poca crema o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione (A2) del grado di macinatura (fig. 13).



Nota Bene :

La manopola di regolazione (A2) deve essere ruotata solo mentre il macinacaffè è in funzione.



Se il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto, girare in senso orario di uno scatto.

Per ottenere invece un'erogazione del caffè più corposa e migliorare l'aspetto della crema, girare in senso antiorario di uno scatto (non più di

uno scatto alla volta, altrimenti il caffè poi può uscire a gocce). L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi. Se dopo questa regolazione non si è ottenuto il risultato desiderato, è necessario ripetere la correzione ruotando la manopola di un altro scatto.

11.4 Impostazione della temperatura

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

1. Con macchina spenta, ma con interruttore general in pos. I (fig. 3), premere il tasto ☕ (B3 a sinistra della manopola B6) e mantenerlo premuto fino all'accensione delle spie sul pannello di controllo;
2. Premere il tasto ☕ fino a selezionare la temperatura desiderata:



3. Premere il tasto ☕ (B8, a destra della manopola B6) per confermare la selezione; le spie si spengono.

11.5 Consigli per un caffè più caldo

Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di:

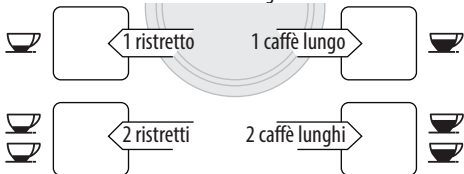
- effettuare un risciacquo, prima dell'erogazione, premendo il tasto ☉ (B5) dall'erogatore (A12) esce acqua calda che riscalda il circuito interno della macchina e fa sì che poi il caffè erogato sia più caldo;
- scaldare con dell'acqua calda le tazze (utilizzare la funzione acqua calda).
- impostare una temperatura del caffè più alta (vedi par. "Impostazione della temperatura").

11.6 Preparazione del caffè utilizzando il caffè in chicchi



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

1. Introdurre il caffè in chicchi nell'apposito contenitore (A7-fig. 14).
2. Posizionare sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A12):
 - 1 tazza, se si desidera 1 caffè (fig. 15);
 - 2 tazze, se si desiderano 2 caffè (fig. 16).
3. Abbassare l'erogatore in modo da avvicinarlo il più possibile alla tazza: si ottiene così una crema migliore (fig. 17).
4. Premere il tasto relativo all'erogazione desiderata:



5. La preparazione inizia e sul pannello di controllo rimane accesa la spia relativa al tasto selezionato.

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



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



Per ottenere un caffè più caldo, fare riferimento al paragrafo "11.5 Consigli per un caffè più caldo".



- Se il caffè fuoriesce a gocce oppure poco corposo con poca crema oppure troppo freddo, leggere i consigli riportati nel capitolo "20. Risoluzione dei problemi".

- Durante l'uso, sul pannello di controllo potranno accendersi delle spie il cui significato è riportato nel capitolo "19. Significato delle spie".

11.7 Preparazione del caffè utilizzando il caffè pre-macinato



- Non introdurre mai caffè in chicchi nell'imbuto (A6) del caffè pre-macinato altrimenti la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non introdurre mai il caffè pre-macinato ad apparecchio spento, per evitare che si disperda all'interno della macchina, sporcandola. In questo caso la macchina potrebbe danneggiarsi.
- Non inserire mai più di 1 misurino raso (C2), altrimenti l'interno della macchina potrebbe sporcarsi oppure l'imbuto potrebbe otturarsi.



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

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia acceso.
2. Ruotare la manopola di selezione del gusto del caffè (B6) in senso antiorario fino a fine corsa, in posizione ☉ (fig. 18).
3. Assicurarsi che l'imbuto (A6) non sia otturato, quindi inserire un misurino (C2) raso di caffè pre-macinato (fig. 19).
4. Posizionare una tazza sotto i beccucci dell'erogatore caffè (A12).
5. Premere il tasto erogazione 1 tazza desiderato (☉ B3 o ☉ B8).
6. La preparazione inizia.

12. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO



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

1. Per un cappuccino, preparare il caffè in una tazza grande;
2. Riempire un contenitore, preferibilmente munito di manico per non scottarsi, con circa 100 ml di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore, tenere conto che il volume aumenterà di 2 o 3 volte;



Per ottenere una schiuma più densa e ricca, utilizzare latte scremato o parzialmente scremato ed a temperatura di fri-

gorifero (circa 5° C). Per evitare di ottenere un latte poco schiumato, oppure con bolle grosse, pulire sempre il cappuccinatore (A18) come descritto nel paragrafo seguente "Pulizia cappuccinatore dopo l'uso".

3. Premere il tasto  (B7): lampeggia la spia .
4. Immergere il cappuccinatore nel contenitore del latte (fig. 20).
5. Dopo qualche secondo, quando la spia  lampeggia, ruotare la manopola vapore (A19) in pos. I (fig. 5). Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenta il volume;
6. Per ottenere una schiuma più cremosa far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 3 minuti di seguito);
7. Raggiunta la schiuma desiderata, interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola vapore in posizione 0.



Pericolo Scottature!

Spegnere il vapore, prima di estrarre il contenitore con il latte schiumato per evitare scottature causate dagli spruzzi di latte bollente.

8. Aggiungere al caffè precedentemente preparato la crema di latte. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere e, se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere.

12.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso

Pulire il cappuccinatore (A18) ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che si possano depositare residui di latte o che si otturi.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore e far defluire un po' di acqua per qualche secondo ruotando la manopola vapore (A19) in pos. I (fig. 5). Quindi riportare la manopola vapore in posizione 0 per interrompere l'erogazione di acqua calda.
2. Attendere alcuni minuti che il cappuccinatore si raffreddi; poi, con una mano, tenere ferma la maniglietta del tubo del cappuccinatore e, con l'altra, ruotare in senso antiorario (fig. 21) e sfilare il cappuccinatore verso il basso per estrarlo.
3. Sfilare anche l'ugello vapore tirandolo verso il basso (fig. 22).
4. Controllare che i fori indicati dalla freccia in fig. 23 non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
5. Lavare accuratamente gli elementi del cappuccinatore con una spugna ed acqua tiepida.
6. Reinserire l'ugello e reinserire il cappuccinatore sull'ugello spingendolo verso l'alto e ruotandolo fino all'aggancio.

13. PREPARAZIONE DELL'ACQUA CALDA



Pericolo Scottature!

Non lasciare la macchina senza sorveglianza quando viene erogata l'acqua calda. Il tubo del cappuccinatore (A18) si riscalda durante l'erogazione e quindi si deve afferrare l'erogatore solo sull'impugnatura.

1. Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (A18) (più vicino possibile per evitare spruzzi).
2. Ruotare la manopola vapore (A19) in posizione I: inizia l'erogazione.
3. Interrompere riportando la manopola vapore in posizione 0.



Nota Bene :

Se la modalità "Risparmio Energetico" è attivata, l'erogazione di acqua calda potrebbe richiedere alcuni secondi di attesa.

14. PULIZIA

14.1 Pulizia della macchina

Le seguenti parti della macchina devono essere pulite periodicamente:

- il circuito interno della macchina;
- il contenitore dei fondi di caffè (A13);
- la vaschetta raccogli gocce (A17) e la vaschetta raccogli-condensa (A14);
- il serbatoio dell'acqua (A9);
- i beccucci dell'erogatore caffè (A12);
- il cappuccinatore (A18);
- l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A6);
- l'infusore (A11), accessibile dopo aver aperto lo sportello di servizio (A10);
- il pannello di controllo (A1).



Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool. Con le superautomatiche De'Longhi non è necessario utilizzare additivi chimici per la pulizia della macchina.
- Nessun componente dell'apparecchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbe graffiare le superfici in metallo o in plastica.

14.2 Pulizia del circuito interno della macchina

Per periodi d'inutilizzo superiori ai 3/4 giorni è consigliato vivamente, prima di utilizzarla, di accenderla ed erogare:

- 2/3 risciacqui premendo il tasto   (B5);

- dell'acqua calda, per qualche secondo, ruotando la manopola acqua calda/vapore (A19) in pos. I.



Nota Bene :

- E' normale che, dopo aver eseguito tale pulizia, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A13).

14.3 Pulizia del contenitore dei fondi di caffè

Quando la spia  lampeggia, è necessario svuotare e pulire il contenitore fondi (A13). Finché non si pulisce il contenitore dei fondi, la spia continua a lampeggiare e la macchina non può fare caffè.

Per eseguire la pulizia (a macchina accesa):

- Estrarre la vaschetta raccogli-gocce (A17) (fig. 24), svuotarla e pulirla.
- Svuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi (A13) avendo cura di rimuovere tutti i residui che possono essere depositati sul fondo.
- Controllare anche la vaschetta raccogli-condensa (A14) di colore rosso e, se è piena, svuotarla.



Attenzione!

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

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

14.4 Pulizia della vaschetta raccogli gocce e della vaschetta raccogli-condensa



Attenzione!

Se la vaschetta raccogli gocce (A17) non viene svuotata periodicamente, l'acqua può traboccare dal suo bordo e penetrare all'interno o a lato della macchina. Questo può danneggiare la macchina, il piano di appoggio o la zona circostante.

La vaschetta raccogli-gocce è provvista di un indicatore galleggiante (A16) (di colore rosso) del livello dell'acqua contenuta (fig. 25). Prima che questo indicatore cominci a sporgere dal vassoio poggiatezze, è necessario svuotare la vaschetta e pulirla. Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce:

1. Estrarre la vaschetta raccogli gocce (A17) ed il contenitore dei fondi di caffè (A13) (fig. 24);
2. Svuotare la vaschetta raccogli gocce ed il contenitore fondi e lavarli;
3. Controllare la vaschetta raccogli-condensa (A14) e, se è piena, svuotarla.
4. Reinserire la vaschetta raccogli gocce completa di contenitore dei fondi di caffè.

14.5 Pulizia dell'interno della macchina



Pericolo di scosse elettriche!

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

1. Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'interno della macchina (accessibile una volta estratta la vaschetta raccogli-gocce) non sia sporco. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè con una spugna.
2. Aspirare tutti i residui con un aspirapolvere (fig. 26).

14.6 Pulizia del serbatoio acqua

1. Pulire periodicamente (circa una volta al mese) e ad ogni sostituzione del filtro addolcitore (C4-se previsto) il serbatoio acqua (A9) con un panno umido e un po' di detersivo delicato.
2. Rimuovere il filtro (se presente) e risciacquarlo con acqua corrente.
3. Reinserire il filtro (se previsto), riempire il serbatoio con acqua fresca e reinserire il serbatoio.
4. (Solo per modelli con filtro addolcitore) Erogare 100 ml di acqua.

14.7 Pulizia dei beccucci erogatore caffè

1. Pulire i beccucci erogatore caffè (A12) servendosi di una spugna o di un panno (fig. 27).
2. Controllare che i fori dell'erogatore caffè non siano otturati. Se necessario rimuovere i depositi di caffè con uno stuzzicadenti (fig. 28).

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

Controllare periodicamente (circa una volta al mese) che l'imbuto per l'introduzione del caffè pre-macinato (A6) non sia otturato. Se necessario, rimuovere i depositi di caffè.

14.9 Pulizia dell'infusore

L'infusore (A11) dev'essere pulito almeno una volta al mese.



Attenzione!

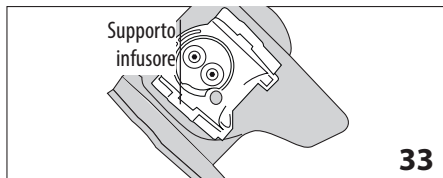
L'infusore non può essere estratto quando la macchina è accesa.

1. Assicurarsi che la macchina abbia eseguito correttamente lo spegnimento (vedi "7. Spegnimento dell'apparecchio").
2. Estrarre il serbatoio acqua (A9).
3. Aprire lo sportello infusore (A10) (fig. 29) posizionato sul fianco destro.
4. Premere verso l'interno i due tasti di sgancio colorati e contemporaneamente estrarre l'infusore verso l'esterno (fig. 30).

Attenzione!

PULIRE L'INFUSORE SENZA USARE DETERSIVI PERCHÉ POTREBBERO DANNEGGIARLO.

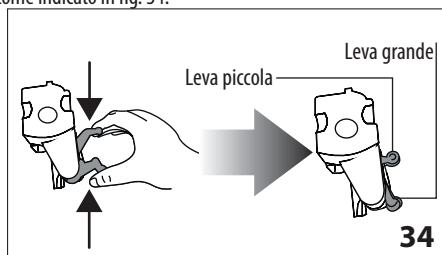
5. Immergere per circa 5 minuti l'infusore in acqua e poi risciacquarlo sotto il rubinetto.
6. Pulire eventuali residui di caffè sul supporto dove appoggia l'infusore.



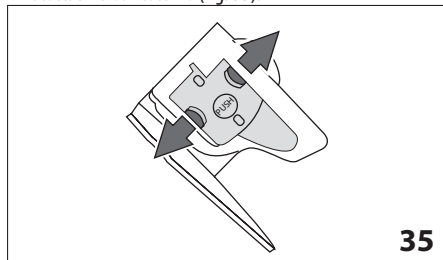
7. Dopo la pulizia, reinserire l'infusore infilendolo nel supporto (fig. 33); quindi premere sulla scritta **PUSH** fino a sentire il clic di aggancio.

Nota Bene:

Se l'infusore è difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendo le due leve come indicato in fig. 34.



8. Una volta inserito, assicurarsi che i due tasti colorati siano scattati verso l'esterno (fig. 35).



9. Chiudere lo sportello infusore.
10. Reinserire il serbatoio acqua.

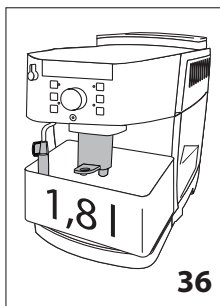
15. DECALCIFICAZIONE

Decalcificare la macchina quando sul pannello di controllo (B) lampeggia la spia  (B5) (fig. 31).

Attenzione!

- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.

1. Accendere la macchina ed attendere che sia pronta all'uso.
2. Svotare la vaschetta raccogliogocce (A17), il contenitore dei fondi di caffè (A13) e reinserire tutto in macchina.
3. Svotare completamente il serbatoio acqua (A9) togliendolo, se presente, il filtro addolcitore (C4).
4. Versare nel serbatoio acqua il decalcificante (C3) fino al livello **A** (corrispondente ad una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio e successivamente aggiungere un litro d'acqua fino al raggiungere il livello **B** (fig.32); reinserire quindi in macchina il serbatoio acqua.



5. Posizionare sotto il cappuccinatore (A18) e l'erogatore caffè (A12) un recipiente con capacità minima 1,8 litri (fig. 36).
6. Attendere che le spie erogazione caffè siano accese in modo fisso.
7. Premere il tasto  (B5) e tenerlo premuto per almeno 5 secondi per confermare l'inserimento

della soluzione e avviare la decalcificazione: la spia all'interno del tasto rimane accesa fissa per indicare l'avvio del programma di decalcificazione.

