
EC950

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام



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



De'Longhi

EN

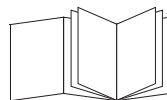
page 4

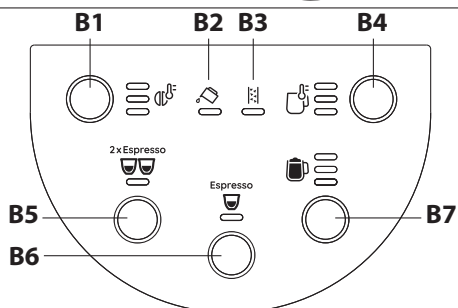
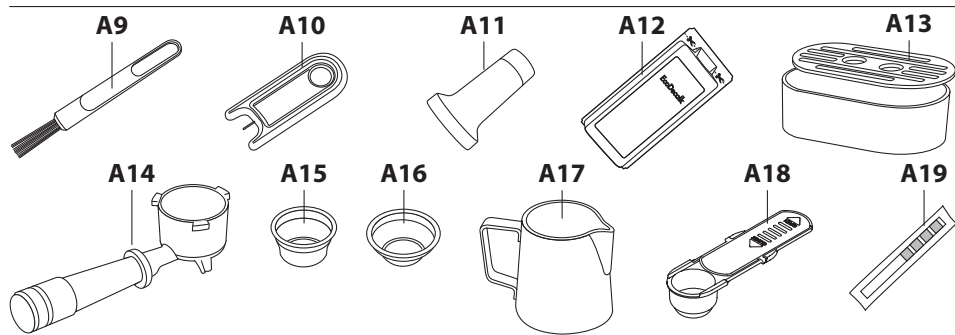
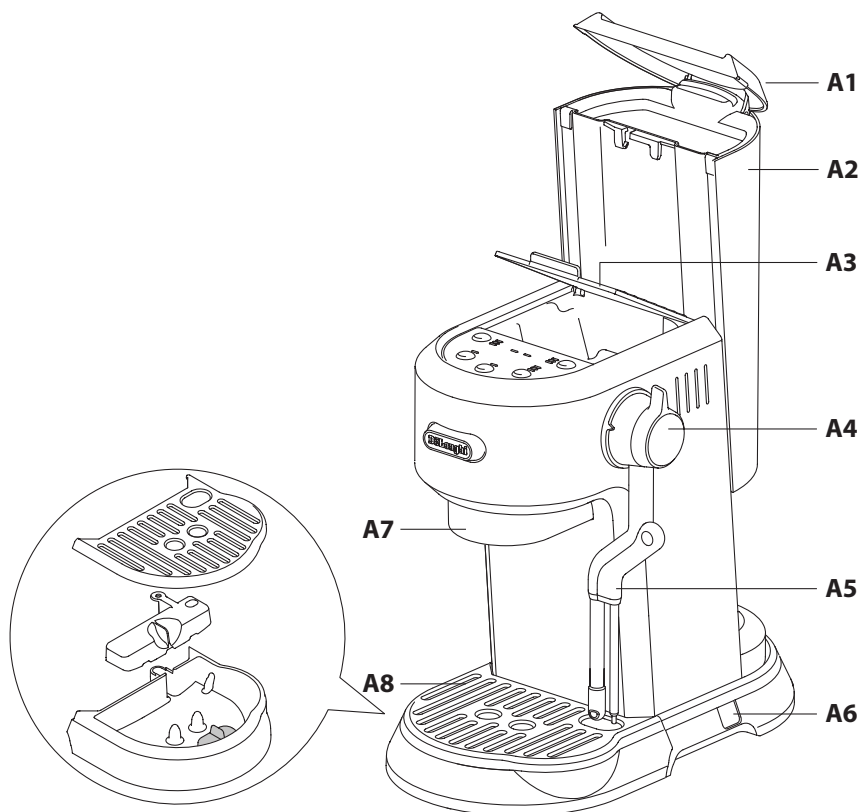
FR

page 11

AR

2





Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION OF APPLIANCE

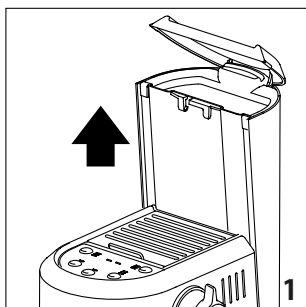
- A1. Water tank lid
- A2. Water tank
- A3. Accessory door
- A4. Steam lever
- A5. Steam wand
- A6. On/Off switch
- A7. Coffee spout
- A8. Drip tray
- A9. Brush
- A10. Cleaning needle
- A11. Tamper
- A12. Descaler (some models only)
- A13. Small cup tray
- A14. Filter holder
- A15. 2 cups filter
- A16.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

