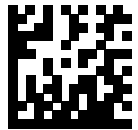


Register Now 
www.delonghi.com/register



EC78X



MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN

KAFFEMASKINE
KAHVINKIEITIN

БЕЗОПАСНОСТЬ
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR

PRÍSTROJ NA KÁVU
EKSPRES DO KAWY

APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT

КАФЕМАШИНА

APARAT PENTRU CAFEA

KAHVE MAKINESI

КАВОВАРКА

ماكينة إعداد القهوة

دفترچه راهنما

De'Longhi

IT

6

EN

15

FR

23

DE

32

NL

41

ES

50

PT

59

EL

68

NO

77

SV

85

DA

94

FI

103

RU

111

KZ

120

HU

131

CS

140

SK

148

PL

156

HR

165

SL

173

BG

181

RO

191

UK

200

TR

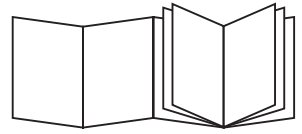
209

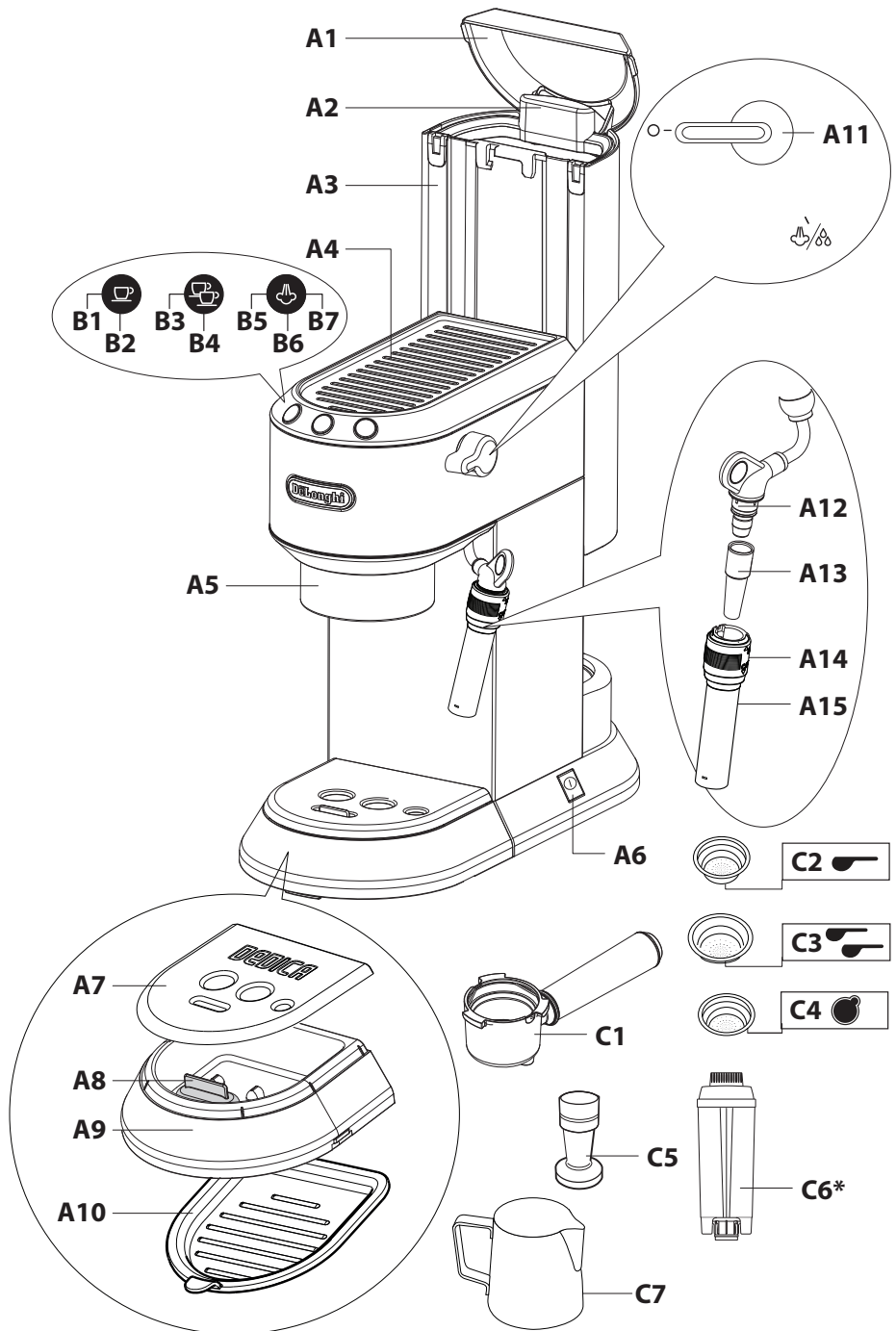
AR

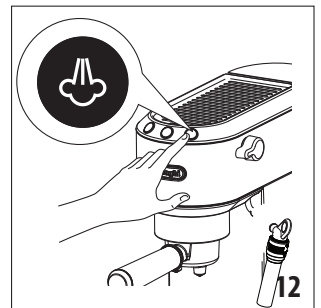
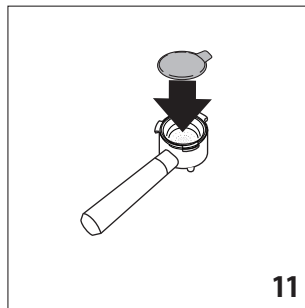
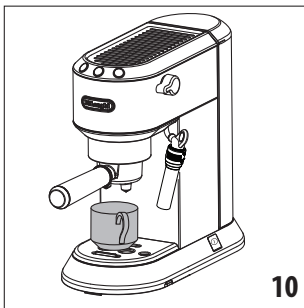
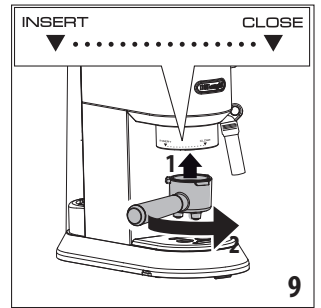
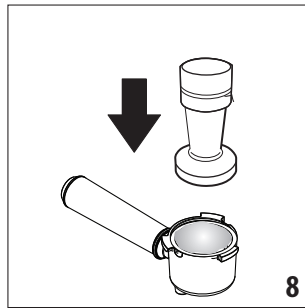
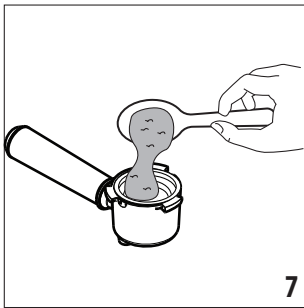
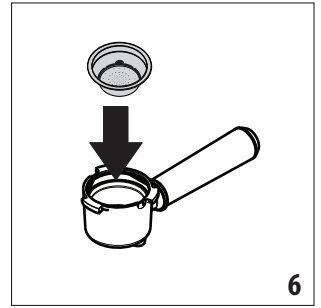
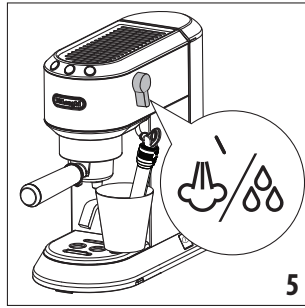
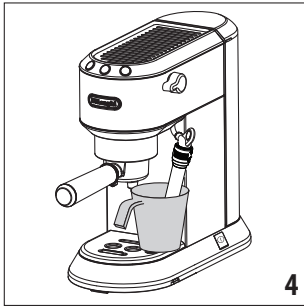
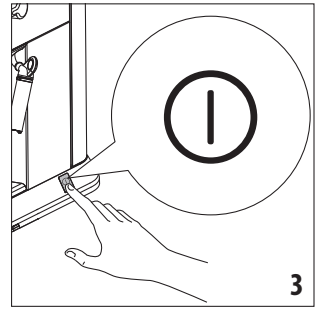
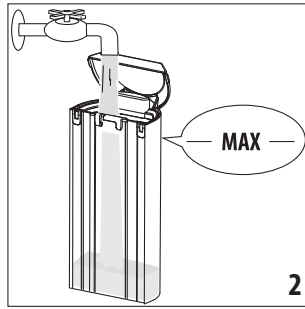
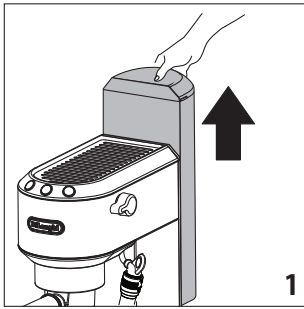
2

