
EC950

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

SIEBTRÄGERMASCHINE

Bedienungsanleitung

CAFETERA

Instrucciones de uso

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام



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



More languages available here



De'Longhi

EN

page 4

IT

pag. 11

FR

page 19

DE

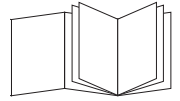
Seite 27

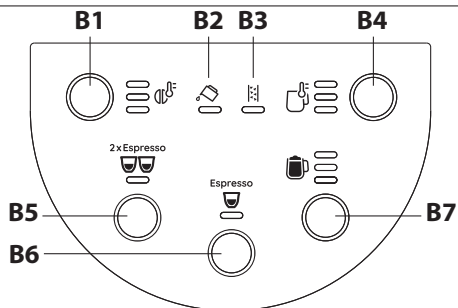
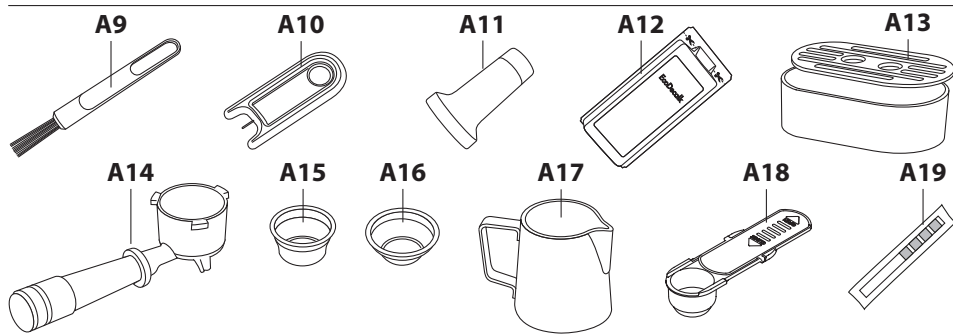
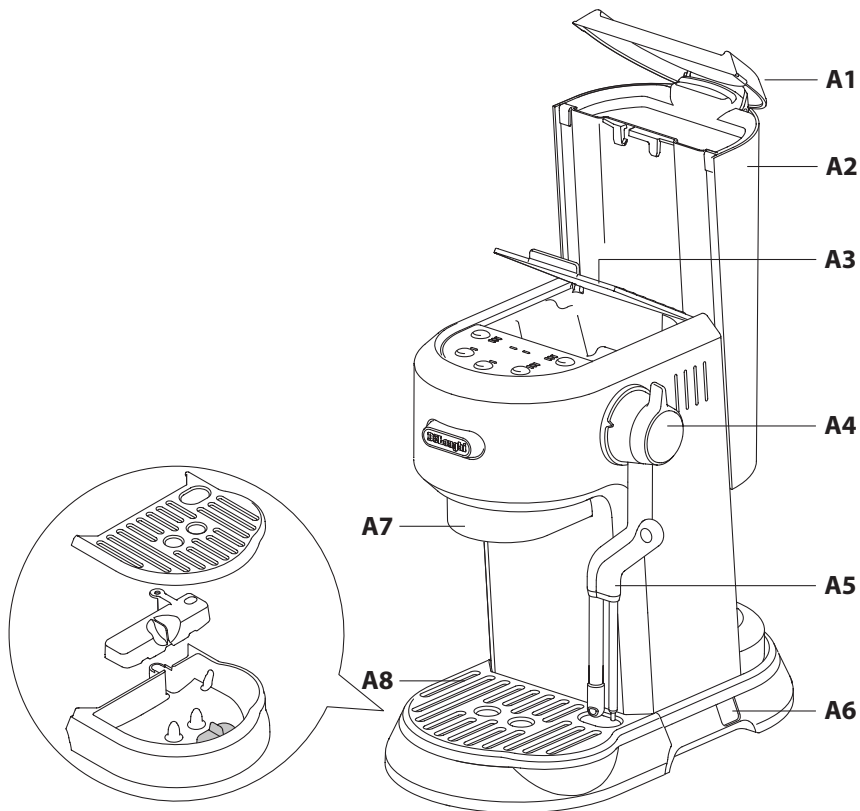
ES

pág. 35

AR

2





Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

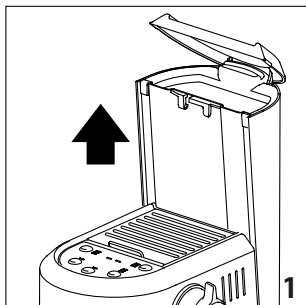
- A1. Water tank lid
- A2. Water tank
- A3. Accessory door
- A4. Steam lever
- A5. Steam wand
- A6. On/Off switch
- A7. Coffee spout
- A8. Drip tray
- A9. Brush
- A10. Cleaning needle
- A11. Tamper
- A12. Descaler (some models only)
- A13. Small cup tray
- A14. Filter holder
- A15. 2 cups filter
- A16. 1 cup filter
- A17. Milk jug
- A18. Measuring scoop
- A19. Water hardness test indicator paper

1.1 Control panel

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

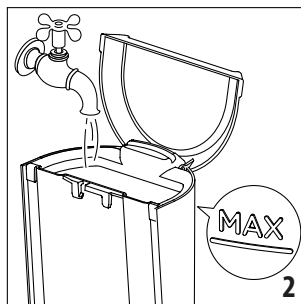
2. FIRST USE

- Wash and dry all accessories, including water tank (A2) with warm water and soap. None of the components or accessories is dishwasher safe.
- Extract the water tank by pulling it upwards (fig 1).

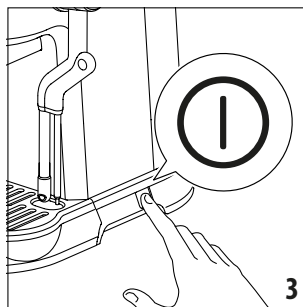



- Open the water tank lid (A1) and fill the water tank (A2)

with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig 2).



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

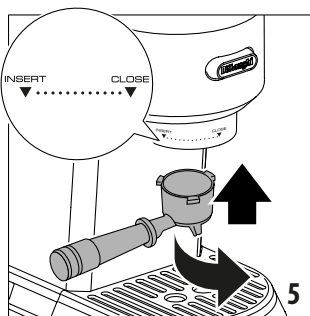



- Press the  (B6) button (fig. 4). Delivery begins and stops automatically. Empty the drip tray.

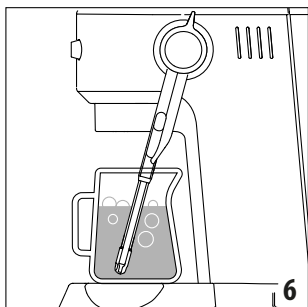


Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

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





- Place a container under the filter holder.
- Press the  (B6) button. The appliance delivers water from the filter holder. Repeat this operation 5 times.
- Put a jug with cold water under the steam wand (A5) and do an 'autosteaming' (fig. 6) (see the Autosteaming paragraph).



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

The appliance has a water levels sensor.

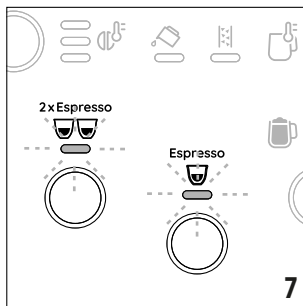
If while brewing the selected beverage, the  (B2) indicator light blinks, the water in the water tank is running out. It is possible to complete the delivery of the selected beverage.

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

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

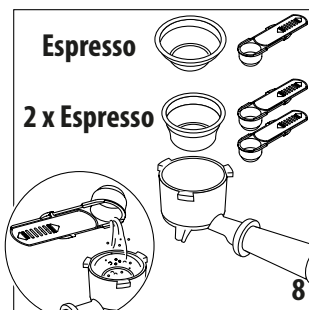
3. MAKING ESPRESSO COFFEE

- The  and  indicator lights blink to indicate the machine is heating up (fig. 7).

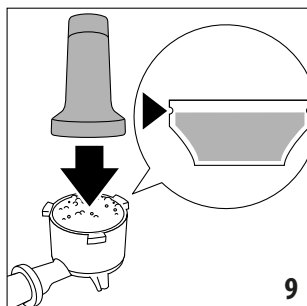


When the lights stop blinking and all the indicator lights on the control panel remain on steadily, the machine is ready for use.

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



- Fill the cup filter with ground coffee using the measuring scoop (A18). Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso. Before filling the coffee filter with ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.
- Tap the filter holder several times to distribute the coffee evenly in the cup filter.
- Distribute the ground coffee evenly and press down firmly with the tamper (A11). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping (fig. 9).



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


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







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



3.1 Coffee preparation temperature

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


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

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

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



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



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

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

3.2 Programming the quantities of coffee in the cup

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















- Press and hold the  or  button you want to programme.
- The coffee maker starts delivering coffee and the indicator light blinks fast to indicate that the machine is in programming mode.
- Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button. Delivery stops and the coffee maker is ready to use.

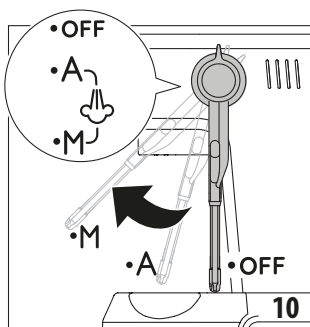
	Default quantity	Programmable quantity
Espresso 	35ml	from ≈20 to ≈90 ml
2x Espresso 	70ml	from ≈40 to ≈180 ml

To return to the quantities of default see instructions in section 5.4.

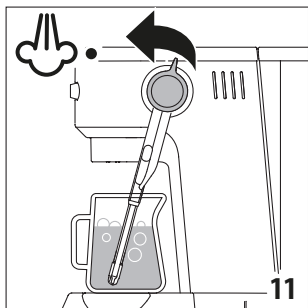
4. MAKING MILK BEVERAGES

4.1 Automatic steaming

- Fill a milk jug (A17) with fresh cold milk (between the min and max position!). Milk will up to triple in volume. For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- Press  (B4) button to set the desired milk temperature:
 -   Min temperature (60°C)
 -   Med temperature (65°C)
 -   High temperature (70°C)
- Press the  (B7) button to set the desired type of milk texture:
 -   LatteArt - Microfoam texture
 -   Fine texture
 -   Dense texture
- Lift the steam wand (A5) in “M” position (fig. 10) in order to facilitate the milk jug (A17) positioning under the steam wand.



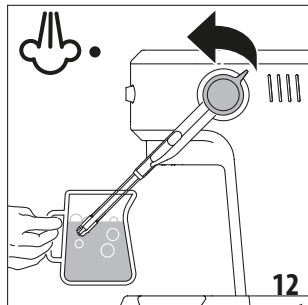
- Position the steam wand in "A" (autosteaming) position. Turn the steam lever (A4) in position ☞ (fig. 11).



- The ☞ indicator light blinks. The machine proceeds to make the froth and delivery is interrupted automatically. Remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. Put the steam wand to "OFF" position after each use.

4.2 Manual steaming:

- Fill a milk jug (A17) with fresh cold milk (between the min and max position!). Milk will up to triple in volume. For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- To make the froth manually, place the steam wand in "M" (manual steaming) position, place the milk jug under the steam wand and turn the steam lever in position ☞ (fig. 12).



- To froth the milk, rest the steam wand on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam. Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles. Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid.
- Once the milk is heated to the desired temperature, turn again the steam lever in ☞ position.
- Wait until steam stops completely before removing the milk jug. Put the steam wand to "OFF" position after each use to start the automatic rinsing.

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

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

Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable beverages utilized.

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

Please note: During normal operation of the machine, some water is discharged in the drip tray to ensure optimal performance.

After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand and place it in "OFF" (auto clean) position. The appliance delivers water from the steam wand. A rinse is performed automatically when the appliance switches off if the steam wand remains in "A" (autosteaming) position.

5. MENU SETTINGS

Press and hold the ☞ (B1) and ☞ (B4) buttons for 3 seconds to enter the menu settings. After few seconds of inactivity, the machine automatically exits the menu.

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

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

5.1 Delay time between pre-infusion and infusion


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

- ☞ ☞ No preinfusion delay
- ☞ ☞ 1 second
- ☞ ☞ 2 seconds

5.2 Descale

To set descale function, press Espresso ☞ (B6) button; the ☞ (B3) indicator light blinks and the ☞ indicator light turns on. Press

and hold the  (B6) for 3 seconds to start descaling (see instructions in section Descaling).

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

5.3 Auto-off

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



5 minutes





1.5 hour






3 hour

5.4 Default values


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


5.5 Water hardness

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

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

5.6 Measuring water hardness

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

- Remove the water hardness test indicator paper (A19)  from its pack.
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water.

6. CLEANING

Important: Before maintenance or cleaning of the appliance, turn it off, unplug from the main socket and allow to cool.


Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.

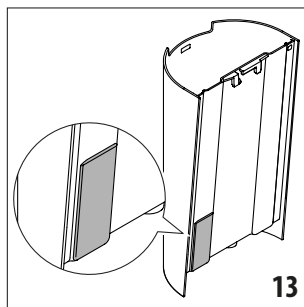
Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

None of the components or accessories is dishwasher safe.

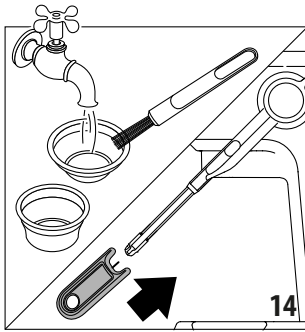
If the machine is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle.

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

- drip tray (A8):** the drip tray should be emptied and cleaned after each use or when the level indicator (red) rises through the metal grid.
Remove the drip tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, dry and then reassemble the drip tray.
- cups filter (A15), (A16):** After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water. Use the brush (A9) to clean (fig. 14).
- coffee spout (A7):** After every 200 coffees, rinse the coffee spout by delivering about 0.5 l of water from the coffee spout (press the  (B6) button without using ground coffee).
- water tank (A2):** Clean the water tank regularly (about once a week) and whenever you replace the water softener filter (if present) with a damp cloth and a little mild washing up liquid, especially internally in the sensor area (fig. 13); rinse with running water.



- steam wand (A5):** After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand. Lift the steam wand and place it in "OFF" (auto clean) position (fig. 10). The appliance delivers water from the steam wand. Wait that the steam wand cool down and open the hole of the nozzle with the cleaning needle (A10) (fig. 14).














7. DESCALING


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

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

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

- Descale the machine when the  (B3) indicator lights turn on.
- Remove and empty the drip tray (A8), then reposition it in the machine.
- Empty the water tank (A2) (if present, remove the water softener filter).
- Pour the descaler into the water tank up to the level 'A' marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 100 ml pack).
- Add water (1 litre) up to level 'B'. Now reposition the water tank in the machine.
- Make sure the filter holder (A14) is not attached and position a recipient under the hot coffee spout (A7) and steam wand (A5).
- Press and hold the  (B1) and  (B4) buttons for 3 seconds.
- Press  (B6) button; the  (B3) indicator light blinks and the  indicator light turns orange.
- Press and hold the  (B6) button for 3 seconds to start descaling. The indicator light (B6) starts blinking.
- The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee spout. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the water tank is empty.
- Delivery stops and the  (B2) indicator light turns on, the  indicator light turns white.
- Empty and rinse the water tank.
- Fill the water tank to MAX level with fresh water and empty the recipient used to collect the descaler solution and replace it empty.

- Press the  (B6) button to start the rinse cycle.
- When the rinsing process is over, the  (B3) indicator light goes out and descaling is complete and the appliance is ready to use.


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






8. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Absorbed power:	1450W
Max. water tank capacity:	1.6 l
Size LxDxH:	207x346x328 mm
Weight:	5 kg






9. STATISTICS

This mode allows you to have all the statistics data.

