
ECAM29X.6Y - 29X.8Y

MAGNIFICA — EVO —

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi



DeLonghi

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	1
2. À LA PREMIÈRE UTILISATION 	1
3. ALLUMAGE ET ARRÊT	1
4. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ	2
4.1 Préparation du café en utilisant le café en grains   	2
4.2 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu  	2
4.3 Variation de l'arôme du café	2
4.4 Rinçage	2
4.5 Conseils pour un café plus chaud	2
4.6 Réglage du moulin à café	2
4.7 Personnaliser la quantité en tasse	3
5. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT	3
	3
5.1 Préparation de la carafe à lait	3
5.2 Sélection de l'arôme du café ou utilisation de café pré-moulu	4
5.3 À la fin de la préparation	4
5.4 Personnaliser la quantité en tasse	4
6. PERSONNALISER LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE	4
7. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU	4
8. FILTRE ADOUCISSEUR	5
8.1 Remplacement du filtre 	5
8.2 Retrait du filtre	5
9. CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	5
10. MENU PARAMÈTRES	5
10.1 Réinitialisation des valeurs d'usine	7
11. NETTOYAGE DE L'APPAREIL 	8
12. NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT	9
13. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR	10
14. DÉTARTRAGE 	11
15. SIGNIFICATION DES VOYANTS	11
16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	14
15. SIGNIFICATION DES VOYANTS	11
16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	14

1. INTRODUCTION

Les principales opérations de la machine sont illustrées pas pas dans le Quick Guide.

Prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de vous exposer à des risques ou d'endommager la machine.

Les leds et les voyants sur le panneau de votre machine vous aideront à interagir correctement avec la machine :

	Éteint	--
	Allumé	Fonction disponible
	Clignotant	Fonction en cours
	Clignotant rapide	L'appareil requiert l'intervention de l'utilisateur

Cette symbolique est aussi utilisée dans le Quick Guide joint au produit.

2. À LA PREMIÈRE UTILISATION

- Les instructions pour la mise en marche de la machine sont reportées dans le QUICK GUIDE.
- À la première utilisation de la machine, il faut faire 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant en tasse.
- À la première utilisation le circuit d'eau est vide, c'est pourquoi la machine pourrait être très bruyante : le bruit s'atténuera au fur et à mesure que le circuit se remplira.
- Les traces dans le moulin à café sont dues aux tests de paramétrage de la machine avant la mise en commerce et démontrent l'attention particulière que nous avons pour nos produits.
- Il est recommandé d'installer immédiatement le filtre à eau fourni. Quand les deux mois de durée se sont écoulés (voir dateur), ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant 3 semaines, procéder au remplacement du filtre même si la machine ne l'exige pas encore.
- Personnaliser au plus tôt la dureté de l'eau (chapitre « 7. Mesure de la dureté de l'eau »).

3. ALLUMAGE ET ARRÊT

- À chaque allumage, l'appareil effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. L'appareil est prêt à l'emploi uniquement après l'exécution de ce cycle.

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

Risque de brûlures !

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude coule des bacs verseurs de la buse à café. Veiller à ne pas entrer en contact avec les échauffures d'eau.

- Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyer sur la touche



Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes prolongées, débrancher l'appareil du secteur.

4. DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE CAFÉ

4.1 Préparation du café en utilisant le café en grains



- Ne pas utiliser des grains de café verts, caramélisés ou confits, car ils peuvent se coller sur le moulin à café et le rendre inutilisable.
- Si le mode « Économie d'énergie » est activé, la distribution du premier café pourrait demander quelques secondes d'attente.

4.2 Préparation du café en utilisant le café pré-moulu



- Ne jamais introduire le café pré-moulu avec la machine éteinte, pour éviter qu'il ne se répande à l'intérieur de la machine et qu'il ne la salisse. Dans ce cas, la machine pourrait s'abîmer.
- Ne jamais introduire plus d'une dose rase, l'intérieur de la machine pourrait se salir ou l'entonnoir pourrait se boucher.
- En préparant le café  **Long** : au milieu de la préparation, lorsque les voyants  +  s'allument, verser une autre dose rase de café pré-moulu et appuyer à nouveau sur la touche Long.
- Il n'est pas possible de préparer le café  **Doppio+** en utilisant le café pré-moulu.

4.3 Variation de l'arôme du café

- Appuyer sur la touche relative à l'arôme souhaité :

				Léger
				Moyen
				Fort

- Sélectionner la boisson à base de café souhaitée.

Nota bene :

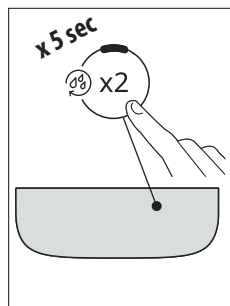
- Lors de la préparation suivante, la machine propose le dernier arôme sélectionné.

- En cas de coupure du courant, la machine repasse au niveau moyen par défaut.

4.4 Rinçage

Cette fonction permet de faire sortir de l'eau chaude par le bec verseur de café, de façon à nettoyer et chauffer le circuit interne de la machine.

Pour lancer le rinçage, il suffit de maintenir enfoncée la touche  x2 pendant environ 5 secondes : la distribution s'interrompt automatiquement (si l'on souhaite interrompre avant, appuyer à nouveau sur la même touche).



4.5 Conseils pour un café plus chaud

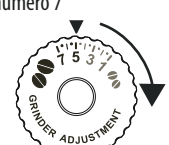
Pour obtenir un café plus chaud, il est conseillé de :

- effectuer un rinçage (voir paragraphe « 4.4 Rinçage  ») ;
- Chauffer les tasses avec de l'eau chaude en utilisant la fonction eau chaude ;
- augmenter la température du café (voir chapitre « 10. Menu paramètres »).

4.6 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, car il a été déjà préréglé en usine pour obtenir une distribution correcte de café.

Pour effectuer une correction, durant le fonctionnement du moulin à café, régler le bouton comme suit :

Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout. L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 7 
---	--

Pour une distribution du café plus dense et améliorer l'aspect de la crème L'effet de cette correction se remarque uniquement après la préparation d'au moins 2 cafés.	Tourner d'un cran vers le numéro 1 
---	---

Nota Bene :

Le bouton de réglage doit être tourné uniquement pendant que le moulin est en marche durant la phase initiale de préparation des boissons à base de café.

4.7 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à programmer : on est dans le menu programmation lorsque le voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Boisson*		Par défaut (ml)	Programmable (ml)
	Espresso	40	de ≈ 20 à ≈ 180
	Café	180	de ≈ 100 à ≈ 240
	Long	160	de ≈ 115 à ≈ 250
	Doppio+	120	de ≈ 80 à ≈ 180
	Americano	Espresso: 40 Eau: 110	Espresso: de ≈ 20 à ≈ 180 Eau: de ≈ 50 à ≈ 300
	Long Black	Acqua: 120 Espresso: 80	Acqua: de ≈ 50 à ≈ 300 Espresso: de ≈ 40 à ≈ 360
	Over ice	100	de ≈ 40 à ≈ 240

(*) Le type et le nombre de boissons diffèrent suivant le modèle.

Nota Bene !

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

5. PRÉPARATION DES BOISSONS À BASE DE LAIT



LatteCrema SYSTEM

5.1 Préparation de la carafe à lait

Pour ouvrir le couvercle de la carafe à lait :

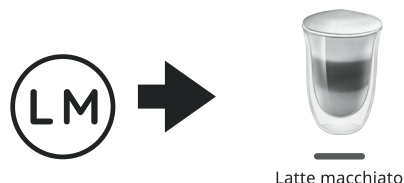
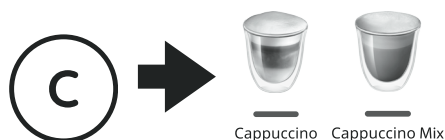
1. Décrocher le couvercle en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre : la ligne sur le couvercle doit coïncider avec le symbole  ;
2. Soulever ensuite le couvercle.

Quel lait utiliser ?

- Pour obtenir une mousse plus dense et riche, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5° C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou avec de grosses bulles, toujours nettoyer le Lattecrema System après chaque utilisation.
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale ;
 - marque utilisée ;
 - ingrédients et valeurs nutritionnelles.

Combien de lait faut-il verser pour préparer les boissons à sélection directe ?

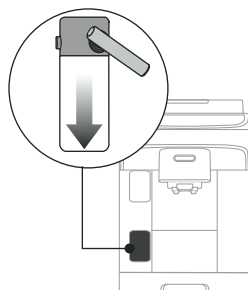
La carafe à lait est munie d'une échelle graduée qui vous aide à verser la quantité idéale pour la préparation de la recette. Tenir compte du fait que :



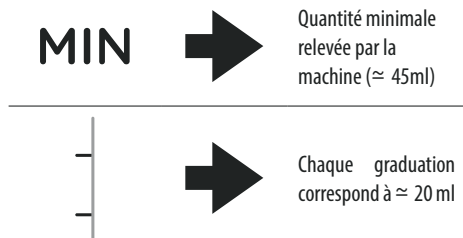
Combien de lait verser pour préparer le My Latte ?



