



---

EC0311



COFFEE MAKER  
MACCHINA DA CAFFÈ  
MACHINE À CAFÉ  
KAFFEEMASCHINE  
KOFFIEZETAPPARAAT  
CAFETERA  
MÁQUINA DE CAFÉ  
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ  
KAFFEMASKIN  
KAFFEMASKIN  
KAFFEMASKINE  
KAHVINKIETIN  
ΚΟΦΕΜΑШИΝΑ  
ΚΟΦΕ ЖАСАҒЫШ  
KÁVÉFŐZŐGÉP  
KÁVOVAR  
KÁVOVAR  
EKSPRES DO KAWY  
APARAT ZA KAVU  
KAVNI APARAT  
ΚΑΦΕΜΑШИΝΑ  
APARAT DE PREPARAT CAFEA  
KAHVE MAKINESI

ماكينة قهوة

---

**DeLonghi**



pag. 6



page 13



pag.19



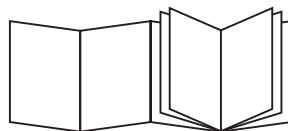
S. 26



pag. 33



pág. 40



pag. 47



σελ 54



sid.61



sid. 68



sid. 75



siv. 82



стр. 89



97-6er



old. 108



str. 115



str.122



str.129



str.136



str.143



стр.150



pag.158



say.165



siv. 82

## ELECTRICAL REQUIREMENTS (UK ONLY)

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company.

The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity.

Should this plug not fit the socket outlets in your home, it should be cut off and replaced with a suitable plug, following the procedure outlined below.

Note: Such a plug cannot be used for any other appliance and should therefore be properly disposed of and not left where children might find it and plug it into a supply socket - with the obvious consequent danger.

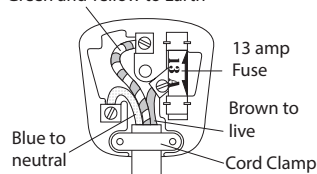
N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

IMPORTANT: the wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:


GREEN AND YELLOW  
BLUE  
BROWN

EARTH  
NEUTRAL  
LIVE

Green and Yellow to Earth



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug. If your electricity supply point has only two pin socket outlets, or if you are in doubt, consult a qualified electrician.

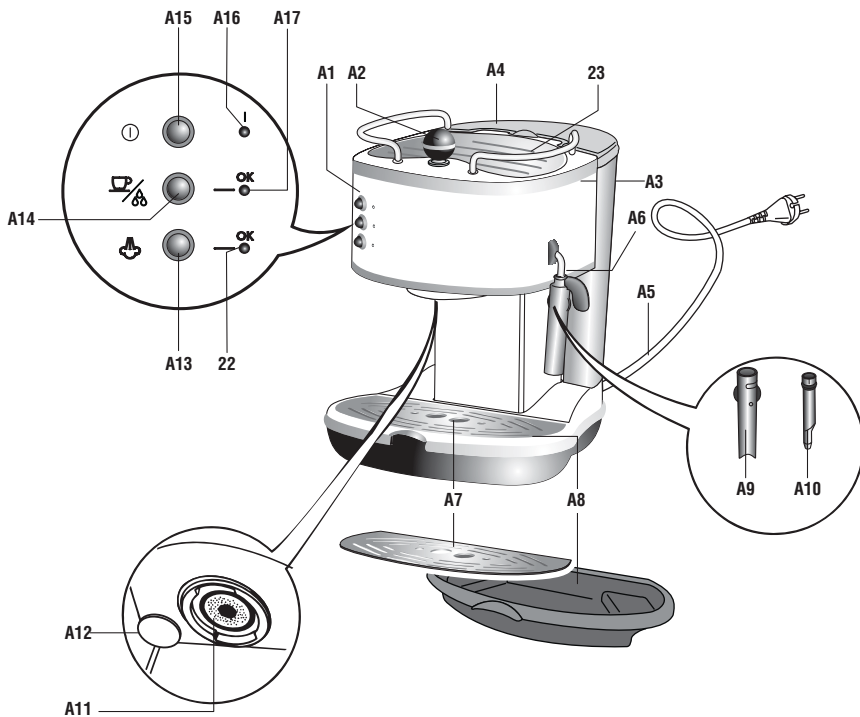
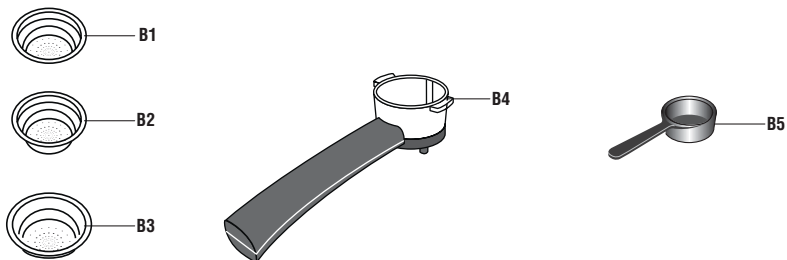
Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

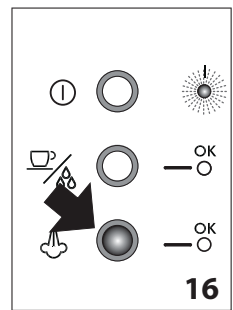
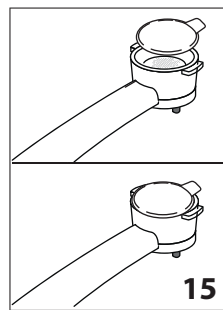
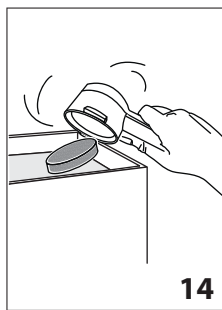
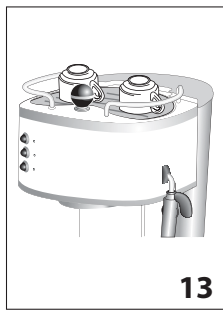
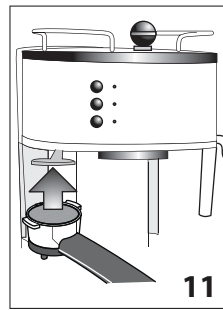
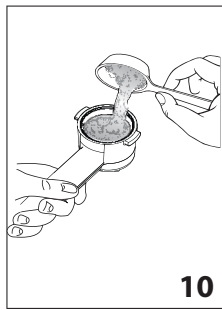
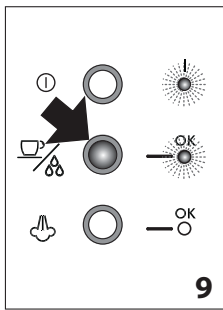
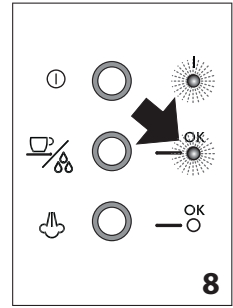
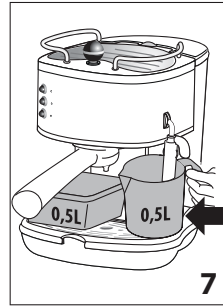
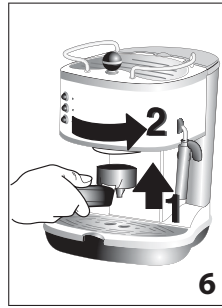
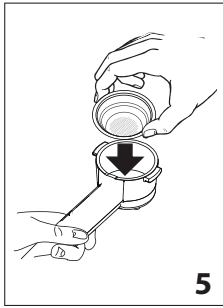
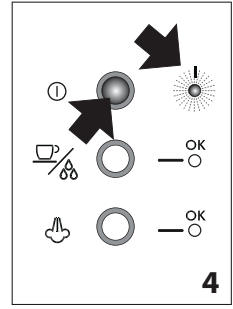
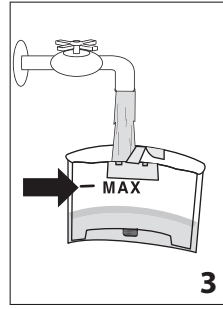
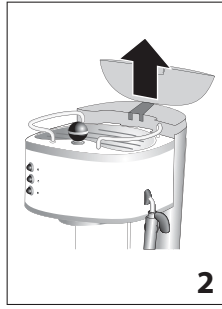
After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover.