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

Buttons	Data
	total automatic frothing time (minutes)
	water quantity delivered (liters)
	total numbers of coffee beverages
	total numbers of descalings
	total numbers of steam delivered

9.1 Indicator light:

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

10. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is water in the drip tray (A8)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
No espresso coffee is delivered	No water in the water tank (A2)	Fill the water tank
	Coffee ground too finely	Adjust the quantity and grinding level
	Blockage in the cups filter (A15) or (A16)	Rinse the filters under running water
	The water tank (A2) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale the appliance
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (A14) rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	Blockage in the cup filter (A15) or (A16)	Rinse the filters under running water
	The coffee spout gasket has lost elasticity or is dirty	Clean the coffee spout gasket. Have the coffee spout gasket replaced by Customer Services
The filter holder (A14) cannot be attached to the machine	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measuring scoop (A18) supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Tamp the pre-ground coffee more firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
The coffee froth is too dark (delivered from the spout too slowly)	The pre-ground coffee is pressed down too firmly	Press the coffee down less firmly
	There is not enough pre-ground coffee	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso coffee spout (A7) is blocked	Clean the coffee spout
	The cup filter (A15) (A16) is blocked	Clean the cup filter
	The pre-ground coffee is too fine	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is not too damp
After delivering coffee, the filter remains attached to the coffee spout		Insert the filter holder (A14) again, deliver coffee, then remove the filter holder
The water tank indicator (B2) blinking and Espresso led is on (B6)	Air in the hydraulic circuit	Verify water tank position and water presence. Press Espresso button (B6) and wait until delivery in the drip tray stops
The machine will not make any drink and the water tank light is on	No water in the water tank (A2) or no water tank in the machine	Fill the tank with water or insert the water tank
The machine does not function and all the lights flash		Disconnect the machine immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	If you are in "manual steaming", steaming procedure could be wrong	Review the "manual steaming" paragraph
	Nozzle is dirty	Clean the steam wand (A5)
No steam is produced	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "Descaling"
	Nozzle is blocked/dirty	Clean the nozzle' hoses with the tool
Water sensor in the water tank is not working properly	Water tank is dirty	Clean the water tank internally, and dry the back panel
Descaling led is on	Descaling is required	Perform descaling

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

1. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

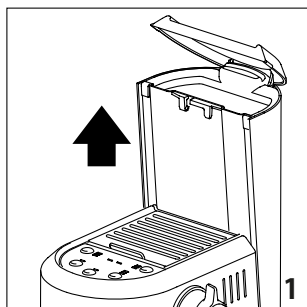
- A1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
- A2. Serbatoio dell'acqua
- A3. Sportello accessori
- A4. Manopola vapore
- A5. Lancia vapore
- A6. Interruttore On/Off
- A7. Erogatore caffè
- A8. Vaschetta raccogli gocce
- A9. Pennello
- A10. Ago di pulizia
- A11. Pressino
- A12. Decalcificante (solo per alcuni modelli)
- A13. Vassoio poggia tazzine
- A14. Portafiltro
- A15. Filtro 2 tazze
- A16. Filtro 1 tazza
- A17. Bricco per il latte
- A18. Misurino
- A19. Test di durezza dell'acqua

1.1 Pannello di controllo

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

2. PRIMO UTILIZZO

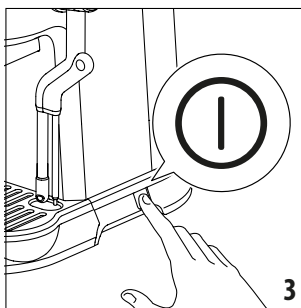
- Lavare e asciugare tutti gli accessori, incluso il serbatoio dell'acqua (A2) con acqua calda e sapone. Nessuno dei componenti o degli accessori è lavabile in lavastoviglie.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo verso l'alto (fig. 1).



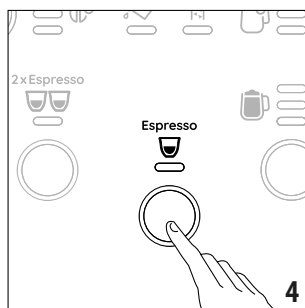
- Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua (A1) e riempire il serbatoio (A2) con acqua dolce e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX (fig. 2).



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



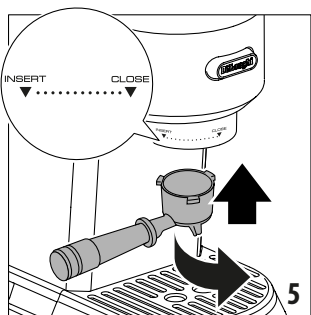
- Premere il tasto Espresso (B6) (fig. 4). L'erogazione inizia e si arresta automaticamente. Svuotare la vaschetta raccogli-gocce.



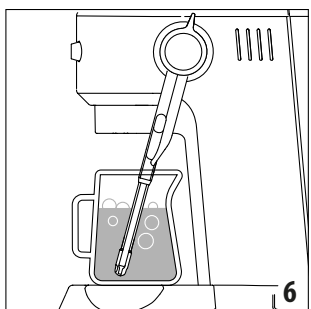
Prima di utilizzare la macchina da caffè, è necessario sciacquare i circuiti interni. Procedere come segue:

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

- Fissare il portafiltro alla macchina allineando la maniglia del portafiltro su "INSERT"; quindi ruotare la maniglia verso destra fino ad allinearla in posizione "CLOSE" (fig. 5).



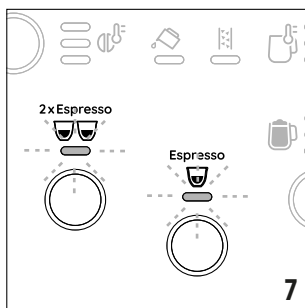
- Posizionare un contenitore sotto il portafiltro.
- Premere il tasto Espresso (B6). L'apparecchio eroga acqua dal portafiltro. Ripetere questa operazione per 5 volte.
- Mettere un bricco con acqua fredda sotto la lancia vapore (A5) ed eseguire un "autosteam" (fig. 6) (consultare il paragrafo Autosteam).



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

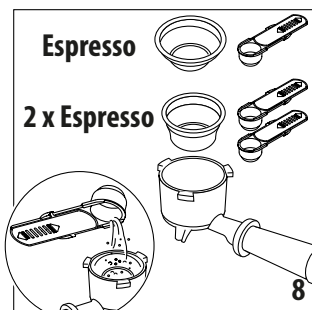
3. COME PREPARARE UN CAFFÈ ESPRESSO

- Le spie Espresso e 2x Espresso lampeggiano per indicare che la macchina si sta riscaldando (fig. 7).

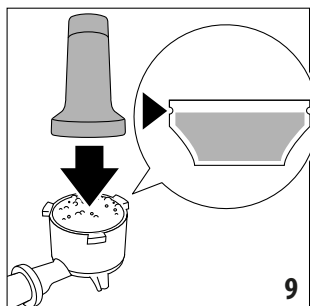


Quando le spie smettono di lampeggiare e tutte le spie sul pannello di controllo rimangono accese in modo fisso, la macchina è pronta per l'uso.

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



- Riempire il filtro tazze con il caffè macinato usando il misurino (A18). Assicurarsi di utilizzare una miscela di caffè con macinatura fine, specifica per l'espresso. Prima di riempire il filtro con il caffè macinato, assicurarsi che non vi siano rimasti residui di caffè dall'ultima preparazione.
- Scuotere più volte il portafiltro per distribuire uniformemente il caffè nel filtro tazze.
- Distribuire il caffè macinato uniformemente e pressarlo usando il pressino (A11). Dopo la pressatura, accertarsi che il caffè sia al livello di dose consigliato (fig. 9).



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


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




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



3.1 Temperatura per la preparazione del caffè

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

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


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

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

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



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



Sciacquandole con un po' di acqua calda o inserire il portafiltro (A14) nella macchina con il filtro per tazze (A15 o A16) inserito,

ma senza aggiungere caffè, utilizzando la stessa tazza che verrà poi utilizzata per preparare il caffè, premere il tasto  ed erogare acqua calda nella tazza per riscaldarla.

3.2 Programmare le quantità di caffè nella tazza

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


- Tenere premuto il tasto  o  che si desidera programmare.
- La macchina inizia a erogare il caffè e la spia lampeggia velocemente per indicare che l'apparecchio è in modalità di programmazione.
- Una volta erogata la quantità di caffè desiderata nella tazza, rilasciare il tasto. L'erogazione si interrompe e la macchina per caffè è pronta per l'uso.

	Quantità predefinita	Quantità programmabile
Espresso 	35 ml	da ≈20 a ≈90 ml
2x Espresso 	70 ml	da ≈40 a ≈180 ml

Per ripristinare le quantità predefinite, consultare le istruzioni alla sezione 5.4.

4. PREPARAZIONE DELLE BEVANDE A BASE DI LATTE


4.1 Erogazione del vapore automatica

- Riempire un bricco per il latte (A17) con latte freddo (tra la posizione min e max l). Il latte può triplicare il suo volume. Per ottenere una schiuma più densa e uniforme, è necessario utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Premere il tasto  (B4) per impostare la temperatura del latte desiderata:

  Temperatura minima (60°C)

  Temperatura media (65°C)

  Temperatura elevata (70°C)

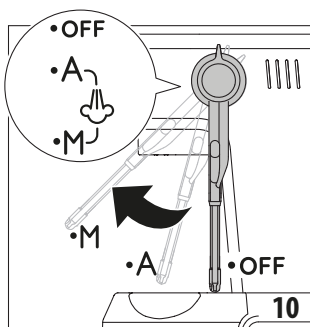
- Premere il tasto  (B7) per impostare la consistenza del latte desiderata:


  LatteArt - Consistenza Microfoam

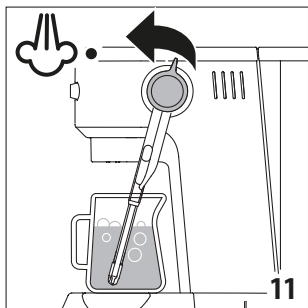
  Consistenza leggera

  Consistenza densa

- Sollevare la lancia vapore (A5) nella posizione "M" (fig. 10) per facilitare il posizionamento del bricco per il latte (A17) sotto la lancia vapore.




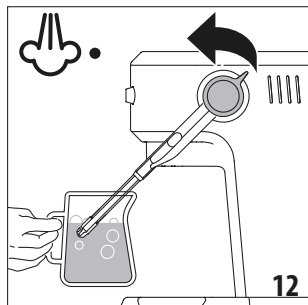
- Posizionare la lancia vapore in posizione "A" (autosteam). Ruotare la manopola vapore (A4) in posizione  (fig. 11).




- La spia lampeggia. La macchina procede alla formazione della schiuma e l'erogazione si interrompe automaticamente. Rimuovere con un panno morbido e umido eventuali residui di latte dalla lancia vapore. Posizionare la lancia vapore in posizione "OFF" dopo ogni utilizzo.

4.2 Erogazione del vapore automatica:

- Riempire un bicchiere per il latte (A17) con latte freddo (tra la posizione min e max l). Il latte può triplicare il suo volume. Per ottenere una schiuma più densa e uniforme, è necessario utilizzare latte a temperatura di frigorifero (circa 5°C).
- Per montare il latte manualmente, posizionare la lancia vapore in posizione "M" (erogazione vapore manuale), posizionare il bicchiere per il latte sotto la lancia vapore e ruotare la leva vapore in posizione  (fig. 12).



- Per montare il latte, appoggiare la lancia vapore sulla superficie del liquido. In questo modo si mescola l'aria con il latte e il vapore. Mantenere la lancia vapore a contatto con la superficie, facendo attenzione a non far entrare troppa aria e a non creare bolle troppo grandi. Immergendo la lancia vapore sotto la superficie del latte, si crea un vortice nel liquido.
- Una volta che il latte è stato riscaldato alla temperatura desiderata, ruotare nuovamente la manopola vapore in posizione .
- Attendere che il vapore si fermi completamente prima di togliere il bicchiere del latte. Posizionare la lancia vapore in posizione "OFF" dopo ogni utilizzo per avviare il risciacquo automatico.

I consigli del barista: Il latte fresco è il migliore. Utilizzare sempre latte fresco direttamente dal frigorifero.

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

Il latte intero garantisce risultati ottimali. L'aspetto e la consistenza della schiuma dipendono dalla natura del latte o delle bevande vegetali utilizzate.



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



Attenzione: Durante il normale funzionamento della macchina, viene scaricata dell'acqua nella vaschetta raccogliogocce per garantire prestazioni ottimali.

Dopo ogni utilizzo, rimuovere con un panno morbido e umido eventuali residui di latte dalla lancia vapore e metterla in posizione "OFF" (auto clean). L'apparecchio eroga acqua dalla lancia vapore.

Il risciacquo viene eseguito automaticamente allo spegnimento dell'apparecchio se la lancia vapore rimane in posizione "A" (autosteam).


5. MENÙ IMPOSTAZIONI







Tenere premuti i tasti  (B1) e  (B4) per 3 secondi per accedere alle impostazioni del menu. Dopo alcuni secondi di inattività, la macchina esce automaticamente dal menu.

Le spie  (B2) e  (B3) lampeggiano.

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

5.1 Ritardo tra pre-infusione e infusione

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

-   Nessun ritardo di preinfusione
-   1 secondo
-   2 secondi

5.2 Decalcificazione

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

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

5.3 Spegnimento automatico

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



5 minuti



1,5 ora



3 ora

5.4 Valori preimpostati

Per ripristinare i valori preimpostati, premere il tasto Espresso (B5); la spia lampeggia. Tenere premuto il tasto Espresso (B5) per 3 secondi per ripristinare tutte le impostazioni del menu.

5.5 Durezza dell'acqua

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

Risultato del test di durezza dell'acqua	Spia corrispondente	Livello
■		1 acqua dolce
■ ■		2 acqua media
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		3 acqua dura o molto dura

5.6 Misura della durezza dell'acqua

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

- Estrarre il test di durezza dell'acqua (A19) dalla confezione.
- Immergere completamente la carta in un bicchiere d'acqua per un secondo.
- Togliere la carta dall'acqua e agitare leggermente. Dopo circa un minuto si formano 1, 2, 3 o 4 quadrati rossi, a seconda della durezza dell'acqua.

6. PULIZIA

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

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

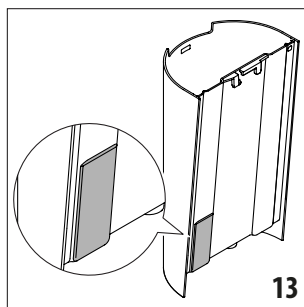
Non utilizzare oggetti metallici per rimuovere incrostazioni o depositi di caffè, poiché potrebbero graffiare le superfici metalliche o in plastica.

Nessuno dei componenti o degli accessori è lavabile in lavastoviglie.

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

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

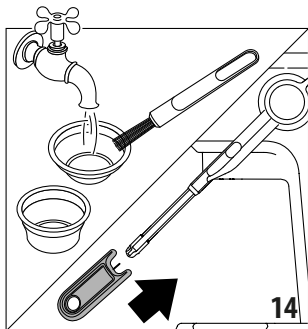
- **vaschetta raccogli gocce (A8):** la vaschetta raccogli gocce deve essere svuotata e pulita dopo ogni utilizzo o quando l'indicatore di livello (rosso) sale attraverso la griglia metallica. Rimuovere la vaschetta raccogli gocce, svuotare l'acqua e pulire la vaschetta raccogli gocce con un panno, asciugarla e rimontarla.
- **filtro tazze (A15), (A16):** Dopo l'uso dell'apparecchio, sciacquare sempre i filtri sotto abbondante acqua corrente. Per la pulizia utilizzare la spazzola (A9) (fig. 14).
- **erogatore caffè (A7):** Dopo ogni 200 caffè, sciacquare l'erogatore caffè erogando circa 0,5 l di acqua dallo stesso erogatore (premere il tasto Espresso (B6) senza utilizzare caffè macinato).
- **serbatoio dell'acqua (A2):** Pulire il serbatoio dell'acqua regolarmente (circa una volta alla settimana) e ogni volta che si sostituisce il filtro addolcitore acqua (se presente) con un panno umido e un po' di detersivo per piatti delicato, soprattutto all'interno dell'area del sensore (fig. 13); sciacquare con acqua corrente.



