

Ariete



Macchina da caffè
Coffee maker
Machine à café
ماكينة قهوة

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE

1314

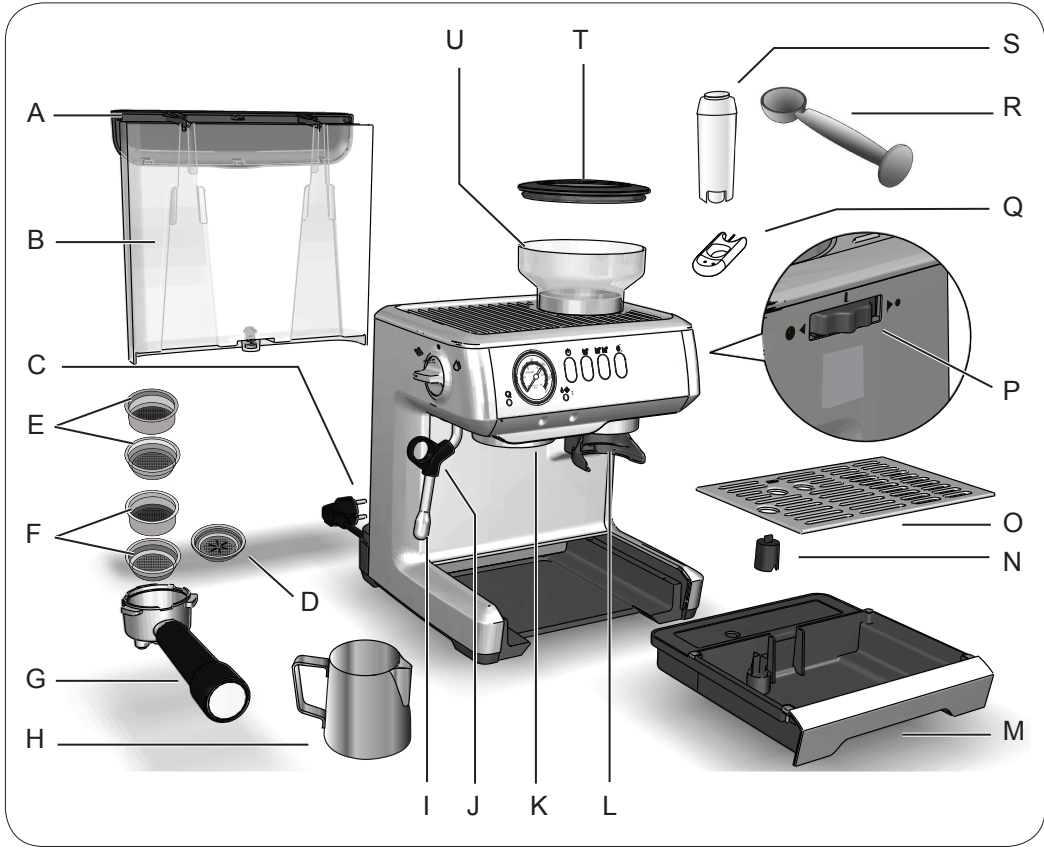


Fig. 1

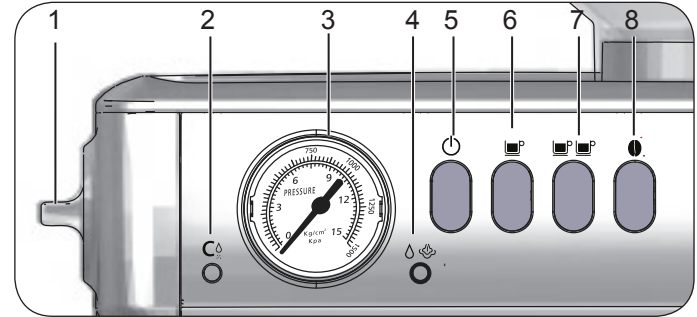


Fig. 3

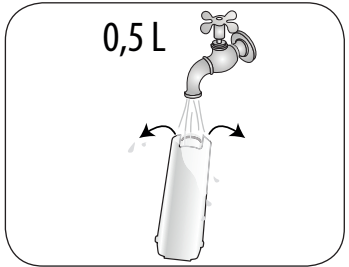
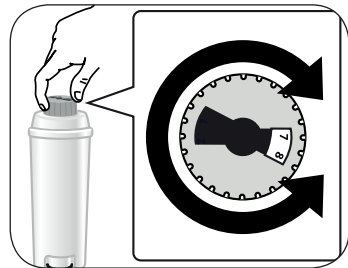