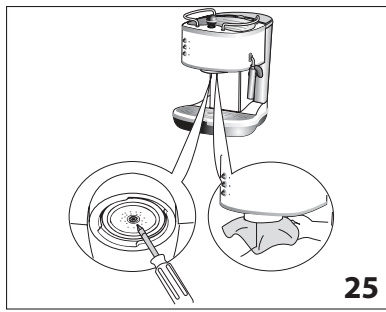
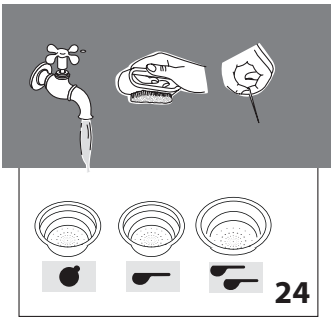
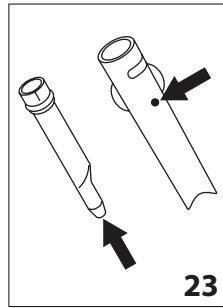
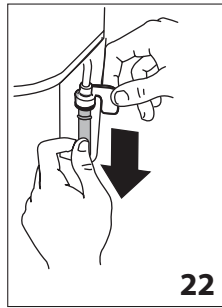
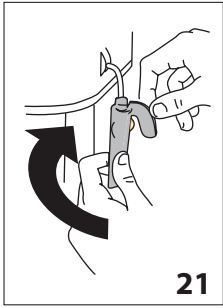
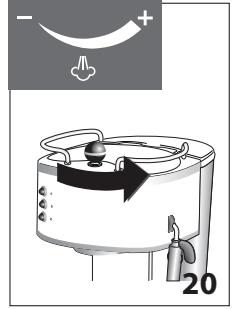
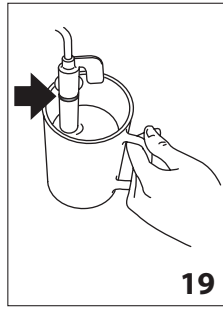
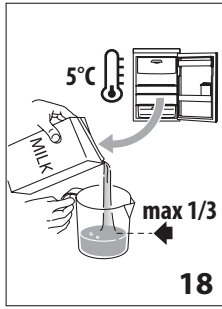
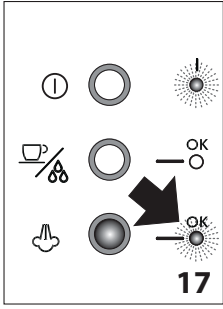
Only 13amp replacement fuses which are approved to B.S. 1362 should be fitted.

This appliance conforms to the Norms EN 55014 regarding the suppression of radio interference.

**Warning - this appliance must be earthed**

**A****B**





## تنبيهات الأمان الضرورية

- لم يُخصص هذا الجهاز للاستعمال من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم واعطيت لهم كذلك كافة التعليمات التي تتعلق بكيفية استخدام الجهاز بشكل آمن من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال جيدًا للتأكد من أنهم لا يعبثون بالجهاز.
- لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم وبدون مراقبة من قبل ذويهم.
- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبدًا الماكينة في الماء
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المُخصصة للطهي للعاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق والموتيلات ومؤسسات الضيافة والغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة دي لونجي الفني، وذلك تجنبًا للتعرض لأيّة أخطار.

### خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

- يمكن السماح للأطفال فوق سن ال 8 سنوات باستعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على كيفية استعمال الجهاز بشكل آمن وتحذيرهم كذلك من مخاطره. كافة عمليات الصيانة والإصلاح التي تقع على عاتق المستخدم يجب أن لا يقوم بها الأطفال إلا إذا كانوا فوق سن ال 8 سنوات وأن يكون عملهم تحت إشراف من قبل ذويهم. ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن ال 8 سنوات.
- يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعماله.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- أفضل دائماً قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكه وتنظيفه.

المناطق المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط

في بعض الموديلات) 

هذا الجهاز لشخص آخر فيجب عليك أن تعطيه أيضاً كتيب التعليمات.

**⚠️ خطر!** عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدمة الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.

حيث إن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد حدوث صدمات كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مبللة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مبللة.
- تأكد دائماً من أن مأخذ التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تساعدك على فصل القابض في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابض الكهربائي من مأخذ التيار توجه مباشرةً إلى القابض. لا تحاول أبداً سحب أو انتزاع الكابل لأن هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائياً، قم بفصل قابض الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- أطفئ الجهاز وافصل القابض من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني.
- أطفئ الجهاز قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل القابض من مأخذ التيار واترك الجهاز حتى يبرد.

**⚠️ انتبه!** إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق أو قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز.

احتفظ بمواد التعبئة والتغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغوة البوليسترين)، بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

**⚠️ خطر التعرض للحروق!** عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.

هذا الجهاز يستعمل في تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء.

انتبهوا جيداً حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

### الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. ولذلك أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. ولذلك لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

### إرشادات الاستعمال

اقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. حيث أن إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف. الشركة المُنتجة ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.

**i** انتبه جيداً:

اعتن جيداً بإرشادات الاستعمال. وإذا قررت يوماً ما إعطاء

### فحص الجهاز

بعد استخراج الجهاز من كرتونه التغليف الخاصة به، تأكد من سلامة الجهاز ومن وجود كافة الملحقات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به عيوب واضحة. بل يجب التوجه به على الفور إلى أحد مراكز شركة دي لونيغ الفنية.

### الوصف

#### وصف الجهاز

(الصفحة رقم 3 - A)

- A1. لوحة التحكم
- A2. مقبض البخار
- A3. خزان الماء
- A4. غطاء خزان الماء
- A5. كابل التغذية
- A6. أنبوب توزيع البخار أو الماء الساخن
- A7. صينية الأكواب
- A8. وعاء تجميع الفطرات
- A9. صنوبر توزيع الكابتشينو
- A10. فوهة
- A11. صنوبر الغلاية
- A12. الضاغط
- A13. زر اختيار وظيفة البخار
- A14. زر توزيع القهوة أو الماء الساخن
- A15. زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF
- A16. مؤشر التشغيل/الإيقاف ON/OFF الضوئي
- A17. مؤشر OK الضوئي
- A18. مؤشر البخار الضوئي
- A19. رف وضع الفناجين الساخنة

#### وصف الإكسسوارات

(صفحة 3 - B)

- B1. فلتر كريمة الأقراص ESE (●)
- B2. فلتر صغير 1 جرعة (☞)
- B3. فلتر كبير 2 جرعة (☞)
- B4. حامل الفلتر
- B5. كوب معيار خاص بالبن المطحون

### تركيب الجهاز

**⚠️ انتبه!**

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- إن الماء الذي يتسرب إلى داخل الجهاز قد يؤدي إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صنادير الماء أو أحواض الغسيل.



- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله. لا تركب الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
  - حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال الألواح الساخنة).
  - ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به. ولذلك بعد وضعه على المسطح الخاص به، يلزم التأكد من أن الجهاز يبعد 3 سم على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين، ومن الخلف، وكذلك يجب التأكد من وجود مساحة حرة فوق ماكينة إعداد القهوة تقدر ب 15 سم على الأقل.
4. ضع حاوية ذات سعة 0,5 لتر تحت صنوبر الغلاية وحاوية أخرى ذات سعة 0,5 لتر تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (الشكل رقم 7).
  5. انتظر حتى يتم إضاءة المؤشر الضوئي OK (الشكل رقم 8) ثم اضغط على الفور على زر توزيع القهوة (الشكل رقم 9) واجعل ما يقرب من نصف ماء الخزان يخرج من صنوبر الغلاية.
  6. أدر إذا مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة (الشكل رقم 10) واجعل كل الماء المتبقي في الخزان يخرج من صنوبر توزيع الكابتشينو.
  7. أعد غلق مقبض البخار واضغط مجدداً على زر توزيع القهوة لإيقاف عملية توزيع الماء.
  8. أفرغ كلتا الحاويتين وضعهما تحت صنوبر الغلاية وتحت صنوبر توزيع الكابتشينو ثم كرر من جديد النقاط 5 - 6 - 7. هكذا صار الآن الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

## توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي



يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز. وصل الجهاز فقط بأخذ تيار كهربائي قد تم تصميمه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومزودة بنظام تأريض فعال. في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي من ناحية وقابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص متخصص.

## ملء خزان الماء

1. افتح غطاء خزان الماء (انظر الشكل رقم 1)، ومن ثم قم بفك الخزان عن طريق سحبه لأعلى (انظر الشكل رقم 2).
2. املاً الخزان بالماء العذب والنظيف مع مراعاة عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX. (انظر الشكل رقم 3). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في الجزء السفلي من الخزان نفسه.
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالماء دون فكه من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرة بواسطة قنينة.



لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون إعادة تركيب الخزان نفسه



من الطبيعي جداً أن تجد بعض الماء في الوعاء تحت الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء باستعمال أسفنجة نظيفة.

## تشغيل الجهاز لأول مرة

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF (انظر الشكل رقم 4): حتى يتم إضاءة مؤشر التغذية الكهربائية.
2. أدخل قاعدة حامل الفلتر وفلتر البن المراد استعماله (1 أو 2 فنجان) (الشكل رقم 5).
3. قم بتركيب حامل الفلتر في الماكينة دون ملئه بالبن المطحون (الشكل رقم 6).

## الإطفاء الذاتي



عند عدم الحاجة لاستخدام الجهاز لمدة محددة من الزمن (يختلف هذا الأمر باختلاف نوع الموديل)، سينطفئ الجهاز تلقائياً (سينطفئ مؤشر التغذية الكهربائية).

## نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة

للحصول على قهوة اسبرسو على درجة حرارة مضبوطة، ينصح بتسخين مسبق للماكينة بهذه الطريقة:


1. قم بتشغيل الماكينة بالضغط على زر ON/OFF (عندئذ سيضاء المؤشر الضوئي ذات الشان) (انظر الشكل رقم 4) وقم بتعشيق قاعدة الفلتر بالماكينة دون ملئها بالبن المطحون (انظر الشكل رقم 6).
2. ضع الفنجان تحت حامل الفلتر. استعمل نفس الفنجان الذي سوف تستخدمه في إعداد القهوة حتى يتم تسخينه بشكل مسبق.
3. انتظر حتى يتم إضاءة المؤشر OK (انظر الشكل رقم 8) واضغط على الفور على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 9)، اجعل الماء يخرج حتى ينطفئ المؤشر الضوئي OK، ومن ثم قم بإيقاف الجهاز بالضغط مجدداً على زر توزيع القهوة.
4. قم بإفراغ الفنجان، ثم انتظر حتى يتم إضاءة المؤشر الضوئي «OK» من جديد ثم كرر نفس العملية مرة أخرى. (من الطبيعي جداً أنه خلال عملية فك حامل الفلتر، أن تحدث نفخة صغيرة وغير ضارة من البخار).

## كيفية إعداد القهوة الاسبرسو بالبن المطحون

1. أدخل فلتر البن المطحون في حامل الفلتر (الشكل رقم 5). 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 فنجان قهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، املاً الفلتر باستعمال معيار ممتلئ حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرامات (انظر الشكل رقم 10). على التقبض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فنجان من القهوة، املاً الفلتر باستعمال معيارين غير ممتلئين حتى الحواف من البن المطحون، (حوالي 7+7 جرام) املاً الفلتر باستعمال جرعاً صغيرة وذلك بغرض منع البن المطحون من السيلان على الحواف.


- الواردة على عبوة الأقراص بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتثبيت حامل الفلتر في الماكينة، بتدويره دائمة حتى النهاية (انظر الشكل رقم 6).
5. أكمل هكذا كما هو موضح في النقاط 7,6,5 من الفقرة السابقة.

### كيفية إعداد الكابتشينو

1. قم بإعداد القهوة الأسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين لحد ما كبيرة الحجم.
2. اضغط على الزر  (الشكل رقم 16) وانتظر حتى يضاء المؤشر الضوئي . OK (الشكل رقم 17).
3. وفي الوقت نفسه، قم بملء الوعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل كابتشينو ترغب في تحضيره. ينبغي أن يكون الحليب بارداً في نفس درجة حرارة الثلاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف 2 أو 3 مرات (انظر الشكل رقم 18).

**ⓘ انتبه جيداً:** يستحسن استعمال حليب نصف دسم في درجة حرارة الثلاجة.

4. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
5. انتظر حتى يتم إضاءة المؤشر الضوئي OK. عندما يضاء المصباح فهذا يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
6. افتح صنوبر البخار لوضع ثوان بتدوير مقبض البخار وذلك لتطهير الماء المحتمل وجوده في دائرة السخنة نفسها، ثم أعد غلق الصنوبر.
7. اغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب لوضع سننيمترات (الشكل رقم 19)، مع توخي الحذر حتى لا تغمر الخط المطبوع على صنوبر توزيع الكابتشينو (المشار إليه بالسهم في الشكل رقم 19). قم بتدوير مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة، انظر الشكل رقم 20، بمقدار لا يقل عن نصف لفة. في تلك الحالة يخرج البخار من موزع الكابتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها. للحصول على رغوة الكريمة، اغمر موزع الكابتشينو في الحليب ثم حرك الحاوية ببطء من الأسفل للأعلى.

8. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغمر موزع الكابتشينو في العمق مع مواصلة تسخين الحليب. بمجرد بلوغ درجة الحرارة المثالية (البخار المثالي هو عند 60 درجة مئوية) وكثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ثم اضغط على زر البخار مجدداً .

9. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الأسبرسو المعدة سلفاً. الكابتشينو جاهز: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

### ⓘ انتبه جيداً:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابتشينو، يجب إعداد كل القهوة المطلوبة أولاً وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابتشينو.