1.1 Control panel

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

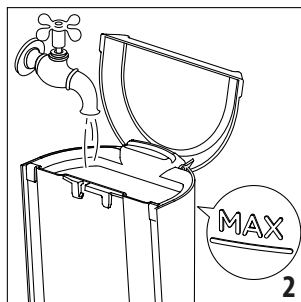
2. FIRST USE

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

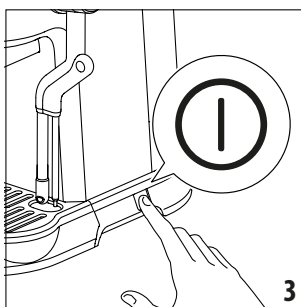


- Open the water tank lid (A1) and fill the water tank (A2)

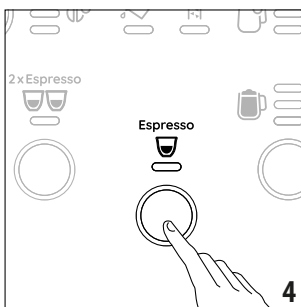
with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig 2).



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

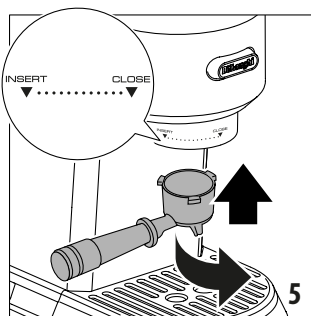


- Press the  (B6) button (fig. 4). Delivery begins and stops automatically. Empty the drip tray.

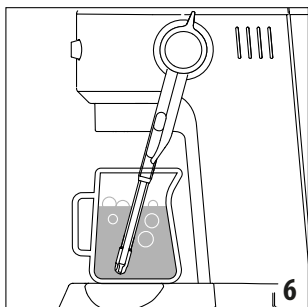


Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:

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



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



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

The appliance has a water levels sensor.

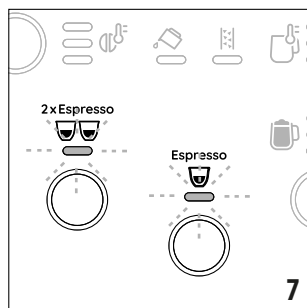
If while brewing the selected beverage, the  (B2) indicator light blinks, the water in the water tank is running out. It is possible to complete the delivery of the selected beverage.

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

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

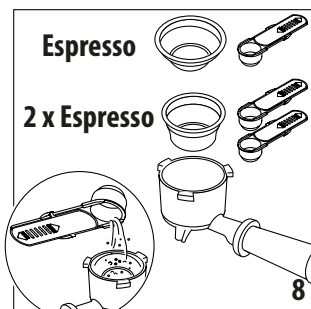
3. MAKING ESPRESSO COFFEE

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



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

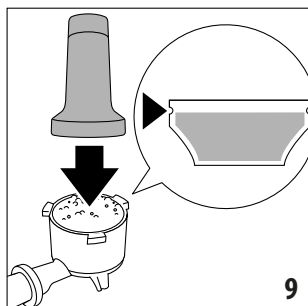
- Place the cup filter (A15) or (A16) in the filter holder (A14) (fig. 8).



- Fill the cup filter with ground coffee using the measuring scoop (A18). Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.

Before filling the coffee filter with ground coffee, make sure there are no coffee residues left in the filter from the last time you made coffee.

- Tap the filter holder several times to distribute the coffee evenly in the cup filter.
- Distribute the ground coffee evenly and press down firmly with the tamper (A11). Make sure the coffee is at the recommended dose level after tamping (fig. 9).



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

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

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

3.1 Coffee preparation temperature

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Programming the quantities of coffee in the cup

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

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

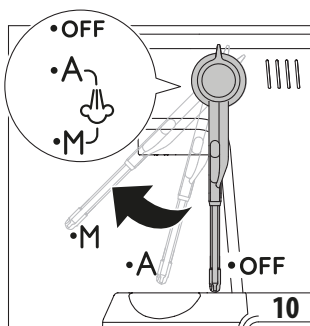
	Default quantity	Programmable quantity
Espresso 	35ml	from ≈20 to ≈90 ml
2x Espresso 	70ml	from ≈40 to ≈180 ml

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

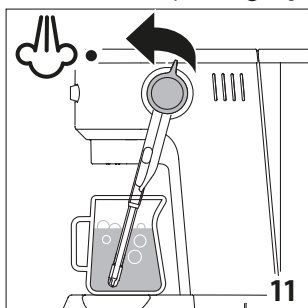
4. MAKING MILK BEVERAGES

4.1 Automatic steaming

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



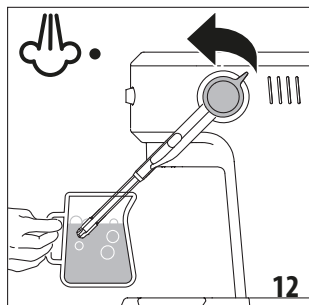
- Position the steam wand in "A" (autosteaming) position. Turn the steam lever (A4) in position  (fig. 11).