- **lancia vapore (A5):** Dopo ogni utilizzo, rimuovere con un panno morbido e umido i residui di latte dalla lancia vapo-

re. Sollevare la lancia vapore e metterla in posizione "OFF" (auto clean) (fig. 10). L'apparecchio eroga acqua dalla lancia vapore.

Attendere che la lancia vapore si raffreddi e aprire il foro dell'ugello con l'ago di pulizia (A10) (fig. 14).



7. DECALCIFICAZIONE

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

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

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

- Decalcificare la macchina quando si accende la spia (B3).
- Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogli gocce (A8), quindi riposizionarla nella macchina.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua (A2) (se presente, rimuovere il filtro addolcitore acqua).
- Versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua fino al livello "A" indicato all'interno del serbatoio (corrispondente al contenuto di una confezione da 100 ml).
- Aggiungere acqua (1 litro) fino al livello "B". Riposizionare il serbatoio dell'acqua nella macchina.
- Assicurarsi che il portafiltro (A14) non sia fissato e posizionare un recipiente sotto l'erogatore caffè caldo (A7) e la lancia vapore (A5).
- Tenere premuti i tasti Espresso (B1) e (B4) per 3 secondi.
- Premere il tasto Espresso (B6); la spia (B3) lampeggia e la spia Espresso diventa arancione.
- Tenere premuto il tasto Espresso (B6) per 3 secondi per avviare la decalcificazione. La spia (B6) comincia a lampeggiare.
- Il programma di decalcificazione si avvia e il liquido decalcificante fuoriesce dalla lancia vapore e dall'erogatore caffè. Il programma di decalcificazione rimuove i depositi di calcare dall'interno dell'apparecchio eseguendo automa-

ticamente una serie di risciacqui e pause finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

- L'erogazione si arresta e la spia Espresso (B2) si accende, la spia Espresso diventa bianca.
- Svuotare e sciacquare il serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX con acqua dolce, svuotare il recipiente utilizzato per raccogliere la soluzione decalcificante e rimetterlo vuoto.
- Premere il tasto Espresso (B6) per avviare il ciclo di risciacquo.
- Al termine del processo di risciacquo, la spia (B3) si spegne, la decalcificazione è completa e l'apparecchio è pronto per l'uso.

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

8. DATI TECNICI

Tensione:	220-240V~ 50-60Hz
Potenza assorbita:	1450W
Capacità massima del serbatoio dell'acqua:	1,6 l
Dimensioni LxPxA:	207x346x328 mm
Peso:	5 kg

9. STATISTICHE

Con questa funzione si visualizzano tutti i dati statistici.

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

Tasti	Dati
	tempo totale di schiumatura automatica (minuti)
	quantità di acqua erogata (litri)
	numero totale di caffè erogati
	numero totale di decalcificazioni effettuate
	numero totale di erogazioni di vapore effettuate


9.1 Spia:

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

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

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

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

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

10. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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



Problema	Causa	Risoluzione
È presente dell'acqua nella vaschetta raccogliocce (A8)	L'acqua proviene dai circuiti interni della macchina ed è una normale conseguenza del loro funzionamento	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogliocce
La crema di caffè è troppo chiara (erogazione troppo rapida)	Il caffè premacinato non è premuto con sufficiente forza	Premere il caffè premacinato con più forza
	La quantità di caffè premacinato è insufficiente	Aumentare la quantità di caffè premacinato
	Il caffè premacinato ha una grana troppo grossa	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Si sta utilizzando il tipo sbagliato di caffè premacinato	Cambiare il tipo di caffè premacinato
La schiuma di caffè è troppo scura (l'erogazione è troppo lenta)	Il caffè premacinato viene premuto con troppa forza	Premere il caffè con meno forza
	La quantità di caffè premacinato è insufficiente	Ridurre la quantità di caffè premacinato
	L'erogatore del caffè espresso (A7) è ostruito	Pulire l'erogatore caffè
	Il filtro per tazze (A15) (A16) è intasato	Pulire il filtro per tazze
	Il caffè premacinato è troppo fine	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso
	Il caffè premacinato è troppo fine o umido	Utilizzare solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso e assicurarsi che non sia troppo umido
Dopo l'erogazione del caffè, il filtro rimane attaccato all'erogatore caffè		Inserire nuovamente il portafiltro (A14) , erogare il caffè e rimuovere il portafiltro
La spia del serbatoio dell'acqua (B2) lampeggia e il led Espresso è acceso (B6)	Aria nel circuito idraulico	Verificare la posizione del serbatoio dell'acqua e la presenza dell'acqua. Premere il pulsante Espresso (B6) e attendere che l'erogazione nella vaschetta raccogliocce si fermi
La macchina non eroga alcuna bevanda e la spia del serbatoio dell'acqua è accesa	Manca l'acqua nel serbatoio dell'acqua (A2) o manca il serbatoio dell'acqua nella macchina	Riempire il serbatoio con acqua o inserire il serbatoio dell'acqua
La macchina non funziona e tutte le spie lampeggiano		Scollegare immediatamente la macchina e contattare il Servizio Clienti autorizzato.
Non si forma la schiuma di latte durante l'erogazione del cappuccino	Il latte non è abbastanza freddo	Utilizzare sempre latte a temperatura di frigorifero
	Se in modalità "manual steaming", la procedura di erogazione del vapore potrebbe essere errata	Consultare nuovamente il paragrafo "manual steaming"
	L'ugello è sporco	Pulire la lancia vapore (A5)
	Calcicare nel circuito dell'acqua	Eseguire la decalcificazione come descritto nella sezione "Decalificazione"
La macchina non eroga vapore	L'ugello è ostruito/sporco	Pulire i flessibili dell'ugello con l'utensile
Il sensore dell'acqua nel serbatoio dell'acqua non funziona correttamente	Il serbatoio dell'acqua è sporco	Pulire la parte interna del serbatoio dell'acqua e asciugare il pannello posteriore
La spia della decalcificazione è accesa	È necessaria la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione

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

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

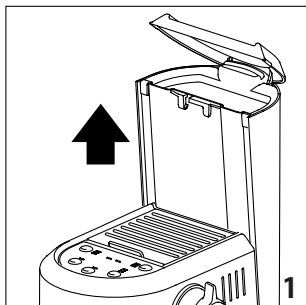
- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte accessoires
- A4. Levier de vapeur
- A5. Buse de vapeur
- A6. Interrupteur On/Off
- A7. Bec verseur
- A8. Bac égouttoir
- A9. Brossette
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Presse-café
- A12. Démarreur (uniquement pour certains modèles)
- A13. Appui pour petite tasse
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre 2 tasses
- A16. Filtre 1 tasse
- A17. Pichet à lait
- A18. Doseur
- A19. Papier indicateur pour test de dureté de l'eau

1.1 Panneau de commande

- B1. Touche température d'infusion
- B2. Voyant lumineux réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux détartrage
- B4. Touche température du lait
- B5. Touche 2 x Espresso
- B6. Touche Espresso
- B7. Touche niveau de mousse

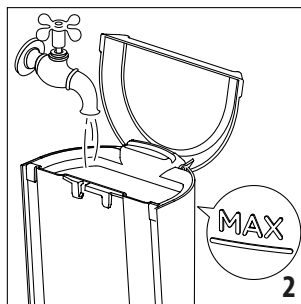
2. PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez et essuyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau (A2) à l'eau chaude et avec du savon. Aucun des composants ou accessoires n'est adapté au lave-vaisselle.
- Extraire le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig 1).

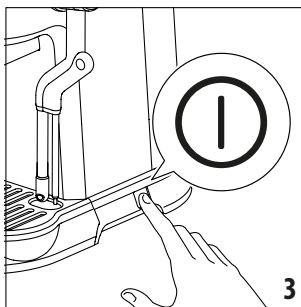


- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le ré-

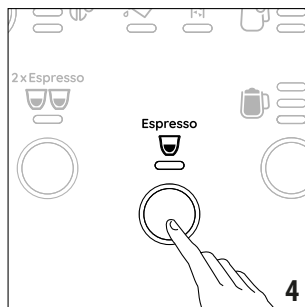
servoir (A2) avec de l'eau fraîche et propre, en ayant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).



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



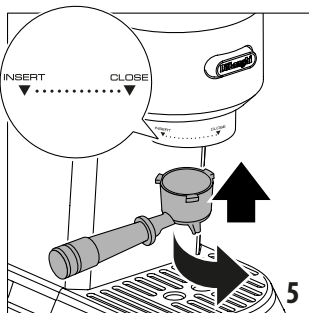
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) (fig. 4). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Vider le bac égouttoir.



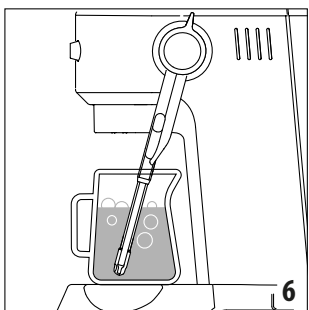
Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14).
- Accrocher le porte-filtre à la machine en alignant sa poignée

à l'inscription « INSÉRER » puis en tournant la poignée vers la droite pour l'aligner en position « FERMER » (fig. 5).



- Placer un récipient sous le porte-filtre.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6). L'appareil fait s'écouler l'eau du porte-filtre. Répéter cette opération 5 fois.
- Placer une carafe remplie d'eau froide sous la buse à vapeur (A5) et procéder à un rinçage à la vapeur automatique (fig. 6) (voir le paragraphe Vapeur automatique).



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

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

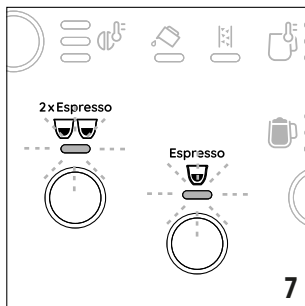
Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux (B2) clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.

Le voyant (B2) s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

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

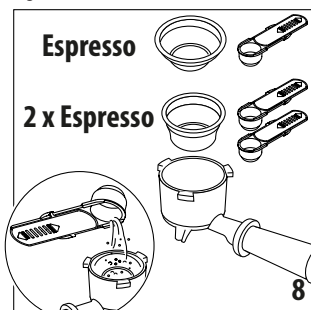
3. PRÉPAREZ UN EXPRESSO Espresso

- Les voyants lumineux Espresso et 2x Espresso clignotent, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 7).



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

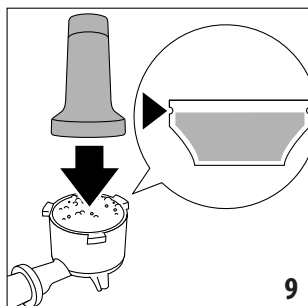
- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).



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

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

- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour une distribution régulière du café dans le filtre à café.
- Distribuer régulièrement le café moulu et presser fermement avec le tasse-mouture (A11). S'assurer que le café se trouve au niveau recommandé après le pressage (fig. 9).



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


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







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



3.1 Température de préparation du café

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

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

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

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

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



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



En les rinçant à l'eau chaude ou en accrochant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15 ou A16) en place, sans ajouter de café, en utilisant la même tasse dans laquelle on

fera le café, appuyer sur la touche  (B6) et faire couler l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.

3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

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

- Appuyer sur la touche  ou  que l'on souhaite programmer et la maintenir enfoncée.
- La machine à café commence à distribuer le café et le voyant lumineux clignote rapidement, indiquant que la machine est en mode programmation.
- Une fois que la quantité de café désirée a été distribuée dans la tasse, relâcher la touche. La distribution s'arrête et la machine à café est prête pour l'utilisation.


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

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe 5.4.

4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES

4.1 Vapeur automatique


- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).


- Appuyer sur la touche  (B4) pour régler la température du lait souhaitée :

  Température min (60 °C)

  Température moy (65 °C)

  Température élevée (70 °C)

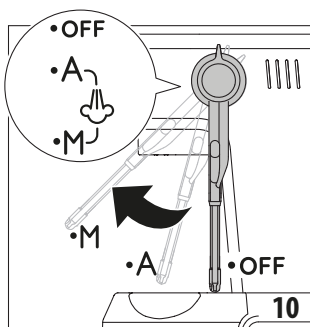
- Appuyez sur la touche  (B7) pour définir le type de consistance du lait souhaité :

  LatteArt - Texture Micromousse

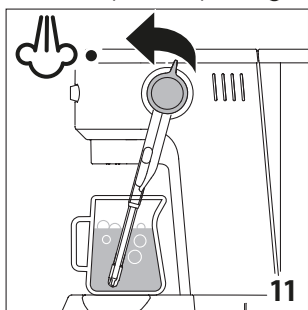
  Texture fine

  Texture dense

- Soulevez la buse à vapeur (A5) en position « M » (fig. 10) afin de faciliter le placement de la carafe à lait (A17) sous la buse à vapeur.



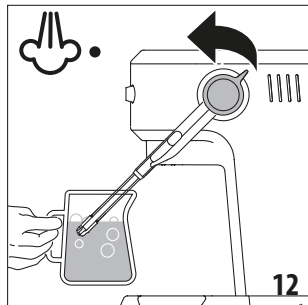
- Placez la buse à vapeur en position « A » (vapeur automatique). Tourner le levier de vapeur (A4) en position ☁️ (fig. 11).



- Le voyant lumineux ☁️ clignote. La machine prépare la mousse et l'écoulement est interrompu automatiquement. Retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation.

4.2 Vapeur manuelle :

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Pour faire mousser le lait manuellement, placez la buse à vapeur en position « M » (vapeur manuelle), placez la carafe à lait sous la buse à vapeur et tournez le bouton en position ☁️ (fig. 12).



- Pour faire mousser le lait, poser la buse de vapeur à la surface du liquide. Cette opération mélange l'air avec le lait et la vapeur. Garder la buse de vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire entrer trop d'air, ce qui créerait des bulles excessivement grandes. Immerger la buse de vapeur en-dessous de la surface du lait, ce qui génère un tourbillon dans le liquide.
- Une fois le lait chauffé à la température souhaitée, tourner à nouveau le levier de vapeur en position ☁️.
- Attendez que la vapeur soit complètement dissipée avant de retirer la carafe à lait. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

Les conseils barista : Le lait frais est plus indiqué. Toujours utiliser du lait frais que l'on vient de sortir du réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats, toujours replacer le pichet à lait au réfrigérateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les résultats seront meilleurs avec du lait entier. L'apparence et la texture de la mousse dépendent de la nature du lait de vache ou végétal utilisé.

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

Remarques : Lors du fonctionnement normal de la machine, de l'eau est évacuée dans le bac égouttoir pour une performance optimale.

Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Un rinçage automatique est effectué lorsque l'appareil s'éteint si la buse de vapeur reste en position « A » (vapeur automatique).

5. MENU PARAMÈTRES

Appuyer sur les touches ☁️ (B1) et ☁️ (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres. Au bout de quelques secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu.

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

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

5.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

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

☁️ ☁️ Pas de délai de pré-infusion

☁️ ☁️ ☁️ 1 seconde

☁️ ☁️ ☁️ ☁️ 2 secondes

5.2 Détartrage

Pour définir la fonction de détartrage, appuyez sur la touche Espresso (B6) ; le voyant lumineux (B3) clignote et le voyant lumineux Espresso s'allume. Appuyez sur la touche Espresso (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage (consulter les instructions à la section Détartrage).