8. La spia vapore  lampeggia ad indicare di ruotare la manopola acqua calda/vapore (A19) in posizione I.

Attenzione! Pericolo di scottature

Dal cappuccinatore e dall'erogatore caffè fuoriesce acqua calda contenente acidi. Prestare pertanto attenzione a non venire in contatto con tale soluzione.

9. Una volta ruotata la manopola in pos. I, il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante esce sia dal cappuccinatore che dall'erogatore caffè eseguendo automaticamente tutta una serie di risciacqui ad inter-

valli per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina.

Dopo circa 25 minuti, l'apparecchio interrompe la decalcificazione e sul pannello lampeggiano le spie  e ; ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.

10. L'apparecchio adesso è pronto per un processo di risciacquo con acqua fresca. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua corrente, riempirlo fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia  lampeggia.
11. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore e l'erogatore caffè, il contenitore usato per raccogliere la soluzione decalcificante (fig. 36).
12. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I per iniziare il risciacquo: l'acqua calda esce dapprima dal cappuccinatore per poi continuare e concludere dall'erogatore caffè.
13. Quando il serbatoio acqua è svuotato sul pannello lampeggiano le spie  e : ruotare quindi la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
14. Svuotare il contenitore utilizzato per raccogliere l'acqua di risciacquo, estrarre il serbatoio acqua, reinserire, se tolto precedentemente, il filtro addolcitore, riempire il serbatoio fino al livello MAX con acqua fresca ed inserirlo in macchina: la spia vapore  lampeggia.
15. Riposizionare vuoto sotto il cappuccinatore il contenitore usato per raccogliere l'acqua di risciacquo;
16. Ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. I: l'apparecchio riprende il risciacquo solo dal cappuccinatore.
17. Al termine sul pannello di controllo lampeggia la spia vapore : ruotare la manopola acqua calda/vapore in pos. 0.
18. Rabboccare il serbatoio acqua con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo in macchina.

L'operazione di decalcificazione è così ultimata.



Nota Bene!

- Se il ciclo di decalcificazione non dovesse terminare correttamente (es. mancanza erogazione energia elettrica) si consiglia di ripetere il ciclo.
- E' normale che, dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione, ci sia dell'acqua nel contenitore dei fondi di caffè (A13).

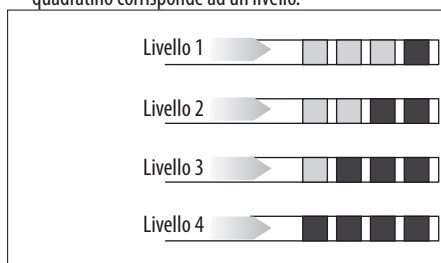
16. PROGRAMMAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

L'operazione di decalcificazione è necessaria dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua impostata.

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

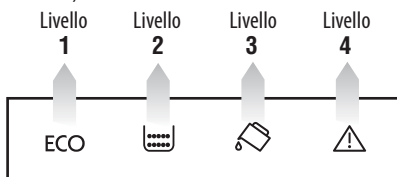
16.1 Misurazione della durezza dell'acqua

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva (C1) in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" allegata alle istruzioni in lingua inglese.
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 oppure 4 quadratini di colore rosso, a seconda della durezza dell'acqua ogni quadratino corrisponde ad un livello.



16.2 Impostazione durezza acqua

1. Assicurarsi che la macchina sia spenta (ma collegata alla rete elettrica e con l'interruttore generale in posizione I);
2. Premere il tasto  (B5) e tenerlo premuto per almeno 5 secondi: le spie eco , ,  si accendono contemporaneamente;
3. Premere il tasto  (B3, a sinistra della manopola) per impostare la durezza reale (il livello rilevato dalla striscia reattiva).



4. Premere il tasto  (B8, a destra della manopola) per confermare la selezione.

A questo punto la macchina è riprogrammata secondo la nuova impostazione della durezza dell'acqua.

17. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Potenza assorbita:	1450 W
Pressione:	1,5 MPa (15 bar)

Capacità max. serbatoio acqua: 1,8 L
 Dimensioni LxPxH: 240x430x350 mm
 Lunghezza cavo: 1150 mm
 Peso: 8,9 Kg
 Capacità max. contenitore chicchi: 250 g

18. SMALTIMENTO



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

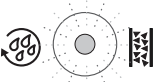


L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

19. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIA VISUALIZZATA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
	È necessario ruotare la manopola acqua calda/vapore (A19)	Ruotare la manopola acqua calda/vapore.
 LAMPEGGIANTE	L'acqua nel serbatoio (A9) non è sufficiente.	Riempire il serbatoio dell'acqua e inserirlo correttamente, premendolo a fondo fino a sentire l'aggancio.
	Il serbatoio (A9) non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il serbatoio premendolo a fondo.
 LAMPEGGIANTE	Il contenitore dei fondi (A13) di caffè è pieno.	Svuotare il contenitore dei fondi, la vaschetta raccogliogocce (A17) ed eseguire la pulizia, poi reinserirli. Importante: quando si estrae la vaschetta raccogliogocce è obbligatorio svuotare sempre il contenitore fondi caffè anche se è riempito poco. Se questa operazione non è effettuata può succedere che, quando si fanno i caffè successivi, il contenitore fondi si riempia più del previsto e che la macchina si intasi.
	Dopo la pulizia non è stato inserito il contenitore dei fondi (A13).	Estrarre la vaschetta raccogliogocce (A17) e inserire il contenitore dei fondi.

 LAMPEGGIANTE	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto. Se è presente il filtro addolcitore (C4) potrebbe esserci stato il rilascio di una bolla d'aria all'interno del circuito che ne ha bloccato l'erogazione.	Ripetere l'erogazione caffè e ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2-fig. 10) di uno scatto verso il numero 7 in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione. Se, dopo aver fatto almeno 2 caffè, l'erogazione dovesse risultare ancora troppo lenta, ripetere la correzione agendo sulla manopola di regolazione di un altro scatto (vedi "11.3 Regolazione macinacaffè"). Se il problema persiste, ruotare la manopola vapore (A19) in pos. I e far defluire un po' d'acqua dal cappuccinatore. Erogare un pò di acqua dal cappuccinatore (A18) ruotando la manopola acqua calda/vapore (A19) in pos. I finché il flusso è regolare (fig. 5).
 LAMPEGGIANTE	È stata selezionata la funzione "caffè pre-macinato", ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto (A6).	Introdurre il caffè pre-macinato nell'imbuto o deselectare la funzione pre-macinato.
 LAMPEGGIANTE	Indica che è necessario decalcificare la macchina.	E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel cap. "15. Decalcificazione".
 LAMPEGGIANTE	È stato utilizzato troppo caffè.	Selezionare un gusto più leggero oppure ridurre la quantità di caffè pre-macinato e poi richiedere nuovamente l'erogazione di caffè.
 LAMPEGGIANTE	I chicchi di caffè sono finiti. L'imbuto per il caffè pre-macinato (A6) si è intasato.	Riempire il contenitore chicchi (A7). Svuotare l'imbuto come descritto al par. "14.8 Pulizia dell'imbuto per l'introduzione del caffè".
 LAMPEGGIANTE	Dopo la pulizia non è stato reinserito l'infusore (A11).	Inserire l'infusore come descritto nel par. "14.9 Pulizia dell'infusore".
	L'interno della macchina è molto sporco.	Pulire accuratamente la macchina come descritto nel cap. "14. Pulizia". Se dopo la pulizia, la macchina visualizza ancora il messaggio, rivolgersi ad un centro di assistenza.

20. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In basso sono elencati alcuni possibili malfunzionamenti.

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

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Il caffè non è caldo.	Le tazze non sono state pre-riscaldate.	Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda (N.B: si può utilizzare la funzione acqua calda) o risciacquo.
	L'infusore (A11) si è raffreddato perché sono trascorsi 2/3 minuti dall'ultimo caffè.	Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto risciacquo   (B5).
Il caffè è poco corposo o ha poca crema.	Il caffè è macinato troppo grosso.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2) di uno scatto in senso antiorario mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "11.3 Regolazione del macinacaffè").
	Il caffè non è adatto.	Utilizzare caffè per macchine da caffè espresso.
Il caffè fuoriesce troppo lentamente oppure a gocce.	Il caffè è macinato troppo fine.	Ruotare la manopola di regolazione macinatura (A2) di uno scatto in senso orario, mentre il macinacaffè è in funzione (fig. 8). Procedere uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente. L'effetto è visibile solo dopo l'erogazione di 2 caffè (vedi par. "11.3 Regolazione del macinacaffè").
Il caffè non esce da uno oppure entrambi i beccucci dell'erogatore.	I beccucci sono otturati.	Pulire i beccucci (A12) con uno stuzzicadenti.
Il latte schiumato ha bolle grandi	Il latte non è sufficientemente freddo o non è parzialmente scremato.	Utilizzare preferibilmente latte totalmente scremato, oppure parzialmente scremato, a temperatura di frigorifero (circa 5°C). Se il risultato non è ancora quello desiderato, provare a cambiare marca di latte.
Il latte non è emulsionato	Il cappuccinatore (A18) è sporco.	Procedere alla pulizia come indicato al par. "12.1 Pulizia del cappuccinatore dopo l'uso".
Si interrompe l'erogazione di vapore durante l'uso	Un dispositivo di sicurezza interrompe l'erogazione di vapore dopo 3 minuti.	Attendere qualche minuto, quindi riattivare la funzione vapore.
L'apparecchio non si accende	La spina non è collegata alla presa.	Collegare la spina alla presa.
	L'interruttore generale (A8) non è acceso.	Premere l'interruttore generale in posizione I (fig. 1).

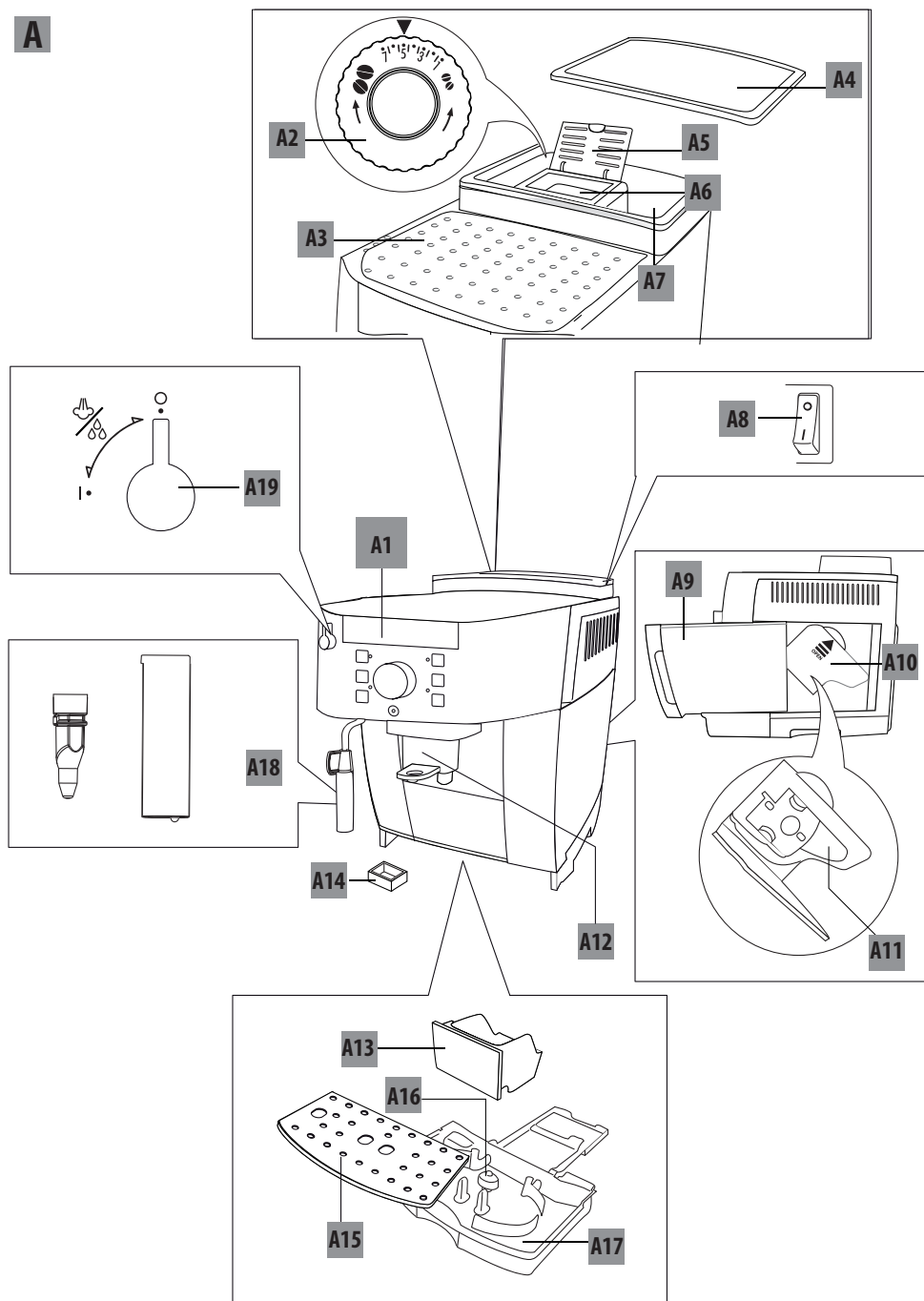
ECAM20.11X - 21.11X - 22.11X

BEAN TO CUP ESPRESSO
AND CAPPUCCINO
MACHINE
Instruction for use

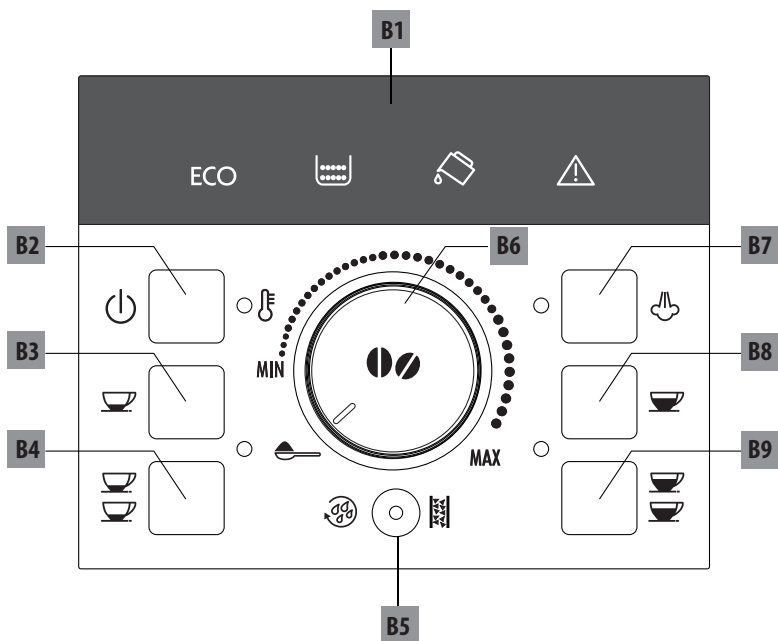


De'Longhi

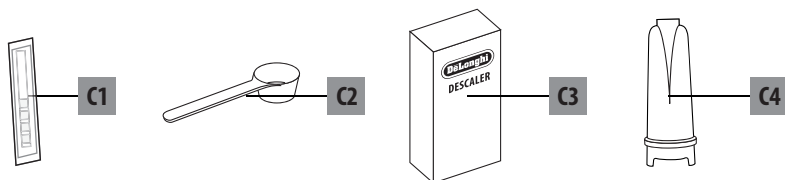
A



B



C



CONTENTS

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

1. FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS

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

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

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

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

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



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

2. SAFETY WARNINGS

2.1 Symbols used in these instructions

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



Danger!

