

Register Now 
www.delonghi.com/register



5713235811_01_0918

ECZ351



COFFEE MAKER
MACCHINA DA CAFFÈ
MACHINE À CAFÉ
KAFFEEMASCHINE
KOFFIEZETAPPARAAT

CAFETERA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKUITIN

КОФЕМАШИНА
КОФЕ ЖАСАҒЫШ
KÁVÉFŐZŐGÉP

KÁVOVAR
KÁVOVAR

EKSPRES DO KAWY
APARAT ZA KAVU

KAVNI APARAT
КАФЕМАШИНА
APARAT DE PREPARAT CAFEA
KAHVE MAKINESI

ماكينه قهوة

DeLonghi

IT

pag. 6

EN

page 11

FR

pag.16

DE

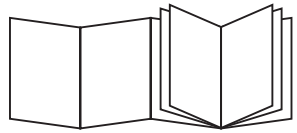
S. 21

NL

pag. 27

ES

pág. 32



PT

pág. 37

EL

σελ 42

NO

sid.48

SV

sid. 53

DA

sid. 58

FI

siv. 63

RU

стр. 68

KZ

73-бет

HU

old. 79

CS

str. 84

SK

str.89

PL

str. 94

HR

str. 99

SL

str.104

BG

стр.109

RO

pag.115

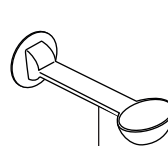
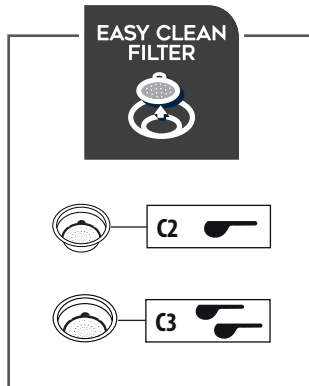
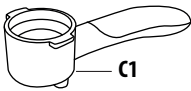
TR

say.120

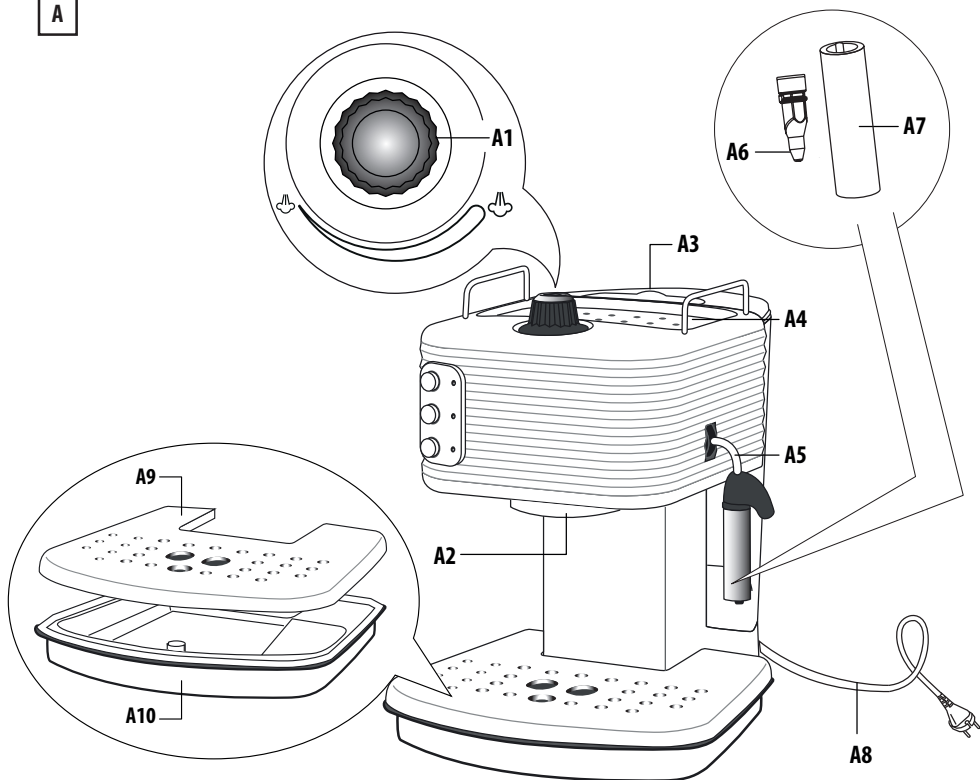
AR

2

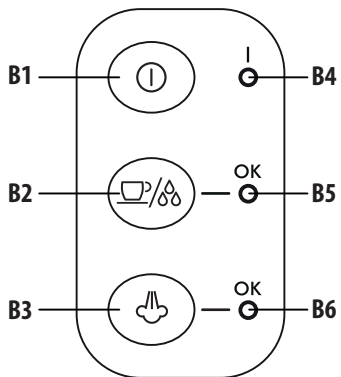
C

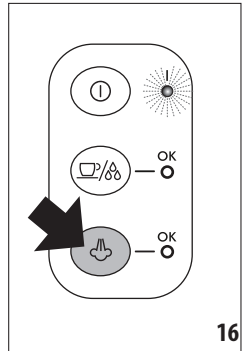
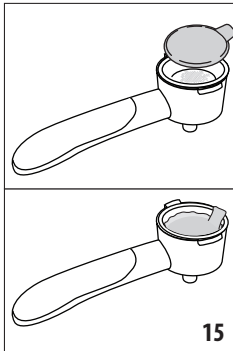
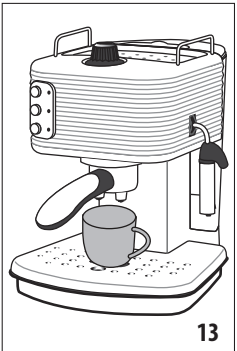
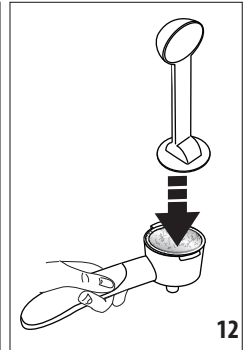
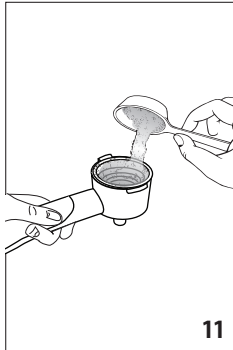
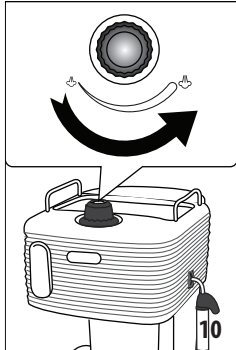
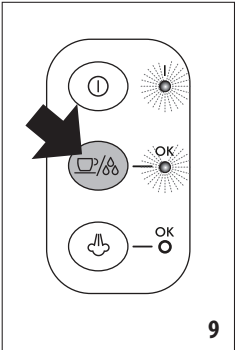
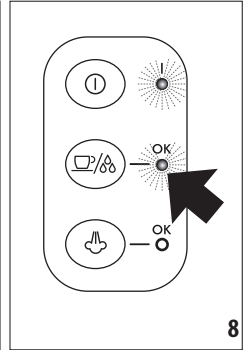
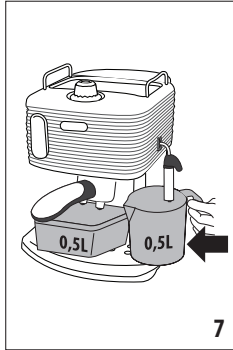
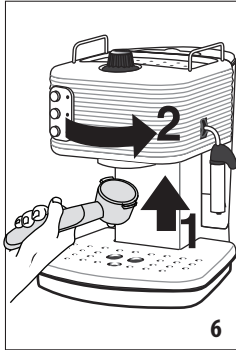
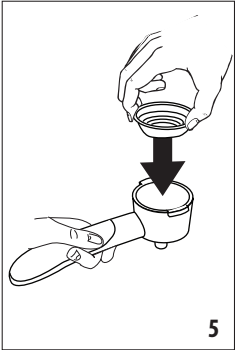
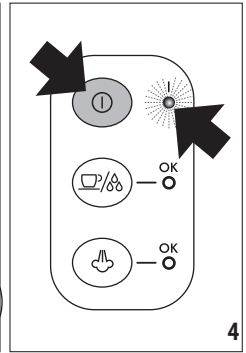
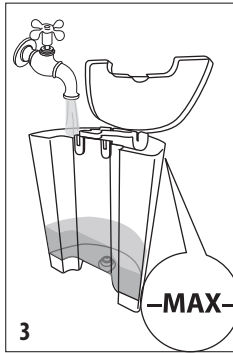
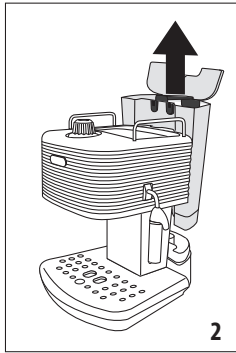
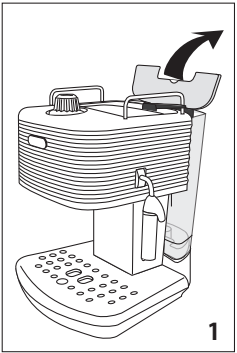