Fig. 4

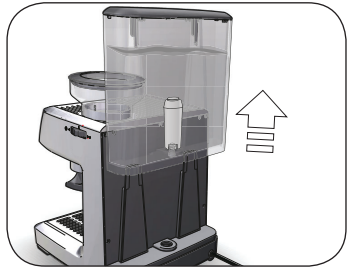


Fig. 5

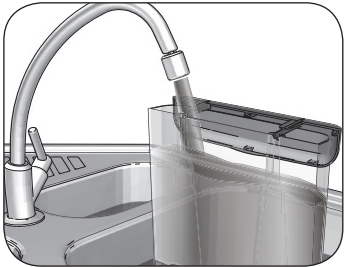


Fig. 6

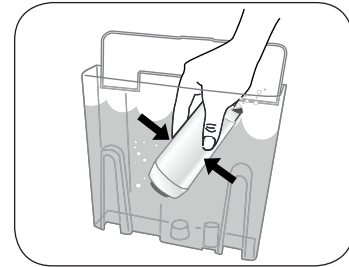


Fig. 7

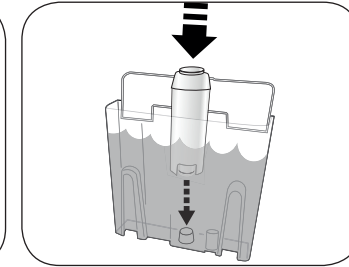


Fig. 8

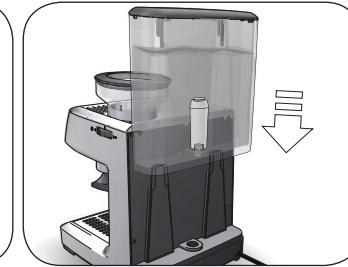


Fig. 9

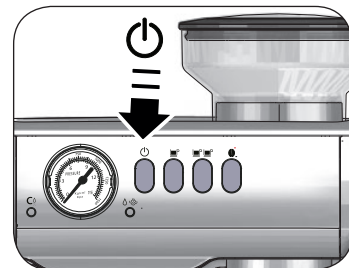


Fig. 10

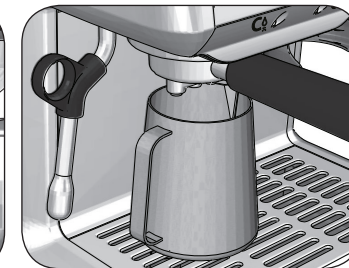


Fig. 11

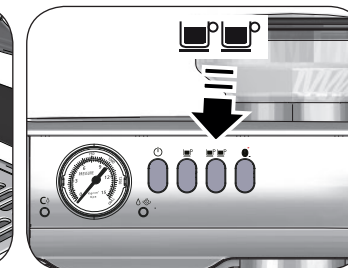


Fig. 12

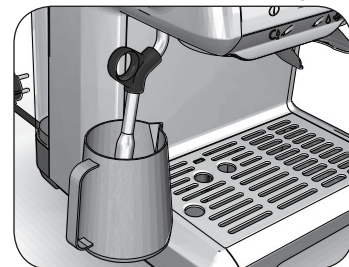


Fig. 13

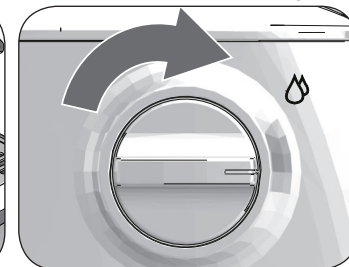


Fig. 14

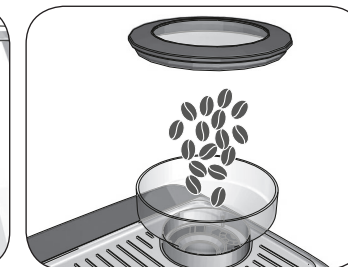


Fig. 15

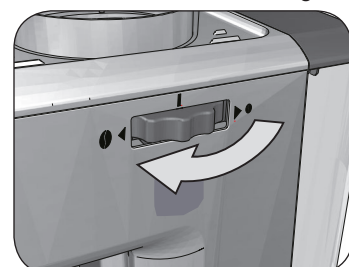


Fig. 16

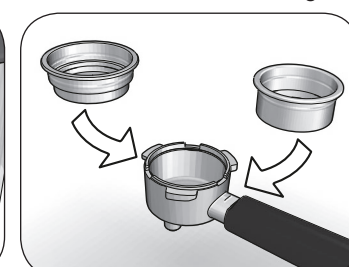


Fig. 17

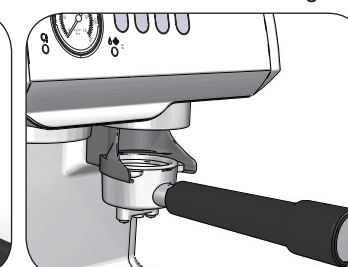


Fig. 18

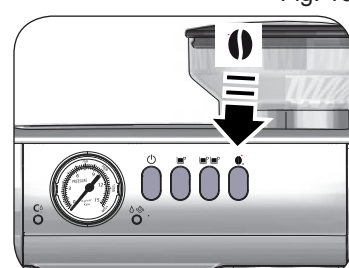


Fig. 19

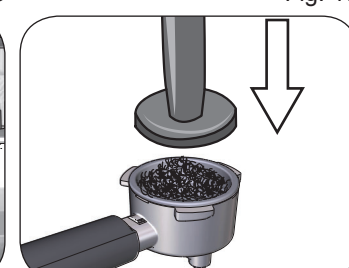


Fig. 20



Fig. 21

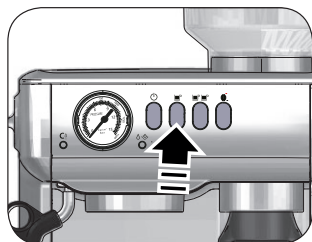


Fig. 22

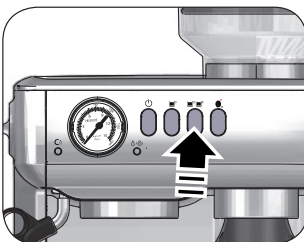


Fig. 23



Fig. 24

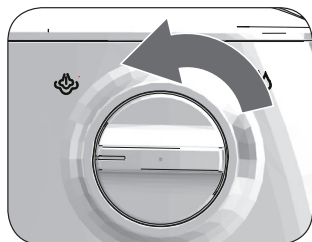


Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28

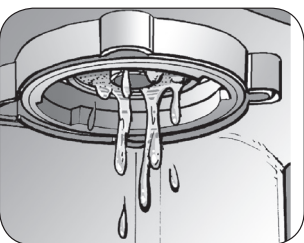


Fig. 29

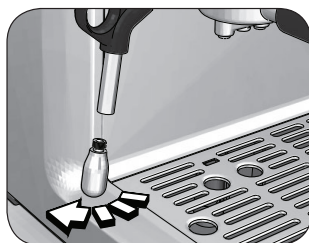


Fig. 30

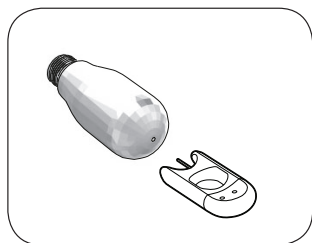


Fig. 31

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

Potete usare l'apparecchio per preparare caffè e cappuccino. Inoltre grazie alla possibilità di erogare acqua calda si possono preparare anche tè e infusi.

Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.

Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

RISCHI RESIDUI

Le caratteristiche costruttive dell'apparecchio, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal getto diretto di vapore o acqua calda.



Attenzione!

Pericolo di ustioni - Nell'erogazione di acqua calda e di vapore, non dirigere i getti verso terzi o verso se stessi. Impugnare il tubo, esclusivamente sulla parte in plastica.



Utilizzare solo contenitori che siano realizzati in materiale "per alimenti".

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.



Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione riportate in questo libretto non devono essere eseguite dai bambini senza la supervisione di una persona adulta.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Non lasciare lo spillo per la pulizia dell'ugello vapore alla portata dei bambini e riporlo in un luogo sicuro: pericolo di ingestione e di ferita.



Pericolo dovuto a elettricità

- Mantenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto della macchina corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Prima di procedere all'operazione di riempimento del serbatoio dell'acqua, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito!
- Togliere la spina dalla presa prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica prima di riempire il serbatoio con acqua.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Non sollevare l'apparecchio afferrandolo per il serbatoio dell'acqua o per la vaschetta, ma afferrarlo per il corpo.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa di corrente facilmente accessibile.
- Evitare di immettere nel serbatoio una quantità eccessiva di acqua.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



Avvertenza relativa a ustioni

- Non dirigere mai il getto di vapore o acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore: pericolo ustioni!
- Le parti metalliche esterne dell'apparecchio e del portafiltro non devono essere toccate con l'apparecchio in funzione, in quanto potrebbero causare delle scottature.
- La mancata fuoriuscita di acqua dal portafiltro potrebbe essere dovuta ad un intasamento del filtro. In questo caso rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Procedere quindi con la pulizia come indicato nell'apposito paragrafo.



Attenzione - danni materiali

- Collocare la macchina su un piano stabile dove non possa essere rovesciata.
- Non usare la macchina senza acqua, poiché in tale caso la pompa si brucerebbe.
- Non riempire mai il serbatoio dell'acqua con acqua calda o bollente.
- Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.
- Il cavo non deve toccare le parti calde della macchina.
- Non utilizzare acqua gassata (addizionata di anidride carbonica).
- Non introdurre mai nel filtro sostanze diverse dal caffè in polvere. Si potrebbero causare gravi danni all'apparecchio.
- Non regolate mai il macinacaffè durante il suo funzionamento, non introducete assolutamente caffè macinato nel macinacaffè, ma esclusivamente caffè in grani.
- Non lasciare la macchina a temperatura ambiente inferiore a 0 °C, in quanto il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare dei danni.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc...).

- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno raffreddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergenti neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la plastica).

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- A - Coperchio serbatoio
- B - Serbatoio acqua
- C - Cavo di alimentazione
- D - Filtro per cialda
- E - Filtro a parete singola 1 tazza e 2 tazze
- F - Filtro a doppia parete 1 tazza e 2 tazze
- G - Portafiltro
- H - Bricco del latte
- I - Ugello vapore
- J - Tubo vapore/acqua calda
- K - Sede di aggancio del portafiltro
- L - Macinacaffè
- M - Vasca raccogliocce
- N - Galleggiante
- O - Griglia appoggiatezze
- P - Ghiera di regolazione del grado di macinatura
- Q - Spillo per pulizia dell'ugello vapore
- R - Pressino
- S - Filtro addolcitore acqua DeLonghi
- T - Coperchio del contenitore caffè
- U - Contenitore caffè in grani

- 1 - Manopola di erogazione vapore/acqua calda
- 2 - Spia di richiesta decalcificazione ()
- 3 - Manometro
- 4 - Spia funzione vapore/acqua calda ()
- 5 - Pulsante di accensione con spia di funzionamento ()
- 6 - Pulsante di erogazione caffè per 1 tazza con spia di erogazione ()
- 7 - Pulsante di erogazione caffè per 2 tazze con spia di erogazione ()
- 8 - Pulsante per la macinatura del caffè in grani con spia di funzionamento ()

Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio della macchina sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Messa in funzione

Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Lavare il filtro per cialda, il filtro a parete singola per 1 tazza e 2 tazze, il filtro a doppia parete per 1 tazza e 2 tazze e il coperchio del contenitore caffè.

Installazione del filtro addolcitore acqua

Rimuovere il filtro addolcitore acqua dalla confezione.

Ruotare il disco del datario affinché siano visualizzati i prossimi due mesi di utilizzo (Fig. 3).

NOTA: il filtro addolcitore acqua ha una durata pari a due mesi se l'apparecchio è utilizzato normalmente. Se invece la macchina da caffè rimane inutilizzata con il filtro addolcitore acqua installato, il filtro ha durata pari a tre settimane al massimo.

Utilizzare esclusivamente filtri “Water filter” DeLonghi, reperibili presso i Centri Assistenza autorizzati.

Per attivare il filtro addolcitore acqua, far scorrere l'acqua di rubinetto nel foro presente sul filtro finché l'acqua non fuoriesce dalle aperture laterali. Far scorrere almeno 500 ml di acqua (Fig. 4).

Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio (Fig. 5). Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello MAX.

Inserire il filtro addolcitore acqua nel serbatoio dell'acqua. Immergere completamente il filtro addolcitore acqua per una decina di secondi. Inclinare il filtro addolcitore acqua in modo da far uscire le bolle d'aria. Premere leggermente il filtro addolcitore acqua quando è immerso nell'acqua per espellere l'aria residua contenuta al suo interno (Fig. 7).

Inserire il filtro nella sede presente sul fondo del serbatoio (Fig. 8). Premere bene il filtro.

Prima accensione

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.

Dopo aver riempito il serbatoio fino al livello MAX, inserire il serbatoio dell'acqua nella sua sede (Fig. 9). Per assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchio premere bene a fondo il serbatoio.

Il serbatoio può essere riempito anche dall'alto, versando l'acqua nell'apposito vano dopo aver sollevato il coperchio (Fig. 6).

Inserire la spina nella presa di corrente.

Aggianciare il portafiltro nella sua sede senza aver inserito alcun filtro.

Premere il pulsante di accensione (☺). La spia del pulsante accensione inizia a lampeggiare. Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☐), (☐☐), (☐☐) si accendono fisse.

NOTA: se il circuito idraulico della caldaia è rimasto senza acqua tutte le spie lampeggiano simultaneamente. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio vedere il paragrafo “Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso”.

Per ricaricare il circuito spegnere l'apparecchio. Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca. Riaccendere l'apparecchio. Attendere che l'apparecchio sia pronto, segnalato dalle spie dei tasti tutte accese. Ruotare il tubo vapore verso l'interno e puntarlo verso la vaschetta raccogliogocce. Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☺) (Fig. 14).