Votre machine est dotée d'un système qui relève et utilise tout le lait versé dans la carafe à lait. Vous pouvez donc préparer votre My Latte en utilisant la quantité exacte de lait que vous souhaitez.



Pour verser la quantité correcte, référez-vous à l'échelle graduée sur la carafe à lait, en tenant compte du fait que :



Le volume du lait versé augmente de 2/3 fois après la distribution : assurez-vous que votre verre ou votre tasse est suffisamment grand pour contenir tout le lait et le café distribué par la suite.

Pour refermer le couvercle de la carafe à lait :

1. Insérer le couvercle (la ligne sur le couvercle doit être à hauteur du symbole);
2. Tourner le couvercle vers le symbole jusqu'à l'accrochage.

5.2 Sélection de l'arôme du café ou utilisation de café pré-moulu

Une fois la carafe à lait prête, avant de sélectionner la boisson à base de lait souhaitée, il est possible de personnaliser l'arôme du café comme indiqué au paragraphe « 4.3 Variation de l'arôme du café » ou de sélectionner l'utilisation de café pré-moulu et, par conséquent, de verser une cuillère-doseuse de café comme indiqué dans le Quick Guide ().

5.3 À la fin de la préparation

- Si l'on doit préparer plusieurs tasses de boissons à base de lait, nettoyer la carafe à lait après la dernière préparation.
- S'il reste du lait, mettre la carafe au réfrigérateur tout de suite après le nettoyage.
- Pour obtenir des résultats optimaux dans le temps, nettoyer soigneusement le Lattecrema System comme indiqué au chapitre « 12. Nettoyage de la carafe à lait ».

5.4 Personnaliser la quantité en tasse

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche correspondante à la boisson à base de lait à programmer : on est dans le menu programmation lorsque voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Lorsque la quantité souhaitée aura été atteinte dans la tasse, appuyer à nouveau sur la touche de la boisson : la distribution du premier ingrédient s'interrompt et celle du second ingrédient commence ;

3. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Nota Bene !

- Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson
- Pour la boisson My Latte seule la quantité de café est programmable, alors que le lait sera utilisé entièrement comme prévu par la recette.

6. PERSONNALISER LA QUANTITÉ D'EAU CHAUDE

1. Maintenir enfoncée pendant quelques secondes la touche Hot water : on est dans le menu programmation lorsque le voyant clignote rapidement. La distribution commence ;
2. Après avoir atteint la quantité souhaitée dans la tasse, presser à nouveau la touche de la boisson : la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

	Par défaut (ml)	Programmable (ml)
	Hot water 250	de ≈ 20 à ≈ 420

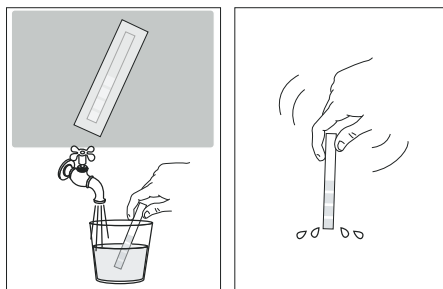
Nota Bene !

Pour annuler la programmation en cours, appuyer sur une touche relative à une autre boisson

7. MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

L'alarme détartrage s'affiche après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est préconfigurée en usine sur le « Niveau 4 » de dureté. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive de son emballage : si votre modèle en est pourvu, vous la trouverez jointe au Quick Guide.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.



3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Après une minute, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouges se forment, en fonction de la dureté de l'eau ; chaque petit carré correspond à 1 niveau.

Total Hardness Test	Niveau de dureté
	1 Basse
	2 Moyenne
	3 Moyenne/Haute
	4 Haute

Voir les instructions du chapitre « 10. Menu paramètres » pour programmer la machine.

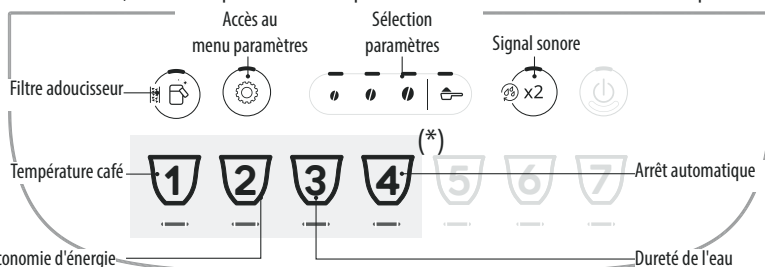
8. FILTRE ADOUCISSEUR

Pour maintenir les performances de la machine constantes dans le temps, il est conseillé d'utiliser et de remplacer régulièrement le filtre adoucisseur De'Longhi. Pour acheter le filtre, consulter le site www.delonghi.com.

WaterFilter EAN : 8004399327252

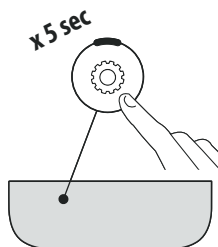
10. MENU PARAMÈTRES

Une fois entrés dans le menu, les touches qui restent actives permettent de sélectionner les fonctions correspondantes :



(*) Les boissons diffèrent suivant le modèle

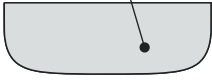
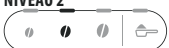
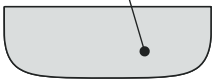
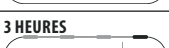
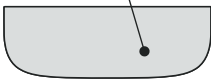
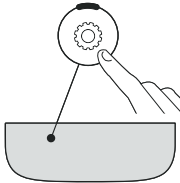
1. Entrer dans le menu :



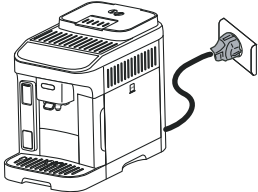
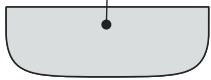
Maintenir enfoncée la touche pendant quelques secondes : les touches relatives aux paramètres s'allument. Appuyer sur la touche relative au paramètre à régler.



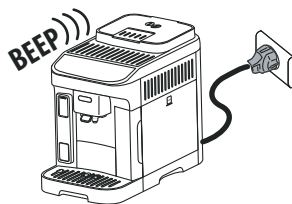
2. Régler les paramètres de la machine :			
Filtre adoucisseur 	Appuyer sur l'un des grains pour installer ou remplacer le filtre adoucisseur	INSÉRÉ 	Confirmer la sélection 
	Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour retirer le filtre adoucisseur	RETIRÉ 	
Signal sonore 	Appuyer sur l'un des grains pour activer le signal sonore	ON 	Confirmer la sélection 
	Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver le signal sonore	OFF 	
Température café 	Appuyer sur le grain correspondant à la température souhaitée	BASSE 	Confirmer la sélection 
		MOYENNE 	
		ÉLEVÉE 	
Économie d'énergie 	Appuyer sur l'un des grains pour activer l'éco- nomie d'énergie	ON 	Confirmer la sélection 
	Appuyer sur le symbole du café pré-moulu pour désactiver l'économie d'énergie	OFF 	
➔			

Dureté de l'eau  	Appuyer sur le symbole correspondant au niveau à programmer	NIVEAU 1  NIVEAU 2  NIVEAU 3  NIVEAU 4 	Confirmer la sélection  
Arrêt automatique  	Appuyer sur le symbole correspondant au temps à programmer	15 MINUTES  30 MINUTES  1 HEURE  3 HEURES 	Confirmer la sélection  
3. Quitter le menu :			
	Appuyer sur la touche  : La machine est à nouveau prête à l'emploi. Nota Bene ! La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inutilisation.		

10.1 Réinitialisation des valeurs d'usine

Vérifier que la machine est en veille (éteinte, mais branchée sur secteur).	
Maintenir enfoncées pendant 5 secondes les touches relatives aux boissons 1, 2 et  : tous les paramètres, ainsi que les quantités des boissons, reviennent aux valeurs d'usine.	x5 sec  
➔	

La machine émet un bip prolongé et tous les voyants clignotent pour confirmer la réinitialisation



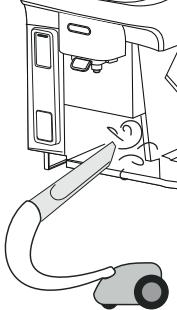
11. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

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

Composant	Fréquence	Procédure
Tiroir à marc 	Quand le voyant s'allume il faut vider le tiroir à marc : la machine ne peut pas faire le café.	• Extraire l'égouttoir, le vider et le nettoyer. • Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc en prenant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond. • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider.
Tant que le tiroir à marc de café n'est pas nettoyé, la machine ne peut pas faire de café. Au cas où 72 heures se seraient écoulées depuis la première préparation effectuée, l'appareil signale la nécessité de vider le tiroir même s'il n'est pas plein, (pour que le décompte des 72 heures soit effectué correctement, la machine ne doit jamais être débranchée du secteur).		
Composants égouttoir 	L'égouttoir est pourvu d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent. Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer.	• Extraire l'égouttoir et le tiroir à marc de café ; • Retirer le plateau d'appui pour tasses, la grille égouttoir, vider ensuite l'égouttoir et le tiroir à marc de café et laver tous les éléments ; • Contrôler la coupelle de condensation (rouge) et, si elle est pleine, la vider ; • Remettre en place l'égouttoir, la grille et le tiroir à marc de café. Pour extraire l'égouttoir, il est obligatoire de toujours vider le tiroir à marc de café même s'il est peu rempli.