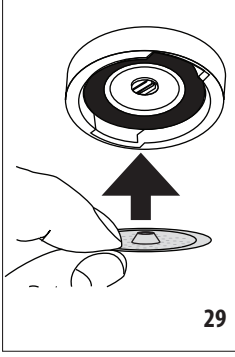
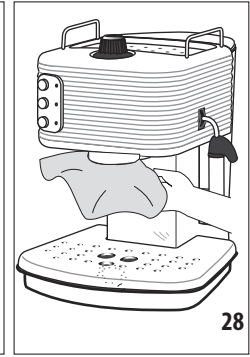
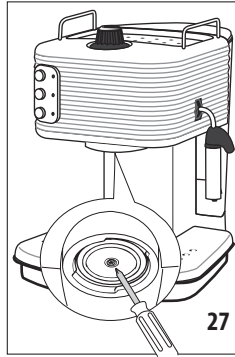
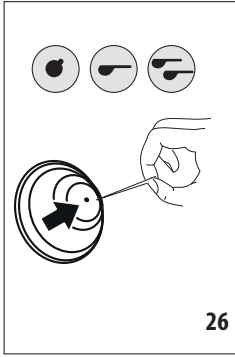
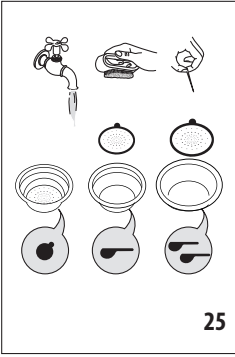
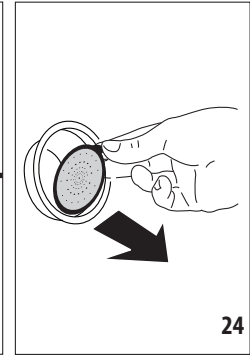
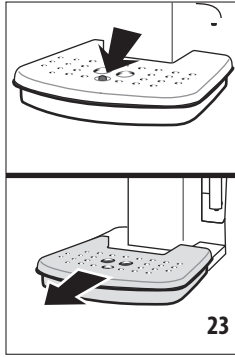
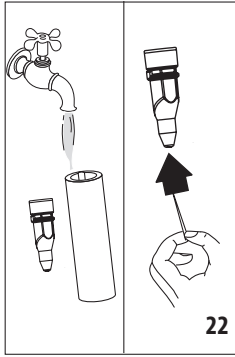
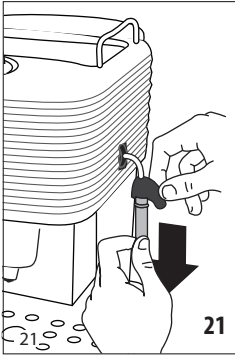
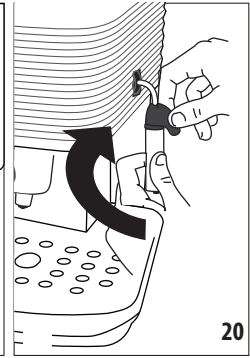
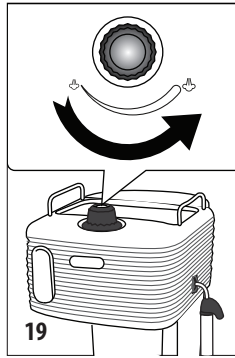
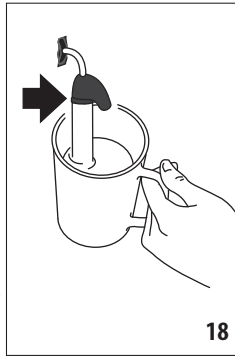
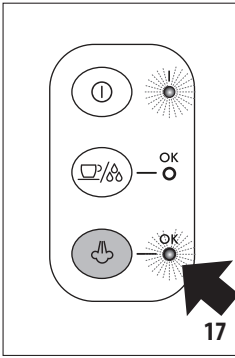
A



B







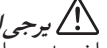
الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التحذيرات الهامة دائمًا ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. و لذلك من الأهمية بمكان مراعاة هذه التحذيرات.



خطر!

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



يرجى الانتباه!

إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق أو قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز.



خطر التعرض للحروق!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سببًا في الإصابة بالحروق.



انتبه جيدًا!

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

الحروف بين الأقواس

إن الحروف التي بين الأقواس تتوافق مع الرسم التوضيحي الذي تم إرفاقه مع وصف الجهاز (صفحة 3).

تحذيرات أمان هامة للغاية



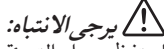
خطر!

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

انتبه جيدًا للتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائمًا 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 مباشرة إلى القابض. لا تحاول أبداً سحب أو انتزاع الكابل لأن هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائيًا، قم بترغيب قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز، أفضل القابض من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني معتمد.
- إذا كان هناك تلف في القابض أو في كابل التغذية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة دي لونغ الفني، وذلك تجنبًا لحدوث أي أخطار.
- أثناء عملية التنظيف، لا تلمس أبدًا الماكينة في الماء: فهو جهاز كهربائي.

- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أو لا الماكينة. أفضل القابض من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.



يرجى الانتباه!

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



يرجى الانتباه!

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز للأشخاص (بمن فيهم للأطفال) الذين يعانون من نقص القدرات البدنية - النفسية - الحسية، أو الذين ليس لديهم ما يكفي من الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم تدريبهم بعناية على يد شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية. انتبهوا جيدًا للأطفال ولا تتركوهم يعثروا بالجهاز.



خطر التعرض للحروق!

هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء. انتبهوا جيدًا حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى. أثناء التشغيل لا تلمس سطح الجهاز لأنه يكون شديد الحرارة.

الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. صُمِمَ هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. ولا يسمح باستخدامه في الأغراض التالية:

- في الأماكن المخصصة للطهي في المحلات والمكاتب وأي أماكن أخرى مخصصة للعمل
- أماكن السياحة الريفية
- الفنادق، والموتيلات، وأي أماكن مخصصة للتجمعات.
- الغرف المؤجرة

ولذلك أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. ولذلك لا تسأل الشركة المنتجة عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

إرشادات الاستعمال

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



انتبه جيدًا!

اعتني جيدًا بإرشادات الاستعمال. وإذا ما قررت يومًا ما إعطاء هذا الجهاز لشخص ما فيجب عليك أن تعطيه أيضًا هذه الإرشادات.

التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم IEC 2002/96 لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع النفايات الرسمية.



مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة. نتمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم إقرأوا دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي تجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

الوصف

سيتم استعمال هذه المصطلحات في الأصفحات التالية.

وصف الجهاز

(الصفحة رقم 3)

- A1. مقبض البخار
- A2. زر ON/OFF ①
- A3. لمبة مؤشر التشغيل
- A4. زر توزيع القهوة أو المياه الساخنة
- A5. لمبة مؤشر درجة الحرارة OK لتوزيع القهوة/المياه الساخنة
- A6. لمبة اختيار وظيفة البخار
- A7. لمبة مؤشر درجة الحرارة OK لتوزيع البخار
- A8. منفذ الغلاية
- A9. صينية الأكوام
- A10. وعاء تجميع القطرات
- A11. جهاز إعداد الكابتشينو
- A12. أنبوب توزيع البخار أو المياه الساخنة
- A13. كابل التغذية
- A14. رف وضع الفناجين
- A15. خزان مياه

وصف المرفقات

(الصفحة رقم 3)

- B1. فلتر 1 فنجان (☞)
- B2. فلتر 2 فنجان (☞)
- B3. فلتر الفطائر (●)
- B4. حامل الفلتر
- B5. مغرفة/قطعة الضاغطة

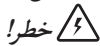
تركيب الجهاز

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- إن الماء الذي يخترق الجهاز ويتسرب إلى داخله قد يؤدي إلى إتلافه.

- لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير أو أحواض المياه. سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله. لا تترك 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 و الاحتكاك مع المسطحات الساخنة (على سبيل المثال مسطحات ساخنة).

توصيل الجهاز



يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.

- وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير و مزودة بنظام فعال للتأريض.
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي من ناحية و قابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص كفء.
- لا يمكن للاستخدام استبدال سلك التغذية لأن هذه العملية تتطلب أدوات خاصة. في حال تلف السلك أو الرغبة في استبداله يجب التوجه إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من الشركة المنتجة و ذلك لتفادي أية أخطار محتملة.

ملء خزان المياه

1. افتح غطاء خزان المياه (انظر الشكل رقم 1)، و من ثم انزع الخزان عن طريق سحبه لأعلى (انظر الشكل رقم 2).
2. إملاً الخزان بالمياه العذبة و التنظيف مع مراعاة عدم تجاوز علامة MAX. (انظر الشكل رقم 3). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في قاع الخزان نفسه.
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالمياه دون فكه من مكانه و ذلك عن طريق صب المياه بداخله مباشرةً بواسطة قنبنة.



لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب المياه أولاً في الخزان أو بدون وجود الخزان نفسه و تذكر دائماً أن تملأه بالمياه عندما ينخفض مستوى المياه إلى 2 سم من القاع.



من الطبيعي جداً أن تجد بعض المياه في الوعاء تحت الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء باستفحة نظيفة.

بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون مترسبة من المرات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغط (انظر الشكل رقم 10).
عملية ضغط البن المطحون هامة للغاية للحصول على قهوة اسبرسو جيدة المذاق. إذا ضغطت البن المطحون أكثر من اللازم، في تلك الحالة ستدفق القهوة بشكل بطيء وستكون الكريمة غامقة اللون. وعلى النقيض من ذلك، إذا ضغطت البن المطحون أقل من اللازم، فعدنثذ ستخرج القهوة بشكل سريع جداً وستحصل على قليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.

4. قم بإزالة القهوة الزائدة من على حوافي حامل الفلتر و عشق هذا الأخير في الماكينة نفسها. قم بتدوير المقبض نحو اليمين بإصرار (انظر الشكل رقم 5) لتجنب تسرب المياه.
5. ضع الفنجان أو مجموعة الفناجين تحت صنوبر حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 11). ينصح بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، ثم شطفهم مع قليل من المياه الساخنة أو وضعهم على السطح الأعلى للتسخين الوقائي لمدة 10-15 دقيقة (انظر الشكل رقم 12).
6. تأكد من أن لمة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 6) مُضائة (و إذا كانت مظفاة، انتظر قليلاً حتى تضاء) ثم اضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 7) بعد الحصول على القهوة المطلوبة، اضغط من جديد على نفس الزر (انظر الشكل رقم 7) لإيقاف الجهاز. (ينصح بصب و توزيع القهوة في عدة زمنية لا تتجاوز 45 ثانية).
7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

لتجنب التعرض للحروق، لا تفك أبداً حامل الفلتر بينما تقوم الماكينة بصب و توزيع القهوة.

8. لإزالة القهوة المستخدمة، قم بغلاق الفلتر مع السماح للقهوة بالخروج و الحفاظ على حامل الفلتر مقلوباً (انظر الشكل رقم 13).
9. لإطفاء ماكينة إعداد القهوة، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (انظر الشكل رقم 4).

إعداد الاسبريسو بالاستعانة بالفطائر

1. قم بسخين الماكينة مسبقاً كما تمت الإشارة إليه في فقرة «التسخين الوقائي لمجموعة القهوة»، وفي نفس الوقت تأكد من ترك حامل الفلتر معشوق في الماكينة. بهذه الطريقة يمكن الحصول على قهوة ساخنة.

ⓘ انتبه جيداً:

استعمل الفطائر التي صممت وفقاً لمعايير ESE: هذا الأخير مشار إليه على عبوة التغليف بالرمز الآتي. معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه و مقبول من أكثر المنتجين الكبار للفظائر و الذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة اسبرسو بطريقة سهلة و نظيفة.



الإطفاء الذاتي
لأسباب تتعلق بتوفير الطاقة، قد تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة الإطفاء الذاتي (لمبة A3 تطفئ بشكل تلقائي) و ذلك في حالات عدم الاستعمال لمدة طويلة. لإشعال الجهاز من جديد، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4).

كيفية عمل الجهاز لإعداد القهوة الاسبريسو

عند أول استعمال

عند أول استعمال، قم بشطف دواخل الجهاز، مع تشغيل الجهاز التشغيل المعتاد في إعداد القهوة حتى يتم إفراغ خزانين من المياه على الأقل ثم المضي قدماً في إعداد القهوة.

تسخين و قائي لمجموعة القهوة

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

1. قم بتشغيل الماكينة بالضغط على زر ON/OFF (عندئذ ستضاء اللمبة ذات الشان) (انظر الشكل رقم 4) و قم بتعشيق قاعدة الفلتر بالماكينة دون ملئها بالبن المطحون (انظر الشكل رقم 5).
2. ضع الفنجان تحت حامل الفلتر. استعمل نفس الفنجان الذي سوف تستخدمه في إعداد القهوة أو قيسخنها بشكل وقائي.
3. انتظر إلى أن تضاء لمبة المؤشر OK (انظر الشكل رقم 6) و بمجرد الضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 7)، اترك المياه تخرج حتى تنطفئ لمبة الإشارة OK، و من ثم قم بإيقاف الجهاز بالضغط مجدداً على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7).
4. قم بإفراغ الفنجان، ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة "OK" من جديد ثم كرر نفس العملية مرة أخرى. (من الطبيعي أنه خلال عملية فك حامل الفلتر، أن تحدث نفخة صغيرة و غير ضارة من البخار).

كيفية إعداد القهوة الاسبريسو بالبن المطحون

1. بعد تسخين الجهاز بشكل وقائي كما هو موضح في الفقرة السابقة، أدخل فلتر البن المطحون في قاعدة الفلتر نفسه. استعمل فلتر (B1) إذا كنت ترغب في إعداد القهوة أو أن الفلتر (B2) إذا كنت ترغب في تحضير عدد 2 فنجان من القهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيار ممتلئ حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرامات. (انظر الشكل رقم 9). على النقيض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فنجان من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيارين غير ممتلئين حتى الحواف من البن المطحون، (حوالي 6+6 جرام) إملاً الفلتر باستعمال جرعات صغيرة و ذلك بغرض منع البن المطحون من الفيضان على الحوافي.