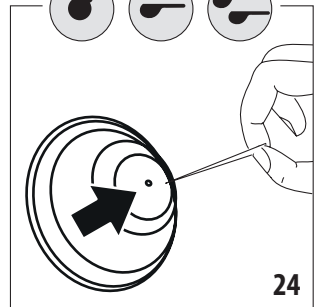
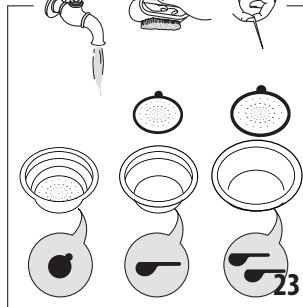
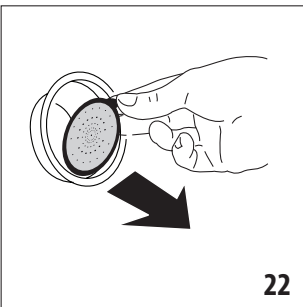
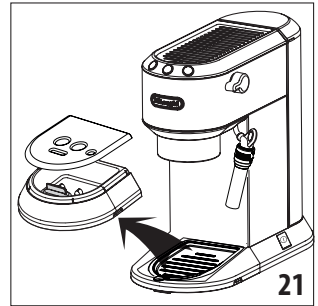
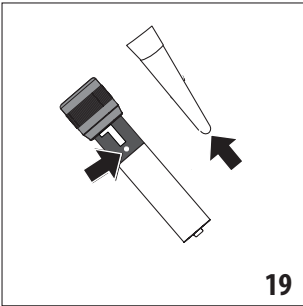
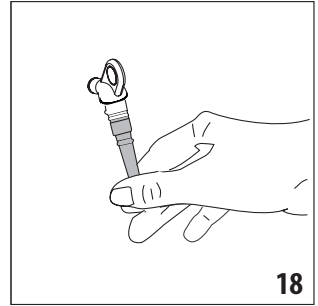
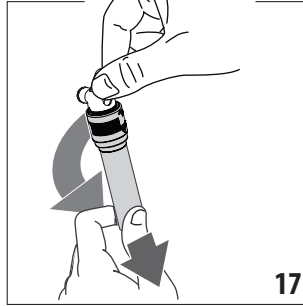
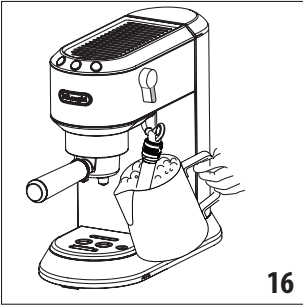
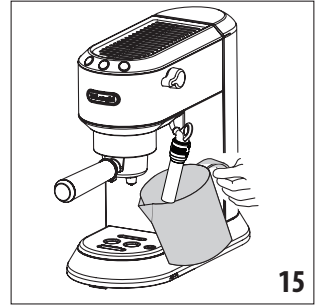
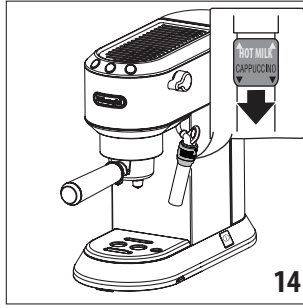
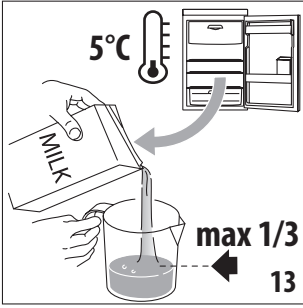
IR

11









1. وصف محتويات الجهاز (صفحة رقم 3)

سيتم استعمال هذه المصطلحات في الصفحات التالية.

1.1 وصف الجهاز

لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان.

انتبه جيداً:

من الطبيعي جداً أن تجد قليل من الماء في الوعاء أسفل الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تخفيف هذا الوعاء باستعمال إسفنجة نظيفة.

- A1. غطاء خزان الماء
- A2. مقبض فك الخزان
- A3. خزان الماء
- A4. مدفأة الفناجين
- A5. موزّع القهوة
- A6. مفتاح تشغيل/إيقاف ON/OFF
- A7. صينية وضع الفناجين
- A8. مؤشر بملء وعاء تجميع القطرات
- A9. حوض تجميع القطرات
- A10. صينية الفناجين أو الأكواب
- A11. مقبض البخار
- A12. فوهة صب الماء الساخن/البخار
- A13. صنوبر توزيع المياه الساخنة/البخار
- A14. حلقة اختيار مُعدّل الكافيتينو
- A15. رابط أنبوب المياه/البخار

3. استعمال الجهاز لأول مرة


عند أول استعمال للجهاز ينبغي غسل كافة دواخل الجهاز كما يلي:

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF (انظر الشكل رقم 3): عندئذ سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي عن طريق إصدار وميض من ثلاثة أزرار.
2. سيومض كل من المؤشر  الضوئي  للإشارة إلى ارتفاع درجة الحرارة الخاصة بالجهاز؛ بمجرد توقف المؤشرات عن الوميض وثبات المؤشرات مضاء، يكون الجهاز جاهزاً لعمل دورة شطف للدائرة.
3. ركب غطاء حامل الفلتر في الماكينة (الشكل رقم 9).
4. قم بوضع حاوية لا تقل سعتها عن 0,5 لتر تحت موزّع القهوة (A5) واضغط الزر . كرر هذه العملية خمس مرات.
5. أفرغ الحاوية وضعها إذاً أسفل صنوبر توزيع الماء الساخن/البخار (A12) (الشكل رقم 4).
6. أدر مقبض توزيع الماء الساخن على وضعية  (الشكل رقم 5) وقرم بتوزيع الماء الساخن حتى يتم إفراغ خزان الماء (A3)، ثم أعد غلق المقبض بواسطة تدويره على وضعية **O**.

1.2 وصف لوحة التحكم

- B1. زر توزيع واحد فنجان
- B2. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B3. زر توزيع عدد 2 فنجان
- B4. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B5. زر تشغيل البخار
- B6. لمبة عملية التشغيل المكملة (بيضاء)
- B7. لمبة إزالة الترسبات الجيرية (برتقالي)

4. ضبط قائمة الإعدادات

للوصول إلى القائمة، تأكد من أن الجهاز في وضعية الاستعداد للاستعمال، ثم استمر في الضغط على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى يتم وميض ثلاثة أزرار بالتسلسل:




عندئذ تكون الوحدة في وضعية الإعداد.

ثم امضي قدماً من خلال ضبط الجهاز على النحو الذي تريده، انتظر لمدة 15 ثانية للخروج من قائمة الإعدادات.

انتبه جيداً:

إذا لم يتم بعمل تعديلات خلال 15 ثانية، فسوف ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضعية الاستعداد.

1.3 وصف الإكسسوارات

- C1. حامل الفلتر
- C2. فلتر 1 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل الفلتر)
- C3. فلتر 2 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل الفلتر)
- C4. فلتر يعمل بالأقراص (الرمز  المطبوع تحت الفلتر)
- C5. الضاغط
- C6. فلتر تنقية الماء (*ليس مرفقاً مع الجهاز، و لكن يمكنك شراءه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)
- C7. حاوية الحليب

4.1 ضبط درجة حرارة القهوة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء والتي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

1. اذهب إلى قائمة الإعدادات.
2. اضغط على الزر  للدخول إلى وضعية اختيار درجة حرارة القهوة؛ ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائل:

1. منخفضة   
 2. متوسط   
 3. مرتفع   
- و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض.

2. ملء خزان الماء

انتبه جيداً:

قبل تشغيل الجهاز لأول مرة، اغسل بعناية كافة الإكسسوارات وخزان الماء باستعمال الماء الساخن.

1. فك الخزان عن طريق سحبه إلى أعلى (انظر الشكل رقم 1).
2. افتح الغطاء و إملاً الخزان بالمياه العذبة و النظيفة مع مراعاة عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل رقم 2). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في قاع الخزان نفسه.
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالماء دون إخراجها من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرةً بواسطة إبريق مناسب.

4. اضغط على الزر الخاص بدرجة الحرارة المطلوبة:



3. و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض،

4. اضغط على الزر الخاص باختيار المدة المطلوبة:



5. عندئذ سيومض الزر للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

4.4 قيم المصنع (إعادة الضبط)

مع هذه الوظيفة يمكن استعادة كافة إعدادات القائمة كما يمكن أن تعود كافة الإعدادات الخاصة بالكمية إلى القيم التي تم ضبطها عليها من قبل جهة التصنيع.

لاستعادة إعدادات المصنع، اتبع الخطوات الآتية:

1. ضع صنوبر توزيع البخار فوق وعاء تجميع القطرات،
 2. اذهب إلى قائمة الإعدادات،
 3. أدر مقبض البخار بُتته على وضعية ،
 4. اضغط على الزر  : تومض الثلاث مؤشرات في نفس الوقت لتأكيد استعادة الإعدادات الأصلية.
 5. يومض المؤشر  الضوئي  للإشارة إلى ضرورة إغلاق مقبض البخار (الرمز ).
- بمجرد غلق مقبض البخار يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.



5. كيفية عمل الجهاز لإعداد القهوة الاسبرسو

5.1 نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة

للحصول على قهوة اسبرسو ساخنة للغاية، يُنصح ب:

- بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، وشطفها باستعمال قليل من الماء الساخن.
- قم بتكيب حامل الفلتر مع الفلتر نفسه في الماكينة دون إضافة البن. استخدم نفس الفلجان الذي استعملته في تحضير البن من قبل، ثم اضغط على زر 1 فنجان و صب مياه ساخنة في الفلجان، حتى يتم تسخينه .
- برفع درجة حرارة القهوة من قائمة الإعدادات.
- ثناء التشغيل، خاصة تسخين الفناجين (A4) تصبح ساخنة؛ ضع عندئذٍ الفناجين المراد استعمالها.