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

5.3 Arrêt automatique

Pour définir le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche

-  (B7) :
-  5 minutes
-  1,5 heure
-  3 heures




5.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche

2x Espresso (B5) ; le voyant lumineux clignote. Maintenez enfoncée la touche 2x Espresso (B5) pendant 3 secondes pour réinitialiser tous les réglages du menu.


5.5 Dureté de l'eau

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

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

5.6 Mesure de la dureté de l'eau

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

- Retirer le papier indicateur pour test de dureté de l'eau (A19)  de son emballage.
- Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Au bout

d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, en fonction de la dureté de l'eau.

6. NETTOYAGE

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

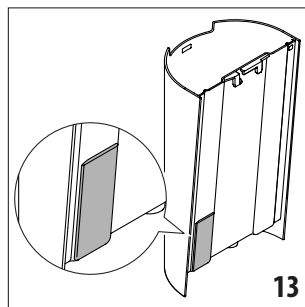
Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.

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

Aucun des composants ou accessoires n'est adapté à la lave-vaisselle. Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, il est fortement recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

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

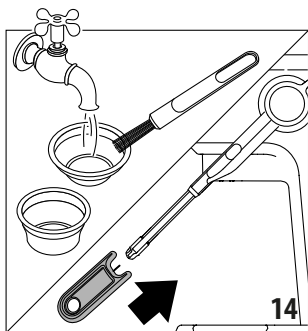
- **bac   gouttoir (A8) :** le bac égouttoir devrait être vidé et nettoyé après chaque utilisation ou quand le voyant de niveau (rouge) s'élève à travers la grille métallique. Retirer le bac égouttoir, vider l'eau et nettoyer le bac égouttoir avec un chiffon, essuyer et remonter le bac égouttoir.
- **filtre à café (A15), (A16) :** Après l'utilisation de l'appareil, toujours rincer abondamment les filtres sous l'eau courante. Utiliser la brosse (A9) pour nettoyer (fig. 14).
- **buse    café (A7) :** Tous les 200 cafés préparés, rincer le bec verseur en faisant s  couler environ 0,5 l d'eau par le bec verseur (appuyer sur la touche Espresso (B6) sans mettre de café moulu).
- **réservoir d'eau (A2) :** Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par semaine) et chaque fois que l'on remplace le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec un chiffon humide et un peu de liquide détergent doux, notamment à l'intérieur, dans la zone des capteurs (fig. 13) ; rincer à l'eau courante.



- **buse à vapeur (A5) :** Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon

doux humidifié. Soulever la buse de vapeur et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique) (fig. 10). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 14).



7. DÉTARTRAGE ☼

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

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

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

- Détartrer la machine lorsque le voyant lumineux ☼ (B3) s'allume.
- Retirer et vider le bac égouttoir (A8), puis le replacer sur la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A2) (le cas échéant, retirer le filtre adoucisseur d'eau).
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « A » marqué à l'intérieur du réservoir (correspondant au contenu d'un paquet de 100 ml).
- Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau « B ». On peut maintenant remettre en place le réservoir d'eau sur la machine.
- S'assurer que le porte-filtre (A14) n'est pas accroché et placer un récipient sous le bec verseur de café chaud (A7) et la buse de vapeur (A5).
- Appuyez sur les touches ☼ (B1) et ☼ (B4) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche Espresso ☼ (B6) ; le voyant lumineux ☼ (B3) clignote et le voyant lumineux ☼ devient orange.
- Appuyer sur la touche Espresso ☼ (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage. Le voyant

lumineux (B6) commence à clignoter.

- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et du bec verseur. Le programme de détartrage retire les dépôts calcaires de l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
- L'écoulement s'arrête et le voyant lumineux ☼ (B2) s'allume, le voyant lumineux ☼ devient blanc.
- Vider et rincer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante, puis le replacer vide.
- Appuyer sur la touche Espresso ☼ (B6) pour démarrer le cycle de rinçage.
- À la fin du processus de rinçage, le voyant lumineux ☼ (B3) s'éteint, indiquant que le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.

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

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximum du réservoir d'eau :	1,6 l
Dimensions LxPxh :	207x346x328 mm
Poids :	5 kg

9. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

- S'assurer que la machine est éteinte.
- Appuyer sur la touche 2x Espresso ☼☼ (B5) et la maintenir pendant 3 secondes tout en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) pour saisir les réglages des statistiques.
- Appuyer sur les boutons ci-dessous pour sélectionner les données de l'appareil :

Boutons	Données
☼☼	durée totale de moussage automatique du lait (minutes)
2x Espresso ☼☼	quantité d'eau distribuée (litres)
Espresso ☼	nombre total de cafés
☼☼	nombre total de détartrages
☼☼	nombre total de distributions de vapeur

9.1 Voyant lumineux :

 nombre de clignotements indiquant les unités (de 1 à 9)

 nombre de clignotements indiquant les dizaines (de 10 à 90)

Espresso  nombre de clignotements indiquant les centaines (de 100 à 900)

2x Espresso  nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)

 nombre de clignotements indiquant les dizaines de milliers (de 10000 à 90000)

10. DÉPANNAGE

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



Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
La mousse du café est trop foncée (distribuée trop lentement par le bec verseur)	Le café prémoulu a été pressé trop fort	Presser moins fort le café prémoulu
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Réduire la quantité de café prémoulu
	Le bec verseur d'expresso (A7) est colmaté	Nettoyer le bec verseur
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est colmaté	Nettoyer le filtre à café
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le café prémoulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso et s'assurer que celui-ci n'est pas trop humide
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au bec verseur		Insérer à nouveau le porte-filtre (A14), distribuer le café puis retirer le porte-filtre
L'indicateur du réservoir d'eau (B2) clignote le voyant Espresso est allumé (B6)	Présence d'air dans le circuit hydraulique	Vérifiez la position du réservoir d'eau et s'il contient de l'eau. Appuyez sur la touche Espresso (B6) et attendez la fin de la distribution dans le bac égouttoir
La machine ne prépare aucune boisson et le voyant du réservoir d'eau est allumé	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) ou le réservoir d'eau ne se trouve pas sur la machine	Remplir le réservoir avec de l'eau ou replacer le réservoir d'eau
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client.
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	Si l'on se trouve en mode « distribution de vapeur manuelle », la procédure de distribution de vapeur pourrait être incorrecte	Relire le paragraphe « distribution de vapeur manuelle »
	La buse est sale	Nettoyer la buse à vapeur (A5)
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section « Dé-tartrage »
Aucune vapeur n'est produite	La buse est colmatée/sale	Nettoyer les tuyaux de la buse avec l'outil
Le capteur d'eau dans le réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement	Le réservoir d'eau est sale	Nettoyer le réservoir d'eau à l'intérieur, et essuyer le panneau arrière
Le voyant de détartrage est allumé	Le détartrage est demandé	Procéder au détartrage

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

1. GERÄTEBESCHREIBUNG

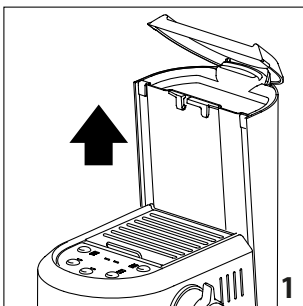
- A1. Wasserbehälterdeckel
- A2. Wasserbehälter
- A3. Klappe zum Zubehörfach
- A4. Dampfhebel
- A5. Dampfstab
- A6. Ein-/Ausschalter
- A7. Kaffeeauslass
- A8. Abtropfschale
- A9. Bürste
- A10. Reinigungsnadel
- A11. Kaffeestampfer
- A12. Entkalker (Nur einige Modelle)
- A13. Tablett für kleine Tasse
- A14. Siebträger
- A15. Sieb für 2 Tassen
- A16. Sieb für 1 Tasse
- A17. Milchkanne
- A18. Messlöffel
- A19. Wasserhärtebestreifen

1.1 Bedienfeld

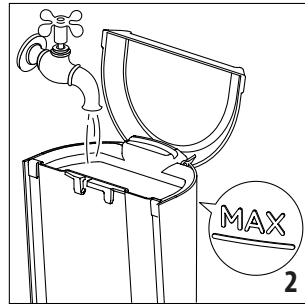
- B1. Einlasstemperaturtaste
- B2. Wasserbehälterkontrolllämpchen
- B3. Entkalkerkontrolllämpchen
- B4. Milchtemperaturtaste
- B5. 2 x Espresso-Taste
- B6. Espresso-Taste
- B7. Schaumgrad-Taste

2. ERSTBEGEBRAUCH

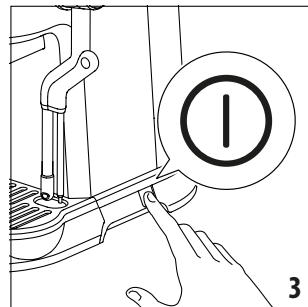
- Waschen und trocknen Sie alle Zubehörteile, einschließlich des Wassertanks (A2), mit warmem Wasser und Seife. Keines der Teile ist spülmaschinenfest.
- Ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben heraus (Abb. 1).



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



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

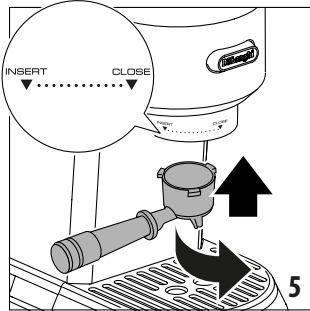


- Drücken Sie die ^{Espresso} (B6) Taste (Abb. 4). Die Ausgabe beginnt und stoppt automatisch. Entleeren Sie die Abtropfschale.

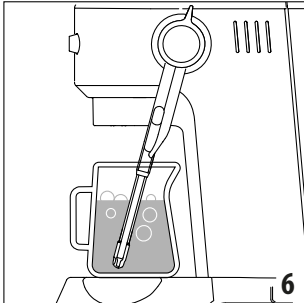




Bevor Sie die Siebträgermaschine benutzen können, muss der Innenkreislauf der Maschine durchgespült werden. Gehen Sie wie folgt vor:

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





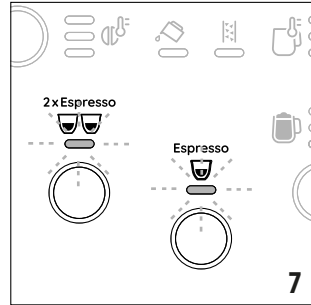
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger.
- Drücken Sie die ^{Espresso} (B6) Taste. Das Gerät lässt Wasser durch den Siebträger laufen. Wiederholen Sie den Vorgang 5 Mal.
- Stellen Sie einen Krug mit kaltem Wasser unter den Dampfstab (A5) und führen Sie ein „automatisches Schäumen“ (Abb. 6) durch (siehe Abschnitt „automatisches Schäumen“).



Bitte beachten: Lassen Sie die Maschine niemals ohne Wasser im Wasserbehälter oder ohne Wasserbehälter laufen. Die Maschine hat einen Wasserbehältersensor. Wenn während der Zubereitung des ausgewählten Getränks die Kontrollleuchte  (B2) blinkt, geht das Wasser im Wassertank zur Neige. Man kann die Ausgabe des ausgewählten Getränks noch zu Ende bringen. Das  (B2) Kontrolllämpchen beginnt zu leuchten, wenn der Behälter leer ist. Füllen Sie frisches Wasser in den Behälter. Es ist normal, dass sich Wasser unter dem Behälter sammelt. Das Wasser unter dem Behälter sollte mit einem sauberen Schwamm aufgetrocknet werden.

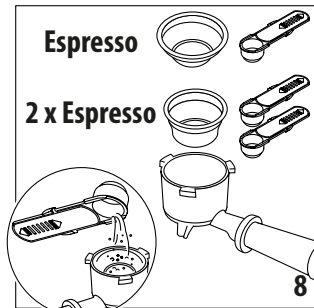
3. ZUBEREITUNG VON ESPRESSO-KAFFEE

- Das ^{Espresso}  und ^{2x Espresso}  Kontrolllämpchen beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine aufheizt (Abb 7).

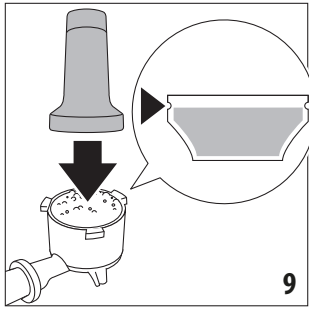


Wenn die Kontrolllämpchen aufhören zu blinken und alle Kontrolllämpchen auf dem Bedienpanel leuchten, ist die Maschine betriebsbereit.

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



- Füllen Sie die Filtertasse mit gemahlendem Kaffee mit Hilfe des Messlöffels (A18). Achten Sie darauf, feingemahlenes Pulver zu nehmen, besonders für Espresso. Schauen Sie nach, bevor Sie das Sieb mit Pulverkaffee füllen, dass keine Kaffeereste von der letzten Kaffeezubereitung im Sieb sind.
- Klopfen Sie mehrmals auf den Filterhalter, um den Kaffee gleichmäßig in der Filtertasse zu verteilen.
- Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmäßig und drücken Sie es mit dem Kaffeestamper (A11) fest. Achten Sie darauf, dass der Siebträger, nach dem Herunterdrücken des Kaffees bis zur empfohlenen Dosierungsmarke gefüllt ist (Abb. 9).



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

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

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

3.1 Temperatur der Kaffeezubereitung

Die Wassertemperatur wird während der gesamten Zubereitung kontrolliert, um zu garantieren, dass sie während des Extraktionsvorgangs gleich bleibt. Die Maschine hat 3 Aufgusstemperaturen.

Die tatsächlich verwendete Temperatur wird in der Regeln von der Bohnensorte und der Röstung abhängen: Robusta-Bohnen brauchen eine niedrigere Temperatur, Arabica-Bohnen eine höhere Temperatur. Das gleiche gilt für dunkel geröstete und hell geröstete Bohnen.

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

Temperaturhöhe	Entsprechendes Kontrolllämpchen	Röstgrad
Min (~ 92°C)	☕ ^B	Dunkel
Med. (~ 94 °C)	☕ ^B	Mittel-Dunkel
Max. (~ 96 °C)	☕ ^B	Hell-Dunkel

- Drücken Sie die ☕^{Espresso} (B6) oder ☕☕^{2x Espresso} (B5) Taste. Die Maschine bereitet jetzt den Kaffee zu und die Ausgabe stoppt automatisch. Während die Maschine den Kaffee zu bereitet, kann die Ausgabe jederzeit durch Drücken der vorher gedrückten Taste unterbrochen werden.
- Um den Siebträger herauszunehmen, drehen Sie den Griff von rechts nach links. Um Spritzer zu vermeiden, dürfen Sie niemals den Siebträger herausnehmen, wenn die Maschine noch Kaffee ausgibt. Warten Sie immer ein paar Sekunden nach der Ausgabe.

Bitte beachten: Wir empfehlen, die Tassen vor der Kaffeezubereitung aufzuwärmen:

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

3.2 Programmierung der Kaffeemenge in der Tasse

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

- Drücken Sie die ☕^{Espresso} oder ☕☕^{2x Espresso} Taste, die Sie programmieren wollen.
- Die Kaffeemaschine beginnt, Kaffee auszugeben und das Kontrolllämpchen schnell blinkt, um anzuzeigen, dass die Maschine im Programmiermodus ist.
- Lassen Sie die Taste los, sobald die erforderliche Menge an Kaffee in die Tasse ausgegeben worden ist. Die Ausgabe stoppt und die Kaffeemaschine ist einsatzbereit.

	Default-Menge	Programmierbare Menge
Espresso ☕	35 ml	von ≈ 20 bis ≈ 90 ml
2x Espresso ☕☕	70 ml	von ≈ 40 bis ≈ 180 ml

Um zu den Standardmengen zurückzukehren, siehe Anweisungen in Abschnitt 5.4.

4. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN ☕

4.1 Automatisches Aufschäumen

- Füllen Sie ein Milchkännchen (A17) mit frischer kalter Milch (zwischen der Min- und Max-Position). Die Milch schäumt bis zu der dreifachen Menge auf. Für einen dichteren, glatteren Schaum muss die Milch Kühlschranktemperatur (um die 5 °C) haben.
- Drücken Sie die ☕^B (B4) Taste, um die gewünschte Aufgusstemperatur einzustellen:




Min. Temperatur (60 °C)



Med. Temperatur (65 °C)



Hohe Temperatur (70 °C)

- Drücken Sie die Taste  (B7) um die gewünschte Art der Milchtexur einzustellen:



LatteArt - Mikroschaum-Textur

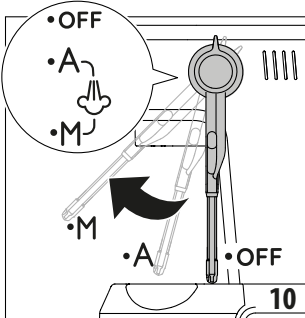


Feine Textur



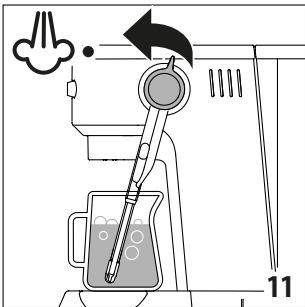
Dichte Textur


- Heben Sie die Dampfstab (A5) in die Position „M“ (Abb. 10), um die Positionierung des Milchkännchens (A17) unter dem Dampfstab zu erleichtern.



- Positionieren Sie den Dampfstab in der Position „A“ (automatisches Schäumen).

Drehen Sie den Dampfhebel (A4) auf  (Abb. 11).




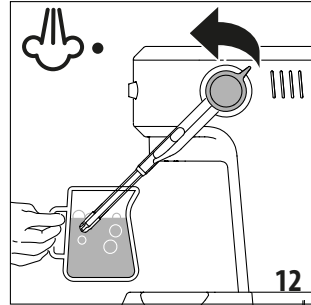
- Die  Anzeigeluchte blinkt. Die Maschine schäumt jetzt die Milch und die Ausgabe stoppt automatisch. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Milchreste mit einem weichen, feuchten Lappen vom Dampfstab. Stellen Sie den Dampfstab nach jedem Gebrauch in die Position „OFF“.

4.2 Manuelles Aufschäumen:

- Füllen Sie ein Milchkännchen (A17) mit frischer kalter

Milch (zwischen der Min- und Max-Position). Die Milch schäumt bis zu der dreifachen Menge auf. Für einen dichteren, glatteren Schaum muss die Milch Kühlschranktemperatur (um die 5 °C) haben.

- Um den Schaum manuell zuzubereiten, stellen Sie die Dampfdüse in die Position "M" (manuelles Aufschäumen), stellen Sie das Milchkännchen unter die Dampfdüse und drehen Sie den Dampfhebel in die Position  (Abb. 12).



- Um die Milch zu schäumen, halten Sie den Dampfstab auf die Oberfläche der Flüssigkeit. Dadurch wird die Luft mit der Milch und dem Dampf vermischt. Halten Sie den Dampfstab so dicht an die Oberfläche, dass er sie berührt, und achten Sie darauf, nicht zu viel Luft einzulassen, sodass zu große Blasen entstehen. Tauchen Sie den Dampfstab unter die Milchoberfläche, dadurch entstehen „Milchwirbel“.
- Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Dampfhebel auf .
- Warten Sie, bis der Dampf vollständig aufgehört hat, bevor Sie das Milchkännchen herausnehmen. Stellen Sie den Dampfstab nach jedem Gebrauch in die Position „OFF“, um den automatischen Spülvorgang zu starten.

Tipps vom Barman: Frische Milch ist am besten. Verwenden Sie immer frische Milch direkt aus dem Kühlschrank.

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

Vollmilch gewährleistet ausgezeichnete Resultate. Das Aussehen und die Konsistenz des Schaums hängen von der Qualität der verwendeten Kuhmilch oder den verwendeten pflanzlichen Getränken ab.



Nachdem sie die Milch geschäumt haben, eliminieren Sie ungewollte Blasen, indem Sie die Kanne leicht schwenken.



Bitte beachten: Während des normalen Betriebs der Maschine wird etwas Wasser in der Abtropfschale abgelassen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Milchreste mit einem weichen, feuchten Lappen vom Dampfstab und stellen Sie ihn auf „OFF“ (Automatische Reinigung). Das Gerät gibt Wasser vom Dampfstab aus.

Wenn das Gerät abgeschaltet wird und der Dampfstab auf der Position „A“ (Selbstreinigung) eingestellt geblieben ist, wird eine automatische Spülung durchgeführt.

5. MENÜ-EINSTELLUNGEN

Drücken und halten Sie die Tasten  (B1) und  (B4) für 3 Sekunden, um die Menüeinstellungen zu öffnen. Nach einigen Sekunden der Inaktivität steigt das Gerät automatisch aus dem Menü aus.

Das  (B2) und  (B3) Kontrolllämpchen blinkt.

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

5.1 Verzögerungszeit zwischen Voraufguss und Aufguss

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

 (B1):



Kein verzögerter Voraufguss







1 Sekunde



2 Sekunden


5.2 Entkalken

Um die Entkalkungsfunktion einzustellen, drücken Sie die Taste

 (B6); die Kontrollleuchte  (B3) blinkt und die Kontrollleuchte  schaltet sich ein. Drücken und halten Sie die  (B6) Taste für 3 Sekunden, um den Entkalkungsvorgang zu starten (siehe Anleitungen im Abschnitt zum Entkalken).

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

5.3 Automatische Abschaltung

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



5 Minuten





1,5 Stunden



3 Stunden



5.4 Standardwerte

Um die Standardwerte zurückzusetzen, drücken Sie die Taste  (B5); die Kontrollleuchte blinkt. Halten Sie die Taste  (B5) 3 Sekunden lang gedrückt, um alle Menüeinstel-


lungen zurückzusetzen.


5.5 Wasserhärte

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

Resultat vom Wasserhärtestest	Entsprechendes Kontrolllämpchen	Stufe
		1 Weiches Wasser
		2 Mittelhartes Wasser
 		3 Hartes oder sehr hartes Wasser

5.6 Wasserhärte messen

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

- Nehmen Sie den Wasserhärtesteststreifen (A19)  aus seiner Verpackung.
- Tauchen Sie den Teststreifen für eine Sekunde vollständig in ein Glas Wasser.
- Ziehen Sie den Teststreifen aus dem Wasser und schütteln Sie ihn leicht. Nach ungefähr einer Minuten tauchen auf dem Streifen 1, 2, 3 oder 4 rote Quadrate, je nachdem wie hart das Wasser ist, auf.

6. REINIGUNG

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

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

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

Keines der Teile ist spülmaschinenfest.

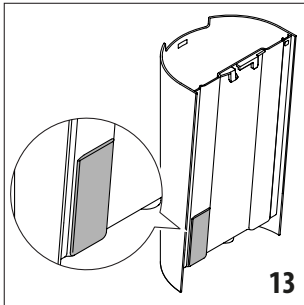
Wenn die Maschine für mehr als eine Woche nicht benutzt wird, empfehlen wir dringend, vor dem nächsten Gebrauch einen Spülzyklus laufen zu lassen.

Die folgenden Teile der Maschine müssen mit der Hand gereinigt und gründlich getrocknet werden:

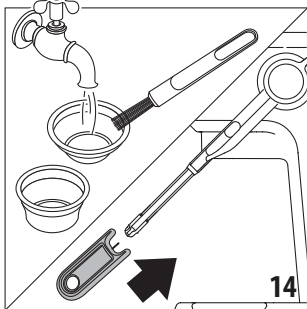
- **Abtropfschale (A8):** Leeren Sie die Abtropfschale aus und reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch oder, wenn die Füllstandmarke (rot) über das Metallgitter steigt.

Nehmen Sie die Abtropfschale heraus, leeren Sie das Wasser aus und reinigen Sie die Abtropfschale mit einem trockenen Lappen und setzen dann die Abtropfschale wieder ein.

- **Tassenfilter (A15), (A16):** Spülen Sie die Siebe nach dem Gebrauch des Geräts immer unter reichlich fließendem Wasser aus. Verwenden Sie die Bürste (A9) zum Reinigen (Abb. 14).
- **Kaffeeauslass (A7):** Spülen Sie den Kaffeeauslass alle 200 Kaffees aus, indem Sie ungefähr 0,5 l Wasser durch den Kaffeeauslass laufen lassen (drücken Sie die  (B6) Taste, ohne Pulverkaffee eingefüllt zu haben).
- **Wasserbehälter (A2):** Reinigen Sie den Wasserbehälter regelmäßig (etwa einmal pro Woche) und bei jedem Wechsel des Wasserenthärterfilters (falls vorhanden) mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel, besonders innen im Sensorbereich (Abb. 13); mit fließendem Wasser abspülen.



- **Dampfstab (A5):** Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Milchreste vom Dampfstab. Heben Sie den Dampfstab und setzen Sie ihn auf "OFF" (Selbstreinigung) (Abb. 10). Das Gerät gibt Wasser vom Dampfstab aus. Warten Sie bis der Dampfstab abgekühlt ist und öffnen Sie das Düsenloch mit der Reinigungsnadel (A10) (Abb. 14).














7. ENTKALKEN


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

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

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

- Entkalken Sie die Maschine, wenn das  (B3) Kontrollämpchen leuchtet.
- Nehmen Sie die Abtropfschale (A8) heraus und setzen Sie sie zurück in die Maschine.
- Leeren Sie den Wasserbehälter (A2) (wenn vorhanden, nehmen Sie auch den Wasserenthärterfilter heraus).
- Schütten Sie den Entkalker in den Wasserbehälter bis zur 'A'-Marke innen am Behälter (gleich dem Inhalt einer 100 ml Packung).
- Geben Sie bis zur B'-Marke Wasser hinzu (1 Liter). Setzen Sie jetzt den Wasserbehälter wieder in die Maschine.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (A14) nicht eingesetzt ist und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslass (A7) und dem Dampfstab (A5).
- Drücken und halten Sie die Tasten  (B1) und  (B4) für 3 Sekunden gedrückt.
- Drücken Sie die  (B6) Taste; das  (B3) Kontrollämpchen blinkt und das  Kontrollämpchen beginnt, orange zu leuchten.
- Drücken und halten Sie die  (B6) Taste für 3 Sekunden, um dem Entkalkungsvorgang zu starten. Das Kontrollämpchen (B6) beginnt zu blinken.
- Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungsflüssigkeit kommt aus den Dampfstab und dem Kaffeeauslass. Das Entkalkungsprogramm entfernt Kalkablagerungen im Gerät, indem es automatisch mehrere Spülungen und Pausen durchführt, bis der Wasserbehälter leer ist.
- Die Ausgabe stoppt und das  (B2) Kontrollämpchen schaltet sich ein, das  Kontrollämpchen leuchtet weiß.
- Leeren und spülen Sie den Wasserbehälter.
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis MAX mit frischem Wasser auf und leeren Sie das Gefäß zum Auffangen der Entkalkungslösung aus und stellen es leer wieder unter den Kaffeeauslass und den Dampfstab.
- Drücken Sie die  (B6) Taste und starten Sie den Spülzyklus.
- Wenn der Spülvorgang beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte  (B3), die Entkalkung ist abgeschlossen und das

Gerät betriebsbereit.


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






8. TECHNISCHE DATEN

Stromspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Absorbierte Leistung:	1450 W
Max. Füllkapazität des Wasserbehälters:	1,6 l
Größe LxTxH:	207x346x328 mm
Gewicht:	5 kg

9. STATISTIKEN

In diesem Modus bekommen Sie alle statistischen Daten.

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

Tasten	Daten
	Gesamte automatische Aufschäumzeit (Minuten)
	Ausgegebene Wassermenge (Liter)
	Gesamtzahl an Kaffees
	Gesamtzahl an Entkalkungszyklen
	Gesamtzahl an Dampfausgaben

9.1 Kontrollleuchte:



Blinkzahl zum Anzeigen der Geräte (von 1 bis 9)



Blinkzahl zum Anzeigen der Zehner (von 10 bis 90)



Blinkzahl zum Anzeigen der Hunderter (von 100 bis 900)



Blinkzahl zum Anzeigen der Tausender (von 1000 bis 9000)



Blinkzahl zum anzeigen der Zehntausender (von 10000 bis 90000)

10. TROUBLESHOOTING

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



Problem	Ursache	Lösung
Es befindet sich Wasser in der Abtropfschale (A8)	Dieses Wasser kommt aus den internen Kreisläufen der Maschine und ist eine normale Folge des Maschinenbetriebs	Leeren Sie und reinigen sie die Abtropfschale regelmäßig
Die Kaffeesahne ist zu leicht (kommt zu schnell aus dem Auslass)	Der gemahlene Kaffee ist nicht fest genug heruntergedrückt worden	Stampfen Sie den vorgemahlene Kaffee fester an
	Es ist nicht genügend gemahlener Kaffee vorhanden	Erhöhen Sie die Menge an gemahlene Kaffee
	Der Kaffee ist zu grob gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espresso-maschinen
	Der falsche Typ gemahlener Kaffee wurde verwendet	Wechseln Sie den gemahlene Kaffeetyp
Der Kaffeeschaum ist zu dunkel (zu langsam vom Auslass ausgegeben)	Der gemahlene Kaffee ist zu fest heruntergedrückt	Drücken Sie den Kaffee weniger stark nach unten
	Es ist nicht genügend gemahlener Kaffee vorhanden	Reduzieren Sie die Menge an gemahlene Kaffee
	Der Espressoauslass (A7) ist verstopft	Reinigen Sie den Kaffeeauslass
	Das Sieb (A15) (A16) ist verstopft	Reinigen Sie das Sieb
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espresso-maschinen
	Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder feucht	Verwenden Sie nur gemahlene Kaffee für Espresso-maschinen und prüfen Sie, dass er nicht feucht ist
Nach der Kaffeeausgabe hängt das Sieb am Kaffeeauslass fest		Setzen Sie den Siebträger (A14) wieder ein, geben Sie Kaffee aus und entfernen Sie den Siebträger
Das Wasserbehälterkontrolllämpchen (B2) blinkt und die Espresso-LED (B6) ist eingeschaltet	Luft im Wasserkreislauf	Kontrollieren Sie die Position des Wasserbehälters und dass sich Wasser darin befindet. Drücken Sie die Espresso-Taste (B6) und warten Sie ab, bis die Ausgabe in die Tropfschale stoppt
Die Maschine stellt keine Art von Getränk her und die Kontrollleuchte des Wasserbehälters ist eingeschaltet	Kein Wasser im Wasserbehälter (A2) oder kein Wasserbehälter in der Maschine	Füllen Sie den Behälter mit Wasser oder setzen Sie den Wasserbehälter ein
Die Maschine funktioniert nicht und alle Kontrolllämpchen blinken		Nehmen Sie die Maschine sofort vom Netz und kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.
Bei der Capuccini-Zubereitung schäumt die Milch nicht richtig	Die Milch ist nicht kalt genug	Verwenden Sie immer kalte Milch aus dem Kühlschrank
	Wenn Sie sich im „manuellen Aufschäumen“ befinden, könnte der Dampfvorgang falsch sein	Siehe Abschnitt „Manuelles Aufschäumen“
	Düse ist verschmutzt	Reinigen Sie den Dampfstab (A5)
	Kalkablagerungen im Wasserkreislauf	Entkalken Sie die Maschine laut Abschnitt „Entkalken“
Kein Dampf wird erzeugt	Düse ist blockiert oder schmutzig	Reinigen Sie die Düsenschläuche mit dem Werkzeug
Der Wassersensor im Wasserbehälter arbeitet nicht ordnungsgemäß	Der Wasserbehälter ist schmutzig	Reinigen Sie das Innere des Wasserbehälters und trocknen Sie die Rückseite
Die LED für Entkalkung ist eingeschaltet	Entkalkung ist erforderlich	Entkalken Sie die Maschine