انتبه:

9. القيادة
قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الاسبرسو المعدة سلفاً. الكابوتشينو 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 الكابوتشينو، يجب إعداد أول أكمل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابوتشينو.

• في حالة توافر الرغبة بإعداد مزيد من القهوة بعد تركيب الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة تخرج محترقة

لتبريدها قم بوضع الحاوية تحت صباير حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 11)، ثم اضغط على زر البخار حتى تخرج المياه وحتى تنطفئ لمبة وظيفة البخار ذات الصلة: ثم بعد ذلك إبدأ بإعداد القهوة. ينصح بتوزيع البخار في 60 كحد أقصى كما ينصح بعدم زبد الحليب لأكثر من 3 مرات متتالية.

⚠ انتبه:

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف موزع الكابوتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 2,5,6 من الفقرة السابقة) وذلك بتدوير مقبض البخار (انظر الشكل رقم 18). مع هذه العملية، يعمل موزع الكابوتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة. قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
2. بإحدى يديك، ثبت أنبوب الكابوتشينو، وباليد الأخرى، قم بسد موزع الكابوتشينو نفسه وذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه لأسفل (انظر الشكل رقم 19) قم بنزع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل. (انظر الشكل رقم 19).
3. اغسل بعناية موزع الكابوتشينو وكذلك فوهة البخار باستعمال المياه الساخنة. (انظر الشكل رقم 20).
4. يجب التحقق من أن الفتحة المشار إليها من السهم في الشكل رقم 21 ليست مسدودة. وفي حالة الضرورة يمكن تنظيفهما بالاستعانة بديسوس.
5. أعد تركيب الفوهة بإدخالها بقوة لأعلى في أنبوب البخار.
6. أعد تركيب موزع الكابوتشينو بإدخاله لأعلى و تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.

إنتاج المياه الساخنة

1. لإشعال الجهاز من جديد، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4). ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 6).
2. ضع الإناء تحت موزع الكابوتشينو.

2. أدخل فلتر بن الفطائر (3B) في حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 14).
3. أدخل الفطيرة مع مراعاة وضعها في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر. اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة تغليف الفطائر بغرض وضع الفطائر بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتركيب حامل الفلتر في الماكينة، بتدويره دائماً حتى النهاية (انظر الشكل رقم 5).
5. أكمل هكذا كما هو موضح في النقاط 5,6,7 من الفقرة السابقة.

كيفية إعداد الكابوتشينو

1. قم بإعداد القهوة الاسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين لحجم كبيرة الحجم.
2. اضغط على زر البخار (شكل رقم 15).
3. وفي الوقت نفسه، قم بملء وعاء 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 من 3 أو 2 مرات.

ⓘ انتبه جيداً:

- ينصح باستخدام الحليب منزوع الدسم وفي درجة حرارة الثلاجة.
4. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابوتشينو.
 5. انتظر حتى تضاء لمبة المؤشر OK المتعلقة بزر البخار (انظر الشكل رقم 16). عندما تضاء اللمة فهذا يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية والمطلوبة لإنتاج البخار.
 6. فتح صنوبر البخار لبضع ثواني لتطهير المياه المحتمل وجودها في دائرة التسخين نفسها. ثم أعد غلق الصنوبر.
 7. اغمر موزع الكابوتشينو في الحليب لبعض مليمترات (انظر الشكل رقم 17). مع مراعاة عدم غمر موزع الكابوتشينو بالإضافة للحد المشار إليه على السهم كما هو مبين في الشكل رقم 17. قم بلف المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة، كما هو مبين في الشكل رقم 18 لمدة نصف لفة على الأقل. في تلك الحالة يخرج البخار من موزع الكابوتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها. للحصول على رغوة بالكريمة، اغمر موزع الكابوتشينو في الحليب ثم حرك الحاوية ببطء من الأسفل للأعلى.

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

لإطفاء الماكينة، اضغط على زر OFF/ON (انظر الشكل رقم 4) (حتى تنطفئ لمبة مؤشر التشغيل على لوحة

- قم بشطف منفذ الغلاية تحت صنوبر الماء بشكل دائم.
- أعد تركيب منفذ الغلاية مع مراعاة وضعها بشكل صحيح على المقبض.
- لا يسري الضمان في حال 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 وأخيراً وليس آخراً خزان الماء.

تنظيف خزان الماء

نظف بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) خزان المياه (A15) باستعمال قطعة قماش مبللة وقليل من المنظفات المخففة.



أثناء عملية التنظيف، لا تعمر أبداً الماكينة في الماء؛ فهو جهاز كهربائي.

التخلص من الترسبات

و لذلك 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 لونج، والذي يتوفر بشدة في السوق.



- مُزبل الترسبات يحتوي على بعض الأحماض التي قد تثير حساسية الجلد والعيون. ولهذا السبب، من الأهمية بمكان ملاحظة تحذيرات الأمان الصادرة عن المُنتج، وهي مُرفقة على حاوية إزالة الترسبات، و التحذيرات المُتعلّقة بكيفية التعامل في حالة حدوث تأثير على الجلد والعيون.

- ننصح باستعمال فقط مُزبل الترسبات الخاص بشركة صيانة دي لونج. استخدام عوامل إزالة الترسبات غير مناسب، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية بشكل غير منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بالشركة المصنعة.

اتباع التعليمات الآتية:

1. إملأ الخزان بمحلول مزبل الترسبات، المستحضر من الماء و مواد إزالة الترسبات طبقاً للإرشادات الواردة على عبوة التغليف.
2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK.
3. تأكد من عدم تركيب حامل الفلتر وتأكد أيضاً من وضع الإناء تحت صنوبر توزيع الماكينة.
4. اضغط على مفتاح توزيع القهوة، ثم استنزف ما يقرب من 1/4 من المحلول الموجود في الخزان. من أن لآخر، قم بتدوير مقبض البخار واستخرج قليلاً من المحلول ثم قم بإيقافه عن طريق الضغط على المفتاح ثم اترك

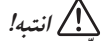
3. اضغط على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7) وفي نفس الوقت أدر مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 18). سيخرج الماء الساخن من موزع الكابوتشينو.
 4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، قم بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة و أيضاً بتدوير مقبض البخار ثم اضغط مجدداً على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7).
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

التنظيف



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

تنظيف إناء تجميع القطرات



إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 22). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية الفناجين، يكون من الأهمية بمكان تفريغ الإناء و تنظيفه، وإلا سيسيل الماء على الحافية وهو الأمر الذي من شأنه أن يتلف الماكينة، و سطح وضع الفناجين وكذلك المنطقة المحيطة بها.

1. إزالة الوعاء (انظر الشكل رقم 22).
2. قم بفك رف وضع الفناجين و تخلص من المياه و نظف الوعاء باستعمال قطعة قماش: و من ثم أعد تجميع صينية تجميع القطرات.
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

تنظيف فلاتر البن

نظف بشكل دوري فلاتر البن ثم قم بشطفها تحت المياه. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (انظر الشكل رقم 23).

تنظيف منفذ الغلاية

- كل إعداد حوالي 300 مرات قهوة، يكون من الضروري تنظيف منفذ غلاية الاسبرسو بالطريقة التالية:
- تأكد من أن ماكينة إعداد القهوة ليست باردة و تأكد أيضاً من فصل القابس من التيار الكهربائي.
 - بالاستعانة بمفك، قم بفك المسمار الذي يثبت منفذ غلاية الاسبرسو (انظر الشكل رقم 24)،
 - انزع منفذ الغلاية،
 - قم بتنظيف الغلاية باستعمال قطعة قماش مبللة (انظر الشكل رقم 25)،
 - نظف منفذ الغلاية جيداً باستعمال الماء الساخن و الفرشاة. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بدبوس.