NOTA: durante la fase di riscaldamento l'apparecchio eroga sempre acqua calda dalla sede di aggancio del portafiltro (circa 60 ml).

NOTA: fare attenzione che la manopola di erogazione vapore/acqua calda sia in posizione centrale (●) altrimenti il riscaldamento della caldaia non avrà inizio. Se la manopola di erogazione vapore/acqua calda non è in queste condizioni la spia di funzionamento (☺) lampeggerà con una frequenza elevata.

Posizionare il bricco del latte in dotazione sotto al portafiltro (Fig. 11).

Premere il tasto di erogazione caffè per 2 tazze (☐☐☐☐) (Fig. 12). Avviare il processo di erogazione fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua dalla sede del portafiltro.

Posizionare il bricco del latte sotto al tubo di erogazione vapore/acqua calda (Fig. 13).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☞).

Avviare il processo di erogazione fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua calda dal tubo vapore. Riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●) per interrompere l'erogazione di acqua calda.

Ripetere le operazioni fino ad esaurire tutta l'acqua contenuta nel serbatoio.

Adesso l'apparecchio è pronto per preparare il primo caffè.

NOTA: ripetere questa operazione ogni volta che la macchina sarà riaccesa dopo diversi giorni di non utilizzo. Qualora il serbatoio restasse senza acqua si avvertirà una vibrazione ed un rumore più forte. Le spie dei pulsanti (☐☐), (☐☐☐☐), (●) lampeggiano. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio vedere il paragrafo "Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso".

COME FARE IL CAFFÈ

Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio (B). Verificare che il serbatoio sia inserito correttamente nella sua sede. Inserire nel portafiltro (G) il filtro desiderato: è possibile scegliere il filtro (E) per 1 tazza o 2 tazze o il filtro (F) per 1 tazza o 2 tazze.

Introdurre il caffè in grani nel contenitore (Fig. 15). Non immettere una quantità eccessiva di chicchi di caffè. Il coperchio del contenitore caffè deve chiudersi sul contenitore.

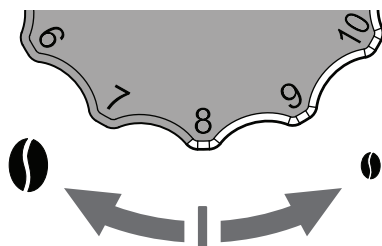
NOTA: se inserite pochi chicchi di caffè per volta potrete gustare un caffè con la miscela sempre fresca.

Regolazione del grado di macinatura

Il caffè può essere macinato più o meno finemente a seconda del grado di macinatura desiderato.

Il grado di macinatura ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

Sulla ghiera di regolazione del grado di macinatura è presente una scala da 1 a 11. I numeri più grandi corrispondono ad una macinatura più grossa. I numeri più piccoli corrispondono ad una macinatura più fine. Provare a fare un caffè con un grado di macinatura uguale a 8. Successivamente variare il grado di macinatura per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.



Ruotare la ghiera di regolazione del grado di macinatura (P) verso sinistra se si desidera una grana grossa (☐ ◀), oppure verso destra se si desidera una grana fine (▶ ☐) (Fig. 16).

NOTA: l'erogazione del caffè macinato con la macinatura desiderata non è immediato a cause della polvere macinata residua rimasta all'interno del condotto. Erogare alcune dosi di caffè macinato prima di effettuare una nuova regolazione del grado di macinatura.



Attenzione!

L'operazione deve essere eseguita con il macinacaffè acceso per facilitare la rotazione della ghiera di regolazione del grado di macinatura.

Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze

È possibile regolare la quantità di caffè in polvere da inserire nel filtro (tempo di azione della macina).

La quantità di caffè macinato ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

Ogni volta che premete il pulsante per la macinatura (●), uscirà il caffè in polvere dal macinacaffè.

Prima di avviare la macinatura, inserire il portafiltro (G) sotto al macinacaffè (Fig. 18).

Premere il pulsante per la macinatura una volta per macinare il caffè per 1 tazza. Premere il pulsante per la macinatura due volte consecutive per macinare il caffè per 2 tazze.

Per impostare la quantità di caffè da macinare, premere e mantenere premuto il pulsante per la macinatura (●) per il tempo necessario. Il tempo trascorso sarà la durata della nuova macinatura. Per impostare la quantità di caffè da macinare per 1 tazza premere 1 volta il pulsante per la macinatura e mantenere premuto.

Per impostare la quantità di caffè da macinare per 2 tazze premere 2 volte consecutive il pulsante per la macinatura e mantenere premuto.

NOTA: premere 2 volte consecutive con intervallo inferiore a 1,5 secondi.

Per interrompere in qualsiasi momento l'impostazione della quantità di caffè macinato, premere il pulsante per la macinatura (●).

NOTA: la regolazione del grado di macinatura incide sulla quantità di caffè erogato. Dopo ogni regolazione del grado di macinatura deve essere regolata la quantità di caffè macinato per 1 tazza e 2 tazze.

Durante il funzionamento del macinacaffè, la fase di riscaldamento della caldaia e la funzione erogazione sono escluse.

Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze

È possibile regolare la quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze di caffè (tempo di erogazione dell'acqua calda attraverso il portafiltro).

La quantità di acqua erogata ha effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare questo parametro per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.

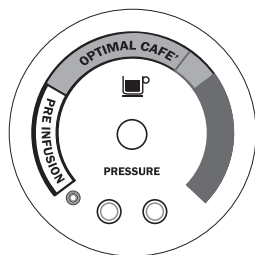
NOTA: la regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o per 2 tazze deve essere effettuata durante l'erogazione del caffè.

Per impostare la quantità di acqua da erogare per 1 tazza di caffè, premere e mantenere premuto il pulsante (■) per il tempo necessario. Il tempo trascorso imposta la nuova quantità di acqua per 1 tazza di caffè. Per impostare la quantità di acqua da erogare per 2 tazze premere e mantenere premuto il pulsante (■■) per il tempo necessario. Il tempo trascorso imposta la nuova quantità di acqua per 2 tazze di caffè.

Il tempo trascorso imposta la nuova quantità di acqua per 2 tazze di caffè.