Composant	Fréquence	Procédure
Intérieur de la machine 	Contrôler régulièrement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible une fois l'égouttoir enlevé) n'est pas sale.	Éteindre et débrancher la machine du secteur. Ne jamais plonger la machine dans l'eau. - Éliminer les dépôts de café à l'aide d'un pinceau et d'une éponge ; - Aspirer tous les résidus à l'aide d'un aspirateur
Becs verseurs de café 	Nettoyer périodiquement (une fois par mois) les becs verseurs de café	- Nettoyer périodiquement les becs verseurs de café à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon ; - Contrôler que les trous des becs verseurs de café ne soient pas bouchés. Si nécessaire, retirer les dépôts de café à l'aide d'un cure-dent.

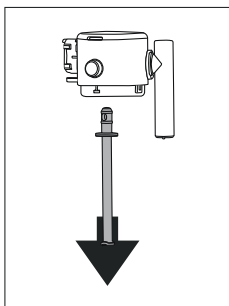
12. NETTOYAGE DE LA CARAFE À LAIT

Attention !

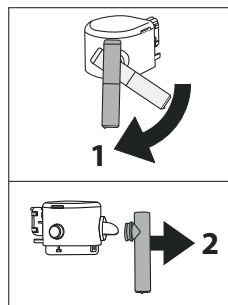
- Pour le nettoyage de la carafe à lait ne pas utiliser de détergents ni d'éponges abrasives, ni d'objets métalliques pour éliminer d'éventuels dépôts de lait.

Nettoyer la carafe à lait après chaque préparation de lait, de la façon suivante :

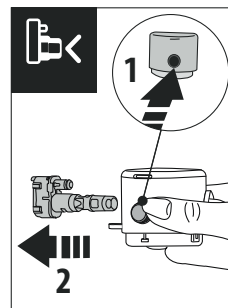
- Retirer le couvercle de la carafe à lait et démonter tous les composants amovibles ;
- Ôter le tube de prise du lait ;



- Tourner le tube d'écoulement du lait en position perpendiculaire et tirer jusqu'à l'extraire ;

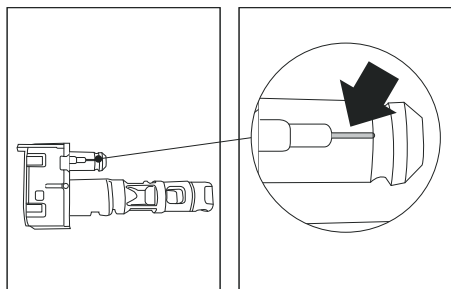


- Appuyer sur le bouton pour extraire le connecteur ;



- Au lave-vaisselle (conseillé) :** Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : les positionner sur le panier supérieur du lave-vaisselle et démarquer un programme de 50°C, par exemple ECO standard.

À la main : Rincer tous les composants et la carafe à l'eau courante chaude (au moins 40°C) : plonger tous les composants dans de l'eau potable chaude (au moins 40°C) avec du détergent doux/neutre pendant au moins 30 minutes et rincer abondamment à l'eau potable chaude.



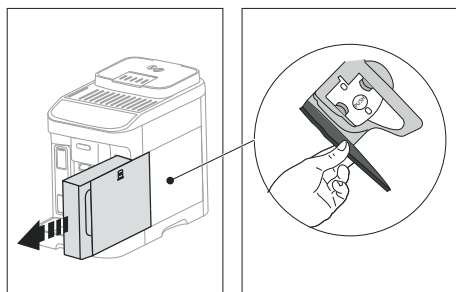
6. Vérifier que le conduit air (dans l'agrandissement) est propre ;
7. Réassembler tous les composants du couvercle : pour ré-insérer le connecteur, appuyer sur le bouton spécifique ;
8. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

13. NETTOYAGE DE L'INFUSEUR

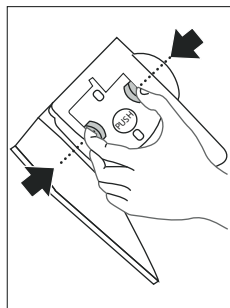
Attention !

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

1. Appuyer sur la touche  pour éteindre la machine ;
2. Extraire le réservoir d'eau ;
3. Ouvrir le volet infuseur situé sur le côté droit ;



4. Enfoncer vers l'intérieur les deux boutons de décrochage colorés et extraire en même temps l'infuseur vers l'extérieur ;



5. Plonger l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet ;

Attention !

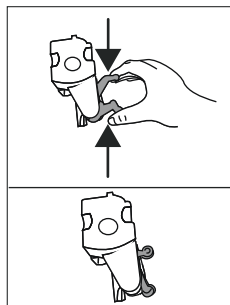
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU

PAS DE NETTOYANTS - PAS DE LAVE-VAISSELLE

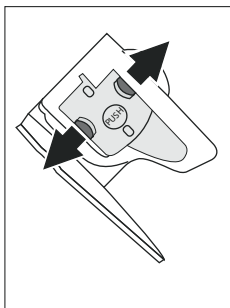
6. Nettoyer l'infuseur sans utiliser de nettoyants, il pourrait s'abîmer.
7. En utilisant le pinceau, nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur ;
8. Après le nettoyage, remettre l'infuseur en place en l'enfilant dans le support ; puis appuyer sur l'inscription PUSH jusqu'au « clic » d'accrochage ;

Nota Bene :

Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant l'insertion) de l'adapter à la bonne position en appuyant sur les deux leviers.



9. Une fois inséré, s'assurer que les deux boutons rouges aient joué vers l'extérieur ;



10. Fermer le volet infuseur ;
11. Réinsérer le réservoir d'eau.

14. DÉTARTRAGE

Pour compléter correctement le cycle de détartrage faire très attention aux quantités nécessaires dans le réservoir d'eau pour chaque phase :

Phase 1 : Action détartrante	
Phase 2 : Premier rinçage	
Phase 3 : Second rinçage	

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

- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité conseillée : 2 l
Temps	~45min

Attention :

Si le filtre adoucisseur est installé, il faut l'enlever avant de verser la solution détartrante.

Par la suite, réinsérer le filtre à la fin du premier réservoir de rinçage.

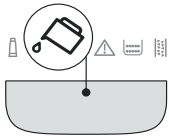
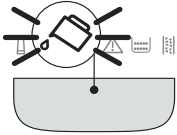
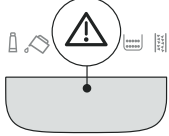
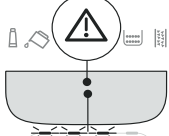
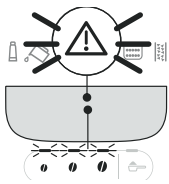
La procédure pour le détartrage est illustrée dans le « Quick Guide ».

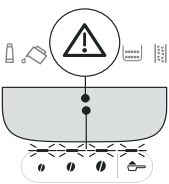
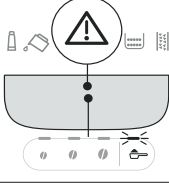
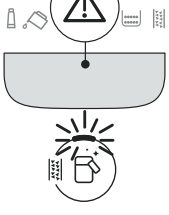
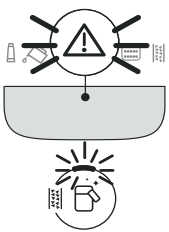
Nota Bene :

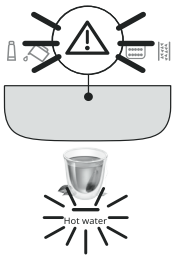
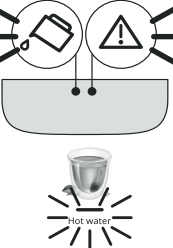
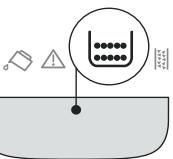
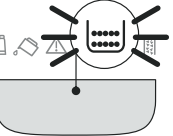
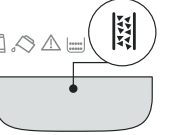
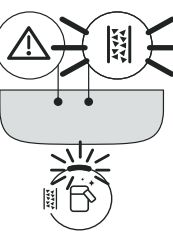
- Une fois le cycle de détartrage lancé, il n'est pas possible de l'interrompre et il doit être complété par le cycle de rinçage complet.
- Il est tout à fait normal, après avoir effectué le détartrage, de trouver de l'eau dans le bac récupérateur de marcs de café.
- L'appareil a besoin d'un troisième rinçage, si le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX : ceci pour s'assurer que la solution détartrante a complètement été vidée des circuits internes de l'appareil. Avant de lancer le rinçage, se rappeler de vider l'égouttoir.

15. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyant	Description
Les voyants relatifs aux boissons d'ignorer	La machine est en train de chauffer : attendre
Les voyants relatifs aux boissons et à leurs paramètres sont allumés fixes	La machine est prête à l'emploi : sélectionner la boisson à préparer et les options correspondantes
	Remplacer le filtre (voir chapitre « 8. Filtre adoucisseur »)
→	

Voyant	Description
	L'eau dans le réservoir n'est pas suffisante : remplir le réservoir
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré dans la machine ou n'est pas inséré correctement : insérer correctement le réservoir
	Alarme générique : l'intérieur de la machine est très sale. Nettoyer soigneusement la machine. Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, contacter le service clients et/ou un Centre d'Assistance agréé
	L'infuseur n'a pas été inséré après le nettoyage : insérer l'infuseur comme indiqué dans le chapitre « 13. Nettoyage de l'infuseur »
	Manque de grains de café : remplir le réservoir à grains, puis appuyer sur une touche quelconque pour acquitter l'alarme.
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout. Régler le moulin à café (par. « 4.6 Réglage du moulin à café »)
➔	

Voyant	Description
	Trop de café a été utilisé. Sélectionner un goût plus léger ou réduire la quantité de café pré-moulu
	La fonction «café prémoulu» a été sélectionnée mais aucun café prémoulu n'a été versé dans l'entonnoir. Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir et répéter la distribution
	- La carafe à lait a été retirée durant la distribution du lait. Réinsérer la carafe à lait : la machine est à nouveau prête à l'emploi. - La carafe à lait a été retirée durant la distribution du café. Réinsérer la carafe à lait : la machine complète la préparation en distribuant le café.
	- Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la carafe à lait n'est pas complète ou n'est pas bien insérée : vérifier que la carafe à lait est complète, avec tous les composants correctement insérés. - Une boisson à base de lait doit être préparée, mais la quantité de lait dans la carafe est insuffisante (voir par. « Combien de lait faut-il verser pour préparer les boissons à sélection directe ? » et « Combien de lait verser pour préparer le My Latte ? »).
➔	

Voyant	Description
	De l'eau chaude doit être distribuée, mais la buse n'est pas insérée : insérer la buse à eau chaude.
	Le circuit hydraulique est vide. Distribuer de l'eau chaude en appuyant sur la touche correspondante 
	Il faut vider le tiroir à marc
	Le tiroir à marc n'est pas inséré ou n'est pas inséré correctement : insérer l'égouttoir muni de tiroir à marc en pressant à fond
	Il faut procéder au détartrage (« 14. Détartrage » et la section dédiée du Quick Guide)
	Le détartrage a été interrompu. Pour que la machine soit à nouveau prête à l'emploi appuyer sur la touche  : la machine commencera à distribuer et le détartrage reprendra à partir de la fig. 15 page 13 du Quick Guide.

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements possibles.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur la prise.	Brancher la fiche à la prise.
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Chauffer les tasses en les rinçant avec de l'eau chaude (N.B. il est possible d'utiliser la fonction eau chaude).
	Les circuits internes de la machine ont refroidi parce que 2-3 minutes se sont écoulées depuis la préparation du dernier café.	Avant de faire le café, chauffer les circuits internes par un rinçage, en maintenant enfoncée la touche  pendant quelques secondes.
	La température du café programmée est trop basse.	Programmer une température du café plus élevée dans le menu paramètres (voir « 10. Menu paramètres »).
	Il est nécessaire de détartrer la machine	Effectuer un détartrage. Successivement vérifier le niveau de dureté de l'eau (« 7. Mesure de la dureté de l'eau ») et vérifier que l'appareil soit programmé selon la dureté réelle (« 10. Menu paramètres »).
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de crème.	Le café est moulu trop grossièrement.	Régler la mouture (« 4.6 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
	Le café n'est pas approprié.	Utiliser du café pour machines à café espresso.
	Le café n'est pas frais.	L'emballage du café est ouvert depuis trop longtemps et a perdu son goût.
Le café sort trop lentement ou bien au goutte à goutte.	Le café est moulu trop finement.	Régler la mouture (« 4.6 Réglage du moulin à café »). L'effet n'est visible qu'après la préparation d'au moins 2 cafés.
La machine ne distribue pas de café	La machine relève des impuretés à l'intérieur	Attendre que la machine soit à nouveau prête à l'emploi et sélectionner la boisson souhaitée. Si le problème persiste, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé.
Le café ne sort pas de l'un ou des deux becs de la buse.	Les gicleurs de la buse à café sont bouchés.	Nettoyer les gicleurs à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour éliminer d'éventuelles incrustations.
Le café préparé est trop liquide.	L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	Ouvrir le volet, nettoyer l'entonnoir à l'aide d'un pinceau.
L'infuseur ne peut pas être extrait.	L'arrêt n'a pas été effectué.	Effectuer l'arrêt en appuyant sur la touche  .
		→

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un troisième rinçage	Durant les deux cycles de rinçage, le réservoir d'eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Vider l'égouttoir, remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX et effectuer le troisième rinçage.
Le lait présente de grosses bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé ou écrémé.	Utiliser de préférence soit du lait écrémé soit demi-écrémé, à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas encore le résultat souhaité, essayer de changer de marque de lait.
	Le couvercle de la carafe à lait est sale.	Démonter les composants et les nettoyer soigneusement, comme indiqué au chap. « 12. Nettoyage de la carafe à lait ».
	On utilise des boissons végétales.	Le résultat varie beaucoup en fonction des caractéristiques nutritionnelles des boissons.
Les boissons à base de lait ne sont pas activées	La carafe à lait n'est pas insérée ou n'est pas insérée correctement ou bien le lait n'est pas suffisant pour préparer la boisson demandée.	Préparer la carafe à lait et l'insérer correctement dans la machine.
	De nombreuses boissons à base de lait ont été préparées à la suite et la machine doit revenir à la température idéale pour préparer les prochaines.	Attendre que les boissons à base de lait soient à nouveau activées sur le panneau de commande.
Le plan d'appui pour tasses sur la machine est chaud	Plusieurs boissons ont été préparées à la suite	
La machine n'est pas utilisée et émet des bruits ou des petits nuages de vapeur	La machine est prête à l'emploi ou a été éteinte depuis peu et des gouttes de condensation tombent à l'intérieur du vaporisateur encore chaud.	Ce phénomène fait partie du fonctionnement normal de l'appareil ; pour limiter le phénomène, vider l'égouttoir.
L'appareil émet des nuages de vapeur par l'égouttoir et/ou il y a de l'eau sur le plan où est placé l'appareil .	Après le nettoyage, la grille de l'égouttoir n'a pas été réinsérée.	Réinsérer la grille égouttoir dans l'égouttoir.

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمبير 13 إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الحليب به فقاعات هوائية كبيرة	الحليب ليس بارداً بما يكفي أو غير منزوع الدسم جزئياً أو منزوع الدسم.	استخدم حليب منزوع الدسم بالكامل أو حليب منزوع الدسم جزئياً وبدرجة حرارة التلابة (5° درجات مئوية). إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.
	ربما يكون غطاء حاوية الحليب مُتسخاً.	قم بفك المكونات ثم قم بتنظيفها بعناية كما هو موضح في الفصل «12. تنظيف وعاء الحليب».
	يتم استخدام مشروبات نباتية	تختلف النتيجة وفقاً للمواصفات الغذائية للمشروبات.
مشروبات الحليب غير مفعلة	حاوية الحليب غير مُدخلة أو مُدخلة بشكل غير صحيح أو الحليب غير كافٍ لإعداد المشروب المطلوب.	قم بتحضير حاوية الحليب وأدخلها بالشكل الصحيح في الماكينة.
	تم سكب العديد من مشروبات الحليب بشكل متتابع والماكينة تحتاج إلى أن تعود إلى درجة الحرارة المثالية لإعداد المشروبات التالية.	انتظر حتى تظهر على لوحة التحكم مشروبات الحليب من جديد.
رف حمل الفناجين فوق الماكينة ساخن	تم إعداد مشروبات مختلفة بوتيرة أسرع من اللازم	
الجهاز لا يعمل ويصدر ضجيج أو نفث خفيف للبخر	الماكينة جاهزة للاستخدام أو تم إيقاف تشغيلها للتو، كما تقع بضع قطرات التكثيف داخل الميخر الذي لا يزال ساخناً.	هذه الظاهرة هي جزء من التشغيل العادي للجهاز. وللحد منها، فرِّغ صينية التنقيط.
يصدر الجهاز نفثاً بخارياً من صينية التنقيط و/أو وجود ماء على الأرض حيث يتم وضع الجهاز.	بعد التنظيف، لم تتم إعادة إدخال شبكة الحوض.	أعد إدخال شبكة الحوض في صينية التنقيط.