الضغط:.....حوالي 5 دقائق.
سعة خزان الماء:.....حتى يتم إفراغ الخزان بشكل تام.
الأبعاد ط x ع x ف:.....(382) 300 x 305 x 255 مم
الوزن:.....4,15 كجم



- الجهاز متطابق مع اللوائح الأوربية التالية:
اللائحة رقم 2006/95/CE الخاصة بالتردد المنخفض و
تعديلاتها اللاحقة،
- لائحة EMC رقم 2004/108/CE و تعديلاتها اللاحقة،
- اللائحة الأوربية الاحتياطية رقم Stand-by 1275/2008
كافة المواد و الأدوات التي لها احتكاك مُباشِر مع
الثُنجات الغذائية مُطابقة بشكل تام مع متطلبات
اللوائح الأوربية رقم 1935/2004

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



5. المحلول ينقع لمدة حوالي 5 دقائق.
قم بتكرار الفقرة الرابعة ثلاث مرات، حتى يتم إفراغ الخزان بشكل تام.
6. لإزالة بقايا المحلول و بقايا الترسبات الجيرية، أعد شطف الخزان جيداً، ثم إملاءه بالماء النظيف (بدون مواد مزيل للترسبات).
7. اضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 6) و ابدأ عملية التوزيع حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.
8. كرر هاتين العمليتين 6 و 7 مرة أخرى.

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.

بيانات فنية

جهد التيار الكهربائي:.....240- 220 فولت ~ 50/60 هرتز
الطاقة المُستهلكة:.....1100 وات

في حالة وجود مشكلة...

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول المقترحة
لم تعد تندفق القهوة الإسبرسو	لم تعد تندفق القهوة الإسبرسو	إملاءً الخزان بالماء
قد تكون ثقب الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	قد تكون ثقب الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	يلزم تنظيف ثقب فتحات حامل الفلتر
منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف منفذ الغلاية»
وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»
القهوة الاسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من الثقب	تم تثبيت حامل الفلتر بشكل خاطئ	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة	قم باستبدال مقبض الغلاية الاسبرسو في أحد مراكز الخدمة المعتمدة
ثقب فتحات حامل الفلتر مسدودة	ثقب فتحات حامل الفلتر مسدودة	يلزم تنظيف ثقب فتحات حامل الفلتر
القهوة الإسبرسو باردة	لمبة الإشارة OK الخاصة بالاسبرسو ليست مضاءة في اللحظة التي فيها يتم الضغط على مفتاح توزيع القهوة	انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK.
لم يتم عمل التسخين الوقائي	لم يتم عمل التسخين الوقائي	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن
لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن
وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»

في حالة وجود مشكلة...

صوت ضجيج صادر عن المضخة	قد يكون خزان المياه فارغاً	إملاً الخزان
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمام في القاع غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	توجد فقعات هوائية في الخزان	اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إنتاج المياه الساخنة» حتى توزيع المياه
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	قم بزيادة ضغط البن المطحون (انظر الشكل رقم 10)
	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قم بزيادة كمية البن المطحون
	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	قم بتغيير نوعية البن المطحون
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل طبيعي من الصنبور)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	قم بضغطة بشكل أقل (انظر الشكل رقم 6)
	كمية البن المطحون أكثر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف منفذ غلاية الاسبرسو»
	الفلتر مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف الفلتر»
	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في مكينات إعداد القهوة الاسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
	نوعية 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»
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوشينو	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالمقدر الكافي.	استعمل دائماً الحليب في درجة حرارة الثلاجة
	قد يكون موزع الكابتوشينو غير نظيف.	نظف بعناية فتحات موزع الكابتوشينو. و بشكل خاص الفتحات المشار إليها في الشكل رقم 21
	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»
ينطفئ الجهاز.	قد يكون بسبب الإطفاء الذاتي	اضغط على زر ON/OFF لإعادة تشغيل الجهاز

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.



Danger!

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



Attention!

Le non-respect peut être ou est la cause de lésions ou de dommages à l'appareil.



Danger de Brûlures!

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene:

Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

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

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la 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 l'appareil, saisir directement la prise. Ne jamais tirer sur le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, détacher la fiche de la prise de courant.
- Si l'appareil est en panne, ne pas essayer de la réparer. Éteindre l'appareil, le débrancher et appeler le service d'assistance technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, le faire remplacer exclusivement par le service d'assistance technique De'Longhi.
- Durant le nettoyage, ne jamais mettre la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, détacher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.



Attention:

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



Attention:

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger de Brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et lorsqu'elle est en marche, de la vapeur d'eau peut se produire.

Faire attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude. Quand l'appareil est en marche, ne pas toucher la plaque chauffe-tasses car elle est chaude.

Utilisation conforme à la destination

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

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Son usage n'est pas prévu dans :

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées.

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

Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts découlant du non-respect de ce mode d'emploi.



Nota Bene:

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

Élimination



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé

dans le tri sélectif.

Introduction


Merci d'avoir choisi notre machine à café. Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine.

Description

Les termes ci-dessous seront fréquemment utilisés dans les pages suivantes.

Description de l'appareil

(voir la page 3)

- A1. Manette vapeur
- A2. Touche ON/OFF 
- A3. Voyant allumé
- A4. Touche distribution café ou eau chaude
- A5. Voyant température OK pour distribution café/eau chaude
- A6. Touche sélection fonction vapeur
- A7. Voyant température OK pour distribution vapeur
- A8. Douche de la chaudière
- A9. Plateau d'appui pour les tasses
- A10. Égouttoir
- A11. Buse à cappuccino
- A12. Tuyau distribution de la vapeur ou de l'eau chaude
- A13. Cordon d'alimentation
- A14. Plan d'appui pour les tasses
- A15. Réservoir d'eau

Description des accessoires

(voir la page 3)

- B1. Filtre 1 tasse 
- B2. Filtre 2 tasses 
- B3. Filtre pour dosettes 
- B4. Porte-filtre
- B5. Doseur/presseur

Installation de l'appareil

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

- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager.
Éviter de placer l'appareil à proximité de robinets d'eau ou d'éviers.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Ne pas installer l'appareil dans un milieu ambiant où la température peut descendre en-dessous du point de congélation.

- Ranger le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes tranchantes ni avec des surfaces chaudes (par exemple des plaques électriques).

Branchement de l'appareil



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

- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant installée comme il se doit, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise de terre efficace.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, il faut contacter un électricien qualifié pour faire remplacer la prise.
- Le cordon de cet appareil ne doit jamais être remplacé par l'utilisateur car son remplacement requiert d'outils spécifiques. Si le câble est endommagé ou pour le remplacer, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance autorisé par le fabricant afin de prévenir tout risque.

Remplissage du réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (fig. 1), ensuite retirer le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 2).
2. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser la marque MAX. (fig. 3). Replacer le réservoir en l'enfonçant légèrement afin d'ouvrir le clapet situé sur le fond du réservoir.
3. Plus simplement, le réservoir peut être rempli sans le retirer en y versant de l'eau directement d'une carafe.



Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau dans le réservoir ou sans réservoir et penser à toujours le remplir lorsque le niveau arrive à environ deux centimètres du fond.



La présence d'eau dans le logement situé en dessous du réservoir est absolument normale ; par conséquent sécher de temps à autre ce logement avec une éponge propre.

Arrêt automatique

Pour des raisons d'économie d'énergie, l'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique (le voyant A3 s'éteint) en cas d'une non-utilisation prolongée. Pour rallumer l'appareil, appuyer sur la touche ON/OFF (fig. 4).

Comment opérer pour faire le café expresso

À la première utilisation

Lors de la première utilisation, rincer les conduites internes de l'appareil en le faisant fonctionner comme pour faire un café, jusqu'à vider au moins deux réservoirs d'eau ; procéder à la préparation du café.