**⚠ يرجى الانتباه:** بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون قد ترسبت من المرات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساو ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغط (انظر الشكل رقم 11). عملية ضغط البن المطحون هامة للغاية للحصول على قهوة أسبرسو جيدة المذاق. إذا ضغط البن المطحون أكثر من اللازم، في تلك الحالة ستدقق القهوة بشكل بطيء وستكون الكريمة داكنة اللون. وعلى النقيض من ذلك، إذا ضغط البن المطحون أقل من اللازم، فعندئذ ستخرج القهوة بشكل سريع جداً وستحصل على قليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.
4. قم بإزالة القهوة الزائدة من على حوافي حامل الفلتر وركب هذا الأخير في الماكينة نفسها. قم بتدوير المقبض نحو اليمين بإصرار (انظر الشكل رقم 6) لتجنب تسرب الماء.
5. ضع الفنجان أو مجموعة الفناجين تحت صنوبر حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 12). ينصح بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، ثم شطفها مع قليل من الماء الساخن أو وضعها على السطح الأعلى للتسخين الوقائي لمدة 15-20 دقيقة (انظر الشكل رقم 13).
6. تأكد من أن المؤشر الضوئي OK (انظر الشكل رقم 8) مضاء (إذا كان منطفئاً، انتظر قليلاً حتى يتم إضاءته) ثم اضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 9) بعد الحصول على كمية القهوة المطلوبة، اضغط من جديد على نفس الزر لإيقاف الجهاز.
7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

**⚠ خطر التعرض للحرق!** لتجنب التعرض للرداذ الساخن، لا تفك أبداً حامل الفلتر بينما تقوم الماكينة بصب وتوزيع القهوة.


8. للتخلص من البن المستعمل، قم برج قاعدة الفلتر وهو مقلوب (الشكل رقم 14).

9. لإيقاف الجهاز اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.

### كيفية إعداد الاسبرسو باستعمال الأقراص

1. قم بتسخين الماكينة مسبقاً كما تمت الإشارة إليه في فقرة «نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة»، وفي نفس الوقت تأكد من ترك حامل الفلتر مُعشق في الماكينة. بهذه الطريقة يمكن الحصول على قهوة ساخنة.

**ⓘ انتبه جيداً:** استعمال الأقراص التي صممت وفقاً لمعايير ESE: هذه الأخيرة مشار إليها على عبوة التغليف بالرمز الآتي. معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه ومقبول من أكثر المنتجين الكبار لهذه الأقراص والذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة أسبرسو بطريقة سهلة ونظيفة.

2. أدخل فلتر المزود بأقراص ESE مع الرمز  المطبوع في حامل الفلتر.
3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر (الشكل رقم 15). اتبع دائماً التعليمات

- تام، نظف عندئذ حامل الفلتر وكل الفلاتر الخاصة بالبن المطحون بالطريقة التالية:
- قم بفك الفلتر من الحامل.
- اشطف ونظف بعناية الفلتر المعدني باستعمال الماء الساخن و فرشاة. تحقق من أنّ كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة وإلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (انظر الشكل رقم 24).
- لا يسري الضمان في حالة عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

### تنظيف منفذ الغلاية

- كل إعداد حوالي 300 قهوة، يكون من الضروري تنظيف منفذ غلاية الاسبرسو بالطريقة التالية:
- تأكد من أنّ ماكينة إعداد القهوة ليست باردة و تأكد أيضًا من فصل القابس من التيار الكهربائي،
- بالاستعانة بمفك، قم بفك المسمار الذي يثبت منفذ غلاية الاسبرسو (انظر الشكل رقم 25)،
- انزع منفذ الغلاية،
- قم بتنظيف الغلاية باستعمال قطعة قماش مبللة (انظر الشكل رقم 25)،
- نظف منفذ الغلاية جيدًا باستعمال الماء الساخن والفرشاة. تحقق من أنّ كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بدبوس.
- قم بشطف منفذ الغلاية تحت صنوبر الماء بشكل دائم.
- أعد تركيب منفذ الغلاية مع مراعاة وضعه بشكل صحيح على الحشوة.
- لا يسري الضمان في حالة عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

### أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة في تنظيف الجهاز. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري قاعدة حامل الفلتر، الفلاتر، وعاء تجميع قطرات الماء وأخيرًا وليس آخرًا خزان الماء. لفك وعاء تجميع القطرات، حرك شبكة وضع الفناجين، تخلس من الماء ونظف الوعاء باستعمال قطعة قماش؛ وأخيرًا أعد تركيب صينية التقيط.
3. نظف خزان الماء بالاستعانة بفرشاة ناعمة للوصول إلى الأسفل بشكل أفضل.

**⚠️ خطر!** أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبدا الماكينة في الماء؛ لأنها جهاز كهربائي.

### التخلص من الترسبات

يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة بعد حوالي كل 200 مرة من استعمالها. ينصح باستعمال مزبل الترسبات من إنتاج شركة دي لوني المتوفر في السوق.

اتبع التعليمات الآتية:

1. املا الخزان بمحلول مزبل الترسبات، المستحضر من الماء ومواد إزالة الترسبات طبقاً للإرشادات الواردة على عبوة التغليف.

• في حالة توافر الرغبة في إعداد مزيد من القهوة بعد خفق الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة تخرج محترقة لتبريدها قم بوضع الحاوية تحت صنابير حامل الفلتر، ثم اضغط على زر توزيع القهوة حتى يخرج الماء وحتى ينطفئ المؤشر OK، ثم حرر زر توزيع القهوة. ثم بعد ذلك ابدأ في إعداد القهوة.

ينصح بتوزيع البخار في 60 ثانية كحد أقصى كما ينصح بعدم زبد الحليب لأكثر من 3 مرات متتاليات.

**⚠️ انتبه!** لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف موزع الكابتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثوان (النقاط 6,5,2 من الفقرة السابقة) و ذلك بتدوير 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. بإحدى يديك، ثبت أنبوب الكابتشينو، وباليد الأخرى، قم بسد موزع الكابتشينو نفسه و ذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه لأسفل (انظر الشكل رقم 21).
3. قم بفك فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبها لأسفل. (انظر الشكل رقم 22).
4. اغسل بعناية موزع الكابتشينو وكذلك فوهة البخار باستعمال الماء الساخن.
5. يجب التحقق من أنّ الثقبين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 23 غير مسدودين. وفي حالة الضرورة يمكن تنظيفهما بالاستعانة بدبوس.
6. أعد تركيب الفوهة بإدخالها بقوة لأعلى في أنبوب البخار.
7. أعد تركيب موزع الكابتشينو بإدخاله لأعلى وتدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.

### إنتاج الماء الساخن

1. لإشعال الجهاز من جديد، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4). انتظر حتى يتم إضاءة مؤشر OK.
  2. ضع الإناء تحت موزع الكابتشينو.
  3. اضغط على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 9) وفي نفس الوقت أدر مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 19). سيخرج الماء الساخن من موزع الكابتشينو.
  4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، أعد غلق المقبض واضغط على زر التوزيع (الشكل رقم 9).
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

### التنظيف

**⚠️ خطر!** قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

### تنظيف وصيانة الفلاتر

كل إعداد ما يقرب من 200 قهوة أو على أية حال عندما تخرج القهوة من حامل الفلتر بالقطرة ولم تتدفق بشكل