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

4.2 Manual steaming:

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



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

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

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

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

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

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

After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand and place it in "OFF" (auto clean) position. The appliance delivers water from the steam wand.

A rinse is performed automatically when the appliance switches off if the steam wand remains in "A" (autosteaming) position.

5. MENÙ SETTINGS

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

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

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

5.1 Delay time between pre-infusion and infusion

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

-  No preinfusion delay
-  1 second
-  2 seconds

5.2 Descale

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

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

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

5.3 Auto-off

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

 5 minutes

 1.5 hour

 3 hour

5.4 Default values

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

5.5 Water hardness

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

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

5.6 Measuring water hardness

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

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

6. CLEANING

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

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

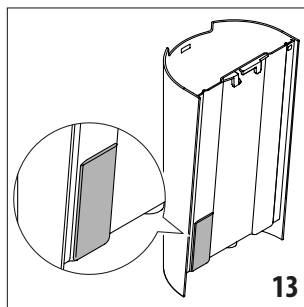
Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.

None of the components or accessories is dishwasher safe.

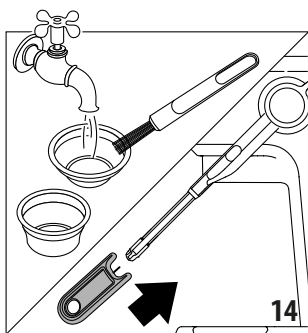
If the machine is not used for more than one week, before using it again, we strongly recommend you perform a rinse cycle.

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

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



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



7. DESCALING

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

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

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

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

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

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

8. TECHNICAL DATA

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

9. STATISTICS

This mode allows you to have all the statistics data.

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

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

9.1 Indicator light:

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

10. TROUBLESHOOTING

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

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

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

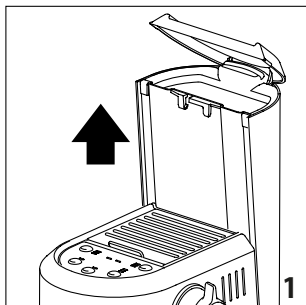
- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte accessoires
- A4. Levier de vapeur
- A5. Buse de vapeur
- A6. Interrupteur On/Off
- A7. Bec verseur
- A8. Bac égouttoir
- A9. Brossette
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Presse-café
- A12. Détartreur (uniquement pour certains modèles)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

1.1 Panneau de commande

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

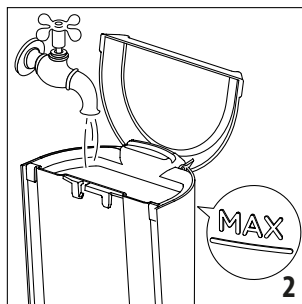
2. PREMIÈRE UTILISATION

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

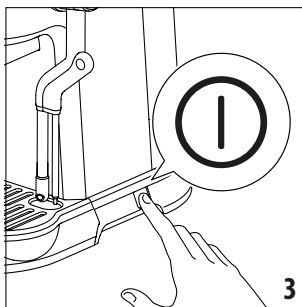


- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le ré-

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



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



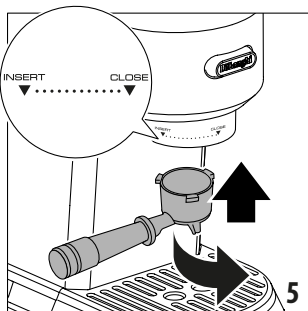
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) (fig. 4). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Vider le bac égouttoir.



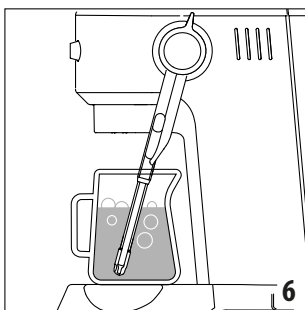
Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

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

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



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



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

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

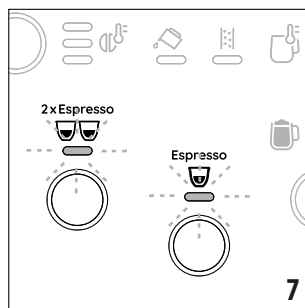
Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux (B2) clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.