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



Important!

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



Danger of burns!

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



Please note:

This symbol identifies important advice or information for the user.



Danger!

This is an electrical appliance and may cause electric shock.

You should therefore follow these safety warnings:

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



Important:

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



Danger of burns!

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

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

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

2.2 Designated use

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

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

2.3 Instruction for Use

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

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



Please note:

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Letters in brackets

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

3.2 Troubleshooting and repairs

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

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

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description of the appliance

(page 3 - A)

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

4.2 Description of the control panel

(page 2 - B)

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

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

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

4.3 Description of the accessories

(page 2 - C)

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

4.4 Description of lights

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

-   Light flashing: the appliance must be descaled (see the section “15. Descaling”).
Light on steadily: the appliance is performing a descaling cycle.

ECO “Energy Saving” mode is active.

5. BEFORE USE

5.1 Checking the appliance

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

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

5.2 Installing the appliance



Important!

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

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

5.3 Connecting the appliance



Important!

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

5.4 Setting up the appliance

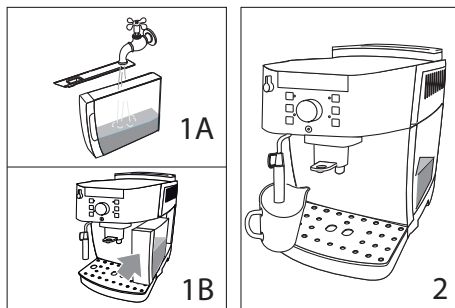


Please note:

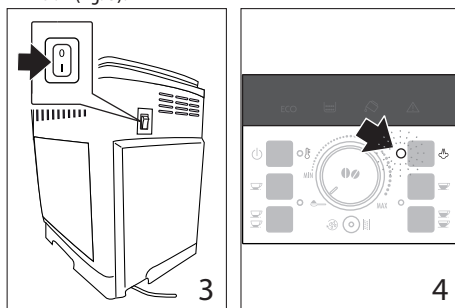
- Coffee has been used to factory test the appliance and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill. The machine is, however, guaranteed to be new.
- You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in the section: "16. Setting water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

Proceed as described:

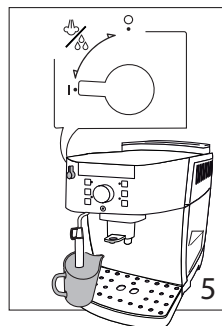
1. Remove the water tank (A9), fill to the MAX line with fresh water (fig. 1A) then put back in the appliance (fig. 1B).
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the cappuccino maker (A18) (fig. 2).



3. Plug the appliance into the mains socket and place the main switch (A8) on the back of the appliance in the I position (fig. 3).



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



6. Turn the steam dial to the 0 position.
The coffee machine is now ready for normal use.



Please note:

- The first time you use the coffee maker, you need to make 4/5 cups of coffee or 4/5 cappuccinos before it starts to give satisfactory results.
- To enjoy your coffee even more and improve the performance of your appliance, we recommend installing a water

softener filter (C4) as described in the section "10. WATER SOFTENER FILTER". If your model is not provided with a filter, you can request one from De'Longhi Customer Services.

6. TURNING THE APPLIANCE ON

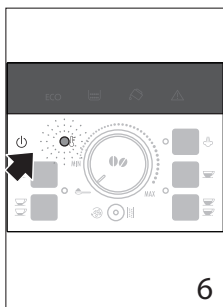
Please note:

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

Danger of burns!

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

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



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

7. TURNING THE APPLIANCE OFF

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

Danger of burns!

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

Avoid contact with splashes of water.

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

Please note:

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

Important!

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

8. AUTO-OFF

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

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

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

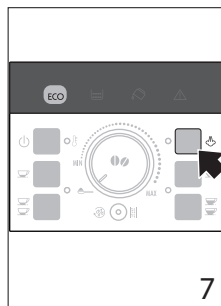
15 minutes	ECO
30 minutes	ECO 
1 hour	ECO  
2 hours	ECO   
3 hours	ECO    

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

9. ENERGY SAVING

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

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



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

- Press the  button (on the right of the dial) to confirm the selection. The **ECO** light goes off.



Please note:

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

10. WATER SOFTENER FILTER (CERTAIN MODELS ONLY)

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



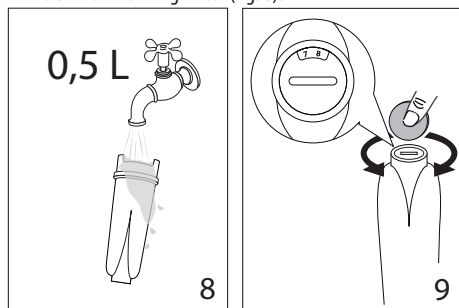
Important:

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

To use the filter correctly, follow the instructions below.

10.1 Installing the filter

- Take the filter (C4) out of its packet and rinse under about 0.5 litre of running water (fig. 8).



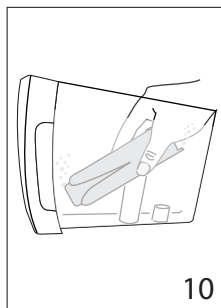
- Turn the date indicator disk until the next two months of use are displayed (fig 9).



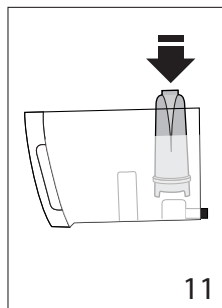
Please note:

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

- Extract the tank (A9) from the appliance and fill with water (fig. 1A).
- Insert the filter in the water tank and immerse it completely, sloping it to enable the air bubbles to escape (fig. 10).
- Insert the filter into the filter housing and press as far as it will go (fig.11).

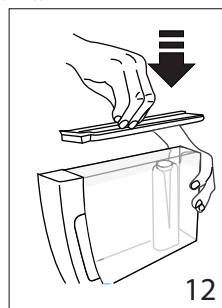


10



11

- Close the tank with the lid (fig. 12), then replace the tank in the machine.



12

- Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the cappuccino maker (A18).
- Turn the steam dial (A19) to the **I** position to deliver hot water.
- Deliver at least 500 ml of hot water, then turn the hot water/steam dial back to the **0** position.



Please note:

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

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

10.2 Removal and replacement of the water softener filter

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

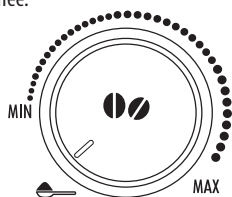
11. MAKING COFFEE

11.1 Selecting the coffee taste

Turn the coffee taste selection dial (B9) to set the required taste. Turning it clockwise increases the quantity of coffee beans the

appliance will grind and therefore the strength of the coffee obtained.

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



i Please note:

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

11.2 Selecting the quantity of coffee in the cup

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

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

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

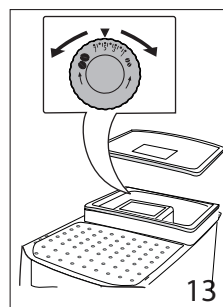
- press the button corresponding to the quantity to be modified and hold it down until the light flashes and the appliance starts delivering coffee, then release;
- when the coffee in the cup reaches the desired level, press the same button again to memorise the new amount.

The machine is now reprogrammed with the new quantities.

11.3 Adjusting the coffee mill

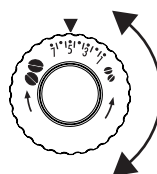
The coffee mill is set by default to prepare coffee correctly and should not require regulating initially.

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



i Please note:

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



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

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

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

11.4 Setting the temperature

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

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



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

11.5 Tips for a hotter coffee

For hotter coffee, you should:

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

- set a hotter coffee temperature (see the section “Setting the temperature”).

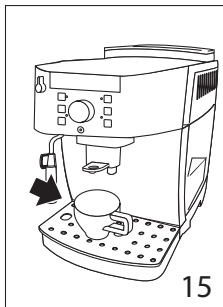
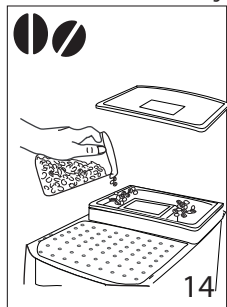
11.6 Making coffee using coffee beans



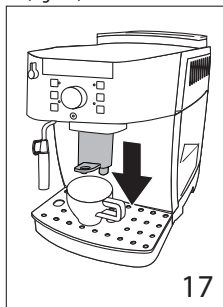
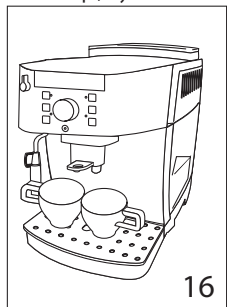
Important!

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

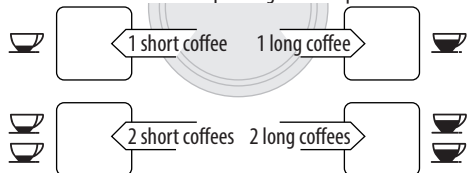
1. Fill the container (A7, fig. 14) with coffee beans.



2. Place under the coffee spouts (A12):
 - 1 cup, if you want to make 1 coffee (fig. 15);
 - 2 cups, if you want 2 coffees (fig. 16).



3. Lower the spouts as near as possible to the cup. This makes a creamier coffee (fig. 17).
4. Press the button corresponding to the required coffee:



5. Preparation begins and the light corresponding to the selected button flashes on the control panel.
Once the coffee has been made, the appliance is ready to make the next drink.



Please note:

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

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



Please note:

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



Important!

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

11.7 Making coffee using pre-ground coffee



Important!

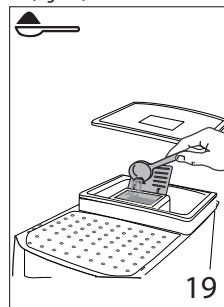
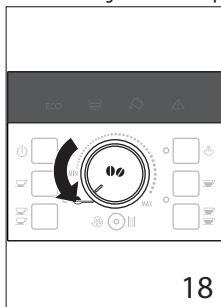
- Never place coffee beans in the pre-ground coffee funnel as this could damage the appliance.
- Never add pre-ground coffee when the machine is off or it could spread through the inside of the machine and dirty it. This could damage the appliance.
- Never use more than 1 level measure or it could dirty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



Please note:

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

1. Make sure the appliance is on.
2. Turn the coffee taste selection dial (B6) anticlockwise as far as it will go to the ☞ position (fig. 18).



3. Make sure the funnel is not blocked, then add one level measure (C2) of pre-ground coffee (fig. 19).
4. Place a cup under the coffee spouts (A12).
5. Press the corresponding 1 cup coffee button (☞ B3 or ☞ B8).
6. Preparation begins.

12. MAKING CAPPUCCINO



Danger of burns!

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

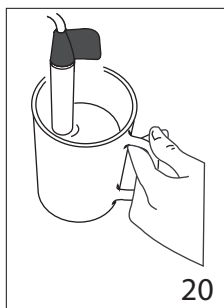
1. When preparing cappuccino, make the coffee in a large cup;
2. Fill a container (preferably one with a handle to avoid scalding) with about 100 ml of milk for each cappuccino. In choosing the size of the container, bear in mind that the milk doubles or triples in volume;



Please note:

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

3. Press the  button (B7). The  light flashes.
4. Immerse the cappuccino maker in the milk container (fig. 20).



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



Danger of burns!

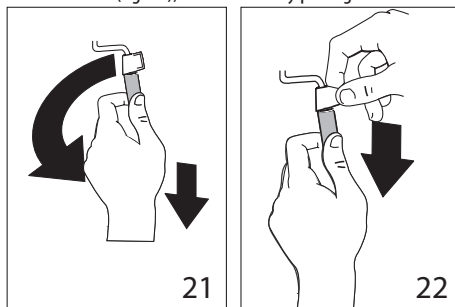
Stop steam delivery before removing the container with the frothed milk to avoid burns caused by splashes of boiling milk.

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

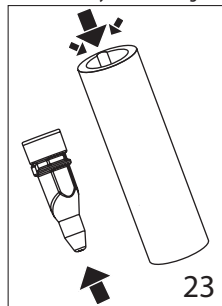
12.1 Cleaning the cappuccino maker after use

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

1. Place a container under the cappuccino maker and deliver a little water for a few seconds by rotating the steam dial (A19) to the **I** position (fig. 5). Then turn the steam dial to the **0** position to stop the flow of hot water.
2. Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. Grip the handle of the cappuccino maker tube firmly in one hand and with the other rotate the cappuccino maker anti-clockwise (fig. 21), then remove by pulling downwards.



3. Also remove the steam connection nozzle by pulling it downwards (fig. 22).
4. Make sure the two holes shown by the arrow in fig. 23 are not blocked. If necessary, clean using a toothpick.



5. Wash all parts of the cappuccino maker thoroughly with a sponge and warm water.
6. Reinsert the nozzle, then replace the cappuccino maker on the nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.

13. HOT WATER



Danger of burns!

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

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



Please note:

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

14. CLEANING

14.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

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



Important!

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

14.2 Cleaning the machine's internal circuit

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

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



Please note:

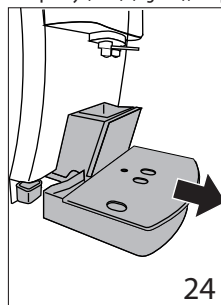
- After cleaning, it is normal for the grounds container (A13) to contain water.

14.3 Cleaning the coffee grounds container

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

To clean (with the machine on):

- Remove the drip tray (A17) (fig. 24), empty and clean.



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



Important!

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

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

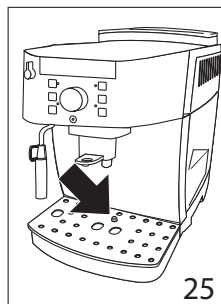
14.4 Cleaning the drip tray and condensate tray



Important!

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

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



To remove the drip tray:

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

4. Replace the drip tray and grounds container.

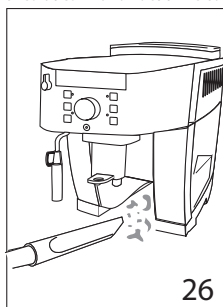
14.5 Cleaning the inside of the coffee machine



Danger of electric shock!