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

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

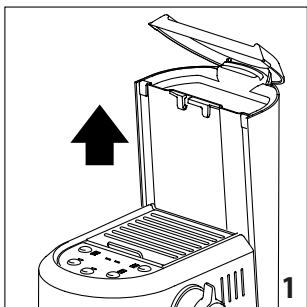
- A1. Tapa del depósito de agua
- A2. Depósito de agua
- A3. Tapa de acceso
- A4. Palanca de vapor
- A5. Varilla de vapor
- A6. Interruptor de encendido/apagado
- A7. Boquilla de café
- A8. Bandeja de goteo
- A9. Cepillo
- A10. Aguja de limpieza
- A11. Prensador
- A12. Descalcificador (sólo en algunos modelos)
- A13. Bandeja apoya tazas pequeña
- A14. Portafiltro
- A15. filtro 2 tazas
- A16. filtro 1 taza
- A17. Jarra de leche
- A18. Cuchara de medición
- A19. Papel indicador para prueba de dureza de agua

1.1 Panel de control

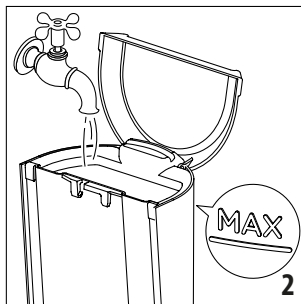
- B1. Botón de temperatura de infusión
- B2. Indicador luminoso depósito de agua
- B3. Indicador luminoso descalcificar
- B4. Botón de temperatura leche
- B5. Botón 2 x Espresso
- B6. Botón Espresso
- B7. Botón nivel espuma

2. PRIMER USO

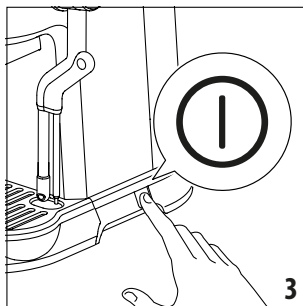
- Lavar y secar todos los accesorios, incluido el depósito de agua (A2) con agua caliente y jabón. Ninguno de los componentes o accesorios es apto para el lavavajillas.
- Extraiga el depósito de agua tirando de éste hacia arriba (fig 1).



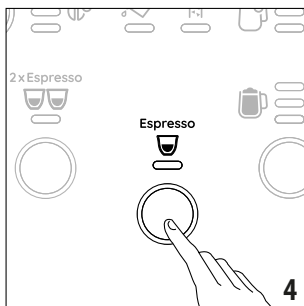
- Abra la tapa del depósito de agua (A1) y llene el depósito de agua (A2) con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MAX (fig. 2).



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



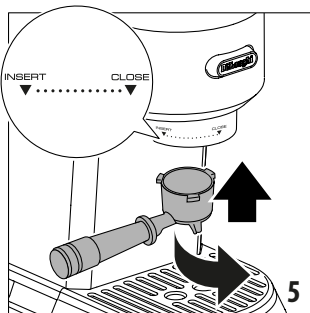
- Pulse el botón Espresso (B6) (fig. 4). El suministro comienza y se detiene automáticamente. Vacíe la bandeja de goteo.




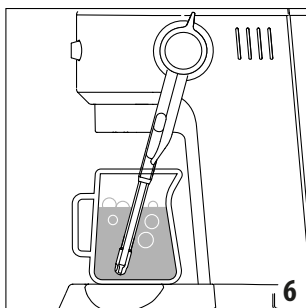
Antes de utilizar la cafetera, hay que enjuagar los circuitos internos de la máquina. Proceda de la siguiente manera:

- Coloque el filtro de tazas (A15) o (A16) en el portafiltro (A14).

- Coloque el portafiltro en la cafetera alineando el mango del portafiltro con "INSERT", luego gire el mango hacia el derecha hasta que quede alineado en la posición "CLOSE" (fig. 5).





- Coloque un recipiente bajo el portafiltro.
- Pulse el botón  (B6). El aparato suministra agua desde el portafiltro. Repita esta operación 5 veces.
- Ponga una jarra con agua fría bajo la varilla de vapor (A5) y ejecute una 'vaporización automática' (fig. 6) (consulte el apartado Vaporización automática).



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

El aparato cuenta con un sensor de nivel de agua.

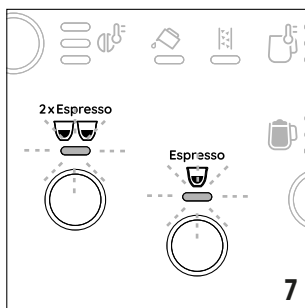
Si mientras se prepara la bebida seleccionada, el  indicador luminoso (B2) parpadea, el agua del depósito se está agotando. Se puede completar el suministro de la bebida seleccionada.

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

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

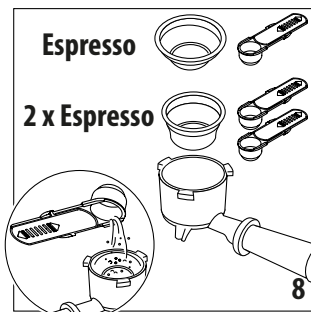
3. PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

- Los indicadores luminosos  y  parpadean para indicar que la cafetera se está calentando (fig. 7).

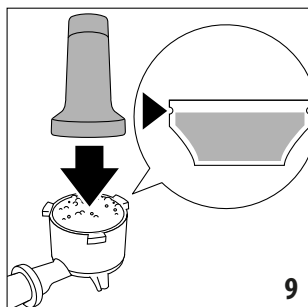


Cuando las luces dejan de parpadear y todas los indicadores luminosos del panel de control permanecen encendidos de manera constante, la máquina está lista para el uso.

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



- Llene el filtro de la taza con café molido utilizando la cuchara medidora (A18). Asegúrese de que está utilizando una molienda fina, específica para el espresso. Antes de llenar el filtro de café con café molido, asegúrese de que no queden restos de café en el filtro de la última vez que hizo café.
- Golpear el portafiltro varias veces para distribuir el café uniformemente en el filtro de la taza.
- Distribuya el café molido uniformemente y presione firmemente con el prensador (A11). Asegúrese de que el café está en el nivel de dosis recomendado después de prensar el café (fig. 9).



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


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




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



3.1 Temperatura de preparación del café

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


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

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

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



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



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

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

3.2 Programación de las cantidades de café en la taza

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


- Mantenga pulsado el botón  o  que desee programar.
- La cafetera comienza a suministrar café y el indicador luminoso parpadea rápidamente para indicar que la cafetera está en modo de programación.
- Una vez que la cantidad deseada de café ha sido entregada en la taza, suelte el botón. El suministro se interrumpe y la cafetera está lista para el uso.

	Cantidad por defecto	Cantidad programable
Espresso 	35 ml	de ≈ 20 a ≈ 90 ml
2 x Espresso 	70 ml	de ≈ 40 a ≈ 180 ml

Para volver a las cantidades por defecto vea las instrucciones en la sección 5.4.

4. PREPARAR BEBIDAS A BASE DE LECHE


4.1 Vaporización automática

- Llenar una jarra de leche (A17) con leche fresca y fría (entre la posición mínima y máxima). La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).
- Pulse el botón  (B4) para configurar la temperatura de leche que desea:

  Temperatura mínima (60°C)

  Temperatura media (65°C)

  Temperatura alta (70°C)

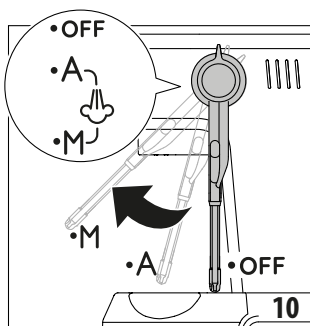
- Pulse el botón  (B7) para configurar el tipo de textura deseada de la leche:

  LatteArt - Textura de microespuma

  Textura fina

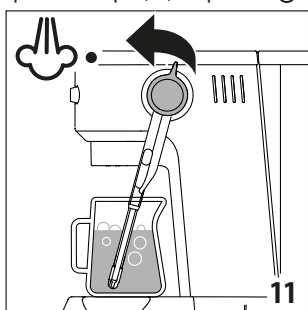
  Textura densa

- Levante la varilla de vapor (A5) en la posición "M" (fig. 10) para facilitar la colocación de la jarra de leche (A17) bajo la varilla de vapor.



- Coloque la varilla de vapor en la posición "A" (vaporización automática).

Gire la palanca de vapor (A4) a la posición ☞ (fig. 11).

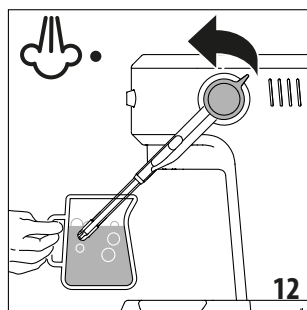


- El ☞ indicador luminoso parpadea. La cafetera procede a hacer la espuma y el suministro se interrumpe automáticamente.

Elimine con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Coloque la varilla de vapor en la posición "APAGADO" después de cada uso.

4.2 Vaporización automática:

- Llenar una jarra de leche (A17) con leche fresca y fría (entre la posición mínima y máxima). La leche llegará a triplicar su volumen. Para obtener una espuma más densa y homogénea, hay que utilizar la leche a la temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).
- Para hacer la espuma manualmente, coloque la varilla de vapor en la posición "M" (vaporización manual), coloque la jarra de leche bajo la varilla de vapor y gire la palanca de vapor en la posición ☞ (fig. 12).



- Para espumar la leche, apoye la varilla de vapor sobre la superficie del líquido. Esto mezcla el aire con la leche y el vapor. Mantenga la varilla de vapor en contacto con la superficie, teniendo cuidado de no dejar entrar demasiado aire y crear burbujas excesivamente grandes. Sumerja la varilla de vapor bajo la superficie de la leche, esto crea un remolino en el líquido.
- Una vez que la leche se haya calentado a la temperatura deseada, gire de nuevo la palanca de vapor en la posición ☞.
- Espere a que el vapor se detenga por completo antes de retirar la jarra de leche. Coloque la varilla de vapor en la posición "APAGADO" después de cada uso para iniciar el enjuague automático.

Consejos del camarero: Lo mejor es la leche fresca. Utilice siempre leche fresca directamente de la nevera.

Para obtener los mejores resultados, coloque siempre la jarra de leche en la nevera cuando no la utilice.

La leche entera garantiza resultados óptimos. El aspecto y la textura de la espuma dependen de la naturaleza de la leche o las bebidas vegetales utilizadas.

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

Por favor observe: Durante el funcionamiento normal de la máquina, se descarga algo de agua en la bandeja de goteo para garantizar un rendimiento óptimo.

Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor y colóquelo en la posición "APAGADO" (limpieza automática). El aparato suministra agua por la varilla de vapor.

El enjuague se realiza automáticamente cuando el aparato se apaga si la varilla de vapor permanece en la posición "A" (vaporización automática).

5. AJUSTES DE MENÚ

Mantenga pulsado los botones ☞ (B1) y ☞ (B4) durante 3 segundos para acceder a los ajustes de menú. Tras unos segundos de inactividad, la máquina sale automáticamente del menú.


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


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

5.1 Tiempo de retardo entre la pre-infusión y la infusión




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

 Ningún retraso en la pre-infusión

 1 segundo


 2 segundos


5.2 Descalcificación

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

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

5.3 Apagado automático



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

 5 minutos

 1,5 horas




 3 horas

5.4 Valores predeterminados


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


5.5 Dureza del agua

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

Resultado de la prueba de dureza del agua	Indicador luminoso correspondiente	Nivel
■		1 agua blanda
■ ■		2 agua media
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		3 agua dura o muy dura

5.6 Medida de la dureza del agua

El indicador luminoso  (B3) se enciende tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende del ajuste de la dureza del agua. La cafetera también puede programarse en función de la dureza real del suministro de agua local, en cuyo caso la descalcificación puede ser menos frecuente.

- Saque el papel indicador de la dureza del agua (A19)  de su envase.
- Sumerja el papel completamente en un vaso de agua durante un segundo.
- Retire el papel del agua y agítelo ligeramente. Después de aproximadamente un minuto, se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados rojos, dependiendo de la dureza del agua.

6. LIMPIEZA

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


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

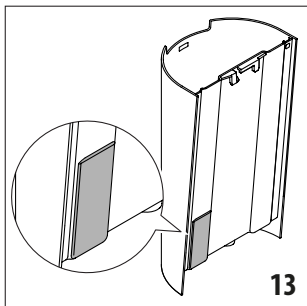
No utilice objetos de metal para eliminar las incrustaciones o los residuos de café puesto que podrían rayar las superficies de metal o plástico.

Ninguno de los componentes o accesorios es apto para el lavavajillas.

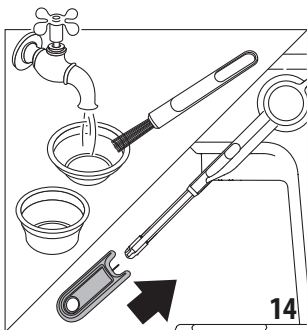
Si la máquina no se utiliza durante más de una semana, antes de volver a utilizarla, se recomienda encarecidamente realizar un ciclo de enjuague.

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

- **bandeja de goteo (A8):** la bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse después de cada uso o cuando el indicador de nivel (rojo) suba por la rejilla metálica. Retire la bandeja de goteo, vacíe el agua y limpie la bandeja de goteo con un paño, séquela y vuelva a montarla.
- **filtro de tazas (A15), (A16):** Después de utilizar el aparato, enjuague siempre los filtros bajo abundante agua corriente. Utilice un cepillo (A9) para limpiar (fig. 14).
- **boquilla de café (A7):** Después de preparar 200 cafés, enjuague la boquilla de café dejando salir 0,5 l de agua de la boquilla de café (pulse el botón  (B6) sin usar el café molido).
- **depósito de agua (A2):** Limpie el depósito de agua con regularidad (aproximadamente una vez a la semana) y cada vez que sustituya el filtro ablandador de agua (si lo hay) con un paño húmedo y un poco de detergente suave, especialmente internamente en la zona del sensor (fig. 13); aclare con agua corriente.



- **varilla de vapor (A5):** Después de cada uso, retire con un paño suave y húmedo los restos de leche de la varilla de vapor. Levante la varilla de vapor y colóquela en la posición "APAGADO" (limpieza automática) (fig. 10). El aparato suministra agua por la varilla de vapor. Espere a que la varilla de vapor se enfríe y abra el orificio de la boquilla con la aguja de limpieza (A10) (fig. 14).



7. DESCALCIFICACIÓN ☼

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

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

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

- Realizar la descalcificación del aparato cuando se enciende el indicador luminoso ☼ (B3).
- Retire y vacíe la bandeja de goteo (A8) y vuelva a colocarla en el aparato.
- Vacíe el depósito de agua (A2) (si está presente, retire el filtro ablandador de agua).
- Vierta el descalcificador en el depósito de agua hasta el nivel "A" marcado en el interior del depósito (correspondiente

al contenido de un envase de 100 ml).