5.2 كيفية إعداد القهوة الاسبرسو بالن المطحون

1. ادخل فلتر البن المطحون (C2 أو C3) في قاعدته (انظر الشكل رقم 6). استعمل الفلتر مع رمز  المطبوع في الأسفل إذا أردت إعداد مرة واحدة قهوة أو الفلتر مع رمز  المطبوع في الأسفل، إذا أردت تحضير عدد 2 قهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيار ممثل حتى حوافه بالن المطحون، أي حوالي 7 جرام (الشكل



5. عندئذ سيومض الزر  للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

4.2 ضبط درجة صلابة المياه

يُضاه زر (B7) الذي يشير إلى ضرورة إزالة الترسبات الجيرية من الجهاز، بعد فترة محددة من التشغيل والتي تعتمد على درجة صلابة المياه.




ولكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة المياه المطلوبة في الأماكن المُختلفة، مما قد يجعلها أكثر ملاءمة مع عملية إزالة الترسبات الجيرية.

اتبع الخطوات التالية:

1. اذهب إلى قائمة الإعدادات،
2. اضغط على الزر  للدخول إلى وضعية اختيار درجة صلابة المياه: ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائم:



3. و بالتالي ستبدأ المؤشرات في الوميض،
4. اضغط إذاً على الزر الخاص بدرجة صلابة المياه طبقاً للمكان الذي تعيش فيه:

مياه خفيفة الصلابة 	مياه متوسطة الصلابة 	مياه شديدة الصلابة 
10°dH>	10°dH - 20°dH	20°dH<
18°fH>	18°fH - 36°fH	36°fH<
180mg/l CaCo ₃ >	360mg/l CaCo ₃ -180	360mg/l CaCo ₃ <

- عندئذ سيومض الزر  للإشارة إلى أنه قد تم بالفعل تخزين الاختيار.

الماكينة تخرج من قائمة الإعدادات و تصبح جاهزة للاستعمال.

4. ضبط الإيقاف الذاتي (احتياطي)

لأسباب تتعلق بتوفير الطاقة، قد تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة الإطفاء الذاتي و ذلك في حالات عدم الاستعمال لمدة طويلة. لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على أي زر في لوحة التحكم .

1. اذهب إلى قائمة الإعدادات،
2. اضغط على الزر  للدخول إلى وضعية اختيار مدة الإطفاء الذاتي: ستومض المؤشرات الخاصة بالاختيار القائم:

انتبه جيداً:

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية الإمداد في أي لحظة بسبب الضغط على زر الإمداد المضغوط عليه سلفاً.
- بعد إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثوانٍ) على زر التوزيع المضغوط عليه سلفاً: تتوقف عملية التوزيع تلقائياً بعد مرور بضع ثوانٍ.
- لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

خطر الإصابة بالحروق!

لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر مطلقاً بينما تقوم الماكينة بعملية التوزيع بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية التوزيع.

5. اضبط كمية القهوة في الفجان

لقد تم ضبط الماكينة في المصنع على القيام بتوزيع الكميات حسب المستويات القياسية. إذا كنت ترغب في تعديل هذه الكميات، اتبع الطريقة الآتية:

1. ضع فنجاناً أو اثنين تحت صنادير حامل الفلتر.
2. اضغط على الزر المتعلق بعملية الإعداد المطلوبة (☺ أو ☹) واستمر في الضغط عليه. ستبدأ الماكينة في توزيع القهوة بينما يومض زر توزيع القهوة الآخر للإشارة إلى أن الماكينة انتقلت إلى وضعية الإعدادات.
3. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة في الفجان، قم بتحرير الزر: ستوقف في تلك الحالة عملية التوزيع وسيومض المؤشر للإشارة إلى أنه قد تم تخزين الكمية بطريقة صحيحة.
4. عندما يبقى مؤشري توزيع القهوة مضامين بشكل ثابت، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

6. كيفية إعداد الكابتشينو

1. قم بإعداد القهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم لخدمة. لاستعمال أكواب طويلة، أزل وعاء تجميع القطرات وضع الكوب في الصينية المناسبة (A10):
2. اضغط على الزر (☺) (الشكل رقم 12): سيومض المؤشر؛
3. وفي الوقت نفسه، املأ وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتشينو ترغب في تحضيره. للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، فإنه من الضروري استخدام حليب منزوع الدسم أو منزوع الدسم جزئياً على أن يكون في درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (انظر الشكل رقم 13).
4. تأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A14) مثبتة على وظيفة "الكابتشينو" (شكل رقم 14).
5. انتظر حتى يُضام المؤشر الخاص بالزر (☺) بشكل ثابت كإشارة إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
6. ضع حاوية فارغة تحت صنوبر توزيع الكابتشينو و افتح المقبض لمدة بضع ثوانٍ لتطهير بقايا المياه المتجمعة في الدائرة نفسها. أعد إغلاق المقبض
7. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
8. قم بغمز صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود (الشكل 15). أدر المقبض و ثبته على

(7). على النقيض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فنجان من القهوة، إملأ الفلتر باستعمال معيارين غير ممثلين حتى الحواف من البن المطحون، (حوالي 7+7 جرام) إملأ الفلتر باستعمال جرعات صغيرة الحجم حتى لا يسيل البن من على الحواف.



تنبيه:

لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملئ المرشّح بالقهوة المطحونة تحقق دائماً من أن هذا المرشّح ليس به أيّة بقايا قهوة مترسّبة من المرّات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاعط (انظر الشكل رقم 8).
- عملية ضغط القهوة المطحونة هامّة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق. إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء والقهوة ستكون قوية المذاق في تلك الحالة. و على النقيض من ذلك، إذا قمت بالضغط على البن أقل من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة بشكل سريع جداً و ستكون قهوة خفيفة في تلك الحالة.
4. أزل القهوة الزائدة من على حواف حامل الفلتر وركب الأخير في الماكينة، قم بمحاذاة مقبض حامل الفلتر مع رمز INSERT (انظر الشكل رقم 9)، ثم عشق حامل الفلتر و أدر المقبض في اتجاه اليمين حتى محاذاته لوضعية القفل CLOSE.
5. ضع الفنجان أو الفناجين تحت صنادير حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 10).
6. تأكد من أن المؤشرات الخاصة بأزرار توزيع القهوة مضادة. و من ثم اضغط على زر التوزيع (☺ أو ☹) سيستمر الجهاز هكذا ثم يوقف عملية توزيع القهوة تلقائياً.
7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

خطر الإصابة بالحروق!

لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر مطلقاً بينما تقوم الماكينة بعملية التوزيع بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية التوزيع.

5.3 إعداد الإسبريسو بالاستعانة بالأقراص

انتبه جيداً:

استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية.

معايير ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.



1. أدخل فلتر البن الذي يعمل بالقرص (مع الرمز ☺ المطبوع في الأسفل) في حامل الفلتر.
 2. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر (انظر الشكل رقم 11). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأقراص بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق الفلتر.
- استمر هكذا متبعاً النقاط الواردة في الفقرات السابقة من 4 إلى 6

5. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تبيته جيداً.

9. تبريد الغلاية

- في حالة توافر الرغبة في إعداد مزيد من القهوة بعد صب الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة تخرج محترقة. اتبع الخطوات التالية:
- ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
 - فتح مقبض البخار لتوزيع المياه الساخنة وتبريد الغلاية.
 - تتوقف عملية توزيع المياه الساخنة بشكل تلقائي عندما يتم تبريد الغلاية؛ عندما تتوقف المضخة عن التشغيل ولا يخرج مزيد من الماء الساخن، أغلق من جديد، بالتالي، مقبض البخار.
- لقد صارت الماكينة جاهزة للاستخدام.

10. إنتاج الماء الساخن

1. لتشغيل الجهاز، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 3). انتظر حتى تضاء لمبات توزيع القهوة.
 2. ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
 3. ثبت المقبض على وضعية : سيخرج عندئذ الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو.
 4. لإيقاف تدفق المياه الساخنة، أعد غلق المقبض و اضغط على أي زر.
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

11. التنظيف

11.1 تنظيف الماكينة


- يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:
- إناء جميع القطارات (A9).
 - فلاتر القهوة (C2, C3 e C4)؛
 - مواع القهوة (A5)؛
 - خزّان الماء (A3)؛
 - صنوبر توزيع الكابتشينو (A15) كما هو موضح في فقرة «8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو وبعد كل استعمال»؛

انتبه!

- لتنظيف الماكينة يجب عدم استخدام المذيبات، أو المنظفات الكاشطة أو الكحول.
- لا تستعمل أي أدوات معدنية بغرض التخلص من بقايا القهوة و آثار الحليب، لأن هذا قد يؤدي إلى تلف سطح الأجزاء المصنوعة من المعدن أو البلاستيك.
- في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يجب، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة «3. استعمال الجهاز لأول مرة».

خطر!

- أثناء عملية التنظيف، لا نغمر أبداً الماكينة في الماء؛ لأنها جهاز كهربائي.
- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

وضعية . في تلك الحالة سيخرج البخار من صنوبر توزيع الكابتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 16). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قم بغمز صنوبر الكابتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.

9. بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى هي عند 60 درجة مئوية) و كثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة
10. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الاسبرسو المعدة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً؛ قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

انتبه جيداً:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابتشينو.
 - للخروج من وضعية ، اضغط على أي زر من الأزرار؛ يومض المؤشر  والمؤشر  للإشارة إلى أن درجة الحرارة مرتفعة أكثر من اللازم لتوزيع القهوة (انظر فقرة "تبريد الغلاية")."
- ينصح بعملية توزيع البخار خلال 60 ثانية كحد أقصى.