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

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

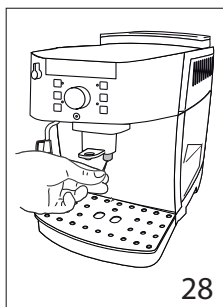
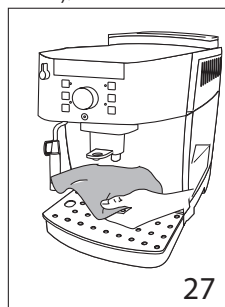


14.6 Cleaning the water tank

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

14.7 Cleaning the coffee spouts

1. Clean the coffee spouts (A12) with a sponge or cloth (fig. 27).



2. Check the holes in the coffee spouts are not blocked. If necessary, remove coffee deposits with a toothpick (fig. 28).

14.8 Cleaning the pre-ground coffee funnel

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

14.9 Cleaning the infuser

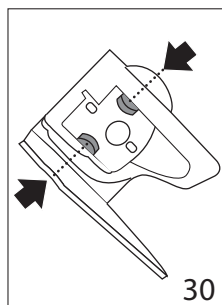
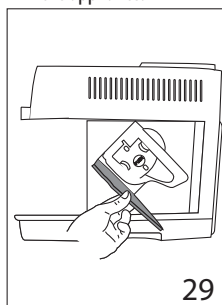
The infuser (A11) must be cleaned at least once a month.



Important!

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

1. Make sure the machine is correctly turned off (see "7. Turning off").
2. Remove the water tank (A9).
3. Open the infuser door (A10) (fig. 29) on the right side of the appliance.



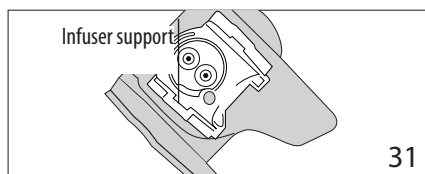
4. Press the two coloured release buttons inwards and at the same time pull the infuser outwards (fig. 30);



Important!

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

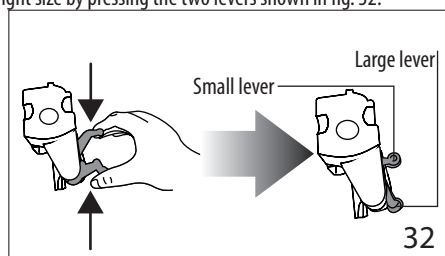
5. Soak the infuser in water for about 5 minutes, then rinse under the tap.
6. Clean coffee residues from the support where the infuser rests.



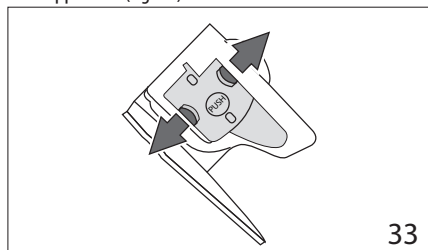
7. After cleaning, replace the infuser by sliding it onto the internal support (fig. 31), then push the **PUSH** symbol until it clicks into place.

i Please note:

If the infuser is difficult to insert, before insertion, adapt it to the right size by pressing the two levers shown in fig. 32.



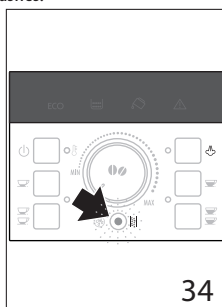
8. Once inserted, make sure the two coloured buttons have snapped out (fig. 33).



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

15. DESCALING

Descal the appliance when the light (B5) (fig. 34) on the control panel flashes.

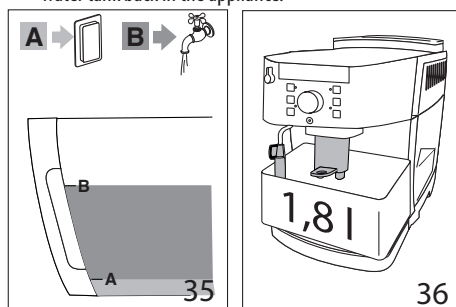


! Important!

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

1. Turn the appliance on and wait until it is ready for use.

2. Empty the drip tray (A17) and grounds container (A13) and put both back in the machine.
3. Empty the water tank (A9) completely and remove the water softener filter (C4), if present.
4. Pour the descaler (C3) into the tank up to level **A** (corresponding to a 100 ml pack) marked on the back of the tank, then add a litre of water up to level **B** (fig. 35) and put the water tank back in the appliance.



- Place a container with a minimum capacity of 1.8 litres under the cappuccino maker (A18) and coffee spouts (A12) (fig. 36).
6. Wait for the coffee lights to come on steadily.
7. Press and hold the button (B5) for at least 5 seconds to confirm that you have added the solution and begin the descaling procedure. The light in the button comes on steadily to indicate that the descaling programme has begun.
8. The light flashes to indicate the hot water/steam dial (A19) must be turned to the **I** position.

! Important! Danger of burns

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

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

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

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

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

Descaling is complete.



Please note!

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

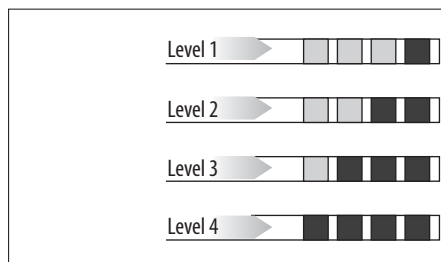
16. SETTING WATER HARDNESS

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

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

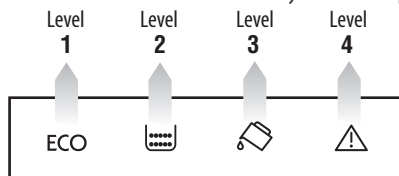
16.1 Measuring water hardness

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C1) from its pack (attached to the English instructions).
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.



16.2 Setting water hardness

1. Make sure the appliance is off (but connected to the mains electricity supply and with the main switch in the **I** position);
2. Press and hold the ☕ ☕ ☕ button (B5) for at least 5 seconds. The ECO ☕ ☕ and ⚠ lights come on together;
3. Press the ☕ button (B3, on the left of the dial) to set the actual water hardness as measured by the indicator paper.



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

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

17. TECHNICAL DATA

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



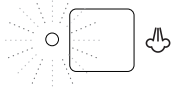
This product is compliant with Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

18. DISPOSAL

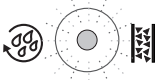


The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

19. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHT DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
	The hot water/steam dial must be turned (A19)	Turn the hot water/steam dial.
 FLASHING	Insufficient water in the tank (A9).	Fill the tank with water and/or insert it correctly, pushing it as far as it will go until it clicks into place.
	The tank (A9) is not correctly in place.	Insert the tank correctly and press as far as it will go.
 FLASHING	The grounds container (A13) is full.	Empty the grounds container and drip tray, clean and replace. Important: when removing the drip tray, the grounds container MUST be emptied, even if it contains few grounds. If this is not done, when you make the next coffees, the grounds container may fill up more than expected and clog the machine.
	After cleaning, the grounds container has not been replaced (A13).	Remove the drip tray and insert the grounds container.
 FLASHING	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all.	Repeat coffee delivery and turn the grinding adjustment dial (A2, fig. 10) one click clockwise towards "7" while the coffee mill is in operation. If after making at least 2 coffees delivery is still too slow, repeat the correction procedure, turning the grinding adjustment dial another click until delivery is correct (see "11.3. Adjusting the coffee mill"). If the problem persists, turn the steam dial (A19) to the I position and deliver some water from the cappuccino maker.
	If the water softener filter (C4) is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery.	Deliver a little water from the cappuccino maker by turning the steam dial (A19) to the I position until the flow is regular (fig. 5).



LIGHT DISPLAYED	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
 FLASHING	The "pre-ground coffee" function has been selected without placing any pre-ground coffee in the funnel (A6).	Place pre-ground coffee in the funnel or deselect the "pre-ground" function.
 FLASHING	The machine must be descaled.	The descaling procedure described in the section "15. Descaling" needs to be performed.
 FLASHING	Too much coffee has been used.	Select a milder taste or reduce the quantity of pre-ground coffee, then make the coffee again.
 FLASHING	The coffee beans have run out.	Fill beans container.
	The pre-ground coffee funnel (A6) is clogged.	Empty the funnel with the help of a brush as described in the section "14.8. Cleaning the pre-ground coffee funnel".
 FLASHING	The infuser has not been replaced after cleaning (A11).	Insert the infuser as described in the section "14.9. Cleaning the infuser".
	The inside of the appliance is very dirty.	Clean the inside of the appliance thoroughly, as described in the section "14. Cleaning". If the message is still displayed after cleaning, contact a service centre.

20. TROUBLESHOOTING

Below is a list of some of the possible malfunctions.

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The coffee is not hot.	The cups were not preheated.	Warm the cups by rinsing them with hot water. Please note: the hot water or rinse function can be used.
	The infuser has cooled down because 2/3 minutes have elapsed since the last coffee was made.	Before making coffee, heat up the infuser by pressing the   rinse button.
The coffee is weak or not creamy enough.	The coffee is ground too coarsely.	Turn the grinding dial one click anticlockwise while the grinder is in operation (fig. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "11.3 Adjusting the coffee mill").
	The coffee is unsuitable.	Use coffee beans suitable for espresso machines.
The coffee is delivered too slowly or a drop at a time.	The coffee is ground too finely.	Turn the grinding dial one click clockwise while the grinder is in operation (fig. 8). Continue one click at a time until coffee delivery is satisfactory. The effect is only visible after delivering 2 coffees (see section "11.3. Adjusting the coffee mill").
Coffee does not come out of one or both of the spouts.	The spouts are blocked.	Clean the spouts with a toothpick.
The frothed milk has large bubbles	The milk is not cold enough or is not semi-skimmed.	You should ideally use skimmed or semi-skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). If the result is not as you wished, try changing brand of milk.
The milk is not frothed	Cappuccino maker dirty.	Clean as described in the section "12.1. Cleaning the cappuccino maker after use".
Steam delivery stops	A safety device stops steam delivery after 3 minutes.	Wait, and then enable the steam function again.
The appliance does not come on	It is not plugged into the mains socket.	Plug into the mains socket.
	The main switch (A8) is not turned on.	Place the main switch in the I position (fig. 1).

Register Now

www.delonghi.com/register



INHALT

1. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE..... 7

2. SICHERHEITSHINWEISE 8

- 2.1 In der Anleitung verwendete Symbole.....8
- 2.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....8
- 2.3 Bedienungsanleitung.....8

3. EINFÜHRUNG 8

- 3.1 Buchstaben in Klammern.....8
- 3.2 Probleme und Reparaturen8

4. BESCHREIBUNG 9

- 4.1 Beschreibung des Gerätes9
- 4.2 Beschreibung der Bedienblende9
- 4.3 Beschreibung der Zubehörteile9
- 4.4 Beschreibung der Kontrolllampen.....9

5. ERSTE SCHRITTE 10

- 5.1 Kontrolle des Gerätes10
- 5.2 Installation des Gerätes.....10
- 5.3 Anschluss des Gerätes10
- 5.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes.....10

6. EINSCHALTEN DES GERÄTS..... 10

7. AUSSCHALTEN DES GERÄTES 11

8. AUTO-ABSCHALTUNG 11

9. ENERGIESPARMODUS..... 11

10. WASSERENTHÄRTERFILTER (NUR EINIGE MODELLE)..... 11

- 10.1 Filtereinbau.....11
- 10.2 Ausbau und Auswechseln des Wasserenthärterfilters12

11. ZUBEREITUNG VON KAFFEE 12

- 11.1 Auswahl der Kaffeestärke.....12
- 11.2 Auswahl der Kaffeemenge in der Tasse12
- 11.3 Einstellung des Mahlwerks.....12
- 11.4 Einstellung der Temperatur13
- 11.5 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee....13
- 11.6 Zubereitung von Kaffee mit Kaffeebohnen..13
- 11.7 Zubereitung von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee.....13

12. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO 14

- 12.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch.....14

13. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER 15

14. REINIGUNG 15

- 14.1 Reinigung der Kaffeemaschine15
- 14.2 Reinigung des Innenraums der Kaffeemaschine.....15
- 14.3 Reinigung des Kaffeesatzbehälters15
- 14.4 Reinigung der Abtropfschale und der Kondensatschale15
- 14.5 Reinigung des Innenraums der Kaffeemaschine.....16
- 14.6 Reinigung des Wassertanks.....16
- 14.7 Reinigung der Ausgüsse des Kaffeeauslaufs16
- 14.8 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts.16
- 14.9 Reinigung der Brühgruppe.....16

15. ENTKALKUNG 17

16. PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE ... 18

- 16.1 Messung der Wasserhärte18
- 16.2 Wasserhärte einstellen.....18

17. TECHNISCHE DATEN..... 18

18. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN 19

19. LÖSUNG DER PROBLEME..... 21

1. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung, für die der Benutzer zuständig ist, darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Während der Reinigung das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben.
- Bei Schäden am Netzstecker oder am Netzkabel lassen Sie diese ausschließlich vom technischen Kundendienst ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.

NUR FÜR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

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



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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 In der Anleitung verwendete Symbole

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



Gefahr!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.



Achtung!

Die Nichteinhaltung kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.



Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.



Hinweis:

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



Gefahr!

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

Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Sicherheitshinweise:

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



Achtung!

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



Verbrennungsgefahr!

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

Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern oder heißem Dampf in Berührung kommen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, könnte die Tassenablage heiß werden.

2.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

2.3 Bedienungsanleitung

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



Hinweis:

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

3. EINFÜHRUNG

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

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

3.1 Buchstaben in Klammern

Die Buchstaben in Klammern entsprechen der in der Beschreibung des Gerätes (Seite 2-3) aufgeführten Legende.

3.2 Probleme und Reparaturen

Bei Auftreten von Betriebsstörungen versuchen Sie bitte zuerst, diese durch Befolgen der Anweisungen in den Kapiteln „18. Bedeutung der Kontrolllampen“ und „19. Problemlösung“ zu beheben.

Wenn diese keine Abhilfe schaffen sollten oder Sie weitere Abklärungen wünschen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst unter der im Blatt „Kundenservice“ angegebenen Rufnummer.

Sollte Ihr Land nicht in dem Länderverzeichnis aufgeführt sein, so rufen Sie bitte die in der Garantie angegebene Rufnummer an. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den technischen Kundendienst De'Longhi. Die Adresse finden Sie auf dem der Verpackung der Kaffeemaschine beigelegten Garantieschein.

4. BESCHREIBUNG

4.1 Beschreibung des Gerätes

(Seite 3 - A)

- A1. Bedienblende
- A2. Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads
- A3. Tassenablage
- A4. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
- A5. Deckel Kaffeepulvereinfüllschacht
- A6. Kaffeepulvereinfüllschacht
- A7. Kaffeebohnenbehälter
- A8. Hauptschalter
- A9. Wassertank
- A10. Serviceklappe Brühgruppe
- A11. Brühgruppe
- A12. Kaffeeauslauf (höhenverstellbar)
- A13. Kaffeesatzbehälter
- A14. Kondensatschale
- A15. Tassenrost
- A16. Wasserstandanzeige der Abtropfschale
- A17. Abtropfschale
- A18. Milchaufschäumer
- A19. Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser

4.2 Beschreibung der Bedienblende

(Seite 2 - B)

- B1. Kontrollleuchten
- B2. Taste  : zum Ein- oder Ausschalten der Kaffeemaschine
- B3. Taste  : für die Zubereitung von einer kleinen Tasse Kaffee
- B4. Taste  : für die Zubereitung von zwei kleinen Tassen Kaffee.
- B5. Taste   : um einen Spülvorgang oder eine Entkalkung durchzuführen
- B6. Wahlknopf: drehen, um die gewünschte Kaffeemenge zu wählen oder um die Zubereitung mit vorgemahlenem Kaffee zu wählen
- B7. Taste  für die Dampfabgabe und die Zubereitung von Milchgetränken
- B8. Taste  : für die Zubereitung von einer großen Tasse Kaffee
- B9. Taste  : für die Zubereitung von zwei großen Tassen Kaffee.