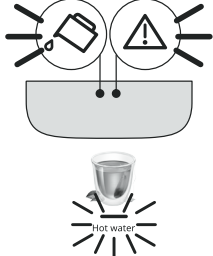
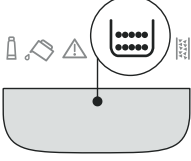
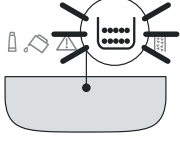
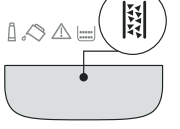
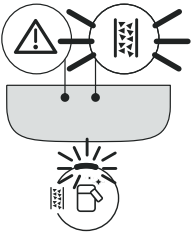
16. حل المشكلات

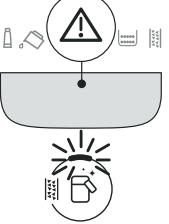
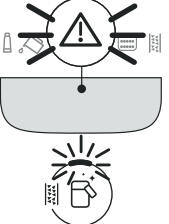
نُسرِد فيما يلي بعض الأعطال المُحتملة.

إذا لم يتم حل المشكلة حسب الطريقة المبيّنة هنا، فإنه يجب عندها الاتصال بمركز خدمة الدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الجهاز لا يشتعل.	قابس التيار غير موصل بالمقبس.	وصل القابس بمصدر التيار الكهربائي.
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	قم بتسخين الفناجين بواسطة شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية بُردت لأنه مرت 2-3 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل البدء في إعداد القهوة إعمل على تسخين الدوائر الداخلية عن طريق عملية شطف، بالضغط على الزر ⁽⁴²⁾ لوضع ثوان.
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة مُنخفضة.	اضبط درجة حرارة أعلى للقهوة في قائمة إعدادات الضبط (انظر «10. قائمة إعدادات الضبط»).
	يجب إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة	قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية. بعد ذلك تحقق من مستوى عُسر الماء («7. قياس مستوى عُسر الماء»)، وتحقق من ضبط الجهاز وفقاً للعُسر الفعلي («10. قائمة إعدادات الضبط»).
القهوة ليست غنية أو أنها تحتوي على قليل من الكريمة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	اضبط عملية الطحن («4.6 ضبط وتعديل مطحنة القهوة»). تظهر النتيجة فقط بعد سكب 2 فنجان من القهوة.
	القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسرسو.
	القهوة ليست طازجة.	تم فتح عبوة البن لفترة طويلة، وفقدت مذاقها.
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	اضبط عملية الطحن («4.6 ضبط وتعديل مطحنة القهوة»). تظهر النتيجة فقط بعد سكب 2 فنجان من القهوة.
الماكينة لا تسكب القهوة	الماكينة تكشف عن وجود شوائب في داخلها	انتظر حتى تعود الماكينة جاهزةً للاستعمال ثم اختر المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنوبر الصب.	فوهات موزّع سكب القهوة مسدودة.	قم بتنظيف الفوهات بقطعة قماش. استخدم، إذا لزم الأمر، عود تخليل أسنان لإزالة أية قشور ترسيبيه.
القهوة المسكوبة خفيفة.	تم انسداد القمع المُخصص للبن غير المطحون.	افتح المنفذ ونظف القُمع بمساعدة فرشاة.
لا يُمكن إخراج الناقع.	لم تتم عملية الإطفاء.	قم بعملية الإطفاء عبر الضغط على الزر  .
بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة	أثناء دوريّ الشطف، فإن الخزان لم يتم ملئه حتى مستوى الحد الأقصى MAX.	قم بتفريغ حوض تجميع القطرات، أملأ الخزان حتى مستوى الحد الأقصى MAX ثم قم بإجراء عملية الشطف الثالثة.



المعنى	لمبة التنبيه
الدورة المائية فارغة. اسكب ماءً ساخناً بالضغط على الزر المقابل 	
يجب بالضرورة تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة	
حاوية بقايا وراسب القهوة غير مدخلة أو ليست مدخلة بالشكل الصحيح: أدخل حوض تجميع القطرات وبه حاوية بقايا ورواسب القهوة مع الضغط حتى النهاية	
يجب بالضرورة البدء في عملية إزالة الترسبات الجيرية («14».) إزالة الترسبات الجيرية «والقسم المخصص لذلك في دليل الإرشادات السريع (quick guide)»	
تم إيقاف عملية إزالة الترسبات الجيرية. للعودة بالماكينة إلى وضع الجاهزية للاستعمال اضغط على الزر  ستبدأ الماكينة في السكب وسيتم استئناف عملية إزالة الترسبات الجيرية من الشكل 15 صفحة 13.	

المعنى	لمبة التنبيه
- تم إخراج حاوية الحليب أثناء سكب الحليب. أعد إدخال حاوية الحليب: الماكينة تصبح جاهزة للاستخدام. - تم إخراج حاوية الحليب أثناء سكب القهوة. أعد إدخال حاوية الحليب: الماكينة أصبحت كاملة ويتم التحضير لسكب القهوة.	
- يُطلب سكب مشروب الحليب ولكن حاوية الحليب غير كاملة أو ليست مدخلة في مكانها بالشكل الصحيح: تحقق من أن حاوية الحليب كاملة المكونات المثبتة بالشكل الصحيح. - يُطلب سكب مشروب الحليب ولكن كمية الحليب في حاوية الحليب غير كافية (انظر الفقرة «ما هي كمية الحليب لإعداد المشروبات بالاختيار المباشر؟» و «كم من الحليب تسكب لإعداد My Latte؟».)	
يُطلب سكب ماء ساخن ولكن فوهة السكب غير مدخلة: أدخل فوهة سكب الماء.	
←	

المعنى	لمبة التنبيه
لم يتم بعد التنظيف إدخال النافع: أدخل نافع المشروبات كما هو موضح في الفصل «13. تنظيف النافع»	
لا توجد حبوب قهوة: أعد ملء حاوية حبوب القهوة ثم اضغط على أي زر للخروج من هذا الإنذار التشغيلي.	
عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق، اضبط مطحنة القهوة (الفقرة «4.6 ضبط وتعديل مطحنة القهوة»)	
لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم. اختر المذاق الأكثر خفة أو قلل كمية القهوة مُسبقة الطحن	
È stata selezionata la preparazione con caffè pre-macinato ma non è stato versato il caffè pre-macinato nell'imbuto. Assicurarsi che l'imbuto non sia otturato, quindi inserire un misurino raso di caffè pre-macinato e ripetere l'erogazione	
←	

انتبه جيدًا:

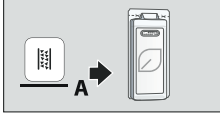
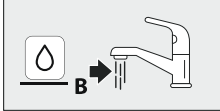
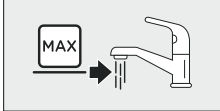
- بعد البدء في دورة إزالة الترسبات الجيرية فإنه لا يمكن إيقافها ويجب أن تكتمل هي ودورة الشطف الخاصة بها.
- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن.
- يطلب الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسية ثالثة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحللول إزالة الترسبات الكلسية في الدوائر الداخلية للجهاز. قبل بدء الشطف، تذكر تفريغ صينية التفتيق.

15. دلالة لمبات التنبيه

المعنى	لمبة التنبيه
الماكينة تسخن: انتظر بالمشروبات تومض	لمبات التنبيه المرتبطة
الماكينة جاهزة للاستخدام: ابدأ بالمشروبات وبيعدادات الضبط الخاصة بها موقدة بإضاءة ثابتة	لمبات التنبيه المرتبطة
استبدل المرشح (انظر الفصل «8. المرشح المنقى»)	
الماء في الخزان غير كافي: أعد ملء الخزان	
خزان الماء غير مدخل في الماكينة أو ليس مدخلًا على النحو الصحيح: أدخل الخزان بالشكل الصحيح	
إنذار عام: الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية. نظف الماكينة بعناية. إذا استمر الجهاز في عرض الرسالة بعد التنظيف، اتصل بخدمة العملاء و/أو مركز خدمة معتمد	
←	

14. إزالة الترسبات الجيرية

لإكمال دورة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بالشكل الصحيح يجب الانتباه جيداً إلى الكميات المطلوبة في خزان الماء لكل مرحلة:

 A	المرحلة 1: عمل مزيل الترسبات الجيرية
 B	المرحلة 2: عملية الشطف الأولى
 MAX	المرحلة 3: عملية الشطف الثانية

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات الواردة على علبة هذا المزيل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الكلسية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، جففه على الفور.

من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية	
مزيل الترسبات الكلسية دي لونجي	مزيل الترسبات الكلسية
السعة الموصى بها: 2 لتر	الوعاء
45~ دقيقة	الزمن

تنبيه:

في حالة تركيب مرشح تنقية الماء فإنه يصبح من الضروري إزالة هذا المرشح قبل إدخال محلول إزالة الترسبات الجيرية. قم بعد ذلك بإدخال المرشح مرة أخرى في مكانه عقب انتهاء خزان الشطف الأول.

5. اغمر الناقع لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثم اشطفه تحت صنوبر الماء؛

انتبه!