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

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

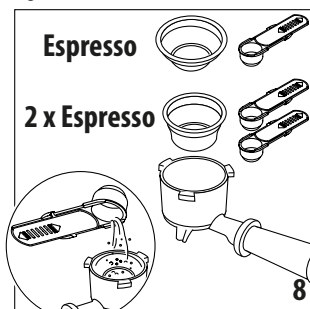
3. PRÉPAREZ UN EXPRESSO

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



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

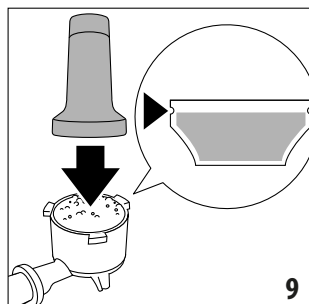
- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).



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

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

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



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

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

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

3.1 Température de préparation du café

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

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

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

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

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

4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES

4.1 Vapeur automatique

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Appuyer sur la touche  (B4) pour régler la température du lait souhaitée :

  Température min (60 °C)

  Température moy (65 °C)

  Température élevée (70 °C)

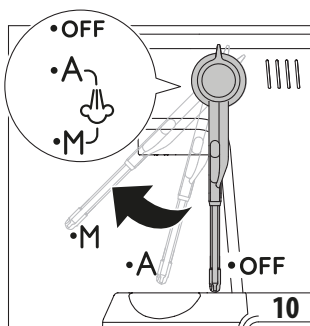
- Appuyez sur la touche  (B7) pour définir le type de consistance du lait souhaité :

  LatteArt - Texture Micromousse

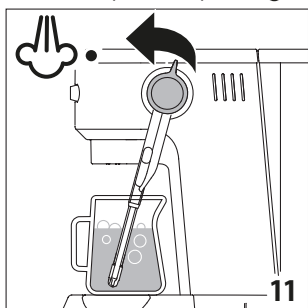
  Texture fine

  Texture dense

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



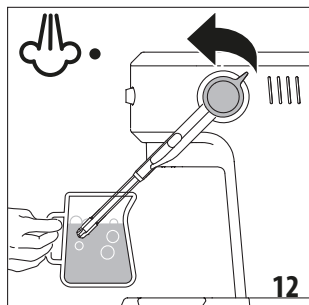
- Placez la buse à vapeur en position « A » (vapeur automatique). Tourner le levier de vapeur (A4) en position ☁ (fig. 11).



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

4.2 Vapeur manuelle :

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



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

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

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

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

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

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

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

5. MENU PARAMÈTRES

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

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

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

5.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

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

- ☁ ☁ ☁ Pas de délai de pré-infusion
- ☁ ☁ ☁ 1 seconde
- ☁ ☁ ☁ 2 secondes

5.2 Détartrage

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

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

5.3 Arrêt automatique

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



5.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche

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

5.5 Dureté de l'eau

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

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

5.6 Mesure de la dureté de l'eau

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

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

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

6. NETTOYAGE

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

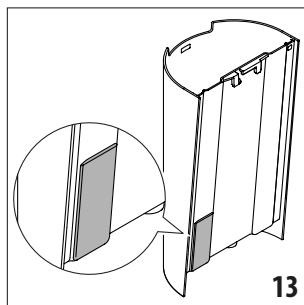
Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.

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

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

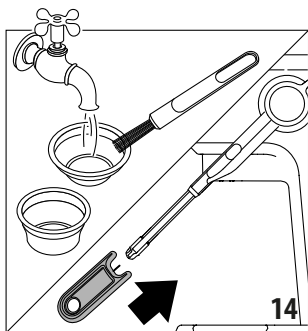
Les parties de la machine mentionnées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées à la main et essuyées :

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



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

doux humidifié. Soulever la buse de vapeur et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique) (fig. 10). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur. Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 14).



7. DÉTARTRAGE ☼

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

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

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

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

lumineux (B6) commence à clignoter.