Préchauffe du groupe café

Pour 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 correspondant s'allume) (fig. 4) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu (fig. 5).
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse que pour préparer le café pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK (fig. 6) s'allume et juste après, appuyer sur la touche de distribution café (fig. 7), laisser sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne, ensuite interrompre en appuyant de nouveau sur la touche distribution (fig. 7).
4. Vider la tasse, attendre que le voyant « OK » se rallume de nouveau et répéter encore la même opération.

(Il est normal qu'au cours de l'opération de décrochage du porte-filtre, il se produise un petit échappement de vapeur sans danger).

Comment préparer l'expresso avec le café moulu

1. Après avoir effectué le pré-chauffage de la machine comme décrit au paragraphe précédent, insérer le filtre pour le café moulu dans le porte-filtre. Utiliser le filtre  (B1) si vous souhaitez faire un café ou bien le filtre  (B2) si vous souhaitez faire 2 cafés.
2. Pour préparer un seul café, remplir le filtre avec une mesure pleine de café moulu, environ 7 gr. (fig. 9). Par contre, pour préparer deux cafés, remplir le filtre avec deux mesures normales de café moulu (environ 6+6 gr). Remplir le filtre à 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 café de l'infusion précédente avant de le remplir de café moulu.

3. Distribuer uniformément le café moulu et l'enfoncer légèrement avec le pressoir (fig. 10).
La pression du café moulu est très importante pour obtenir un bon café expresso. Une pression trop forte et le

café sortira lentement et la crème sera foncée. Une pression trop faible et le café sortira trop rapidement et nous obtiendrons peu de crème de couleur claire.

4. Enlever l'excédent éventuel de café du bord du porte-filtre et accrocher ce dernier à la machine : tourner la poignée avec décision vers la droite (fig. 5) pour éviter des fuites d'eau.
5. Placer la tasse ou les tasses sous les bords du porte-filtre (fig. 11). Nous conseillons de chauffer les tasses avant de préparer le café en les rinçant avec un peu d'eau chaude ou en les mettant à préchauffer sur le plan supérieur pendant 15-20 minutes au moins (fig. 12).
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 6) soit allumé (s'il est éteint, attendre qu'il s'allume) et appuyer sur la touche distribution café (fig. 7). Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, pour interrompre, appuyer de nouveau sur la même touche (fig. 7). (Nous conseillons de faire sortir le café pendant 45 secondes au maximum).
7. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.



Danger de Brûlures!

Pour éviter le risque de jets, ne jamais décrocher le porte-filtre pendant que le café sort.

8. Pour éliminer le café utilisé, tenir le filtre bloqué et faire sortir le café en battant le porte-filtre tourné (fig. 13).
9. Pour éteindre la machine à café, appuyer sur la touche allumée/éteinte (fig. 4).

Comment préparer l'expresso avec les capsules dosettes

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe "Préchauffage du groupe café", en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine. Ceci permet d'obtenir un café plus chaud.




Nota Bene:

utiliser des capsules dosettes qui respectent le standard ESE : celui-ci est reporté sur les emballages avec la marque suivante.

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



2. Insérer le filtre pour café en capsules dosettes (B3 ) dans le porte-filtre (fig. 14).
3. Insérer la capsule dosette en la centrant le plus possible au-dessus du filtre. Toujours suivre les instructions

fournies sur l'emballage des capsules dosette pour les placer correctement sur le filtre.

4. Accrocher le porte-filtre à la machine en le tournant toujours à fond (fig. 5).
5. Procéder comme indiqué aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent.

Comment opérer pour faire le cappuccino

1. Préparer les cafés expresso comme décrit aux paragraphes précédents en utilisant des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur la touche vapeur (fig. 15).
3. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Le lait doit être froid du frigo (pas chaud !). Pour choisir un récipient de dimensions adéquates, ne pas oublier que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.



Nota Bene:

Nous conseillons d'utiliser du lait partiellement écrémé à la température du frigo.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
4. Placer le récipient avec le lait sous la buse du cappuccino.
5. Attendre l'allumage du voyant OK relatif à la touche vapeur (fig. 16). L'allumage de la lampe indique que la chaudière a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.
6. Ouvrir le robinet vapeur pendant quelques secondes pour purger l'eau éventuellement présente dans le circuit. Refermer le robinet.
7. Plonger la buse cappuccino dans quelques millimètres de lait (fig. 17) en veillant à ne pas la plonger au-delà de la limite indiquée par la flèche de la fig. 17. Tourner la manette dans le sens antihoraire, fig. 18 en faisant au moins un demi-tour. De la vapeur sort de la buse cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui en augmente de volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, plonger la buse cappuccino dans le lait et faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut.
8. Quand le volume du lait aura doublé, plonger la buse cappuccino en profondeur et continuer à chauffer le lait. 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 dans le sens horaire et appuyer de nouveau sur la touche vapeur. Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche ON/OFF (fig. 4) (Le voyant d'allumage s'éteint sur le tableau de bord).

9. Verser la mousse de lait dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt : sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.



Nota Bene:

pour préparer plusieurs cappuccino, il faut d'abord préparer tous les cafés et seulement à la fin préparer le lait monté pour tous les cappuccino ;

- pour refaire le café après avoir fait monter le lait, il faut d'abord laisser refroidir la chaudière sinon le café sort brûlé.

Pour la faire refroidir, placer un récipient sous les becs du porte-filtre (fig. 11), appuyer sur la touche vapeur et faire sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant de la fonction vapeur s'éteigne : procéder donc à la préparation du café.

Nous conseillons de faire sortir la vapeur pendant 60 secondes au maximum et de ne pas faire monter le lait plus de 3 fois de suite.



Attention:

Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons de toujours nettoyer la machine à cappuccino après son utilisation.

Procéder de la façon suivante :

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes (points 2, 5 et 6 du paragraphe précédent) en tournant la manette vapeur (fig. 18). Cette opération permet à la machine à cappuccino de purger le lait éventuellement resté à l'intérieur. Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF.
2. Avec une main, maintenir le tuyau de la buse cappuccino et avec l'autre, débloquer la buse cappuccino elle-même en la tournant dans le sens horaire pour ensuite l'enlever vers le bas (fig. 19).
3. Retirer la buse vapeur du tuyau de distribution en la tirant vers le bas (fig. 19).
4. Laver soigneusement la buse cappuccino et la buse vapeur avec de l'eau tiède (fig. 20).
5. Contrôler que le trou indiqué par la flèche sur la fig. 21 ne soit pas bouché. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une aiguille.
6. Remonter la buse vapeur en l'insérant fortement vers le haut sur le tuyau vapeur.
7. Remonter la buse cappuccino en la glissant vers le haut et en la tournant dans le sens antihoraire.

Production de l'eau chaude

1. Allumer la machine en appuyant sur la touche ON/OFF (fig. 4). Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 6).

2. Placer un récipient sous la buse cappuccino.
3. **Appuyer sur la touche distribution (fig. 7) et tourner simultanément la manette de la vapeur dans le sens antihoraire (fig. 18) : l'eau chaude sortira de la buse cappuccino.**
4. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner dans le sens horaire la manette vapeur et appuyer de nouveau sur la touche distribution (fig. 7).
Nous conseillons une distribution maximum de 60 secondes.

Nettoyage



Danger!

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

Nettoyage de l'égouttoir



Attention!

L'égouttoir est équipé d'un flotteur (rouge) indicateur du niveau d'eau contenue (fig. 22). Avant que cet indicateur commence à dépasser du plan d'appui pour les tasses, il faut vider l'égouttoir et le nettoyer car dans le cas contraire l'eau peut déborder et endommager la machine, le plan d'appui et la zone tout autour.