4.3 Beschreibung der Zubehörteile

(Seite 2 - C)

- C1. Reaktionsstreifen "Total Hardness Test"
- C2. Messlöffel
- C3. Flasche Entkalkungsmittel
- C4. Wasserenthärterfilter

4.4 Beschreibung der Kontrolllampen



Blinkende Kontrolllampe: zeigt an, dass sich die Maschine in der Aufheizphase befindet.



Zeigt an, dass die Maschine eine oder zwei kleine Tassen Kaffee ausgibt.



Zeigt an, dass die Maschine eine oder zwei große Tassen Kaffee ausgibt.



Permanent leuchtende Kontrolllampe: zeigt an, dass die Funktion „Dampf“ gewählt ist;;
Blinkende Kontrolllampe: zeigt an, dass der Ausgabeknopf für Dampf gedreht werden muss.



Zeigt an, dass an der Bedienblende ein Alarm angezeigt wird (siehe Abschnitt "19. Bedeutung der Kontrolllampen").



Permanent leuchtende Kontrolllampe: zeigt an, dass der Kaffeesatzbehälter fehlt: er muss eingesetzt werden;

Blinkende Kontrolllampe: zeigt an, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und geleert werden muss.



Permanent leuchtende Kontrolllampe: zeigt an, dass der Wassertank fehlt;

Blinkende Kontrolllampe: zeigt an, dass das Wasser im Tank nicht ausreicht.



Blinkende Kontrolllampe: zeigt an, dass das Gerät entkalkt werden muss (siehe Abschnitt "15. Entkalkung").

Permanent leuchtende Kontrolllampe: zeigt an, dass das Gerät die Entkalkung durchführt.

ECO

Zeigt an, dass die Betriebsart „Energiesparmodus“ aktiviert ist.

5. ERSTE SCHRITTE

5.1 Kontrolle des Gerätes

Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät unversehrt ist und keine Zubehörteile fehlen. Bei sichtbaren Schäden das Gerät auf keinen Fall verwenden. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst De'Longhi.

5.2 Installation des Gerätes



Achtung!

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

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

5.3 Anschluss des Gerätes



Achtung!

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

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Falls die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet ist, lassen Sie diese bitte von einem Fachmann gegen eine geeignete Steckdose austauschen.

5.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes



Hinweis:

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

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

- Wir empfehlen Ihnen, die Wasserhärte so bald wie möglich je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie, wie im Kap. "16 Programmierung der Wasserhärte" beschrieben, vorgehen.

Unter Beachtung der folgenden Anleitungen vorgehen:

1. Den Wassertank (A9) herausnehmen, bis zur Markierungslinie MAX mit frischem Wasser befüllen (Abb. 1A) und dann wieder einsetzen (Abb. 1B).
2. Ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml unter den Milchaufschäumer (A18) stellen (Abb.2).
3. Das Gerät an das Stromnetz anschließen und den Hauptschalter (A8) an der Rückseite des Gerätes auf **I** stellen (Abb. 3).
4. An der Bedienblende blinkt die Kontrolllampe  (B7-Abb. 4).
5. Den Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf **I** stellen (Abb. 5): das Gerät gibt über den Milchaufschäumer Wasser aus und schaltet dann ab.
6. Den Ausgabeknopf für Dampf wieder auf **O** stellen .

Nun ist die Kaffeemaschine für den normalen Gebrauch betriebsbereit.



Hinweis:

- Beim ersten Gebrauch müssen 4-5 Kaffees oder 4-5 Cappuccinos zubereitet werden, bevor die Kaffeemaschine zufriedenstellende Ergebnisse liefert.
- Für mehr Kaffeegenuss und um die Betriebseigenschaften der Kaffeemaschine zu optimieren, wird die Installation des Wasserenthärterfilters (C4) anhand der Angaben im Abschnitt "10. WASSERENTHÄRTERFILTER" empfohlen. Sollte das Modell Ihrer Kaffeemaschine nicht mit diesem Filter ausgestattet sein, so kann dieser bei den autorisierten Kundendienststellen De'Longhi angefordert werden.

6. EINSCHALTEN DES GERÄTS



Hinweis:

- Vor dem Einschalten des Gerätes sicherstellen, dass der auf der Rückseite des Gerätes angebrachte Hauptschalter (A8) auf **I** steht (Abb. 3).
- Bei jedem Einschalten des Gerätes wird ein automatischer Vorheiz- und Spülvorgang durchgeführt, der nicht unterbrochen werden kann. Das Gerät ist erst nach erfolgreicher Durchführung dieser Abläufe betriebsbereit.



Verbrennungsgefahr!

Während des Spülvorgangs tritt aus den Kaffeeausläufen (A12) etwas Heißwasser aus, das in der darunter liegenden Abtropf-

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

- Zum Einschalten des Gerätes die Taste  drücken (B2-Abb. 6): die Kontrolllampe  blinkt solange, wie das Gerät den automatischen Aufheiz- und Spülvorgang durchführt (auf diese Weise wird nicht nur der Kessel beheizt, sondern das Gerät leitet auch Heißwasser in die internen Leitungen, um auch diese zu erwärmen).

Das Gerät ist aufgeheizt, wenn sich die Kontrolllampe  ausschaltet und sich die Kontrolllampen der Tasten für die Kaffeeausgabe einschalten.

7. AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Bei jedem Ausschalten führt das Gerät einen automatischen Spülvorgang aus, falls ein Kaffee zubereitet wurde.



Verbrennungsgefahr!

Während des Spülvorgangs tritt aus den Kaffeeausläufen (A12) etwas Heißwasser aus. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit Wasserspritzern in Berührung kommen.

Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  drücken (B2-Abb. 6). Falls vorgesehen, führt das Gerät den Spülvorgang durch und schaltet sich dann aus.



Hinweis:

Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, stellen Sie bitte auch den Hauptschalter (A8) auf **0** (Abb. 3).



Achtung!

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, den Hauptschalter auf Abb. 3 erst auf **0** stellen, nachdem das Gerät mit der Taste  ausgeschaltet wurde.

8. AUTO-ABSCHALTUNG

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

Um die Auto-Abschaltung neu zu programmieren, wie folgt vorgehen:

1. Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine, aber bei Hauptschalter (A8) auf **I** (Abb.3), die Taste  (B9) drücken und gedrückt halten, bis sich die Kontrolllampen an der Bedienblende einschalten.
2. Die Taste  (B3, links von Drehknopf B6) rücken, bis sich die Kontrolllampen des jeweiligen Zeitraums einschalten, nach dem sich das Gerät automatisch abschalten soll:

15 Minuten **ECO**

30 Minuten **ECO** 

1 Stunde **ECO**  

2 Stunden **ECO**   

3 Stunden **ECO**    

3. Die Taste  (B8, rechts von Drehknopf) drücken, um die Auswahl zu bestätigen; die Kontrolllampen erlöschen.

9. ENERGIESPARMODUS

Mit dieser Funktion kann der Energiesparmodus aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn die Funktion aktiv ist, wird gemäß den geltenden europäischen Vorschriften ein geringerer Energieverbrauch garantiert.

Der Energiesparmodus ist aktiv, wenn die grüne Kontrolllampe **ECO** eingeschaltet ist (Abb. 7).

1. Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine, aber bei Hauptschalter (A8) auf **I** (Abb. 3), die Taste  (B7) drücken und gedrückt halten, bis sich die Kontrolllampe **ECO** (Abb. 7) einschaltet.
2. Um die Funktion zu deaktivieren, die Taste  drücken (B3, links vom Drehknopf): die Kontrolllampe **ECO** blinkt.
3. Um die Funktion wieder zu aktivieren, die Taste  erneut drücken (links vom Drehknopf): die Kontrolllampe **ECO** leuchtet permanent.
4. Die Taste  (B8, rechts von Drehknopf) drücken, um die Auswahl zu bestätigen; die Kontrolllampe **ECO** schaltet sich aus.



Hinweis:

Im Energiesparmodus können bis zur Ausgabe des ersten Kaffees einige Sekunden Wartezeit erforderlich sein, da die Kaffeemaschine mehr Zeit zum Aufheizen benötigt.

10. WASSERENTHÄRTERFILTER (NUR EINIGE MODELLE)

Einige Modelle sind mit einem Wasserenthärterfilter (C4) ausgestattet: falls Ihr Modell nicht damit ausgestattet ist, empfehlen wir Ihnen, in einem der autorisierten Kundendienstzentren von De'Longhi einen Wasserenthärterfilter zu kaufen.



Achtung:

- Kühl und trocken, sowie vor Sonnenlicht geschützt lagern.
- Nach dem Öffnen der Packung muss der Filter sofort verwendet werden.
- Den Filter vor der Entkalkung der Kaffeemaschine entfernen.

Für einen korrekten Gebrauch des Filters die nachfolgend aufgeführten Anweisungen befolgen.

10.1 Filtereinbau

1. Den Filter (C4) aus der Packung nehmen und unter etwa 0,5 l fließendem Wasser ausspülen (Abb. 8)
2. Die Kalenderscheibe drehen, bis die kommenden beiden Gebrauchsmonate angezeigt werden (Abb. 9).



Hinweis:

der Filter hat eine Lebensdauer von zwei Monaten bei normalem Gebrauch des Gerätes; wenn das Gerät mit eingesetztem Filter nicht betrieben wird, hält er max. drei Wochen.

3. Den Tank (A9) aus der Kaffeemaschine nehmen und mit Wasser befüllen (Abb. 1A).
4. Den Filter in den Wassertank setzen und vollständig eintauchen, dabei neigen, um das Entweichen der Luftblasen zu ermöglichen (Abb. 10);
5. Den Filter in seine Aufnahme setzen und fest nach unten drücken (Abb. 11).
6. Den Tank wieder mit dem Deckel verschließen (Abb. 12) und dann erneut in die Kaffeemaschine einsetzen.
7. Unter den Milchaufschäumer (A18) ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 500 ml stellen.
8. Den Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf **I** stellen, um Heißwasser auszugeben.
9. Mindestens 500 ml Wasser auslaufen lassen, dann den Ausgabeknopf für Dampf auf **0** stellen.



Hinweis:

Es kann vorkommen, dass eine einmalige Heißwasserausgabe nicht ausreicht, um den Filter zu installieren, und sich während der Installation die Kontrolllampen einschalten:



In diesem Fall die Installation ab Punkt 8 wiederholen. Nun ist der Filter aktiviert und die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

10.2 Ausbau und Auswechseln des Wasserenthärterfilters

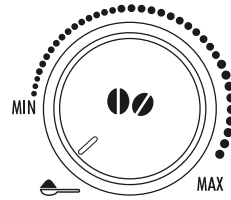
Nach zweimonatigem Gebrauch (siehe Kalenderscheibe) oder wenn das Gerät für 3 Wochen nicht benutzt wird, muss der Filter (C4) aus dem Tank genommen werden und eventuell durch einen neuen Filter ersetzt werden, wobei der im vorhergehenden Abschnitt beschriebene Vorgang wiederholt werden muss.

11. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

11.1 Auswahl der Kaffeestärke

Den Drehknopf zur Auswahl der Kaffeestärke (B6) regeln, um die gewünschte Stärke einzustellen: je weiter Sie nach rechts drehen, desto höher ist die Kaffeebohnenmenge, die von der Kaffeemaschine gemahlen wird; demzufolge wird auch das Kaffeearoma stärker ausfallen.

Wenn der Drehknopf auf MIN steht, erhält man einen besonders leichten Kaffee; wenn der Drehknopf auf MAX steht, erhält man einen besonders starken Kaffee.



Hinweis:

- Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs herauszufinden.
- Achten Sie darauf, nicht zu weit auf MAX zu drehen, da sonst Gefahr besteht, dass die Kaffeeausgabe zu langsam erfolgt (tröpfchenweise), vor allem wenn zwei Tassen Kaffee gleichzeitig angefordert werden.

11.2 Auswahl der Kaffeemenge in der Tasse

Die Kaffeemaschine wurde werkseitig für die automatische Ausgabe der folgenden Kaffeemengen voreingestellt:

- kleiner Kaffee, bei Drücken der Taste  (B3) (~40ml);
- großer Kaffee, bei Drücken der Taste  (B8) (~120ml);
- zwei kleine Kaffees, bei Drücken der Taste  (B4);
- zwei große Kaffees, bei Drücken der Taste  (B9).

Wenn Sie die von der Kaffeemaschine automatisch in die Tasse abgegebene Kaffeemenge ändern möchten, wie folgt vorgehen:

- die Taste drücken und gedrückt halten, deren Menge geändert werden soll, bis die entsprechende Kontrolllampe blinkt und die Maschine mit der Kaffeeausgabe beginnt: dann die Taste loslassen;
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist, erneut die gleiche Taste drücken, um die neue Menge zu speichern.

Nach Drücken dieser Taste hat die Kaffeemaschine die neuen Einstellungen gespeichert.

11.3 Einstellung des Mahlwerks

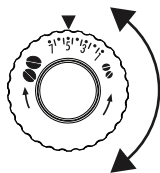
Da das Mahlwerk bereits werkseitig für eine korrekte Kaffeeausgabe voreingestellt wurde, brauchen Sie dieses, zumindest anfangs, nicht einzustellen.

Falls der Kaffee nach den ersten Kaffeezubereitungen dennoch zu dünn und mit wenig Crema oder zu langsam (tröpfchenweise) ausgegeben werden sollte, muss dies mit dem Drehregler zur Einstellung (A2) des Mahlgrads korrigiert werden (Abb. 13).



Hinweis:

Der Drehregler zur Einstellung (A2) des Mahlgrads darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.



Wenn die Kaffeeausgabe zu langsam oder gar nicht erfolgt, eine Position weiter nach rechts drehen.

Um hingegen einen stärkeren Kaffee auszugeben und eine bessere Crema zu erzielen, den Drehregler eine Position weiter nach links drehen (nicht

mehr als eine Position auf einmal, ansonsten kann der Kaffee danach tröpfchenweise austreten).