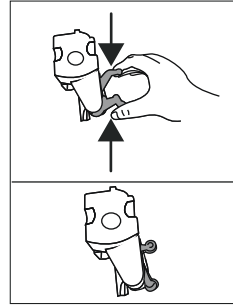
يجب شطفه بالماء فقط

لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

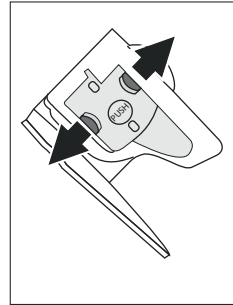
6. نظّف الناقع دون استخدام أيّة منظّفات لأنّها يمكن أن تتسبب في ضرره وتلفه.
7. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحمّل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
8. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تثبيته في الدُعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة PUSH حتى تسمح نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

انتبه جيداً:

إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) ضبط وضعيته جيداً بالضغط على الذراعين الموجودين.



9. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛



10. أغلق منفذ الناقع؛

11. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

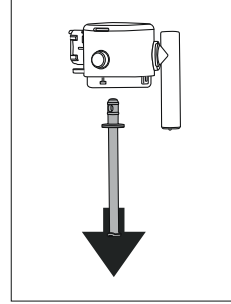
12. تنظيف وعاء الحليب

انتبه!

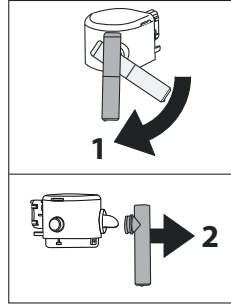
- لتنظيف حاوية الحليب لا تستخدم منظفات أو قطع تنظيف إسفنجية كاشطة أو خادشة أو أدوات معدنية لإزالة أية ترسبات قشرية للحليب.

نظف حاوية الحليب بعد كل مرة يتم فيها تحضير الحليب، كما يلي:

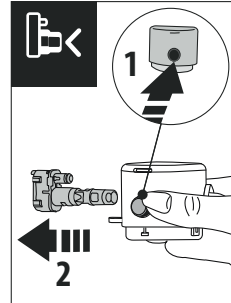
1. أخرج غطاء حاوية الحليب ثم قم بفك كامل المكونات القابلة للإزالة؛
2. أخرج أنبوب الشفط؛



3. قم بلف أنبوب سكب الحليب في الوضعية المتعامدة ثم قم بشده حتى إخراجها؛

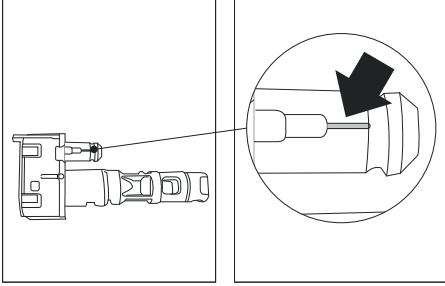


4. اضغط على الزر الانضغاطي لإخراج الوصلة؛



5. في غسالة الأطباق (موصى بها): اشطف كافة المكونات والحاوية بالماء الجاري الساخن (على الأقل 40 درجة مئوية): ضع هذه المكونات في سلة الغسيل العلوية لغسالة الأطباق ثم ابدأ برنامج غسيل بدرجة حرارة 50 درجة مئوية، مثل ECO القياسي.

يدويًا: اشطف كافة المكونات والحاوية بالماء الجاري الساخن (على الأقل 40 درجة مئوية): اغمس هذه المكونات في ماء قابل للشرب ساخن (على الأقل 40 درجة مئوية) مع منظف رقيق/محاليد على الأقل لمدة 30 دقيقة ثم اشطف بماء غزير قابل للشرب ساخن.



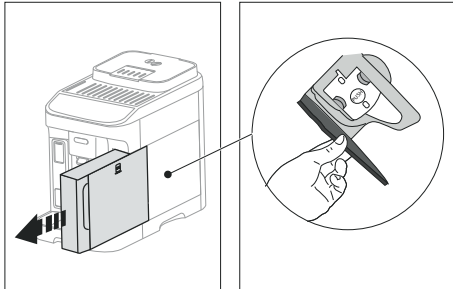
6. تحقق من أن قناة الهواء (في التكمير) نظيفة؛
7. أعد تركيب كامل مكونات الغطاء من جديد: لإعادة إدخال الوصلة، اضغط على الزر المخصصة لذلك؛
8. أعد تثبيت الغطاء على وعاء الحليب.

13. تنظيف الناقع

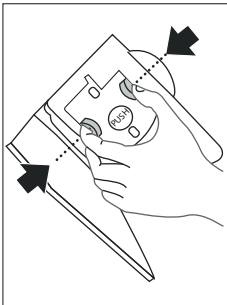
انتبه!

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

1. اضغط على الزر لإيقاف الماكينة.
2. قم بإخراج خزان الماء؛
3. افتح منفذ الناقع الموجود على الجانب الأيمن؛



4. اضغط للدخل زري الفك الملونين و في نفس الوقت أنزع الطارد في اتجاه الخارج؛

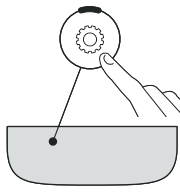


- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول. مع الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة De'Longhi ليس من الضروري استخدام إضافات كيميائية من أجل تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

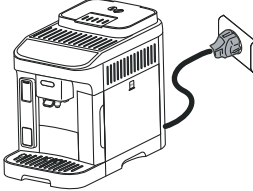
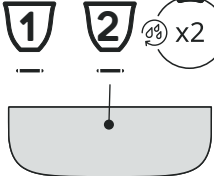
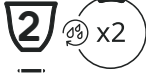
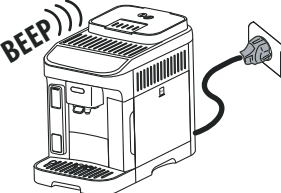
المكوّن	الوتيرة الزمنية	الإجراء
وعاء رواسب وبقايا القهوة	عندما توقد لمبة التنبيه () يصبح من الضروري تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة: لا يمكن للماكينة إعداد القهوة.	• أخرج حوض تجميع القطرات وأفرغه ونظفه. • أفرغ حاوية تجميع البقايا ونظفها بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في الجزء السفلي. • يجب فحص وعاء تجميع ماء التكثيف (ذي اللون الأحمر) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه.
مكونات حوض تجميع القطرات	حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤشّر عوَام أحمر اللون لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية وضع الفناجين، يجب إفراغ الإناء وتنظيفه	• اسحب حوض تجميع القطرات ووعاء بقايا ورواسب القهوة؛ أزل صينية إسناد الفناجين، شبكة الحوض، ثم أفرغ حوض تجميع القطرات ووعاء الرواسب واغسل جميع المكونات؛ يجب فحص وعاء تجميع ماء التكثيف (ذي اللون الأحمر) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه. • أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته في مكانه مع وعاء تجميع رواسب وبقايا القهوة. • عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل.
داخل الماكينة	يلزم التأكد بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) من أن الأجزاء الداخلية للماكينة (التي يمكن الوصول إليها عند فك و انتزاع إناء تجميع القطرات) نظيفة للغاية.	• أطفئ الماكينة وافصلها عن شبكة التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً بالماء. • قم بإزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛ أشطف جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شفط كهربائية
فوهات سكب القهوة	قم دورياً بتنظيف فوهات سكب القهوة (مرة واحدة شهرياً)	• نظّف دورياً فوهات صنوبر القهوة بواسطة استخدام إسفنجة أو قطعة قماش؛ • تحقق دورياً من أن ثقب موزّع صب القهوة غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة عود لتخليل الأسنان.

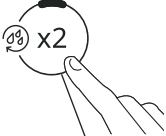
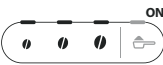
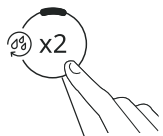
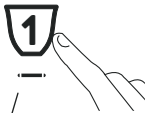
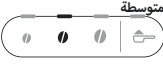
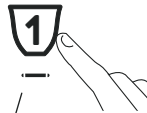
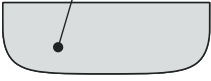
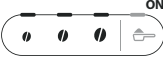
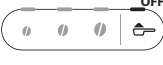
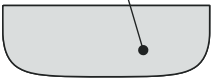
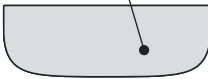
أكد الاختيار 	15 دقيقة  30 دقيقة  1 ساعة  3 ساعات 	اضغط على الرمز المقابل للمدة الزمنية المراد ضبطها	الإطفاء الذاتي 
---	--	--	--

3. اخرج من القائمة:

اضغط على الزر:  تعود الماكينة للعمل في وضعية الجاهزية للاستعمال. ملاحظة مهمة! تخرج الماكينة بشكل تلقائي من قائمة إعدادات الضبط بعد 30 ثانية من عدم الاستعمال.	
---	---

10.1 إعادة التعيين على ضبط المصنع

	تحقق من أن الماكينة في وضعية الاستعداد (مطفأة ولكن موصولة بشبكة التيار الكهربائي).
x5 sec  x2 	استمر في الضغط لمدة 5 ثوان على الأزرار الخاصة بالمشروبات 1 و 2 و 2x: ستعود جميع إعدادات الضبط إلى قيم ضبط المصنع وأيضاً كمية المشروبات.
BEEP))) 	تصدر الماكينة صفارة تنبيه وستومض كافة لمبات التنبيه للتأكيد على إعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع