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

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

8. DONNÉES TECHNIQUES

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

9. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

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

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

9.1 Voyant lumineux :



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



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

Espresso



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

2 x Espresso



nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)



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

10. DÉPANNAGE

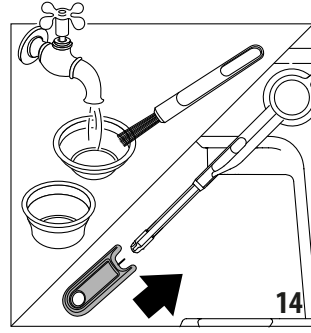
Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
L'expresso n'est pas distribué	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2)	Remplir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



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

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

- املاً خزان الماء إلى المستوى الأقصى MAX بماء جديد وأفرغ الوعاء المستخدم لتجميع محلول مزيل الترسبات الجيرية وأعد وضعه فارغاً.
- اضغط على الزر Espresso (B6) لبدء دورة الشطف.
- عندما تنتهي عملية الشطف، ينطفئ مصباح المؤشر (B3) وتكتمل إزالة الترسبات الجيرية ويكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
- **يرجى ملاحظة:** إذا قمت بتنشيط إزالة الترسبات الجيرية بشكل عرضي، فإنه يمكنك إيقافها بالضغط مع الاستمرار بالضغط على الزر Espresso (B6) لمدة 10 ثوانٍ على الأقل.



7. إزالة الترسبات الجيرية

قبل الاستخدام، اقرأ التعليمات والملصقات الموجودة على عبوة مزيل الترسبات الجيرية.

من المهم استخدام مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi فقط. قد يؤدي استخدام مزيل ترسبات جيرية غير مناسب و/أو تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية بطريقة غير صحيحة إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.

قد يُتلف مزيل الترسبات الجيرية الأسطح الرقيقة. في حالة انسكاب المنتج بشكل عرضي، جففه فوراً.

- قم بإزالة الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تضيء مصابيح المؤشر (B3).
- أزل وعاء تجميع القطرات (A8) وأفرغها، ثم أعد وضعها في الماكينة.
- أفرغ خزان الماء (A2) (إن وُجد، أزل فلتر تنقية الماء).
- اسكب مزيل الترسبات الجيرية في خزان الماء حتى المستوى 'A' المحدد على الجزء الداخلي بالخزان (الذي يتوافق مع محتوى عبوة واحدة 100 مل).
- أضف الماء (1 لتر) حتى المستوى 'B'. الآن أعد وضع خزان الماء في الماكينة.
- تأكد من أن حامل المرشح (A14) غير مثبت وضع وعاءً تحت صنبور القهوة الساخنة (A7) وذراع البخار (A5).
- اضغط واستمر بالضغط على الزرين Espresso (B1) و (B4) لمدة 3 ثوانٍ.
- اضغط على الزر Espresso (B6)؛ يومض مصباح المؤشر (B3) ويتحول مصباح المؤشر Espresso إلى اللون البرتقالي.
- اضغط واستمر بالضغط على الزر Espresso (B6) لمدة 3 ثوانٍ لبدء إزالة الترسبات الجيرية. يبدأ المؤشر الضوئي (B6) في الوميض.
- يبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية ويخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من ذراع البخار وصنبور القهوة. يؤدي برنامج إزالة الترسبات الجيرية إلى إزالة الترسبات الجيرية من داخل الجهاز بواسطة تنفيذ سلسلة من عمليات الشطف والإيقاف حتى يفرغ خزان الماء.
- يتوقف الصب ويضيء مصباح المؤشر Espresso (B2)، يتحول مصباح المؤشر Espresso إلى اللون الأبيض.
- أفرغ خزان الماء واشطفه.

8. البيانات الفنية

الجهد:	220-240 فولت~ 50-60 هرتز
الطاقة المستهلكة:	1450 واط
المملكة العربية السعودية	
الجهد:	220 فولت 60 هرتز
الطاقة المستهلكة:	1350 واط
السعة القصوى لخزان الماء	1.6 لتر
المقاس طول×عمق×ارتفاع:	328×346×207 مم
الوزن:	5 كجم

9. الإحصائيات

- يسمح لك هذا الوضع بالحصول على كافة بيانات الإحصائيات.
- تأكد من أن الماكينة مطفأة.
- اضغط واستمر بالضغط على الزر Espresso (B5) لمدة 3 ثوانٍ وفي نفس الوقت اضغط على مفتاح On/Off (A6) من أجل الدخول إلى إعدادات الإحصائيات.
- اضغط على الأزرار التالية من أجل اختيار بيانات الجهاز:

البيانات	الأزرار
إجمالي وقت خفق الحليب الأوتوماتيكي (دقائق)	Espresso
كمية الماء المسلّمة (لترات)	2x Espresso
إجمالي عدد مشروبات القهوة	Espresso
إجمالي عدد مرات إزالة الترسبات الجيرية	Espresso
إجمالي عدد مرات صب البخار	Espresso

1.9 ضوء المؤشر:

عدد الومضات للإشارة إلى الأحاد (من 1 إلى 9)

عدد الومضات للإشارة إلى العشرات (من 10 إلى 90)

عدد الومضات للإشارة إلى المئات (من 100 إلى 900)

عدد الومضات للإشارة إلى الآلاف (من 1000 إلى 9000)

عدد الومضات للإشارة إلى عشرات الآلاف (من 10000 إلى 90000)

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

3.5 الإطفاء التلقائي

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



4.5 القيم الافتراضية

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

5.5 عس الماء

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

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

6.5 قياس عس الماء

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

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

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

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

6. التنظيف

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

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

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

إن جميع المكونات أو الملحقات ليس آمنًا للغسيل في غسالة الأطباق. في حالة عدم استخدام الماكينة لأكثر من أسبوع، فإنه قبل استخدامها مرة أخرى، نوصي بشدة بتنفيذ دورة شطف.

يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة يدويًا وتجفيفها بصفة منتظمة:

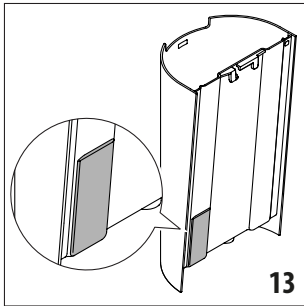
• **وعاء تجميع القطرات (A8):** ينبغي تفريغ صينية التنقيط وتنظيفها بعد كل استخدام أو عندما يرتفع مؤشر المستوى (الأحمر) خلال الشبكة المعدنية.

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

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

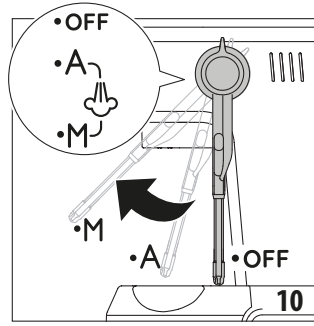
• **صنبور القهوة (A7):** بعد كل 200 قهوة، اشطف صنبور القهوة بواسطة صب حوالي 0.5 لتر من الماء من صنبور القهوة (اضغط على الزر  (B6) بدون استخدام بن مطحون).

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



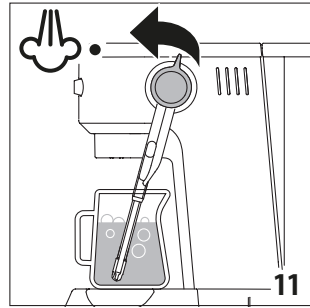
• **ذراع البخار (A5):** بعد كل استخدام، أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. ارفع ذراع البخار وضعه في الموضع "OFF" (التنظيف التلقائي) (الشكل 10). يقوم الجهاز بصب الماء من ذراع البخار. انتظر حتى يبرد ذراع البخار وافتح ثقب الفوهة بواسطة إبرة التنظيف (A10) (الشكل 14).

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



• ضع ذراع البخار في الوضع "A" (التبخير التلقائي).

أدر رافعة البخار (A4) إلى الموضع **M** (الشكل 11).



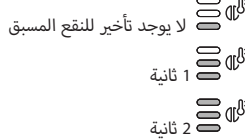
- نصائح للنادل:** الحليب الطازج هو الأفضل. استخدم دائماً حليب طازج مباشرةً من التلاجة.
- للحصول على أفضل النتائج، استبدل دائماً إبريق الحليب الموجود في التلاجة عند عدم استخدامه.
- يضمن الحليب كامل الدسم نتائج مثالية. يعتمد مظهر وقوام خفق الحليب على طبيعة حليب الأغبان أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد خفق الحليب، تخلص من الفقاعات غير المرغوب بها بواسطة تدوير الإبريق برفق.
- يرجى ملاحظة:** أثناء التشغيل العادي للماكينة، يتم تفريغ بعض الماء في وعاء تجميع القطرات لضمان الأداء المثالي.
- بعد كل استخدام، أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة وضعه في الموضع "OFF" (التنظيف التلقائي).
- يقوم الجهاز بصب الماء من ذراع البخار.
- يتم تنفيذ الشطف أوتوماتيكياً عندما ينطفئ الجهاز إذا ظل ذراع البخار في الموضع "A" (التبخير التلقائي).

5. قائمة SETTINGS (الإعدادات)

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

1.5 زمن التأخير بين النقع المسبق والنقع

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



2.5 إزالة الترسبات الجيرية

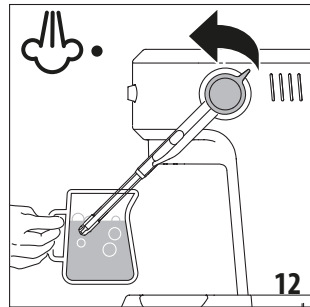
- لضبط وظيفة إزالة الترسبات الجيرية، اضغط على الزر **B6** Espresso؛ يومض ضوء المؤشر **B3** ويضيء ضوء المؤشر. اضغط واستمر بالضغط على الزر **B6** لمدة 3 ثوانٍ لبدء إزالة الترسبات الجيرية (انظر التعليمات الواردة في قسم إزالة الترسبات الجيرية).