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

11.4 Einstellung der Temperatur

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

1. Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine, aber bei Hauptschalter auf I (Abb. 3), die Taste ☕ (B3) drücken und gedrückt halten, bis sich die Kontrolllampen an der Bedienblende einschalten;
2. Die Taste ☕ drücken, bis die gewünschte Temperatur gewählt ist:



3. Die Taste ☕ (B8) drücken, um die Auswahl zu bestätigen; die Kontrolllampen erlöschen.

11.5 Empfehlungen für einen heißeren Kaffee

Für einen wärmeren Kaffee empfehlen wir:

- vor der Ausgabe einen Spülvorgang durchzuführen, indem die Taste ☕ (B5) gedrückt wird, aus dem Auslauf tritt Heißwasser aus, das den internen Kreislauf der Kaffeemaschine aufheizt, wodurch der ausgegebene Kaffee heißer ist;
- die Tassen durch Ausspülen mit heißem Wasser vorzuwärmen (und zwar mit der Funktion Heißwasser);
- eine höhere Kaffeetemperatur einzustellen (siehe Abschnitt „Temperatureinstellung“).

11.6 Zubereitung von Kaffee mit Kaffeebohnen



Achtung!

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

1. Geben Sie die Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter (A7-Abb. 14).
2. Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs:
 - eine Tasse, wenn Sie einen Kaffee möchten (Abb. 15);
 - zwei Tassen, wenn Sie zwei Kaffees möchten (Abb. 16);
3. Senken Sie den Kaffeeauslauf, damit er so nah wie möglich an der Tasse positioniert ist: Sie erhalten so eine bessere Crema (Abb. 17).
4. Drücken Sie die Taste für die gewünschte Ausgabe:



5. Die Zubereitung beginnt und an der Bedienblende bleibt die Kontrolllampe der gewählten Taste eingeschaltet. Nach erfolgter Zubereitung ist das Gerät für einen neuen Gebrauch bereit.

Hinweis:

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



Hinweis:

Für einen heißeren Kaffee wird auf den Abschnitt „11.5 Ratschläge für einen heißeren Kaffee“ verwiesen.

Achtung!

- Wenn der Kaffee tröpfchenweise, zu schnell mit wenig Crema oder zu kalt herausläuft, lesen Sie bitte die im Kapitel „20. Problemlösung“ gelieferten Ratschläge.
- Während des Gebrauchs können sich an der Bedienblende Kontrolllampen einschalten, deren Bedeutung im Abschnitt „19 Bedeutung der Kontrolllampen“ beschrieben ist.

11.7 Zubereitung von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee

Achtung!

- Füllen Sie nie Kaffeebohnen in den Kaffeepulverschacht, da die Kaffeemaschine beschädigt werden könnte.

- Füllen Sie nie vorgemahlene Kaffee bei ausgeschalteter Kaffeemaschine ein, um zu vermeiden, dass er im Innern der Maschine verstreut wird und die Maschine verschmutzt. In diesem Fall könnte die Kaffeemaschine beschädigt werden.
- Niemals mehr als 1 gestrichenen Messlöffel einfüllen, da das Maschineninnere sonst verschmutzen oder der Einfüllschacht verstopfen könnte.



Hinweis:

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

1. Sicherstellen, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Den Drehknopf zur Auswahl der Kaffeestärke (B6) bis zum Anschlag nach links auf  drehen (Abb. 18).
3. Vergewissern Sie sich, dass der Einfüllschacht nicht verstopft ist; dann einen gestrichenen Messlöffel (C2) vorgemahlene Kaffee einfüllen (Abb. 19).
4. Stellen Sie eine Tasse unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs (A12).
5. Drücken Sie die gewünschte Taste zur Ausgabe von 1 Tasse ( B3 oder  B8).
6. Die Zubereitung beginnt.

12. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO



Verbrennungsgefahr!

Während dieser Zubereitungen tritt Dampf aus: achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.

1. Für einen Cappuccino den Kaffee in einer großen Tasse zubereiten;
2. Ein Gefäß, vorzugsweise mit Griff, um sich nicht zu verbrennen, mit ca. 100 g Milch pro Cappuccino, der zubereitet werden soll, befüllen. Bei der Wahl der Größe des Gefäßes ist zu berücksichtigen, dass sich das Milchvolumen verdoppelt bzw. verdreifacht.



Hinweis:

Um einen üppigeren Schaum mit mehr Konsistenz zu erhalten, verwenden Sie ganz oder teilweise entrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C). Um zu vermeiden, dass wenig aufgeschäumte Milch oder Schaum mit großen Blasen erzielt wird, den Milchaufschäumer (A18) immer, wie im nachfolgenden Abschnitt "Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch" beschrieben, reinigen.

3. Die Taste  (B7) drücken: die Kontrolllampe  blinkt.
4. Den Milchaufschäumer in das Milchgefäß eintauchen (Abb. 20).

5. Nach einigen Sekunden, sobald die Kontrolllampe  blinkt, den Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf **I** drehen (Abb. 5). Aus dem Milchaufschäumer entweicht Dampf, der der Milch ein cremiges Aussehen verleiht und ihr Volumen erhöht;
6. Um einen cremigeren Milchschaum zu erzielen, das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben drehen. Es wird empfohlen, nicht länger als 3 Minuten lang Dampf abzugeben.
7. Wenn der gewünschte Schaum erzielt ist, die Dampfabgabe unterbrechen, indem der Ausgabeknopf für Dampf auf **0** gestellt wird.



Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie den Dampf ab, bevor Sie das Gefäß mit der aufgeschäumten Milch herausnehmen, um zu vermeiden, dass Sie sich mit den heißen Milchspritzern verbrühen.

8. Geben Sie die Milchcrema zu dem vorab zubereiteten Kaffee. Der Cappuccino ist fertig: nach Belieben zuckern, und wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakaopulver bestreuen.

12.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch

Reinigen Sie den Milchaufschäumer (A18) nach jedem Gebrauch, um zu vermeiden, dass sich Milchreste ablagern oder Verstopfungen auftreten.

1. Ein Gefäß unter den Milchaufschäumer stellen und für einige Sekunden etwas Wasser herauslaufen lassen, indem der Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf **I** gedreht wird (Abb. 5). Dann den Ausgabeknopf für Dampf wieder auf **0** bringen, um die Ausgabe von Heißwasser zu unterbrechen.
2. Warten Sie einige Minuten, bis der Milchaufschäumer abgekühlt ist; dann den Griff des Milchaufschäumerrohrs mit einer Hand festhalten und mit der anderen nach links drehen (Abb. 21) und den Milchaufschäumer nach unten herausziehen.
3. Ziehen Sie auch die Dampfdüse nach unten heraus (Abb. 22).
4. Kontrollieren Sie, dass die durch die Pfeile auf Abb. 23 angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Säubern Sie sie, falls erforderlich, mit Hilfe eines Zahnstochers.
5. Reinigen Sie die Teile des Milchaufschäumers sorgfältig mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser.
6. Die Düse wieder einsetzen und den Milchaufschäumer nach oben schieben und drehen, bis er wieder an der Düse einrastet.

13. ZUBEREITUNG VON HEISSWASSER



Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie die Kaffeemaschine bei der Heißwasserausgabe nicht unbeaufsichtigt. Das Rohr des Heißwasserauslaufs erhitzt sich während der Ausgabe. Fassen Sie den Auslauf daher nur am Griff an.

1. Stellen Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer (A18) (so nah wie möglich, um Spritzer zu vermeiden).
2. Den Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf Position I stellen: die Ausgabe beginnt.
3. Um sie zu unterbrechen, den Ausgabeknopf für Dampf wieder auf 0 stellen.



Hinweis:

Wenn die Funktion "Energiesparmodus" aktiviert ist, können bis zur Ausgabe von Heißwasser einige Sekunden Wartezeit vergehen.

14. REINIGUNG

14.1 Reinigung der Kaffeemaschine

Folgende Teile der Kaffeemaschine müssen regelmäßig gereinigt werden:

- interner Kreislauf der Kaffeemaschine;
- Kaffeesatzbehälter (A13);
- Abtropfschale (A17) und Kondensatschale (A14);
- Wassertank (A9);
- Ausgüsse des Kaffeeauslaufs (A12);
- Milchaufschäumer (A18),
- Kaffeepulvereinfüllschacht (A6),
- die Brühgruppe (A11), die nach Öffnen der Serviceklappe (A10) zugänglich ist;
- Bedienblende (A1).



Achtung!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungsmittel oder Alkohol. Mit den Vollautomaten von De'Longhi benötigen Sie für die Reinigung der Kaffeemaschine keine chemischen Zusatzstoffe.
- Keiner der Bestandteile der Kaffeemaschine darf im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Verkrustungen oder der Kaffeeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.

14.2 Reinigung des Innenraums der Kaffeemaschine

Bei Nichtgebrauch von mehr als 3-4 Tagen wird dringend empfohlen, vor dem Gebrauch die Maschine einzuschalten und auszugeben:

- 2 oder 3 Spülvorgänge, indem die Taste  (B5) gedrückt wird.
- Heißwasser für einige Sekunden, indem der Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf (A19) auf I gestellt wird.



Hinweis:

- Es ist normal, dass sich nach Durchführung dieser Reinigung Wasser im Kaffeesatzbehälter (A13) befindet.

14.3 Reinigung des Kaffeesatzbehälters

Bei Blinken der Kontrolllampe  muss der Kaffeesatzbehälter geleert und gereinigt werden. Solange der Kaffeesatzbehälter nicht gereinigt wird, blinkt die Kontrolllampe weiterhin und die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten.

Zur Durchführung der Reinigung (bei eingeschalteter Maschine):

- Die Abtropfschale (A17) (Abb. 24) herausnehmen, leeren und reinigen.
- Den Kaffeesatzbehälter (A13) leeren und sorgfältig reinigen, dabei darauf achten, dass alle Rückstände entfernt werden, die sich am Boden angesammelt haben:
- Die Kondensatschale (A14) (rot) kontrollieren und falls sie voll ist, leeren.



Achtung!

Beim Herausnehmen der Abtropfschale muss der Kaffeesatzbehälter immer geleert werden, auch wenn er nur wenig voll ist. Wird dieser Vorgang nicht durchgeführt, kann es vorkommen, dass sich bei den folgenden Kaffeezubereitungen der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und die Kaffeemaschine verstopft.

14.4 Reinigung der Abtropfschale und der Kondensatschale



Achtung!

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

Die Abtropfschale ist mit einem Schwimmer (A16) (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet (Abb. 25). Die Abtropfschale leeren und reinigen, bevor diese Anzeige aus dem Tassenrost hervortritt.

Um die Abtropfschale zu entnehmen:

1. Die Abtropfschale (A17) und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen (A13) (Abb.24);
2. Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter leeren und reinigen;
3. Die Kondensatschale (A14) kontrollieren und, falls sie voll ist, leeren.

4. Die Abtropfschale, zusammen mit dem Kaffeesatzbehälter, wieder einsetzen;

14.5 Reinigung des Innenraums der Kaffeemaschine



Stromschlaggefahr!

Vor jeder Reinigung der Teile im Geräteinneren muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet (siehe "7. Ausschalten des Geräts") und vom Stromnetz getrennt werden. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen.

1. Kontrollieren Sie regelmäßig (etwa einmal im Monat), dass das Geräteinnere (nach Herausnehmen der Abtropfschale zugänglich) nicht verschmutzt ist. Gegebenenfalls die Kaffeeablagerungen mit einem Schwamm entfernen.
2. Alle Reste mit einem Staubsauger absaugen (Abb. 26).

14.6 Reinigung des Wassertanks

1. Den Wassertank (A9) regelmäßig (etwa einmal im Monat) und nach jedem Auswechseln des Wasserenthärterfilters (C4-falls vorgesehen) mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel reinigen.
2. Den Filter (sofern vorhanden) herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
3. Den Filter (falls vorgesehen) wieder einsetzen, den Tank mit frischem Wasser füllen und den Tank wieder einsetzen.
4. (Nur Modelle mit Wasserfilters) 100 ml Heißwasser auslaufen lassen.

14.7 Reinigung der Ausgüsse des Kaffeeauslaufs

1. Die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs (A12) mit einem Schwamm oder einem Tuch reinigen (Abb. 27).
2. Kontrollieren Sie, dass die Löcher des Kaffeeauslaufs nicht verstopft sind. Entfernen Sie erforderlichenfalls die Kaffeeablagerungen mit einem Zahnstocher (Abb. 28).

14.8 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts

Kontrollieren Sie regelmäßig (etwa ein Mal im Monat), dass der Kaffeepulvereinfüllschacht (A6) nicht verstopft ist. Entfernen Sie erforderlichenfalls die Kaffeeablagerungen.

14.9 Reinigung der Brühgruppe

Die Brühgruppe (A11) muss mindestens einmal im Monat gereinigt werden.



Achtung!

Die Brühgruppe darf nicht bei eingeschalteter Kaffeemaschine herausgenommen werden.

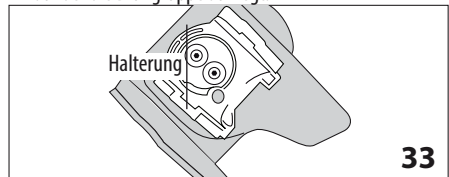
1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine sich korrekt ausgeschaltet hat (siehe Kapitel "7. Ausschalten des Geräts").
2. Den Wassertank (A9) herausziehen.
3. Die Serviceklappe der Brühgruppe (A10) auf der rechten Seite öffnen (Abb. 29).
4. Die beiden farbigen Entriegelungstasten nach innen drücken und gleichzeitig die Brühgruppe nach außen herausziehen (Abb. 30).



Achtung!

Die Brühgruppe ohne Reinigungsmittel säubern, da diese Beschädigungen verursachen könnten.

5. Die Brühgruppe etwa fünf Minuten lang in Wasser eintauchen und danach unter dem Wasserhahn abspülen.
6. Eventuelle Kaffeerückstände von der Halterung entfernen, auf der die Brühgruppe aufliegt.

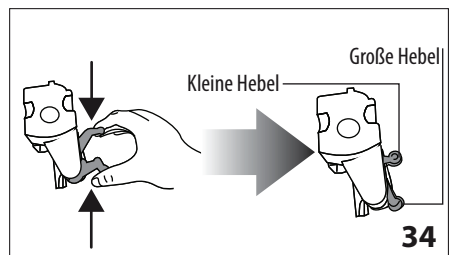


7. Die Brühgruppe nach der Reinigung wieder in die Halterung (Abb. 33) einsetzen; dann fest auf den Text PUSH drücken, bis das Klicken des Einrastens zu vernehmen ist.

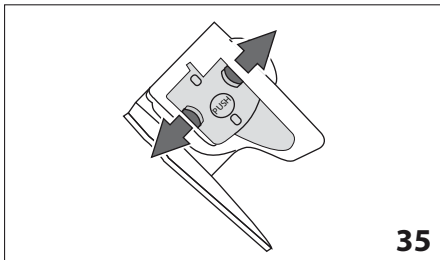


Hinweis:

Sollte die Brühgruppe schwer einzusetzen sein, dann muss sie (vor dem Einsetzen) durch Drücken der beiden Hebel, wie auf Abb. 34 gezeigt, in die richtige Größe gebracht werden.



8. Nach dem Einsetzen ist sicherzustellen, dass die beiden farbigen Tasten eingerastet sind und nach außen ragen (Abb. 35).