7. إعداد الحليب الساخن (HOT MILK)

لإعداد الحليب الساخن، بدون رغوة، اتبع كما هو مبين في الفقرة السابقة، وتأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو (A14) موضوعة نحو الأعلى على وضعية الحليب "HOT MILK"

8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو وبعد كل استعمال

تنبيه:

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 2-5-6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار. مع هذه العملية، يعمل موزع الكابتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة، قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
2. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو؛ بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابتشينو، وباليدي الأخرى، قم بفتح صنوبر توزيع الكابتشينو نفسه و ذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (انظر الشكل رقم 17).
3. قم بنزع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل. (انظر الشكل رقم 18).
4. يجب التحقق من أنّ التقيين المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 19 غير مسدودين وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديوس.

11.2 تنظيف إناء تجميع القطرات

انتبه!

إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 20). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور في صينية الفناجين، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المحيطة به.

1. إزالة الوعاء (انظر الشكل رقم 21).
2. أزل صينية وضع الفناجين (A7)، تخلص من الماء و نظف الوعاء باستعمال قطعة قماش؛ ثم أعد تركيب صينية تجميع القطرات. انزع صينية الفناجين أو الأكواب (A10) ، نظفها بالماء ثم جففها وأعد تركيبها.
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

11.3 تنظيف فلاتر البن

نظف مرشحات القهوة بانتظام كل أسبوع:

المرشحات 1 و 2 ففجان

1. أنزع الفلتر المزود بنقوب بواسطة تدويره في السن المناسب (الشكل رقم 22)
2. اشطف الفلاتر أسفل صنوبر الماء (الشكل رقم 23)،
3. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بديوس (الشكل 23 و 24).
4. أعد تركيب المرشحات ذي الفتحات بدفعه جيداً حتى النهاية.

مرشح أقراص القهوة

اشطفه تحت الماء الجاري. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بديوس (الشكل 23 و 24).

11.4 تنظيف موزع القهوة

بعد تحضير كل 200 قهوة، اشطف موزع القهوة، بصرف حوالي 0.5 لتر من الماء (اضغط على زر توزيع القهوة دون استخدام مسحوق القهوة).

11.5 أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم في تنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة، يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري غطاء حامل الفلتر.

11.6 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً) و عند كل مرة يمر فيها استبدال الفلتر المنقي (C6)، إذا وجد، خزان المياه مستعيناً بقطعة قماش مبللة مع قليل من مسحوق الغسيل المخفف.
2. أزل المرشح (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشح (*إن وجد) ثم املاً الخزان بماء نقي و نظف ثم أعد إدخال الخزان؛
4. (فقط في الموديلات المزودة بفلتر مطهر) قم بتوزيع 100 مل من الماء.

خطراً!

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء؛ إنها جهاز كهربائي.

11.7 التخلص من الترسبات

قم بتنظيف الماكينة من الترسبات الجيرية عندما تضاء لمبة المؤشر الخاصة

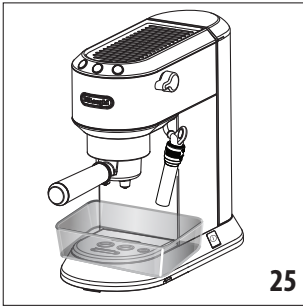
بهذا الزر 

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة ديلونجي. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.

اتبع الخطوات التالية:



1. (إذا وجد، أزل الفلتر المنقي) قم بملء الخزان بمحلول إزالة الترسبات الكلسية، الذي تم الحصول عليه بالتخفيف مع الماء عامل إزالة الترسبات الكلسية (لغاية المستوى الأقصى MAX).
2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
3. تأكد من عدم تثبيت حامل الفلتر و قمر بوضع وعاء تحت موزع الماء الساخن وتحت موزع القهوة (A5) (الشكل 25).




4. انتظر حتى يضيئ المؤشر  أو المؤشر  بشكل ثابت للإشارة إلى أن الماكينة صارت الآن في وضعية الاستعداد للاستعمال.
5. اضغط بشكل متواصل على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض بالتتابع الثلاثة أزرار .
6. أدر مقبض البخار و ثبته على وضعية /85.
7. اضغط على زر  لإطلاق عملية التخلص من الترسبات الجيرية.
8. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الجيرية و عندئذ يتدفق المزبل من صنوبر توزيع الماء. و في تلك الحالة يقوم البرنامج تلقائياً بسلسلة من الشطف و التنظيف بغرض إزالة كل الترسبات الجيرية من دواخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.

انتبه جيداً:

1. أثناء إزالة الترسبات الكلسية، لتنظيف موزع القهوة، أغلق مقبض البخار أحياناً لتحرير كميات صغيرة من مزبل الترسبات الكلسية من موزع القهوة.
2. تتوقف الماكينة عن التشغيل: تستمر المبة الضوئية ذات اللون البرتقالي  في الوميض للإشارة إلى أن وظيفة إزالة الترسبات الجيرية مازالت جارية.
3. أصبح الآن الجهاز جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. قم بنزع خزان الماء وإفراغه و شطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه بالماء

- العذبة حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX، و أخيراً قمر بإعادة تركيب خزان الماء في الماكينة (إذا كان مستعملاً، ركب الفلتر المنقي).
11. أفرغ الوعاء المستخدم في تجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية وأعد وضعه فارغاً تحت صنوبر صب الماء الساخن.
12. تأكد من أن مقبض البخار في وضعية  و بالتالي اضغط على زر  لبدء عملية الشطف.

انتبه جيداً:

- أثناء عملية الشطف، لتنظيف موزّع القهوة، أغلق مقبض البخار أحياناً لتحرير كميات صغيرة من الماء من موزّع القهوة.
13. عندما يتم إفراغ خزان الماء، فسوف ينطفئ المؤشر ذو اللون البرتقالي وستنتهي عملية الشطف.
14. تأكد من أن مقبض البخار هو في وضعية مغلق (الرمز ). هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

لاحظ جيداً!!

- إذا لم تنته عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
 - سيحتاج الجهاز إلى دورة شطف أخرى، في حالة إن كان خزان الماء غير ممتلئ عن آخره بالماء حتى علامة الحد الأقصى max؛ وذلك لضمان عدم وجود بقايا مزيل الترسبات الجيرية في دوائر الجهاز.
- عمليات إصلاح و صيانة ماكينة إعداد القهوة من المشكلات الناتجة عن الترسبات الجيرية لن تكون مغطاة من الضمان إلا إذا تم التخلص من الترسبات الجيرية بشكل دوري و منتظم كما هو مبين أعلاه.

12. بيانات فنية

جهد التيار الكهربائي: 220 - 240 فولت ~ 50/60 هرتز
الطاقة المُستهلكة: 1350 وات
الضغط: 15 بار
سعة خزان الماء: 1.1
الأبعاد طxعxف: (414) 330x305x149 مم
الوزن: 4,04 كجم.

يمنع منعاً باتاً غسل أي من مكونات أو مرفقات الجهاز في غسالة الأطباق.



المؤشرات	العملية	معنى المصباح
	تشغيل مفتاح ON/OFF	سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي من خلال وميض المؤشرات الضوئية
	تم تشغيل الجهاز	المؤشرات الضوئية في حالة وميض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل إعداد القهوة المؤشرات الضوئية مضاءة بشكل ثابت: الجهاز جاهزاً لتحضير القهوة ستومض اللمبات بشكل سريع: خزان المياه فارغ أو لا يتمكن الجهاز من صب القهوة. انظر الفصل «4». اضغط على الزر الخاص بدرجة الحرارة المطلوبة:»
	وظيفة البخار مطلوبة	المؤشرات الضوئية تومض: يتم الآن تسخين الجهاز من أجل توزيع البخار المؤشرات الضوئية مضاءة بشكل ثابت: الجهاز جاهزاً لتوزيع البخار
 <p>لون يرتقالي وامض</p>	ينبغي إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة	إزالة الترسبات الجيرية: ستكتمل هذه العملية بمجرد أن ينطفئ المؤشر الضوئي  .
	مقبض البخار مفتوح	المؤشرات الضوئية تومض: أغلق مقبض البخار
	درجة حرارة الغلاية مرتفعة	المؤشرات الضوئية تومض: قمر بإجراء التبريد كما هو موضح في الفصل «9. تبريد الغلاية»

14. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	إملاً خزان الماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل الفلتر مسدودة	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشّح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإجراء عمليّة إزالة الترسّبات الكلسية كما هو موضّح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقوب	قد يكون حامل الفلتر تم تركيبه بشكل خاطئ أو أنه غير نظيف	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	لقد تم انسداد ثقوب صابير حامل الفلتر	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشّح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	الفلتر وزع قهوة كثير جداً أكثر من اللازم	استخدم المعيار المرفق و تأكد من استعمال الفلتر الصحيح لنوع التحضير
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	قم بزيادة ضغط البن المطحون
	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قم بزيادة كمية البن المطحون
	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية البن المطحون
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطئ من الصنبور)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كمية القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمية القهوة المطحونة
	موزّع قهوة إسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.4 تنظيف موزّع القهوة»
	الفلتر مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلانتر البن»
	طحن البن صغير الحجم جداً	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الإسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضّح في فقرة «11.7 التخلص من الترسبات»
بعد توزيع القهوة، يبقى الفلتر مثبت على موزّع القهوة	أعد تركيب حامل الفلتر ثم قم بتوزيع القهوة و من ثم فك حامل الفلتر	

إملاء الخزان بالماء	ربما بسبب قلة المياه في الخزان	الماكينة لا تقرر بتوزيع أي مشروبات اللمبات الضوئية تومض لوضع ثواني   
اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	
قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.4 تنظيف موزع القهوة»	موزع قهوة إسبرسو مسدود	
قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. «11.3 تنظيف فلاتر البن»	الفلتر مسدود	
قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	
فك الجهاز في الحال و توجه به إلى أقرب مركز خدمة معتمد.		الماكينة لا تعمل و كافة اللمبات الضوئية تومض
قم بتدوير الحلقة على وضعية "الكابتشينو"	"HOT الحلقه مثبتة على وضعية الحليب الساخن MILK" (LATTE CALDO)	لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو
استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّجّة	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	
قم بإجراء عملية تنظيف أداة تحضير الكابتشينو كما هو موضح في الفقرة «8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد كل استعمال»	معد الكابتشينو غير نظيف	
قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	
أعد عملية الشطف من النقطة رقم 10 كما هو موضح في الفقرة «11.7 التخلص من الترسبات»	أثناء دوري الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة

1. DESCRIPTION (page 3)

La terminologie suivante sera utilisée continuellement dans les pages suivantes.