- يومض مصباح المؤشر. تبدأ الماكينة في خفق الحليب ويتم قطع الصب أوتوماتيكياً.

أزل أية بقايا من الحليب من على ذراع البخار بواسطة قطعة قماش ناعمة ورطبة. ضع ذراع البخار في الوضع "OFF" بعد كل استخدام.

2.4 التبخير اليدوي:

- املاً إبريق الحليب (A17) بحليب طازج وبارد (بين موضع الحد الأدنى والحد الأقصى ١). سيصل الحليب إلى ثلاثة أضعاف حجمه. للحصول على رغوة أكثر كثافة، يجب استخدام حليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).
- لصنع الرغوة يدوياً، ضع ذراع البخار في الموضع "M" (التبخير اليدوي)، ضع إبريق الحليب تحت ذراع البخار وأدر ذراع البخار إلى الموضع **M** (شكل 12).



2.3 برمجة كميات القهوة في الفنجان

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

- اضغط واستمر بالضغط على الزر  أو  الذي ترغب في برمجته.

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

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

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

4. صنع مشروبات بالحليب

1.4 التبخير الأوتوماتيكي

- املا إبريق الحليب (A17) بحليب طازج وبارد (بين موضع الحد الأدنى والحد الأقصى I). سيصل الحليب إلى ثلاثة أضعاف حجمه، للحصول على رغوة أكثر كثافة، يجب استخدام حليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).

- اضغط على الزر  (B4) من أجل ضبط درجة حرارة الحليب المرغوب بها:

 درجة الحرارة الصغرى (60° مئوية)

 درجة الحرارة المتوسطة (65° مئوية)

 درجة الحرارة المرتفعة (70° مئوية)

- اضغط على الزر  (B7) من أجل ضبط نوع قوام الحليب المرغوب فيه:

 شكل الحليب - قوام برغوة دقيقة

 قوام خفيف

 قوام كثيف

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

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

نصائح للنادل: قبل وضع حامل المرشح في الماكينة، اعمل على تمرير تدفق قصير من الماء عبر صنوبر القهوة (A7). سيعمل ذلك على استقرار الحرارة قبل الاستخراج.

- أزل أي بن زائد من على حافة حامل المرشح وثبت حامل المرشح بالماكينة (الشكل 5).
- ضع فنجاناً أو اثنين على وعاء تجمع القطرات (A8) تحت فوهات حامل المرشح. استخدم صينية وضع فناجين صغيرة (A13) للفناجين الصغيرة.

1.3 حرارة تحضير القهوة

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

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

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

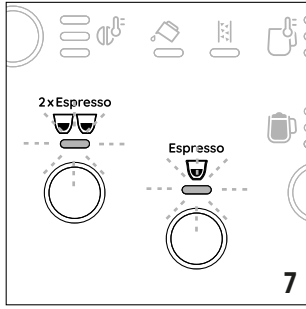
مستوى درجة الحرارة	مصباح المؤشر المقابل	مستوى التحميص
الحد الأدنى (~92° مئوية)		داكن
متوسط (~94° مئوية)		متوسط-داكن
الحد الأقصى (~96° مئوية)		ضوء - متوسط

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

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

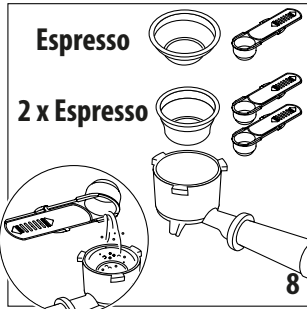
يرجى ملاحظة: نوصيك بتدفئة الفنجان قبل تحضير القهوة:

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



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

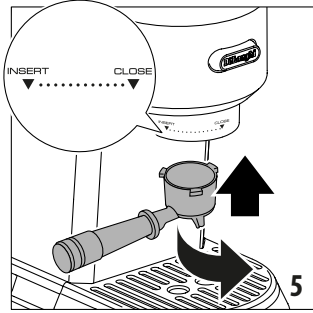
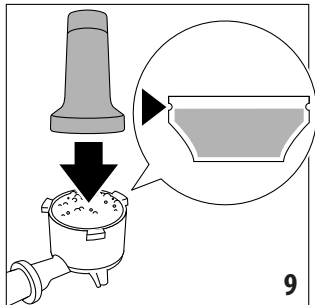
ضع مرشح الفنجان (A15) أو (A16) في حامل المرشح (A14) (شكل 8).