9. Die Serviceklappe der Brühgruppe schließen.
10. Den Wassertank wieder einsetzen.

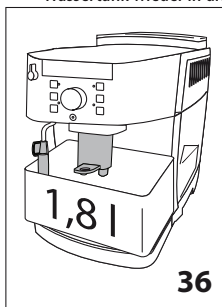
15. ENTKALKUNG

Die Kaffeemaschine muss entkalkt werden, wenn an der Bedienblende die Kontrolllampe (B5) (Abb. 31) aufblinkt.

Achtung!

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten von Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.

1. Die Kaffeemaschine einschalten und warten, bis sie betriebsbereit ist.
2. Die Abtropfschale (A17) und den Kaffeesatzbehälter (A13) leeren und alles wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.
3. Den Wassertank (A9) vollständig leeren und den Wassereenthärterfilter (C4), sofern vorhanden, entfernen.
4. Den Entkalker (C3) in den Wassertank füllen, bis der auf der Rückseite des Tanks aufgedruckte Füllstand **A** erreicht ist (entspricht einer 100ml-Packung); dann bis zum Füllstand **B** (Abb. 32) mit Wasser auffüllen (ein Liter) und den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.



5. Unter den Milchaufschäumer (A18) und den Kaffeeauslauf (A12) ein Gefäß mit einem Mindestfassungsvermögen von 1,8 l stellen (Abb. 36).
6. Warten, bis die Kontrollampen der Kaffeeausgabe permanent eingeschaltet sind.

7. Die Taste (B5) drücken und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Eingabe der Lösung zu bestätigen und die Entkalkung zu starten: die Kontrolllampe in der Taste bleibt permanent eingeschaltet, um den Start des Entkalkungsprogramms anzuzeigen.
8. Die Kontrolllampe für Dampf blinkt, um anzuzeigen, dass der Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf (A19) auf **I** gedreht werden muss.



Achtung! Verbrühungsgefahr

Aus dem Milchaufschäumer und dem Kaffeeauslauf fließt heißes, säurehaltiges Wasser. Achten Sie daher darauf, nicht mit Wasserspritzern in Berührung zu kommen.

9. Sobald der Ausgabeknopf auf **I** gedreht wird, startet das Entkalkungsprogramm, die Entkalkungslösung tritt aus dem Milchaufschäumer und aus dem Kaffeeauslauf heraus und das Programm führt automatisch eine Reihe von Spülvorgängen und Pausen durch, um Kalkrückstände aus der Kaffeemaschine zu beseitigen.

Nach etwa 25 Minuten unterbricht das Gerät die Entkalkung und an der Bedienblende blinken die Kontrollampen und ; den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf auf **0** drehen.

10. Das Gerät ist nun für einen Spülvorgang mit frischem Wasser bereit. Den zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendeten Behälter leeren, den Wassertank entnehmen, leeren, mit fließendem Wasser ausspülen, bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen und wieder in die Kaffeemaschine einsetzen: die Kontrollampe blinkt.
11. Den zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendeten Behälter leer wieder unter den Milchaufschäumer und den Kaffeeauslauf stellen (Abb. 36).
12. Den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf auf **I** drehen, um mit dem Spülvorgang zu beginnen: das Heißwasser läuft erst aus dem Milchaufschäumer und abschließend aus dem Kaffeeauslauf.
13. Wenn der Wassertank geleert ist, blinken an der Bedienblende die Kontrollampen und ; dann den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf auf **0** drehen.
14. Den zum Auffangen des Spülwassers verwendeten Behälter leeren, den Wassertank entnehmen, den Wassereenthärterfilter wieder einsetzen (falls er zuvor entfernt wurde), den Wassertank bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen und in die Kaffeemaschine einsetzen: die Kontrollampe für Dampf blinkt.
15. Den zum Auffangen des Spülwassers verwendeten Behälter leer wieder unter den Milchaufschäumer stellen;

16. Den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf auf **I** stellen: das Gerät nimmt den Spülvorgang nur aus dem Milchaufschäumer wieder auf.
17. Bei Beendigung blinkt am Bedienfeld die Kontrolllampe für Dampf : den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf auf **0** drehen.
18. Den Wassertank bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen und wieder in die Kaffeemaschine einsetzen.

Der Entkalkungsvorgang ist beendet.

Hinweis:

- Sollte der Entkalkungszyklus nicht korrekt zu Ende geführt werden (z.B. Stromausfall), wird empfohlen, den Zyklus zu wiederholen.
- Es ist normal, dass sich nach Durchführung des Entkalkungszyklus Wasser im Kaffeesatzbehälter (A13) befindet.

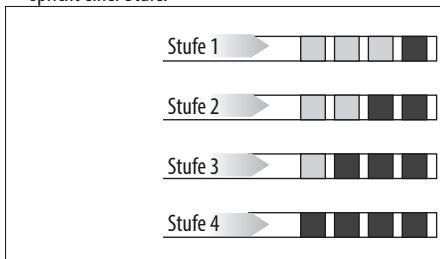
16. PROGRAMMIERUNG DER WASSERHÄRTE

Die Entkalkung ist nach einer voreingestellten Betriebszeit erforderlich, die von der eingestellten Wasserhärte abhängt.

Die Kaffeemaschine ist werkseitig auf Härtegrad 4 voreingestellt. Es ist möglich die Kaffeemaschine je nach der in den verschiedenen Wohnregionen vorhandenen Wasserhärte zu programmieren, sodass der Entkalkungsvorgang weniger häufig durchgeführt werden muss.

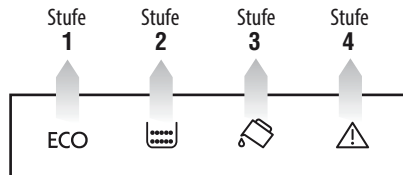
16.1 Messung der Wasserhärte

1. Den mitgelieferten und der Bedienungsanleitung in englischer Sprache beigelegten Reaktionsstreifen (C1) "TOTAL HARDNESS TEST" aus seiner Packung nehmen.
2. Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen.
3. Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln. Nach etwa einer Minute bilden sich, je nach Wasserhärte, 1, 2, 3 oder 4 kleine rote Quadrate; jedes Quadrat entspricht einer Stufe.



16.2 Wasserhärte einstellen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist (jedoch mit dem Hauptschalter auf Position I an das Stromnetz angeschlossen ist);
2. Die Taste  (B5) drücken und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: die Kontrolllampen    schalten sich gleichzeitig ein;
3. Die Taste  (B3, a links vom Drehknopf) drücken, um die tatsächliche Härte einzustellen (die vom Reaktionsstreifen ermittelte Stufe).



4. Die Taste  (B8, rechts von Drehknopf) drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Nun ist die Kaffeemaschine gemäß der neuen Einstellung der Wasserhärte programmiert.

17. TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Leistungsaufnahme:	1450 W
Druck:	1,5 MPa (15 bar)
Max. Inhalt Wassertank:	1,8 l
Abmessungen BxTxH:	240x430x350 mm
Kabellänge:	1150 mm
Gewicht:	8,9 kg
Max. Füllmenge Kaffeebohnenbehälter:	250 g

 Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

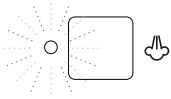
- Europäische Standby-Verordnung 1275/2008 und nachfolgende Änderungen;
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände erfüllen die Anforderungen der Europäischen Verordnung 1935/2004.

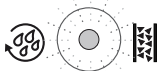
ENTSORGUNG



Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

18. BEDEUTUNG DER KONTROLLAMPEN

ANGEZEIGTE KONTROLLAMPE	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
	Der Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser (A19) muss gedreht werden	Den Ausgabeknopf für Heißwasser/Dampf drehen.
 BLINKEND	Das Wasser im Tank (A9) ist nicht ausreichend.	Den Wassertank befüllen und korrekt einsetzen, indem er fest nach unten gedrückt wird, bis das Einrasten zu hören ist.
	Der Wassertank (A9) ist nicht korrekt eingesetzt.	Den Wassertank korrekt durch festes Drücken nach unten einsetzen.
 BLINKEND	Der Kaffeesatzbehälter (A13) ist voll.	Den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale leeren und die Reinigung durchführen, dann wieder einsetzen. Wichtig: beim Herausnehmen der Abtropfschale muss der Kaffeesatzbehälter stets entleert werden, auch wenn er nur wenig gefüllt ist. Wird dieser Vorgang nicht durchgeführt, kann es vorkommen, dass sich bei den folgenden Kaffeezubereitungen der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und die Kaffeemaschine verstopft.
	Der Kaffeesatzbehälter (A13) wurde nach der Reinigung nicht eingesetzt.	Die Abtropfschale herausnehmen und den Kaffeesatzbehälter einsetzen.
 BLINKEND	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam oder gar nicht herausläuft.	Die Kaffeeausgabe wiederholen und den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (A2-Abb. 10) um eine Position nach rechts zur Nummer 7 drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist. Falls der Kaffee nach 2 Kaffeeausgaben immer noch zu langsam herauslaufen sollte, die Korrektur durch Drehen des Drehknopfs zur Einstellung des Mahlgrads um eine weitere Position wiederholen (siehe "11.3 Einstellung des Mahlwerks") Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Ausgabeknopf für Dampf (A19) auf I drehen und etwas Wasser aus dem Milchaufschäumer herauslaufen lassen.
	Wenn der Wasserenthärterfilter (C4) vorhanden ist, könnte eine Luftblase in den Kreislauf freigesetzt worden sein, welche die Ausgabe verhindert.	Etwas Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen lassen, indem der Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser (A19) auf I gedreht wird, bis es gleichmäßig fließt (Abb.5).

	Wenn der Wasserenthärterfilter (C4) vorhanden ist, könnte eine Luftblase in den Kreislauf freigesetzt worden sein, welche die Ausgabe verhindert.	Etwas Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen lassen, indem der Ausgabeknopf für Dampf/Heißwasser (A19) auf I gedreht wird, bis es gleichmäßig fließt (Abb.5).
 BLINKEND	Es wurde die Funktion "vorgemahlener Kaffee" gewählt, aber der vorgemahlene Kaffee wurde nicht in den Schacht (A6) gefüllt.	Den vorgemahlene Kaffee in den Einfüllschacht füllen oder die Funktion vorgemahlene abwählen.
 BLINKEND	Zeigt an, dass die Kaffeemaschine entkalkt werden muss.	Das im Kap. "15 Entkalkung" beschriebene Entkalkungsprogramm muss so schnell wie möglich durchgeführt werden.
 BLINKEND	Es wurde zu viel Kaffee verwendet.	Entweder ein milderes Aroma auswählen oder die Kaffeepulvermenge reduzieren und dann erneut den Kaffee anfordern.
 BLINKEND	Es sind keine Kaffeebohnen mehr im Behälter. Der Kaffeepulvereinfüllschacht (A6) ist verstopft.	Den Kaffeebohnenbehälter füllen. Den Einfüllschacht mithilfe eines Messeres, wie im Abschnitt "14.8 Reinigung des Kaffeepulvereinfüllschachts" beschrieben, entleeren.
 BLINKEND	Die Brühgruppe (A11) wurde nach der Reinigung nicht wieder eingesetzt.	Die Brüheinheit, wie im Kap. „14.9 Reinigung der Brüheinheit“ beschrieben, einsetzen.
 BLINKEND	Das Maschineninnere ist sehr verschmutzt.	Die Kaffeemaschine, wie im Abschnitt "14. Reinigung" beschrieben, sorgfältig reinigen. Wenn die Kaffeemaschine nach erfolgter Reinigung noch immer diese Meldung anzeigt, wenden Sie sich an eine Kundendienststelle.

19. LÖSUNG DER PROBLEME

Nachstehend werden einige mögliche Betriebsstörungen aufgelistet.

Wenn das Problem nicht auf die beschriebene Weise gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Kaffee ist nicht heiß.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Die Tassen durch Ausspülen mit warmem Wasser vorwärmen (unter Verwendung der Funktion Heißwasser) oder einen Spülvorgang durchführen.
	Die Brühgruppe hat sich abgekühlt, weil nach der letzten Kaffeezubereitung zwei bis drei Minuten vergangen sind.	Vor der Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste für den Spülvorgang   die Brühgruppe vorheizen.
Der Kaffee ist dünn und hat wenig Crema.	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Den Drehregler zur Einstellung des Mahlgrads um eine Position zur Nummer 1 nach links drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist (Abb. 8). Jeweils nur um eine Position verstellen, bis die Ausgabe zufriedenstellend ist. Die Wirkung ist erst nach zwei Kaffeeausgaben sichtbar (siehe Kap. "11.3 Einstellung des Mahlwerks").
	Der Kaffee ist nicht geeignet.	Kaffee für Espressomaschinen verwenden.
Der Kaffee läuft zu langsam oder tröpfchenweise heraus.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Den Drehregler zur Einstellung des Mahlgrads um eine Position nach rechts drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist (Abb. 8). Jeweils nur um eine Position verstellen, bis die Ausgabe zufriedenstellend ist. Die Wirkung ist erst nach zwei Kaffeeausgaben sichtbar (siehe Kap. "11.3 Einstellung des Mahlwerks").
Der Kaffee läuft nicht aus einem oder beiden Ausgüssen des Kaffeeauslaufs.	Die Löcher der Ausgüsse sind verstopft.	Die Ausgüsse mit einem Zahnstocher durchstechen und reinigen.
Die aufgeschäumte Milch hat große Blasen	Die Milch ist nicht kalt genug oder nicht teilentrahmt.	Vorzugsweise sollte vollentrahmte bzw. teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C) verwendet werden. Sollte das Resultat dennoch nicht zufrieden stellend sein, versuchen Sie es mit einer anderen Milchmarke.
Die Milch ist nicht aufgeschäumt.	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt.	Den Milchaufschäumer, wie in Abschnitt "12.1 Reinigung des Milchaufschäumers nach dem Gebrauch" beschrieben, reinigen.
Die Dampfausgabe wird während des Gebrauchs unterbrochen.	Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht die Dampfabgabe nach 3 Minuten.	Einige Minuten warten, dann die Dampffunktion erneut aktivieren.
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Der Netzstecker ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Den Netzstecker an die Steckdose anschließen.
	Der Hauptschalter (A8) ist nicht eingeschaltet.	Den Hauptschalter auf Position I stellen (Abb. 1).

SOMMAIRE

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

1. CONSIGNES FONDAMENTALES POUR LA SÉCURITÉ

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. N'est pas prévue l'utilisation dans : des locaux faisant office de cuisine pour le personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail, les gîtes ruraux, les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement.
- Si la fiche/cordon d'alimentation est endommagé/e, elle/il doit être remplacé/e par le fabricant ou par un Centre de service agréé par le fabricant de façon à prévenir tout risque.

SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS :

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



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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

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



Danger !

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



Attention !

Le non-respect peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.



Risque de Brûlures !

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



Nota Bene :

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



Danger !

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

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

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



Attention :

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



Risque de brûlures !