- Añada agua (1 litro) hasta el nivel 'B'. Ahora vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.
- Asegúrese de que el portafiltro (A14) no está colocado y coloque un recipiente debajo de la boquilla de café caliente (A7) y de la varilla de vapor (A5).
- Mantenga pulsados los botones ☼ (B1) y ☼ (B4) durante 3 segundos.
- Pulse el botón ☼ (B6); el indicador luminoso ☼ (B3) parpadea y el indicador luminoso ☼ se vuelve naranja.
- Mantenga pulsado el botón ☼ (B6) durante 3 segundos para iniciar la descalcificación. El indicador luminoso (B6) comienza a parpadear.
- El programa de descalcificación se pone en marcha y el líquido descalcificador sale por el vaporizador y la boquilla de café. El programa de descalcificación elimina los depósitos de cal del interior del aparato realizando automáticamente una serie de enjuagues y pausas hasta que el depósito de agua se vacía.
- El suministro se detiene y el indicador luminoso ☼ (B2) se enciende, el ☼ indicador luminoso se vuelve blanco.
- Vacíe y enjuague el depósito de agua.
- Llene el depósito de agua hasta el nivel MAX con agua dulce y vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución desincrustante y vuelva a colocarlo vacío.
- Pulse el botón ☼ (B6) para iniciar el ciclo de enjuague.
- Una vez finalizado el proceso de enjuague, el ☼ (B3) indicador luminoso se apaga y la descalcificación ha finalizado y el aparato está listo para ser utilizado.

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

8. DATOS TÉCNICOS






Voltaje:	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia absorbida:	1450W
Capacidad máxima del tanque de agua:	1,6 l
Tamaño LxDxH:	207x346x328 mm
Peso:	5 kg

9. ESTADÍSTICAS

Este modo le permite disponer de todos los datos estadísticos.

- Asegúrese de que la cafetera está apagada.
- Mantenga pulsado el ☼☼ (B5) botón (B5) durante 3 segundos y pulse simultáneamente el interruptor de encendido/apagado (A6) para entrar en la configuración de las estadísticas.
- Pulse los siguientes botones para seleccionar los datos del

aparato:

Botones	Datos
	Tiempo total de espumado automático (minutos)
2x Espresso 	cantidad de agua suministrada (litros)
Espresso 	cantidad total de bebidas de café
	cantidad total de descalcificaciones
	cantidad total de vapor suministrado

9.1 Indicador luminoso:



número de parpadeos para indicar las unidades (de 1 a 9)



número de parpadeos para indicar las decenas (de 10 a 90)



número de parpadeos para indicar las centenas (de 100 a 900)



número de parpadeos para indicar los millares (de 1000 a 9000)



número de parpadeos para indicar decenas de millar (de 10000 a 90000)


10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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



Problema	Causa	Solución
Hay agua en la bandeja de goteo (A8)	Esta agua proviene de los circuitos internos de la cafetera y es una consecuencia normal de su funcionamiento	Vacíe y limpie la bandeja de goteo regularmente
La espuma del café es demasiado oscura (sale demasiado lentamente de la boquilla)	El café premolido se ha prensado con demasiada fuerza	Preñe menos el café
	No hay suficiente café premolido	Reduzca la cantidad de café premolido
	La boquilla de café espresso (A7) está bloqueada	Limpie la boquilla de café
	El filtro de taza (A15) (A16) está bloqueado	Limpie el filtro de taza
	El café premolido es demasiado fino	Utilice sólo café premolido para las cafeteras de espresso
	El café premolido es demasiado fino o húmedo	Utilice sólo café premolido para cafeteras de espresso y asegúrese de que no está húmedo
Después de suministrar el café, el filtro permanece enganchado a la boquilla de café		Introduzca de nuevo el portafiltro (A14) , prepare el café, luego retire el portafiltro
El indicador del depósito de agua (B2) parpadea y el led Espresso está encendido (B6)	Aire en el circuito hidráulico	Verifique la posición del tanque de agua y la presencia de agua. Pulse el botón de Espresso (B6) y espere hasta que se detenga el suministro en la bandeja de goteo
La cafetera no prepara ninguna bebida y la luz del depósito de agua está encendida	No hay agua en el depósito de agua (A2) o no hay depósito de agua en la cafetera	Llene el depósito con agua o introduzca el depósito de agua
El aparato no funciona y todas las luces parpadean		Desconecte la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente autorizado.
Mientras se hace el capuchino no se forma espuma de leche	La leche no está suficientemente fría	Utilice siempre leche a temperatura de nevera
	Si está en "vaporización manual", el procedimiento de vaporización podría ser incorrecto	Consulte el apartado "vaporización manual"
	La boquilla está sucia	Limpie la varilla de vapor (A5)
	Cal en el circuito de agua	Descalcificar como se describe en el apartado "Descalcificación"
No se produce vapor	La boquilla está bloqueada/sucia	Limpie las mangueras de la boquilla con la herramienta
El sensor de agua del depósito de agua no funciona correctamente	El depósito de agua está sucio	Limpie el tanque de agua internamente, y seque el panel trasero
El led de descalcificación está encendido	Es necesario descalcificar	Realice la descalcificación

المشكلة	السبب	الحل
يوجد ماء في وعاء تجميع القطرات (A8)	يأتي هذا الماء من الدوائر الداخلية بالماكينة ويعد نتيجة طبيعية لتشغيلها	أفرغ ونظف وعاء تجميع القطرات بصفة منتظمة
لا يتم صب أي قهوة إسبريسو	لا يوجد ماء في خزان الماء (A2) البن المطحون ناعم أكثر من اللازم	املاً خزان الماء اضبط الكمية ومستوى الطحن
انسداد في مرشح الفناجين (A15) أو (A16)	اشطف المرشحات تحت ماء جار	اشطف المرشحات تحت ماء جار
خزان الماء (A2) غير موجود في مكانه بشكل صحيح والصمامات الموجودة في قاعه غير مفتوحة	اضغط برفق على الخزان من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاعه	اضغط برفق على الخزان من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاعه
الترسبات الجيرية في دائرة الماء	أزل الترسبات الجيرية من الجهاز	أزل الترسبات الجيرية من الجهاز
تسقط قطرات قهوة إسبريسو من حواف حامل المرشح (A14) بدلاً من الثقب	تم إدخال حامل المرشح بطريقة غير صحيحة أو أنه متسخ	تبيّن حامل المرشح بطريقة صحيحة وأدره بإحكام حتى نهاية مساره
انسداد في مرشح الفناجين (A15) أو (A16)	اشطف المرشحات تحت ماء جار	اشطف المرشحات تحت ماء جار
فقدت حشوة صنوبر القهوة مرونتها أو أنها متسخة	قم بتنظيف حشوة صنوبر القهوة. اطلب استبدال حشوة صنوبر القهوة من خدمة العملاء	قم بتنظيف حشوة صنوبر القهوة. اطلب استبدال حشوة صنوبر القهوة من خدمة العملاء
لا يمكن تثبيت حامل المرشح (A14) في الماكينة	تم وضع كمية من البن أكثر من اللازم في المرشح	استخدم مفرقة القياس (A18) الواردة وتأكد من أنك تستخدم المرشح الصحيح لنوع التحضير
كريمة سطح القهوة خفيفة جداً (يتم صب القهوة من الصنبور بسرعة كبيرة)	لم يتم كبس البن المطحون مسبقاً بقوة كافية	اكبس البن المطحون مسبقاً بقوة أكبر
لا يوجد ما يكفي من البن المطحون مسبقاً	قم بزيادة كمية البن المطحون مسبقاً	قم بزيادة كمية البن المطحون مسبقاً
البن المطحون مسبقاً خشن للغاية	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو
يجري استخدام نوع خاطئ من البن المطحون مسبقاً	يتم كبس البن المطحون مسبقاً بقوة أكبر من اللازم	غيّر نوع البن المطحون مسبقاً اكبس البن بقوة أقل
رغوة القهوة داكنة للغاية (يتم صبها من الصنبور ببطء شديد)	لا يوجد ما يكفي من البن المطحون مسبقاً	قلّل كمية البن المطحون مسبقاً
صنبور قهوة إسبريسو (A7) مسدود	نظف صنبور القهوة	نظف صنبور القهوة
مرشح الفناجين (A16) (A15) مسدود	نظف مرشح الفناجين	نظف مرشح الفناجين
البن المطحون مسبقاً ناعم جداً	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو
البن المطحون مسبقاً ناعم أكثر من اللازم أو رطب	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو وتأكد من أنه ليس رطباً للغاية	لا تستخدم إلا البن المطحون مسبقاً المخصص لماكينات صنع قهوة إسبريسو وتأكد من أنه ليس رطباً للغاية
بعد صب القهوة، يبقى المرشح مثبتاً بصنبور القهوة	أدخل حامل المرشح (A14) مرة أخرى، قم بصب القهوة، ثم أزل حامل المرشح	أدخل حامل المرشح (A14) مرة أخرى، قم بصب القهوة، ثم أزل حامل المرشح
يوميض مؤشر خزان الماء (B2) وتضيء لمبة ليد الإسبريسو (B6)	وجود هواء في الدائرة الهيدروليكية	تأكد من موضع خزان الماء ووجود الماء. اضغط على زر إسبريسو (B6) وانتظر حتى يتوقف الصب في صينية التنقيط
لن تقوم الماكينة بصنع أي مشروب ومصباح خزان الماء مضيء	لا توجد ماء في خزان الماء (A2) أو لا يوجد خزان ماء في الماكينة	املاً الخزان بالماء أو أدخل خزان الماء
لا تعمل الماكينة وتومض جميع المصابيح	افصل الماكينة فوراً واتصل بخدمة العملاء المعتمدة.	افصل الماكينة فوراً واتصل بخدمة العملاء المعتمدة.
لا يتم تشكيل رغوة للحليب عند تحضير الكابتوتشينو	الحليب ليس بارداً بما يكفي إذا كنت تستخدم "التبخير اليدوي"، قد يكون إجراء التبخير خاطئاً	استخدم دائماً الحليب عند درجة حرارة التلاجة راجع فقرة "التبخير اليدوي"
القهوة متسخة	نظف ذرع البخار (A5)	نظف ذرع البخار (A5)
الترسبات الجيرية في دائرة الماء	أزل الترسبات الجيرية على النحو الموصوف في قسم "إزالة الترسبات الجيرية"	أزل الترسبات الجيرية على النحو الموصوف في قسم "إزالة الترسبات الجيرية"
لا يتم إنتاج أي بخار	القهوة مسدودة/متسخة	نظف مجاري الفوهة بالأداة
حساس الماء في خزان الماء لا يعمل بشكل صحيح	خزان الماء متسخ	نظف خزان الماء من الداخل وجفف اللوحة الخلفية
ليد إزالة الترسبات الجيرية مضيء	إزالة الترسبات الجيرية مطلوبة	نفذ إزالة الترسبات الجيرية



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

3.5 الإطفاء التلقائي

من أجل ضبط زمن الإطفاء التلقائي اضغط على الزر  (B7) :






4.5 القيم الافتراضية


من أجل إعادة ضبط القيم الافتراضية اضغط على الزر  (B5)؛ يومض ضوء المؤشر. اضغط واستمر بالضغط على الزر  (B5) لمدة 3 ثوانٍ لإعادة ضبط جميع إعدادات القائمة.


5.5 عس الماء

لضبط أحد المستويات الـ 3 من عس الماء، اضغط على الزر  (B4) :

المستوى	مصباح المؤشر المقابل	نتيجة اختبار عس الماء
1 ماء يسر		■
2 ماء متوسط		■ ■
3 ماء عس أو عس جداً		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

6.5 قياس عس الماء

يضيء مصباح المؤشر  (B3) بعد فترة محددة مسبقاً من التشغيل والتي تعتمد على إعداد عس الماء. من الممكن كذلك برمجة الماكينة وفقاً للعس الفعلي للإمداد المحلي للمياه، وفي هذه الحالة قد تُطلب إزالة الترسبات الجيرية على نحوٍ أقل.

• أزل ورقة مؤشر اختبار عس الماء (A19)  من عبوتها.

• اغمر الورقة تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية واحدة.

• أزل الورقة من الماء وقرم بهزها برفق. بعد حوالي دقيقة، تتكون 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات حمراء، بناءً على عس الماء.

6. التنظيف

هام: قبل صيانة أو تنظيف الماكينة، أطفئها وافصلها من مقبس الشبكة واتركها لتبرد.

لا تستخدم مذيبات أو منظفات كاشطة أو كحول من أجل تنظيف ماكينة القهوة.

لا تستخدم أشياء معدنية من أجل إزالة الترسبات الجيرية أو رواسب القهوة حيث أنها قد تخدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية.

إن جميع المكونات أو الملحقات ليس آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.


في حالة عدم استخدام الماكينة لأكثر من أسبوع، فإنه قبل استخدامها مرة أخرى، نوصي بشدة بتنفيذ دورة شطف.

يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة يدوياً وتجفيفها بصفة منتظمة:

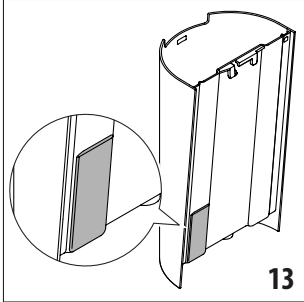
• **وعاء تجميع القطرات (A8):** ينبغي تفريغ صينية التنظيط وتنظيفها بعد كل استخدام أو عندما يرتفع مؤشر المستوى (الأحمر) خلال الشبكة المعدنية.

أزل وعاء تجميع القطرات، أفرغ الماء ونظف وعاء تجميع القطرات بقطعة قماش وجففها ثم أعد تجميعها.

• **مرشح الفناجين (A16)، (A15):** بعد استخدام الجهاز، اشطف المرشحات دائماً تحت ماء وفير وجاري. استخدم الفرشاة (A9) من أجل تنظيف (الشكل 14).

• **صنبور القهوة (A7):** بعد كل 200 قهوة، اشطف صنبور القهوة بواسطة صب حوالي 0.5 لتر من الماء من صنبور القهوة (اضغط على الزر  (B6) بدون استخدام بن مطحون).

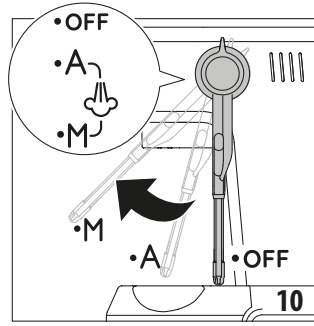
• **خزان الماء (A2):** نظف خزان الماء بصفة منتظمة (مرة واحدة أسبوعياً تقريباً) وفي كل مرة تستبدل فيها مرشح ميسر الماء (إن وجد) بواسطة قطعة قماش مبللة وسائل غسيل مخفف قليلاً، خاصة من الداخل في منطقة المستشعر (شكل 13)؛ اشطف بالماء الجاري.



• **ذراع البخار (A5):** بعد كل استخدام، أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. ارفع ذراع البخار وضعه في الموضع "OFF" (التنظيف التلقائي) (الشكل 10). يقوم الجهاز بصب الماء من ذراع البخار.

انتظر حتى يبرد ذراع البخار وافتح ثقب الفوهة بواسطة إبرة التنظيف (A10) (الشكل 14).

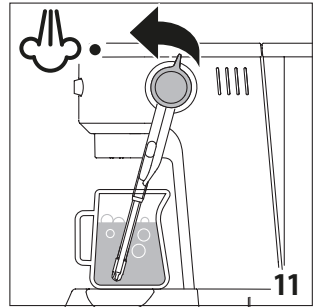
- من أجل خفق الحليب، ضع ذراع البخار على سطح السائل. يؤدي هذا إلى خلط الحليب بالبخار.
- حافظ على ذراع البخار ملاصقاً للسطح، مع الحرص على عدم السماح بدخول كثير من الهواء وإنشاء فقاعات كبيرة على نحو مفطر.
- اغمر ذراع البخار تحت سطح الحليب، سيخلق ذلك دوامة في السائل.
- بمجرد تسخين الحليب إلى درجة الحرارة المرغوب بها، أدر رافعة البخار مجدداً إلى الموضع **M**.
- انتظر حتى يتوقف البخار تماماً قبل إزالة إبريق الحليب.
- ضع ذراع البخار في الموضع "OFF" بعد كل استخدام من أجل بدء الشطف الأوتوماتيكي.