2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
3. تأكد من عدم تركيب حامل الفلتر وتأكد أيضًا من وضع الإناء تحت صنوبر توزيع الماكينة.
4. انتظر حتى يتم إضاءة مؤشر OK .
5. اضغط على مفتاح توزيع القهوة، ثم اجعل ما يقرب من 1/4 من المحلول الموجود في الخزان يتدفق: من آن لآخر، قم بتدوير مقبض البخار واستخرج قليلا من المحلول ثم قم بإيقافه عن طريق الضغط على المفتاح ثم اترك المحلول ينقع لمدة حوالي 5 دقائق.
6. كرر ما ورد في النقطة رقم 5 ثلاث مرات، حتى يتم تفريغ الخزان.
7. لإزالة بقايا وأثار محلول مزبل الترسبات الجيرية، أعد شطف الخزان جيدًا، ثم املاه بالماء النظيف (بدون مواد مزيلة للترسبات).
8. اضغط على زر توزيع القهوة وابدأ عملية التوزيع حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
9. كرر ما ورد في النقاط 7 و 8.
- بيانات فنية**
- جهد التيار الكهربائي:.....220-240 فولت/60/50هرتز
- الطاقة المستهلكة:.....1100م
- الضغط:.....15 بار
- سعة خزان الماء:.....1,4 لتر
- الأبعاد:.....ط x ع x ف 280x315x255 (395) مم
- الوزن:.....3,9 كجم
- CE**
- الجهاز متطابق مع اللوائح الأوروبية التالية:
- اللائحة رقم 2006/95/EC الخاصة بالتردد المنخفض وتعديلاتها اللاحقة،
  - لائحة EMC رقم EC/108/2004 وتعديلاتها اللاحقة،
  - اللائحة الأوروبية الاحتياطية رقم 1275/2008 وملحقاتها،
  - كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية مطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 1935/2004

### في حالة وجود خلل ما

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول المقترحة
لم تعد تتدفق القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	املاً الخزان بالماء
	قد تكون ثقب الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	يلزم تنظيف ثقب فتحات حامل الفلتر
	صنوبر غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
القهوة الاسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلا من الثقب	قد يكون حامل الفلتر تم تركيبه بشكل خاطئ أو أنه غير نظيف	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح وتدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الاسبرسو في أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	ثقب فتحات حامل الفلتر مسدود	يلزم تنظيف ثقب فتحات حامل الفلتر
القهوة الإسبرسو باردة	المؤشر الضوئي OK الخاصة بالاسبرسو ليس مضاء في اللحظة التي يتم فيها الضغط على مفتاح توزيع القهوة	انتظر حتى يضاء المؤشر الضوئي OK.
	لم يتم عمل التسخين الوقائي	قم بعمل التسخين الوقائي كما هو مبين في فقرة «نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة»
	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن أو اتركها لمدة 20 دقيقة على رف التسخين فوق الغطاء
	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»

صوت ضجيج متزايد صادر عن المضخة	قد يكون خزان المياه فارغاً	املاً الخزان
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ والصمام في الجزء السفلي غير مفتوح الذي في القاع	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام
	توجد فقاعات هوائية في الخزان	اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إنتاج الماء الساخن» حتى يتم توزيع الماء
كرمية القهوة داكنة اللون ) القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط البن بدرجة أقل
	كمية البن المطحون أكثر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
	الفلتر مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو ولا ينبغي أن يكون رطباً أكثر من اللازم
	نوع البن المطحون ليست النوع الصحيح	قم بتغيير نوعية مسحوق البن المطحون
	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
القهوة لها طعم حامضي	لم يتم الشطف بشكل جيد بعد إزالة الترسبات الجيرية	بعد التخلص من الترسبات الجيرية احرص على الشطف الجيد
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي.	استعمل دائماً الحليب في درجة حرارة التلاجة
	قد يكون صنبور توزيع الكابتشينو غير نظيف.	في تلك الحالة يلزم تنظيف ثقب جهاز إعداد الكابتشينو بعناية.
	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
ينطفئ الجهاز.	قد يكون بسبب الإطفاء الذاتي	اضغط على زر ON/OFF لإعادة تشغيل الجهاز
ينطفئ الجهاز بعد بضع ثوانٍ من بدء التشغيل	يتم الضغط على زر التوزيع أو زر البخار.	حرر الزر، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.


#### 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 علية 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 علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصنمة خطرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمبنا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلا 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 اتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

#### هام جدا

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 التاربيض  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)

## CONSIGNES FONDAMENTALES DE SÉCURITÉ

---

- L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances nécessaires à condition d'être surveillées ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
- Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance destinée à être effectuée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique.


### SEULEMENT POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS:

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



Les surfaces indiquant ce symbole deviennent chaudes durant l'utilisation (le symbole est présent uniquement sur certains modèles)


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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


La machine fonctionne à l'électricité, elle peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher la machine en cas de besoin.
- Pour débrancher la fiche de la prise, agir directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- En cas de pannes de la machine, ne pas tenter de la réparer.  
Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et appeler le service d'assistance technique.
- Avant toute opération de nettoyage, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

 **Attention:** Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à la machine.

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

 **Danger de Brûlures!** Le non-respect peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Cette machine produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se former.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

### Utilisation conforme à la destination d'utilisation

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'un usage impropre de l'appareil.

### Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant du non-respect de ce mode d'emploi.

 **Nota Bene:**

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

### Contrôle de la machine

Après avoir déballé la machine, il faut s'assurer qu'elle est intacte et dotée de tous les accessoires. Ne pas utiliser la machine en cas de présence de dommages évidents. S'adresser à l'assistance technique De'Longhi.

## DESCRIPTION




### Description de l'appareil

(page 3 - A )

- A1. Tablette de commande
- A2. Manette vapeur
- A3. Réservoir à eau
- A4. Couvercle du réservoir à eau
- A5. Cordon d'alimentation
- A6. Tuyau d'arrivée de la vapeur ou de l'eau chaude
- A7. Plateau d'appui pour tasses
- A8. Égouttoir
- A9. Buse à cappuccino
- A10. Buse
- A11. Douche de la chaudière
- A12. Tasse-mouture
- A13. Touche de sélection de la fonction vapeur
- A14. Touche production café/eau chaude
- A15. Touche ON/OFF
- A16. Voyant ON/OFF
- A17. Voyant OK
- A18. Voyant OK vapeur
- A19. Plaque chauffe-tasses

### Description des accessoires

(page- 3 - B )

- B1. Filtre crème dosettes ESE (  )
- B2. Petit filtre 1 dose (  )
- B3. Grand filtre 2 doses (  )
- B4. Porte-filtre
- B5. Doseur à café moulu

## INSTALLATION DE L'APPAREIL

 **Attention!**

Au moment d'installer l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes:

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager  
Ne pas positionner l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.



- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Éviter d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).
- La machine émet de la chaleur dans son environnement. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifier qu'il reste au moins 3 cm entre les surfaces de l'appareil, les parties latérales et la partie arrière et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.

## Branchement de la machine



### **Danger!**

Vérifier si la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant convenablement installée, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

## REPLISSAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Ouvrir le couvercle du réservoir à eau (fig. 1) et extraire ce dernier en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre en faisant attention à ne pas dépasser l'inscription MAX. (fig. 3). Réinsérer le réservoir en le pressant légèrement de sorte à ouvrir les clapets situés sur le fond du réservoir même.
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.

## PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (fig. 4): le voyant d'alimentation s'éclaire I.
2. Insérer le filtre à café (1 ou 2 tasses) que l'on souhaite utiliser dans la coupelle porte-filtre (fig. 5).
3. Insérer le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).