1.1 Description de l'appareil

- A1. Couvercle réservoir à eau
- A2. Poignée extraction réservoir
- A3. Réservoir à eau
- A4. Chauffe-tasses
- A5. Orifice d'écoulement du café
- A6. Interrupteur ON/OFF
- A7. Plateau d'appui pour tasses
- A8. Indicateur égouttoir plein
- A9. Égouttoir
- A10. Plateau pour mugs ou verres
- A11. Bouton vapeur
- A12. Buse à eau chaude/vapeur
- A13. Gicleur eau chaude/vapeur
- A14. Embout de sélection de la buse à cappuccino
- A15. Raccord tube eau chaude/vapeur

1.2 Description panneau de contrôle

- B1. Touche distribution une tasse
- B2. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
- B3. Touche distribution deux tasses
- B4. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
- B5. Touche fonction vapeur
- B6. Voyant fonctionnement intégré (blanc)
- B7. Voyant détartrage (orange)

1.3 Description des accessoires

- C1. Porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse (symbole  imprimé sous le filtre)
- C3. Filtre 2 tasses (symbole  imprimé sous le filtre)
- C4. Filtre dosettes (symbole  imprimé sous le filtre)
- C5. Tasseur
- C6. Filtre adoucisseur eau (*non inclus, peut être acheté auprès des centres d'assistance agréés)
- C7. Pot à lait

2. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

Nota Bene:

Avant la première mise en marche de l'appareil, laver soigneusement tous les accessoires et le réservoir à eau avec de l'eau chaude.

- 1. Extraire le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 1).
- 2. Ouvrir le couvercle et remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX.(fig.2) Réinsérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir.

- 3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans l'extraire en y versant de l'eau directement à l'aide d'une carafe.

Attention:






Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota Bene:


Il est tout à fait normal de trouver de l'eau dans le compartiment sous le réservoir; par conséquent ce compartiment doit être séché de temps en temps à l'aide d'une éponge propre.

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Lors de la première utilisation il faut rincer les circuits internes de l'appareil comme suit :

- 1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 3) : l'appareil effectue un autodiagnostic signalé par le clignotement en séquence des trois touches.
- 2. Les voyants  et  clignotent, ce qui indique que l'appareil est en train de préchauffer : lorsque les voyants arrêtent de clignoter et restent allumés fixes, l'appareil est prêt pour le rinçage du circuit.
- 3. Accrocher la coupelle porte-filtre à la machine (fig. 9).
- 4. Placez un récipient d'une capacité minimum de 500 ml sous la buse d'écoulement du café (A5) (fig. 4) et appuyez sur le bouton . Répéter cette opération 5 fois.
- 5. Vider le récipient et le mettre sous la buse à eau chaude/vapeur (A12) (fig. 4).
- 6. Tourner la manette de distribution eau chaude vapeur sur la position  /  (fig. 5) et débiter de l'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir à eau (A3) se vide ; puis refermer la manette en la tournant sur la position 0.

4. RÉGLAGES DU MENU PROGRAMMATION

Pour accéder au menu s'assurer que l'appareil soit prêt à l'usage, puis maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence : l'appareil est en mode programmation.

Procéder en programmant la machine comme souhaité ; pour quitter le menu programmation, attendre 15 secondes.

Nota bene :

Si aucune sélection n'est effectuée dans les 15 secondes, l'appareil redevient automatiquement prêt à l'usage.

4.1 Réglage de la température du café

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

- 1. Accéder au menu programmation ;

- Presser la touche  pour entrer dans le mode de sélection de la température café : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :



- Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
- Appuyer donc sur la touche relative à la température souhaitée :



- La touche  clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée.


La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.2 Régler la dureté de l'eau

Le voyant (B7) qui signale la nécessité de détartrer l'appareil, s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau.




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 plus ou moins fréquente.

Procéder de la manière suivante :

- Accéder au menu programmation ;
- Presser la touche  pour entrer dans le mode de sélection de la dureté de l'eau : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :



- Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
- Appuyer donc sur la touche relative à la dureté de l'eau de votre zone :


 eau légère	 eau moyenne	 eau dure
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°fH	18°fH - 36°fH	>36°fH
<180mg/l CaCO ₃	180-360mg/l CaCO ₃	>360mg/l CaCO ₃

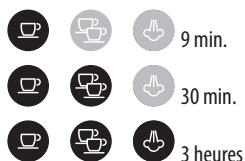
- La touche  clignote pour indiquer que la sélection est enregistrée.

La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.3 Régler l'auto-off (veille)


Pour des raisons d'économie d'énergie, l'appareil est doté d'une fonction d'auto-off en cas de non-utilisation prolongée. Pour rallumer l'appareil, presser n'importe quelle touche sur le panneau de contrôle.

- Accéder au menu programmation ;
- Presser la touche  pour entrer dans le mode de sélection temps arrêt automatique : les voyants relatifs à la sélection courante s'allument :



- Les voyants commencent à clignoter en séquence ;
- Appuyer donc sur la touche relative à la durée souhaitée :







- La touche  clignote, cela indique que la sélection est enregistrée.

La machine quitte le menu et est prête à l'usage.

4.4 Valeurs d'usine (réinitialisation)

Cette fonction permet de rétablir toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités en revenant aux valeurs d'usine.

Pour rétablir les valeurs d'usine, procéder de la façon suivante :

- Positionner la buse à vapeur sur l'égouttoir ;
- Accéder au menu programmation ;
- Tourner la manette vapeur sur la position  ;
- Appuyer sur la touche  : les trois voyants clignotent simultanément pour confirmer le rétablissement des paramètres originaux.
- Les voyants  et  clignotent pour indiquer que la manette vapeur doit être refermée (symbole ○).

Une fois la manette vapeur fermée, l'appareil est prêt à l'usage.



5. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAFÉ EXPRESSO

5.1 Conseils pour obtenir un café plus chaud

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

- Réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude.
- Accrocher le porte-filtre à la machine avec le filtre inséré, **sans ajouter le café**. En utilisant la même tasse avec laquelle on prépare le café, presser la touche 1 tasse et débiter de l'eau chaude dans la tasse, de manière à chauffer la tasse.
- Augmenter la température du café dans le menu programmation.
- Durant le fonctionnement, le chauffe-tasses (A4) devient chaud : y mettre donc les tasses à utiliser.



5.2 Comment préparer l'expresso avec du café moulu

1. Insérer le filtre pour café moulu (C2 ou C3) dans le porte-filtre (fig. 6). Utiliser le filtre avec le symbole  imprimé en dessous pour faire un café ou le filtre avec le symbole  imprimé en dessous, pour faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une dose rase de café moulu, environ 7 g (fig. 7). En revanche, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux doses normales de café moulu (environ 7+7 g). Remplir le filtre par petites doses pour éviter que le café moulu ne déborde.



Attention :

pour un fonctionnement correct, toujours s'assurer que le filtre ne présente pas de résidus de poudre de café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et le presser légèrement avec le tasseur (fig. 8).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on presse trop, le café sortira lentement et sera corsé. Si l'on presse peu, en revanche, le café sortira trop rapidement et sera léger.
4. Enlever l'éventuel café de trop du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : pour un accrochage correct, aligner le manche du porte-filtre au symbole INSERT (fig. 9), accrocher le porte-filtre et tourner le manche vers la droite, jusqu'à l'aligner sur la position CLOSE.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 10).
6. S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, appuyer donc sur la touche de distribution  ou  ; la distribution commence et s'interrompt automatiquement.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Risque de brûlures !

Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.

5.3 Comment préparer l'expresso avec les dosettes




Nota Bene :

utiliser des dosettes qui répondent au standard ESE : ce

dernier est indiqué sur les emballages avec la marque suivante.



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands fabricants de dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.

1. Insérer le filtre pour le café en dosettes (avec le symbole  imprimé en dessous) dans le porte-filtre.
2. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 11). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
3. Continuer en suivant les instructions des points 4 à 6 du paragraphe précédent.

Nota Bene :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche de distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner le manche de droite à gauche.



Risque de brûlures !

Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.