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

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

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

2.2 Utilisation conforme à la destination d'utilisation

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

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

2.3 Mode d'emploi

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

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



Nota Bene :

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

3. INTRODUCTION

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

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

3.1 Lettres entre parenthèses

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

3.2 Problèmes et réparations

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

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

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

4. DESCRIPTION

4.1 Description de l'appareil

(page 3 - A)

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

4.2 Description du panneau de contrôle

(page 2 - B)

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

4.3 Description des accessoires

(page 2 - C)

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

4.4 Description des voyants

-  Voyant clignotant : indique que la machine est en cours de chauffage.
-    Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café court.
-   Indique que la machine est en train de préparer 1 ou 2 tasses de café allongé.
-   Voyant fixe : il indique que la fonction "vapeur" est sélectionnée.
Voyant clignotant : il indique que la manette vapeur doit être tournée.
-  Il indique la présence d'une alarme sur le panneau de contrôle (voir par. "19. Signification des voyants").
-  Voyant fixe : il indique l'absence du bac à marcs de café : réinsérer le bac;
Voyant clignotant : il indique que le bac à marcs de café est plein et qu'il faut le vider;
-  Voyant fixe : indique l'absence du réservoir d'eau ;
Voyant clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
-   Voyant clignotant : il indique que l'appareil doit être détartré (voir par. "15. Détartrage").
Voyant fixe : indique que la machine est en cours de détartrage.
- ECO** Indique que la modalité "Économie d'énergie" est activée.

5. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

5.1 Contrôle de l'appareil

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

5.2 Installation de l'appareil



Attention !

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

- L'appareil pourrait s'abîmer si l'eau gèle à l'intérieur. Ne pas installer l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous du point de congélation.
- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir placé l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il y ait un espace libre d'au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière, ainsi qu'un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- Positionner le cordon d'alimentation afin qu'il ne soit pas abîmé par des arêtes tranchantes ou par le contact avec des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

5.3 Branchement de l'appareil



Attention !

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

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

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

5.4 Première mise en marche de l'appareil



Nota Bene :

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

Procéder en suivant les instructions indiquées :

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

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

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



Nota Bene :

- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de la machine, il est conseillé d'installer le filtre adoucisseur (C4) en suivant les indications du chapitre "10 FILTRE ADOUCISSEUR". Si le modèle n'est pas fourni avec le filtre, il est possible de le demander aux centres d'assistance agréés De'Longhi.

6. ALLUMAGE DE L'APPAREIL



Nota Bene :

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



Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des becs verseurs de café (A12); elle sera récupérée dans le bac de récupération situé au-dessous. Prêter attention à ne pas venir en contact avec les éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (B2-fig. 6) : le voyant  clignote tant que l'appareil effectue le chauffage et le rinçage automatique (de cette façon, en plus de chauffer la chaudière, l'appareil fait circuler de l'eau chaude dans les conduits internes pour qu'ils se réchauffent eux-aussi).

L'appareil est à température quand le voyant  s'éteint et que les voyants relatifs aux touches de distribution du café s'allument.

7. EXTINCTION DE L'APPAREIL

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



Risque de brûlures !

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

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

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (B2-fig. 6). Si prévu, l'appareil effectue le rinçage puis s'éteint.

Nota Bene :

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous conseillons de positionner l'interrupteur général (A8) sur 0 (fig. 3).

Attention !

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

8. ARRÊT AUTOMATIQUE

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

Pour reprogrammer l'extinction automatique, procéder comme suit :

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

9. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

La modalité économie d'énergie est active quand le voyant vert **ECO** est allumé (fig. 7).

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

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

Nota Bene :

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

10. FILTRE ADOUCISSEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

Attention :

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

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

10.1 Installation du filtre

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

Nota Bene :

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

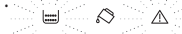
3. Extraire le réservoir (A9) de la machine et le remplir d'eau (fig. 1A).
4. Insérer le filtre à l'intérieur du réservoir et le plonger complètement, en l'inclinant, afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 10).
5. Insérer le filtre dans son logement et l'enfoncer à fond (fig. 11)
6. Refermer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

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



Nota Bene :

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



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

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

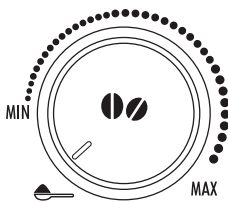
10.2 Retrait et remplacement du filtre adoucisseur

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

11. PRÉPARATION DU CAFÉ

11.1 Sélection du goût du café

Régler la manette de sélection du goût du café (B6) pour définir le goût souhaité : plus la manette est tournée dans le sens horaire, plus la quantité de café en grains que la machine mouline sera importante, et donc, plus le goût du café obtenu sera fort. Avec la manette sur MIN, le café sera extra-léger ; avec la manette sur MAX, le café sera extra-fort.



Nota Bene :

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

11.2 Sélection de la quantité de café dans la tasse

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

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

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

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

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

11.3 Réglage du moulin à café

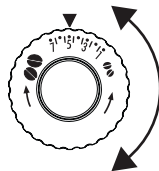
Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il est déjà préréglé en usine de sorte à obtenir une bonne distribution de café.

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



Nota Bene :

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



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

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

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

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

11.4 Réglage de la température

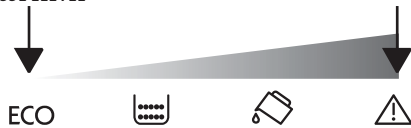
Pour modifier la température de l'eau utilisée pour faire le café, procéder de la façon suivante :

- Avec la machine éteinte mais avec l'interrupteur général en pos. I (fig. 3), appuyer sur la touche ☕ (B3 à gauche de la

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

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

BASSE ÉLEVÉE



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

11.5 Conseils pour un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud il est conseillé de :

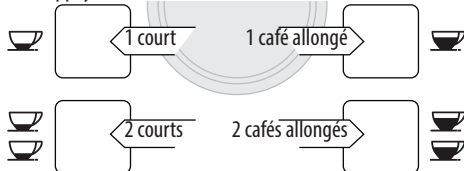
- effectuer un rinçage avant le débit en appuyant sur la touche ☕ (B5) de l'eau chaude sort du bec verseur (A12) pour chauffer le circuit interne de la machine et faire couler un café plus chaud ;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
- régler une température du café plus élevée (voir par. "Réglage de la température").

11.6 Préparation du café en utilisant le café en grains



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

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



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

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

Nota Bene :

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

Nota Bene :

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

Conseils pour un café plus chaud".

Attention !

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

11.7 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu

Attention !

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



Nota Bene :

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

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

12. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Risque de brûlures !

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

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



Nota Bene :

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

3. Appuyer sur la touche  (B7) : le voyant clignote .
4. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient à lait (fig. 20);
5. Après quelques secondes, quand le voyant  clignote, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. I (fig. 5). De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume;
6. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut. (Il est conseillé de ne pas distribuer de la vapeur plus de 3 minutes de suite) ;
7. Une fois la mousse souhaitée préparée, interrompre la distribution de vapeur en remettant la manette vapeur sur 0.



Risque de brûlures !

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

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

12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi

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

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

13. PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE



Risque de brûlures !

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

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



Nota Bene :

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

14. NETTOYAGE

14.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

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

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

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyants abrasifs ou de l'alcool. Avec les super-automatiques De'Longhi, il n'est pas nécessaire d'utiliser d'adjuvants chimiques pour le nettoyage de la machine.
- Aucune pièce de la machine ne peut être lavée au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

14.2 Nettoyage du circuit interne de la machine

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

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

Nota Bene :

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

14.3 Nettoyage du bac à marcs de café

Le voyant  clignote pour signaler de vider le bac à marcs de café (A13). Le voyant continue à clignoter et la machine ne peut distribuer aucun café avant d'avoir nettoyé le bac à marcs de café.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée) :

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

Attention !

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

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

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

Attention !

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

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

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (A16) (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 25). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau repose-tasses, il faut vider le bac et le nettoyer.

Pour retirer l'égouttoir :

1. Extraire l'égouttoir (A17) et le bac à marcs de café (A13) (fig. 24) ;
2. Vider l'égouttoir et le bac à marcs de café, puis les laver ;
3. Contrôler le bac de récupération de la condensation (A14) et, s'il est plein, le vider.
4. Remettre en place l'égouttoir ainsi que le bac à marcs de café.

14.5 Nettoyage interne de la machine

Risque de décharges électriques !

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

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

14.6 Nettoyage du réservoir d'eau

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

14.7 Nettoyage des becs verseurs de café

1. Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café (A12) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 27).
2. Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent (fig. 28).

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

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

14.9 Nettoyage de l'infuseur

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

⚠ Attention !

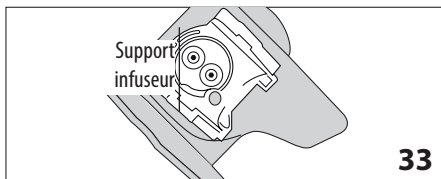
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.

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

⚠ Attention !

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

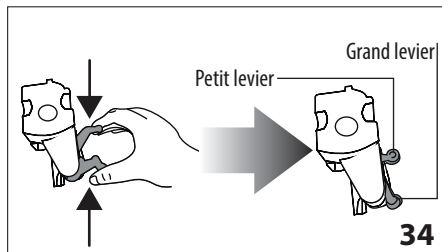
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. Nettoyer les éventuels résidus de café sur le support où s'appuie l'infuseur.



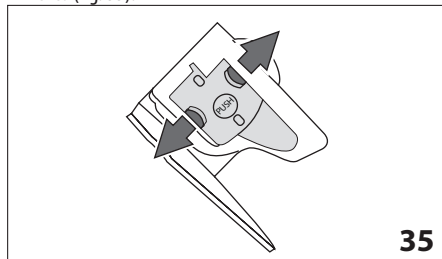
7. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support (fig. 33) ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage.

i Nota Bene :

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



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



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

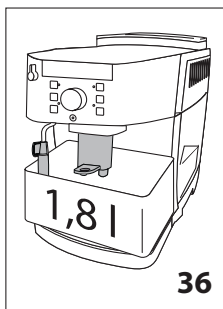
15. DÉTARTRAGE

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

⚠ Attention !

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

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



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

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

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

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



Attention ! Risque de brûlures

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'opération de détartrage est terminée.



Nota Bene !

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

16. PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

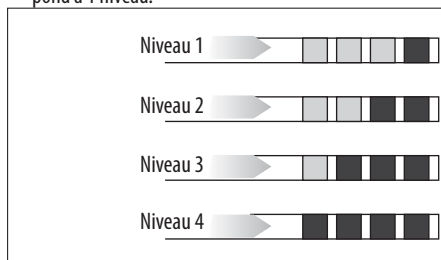
L'opération de détartrage est nécessaire après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau programmée.

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

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

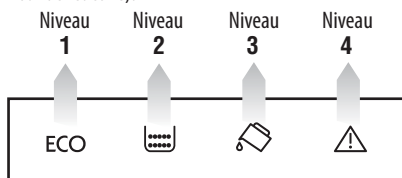
16.1 Mesure de la dureté de l'eau

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



16.2 Réglage de la dureté de l'eau

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



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

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

17. DONNÉES TECHNIQUES

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



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

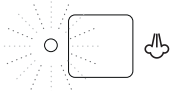
- Règlement européen Mode veille 1275/2008
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

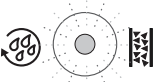
18. ÉLIMINATION



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

19. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANT VISUALISÉ	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
	Il est nécessaire de tourner la manette eau chaude/vapeur (A19)	Tourner la manette eau chaude/vapeur.
ECO    CLIGNOTANT	L'eau dans le réservoir (A9) est insuffisante.	Remplir le réservoir d'eau et l'insérer correctement, en l'enfonçant au maximum jusqu'à son accrochage.
ECO   	Le réservoir (A9) n'est pas inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir en l'enfonçant à fond.
ECO    CLIGNOTANT	Le récipient de marc à café (A13) est plein.	Vider le récipient à marc, l'égouttoir (A17) et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer. Important : lors de l'extraction du bac de récupération des gouttes, il est obligatoire de toujours vider le bac à marc de café même s'il est peu rempli. Si cette opération n'est pas effectuée, lors de la préparation des cafés suivants, le bac à marc de café peut se remplir plus que prévu et obstruer la machine.
ECO   	Après le nettoyage, le bac à marc (A13) n'a pas été inséré.	Extraire l'égouttoir (A17) et insérer le bac à marc de café.

 CLIGNOTANT	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. En cas de présence d'un filtre adoucisseur (C4), une bulle d'air a pu être relâchée à l'intérieur du circuit et en bloquer la distribution.	Répéter la distribution du café et tourner d'un cran, vers le numéro 7 et dans le sens horaire, la manette de réglage de la mouture (A2-fig. 10), pendant que le moulin à café est en marche. Si après avoir fait au moins 2 cafés, la distribution est encore trop lente, répéter la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran (voir "11.3 Réglage du moulin à café"). Si le problème persiste, tourner la manette vapeur (A19) sur la pos. I et faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino. Faire couler un peu d'eau de la buse à cappuccino (A18) en tournant la manette eau chaude/vapeur (A19) sur la pos. I jusqu'à ce que le flux soit régulier (fig.5).
 CLIGNOTANT	La fonction « café pré-moulu » a été sélectionnée mais le café pré-moulu n'a pas été versé dans l'entonnoir (A6).	Introduire le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction pré-moulu.
 CLIGNOTANT	Indique qu'il est nécessaire de détartrer la machine.	Il est nécessaire d'effectuer au plus tôt le programme de détartrage décrit dans le chapitre "15. Détartrage".
 CLIGNOTANT	Trop de café a été utilisé.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu puis demander à nouveau la distribution de café.
 CLIGNOTANT	Le café en grains est terminé. L'entonnoir pour le café pré-moulu (A6) s'est bouché.	Remplir le réservoir à grains (A7). Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau de la façon décrite dans le par. "14.8 Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
 CLIGNOTANT	Après le nettoyage, l'infuseur (A11) n'a pas été inséré.	Insérer l'infuseur de la façon décrite dans le S "14.9 Nettoyage de l'infuseur".
	L'intérieur de la machine est très sale.	Nettoyer soigneusement la machine de la façon décrite dans le par. "14. Nettoyage". Si après le nettoyage, la machine affiche encore le message, s'adresser à un centre d'assistance.

20. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude ou rinçage).
	L'infuseur s'est refroidi car 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	Avant de faire le café, chauffer l'infuseur en appuyant sur la touche de rinçage   (B5).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Tourner la manette de réglage de la mouture (A2) d'un cran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "11.3 Réglage du moulin à café").
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le moulin à café est en marche (fig. 8). Procéder un cran à la fois jusqu'à l'obtention d'une distribution satisfaisante. L'effet est visible uniquement après la distribution de 2 cafés (voir par. "11.3 Réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas d'un ou des deux bords verseurs.	Les bords verseurs sont bouchés.	Nettoyer les bords (A12) à l'aide d'un cure-dent.
Le lait émulsionné contient de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utiliser de préférence du lait totalement écrémé, ou bien demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, tenter de changer de marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné.	La buse à cappuccino (A18) est sale.	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du § "12.1 Nettoyage de la buse à cappuccino après l'emploi".
La distribution de vapeur s'interrompt durant l'utilisation	Un dispositif de sécurité interrompt la distribution de vapeur au bout de 3 minutes.	Attendre quelques minutes, puis réactiver la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Brancher la fiche à la prise.
	L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur général sur I (fig. 1).