4. Positionner un récipient de 0,5 litres sous la douche de la chaudière et un autre récipient de 0,5 litres sous la buse à cappuccino (fig. 7).
5. Attendre l'éclairage du voyant OK (fig. 8) et appuyer immédiatement après sur la touche production café (fig. 9) puis remplir avec la douche de la chaudière environ la moitié du réservoir.
6. Tourner ensuite la manette à vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 10) et remplir le reste du réservoir avec l'eau de la buse à cappuccino.
7. Refermer la manette vapeur et appuyer à nouveau sur la touche production café pour interrompre la production d'eau.
8. Vider les deux réservoirs et les remettre sous la douche de la chaudière et sous la buse à cappuccino puis répéter les points 5-6-7.

L'appareil est prêt à l'usage.

## Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement (le voyant alimentation s'éteint) après un certain temps d'inactivité (différent selon les modèles).



## Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine de la façon suivante:

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (le voyant ON/OFF s'éclaire) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre dans son emplacement sans le remplir de café moulu (fig. 6).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de façon à la préchauffer.
3. Attendre l'éclairage du voyant OK (fig. 8) et appuyer immédiatement sur la touche production café (fig. 9), laisser couler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant OK puis arrêter en appuyant à nouveau sur la même touche.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'éclaire à nouveau puis répéter la même opération.

(Il est tout à fait normal de voir un petit nuage de vapeur pendant le décrochage du filtre, celui-ci est inoffensif.)

## COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

1. Insérer le filtre pour café moulu dans le porte-filtre (fig. 5). 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. 10). 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 tasse-mouture (fig. 11). La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Si l'on appuie trop, le café sortira lentement et sa crème sera foncée. Si l'on n'appuie pas assez, le café sortira trop rapidement et la crème sera claire et en quantité réduite.
4. Retirer le cas échéant l'éventuel excès de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine: tourner la poignée vers la droite avec force (fig. 6) pour éviter des pertes d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre (fig. 12). Il est conseillé de réchauffer les tasses avant de faire le café, en les rinçant avec un peu d'eau chaude ou bien en les réchauffant sur le plateau supérieur pendant au moins 15 à 20 minutes (fig. 13).
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 8) soit éclairé (autrement attendre qu'il s'éclaire) et appuyer sur la touche production café (fig. 9). Une fois obtenue la quantité de café souhaitée, pour interrompre, appuyer à nouveau sur la même touche.
7. Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



**Danger de brûlures!** Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher la machine pendant la distribution.


8. Pour enlever le marc de café, battre le porte-filtre à l'envers (fig. 14).
9. Appuyer sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.

## COMMENT PRÉPARER L'EXPRESSO AVEC LES DOSETTES


1. Préchauffer la machine en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud", s'assurer de laisser le porte-filtre accroché à la machine. De cette façon on obtient un café plus chaud.



**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 capsules dosettes et permet de préparer un café expresso de façon simple et propre.


2. Insérer le filtre à dosettes ESE avec le symbole  dans le porte-filtre.
3. Insérer la dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre (fig. 15). Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.
4. Insérer le porte-filtre dans son emplacement en le tournant à fond (fig. 6).
5. Suivre les instructions des points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

## 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.
2. Appuyer la touche  (fig. 16) et attendre que le voyant OK s'éclaire.
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être à température du réfrigérateur (pas chaud!). Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3 (fig. 18).



**Nota Bene:** Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à la température du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino.
5. Attendre que le voyant OK s'éclaire. L'éclairage du voyant indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.
6. Ouvrir la vapeur en tournant la manette vapeur vers le + pendant quelques secondes pour purger l'éventuelle présence d'eau dans le circuit. Refermer la vapeur.
7. Plonger quelques millimètres de la buse à cappuccino dans le lait (fig. 19) en faisant attention à ne pas dépasser la ligne dessinée en relief sur la buse (indiqué par la flèche dans la fig. 19). Tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 20) d'au moins un demi-tour. De la vapeur sort de l'accessoire à cappuccino, ce qui donne un aspect crémeux au lait et en augmentera le volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger l'accessoire à cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec de lents mouvements du bas vers le haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse à cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. Après avoir atteint la température souhaitée (la valeur idéale est de 60°C), interrompre la production de la vapeur en tournant la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer sur la touche vapeur .

9. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et si souhaité, saupoudrer du chocolat en poudre sur la mousse.



#### **Nota Bene:**

- Pour préparer des cappuccinos, il faut d'abord faire tous les cafés et uniquement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccinos;
- Pour faire un café tout de suite après avoir monté le lait, il faut d'abord refroidir la chaudière pour ne pas que le café sorte brûlé. Pour la refroidir, positionner un récipient sous les bacs verseurs du porte-filtre, appuyer sur la touche production café, faire couler l'eau jusqu'à l'extinction du voyant OK et relâcher le bouton production café. Préparer donc le café.

Nous conseillons un débit de vapeur maximum de 60 secondes et de ne pas monter le lait plus de 3 fois de suite.



**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, l'accessoire à cappuccino évacue l'éventuel lait qui peut être resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Avec une main, tenir fermement le tube de l'accessoire à cappuccino et avec l'autre, débloquent l'accessoire à cappuccino en le tournant dans le sens horaire, puis le tirer vers le bas (fig. 21).
3. Retirer la buse vapeur du tube de distribution en le tirant vers le bas (fig. 22).
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède.
5. Contrôler que les deux trous indiqués par les flèches dans la fig. 23 ne soient pas bouchés. Nettoyer à l'aide d'une épingle si besoin est.
6. Remonter la buse vapeur en l'insérant avec force vers le haut sur le tube vapeur.
7. Remonter l'accessoire à cappuccino en l'enfilant vers le haut et en le tournant dans le sens antihoraire.

## **PRODUCTION D'EAU CHAUDE**

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig.4). Attendre que le voyant OK s'éclaire.
2. Placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
3. Appuyer sur la touche production (fig. 9) et tourner simultanément la manette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 19): l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.

4. Pour interrompre la sortie d'eau chaude, refermer la manette et appuyer sur la touche production (fig. 9).

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

## **NETTOYAGE**



**Danger!** Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

### **Nettoyage et entretien des filtres**

Nettoyer le porte-filtre et les filtres à café moulu tous les 20 cafés de toute façon quand le café sort goutte à goutte du porte-filtre ou s'il ne sort pas du tout; procéder ainsi:

- Enlever le filtre du porte-filtre.
- Rincer et nettoyer soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices du filtre métallique ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle (fig. 24).

De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

### **Nettoyage de la douche de la chaudière**

Nettoyer la douche de la chaudière expresso environ tous les 300 cafés. Procéder ainsi:

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la fiche soit débranchée;
- Dévisser, à l'aide d'un tournevis, la vis qui bloque la douche de la chaudière expresso (fig. 25);
- Enlever la douche de la chaudière;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 25);
- Nettoyer soigneusement la douche à l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en la frottant toujours.
- Remonter la douche de la chaudière en faisant attention à bien la remettre sur le joint.


De plus, si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

### **Autres nettoyages**

1. Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants ni de nettoyeurs abrasifs. Un chiffon humide et doux suffira.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir à eau.

Pour vider l'égouttoir, enlever la grille de l'appui pour tasses, enlever l'eau et nettoyer l'égouttoir avec un chiffon: rassembler ensuite l'égouttoir.

Nettoyer le réservoir à eau à l'aide d'un écouvillon pour mieux atteindre le fond.

 **Danger!** Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : il s'agit d'un appareil électrique.

## DÉTARTRAGE

Nous conseillons de détartrer la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi disponible en commerce.

Suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir avec la solution détartrante obtenue en diluant le détartrant avec de l'eau selon les indications fournies sur l'emballage.
2. Appuyer sur la touche ON/OFF
3. Vérifier que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer un récipient sous l'accessoire à cappuccino.
4. Attendre que le voyant OK s'éclaire.
5. Appuyer sur l'interrupteur de production du café et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: ouvrir la manette vapeur de temps en temps pour faire sortir un peu de solution puis interrompre en réappuyant sur l'interrupteur et laisser agir la solution pendant environ 5 minutes.
6. Répéter les instructions du point 5 encore 3 fois jusqu'au vidage du réservoir.

7. Pour éliminer les traces de solution anti-calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche (sans détartrant).
8. Appuyer sur la touche de production du café et faire couler jusqu'au vidage complet du réservoir;
9. Répéter les points 7 et 8.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : ..... 220-240V~50/60Hz  
 Puissance absorbée : ..... 1100W  
 Pression : ..... 15 bars  
 Capacité du réservoir d'eau:..... 1,4 litres  
 Dimensions ..... LxHxP255x315x280 (395) mm  
 Poids ..... 3,9 kg mm



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Règlement européen Stand-by 1275/2008 et amendements successifs;
- Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.

## ÉLIMINATION



Conformément à la directive Européenne 2002/96/EC, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais les consigner à un centre de récolte différenciée officiel.

## SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie du café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière espresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
Le café espresso 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 espresso a perdu son élasticité ou est sale	Faire remplacer le joint de la chaudière espresso par un centre d'assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre

Le café n'est pas chaud.	Le voyant OK expresso n'est pas éclairé quand on appuie sur l'interrupteur de production du café	Attendre que le voyant OK s'éclaire
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage en suivant les instructions du paragraphe "Conseils pour obtenir un café plus chaud"
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou bien les laisser au moins 20 minutes sur la plaque chauffe-tasses du couvercle
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
Pompe très bruyante	Le réservoir à eau est vide	Remplir le réservoir
	Le réservoir est mal inséré et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir le clapet sur le fond
	Des bulles d'air sont présentes dans le raccordement du réservoir	Suivre les instructions du paragraphe "Production d'eau chaude" jusqu'à la sortie de l'eau
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
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Cleaning" (nettoyage)
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Cleaning" (nettoyage)
	Le café moulu est trop fin ou humide	Utiliser uniquement le café moulu pour les machines à café expresso; s'assurer qu'il ne soit pas trop humide
	Qualité de café moulu incorrecte	Changer la qualité de poudre du café moulu
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
Le café a un goût acide	Le rinçage après le détartrage n'a pas suffi	Rincer l'appareil après le détartrage.
Aucune mousse ne se forme pendant la préparation du lait pour le cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse à cappuccino est sale	Nettoyer soigneusement les trous de la buse à cappuccino
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage"
L'appareil s'éteint	Intervention de l'arrêt automatique	Appuyer sur touche ON/OFF pour remettre l'appareil en marche
L'appareil s'éteint quelques secondes après l'éclairage	La touche de production ou la touche fonction vapeur est appuyée.	Relâcher la touche puis appuyer sur la touche ON/OFF.

## FUNDAMENTAL SAFETY WARNINGS

---

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never clean by immersing the appliance in water.
- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the plug or cord is damaged, it must be replaced by Customer Services only to avoid all risk.

### FOR EUROPEAN MARKETS ONLY:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and power cable away from children under eight years of age.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when left unattended and before assembly, taking apart or cleaning.



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

## IMPORTANT SAFEGUARDS



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

This is an electrical appliance and may cause electrical shocks. You should therefore follow these safety warnings:

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



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

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



**Danger of burns!** Failure to observe the warning could result in scalds or burns.

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

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

## Designated use

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

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

## Instruction for Use

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

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



**Please note:**

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

## Checking the appliance

After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged and that all accessories are present. Do not use the appliance if it is visibly damaged. Contact De'Longhi Customer Services.

## DESCRIPTION




### Description of the appliance

(page 3 - A )

- A1. Control panel
- A2. Steam dial
- A3. Water tank
- A4. Water tank lid
- A5. Power cable
- A6. Steam or hot water spout
- A7. Cup tray
- A8. Drip tray
- A9. Cappuccino maker
- A10. Nozzle
- A11. Boiler outlet
- A12. Presser
- A13. Steam button
- A14. Coffee or hot water button
- A15. ON/OFF button
- A16. ON/OFF light
- A17. OK light
- A18. Steam OK light
- A19. Cup warming plate

### Description of the accessories

(page- 3 - B )

- B1. ESE (  ) pod filter
- B2. Small filter 1 cup (  )
- B3. Large filter 2 cups (  )
- B4. Filter holder
- B5. Measure for pre-ground coffee

## INSTALLING THE APPLIANCE



**Important!**

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

- Water penetrating the coffee machine could cause damage.  
Do not place the appliance near taps or sinks.
- The appliance could be damaged if the water it contains freezes.  
Do not install the appliance in a room where the temperature could drop below freezing point.

- Arrange the cord in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).
- The appliance gives off heat. After positioning the appliance on the worktop, leave a space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and at least 15 cm above the machine.

## Connecting the appliance



### **Danger!**

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

## FILLING THE WATER TANK

1. Open the water tank lid (fig. 1), then take out the tank by pulling upwards (fig. 2).
2. Fill the tank with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level. (fig. 3). Replace the tank, pressing lightly to open the valve 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.

## SETTING UP THE APPLIANCE

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button (fig. 4): the power light  comes on.
2. Insert the required coffee filter (1 or 2 cups) (fig. 5) in the filter holder.
3. Attach the filter holder onto the machine without filling it with ground coffee (fig. 6).
4. Place a 0.5 litre container under the boiler outlet and another 0.5 litre container under the cappuccino maker (fig.7).
5. Wait for the OK light to come on (fig. 8), then immediately press the coffee button (fig. 7) and let about half the tank discharge from the boiler outlet.

6. Then turn the steam dial anti-clockwise (fig. 10) and discharge all the water remaining in the tank from the cappuccino maker.
7. Close the steam valve and to interrupt delivery of hot water, press the coffee button again.
8. Empty the two containers and replace them under the boiler outlet and the cappuccino maker and repeat points 5-6-7.

The appliance is ready for use.

## Auto-off

If the appliance is not used for a certain period of time (which varies according to the model), it turns off automatically (the power light turns off).



## Tips for a hotter coffee

To make espresso coffee at the right temperature, the coffee maker should be preheated as follows:

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button (the ON/OFF light comes on) (fig. 4) and attach the filter holder to the appliance without adding pre-ground coffee (fig. 6).
2. Place a cup under the filter holder. Use the same cup as will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
3. Wait for the OK light to come on (fig. 8), then immediately press the coffee dial (fig. 9). Allow the water to flow out until the OK light goes out, then interrupt delivery by pressing the coffee button again.
4. Empty the cup. Wait until the OK light comes on again then repeat the same operation.

(It is normal for a small and harmless puff of steam to be given off when removing the filter holder).

## HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE USING PRE-GROUND COFFEE

1. Place the ground coffee filter in the filter holder (fig. 5). 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. 10). 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 presser (fig. 11). Correct pressing of the pre-

- ground coffee is essential to obtain a good espresso. If pressing is excessive, coffee delivery will be slow and the froth will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too rapid and the froth will be skimpy and light coloured.
- Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach to the appliance. Rotate the handle firmly towards the right (fig. 6) to avoid water leaking out.
  - Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 12). You are recommended to heat the cups before making the coffee by rinsing them with a little hot water or placing them to warm on the cup shelf on top of the appliance for at least 15-20 minutes (fig. 13).
  - Make sure the OK light (fig. 8) is on (if off, wait until it comes on), then press the coffee button (fig. 9). Once the required amount of coffee has been delivered, interrupt delivery by pressing the same button.
  - 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.