5.4 Programmer la quantité de café dans la tasse

La machine a été réglée en usine pour produire des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder de la façon suivante :

1. Placer une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre.



2. Appuyer sur la touche que l'on souhaite programmer ( ou ) et la maintenir enfoncée. Du café commence à s'écouler de la machine et l'autre bouton de distribution café clignote pour indiquer que la machine est en mode programmation.
3. Dès que l'on atteint la quantité de café souhaitée dans la tasse, relâcher la touche : la distribution s'interrompt et le voyant clignote pour indiquer que la quantité est enregistrée correctement.
4. Lorsque les deux voyants de distribution café s'allument fixes, la machine est prête à l'usage.

6. COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE UN CAPPUCCINO

1. Préparer le café expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes. Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet (A10) ;
2. Presser la touche  (fig. 12) : le voyant clignote ;
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait écrémé ou demi-écrémé et à la température du réfrigérateur (environ 5°C). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 13).
4. Vérifier que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit sur la position « CAPPUCCINO » (Fig. 14) ;
5. Attendre que le voyant relatif à la touche  reste allumé fixe pour indiquer que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Mettre un récipient vide sous la buse à cappuccino et ouvrir la manette pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la manette.
7. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
8. Plonger la buse à cappuccino dans le récipient du lait en faisant attention à ne jamais plonger la bague de couleur noire (fig. 15). Tourner la manette sur la position  / . De la vapeur sort de la buse à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume (fig. 16). Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
9. Après avoir atteint la température (la valeur idéale est de 60°C) et la densité de crème souhaitée, interrompre la distribution de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt :

sucrer et éventuellement saupoudrer un peu de chocolat en poudre sur la mousse.

Nota Bene:

- pour préparer plusieurs cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos ;
- pour quitter la fonction vapeur, presser n'importe quelle touche : les voyants  et  clignotent, ce qui indique que la température est trop élevée pour distribuer le café (voir paragraphe "Refroidissement chaudière").

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

7. PRÉPARATION DU LAIT CHAUD (HOT MILK)

Pour préparer du lait chaud non mousseux, procéder de la façon décrite dans le paragraphe précédent, en s'assurant que l'embout de la buse à cappuccino (A14) soit positionné vers le haut, sur « HOT MILK »

8. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAPPUCCINO APRÈS CHAQUE UTILISATION

Attention:

Pour des questions d'hygiène, il est recommandé de toujours nettoyer la buse à cappuccino après utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire couler un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant le curseur vapeur. Avec cette opération, la buse à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Attendre quelques minutes que la buse à cappuccino refroidisse : avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquer la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis la tirer vers le bas (fig. 17).
3. Retirer le gicleur vapeur en caoutchouc du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig.18).
4. Pousser l'embout vers le haut et contrôler que les trous indiqués par la flèche sur la fig. 19 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle ;
5. Réinsérer le gicleur, déplacer l'embout vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur en la tournant et en la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'accroche.


9. REFROIDISSEMENT CHAUDIÈRE

Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord que la chaudière refroidisse autrement le café sort brûlé. Procéder de la manière suivante :

- mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
- tourner la manette vapeur pour distribuer de l'eau chaude et faire refroidir la chaudière ;
- la distribution d'eau chaude s'interrompt automatiquement lorsque la chaudière est refroidie : lorsque la pompe arrête de fonctionner et que l'eau ne coule plus, refermer, alors la manette vapeur.

La machine est maintenant prête à l'usage.

10. PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.3). Attendre que les voyants de distribution du café soient allumés.
2. Placer un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Tourner la manette sur la position : l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, refermer la manette et appuyer sur n'importe quelle touche.

Nous conseillons de débiter de la vapeur pendant 60 secondes maximum.

11. NETTOYAGE

11.1 Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes de la machine doivent être nettoyées périodiquement :

- l'égouttoir (A9)
- les filtres à café (C2, C3 et C4) ;
- La buse d'écoulement du café(A5) ;
- le réservoir à eau (A3) ;
- la buse à cappuccino (A15) comme indiqué au paragraphe "8. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation" ;

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- 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.
- En cas de périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage comme illustré au paragraphe "3. Première mise en marche de l'appareil".

Danger !

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties externes de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

11.2 Nettoyage de l'égouttoir

Attention !

Le bac de récupération est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau d'eau présent (fig. 20). Avant que cet indicateur ne commence à dépasser du plateau d'appui pour tasses, il faut vider le bac et le nettoyer, autrement l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui ou la zone autour.

1. Enlever le bac (fig. 21).
2. Enlever le plateau d'appui pour tasses (A7), éliminer l'eau et nettoyer avec un chiffon l'égouttoir : puis ré-assembler le plateau de l'égouttoir. Extraire le plateau pour mugs ou verres (A10), nettoyer à l'eau, essuyer et remettre en place ;
3. Réinsérer alors l'égouttoir.

11.3 Nettoyage des filtres à café

Nettoyer tous les semaines les filtres à café:

Filtres 1 et 2 tasses

1. Extraire le filtre perforé en tirant la languette prévue à cet effet (fig. 22) ;
2. Rincer les filtres à l'eau claire (fig. 23) ;
3. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 23 et 24) ;
4. Réinsérer le filtre perforé en le poussant bien à fond.

Filtre dosettes

Rincer à l'eau claire. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 23 et 24).

11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement du café

Tous les 200 cafés, rincez la buse d'écoulement du café en y faisant couler environ 0,5 l d'eau (appuyez sur le bouton du café sans utiliser de café moulu).

11.5 Autres nettoyages

1. N'utilisez pas de solvants et de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre.

11.6 Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer régulièrement (environ une fois par mois) et à chaque remplacement du filtre adoucisseur (C6, *si prévu) le

- réservoir à eau à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de nettoyant doux ;
- Retirer le filtre (*si présent) et le rincer à l'eau claire ;
 - Remettre le filtre (*si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et remettre le réservoir ;
 - (Modèles avec filtre adoucisseur uniquement) Faire couler environ 100 ml d'eau.

Danger !

Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

11.7 Détartrage

Détartrer la machine lorsque le voyant orange relatif à la touche

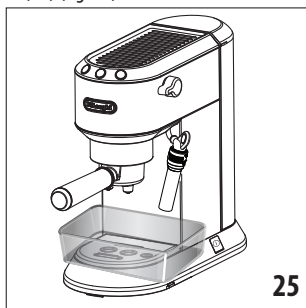
 s'allume.

Attention !

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

Suivre la procédure suivante :

- (SI PRÉSENT, ENLEVER LE FILTRE ADOUCISSEUR). Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant fourni avec de l'eau (au moins 500ml).
- Appuyer sur la touche ON/OFF
- Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et placez un récipient sous la buse d'eau chaude et la buse d'écoulement du café (A5) (fig. 25).






- Attendre que les voyants  ou  s'allument fixes, ce qui indique que la machine est prête à l'usage.
- Maintenir la touche  enfoncée pendant 10 secondes, jusqu'à ce que les trois touches clignotent en séquence.
- Tourner la manette vapeur sur la pos. .
- Appuyer sur la touche  pour lancer le détartrage ;

- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectuée automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider entièrement le réservoir.

Nota Bene :

Pendant le détartrage, pour nettoyer la buse d'écoulement du café, fermez de temps en temps le bouton de vapeur pour faire s'écouler de petites quantités de détartrant par la sortie du café.

- La machine interrompt le fonctionnement : le voyant orange  continue de clignoter, ce qui indique que la fonction détartrage est encore en cours.
- L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage avec de l'eau fraîche. Extraire le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et insérer le réservoir à eau dans la machine (Si utilisé, insérer le filtre adoucisseur).
- Vider le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et le remettre vide sous la buse à eau chaude.
- S'assurer que la manette vapeur soit sur la position , puis presser la touche  pour lancer le rinçage.

Nota Bene :

Pendant le rinçage, pour nettoyer la buse d'écoulement du café, fermez de temps en temps le régulateur de vapeur pour faire sortir de petites quantités d'eau par l'orifice de sortie du café.

- Lorsque le réservoir à eau est vide, le voyant orange s'éteint et le détartrage est terminé.
- S'assurer que la manette vapeur soit sur la position fermée (symbole ○).

L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

Nota Bene !

- Si le cycle de détartrage ne se termine pas correctement (ex. coupure de courant), nous conseillons de répéter le cycle ;
- L'appareil a besoin d'un autre rinçage, si le réservoir à 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.

Les réparations de la machine à café relatives aux problèmes de calcaire ne seront pas couvertes par la garantie si le détartrage décrit ci-dessus n'est pas effectué correctement.

12. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V ~ 50/60Hz
 Puissance absorbée : 1350 W
 Pression : 15 bars

Capacité du réservoir d'eau:.....1 l
 Dimensions LxHxP..... 149x305x330 (414)mm
 Poids4,04 kg






Aucune pièce ou accessoire de la machine ne peut être lavé au lave-vaisselle.