Funzionamento del manometro

L'apparecchio è dotato di un manometro (8) che indica se i parametri di quantità d'acqua, quantità di caffè e grado di macinatura sono ben bilanciati per un'erogazione di caffè ottimale.



Pre infusion

La prima fase di erogazione del caffè corrisponde ad una preinfusione della polvere del caffè. La macchina lavora a bassa pressione. La lancetta del manometro deve trovarsi nella zona PRE INFUSION.

Optimal café

La pressione dell'acqua aumenta gradualmente. Per tutta la fase di erogazione del caffè la lancetta deve trovarsi nella zona OPTIMAL CAFÉ. Il caffè sarà così preparato alla pressione ideale.

Caffè troppo acquoso

Se durante l'erogazione del caffè in tazza la lancetta del manometro rimane nella zona PRE INFUSION, il caffè è stato erogato ad una pressione insufficiente. Questo succede quando il flusso di acqua passa veloce fra la polvere di caffè. Il caffè è acquoso, con poca crema e con poco gusto. Le cause dipendono dalla macinatura troppo grossa o di poca quantità di caffè nel portafiltro o la polvere di caffè non è stata pressata.

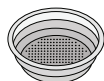
Caffè troppo forte

Se durante l'erogazione del caffè in tazza la lancetta del manometro supera la zona ottimale di erogazione e si posiziona nella zona rossa il caffè è stato erogato ad una pressione troppo alta. Questo succede quando il flusso di acqua non riesce a passare fra la polvere di caffè. Il caffè è forte, con poca crema e con un gusto amaro. Le cause dipendono dalla macinatura troppo fine o di troppa quantità di caffè nel portafiltro o la polvere di caffè è stata pressata eccessivamente.

Un buon caffè espresso si ottiene quando si raggiunge un gusto in perfetto equilibrio fra dolcezza, acidità e amarezza. Il sapore del caffè dipenderà da molti fattori, come il tipo di chicchi di caffè, il grado di tostatura, la freschezza, il grado di macinatura, la dose di caffè macinato e la pressatura della polvere di caffè nel filtro. Sperimentate regolando questi fattori per ottenere il vostro gusto preferito. In ogni caso, ricordatevi di seguire le indicazioni sul manometro.

Erogazione del caffè

Scegliere il filtro a parete singola o doppia per 1 tazza o 2 tazze a seconda della quantità di caffè che volete preparare.



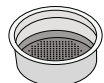
Filtro a parete singola per 1 tazza



Filtro a parete singola per 2 tazze



Filtro a doppia parete per 1 tazza



Filtro a doppia parete per 2 tazze



Filtro cialda

Il filtro a parete singola è ideale se si ha già familiarità con i vari fattori coinvolti nella preparazione del caffè espresso. Quando si utilizza questo filtro, il grado di macinatura, la quantità e la pressatura del caffè devono essere bilanciati tra loro. Altrimenti il caffè scorrerà troppo velocemente (se macinato troppo grossolanamente e non pressato abbastanza) o troppo lentamente (se macinato troppo finemente e pressato troppo) attraverso il filtro.

Gli inserti del filtro a parete singola sono adatti solo per l'utilizzo di caffè appena macinato.

Grazie agli inserti del filtro a doppia parete, l'acqua scorre più lentamente attraverso i fondi di caffè durante il processo di preparazione.

Il filtro a doppia parete consente di prestare meno attenzione alla pressatura corretta e al grado di macinatura del caffè. Per questo, il filtro a doppia parete è ideale per i meno esperti. Facilita la preparazione del caffè espresso e garantisce una crema perfetta.

Utilizzare il filtro cialda solo con cialde per caffè che presentino il marchio di compatibilità E.S.E.

Inserire il filtro nel portafiltro (Fig. 17).

Posizionare il portafiltro sotto al macinacaffè (Fig. 18). Inserire le alette del portafiltro nel supporto sotto al macinacaffè.

Regolare il grado di macinatura se necessario.

Premere il pulsante per la macinatura (☛) una volta per macinare il caffè per 1 tazza. Premere il pulsante per la macinatura (☛) due volte consecutive per macinare il caffè per 2 tazze.

Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato con il pressino (Fig. 20).

Premere il pulsante di erogazione caffè 1 tazza (☑). Bastano pochi secondi per liberare la sede di aggancio del portafiltro dai residui di polvere di caffè e ripulire il circuito della caldaia. Ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione di acqua.

Innestare il portafiltro nell'apposita sede (Fig. 21).



Attenzione!

Serrare bene il portafiltro assicurandosi di averlo ben agganciato alla flangia (Fig. 21).

Se viene inserita una quantità eccessiva di polvere di caffè all'interno del filtro, può risultare difficoltoso stringere a fondo nella sua sede il portafiltro e/o durante l'erogazione del caffè si possono avere perdite dal portafiltro.

Per avere il primo caffè ben caldo agganciare il portafiltro con il filtro inserito (ma senza il caffè macinato) nella sua sede. Erogare una tazza di caffè in modo che l'acqua calda pulisca e riscaldi il filtro. Questo non sarà necessario per i successivi caffè.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☑), (☑☑), (☛) si accendono fisse.

Premere il pulsante di erogazione caffè (☑) per erogare 1 tazza di caffè, oppure premere il pulsante di erogazione caffè (☑☑) per erogare 2 tazze di caffè.

Verificare che la lancetta del manometro stia nel settore PRE INFUSION all'inizio dell'erogazione e poi si sposti sul settore OPTIMAL CAFÉ, durante la fase di discesa del caffè in tazza. Vedere il paragrafo "Funzionamento del manometro".

Per interrompere l'erogazione prima che l'apparecchio abbia terminato, ripremere il pulsante di erogazione caffè.



Attenzione!

Come per le macchine da caffè professionali, non togliere il portafiltro quando il pulsante di erogazione è inserito.



Attenzione!

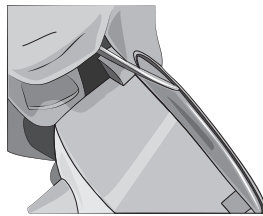
Al termine dell'erogazione del caffè attendere almeno una decina di secondi prima di disinserire il portafiltro; per rimuovere il portafiltro ruotarlo lentamente da destra verso sinistra onde evitare spruzzi o schizzi di acqua o caffè.