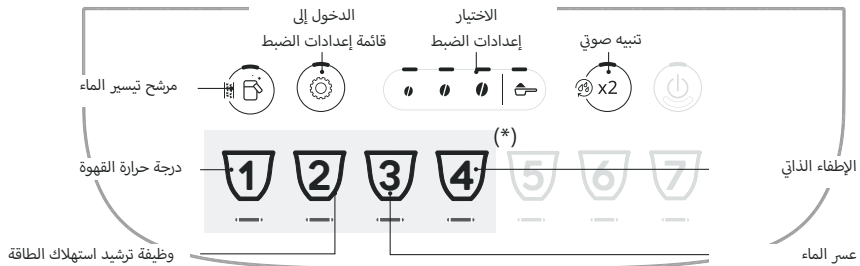
أكد الاختيار  	 	اضغط على أحد الأزرار لتفعيل التنبيه الصوتي اضغط على رمز مسبقة الطحن لإيقاف تفعيل التنبيه الصوتي	تنبيه صوتي  
أكد الاختيار  	منخفضة  متوسطة  مرتفعة 	اضغط على الزر المقابل لدرجة الحرارة المطلوبة	درجة حرارة القهوة  
أكد الاختيار  	ON  OFF 	اضغط على أحد الأزرار لتفعيل خاصية توفير الطاقة اضغط على زر مسبق الطحن لإيقاف تفعيل خاصية توفير الطاقة	وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة  
أكد الاختيار  	المستوى 1  المستوى 2  المستوى 3  المستوى 4 	اضغط على الرمز المقابل للمستوى المراد ضبطه	عسر الماء  



بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقّف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية إزالة المُرشِّح حتى وإن لم تتطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.

- لتقليل معدل استهلاك الطاقة الكهربائية، بعد سكب مشروب واحد أو أكثر، قم بإزالة حاوية الحليب.

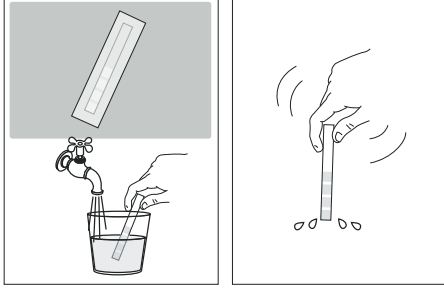
عند الدخول إلى القائمة ستسمح الأزرار التي تبقى مفعلة باختيار الوظائف التشغيلية المقابلة:



(*) مشروبات مختلفة وفقاً للموديل

1. ادخل في القائمة:			
استمر في الضغط على الزر بضع ثوان: ستوقد الأزرّة المرتبطة بإعدادات الضبط. وأصل العمل بالضغط على الزر الخاص بإعداد الضبط المراد ضبطه.			
2. اضبط إعدادات ضبط الماكينة:			
أكد الاختيار	مدخل	مرشح تيسير الماء	اضغط على أحد الأزرّة لتثبيت أو استبدال مرشح تنقية الماء
	مزال	اضغط على رمز مسبق الطحن لإزالة مرشح تنقية الماء	

1. أخرج شريط الاختبار من علبة: إذا كان مرفقاً بالموديل الذي بحوزتك فستجده في دليل الإرشادات السريع Quick Guide.
2. اغمر الشريط تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.



3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.

اختبار العسر الكلي للماء	مستوى عسر الماء
	1 منخفضة
	2 متوسط
	3 متوسط/مرتفع
	4 مرتفع

انظر الإرشادات في الفصل 10. قائمة إعدادات الضبط لضبط الماكينة.

8. المرشح المثقّى

للمحافظة على ثبات الأداء التشغيلي للماكينة مع مرور الوقت ننصحك باستخدام مرشح تنقية الماء De'Longhi واستبداله بشكل متكرر ومنظم. للحصول على المرشح، قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.delonghi.com.

EAN: 800439937252

8.1 استبدال المرشح

يُرجى ملاحظة!

بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقّف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية استبدال المرشح حتى وإن لم تطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.

8.2 إزالة المرشح

إذا كنت ترغب في استعمال الجهاز بدون الفلتر، يكون من الضروري عندئذ فكه وتسجيل تاريخ فكه.

1. أخرج خزان الماء والمرشح المنتهي؛
2. انظر الإرشادات في الفصل 10. قائمة إعدادات الضبط لضبط الماكينة.

قم بعد ذلك بإدخال مكبال من القهوة كما هو موضح في دليل الإرشادات السريع quick guide

5.3 عقب الانتهاء من عملية التحضير

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من مشروب بالحليب، يجب تنظيف حاوية الحليب بعد آخر عملية تحضير.
- في حالة وجود حليب متبقي فأعد وضع حاوية الحليب في التلاجة فور الانتهاء من عملية التنظيف.
- للحصول مع مرور الوقت على نتائج مثالية، ابدأ في عملية التنظيف الشامل لنظام Lattecrema System كما هو موضح في الفصل 12. تنظيف وعاء الحليب.

5.4 قم بتحديد كمية المشروب في الفنجان

1. استمر في الضغط لبضع ثوان على الزر الخاص بمشروب الحليب المراد برمجته: إذا كان موجوداً في قائمة البرمجة عند وميض لمبة التنبيه بسرعة، تبدأ عملية السكب؛
2. عند الوصول إلى الكمية المرغوب فيها في الفنجان، أعد الضغط على زر المشروب: ستتوقف عملية سكب المكوّن الأول وستبدأ عملية سكب المكوّن الثاني؛
3. عند الوصول إلى الكمية المرغوب فيها في الفنجان، أعد الضغط على زر المشروب: ستتوقف عملية السكب وسيتم حفظ الكمية.

ملاحظة مهمة!

- لإلغاء عملية برمجة قيد التنفيذ اضغط على زر نشط لمشروب آخر
- مشروب My Latte قابل للبرمجة فقط من حيث كمية القهوة ولكن الحليب سيُستخدم بالكمية المحددة في الوصفة.

6. تحديد كمية الماء الساخن

1. استمر في الضغط لبضع ثوان على زر الماء الساخن Hot water: إذا كان موجوداً في قائمة البرمجة عند وميض لمبة التنبيه بسرعة، تبدأ عملية السكب؛
2. عند الوصول إلى الكمية المرغوب فيها في الفنجان، أعد الضغط على زر المشروب: ستتوقف عملية السكب وسيتم حفظ الكمية.

الضبط الافتراضي (مل)	قابل للبرمجة (مل)	
250	من 20 إلى 420	Hot Water

ملاحظة مهمة!

لإلغاء عملية برمجة قيد التنفيذ اضغط على زر نشط لمشروب آخر

7. قياس مستوى عسر الماء

يظهر إنذار إزالة الترسبات بعد فترة تشغيل مُحددة مُسبقاً والتي تعتمد على مستوى عسر الماء، يتم ضبط الماكينة مسبقاً في المصنع على "مستوى 4" لعسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقفل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية.

4.7 تحديد كمية القهوة في الفنجان

1. استمر في الضغط لبضع ثوان على الزر الخاص بالمشروب المراد برمجته؛ إذا كان موجوداً في قائمة البرمجة عند وميض لمبة التنبيه بسرعة، تبدأ عملية السكب؛
2. عند الوصول إلى الكمية المرغوب فيها في الفنجان، أعِد الضغط على زر المشروب؛ ستتوقف عملية السكب وسيتم حفظ الكمية.

المشروب*	الضغط الافتراضي (مل)	قابل للبرمجة (مل)
Espresso	40	من 20 ≈ إلى 180 ≈
Coffee	180	من 100 ≈ إلى 240 ≈
Long	160	من 115 ≈ إلى 250 ≈
+Doppio	120	من 80 ≈ إلى 180 ≈
Americano	150	من 20 ≈ إلى 180 ≈
Long Black	200	من 90 ≈ إلى 660 ≈
Over ice	100	من 40 ≈ إلى 240 ≈

(*) مشروبات مختلفة من حيث النوع والعدد وفقاً للموديل.

ملاحظة مهمة!

لإلغاء عملية برمجة قيد التنفيذ اضغط على زر نشط لمشروب آخر



5. إعداد مشروبات الحليب

LatteCrema SYSTEM

5.1 إعداد حاوية الحليب

لفتح غطاء وعاء الحليب:

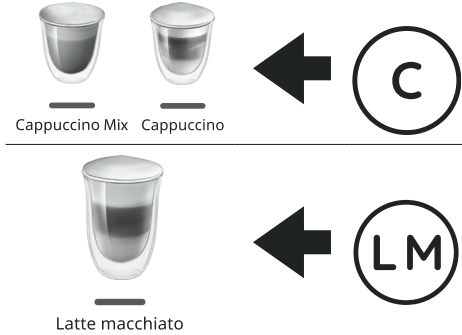
1. قمر بفاك تشبيك الغطاء عبر لفه في اتجاه عقارب الساعة؛ يجب أن يصل خط الغطاء على الرمز ؛
2. أرفع بعد ذلك الغطاء.