13. SIGNIFICATION DES VOYANTS

Voyants	Opération	Signification des voyants
	Allumage de l'interrupteur ON/OFF	L'appareil effectue un autodiagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants
	L'appareil est allumé	Voyants clignotants : l'appareil est en train de chauffer pour faire le café Voyants fixes : l'appareil est prêt pour faire le café Le voyants clignotent rapidement : le réservoir est vide ou l'appareil ne parvient pas à préparer le café. Voir chap."2. Remplissage du réservoir à eau"
	La fonction vapeur est requise	Voyant clignotant : l'appareil est en train de chauffer pour distribuer de la vapeur Voyant fixe : l'appareil est prêt pour distribuer de la vapeur
<p style="text-align: right;"><i>couleur orange clignotant</i></p>	Il faut effectuer le détartrage	Effectuer le détartrage : l'opération est terminée lorsque le voyant s'éteint.
	Manette vapeur ouverte	Voyants clignotants : fermer la manette vapeur
	Température de la chaudière élevée	Voyants clignotants : Effectuer le refroidissement en suivant les instructions du chap."9. Refroidissement chaudière"

14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

Problème	Cause	Solution
Le café expresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré ou est sale	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Trop de café a été versé dans le filtre	Utiliser le doseur fourni et s'assurer d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu
	La quantité de café moulu est insuffisante	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	Utiliser seulement du café moulu pour machines à café expresso
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de café moulu
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Le café moulu est trop pressé	Moins presser le café
	La quantité de café moulu est élevée	Diminuer la quantité du café moulu
	L'orifice d'écoulement du café expresso est obstrué	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement de café ».
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	La mouture du café est trop fine	Utiliser seulement du café moulu pour machines à café expresso
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso et il ne doit pas être trop humide
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage tel qu'indiqué au paragraphe "11.7 Détartrage"

Une fois que le café s'est écoulé, le filtre reste fixé à la buse d'écoulement du café		Réinsérer le porte-filtre, distribuer le café, puis enlever le porte-filtre
La machine ne distribue aucune boisson et les voyants  ,  et  clignotent pendant quelques secondes	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Le réservoir est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	La buse d'écoulement du café espresso est obstrué	Nettoyez comme décrit dans la section « 11.4 Nettoyage de la buse d'écoulement de café ».
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. "11.3 Nettoyage des filtres à café"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance autorisé.
La mousse du lait ne se forme au cours de la préparation du cappuccino	L'embout est sur la position "HOT MILK" (LAIT CHAUD)	Mettre l'embout sur la position "CAPPUCCINO"
	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Effectuer le nettoyage de la buse à cappuccino comme décrit au par. "8. Nettoyage de la buse à cappuccino après chaque utilisation"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au par. "11.7 Détartrage"
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage depuis le point 10 du par. "11.7 Détartrage"

1. DESCRIPTION (page 3)

The terminology below will be used repeatedly on the following pages.




1.1 Description of the appliance

- A1. Water tank lid
- A2. Tank extraction handle
- A3. Water tank
- A4. Cup warmer
- A5. Coffee outlet
- A6. ON/OFF switch
- A7. Cup tray
- A8. Drip tray full indicator
- A9. Drip tray
- A10. Mugs or glasses tray
- A11. Steam dial
- A12. Hot water/steam spout
- A13. Hot water/steam connection nozzle
- A14. Cappuccino maker selection ring
- A15. Hot water/steam connection tube

1.2 Description control panel

- B1. One cup button
- B2. ON light on button (white)
- B3. Two cups button
- B4. ON light on button (white)
- B5. Steam button
- B6. ON light on button (white)
- B7. Descale light (orange)

1.3 Description of the accessories

- C1. Filter holder
- C2. 1 cup filter ( symbol under filter)
- C3. 2 cup filter ( symbol under filter)
- C4. Pod filter ( symbol under filter)
- C5. Tamper
- C6. Water softener filter (*not included, can be purchased from authorised Customer Services)
- C7. Milk jug

2. FILLING THE WATER TANK

Please note:

Before first use, wash all the accessories and water tank with warm water.

1. Extract the tank by pulling it upwards (fig. 1).
2. Open the lid and fill the tank with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 2). Put the tank back in the appliance, pressing lightly to open the valves located on the bottom of the tank.

3. More simply, the tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a jug.

Important:





Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.

Please note:


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. FIRST USE

At first use, rinse the internal circuit as follows:

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF switch (fig. 3). The appliance performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the three buttons.
2. The  and  lights flash to indicate the appliance is heating up. When the lights stop flashing and remain on steadily, the appliance is ready for operating the rinse.
3. Attach the filter holder to the appliance (fig. 9).
4. Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the coffee outlet (A5) (fig. 4) and press the  button. Repeat this operation 5 times.
5. Empty the container and put it under the hot water/steam spout (A12) (fig. 4).
6. Turn the hot water/steam dial to the  position (fig. 5) and deliver to empty the water tank (A3); then turn the knob to the **0** position.

4. PROGRAMMING THE SETTINGS MENU

To access the menu, make sure the appliance is ready for use, then press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence:

The appliance is now in programming mode.


Set the coffee maker as you wish, then exit the settings menu by waiting for 15 seconds.

Please note:

If no selections are made for 15 seconds, the appliance automatically exits programming and is ready for use again.

4.1 Setting coffee temperature

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

1. Access the settings menu;
2. Press the  button to enter the coffee temperature selection mode. The lights corresponding to the current selection come on:



- The lights start flashing in sequence;
- Press the button corresponding to the required temperature:



- The button flashes to indicate that the selection has been saved.

The appliance exits the menu and is ready for use.

4.2 Setting water hardness

The light (B7) indicating that the coffee maker needs descaling comes on after a period of operation established according to water hardness.

The appliance can also be programmed according to the hardness of the mains water in the various regions so that descaling needs to be performed more or less frequently.

Proceed as follows:

- Access the settings menu;
- Press the button to enter the water hardness selection mode. The lights corresponding to the current selection come on:



- The lights start flashing in sequence;
- Press the button corresponding to the water hardness in your area:

soft water	medium water	hard water
<10°dH	10°dH - 20°dH	>20°dH
<18°FH	18°FH - 36°FH	>36°FH
<180mg/l CaCO ₃	180-360mg/l CaCO ₃	>360mg/l CaCO ₃

- The button flashes to indicate that the selection has been saved.

The appliance exits the menu and is ready for use.

4.3 Adjusting auto-off (stand-by)

To save energy, an auto-off function turns the appliance off when not used for a long period. To turn it back on again, press any button on the control panel.

- Access the settings menu;
- Press the button to enter the auto-off time selection mode. The lights corresponding to the current selection come on:



- The lights start flashing in sequence;
- Press the button corresponding to the required time:



- The button flashes to indicate that the selection has been saved.

The appliance exits the menu and is ready for use.

4.4 Default values (reset)

This resets all menu settings and programmed quantities back to the default values.

To reset the default values, proceed as follows:

- Position the steam spout over the drip tray;
- Access the settings menu;
- Turn the steam dial to the position;
- Press the button. The three lights flash simultaneously to confirm that the original settings have been restored.
- The and lights flash to indicate that the steam dial must be closed again (○ symbol).

When the steam dial has been closed, the appliance is ready for use.

5. HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE

5.1 Tips for a hotter coffee

For hotter espresso coffee, you should:



- You are recommended to warm the cups before making coffee by rinsing them with a little hot water.
- Attach the filter holder to the appliance with the filter in place but **without adding coffee**. Using the same cup as will later be used to make the coffee, press the 1 cup button and deliver hot water into the cup to heat it.
- Raise the coffee temperature in the settings menu.

- Rest the cups you will be using on the cup warmer (A4) which becomes hot during operation.



The ESE standard is a system accepted by leading pod producers and enables espresso coffee to be prepared simply and cleanly.

5.2 How to prepare espresso coffee using pre-ground coffee



1. Place the ground coffee filter (C2 or C3) in the filter holder (fig. 6). To make one coffee, use the filter with the  symbol on the bottom, to make two coffees, use the filter with the  symbol on the bottom.
2. To make just one coffee, place one level measure of pre-ground coffee (about 7 g) in the filter (fig. 7). To make two coffees, place two loosely filled measures (about 7+7 g) of pre-ground coffee in the filter. Fill the filter a little at a time to prevent the pre-ground coffee from overflowing.

Important:

For correct operation, before filling with pre-ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

3. Distribute the pre-ground coffee evenly and press lightly with the tamper (fig. 8).

Correct pressing of the pre-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.

4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach the filter holder to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with the INSERT symbol (fig. 9), attach the filter holder and rotate the handle towards the right until aligned with the CLOSE symbol.
5. Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 10).
6. Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  or  coffee button. The appliance proceeds to make the coffee and delivery is interrupted automatically.
7. To remove the filter holder, turn the handle from right to left.


Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

5.3 How to make espresso coffee using pods

Please note:

Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the following symbol.

1. Place the filter for coffee pods (with the  symbol on the bottom) in the filter holder.
2. Insert the pod, centring it as far as possible on the filter (fig. 11). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.

Proceed as described in points 4 to 6 in the previous section.

Please note:



- While the appliance is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery is automatically interrupted after a few seconds.
- To remove the filter holder, turn the handle from right to left.

Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.




5.4 Programming the quantities of coffee in the cup

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



1. Place one or two cups under the filter holder spouts.
2. Press and hold the button you want to programme ( or ). The coffee maker starts delivering coffee and the other coffee button flashes to indicate that the appliance is in programming mode.
3. Once the required quantity of coffee has been delivered into the cup, release the button. Delivery stops and the light flashes to indicate that the quantity has been saved correctly.
4. When the two coffee lights come on steadily, the appliance is ready for use.