1. Enlever le bac (fig. 22).
2. Enlever la grille d'appui des tasses, éliminer l'eau et nettoyer le bac avec un chiffon : rassembler donc l'égouttoir.
3. Réinsérer donc l'égouttoir.

Nettoyage des filtres à café

Nettoyer régulièrement les filtres à café en les rinçant sous l'eau courante. Contrôler que les orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle (fig. 23).

Nettoyage de la douche chaudière

Tous les 300 cafés environ, il faut nettoyer la douche de la chaudière expresso de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café ne soit pas chaude et que la prise soit débranchée ;
- À l'aide d'un tournevis, dévisser la vis qui fixe la douche de la chaudière expresso (fig. 24) ;
- Retirer la douche chaudière ;
- Nettoyer la chaudière avec un chiffon humide (fig. 25) ;
- Nettoyer soigneusement la douche avec de l'eau chaude en frottant avec une petite brosse. Contrôler que les

orifices ne soient pas bouchés, dans le cas contraire, les nettoyer avec une épingle.

- Rincer la douche sous le robinet en continuant à la frotter.
- Remonter la douche de la chaudière en veillant à la placer correctement sur le joint.

La garantie perd sa validité si le nettoyage indiqué précédemment n'est pas régulièrement effectué.

Autres opérations de nettoyage

1. Ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Il suffira d'utiliser un chiffon humide et souple.
2. Nettoyer régulièrement la coupelle porte-filtre, les filtres, l'égouttoir et le réservoir de l'eau.

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A15) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.



Danger!

Durant le nettoyage, ne jamais mettre la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.

Détartrage

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous conseillons d'utiliser le détartrant De'Longhi qui se trouve dans le commerce.



Attention!

- Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il faut impérativement respecter les consignes de sécurité du fabricant, reportées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié, ainsi qu'un détartrage mal effectué, peuvent entraîner des défauts qui ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.

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 allumé/éteint et attendre que le voyant OK s'allume.
3. S'assurer que le porte-filtre ne soit pas accroché et placer

un récipient sous la douche de la machine.

4. Appuyer sur l'interrupteur de distribution de café et faire couler environ 1/4 de solution contenue dans le réservoir: de temps en temps, tourner la manette vapeur et faire sortir un peu de solution ; interrompre donc en appuyant de nouveau sur l'interrupteur et laisser agir la solution pendant 5 minutes environ.
5. Répéter le point 4 trois fois de suite jusqu'à vider complètement le réservoir.
6. Pour éliminer les restes de la solution et de calcaire, bien rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau propre (sans détartrant).
7. Appuyer sur la touche distribution café (fig. 6) et faire sortir jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide ;
8. Répéter les opérations 6 et 7 une deuxième fois.

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'a pas été régulièrement effectué.

Caractéristiques techniques

Tension de secteur : 220-240V~50/60Hz
 Puissance absorbée : 1100W
 Pression : 15 bar
 Capacité réservoir à eau : 1,4 litri
 Dimensions LxHxP : 255x305x300 (382) mm
 Poids 4,15 kg



L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

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



Aucun composant ou accessoire de la machine ne peut être lavé dans un lave-vaisselle.

en cas de dysfonctionnement...

Problème	Causes possibles	Solution
Le café expresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau
	Les orifices de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les orifices des becs du porte-filtre
	La douche de la chaudière expresso est bouchée	Effectuer le nettoyage comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière"
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe «Détartrage».
Le café expresso goutte sur les bords du porte-filtre et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la chaudière expresso a perdu son élasticité	Remplacer le joint de la chaudière expresso par un Centre d'Assistance
	Les orifices des becs du porte-filtre sont bouchés	Pulire i fori dei beccucci del portafiltro

Le café expresso est froid	Le voyant OK expresso n'est pas allumé au moment d'enfoncer l'interrupteur de distribution café	Attendre que le voyant OK s'allume
	La préchauffe n'a pas été exécutée	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Les tasses n'ont pas été préchauffées	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe « Détartrage ».
Pompe très bruyante	Le réservoir d'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
	Il y a des bulles d'air lors du raccordement du réservoir	Suivre les instructions au paragraphe « Production d'eau chaude » jusqu'à la distribution de l'eau
La crème du café est claire (elle sort rapidement du bec)	Le café moulu est peu pressé	Augmenter la pression du café moulu (fig. 10)
	La quantité de café moulu est faible	Augmenter la quantité du café moulu
	La mouture du café est épaisse	N'utiliser que 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	Presser moins le café (fig. 6)
	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 chapitre "Nettoyage de la douche chaudière expresso"
	Le filtre est bouché	Effectuer le nettoyage comme indiqué au parag. « nettoyage du filtre »
	La mouture du café est trop fine	Utiliser du café moulu pour les 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
	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".
La mousse du lait ne se forme pas au cours de la préparation du cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	La buse cappuccino est sale	Nettoyage soigneusement les orifices de la buse cappuccino, en particulier ceux indiqués sur la figure 21.
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au paragraphe "Détartrage".
L'appareil s'éteint	L'arrêt automatique est exécuté	Appuyer sur la touche ON/OFF pour rallumer l'appareil

Symbols used in these instructions

Warnings are identified by these symbols. It is vital to respect these warnings.



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



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



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



This symbol identifies important advice or information for the user.

Letters in brackets

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

Fundamental safety warnings



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 power cable 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 Experience. See enclosed guarantee.
- If the plug or power cable is damaged, it must be replaced by De'Longhi Customer Experience only to avoid all risk.
- During 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.



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



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.



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

Avoid contact with splashes of water or hot steam.

When the appliance is in operation, please be aware that the cup warmer shelf becomes hot.

Designated use

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

It is not intended to be used in:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments.

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 these instructions 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.



Keep this Instruction for Use.

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

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.

Introduction


Thank you for purchasing a De'Longhi coffee maker. We hope you enjoy using your new appliance. Take a few minutes to read this Instruction for Use. This will avoid all risks and damage to the appliance.

Description

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

Description of the appliance

(see page 2)

- A1. Steam dial
- A2. ON/OFF button 
- A3. ON light
- A4. Coffee or hot water button
- A5. Temperature OK for coffee/hot water light
- A6. Steam button
- A7. Temperature OK for steam light
- A8. Boiler outlet
- A9. Cup tray
- A10. Drip tray
- A11. Cappuccino maker
- A12. Steam or hot water spout
- A13. Power cable
- A14. Cup shelf
- A15. Water tank

Description of the accessories

(see page 2)

- B1. 1 cup filter 
- B2. 2 cups filter 
- B3. Pod filter 
- B4. Filter holder
- B5. Coffee measure/tamper

Installing the appliance

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

- Water penetrating the appliance 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 power cable in such a way that it cannot be damaged by sharp edges or contact with hot surfaces (e.g. electric hot plates).

Connecting the appliance



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 10 A.

- If the power socket does not match the plug on the appliance, have the socket replaced with a suitable type by a qualified electrician.
- The power cable on this appliance must not be replaced by the user as this operation requires the use of special tools. If the cable is damaged or requires replacing, contact the De'Longhi's Customer Experience only to avoid all risks.

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 downwards (to open the valve located on the bottom of the tank).
3. Alternatively, the tank can also be filled without removing it, pouring the water directly from a jug.



Important:

Never use the appliance without water in the tank and always remember to top up when the level drops to a couple of centimetres from the bottom.



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.

Auto-off

To save energy, an auto-off function turns the coffee maker off (light A3 goes off) when not used for a long period.

To turn the appliance on again, press the ON/OFF button (fig. 4).

How to make coffee

Setting up the appliance

The first time you use the appliance, rinse the internal circuits by proceeding as though you were making coffee (without the need for using coffee) until you have used at least two tanks of water. You can then make coffee.