- To eliminate the used coffee grounds, hold the filter holder upside down and tap (fig. 14).
- To turn the appliance off, press the ON/OFF button.


## HOW TO PREPARE ESPRESSO COFFEE USING PODS

- Preheat the appliance as described in the section "Tips for a hotter coffee", making sure the filter holder is attached. This obtains a hotter coffee.




**Please note:** use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the following symbol.

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

- Place the ESE filter for coffee pods (with the  symbol on the bottom) in the filter holder.
- Insert the pod, centring it as far as possible on the filter (fig. 15). Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
- Attach the filter holder to the appliance. Always rotate as far as it will go (fig. 6).
- Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous section.


## HOW TO MAKE CAPPUCCINO

- Prepare the espresso coffees as described in the previous paragraphs, using sufficiently large cups.

- Press the  button (fig. 16) and wait for the OK light to come on (fig. 17).
- In the meantime, fill a recipient with about 100 grams of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be at refrigerator temperature (not hot!). In choosing the size of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume (fig. 18).



**Please note:** You are recommended to use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

- Place the recipient containing the milk under the cappuccino maker.
- Wait until the OK light comes on. This indicates that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.
- Open the steam turning the steam dial towards + for a few seconds to eliminate any water in the circuit. Close the steam.
- Immerse the cappuccino maker in the milk a few millimetres (fig. 19). Take care not to immerse the raised line on the cappuccino maker (shown by the arrow in fig. 19). Turn the dial anticlockwise (fig. 20) for at least half a turn. Steam is delivered from the cappuccino maker, giving the milk a creamy frothy appearance. To obtain a creamier froth, immerse the cappuccino maker in the milk and rotate the container with slow upward movements.
- When the milk has doubled in volume, immerse the cappuccino maker deeply and continue heating the milk. When the required temperature is reached (60°C is ideal), interrupt steam delivery by rotating the steam dial clockwise and at the same time press the steam button  again.
- 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.



**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 make coffee again after the milk has been frothed, cool the boiler first or the coffee will be burnt. To cool, place a container under the filter holder spouts, press the coffee button and deliver the water until the OK light goes off. Release the coffee button and then proceed to make coffee.

You are recommended to deliver steam for a maximum of 60 seconds and never to froth milk more than three times consecutively.



**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 deliver any milk left in its circuits. Press the ON/OFF button to turn the appliance off.
2. 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. 21).
3. Remove the steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards (fig. 22).
4. Wash the cappuccino maker and steam connection nozzle thoroughly with warm water.
5. Make sure the two holes shown by the arrows in fig. 23 are not blocked. If necessary, clean with a pin.
6. Put the steam connection nozzle back, pressing forcefully upwards to insert it onto the steam tube.
7. Replace the cappuccino maker by pushing upwards and turning anticlockwise.

## HOT WATER

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button (fig. 4). Wait for the OK light to come on.
2. Place a recipient under the cappuccino maker.
3. Press the delivery button (fig. 9) and at the same time turn the steam dial anticlockwise (fig. 19). Water comes out of the cappuccino maker;
4. To stop hot water delivery, close the dial and press the delivery button again (fig. 9).

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

## CLEANING

 **Danger!** Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

### Cleaning and maintenance of the filters

About every 200 coffees or when the coffee is delivered a drop at a time of the filter holder or not at all, clean the pre-ground coffee filter holder and the filters as follows:

- Remove the filter from the filter holder.
- Rinse and clean the metal filter thoroughly in hot water using a brush. Make sure the holes in the metal filter are not blocked. If necessary, clean with a pin (see fig. 24).

Failure to clean as described above invalidates the guarantee.

### Cleaning the boiler outlet


About every 300 coffees, the boiler outlet must be cleaned as follows:

- Make sure the appliance is not hot and that it is unplugged from the mains;
- Using a screwdriver, unscrew the screw fixing the espresso boiler outlet (fig. 25);
- Remove the boiler outlet;
- Clean the boiler with a damp cloth (fig. 25);
- Clean the outlet thoroughly in hot water using a brush. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin.
- Rinse under running water, rubbing all the time.
- Replace the boiler outlet, making sure the gasket is correctly positioned.

Failure to clean as described above invalidates the guarantee.

## Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee machine. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder cup, filters, drip tray and water tank regularly. To empty the drip tray, remove the cup tray grille, remove the water and clean the tray with a cloth: then re-assemble the drip tray. Clean the water tank, using a soft brush to reach the bottom.

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

## DESCALING

You are recommended to descale the coffee maker about every 200 coffees. You should use commercially available De'Longhi descaler. Proceed as follows:

1. Fill the tank with the descaler solution obtained by diluting the descaler with water following the instructions on the pack.
2. Press the ON/OFF button.
3. Make sure the filter holder is not attached and position a recipient under the cappuccino maker.
4. Wait until the OK light comes on.
5. Press the coffee button and deliver about 1/4 of the solution in the tank, turning the steam dial at intervals to allow a little solution to flow out. Then stop the flow by pressing the button again and leave the solution to act for about five minutes.
6. Repeat point 5 another 3 times, until the tank is empty.
7. To eliminate residues of solution and limescale, rinse the tank well, fill with clean water (without descaler) and put back in place.
8. Press the coffee delivery button and allow the water to deliver until the tank is completely empty;
9. Repeat points 7 and 8.

## TECHNICAL DATA

Mains voltage: ..... 220-240V~50/60Hz  
Absorbed power:..... 1100W  
Pressure: ..... 15 bar  
Water tank capacity: ..... 1,4 litres  
Dimensions ..... LxHxP255x315x280 (395) mm  
Peso ..... Weight  
3,9 kg mm

**CE** The appliance complies with the following EC directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments;
- EMC Directive 2004/108/EC and subsequent amendments;
- European Standby Regulation 1275/2008 and subsequent amendments;
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.

## TROUBLESHOOTING...

Problem	Possible causes	Solution
No espresso coffee is delivered	No water in the tank	Fill the tank with water
	The holes in the filter holder are blocked	Clean the filter holder spout holes
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the chapter "Cleaning"
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the section "Descaling"
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 espresso coffee is cold	The coffee OK light was not on when the coffee button was pressed.	Wait until the OK light comes on
	No preheating was done	Preheat as described in the paragraph "Tips for a hotter coffee".
	The cups were not preheated	Heat the cups by rinsing them in hot water or leaving them to rest for at least 20 minutes on the cup warmer tray.
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the section "Descaling"
The pump is excessively noisy	The water tank is empty	Fill the tank
	The tank is incorrectly inserted and the valve on the bottom is not open	Press the tank down lightly to open the valve on the bottom
	There are air bubbles in the tank connector	Follow the instructions given in the "Hot water" section until water is delivered

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 boiler outlet is blocked	Clean as described in the chapter "Cleaning"
	The filter is blocked	Clean as described in the chapter "Cleaning"
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use only pre-ground coffee for espresso coffee makers and make sure it is not damp
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
	Limescale in the water circuit	Descal as described in the section "Descaling"
The coffee has an acid taste	Inadequate rinsing after descaling	After descaling rinse the appliance.
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.
	Cappuccino maker dirty	Clean the holes in the cappuccino maker thoroughly.
	Limescale in the water circuit	Descal as described in the section "Descaling"
The appliance goes off	Auto-off has been triggered	Press the ON/OFF button to turn the appliance on again
The appliance switches off a few seconds after switching on	The delivery button or steam function button has been pressed.	Release the button, then press the ON/OFF button.

## DISPOSAL



In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.