ما الحليب الذي تستخدمه؟

- للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة التلاجة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو حليب به فقاعات كبيرة الحجم، فإنه يجب دائماً تنظيف نظام Lattecrema System بعد كل استخدام.
- يمكن أن تختلف كمية الرغوة وفقاً لما يلي:
 - نوع الحليب أو المشروب النهائي؛
 - العلامة التجارية المستخدمة؛
 - المكونات والقيم الغذائية.

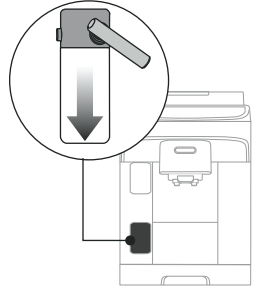
ما هي كمية الحليب لإعداد المشروبات بالاختيار المباشر؟

يوجد في حاوية الحليب مقياس متدرج يساعدك على سكب الكمية المثالية لإعداد الوصفة المطلوبة. تذكر ما يلي:



كم من الحليب تسكب لإعداد My Latte؟

الماكينة التي بحوزتك مزودة بنظام يكشف عن كمية الحليب المسكوبة في حاوية الحليب ويستخدمها. يمكنك بالتالي سكب My Latte باستخدام الكمية المضبوطة للحليب التي ترغب فيها. لسكب الكمية الصحيحة استرشد المقياس المتدرج الموجود على حاوية الحليب مع الانتباه لما يلي:



كمية الحد الأدنى التي تكشف عنها الماكينة (≈ 45 مل)



كل حز تحديد يقابل ≈ 20 مل



يزيد حجم الحليب 3/2 مرات بعد السكب؛ تحقق من أن الكوب أو الفنجان الذي بحوزتك كافياً لاحتواء كمية الحليب الذي سيتم سكه.

لغلق غطاء وعاء الحليب:

1. أدخل الغطاء (الخط الموجود على الغطاء يجب أن يكون مقابلاً للرمز).
2. قمر بلف الغطاء نحو الرمز حتى يتم التشبيك.

5.2 اختر نكهة القهوة أو استخدم القهوة المسبقة الطحن

بعد تحضير حاوية الحليب وقبل البدء في اختيار مشروب الحليب الذي ترغب فيه يمكن تحديد نكهة القهوة كما هو موضح في الفقرة «4.3 تغيير مؤقت نكهة القهوة» أو اختيار استخدام القهوة مسبقة الطحن ثم

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

4. سكب مشروبات القهوة

4.1 إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة



- لا تستخدم حبوب قهوة خضراء معالجة بالسكّر المذاب أو ملبسة بالسكّر، لأنها من الممكن أن تلتصق داخل طاحونة القهوة وتلتفها.
- إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعّلة، فإن عملية سكب الفئجان الأول قد تُتطلب الانتظار لبضع ثوان.

4.2 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً



- لا تضع مطلقاً القهوة مستّقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتّى تتجنّب فقدانها داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدّي بالطبع إلى انسّاخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلتف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنّ هذا الأمر سيؤدّي إلى انسّاخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- إعداد قهوة وفيرة المياه Long، في منتصف عملية الإعداد وعندما توقّد لمبات التنبيه ⚠️ + ادخل مكيال آخر مستوي الحافة من القهوة المطحونة ثم اضغط على الزر Long.
- لا يمكن إعداد قهوة Doppio باستخدام البن المطحون مسبقاً.

4.3 تغيير مؤقّت في نكهة القهوة

1. اضغط على الزر الخاص بعملية النكهات القهوة المرغوب فيها:

	خفيفة
	متوسطة
	قوية

2. استمر عبر اختيار مشروب القهوة الذي ترغب فيه.

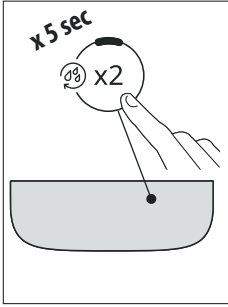
انتبه جيّداً:

- في عملية الإعداد التالية تقترح الماكينة آخر نكهة سبق اختيارها.
- وعند انقطاع التيار الكهربائي تعود الماكينة إلى المستوى المتوسط الافتراضي.



4.4 الشطف

بواسطة هذه الوظيفة من الممكن إخراج الماء الساخن من صنوبر القهوة بحيث يتم تنظيف وتسخين الدائرة الداخلية للماكينة. لبدء عملية الشطف يكفي الاستمرار في الضغط على الزر x2 لمدة 5 ثوان: ستوقّف عملية السكب بشكل أوتوماتيكي (عند الرغبة في إيقافها قبل ذلك، اضغط على نفس الزر).



4.5 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصح القيام بما يلي:

- قم بإجراء عملية شطف (انظر الفقرة 4.4 الشطف «»);
- استعمل الماء الساخن في تسخين الفئجانين باستخدام وظيفة الماء الساخن;
- قم بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «10. قائمة إعدادات الضبط»).

4.6 ضبط وتعديل مطحنة القهوة

لا يجب ضبط مطحنة البن، على الأقل في البداية، لأنها مضبوطة سلفاً في المصنع بطريقة تحصل بها على صب صحيحة من القهوة. لإجراء عملية تصحيح، أثناء تشغيل مطحنة القهوة، اضبط المقبض كالتالي:

قم بلف المقبض بمقدار نقرة واحدة نحو الرقم 7	إذا كانت القهوة تخرج ببطء شديد أو لا تخرج مطلقاً. أثر هذا التصحيح والضبط يظهر فقط بعد سكب على الأقل فئجانين متتاليين من القهوة.
قم بلف المقبض بمقدار نقرة واحدة نحو الرقم 1	لسكب قهوة أكثر قواماً ولتحسين شكل الكريمة إن تأثر ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين.

انتبه جيّداً:

يجب لّف قبضة تعديل مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل طاحونة القهوة في المرحلة الأولى من إعداد مشروبات القهوة.

تم توضيح العمليات الأساسية للماكينة خطوةً بخطوة في دليل الإرشادات السريع Quick Guide.

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه التي لن تأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة، لأنه الوسيلة الوحيدة التي ستنجكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

ستساعدك لمبات LED التنبيه والمؤشرات الضوئية الموجودة على لوحة الماكينة الخاصة بك على كيفية التعامل مع الماكينة بالشكل الصحيح.

	مطفأة	--
	موقدة	الوظيفة التشغيلية المتاحة
	وميض	الوظيفة التشغيلية قيد التنفيذ
	وميض سريع	يحتاج الجهاز إلى تدخل المستخدم

يُستخدم هذا الرمز أيضاً في دليل الإرشادات السريع Quick Guide المرفق بالمنتج.



2. عند استخدام الجهاز للمرة الأولى

- إرشادات استخدام الماكينة للمرة الأولى موجودة في دليل الإرشادات السريع QUICK GUIDE.
- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من إعداد 4-5 أقفاص من الكابتشينو قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية في الفجان.
- في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجاً عالياً؛ ستلاشي الضوضاء مع تعبئة الدائرة.
- أية آثار للبن في المطحنة ترجع إلى اختبارات تشغيل الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- ينصح بأن تقوم على الفور بتركيب مرشح المياه المرفق بالماكينة، بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية استبدال المرشح حتى وإن لم تطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.
- حدد في أقرب وقت ممكن مستوى عُسر الماء (الفصل «7. قياس مستوى عُسر الماء»).

3. التشغيل والإطفاء

- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإن الجهاز يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. يصبح الجهاز جاهزاً للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.
- عند كل إطفاء، ينفذ الجهاز الشطف الأوتوماتيكي، في حالة أنه قد تم إعداد القهوة.

خطر الإصابة بالحروق!

- أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات صنبور القهوة قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشّات الماء الساخن.
- لتشغيل وإطفاء الجهاز اضغط على الزر .

1. مقدمة
2. عند استخدام الجهاز للمرة الأولى
3. التشغيل والإطفاء
4. سكب مشروبات القهوة
- 4.1 إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة
- 4.2 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً
- 4.3 تغيير مؤقت في نكهة القهوة
- 4.4 الشطف
- 4.5 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة
- 4.6 ضبط وتعديل مطحنة القهوة
- 4.7 تحديد كمية القهوة في الفجان
5. إعداد مشروبات الحليب
- 5.1 إعداد حاوية الحليب
- 5.2 اختر نكهة القهوة أو استخدم القهوة المسبقة الطحن
- 5.3 عقب الانتهاء من عملية التحضير
- 5.4 قم بتحديد كمية المشروب في الفجان
6. تحديد كمية الماء الساخن
7. قياس مستوى عُسر الماء
8. المرشح المنقى
- 8.1 استبدال المرشح
- 8.2 إزالة المرشح
9. نصائح لتوفير الطاقة
10. قائمة إعدادات الضبط
- 10.1 إعادة التعيين على ضبط المصنع
11. تنظيف الجهاز
12. تنظيف وعاء الحليب
13. تنظيف الناقع
14. إزالة الترسبات الجيرية
15. دلالة لمبات التنبيه
16. حل المشكلات

ECAM29X.6Y - 29X.8Y

MAGNIFICA — EVO —

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام



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

5713250293_01_0421