Preheating the coffee unit

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 light comes on) (fig. 4) and attach the filter holder to the appliance without adding pre-ground coffee (fig. 5).
2. Place a cup under the filter holder (fig. 11).
Use the cup you will later use to make the coffee in order to preheat it.
3. Wait for the OK light to come on (fig. 6), then immediately press the coffee button (fig. 7). Allow the water to flow

out until the OK light goes off, then interrupt delivery by pressing the coffee button (fig. 7) again.

4. Empty the cup. Wait until the OK light comes on again then repeat the same operation. If you hear a loud buzzing noise, please refer to the Troubleshooting section.

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

How to prepare espresso coffee using pre-ground coffee

1. After preheating the appliance as described in the previous paragraph, place the pre-ground coffee filter in the filter holder. Use the  filter (B1) to make one coffee or the  filter (B2) to make two coffees.
2. To make just one coffee, place one level measure of pre-ground coffee (about 7 g) in the filter (fig. 9). To prepare two coffees, place two loosely filled measures (about 6+6 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. 10).

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 crema will be dark. If pressing is too light, coffee delivery will be too rapid and the crema will be thin and light coloured.

4. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder and attach to the appliance. Rotate the handle firmly towards the right (fig. 5) to avoid water leaking out.
5. Place the cup or cups under the filter holder spouts (fig. 11). 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. 12).
6. Make sure the OK light (fig. 6) is on (if off, wait until it comes on), then press the coffee button (fig. 7). Once the required amount of coffee has been delivered, interrupt delivery by pressing the same button (fig. 7). (You should not deliver coffee for more than 45 seconds).
7. To remove the filter holder, rotate the handle from right to left.



Danger of burns!

To avoid splashes, never remove the filter holder while the appliance is delivering coffee.

8. To dispose of the used coffee, block the filter in place, then empty the coffee by turning the filter holder upside down and tapping (fig. 13).
9. To turn the coffee maker off, press the ON/OFF button (fig. 4).

How to prepare espresso coffee using pods


1. Preheat the appliance as described in the section "Preheating the coffee unit", making sure the filter holder is attached. This results in 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.

2. Place the pod coffee filter (B3 ) in the filter holder (fig. 14).
3. Insert a pod, centring it as far as possible on the filter. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.
4. Attach the filter holder to the appliance. Always rotate as far as it will go (fig. 5).
5. Proceed as in points 5, 6 and 7 in the previous section.

How to make cappuccino coffee

1. Prepare the espresso coffees as described in the previous paragraphs, using sufficiently large cups.
2. Press the steam button (fig. 15).
3. In the meantime, fill a carafe with about 100 g of milk for each cappuccino to be prepared. The milk must be at refrigerator temperature (not hot!). In choosing the size of the carafe, bear in mind that the milk doubles or triples in volume.



Please note:

You are recommended to use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.

4. Place the carafe containing the milk under the cappuccino maker.
5. Wait until the steam OK light comes on (fig. 16). This indicates that the boiler has reached the ideal temperature for steam production.
6. Open the steam dial for a few seconds to eliminate all water from the circuit. Close the dial.
7. Dip the cappuccino maker in the milk by a few millimetres



(fig. 17), taking care not to immerse it beyond the limit indicated by the arrow in fig. 17. Turn the dial anticlockwise (fig. 18) for at least half a turn. Steam is discharged 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.

8. When the milk has doubled in volume, immerse the cappuccino maker deeply and continue heating the milk. When the required temperature (the ideal is 60°C) and froth density is reached, interrupt steam delivery by turning the steam dial clockwise and pressing the steam button again. To turn the appliance off, press the ON/OFF button (fig. 4). (The corresponding ON light on the control panel goes off).
9. 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 the boiler follow the instructions for "Hot water". You can then 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. Deliver a little steam for a few seconds (points 2, 5 and 6 of the previous section) by turning the steam dial (fig. 18). This causes the cappuccino maker to purge any milk left in its circuits. Press the ON/OFF button to turn the appliance off.
2. **Caution! Cappuccino maker may be hot.** With one hand, hold the cappuccino maker tube firmly and with the other, release the cappuccino maker by turning it clockwise, then pull it off downwards (fig. 19).
3. Remove the steam connection nozzle from the spout by pulling it downwards (fig. 19).
4. Wash the cappuccino maker and steam connection nozzle thoroughly with warm water (fig. 20).

5. Check the hole shown by the arrow in fig. 21 is 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 until the OK light comes on (fig. 6).
2. Place a container under the cappuccino maker.
3. Press the delivery button (fig. 7) and at the same time turn the steam dial anticlockwise (fig. 18). Water comes out of the cappuccino maker.
4. To interrupt delivery of hot water, turn the steam dial clockwise and press the delivery button again (fig. 7). You should not deliver steam 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 the drip tray

Important!

The drip tray is fitted with a level indicator (red) showing the level of water it contains (fig. 22).

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. 22).
2. Remove the cup tray, empty the water and clean the drip tray with a cloth, then reassemble the drip tray.
3. Put the drip tray back in place.

Cleaning the coffee filters

Clean the coffee filters regularly by rinsing under running water. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 23).

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. 24);
- 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 maker. Use a soft damp cloth only.
2. Clean the filter holder cup, filters, drip tray and water tank regularly.

Cleaning the water tank

Clean the water tank (A15) regularly (about once a month) with a damp cloth and a little mild washing up liquid.



During 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.



- Descaler contains acids which may irritate the skin and eyes. It is vital to respect the manufacturer's safety warnings given on the descaler pack and the warnings relating to the procedure to follow in the event of contact with the skin and eyes.
- 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. 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 and wait for the OK light to come on.
3. Make sure the filter holder is not attached and position a container under the boiler outlet.
4. 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.

5. Repeat point 4 a further three times until the tank is completely empty.
6. To eliminate residues of solution and limescale, rinse the tank well, fill with clean water (without descaler) and put back in place.
7. Press the coffee button (fig. 6) and deliver water until the tank is completely empty.
8. Repeat operations 6 and 7 again.

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

Technical data

Mains voltage:	220-240V~50/60Hz
Absorbed power:	1100W
Pressure:	15 bar
Water tank capacity:	1.4 litres
Dimensions WxHxD	255x305x300 (382) mm
Weight	4.15 kg




The appliance complies with the following EU directives:

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



None of the components or accessories is dishwasher safe.

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 the boiler outlet”
	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 is inserted incorrectly	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The holes in the filter holder spouts are blocked	Clean the filter holder spout holes
	Too much coffee in the filter	Avoid over-exceeding the recommended dosage of coffee in the filter.
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 the cups and filter holder with
	The cups were not preheated	Preheat the cups with hot water
	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 crema is too light (delivered from the spout too fast)	The pre-ground coffee is not pressed down firmly enough	Press the pre-ground coffee down more firmly (fig. 10)
	There is not enough pre-ground coffee	Increase the quantity of pre-ground coffee
	The pre-ground coffee is too coarse	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Change the type of pre-ground coffee
	The wrong filter is being used when using ESE pods	Only use the ESE filter 
No milk froth is formed when making cappuccino	Milk not cold enough	Always use semi-skimmed milk at refrigerator temperature.
	Cappuccino maker is dirty	Thoroughly clean the holes in the cappuccino maker, in particular those indicated in figure 21.
	Limescale in the water circuit	Descale as described in the section “Descaling”

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 (fig. 6)
	The quantity of coffee is excessive	Reduce the quantity of pre-ground coffee
	The espresso boiler outlet is blocked	Clean as described in the chapter "Cleaning the espresso boiler outlet".
	The filter is blocked	Clean as described in the section "Cleaning the filter"
	The pre-ground coffee is too fine	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only
	The pre-ground coffee is too fine or damp	Use pre-ground coffee for espresso coffee makers only and make sure it is kept dry
	The wrong type of pre-ground coffee is being used	Use a different type of pre-ground coffee
	Limescale in the water circuit	Descale 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