Quando la macchina da caffè è ferma in stand-by, le spie dei pulsanti (☑), (☑☑), (☛) sono accese fisse.

Se si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dalla sede di aggancio del portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale.

Rimozione del filtro

Per rimuovere il filtro dal portafiltro utilizzare il manico di un cucchiaino. Sollevare il bordo del filtro. Estrarre il filtro.



Funzione autospegnimento

Questa macchina da caffè è dotata di un sistema di spegnimento automatico in rispetto delle nuove regolamentazioni sui consumi energetici. Dopo 30 minuti di inutilizzo la macchina si spegnerà. Per fare un nuovo caffè, sarà necessario accendere nuovamente la macchina premendo il pulsante di accensione (☺). Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☑), (☑☑), (☑☑) si accendono fisse.

Riempimento del serbatoio d'acqua durante l'uso

Si raccomanda di controllare sempre il livello d'acqua nel serbatoio. Qualora il serbatoio restasse senza acqua si avvertirà una vibrazione ed un rumore più forte. Le spie dei pulsanti (☑), (☑☑), (☑☑) lampeggiano.

Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il portafiltro. Riempire il serbatoio fino al livello indicato e riaccendere l'apparecchio.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura per fare il caffè, le spie dei pulsanti (☑), (☑☑), (☑☑) si accendono fisse. Posizionare il bricco del latte sotto al tubo di erogazione vapore/acqua calda (Fig. 13).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☺). La spia funzione vapore/acqua calda (☑☑) si accende fissa. Erogare acqua calda fino a quando il circuito non sarà di nuovo riempito e l'acqua uscirà regolarmente dal tubo vapore/acqua calda.

Riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●).

L'apparecchio ritornerà a funzionare regolarmente.

COME FARE IL CAFFÈ CON CIALDA

Per fare il caffè con cialda occorre utilizzare l'apposito filtro per cialda (D) in dotazione nel seguente modo:

- 1 Posizionare la cialda nel portafiltro (Fig. 27).
- 2 Spingere la cialda nel filtro. La cialda deve essere ben centrata e collocata all'interno del filtro.
- 3 Adesso è possibile inserire il portafiltro nella sua sede. Serrare il portafiltro assicurandosi di averlo ben agganciato alla flangia (Fig. 21).
- 4 Dopo aver preparato il caffè, nel togliere il portafiltro, la cialda potrebbe rimanere incastrata nella sede di aggancio del portafiltro. Per toglierla, inclinare il portafiltro, lasciando che la cialda ricada sullo stesso.

Per avere un caffè sempre ottimo occorre acquistare la cialda che presenta il marchio di compatibilità E.S.E.

Se la cialda non è bene inserita o il portafiltro non è ben serrato, potrebbe fuoriuscire qualche goccia di acqua dal portafiltro stesso.

COME FARE UN CAPPUCCINO

Per un perfetto cappuccino come quello del bar, procedere nel seguente modo: preparare il caffè, successivamente montare il latte e versarlo sul caffè.

Prima di usare il tubo vapore/acqua calda per la funzione vapore assicuratevi di aver disinnestato il portafiltro dalla sua sede.

Se nella fase di attesa vapore si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dalla sede di aggancio del portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale.



Attenzione!

Pericolo di ustioni. Impugnare il tubo vapore/acqua calda solo dalla parte in gomma.

Posizionare il tubo vapore/acqua calda dentro un recipiente (Fig. 24).

Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) a sinistra in posizione vapore (☑). La spia funzione vapore/acqua calda (☑☑) lampeggia ad indicare l'emissione di vapore. Uscirà per prima una piccola quantità di acqua e subito dopo un forte getto di vapore. Interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) in posizione centrale (●). Posizionare il tubo vapore/acqua calda dentro il bricco del latte da montare. Ruotare gradualmente la manopola di erogazione vapore/acqua calda a sinistra in posizione vapore (☑). Immergere a fondo il tubo vapore/acqua calda nel latte: in pochi attimi vedrete salire una schiuma densa e cremosa.

Interrompere l'erogazione del vapore riportando la manopola di erogazione vapore/acqua calda (1) in posizione centrale (●). La spia della funzione vapore/acqua calda (☞) si spegnerà.

Dopo ogni utilizzo erogare il vapore per alcuni secondi per liberare il foro dell'ugello vapore da eventuali residui di latte.

RIUTILIZZO PER CAFFÈ

Per erogare un caffè dopo la produzione del vapore non occorre eseguire alcuna procedura. L'apparecchio è dotato di un sistema di controllo elettronico che permette di erogare il caffè sempre alla temperatura ottimale. Alla pressione del tasto di erogazione del caffè (1 tazza o 2 tazze) la spia corrispondente al tasto premuto inizia a lampeggiare per il tempo necessario al raffreddamento della caldaia. Quando la spia rimane accesa fissa il caffè sarà erogato automaticamente.

COME EROGARE ACQUA CALDA

Posizionare il bricco del latte sotto il tubo vapore/acqua calda (Fig. 13).
Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda a destra in posizione acqua (☞).
La spia funzione vapore/acqua calda (☞) si accende fissa ad indicare l'emissione di acqua calda.
L'acqua inizierà a fuoriuscire dal tubo vapore/acqua calda. Per interrompere l'erogazione riportare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●). La spia funzione vapore/acqua calda (☞) si spegne.

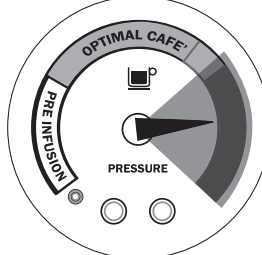
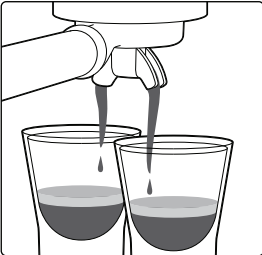
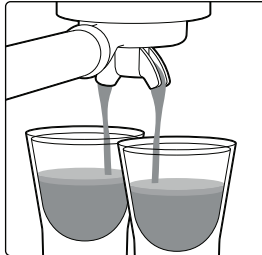
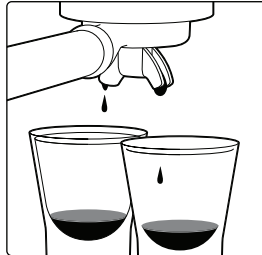
CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON ESPRESSO ALL'ITALIANA