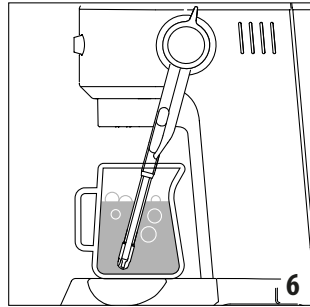
املاً مرشح الفنجان بين مطحون باستخدام مغرفة القياس (A18). تأكد من استخدامك بين مطحون ناعم، مخصص لقهوة إسبريسو. قبل ملء مرشح البن بين مطحون، تأكد من عدم وجود أية بقايا من البن متروكة في المرشح من المرة الأخيرة التي قمت فيها بتحضير القهوة.

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

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



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



يُرجى ملاحظة: لا تقم بتشغيل الماكينة أبداً بدون ماء في خزان الماء ولا بدون الخزان.

- يمتلك هذا الجهاز حساس مستوى الماء.
- أثناء تخمير المشروب المختار، إذا وفض مصباح المؤشر (B2) يعني هذا أن الماء في خزان الماء ينفذ. من الممكن إكمال صب المشروب المختار. يضيء المؤشر (B2) عندما يكون خزان الماء فارغاً. املاً خزان الماء بماء جديد.
- من الطبيعي وجود ماء في الحيز الموجود تحت الخزان. ولذلك يجب تجفيف هذه المنطقة بصفاً منتظمة بواسطة إسفنجة نظيفة.

Espresso



3. تحضير قهوة إسبريسو

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

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تحذيرات السلامة دائمًا.

1. وصف الجهاز

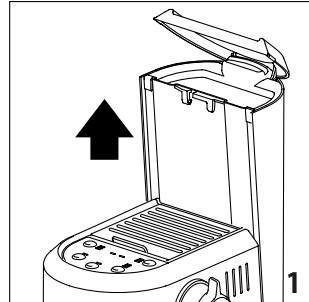
- A1. غطاء خزان الماء
- A2. خزان الماء
- A3. باب الملحقات
- A4. رافعة البخار
- A5. ذراع البخار
- A6. مفتاح التشغيل/الإيقاف
- A7. صنبور القهوة
- A8. وعاء تجميع القطرات
- A9. فرشاة
- A10. إبرة التنظيف
- A11. المكبس
- A12. مزيل الترسبات الجيرية (بعض الموديلات فقط)
- A13. صينية وضع الفناجين الصغيرة
- A14.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

1.1 لوحة التحكم

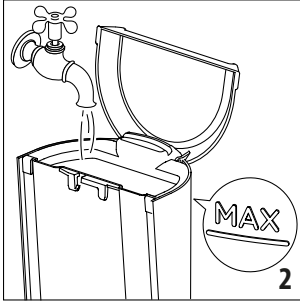
- B1. زر حرارة التقع
- B2. مصباح مؤشر خزان الماء
- B3. مصباح مؤشر إزالة الترسبات
- B4. زر حرارة الحليب
- B5. زر إسبريسو 2 ×
- B6. زر إسبريسو
- B7. زر مستوى خفق الحليب

2. قبل الاستخدام

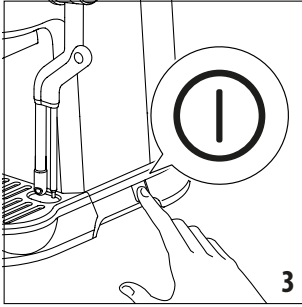
- اغسل وجفف جميع الملحقات، بما في ذلك خزان الماء (A2) بماء دافئ وصابون. إن جميع المكونات أو الملحقات ليس آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.
- أخرج خزان الماء عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل 1).



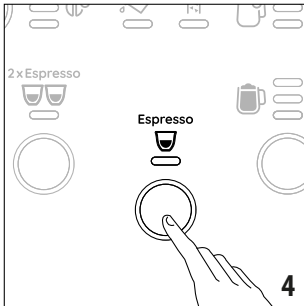
- افتح غطاء خزان الماء (A1) واملأ خزان الماء (A2) بماء نظيف وجديد، مع الانتباه إلى عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 2).



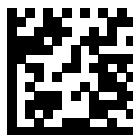
- أعد وضع خزان الماء في الماكينة، مع الضغط عليه برفق من أجل فتح الصمامات الموجودة في قاع الخزان.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس التيار الكهربائي. قم بتشغيل الماكينة عن طريق الضغط على مفتاح On/Off (A6) (شكل 3).



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



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



Register Now 
www.delonghi.com/register