- **نصائح للنادل:** الحليب الطازج هو الأفضل. استخدم دائماً حليب طازج مباشرةً من التلاجة.
- للحصول على أفضل النتائج، استبدل دائماً إبريق الحليب الموجود في التلاجة عند عدم استخدامه.
- يضمن الحليب كامل الدسم نتائج مثالية. يعتمد مظهر وقوام خفق الحليب على طبيعة حليب الألبان أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد خفق الحليب، تخلص من الفقاعات غير المرغوب بها بواسطة تدوير الإبريق برفق.

- **يرجى ملاحظة:** أثناء التشغيل العادي للماكينة، يتم تفريغ بعض الماء في وعاء تجميع القطرات لضمان الأداء المثالي.
- بعد كل استخدام، أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة وضعه في الموضع "OFF" (التنظيف التلقائي).
- يقوم الجهاز بصب الماء من ذراع البخار.
- يتم تنفيذ الشطف أوتوماتيكياً عندما ينطفئ الجهاز إذا ظل ذراع البخار في الموضع "A" (التبخير التلقائي).

- ضع ذراع البخار في الموضع "A" (التبخير التلقائي).
- أدر رافعة البخار (A4) إلى الموضع **M** (الشكل 11).



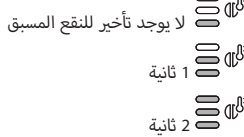
- يومض **M** مصباح المؤشر. تبدأ الماكينة في خفق الحليب ويتم قطع الصب أوتوماتيكياً.
- أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. ضع ذراع البخار في الموضع "OFF" بعد كل استخدام.

5. قائمة SETTINGS (الإعدادات)

- اضغط واستمر بالضغط على الزرين **B1** و **B4** لمدة 3 ثوانٍ من أجل الدخول إلى قائمة الإعدادات. بعد بضع ثوانٍ من عدم الاستخدام، تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من القائمة.
- يومض مصباحا المؤشرين **B2** و **B3**.
- سيتم حفظ الإعدادات التالية بعد بضع ثوانٍ، عندما يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات.

1.5 زمن التأخير بين النقع المسبق والنقع

- من أجل ضبط زمن التأخير، اضغط على الزر **B1** :

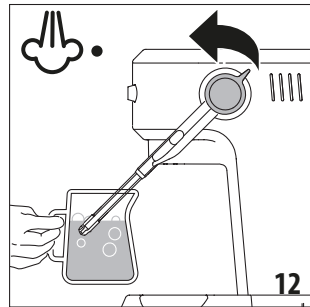


2.5 إزالة الترسبات الجيرية

- لضبط وظيفة إزالة الترسبات الجيرية، اضغط على الزر **B6**؛
- يومض ضوء المؤشر **B3** ويضيء **Espresso**.
- بالضغط على الزر **B6** لمدة 3 ثوانٍ لبدء إزالة الترسبات الجيرية (انظر التعليمات الواردة في قسم إزالة الترسبات الجيرية).



4.2 التبخير اليدوي:



- املاً إبريق الحليب (A17) بحليب طازج وبارد (بين موضع الحد الأدنى والحد الأقصى 1). سيصل الحليب إلى ثلاثة أضعاف حجمه. للحصول على رغوة أكثر كثافة، يجب استخدام حليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).
- لصنع الرغوة يدوياً، ضع ذراع البخار في الموضع "M" (التبخير اليدوي)، ضع إبريق الحليب تحت ذراع البخار وأدر ذراع البخار إلى الموضع **M** (شكل 12).



2.3 برمجة كميات القهوة في الفنجان

الماكينة مضبوطة افتراضياً على صب كميات قياسية بشكل أوتوماتيكي. من أجل تغيير هذه الكميات، اعمل على النحو:


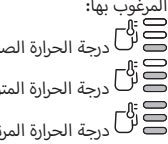


- اضغط واستمر بالضغط على الزر  أو  الذي ترغب في برمجته.
- تبدأ ماكينة صنع القهوة في صب القهوة ويومض مصباح المؤشر بسرعة من أجل الإشارة إلى أن الماكينة في وضع البرمجة.
- بمجرد صب الكمية المطلوبة من القهوة في الفنجان، اترك الزر. يتوقف الصب وتصبح ماكينة صنع القهوة جاهزة للاستخدام.

كمية قابلة للبرمجة	كمية افتراضية	
من ≈ 20 إلى ≈ 90 مل	35 مل	 Espresso
من ≈ 40 إلى ≈ 180 مل	70 مل	 2x Espresso

من أجل العودة إلى الكميات الافتراضية انظر التعليمات الواردة في قسم 4.5.

4. صنع مشروبات بالحليب

1.4 التبخير الأوتوماتيكي

- املاً بإبريق الحليب (A17) بحليب طازج وبارد (بين موضع الحد الأدنى والحد الأقصى I). سيصل الحليب إلى ثلاثة أضعاف حجمه. للحصول على رغوة أكثر كثافة، يجب استخدام حليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).
- اضغط على الزر  (B4) من أجل ضبط درجة حرارة الحليب المرغوب بها:

 - درجة الحرارة الصغرى (60° مئوية)
 - درجة الحرارة المتوسطة (65° مئوية)
 - درجة الحرارة المرتفعة (70° مئوية)
- اضغط على الزر  (B7) من أجل ضبط نوع قوام الحليب المرغوب فيه:

 - شكل الحليب - قوام برغوة دقيقة
 - قوام خفيف
 - قوام كثيف
- ارفع ذراع البخار (A5) إلى الوضع "M" (شكل 10) من أجل تسهيل وضع إبريق الحليب (A17) تحت ذراع البخار.

قد تحتاج إلى إضافة بعض البن. كبس البن المطحون بشكل صحيح بعددٍ أمراً أساسياً للحصول على قهوة إسبرسو جيدة. إذا قمت بالكبس بقوة أكثر من اللازم، سيتم صب القهوة بطيء وستكون ثقيلة. إذا قمت بالكبس بخفة أكثر من اللازم، سيتم صب القهوة بسرعة وستكون خفيفة.




- **نصائح للنادل:** قبل وضع حامل المرشح في الماكينة، اعمل على تمرير تدفق قصير من الماء عبر صنوبر القهوة (A7). سيعمل ذلك على استقرار الحرارة قبل الاستخراج.
- أزل أي بن زائد من على حافة حامل المرشح وثبت حامل المرشح بالماكينة (الشكل 5).
- ضع فنجاناً أو اثنين على وعاء تجميع القطرات (A8) تحت فوهات حامل المرشح. استخدم صينية وضع فناجين صغيرة (A13) للفناجين الصغيرة.



1.3 حرارة تحضير القهوة

يتم التحكم في درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها من أجل ضمان استقرارها أثناء خطوة الاستخراج. تمتلك الماكينة 3 درجات حرارة للنقع.

ستعتمد درجة الحرارة المستخدمة فعلياً بشكل نموذجي على تشكيلة من الحبوب والتحميص: تتطلب حبوب روبوستا درجة حرارة منخفضة، بينما تتطلب حبوب آرابيكا درجة حرارة أعلى. يسري نفس الأمر على الحبوب المحمصّة الداكنة أو الحبوب المحمصّة الفاتحة، على التوالي.


- ضع الزر  (B1) من أجل ضبط مستوى درجة حرارة النقع المرغوب بها:

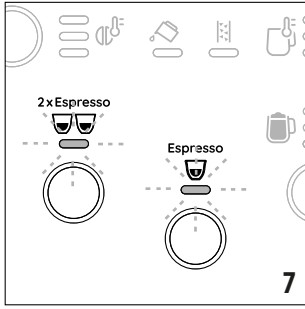
مستوى درجة الحرارة	مصباح المؤشر المقابل	مستوى التحميص
الحد الأدنى (~92° مئوية)		داكن
متوسط (~94° مئوية)		متوسط-داكن
الحد الأقصى (~96° مئوية)		ضوء - متوسط

- اضغط على الزر  (B6) أو  (B5). تبدأ الماكينة في تحضير القهوة ويتم إيقاف الصب أوتوماتيكيًا. أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن قطع الصب في أية لحظة بواسطة الضغط على الزر الذي تم الضغط عليه سابقاً.

- من أجل إزالة حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار. من أجل تجنب الرشات، لا تقم أبداً بإزالة حامل المرشح أثناء صب الماكينة للقهوة. انتظر دائماً بضع ثوانٍ بعد الصب.

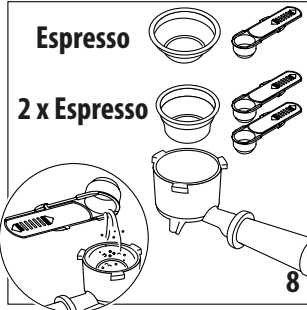
يُرجى ملاحظة: نوصيك بتدفئة الفناجين قبل تحضير القهوة:

- عن طريق شطفها بالقليل من الماء الساخن أو تثبيت حامل المرشح (A14) بالماكينة مع مرشح الفنجان (A15 أو A16) في مكانه ولكن بدون إضافة البن، باستخدام نفس الفنجان الذي سيستخدم لاحقاً لصنع القهوة، اضغط على الزر  (B6) وقرم بصب الماء الساخن في الفنجان لتسخينه.



عندما تتوقف المصباح عن الوميض وتصبح كافة مصابيح المؤشرات على لوحة التحكم مضيئة بشكل ثابت، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

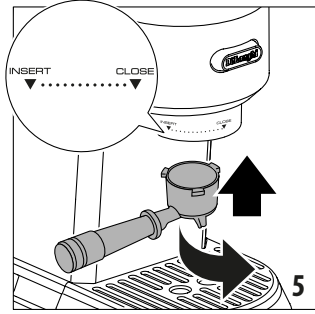
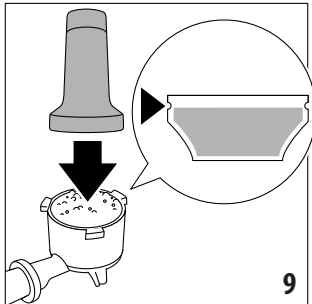
ضع مرشح الفنجان (A15) أو (A16) في حامل المرشح (A14) (شكل 8).



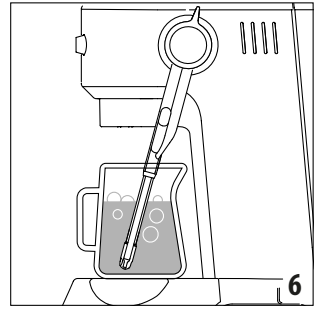
املأ مرشح الفنجان بين مطحون باستخدام مغرفة القياس (A18). تأكد من استخدامك بين مطحون ناعم، مخصص لقهوة إسبريسو. قبل ملء مرشح البن بين مطحون، تأكد من عدم وجود أية بقايا من البن متروكة في المرشح من المرة الأخيرة التي قمت فيها بتحضير القهوة.

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

ورّع البن المطحون بالتساوي واضغط بقوة بواسطة المكبس (A11). تأكد من أن البن على مستوى الجرعة الموصى به بعد الكبس (الشكل 9).



- ضع وعاءً تحت حامل المرشح.
- اضغط على الزر Espresso (B6). يقوم الجهاز بصب الماء من حامل المرشح. كرّر هذه العملية 5 مرات.
- ضع إبريقاً يحتوي على ماء بارد أسفل ذراع البخار (A5) وقرم بإجراء "تبخير تلقائي" (شكل 6) (انظر فقرة التبخير التلقائي).



- **يُرجى ملاحظة:** لا تقم بتشغيل الماكينة أبداً بدون ماء في خزان الماء ولا بدون الخزان.
- يمتلك هذا الجهاز حساس مستوى الماء.
- أثناء تخمير المشروب المختار، إذا ومض مصباح المؤشر (B2) يعني هذا أن الماء في خزان الماء ينفد. من الممكن إكمال صب المشروب المختار. يضيء المؤشر (B2) عندما يكون خزان الماء فارغاً. املأ خزان الماء بماء جديد.
- من الطبيعي وجود ماء في الحيز الموجود تحت الخزان. ولذلك يجب تجفيف هذه المنطقة بصفاة منتظمة بواسطة إسفنجة نظيفة.

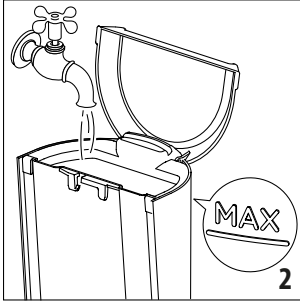
Espresso



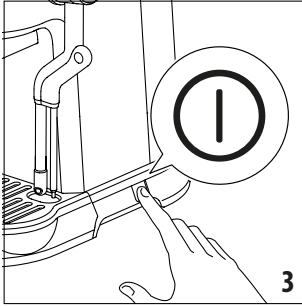
3. تحضير قهوة إسبريسو

- يومض مصباحا المؤشرين Espresso و 2x Espresso للإشارة إلى أن الماكينة تسخن (الشكل 7).

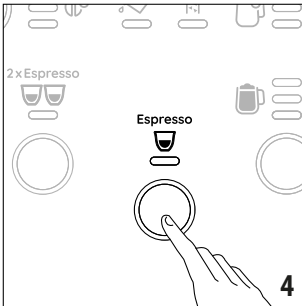
- افتح غطاء خزان الماء (A1) وأملاً خزان الماء (A2) بماء نظيف وجديد، مع الانتباه إلى عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 2).



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



- اضغط على الزر Espresso (B6) (شكل 4). يبدأ الصب ويتوقف أوتوماتيكياً. أفرغ وعاء تجميع القطرات.



- قبل استخدام ماكينة صنع القهوة، يجب شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اعمل على النحو التالي:
- ضع مرشح الفناجين (A15) أو (A16) في حامل المرشح (A14).
- نثت حامل مرشح بالماكينة مع محاذاة مقبض حامل المرشح مع كلمة "INSERT" (أدخل)، ثم بتدوير المقبض نحو اليمين حتى تتم محاذاته في الموضع "CLOSE" (غلق)(الشكل 5).

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تحذيرات السلامة دائماً.

1. وصف الجهاز

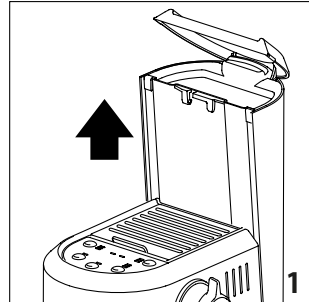
- A1. غطاء خزان الماء
- A2. خزان الماء
- A3. باب الملحقات
- A4. رافعة البخار
- A5. ذراع البخار
- A6. مفتاح التشغيل/الإيقاف
- A7. صنوبر القهوة
- A8. وعاء تجميع القطرات
- A9. فرشاة
- A10. إبرة التنظيف
- A11. المكبس
- A12. مزيل الترسبات الجيرية (بعض الموديلات فقط)
- A13. صينية وضع الفناجين الصغيرة
- A14. حامل المرشح
- A15. مرشح 2 فنجان
- A16. مرشح 1 فنجان
- A17. إبريق الحليب
- A18. مغرفة القياس
- A19. اختبار عسر الماء ورقة المؤشر

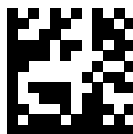
1.1 لوحة التحكم

- B1. زر حرارة التقع
- B2. مصباح مؤشر خزان الماء
- B3. مصباح مؤشر إزالة الترسبات
- B4. زر حرارة الحليب
- B5. زر إسبريسو 2 ×
- B6. زر إسبريسو
- B7. زر مستوى خفق الحليب

2. قبل الاستخدام

- اغسل وجفف جميع الملحقات، بما في ذلك خزان الماء (A2) بماء دافئ وصابون. إن جميع المكونات أو الملحقات ليس آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.
- أخرج خزان الماء عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل 1).





Register Now 
www.delonghi.com/register