Il grado di macinatura, la quantità di caffè macinato, la pressatura del caffè nel portafiltro e la durata dell'erogazione dell'acqua hanno effetto sul gusto più o meno forte del caffè e sulla qualità della crema. Potete provare a variare uno o più di questi tre parametri per trovare il gusto perfetto per il vostro caffè.
Se scegliete una macinatura più fine, ricordatevi di aumentare la quantità di caffè macinato nel portafiltro e di pressare meno il caffè con il pressino, altrimenti il caffè potrebbe risultare acquoso. Al contrario se la macinatura è grossa, diminuire la quantità di caffè macinato nel portafiltro e pressare di più il caffè con il pressino.
Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato leggermente.
Conservate il caffè in grani in un barattolo chiuso, al fresco e lontano dall'umidità. Se possibile tenete il caffè sottovuoto. Acquistare il caffè in piccole confezioni in modo da avere sempre il caffè fresco da macinare.

	Macinatura	Dosaggio caffè	Uso del pressino	Tempo di erogazione acqua
Caffè forte. Gusto amaro. Poca quantità	Caffè macinato troppo fine	Troppa polvere di caffè nel portafiltro	Caffè nel filtro pressato eccessivamente	Oltre 20 secondi (☞) Oltre 30 secondi (☞☞)
Caffè bilanciato	Ottimale	8-10 g (1 tazza) 15-18 g (2 tazze)	Ben pressato	13-18 secondi (☞) 20-30 secondi (☞☞)
Caffè acquoso	Caffè macinato troppo grosso	Poca polvere di caffè nel portafiltro	Caffè nel filtro poco pressato	Sotto i 10 secondi (☞) Sotto i 20 secondi (☞☞)

Durante l'erogazione del caffè la lancetta del manometro deve stare sul settore OPTIMAL CAFÈ.

Vedere il paragrafo “Funzionamento del manometro”.

		
Pressione OK Il caffè scende nelle tazze dopo 4-7 secondi L'erogazione è lenta e ben calda La crema è marrone dorata con una mousse corposa Il caffè è marrone scuro	Pressione bassa Il caffè scende nelle tazze dopo 1-3 secondi L'erogazione è veloce e acquosa La crema è più chiara con una mousse fine Il caffè è marrone chiaro, gusto amaro e leggero	Pressione alta Il caffè scende nelle tazze dopo 7-8 secondi L'erogazione è lenta e incompleta La crema è più scura o assente Il caffè è marrone scuro, gusto amaro e dal sapore di bruciato
		
Dopo l'erogazione del caffè, erogare acqua calda dalla sede del portafiltro senza portafiltro inserito in modo da pulire il circuito del caffè ed evitare incrostazioni.	Impostare una macinatura più fine. Aumentare la quantità di caffè in polvere erogata dal macinacaffè. Pressare il caffè nel filtro con maggior pressione	Impostare una macinatura più grossa. Diminuire la quantità di caffè in polvere erogata dal macinacaffè. Pressare il caffè nel filtro con minor pressione

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Sblocco del macinacaffè

Nel caso in cui il macinacaffè si blocchi, la causa potrebbe essere dovuta alla presenza di impurità fra i chicchi di caffè che hanno bloccato la macina.

Per sbloccare il macinacaffè spegnere la macchina.

Svuotare il portafiltro dal caffè in polvere residuo.

Ruotare la ghiera di regolazione del grado di macinatura verso sinistra (☛ ◀) per impostare il grado di macinatura più grossa (9, 10, 11), (Fig. 16).

Le impurità che hanno bloccato la macina cadranno nel condotto del caffè in polvere.

Accendere la macchina.

Posizionare un contenitore sotto al macinacaffè.

Premere il pulsante per la macinatura del caffè (☛) una volta.

Lasciare cadere il caffè macinato nel contenitore. Buttare il caffè macinato per eliminare le impurità presenti.

Ripristinare il giusto grado di macinatura.

Procedere con la preparazione del caffè.

Se il macinacaffè non riparte e rimane ancora bloccato, premere il pulsante di accensione (⏻) per spegnere l'apparecchio.

Ruotare ripetutamente verso destra e sinistra la ghiera di regolazione (P), (Fig. 16). Riprovare a far ripartire il macinacaffè.

Se dopo vari tentativi l'operazione non riesce, rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO



Attenzione!

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore. Non lavare mai i componenti dell'apparecchio in lavastoviglie. Non utilizzare getti di acqua diretta.

Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere

Verificare che i fori non si otturino. Far erogare acqua bollente con il portafiltro inserito senza la polvere, per sciogliere o rimuovere eventuali residui di caffè o impurità.



Attenzione!

Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi.

Si consiglia di pulire accuratamente i filtri ogni circa 3 mesi, utilizzando pastiglie per la pulizia dei filtri reperibili in commercio, procedendo nel seguente modo:

- Inserire una pastiglia per la pulizia dei filtri nel filtro (senza caffè).
- Agganciare il portafiltro alla sua sede.
- Premere il pulsante caffè 2 tazze (☑☑) per avviare l'erogazione.
- Lasciare agire la pastiglia per almeno 15 minuti.
- Premere nuovamente il pulsante caffè per interrompere l'erogazione.
- Ripetere l'operazione di erogazione dell'acqua. Lasciare riposare per un minuto. Ripetere le operazioni per 5 cicli di erogazione.
- Rimuovere il portafiltro dalla sede di aggancio, estrarre il filtro dal portafiltro e sciacquare tutti i componenti sotto l'acqua corrente del rubinetto.
- Premere il pulsante di accensione (⏻) per spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e pulire le parti interne con una spugna morbida per rimuovere eventuali residui di detergente (Fig. 28).

Ripetere le operazioni per tutti i filtri.

Se la macchina da caffè viene utilizzata quotidianamente si consiglia di effettuare l'operazione di pulizia almeno ogni tre mesi.

Pulizia dei componenti

Lavare il bricco del latte, il portafiltro e i tre filtri in acqua e sapone. Sciacquare e asciugare tutte le parti accuratamente.