6. HOW TO MAKE CAPPUCCINO

1. Prepare the espresso coffees as described in the previous sections, using sufficiently large cups. To use tall glasses, remove the drip tray and stand the glasses on the glasses tray (A10);

2. Press the  button (fig. 12). The light flashes;
3. In the meantime, fill a recipient with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared. For a denser more even froth, you must use skimmed or partially skimmed milk at refrigerator temperature (about 5°C). In choosing the size of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume (fig. 13).
4. Make sure the cappuccino maker selection ring (A14) is in the "CAPPUCCINO" position (fig. 14);
5. Wait for the light corresponding to the  button to come on steadily, indicating that the boiler has reached the ideal temperature to produce steam.
6. Position an empty container under the cappuccino maker and open the dial for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Close the dial again.
7. Place the recipient containing the milk under the cappuccino maker.
8. Immerse the cappuccino maker in the milk container. Never immerse the black ring (fig. 15). Turn the dial to the  position. Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance (fig. 16). To obtain a creamier froth, immerse the cappuccino maker in the milk and rotate the container with slow upward movements.
9. When the required temperature (the ideal is 60°C) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning the steam dial clockwise.
10. Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

i Please note:

- to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos;
- to exit the steam function, press any button. The  and  lights flash to indicate that the temperature is too high to make coffee (see section "Cooling the boiler").

You should not deliver steam for more than 60 seconds.

7. MAKING HOT MILK

To make hot milk without froth, proceed as described in the above section, making sure the cappuccino maker selection ring (A14) is positioned upwards in the "HOT MILK" position.

8. CLEANING THE CAPPUCCINO MAKER AFTER USE

Important:

For hygiene reasons, the cappuccino maker should always be cleaned after use.

Proceed as follows:

1. Turn the steam dial to deliver a little steam for a few seconds (points 2, 5 and 6 of the previous section). This causes the cappuccino maker to discharge any milk left inside. Press the ON/OFF button to turn the appliance off.
2. Wait a few minutes for the cappuccino maker to cool down. With one hand, hold the cappuccino maker tube firmly, with the other, release the cappuccino maker by turning it clockwise, then pull off downwards (fig. 17).
3. Remove the rubber steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards (fig. 18).
4. Push the ring upwards and make sure the two holes shown by the arrows in fig. 19 are not blocked. If necessary, clean with a pin;
5. Replace the nozzle, move the ring downwards and put the cappuccino maker back on the connection nozzle, turning it and pushing it upwards until it is attached.


9. COOLING THE BOILER

To make coffee again immediately after frothing milk, the boiler must first be cooled or the coffee will be burnt. Proceed as follows:

- place a container under the cappuccino maker;
- open the steam dial to deliver hot water and cool the boiler;
- hot water delivery is interrupted automatically when the boiler is cool. When the pump stops operating and no more water is delivered, close the steam dial.

The coffee maker is now ready for use.

10. HOT WATER

1. Press the ON/OFF button (fig. 3) to turn the appliance on. Wait for the coffee lights to come on steadily.
2. Place a recipient under the cappuccino maker.
3. Turn the dial to the  position. Hot water is delivered from the cappuccino maker.
4. To stop hot water delivery, close the dial and press any button.

You should not deliver hot water for more than 60 seconds.

11. CLEANING

11.1 Cleaning the machine

The following parts of the machine must be cleaned regularly:

- drip tray (A9)
- the coffee filters (C2, C3 and C4);
- the coffee outlet (A5);
- water tank (A3);
- the cappuccino maker (A15) as described in section "8. Cleaning the cappuccino maker after use";

Important!

- 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.
- If the appliance is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle as described in section "3. first use".

Danger!

- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

11.2 Cleaning the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains (fig. 20). Before the indicator protrudes from the cup tray, the drip tray must be emptied and cleaned otherwise the water may overflow the edge and damage the appliance, the surface it rests on or the surrounding area.

1. Remove the drip tray (fig. 21).
2. Remove the cup tray (A7), empty the water and clean the drip tray with a cloth, then reassemble the drip tray. Extract the mugs or glasses tray (A10), clean with water, dry and put back in the machine;
3. Put the drip tray back in place.

11.3 Cleaning the coffee filters

Clean the coffee filters weekly:

1 and 2 cup filters

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 22);
2. Rinse the filters under running water (fig. 23);
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (figs. 23 and 24);
4. Place the perforated filter in the filter housing and press as far as it will go.

Pod filter

Rinse under running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (figs. 23 and 24).

11.4 Cleaning the coffee outlet

After every 200 coffees, rinse the coffee outlet by delivering about 0.5 l of water from the coffee outlet (press the coffee button without using ground coffee).

11.5 Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder cup.


11.6 Cleaning the water tank

1. Clean the water tank regularly (about once a month) and whenever you replace the water softener filter (C6, *if provided) with a damp cloth and a little mild washing up liquid;
2. Remove the filter (*if present) and rinse with running water;
3. Put the filter (*if provided) back in the appliance, fill the tank with fresh water and replace the tank;
4. (Models with water softener filter only) Deliver about 100 ml of water.

Danger!

While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.

11.7 Descale

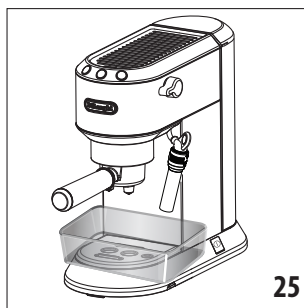
Descal the appliance when the orange light on the  button comes on.






Important!

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

Proceed as follows:




1. (IF PRESENT, REMOVE THE WATER SOFTENER FILTER). Fill the tank with the descaler solution, obtained by diluting the descaler provided with water (fill the water tank up to the MAX level).
2. Press the ON/OFF button.



3. Make sure the filter holder is not attached and position a recipient under the hot water spout and coffee outlet (A5) (fig. 25).
4. Wait for the  and  lights to come on steadily, indicating that the appliance is ready for use.
5. Press and hold the  button for 10 seconds until the three buttons flash in sequence.
6. Turn the steam dial to the  position.
7. Press the  button to start descaling.
8. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the water spout. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is completely empty.


Please note:

During descaling, to clean the coffee outlet, close the steam dial from time to time to deliver small quantities of descaler from the coffee outlet.

9. The appliance stops operation and the orange  light continues to flash, indicating that descaling is still underway.
10. The appliance is now ready for rinsing through with clean water. Extract the water tank, empty, rinse under running water, fill with fresh water up to the MAX level and put back in the appliance (If used, insert the water softener filter).
11. Empty the container used to collect the descaler solution and replace it empty under the hot water spout.
12. Make sure the steam dial is in the  position, then press the  button to start rinsing.

Please note:

During rinsing, to clean the coffee outlet, close the steam dial from time to time to deliver small quantities of water from the coffee outlet.

13. When the water tank is empty, the orange light goes out and descaling is complete.
14. Make sure the steam dial is in the closed position ( symbol).

The appliance is ready for use.

Please note!

- If the descaling cycle is not completed correctly (e.g. no electricity) we recommend repeating the cycle;
- If the water tank has not been filled to the MAX level, at the end of descaling, the appliance requests a further rinse to guarantee that the descaler solution has been completely eliminated from the machine's internal circuits.

Repair of damage to the coffee maker caused by limescale is not covered by the guarantee unless descaling is performed regularly as described above.



12. TECHNICAL DATA





Mains voltage:	220-240V~50/60Hz
Absorbed power:.....	1350 W
Pressure:	15 bar
Water tank capacity:	1 l
Size LxHxD.....	149x305x330 (414)mm
Weight.....	4.04 kg



None of the components or accessories is dishwasher safe.




13. EXPLANATION OF LIGHTS

Lights	Operation	Explanation of lights
	The ON/OFF button is turned on	The appliance performs a self-diagnosis cycle, indicated by sequential flashing of the lights
	When the appliance is turned on	Flashing lights: the appliance is heating up to make coffee Lights on steadily: the appliance is ready to make coffee The lights flash rapidly: the tank is empty or the appliance will not make coffee. See the section "2. Filling the water tank"

	The steam function is required	Flashing light: the appliance is heating up to deliver steam Light on steadily: the appliance is ready to deliver steam
	The appliance needs descaling	Descale the appliance, the operation is complete when the  light goes off.
	Steam dial open	Flashing lights: close the steam dial
	High boiler temperature	Flashing lights: Cool as described in section "9. Cooling the boiler"

14. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
No espresso coffee is delivered	No water in the tank	Fill the tank
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee filters"
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11.7 Descale"
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder rather than the holes	The filter holder has been inserted incorrectly or is dirty	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The filter or the perforated filter is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee filters"
The filter holder cannot be attached to the appliance	Too much coffee has been placed in the filter	Use the measure supplied and make sure you are using the correct filter for the type of preparation
The coffee froth is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press 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 outlet is blocked	Clean as described in section "11.4 Cleaning the coffee outlet"
	The filter or the perforated filter is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee filters"
	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
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11.7 Descale"
After delivering coffee, the filter remains attached to the coffee outlet		Insert the filter holder again, deliver coffee, then remove the filter holder
The appliance will not make any drink and the  ,  and  lights flash for a few seconds	No water in the tank	Fill the tank with water
	The tank has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	The espresso coffee outlet is blocked	Clean as described in section "11.4 Cleaning the coffee outlet"
	The filter is blocked	Clean as described in section "11.3 Cleaning the coffee filters"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11.7 Descale"
The appliance does not function and all the lights flash		Disconnect the appliance immediately and contact authorised Customer Services.
No milk froth is formed when making cappuccino	The ring is in the "HOT MILK" position	Push the ring into the "CAPPUCCINO" position.
	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	Cappuccino maker dirty	Clean as described in section "8. Cleaning the cappuccino maker after use"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11.7 Descale"
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle from point 10 of the section "Explanation of lights" "11.7 Descale"