Pulizia della sede del portafiltro

Con l'uso si può verificare, nella sede di aggancio del portafiltro, una sedimentazione di fondi di caffè, che possono essere rimossi con uno stuzzicadenti, con una spugnetta (Fig. 28), oppure lasciando scorrere acqua senza portafiltro inserito (Fig. 29).



Attenzione!

Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.

Pulizia del tubo vapore/acqua calda



Attenzione!

Eseguire l'operazione quando il tubo vapore/acqua calda è freddo per evitare scottature.

Svitare l'ugello vapore dal tubo (Fig. 30) e lavarlo con acqua corrente. Il tubo vapore/acqua calda può essere pulito con un panno non abrasivo. Riavvitare l'ugello vapore fino alla fine della corsa. Se necessario ripulire con lo spillo in dotazione il foro di uscita del vapore (Fig. 31). Dopo ogni utilizzo erogare il vapore per alcuni secondi per liberare il foro da eventuali residui.

Pulizia del serbatoio



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere effettuata con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Si consiglia di pulire periodicamente l'interno del serbatoio con una spugna o un panno umido.

Pulizia della griglia e della vasca raccogliocce



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere eseguita con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Ricordarsi di svuotare di tanto in tanto la vaschetta raccogliocce.

La vasca raccogliocce è dotata di un galleggiante (N). Quando il galleggiante fuoriesce dalla griglia appoggiatezze vuol dire che la vaschetta è piena di acqua e deve essere svuotata.

Rimuovere la griglia appoggiatezze (O).

Sfilare la vasca raccogliocce (M) dalla macchina, svuotarla e lavarla sotto l'acqua corrente.

Lavare anche la griglia appoggiatezze.

Pulizia del corpo macchina



Attenzione!

L'operazione di pulizia deve essere eseguita quando le parti calde dell'apparecchio hanno raggiunto la temperatura ambiente.



Attenzione!

Pulire le parti fisse della macchina usando un panno umido non abrasivo per non danneggiare la carrozzeria.

DECALCIFICAZIONE

Una buona manutenzione ed una regolare pulizia preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore limitando notevolmente i rischi di formazione di depositi calcarei nell'apparecchio. Se nonostante ciò, dopo qualche tempo, la funzione dell'apparecchio dovesse essere compromessa, in seguito all'uso frequente di acqua dura e molto calcarea, si può procedere alla decalcificazione della macchina da caffè per eliminare il malfunzionamento. Questo prodotto si può reperire facilmente nei centri di Assistenza Tecnica. Utilizzate per questo scopo un prodotto decalcificante a base di acido citrico.

Il Fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni ai componenti interni dell'apparecchio arrecati dall'uso di prodotti non conformi a causa della presenza di additivi chimici.

L'apparecchio indica la necessità di una procedura di pulizia anticalcare quando si accende la spia di richiesta decalcificazione (C_d). Procedere come segue:

Premere il pulsante di accensione (⏻) per spegnere l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere il portafiltro dalla sede di aggancio.

Rimuovere il filtro addolcitore acqua dal serbatoio dell'acqua.

Riempiere il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX. Inserire all'interno

il prodotto decalcificante.

Posizionare sotto la sede di aggancio del portafiltro un recipiente abbastanza grande da contenere l'acqua del serbatoio. Posizionare il tubo vapore/acqua calda nel recipiente.

Premere contemporaneamente il pulsante caffè 1 tazza e il pulsante caffè 2 tazze e per ultimo il pulsante di accensione per circa 3 secondi. Il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione contenuta nel serbatoio inizia a fuoriuscire dalla sede di aggancio del portafiltro e dal tubo vapore/acqua calda. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze lampeggiano durante la fase di decalcificazione.

I depositi del calcare saranno rimossi dal circuito interno dell'apparecchio.

Dopo una serie di lavaggi e pause, il ciclo di decalcificazione si conclude. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze si spengono.

Svuotare il serbatoio dell'acqua dalla soluzione rimasta. Sciacquare il serbatoio dell'acqua.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca.

Premere contemporaneamente il pulsante caffè 1 tazza e il pulsante caffè 2 tazze per circa 3 secondi. Si avvia la fase di risciacquo e l'acqua contenuta nel serbatoio inizia a fuoriuscire dalla sede di aggancio del portafiltro e dal tubo vapore/acqua calda. Le spie dei pulsanti caffè 1 tazza e 2 tazze lampeggiano durante la fase di risciacquo.

Dopo una serie di lavaggi e pause, il ciclo di risciacquo si conclude. L'apparecchio si spegne.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua naturale fresca.

Premere il pulsante di accensione () per accendere l'apparecchio. La spia di richiesta decalcificazione () è spenta.

Se la spia di richiesta decalcificazione continua a lampeggiare, ripetere il ciclo di decalcificazione.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente, svuotare il serbatoio dell'acqua e la vaschetta raccogliogocce e ripulirla (vedi paragrafo "Pulizia dell'apparecchio").

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione della macchina e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI



Attenzione!

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio, e sfilare la spina dalla presa elettrica.

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
La macchina non eroga acqua calda.	Probabilmente è entrata aria nel circuito e ciò ha disinnescato la pompa.	Verificare che il serbatoio sia ben inserito ed il livello non sia sceso sotto il minimo indicato dall'apposito riferimento riportato sullo stesso. Ripetere le operazioni descritte nel paragrafo "Fasi preliminari per l'uso".
	Foro di uscita dell'ugello vapore ostruito.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dell'ugello vapore.
La macchina non eroga vapore.	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare e in caso riempire con acqua naturale fresca.
	Foro di uscita vapore dello stilo erogatore ostruito.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore.
Fuoriuscita di vapore dai bordi del portafiltro.	Si sta cercando di erogare il caffè con la funzione vapore inserita. Controllare che la manopola di erogazione vapore/acqua calda sia in posizione centrale (●).	Interrompere l'erogazione del caffè. Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale per disinserire la funzione vapore. Attendere che le spie dei pulsanti (☐), (☐☐), (●) si accendano fisse prima di preparare un nuovo caffè.
Fuoriuscita di caffè dai bordi del portafiltro.	Probabilmente nel portafiltro è stata immessa una quantità eccessiva di caffè macinato che ha impedito di stringere a fondo il portafiltro nella sua sede.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire la sede di aggancio con una spugnetta (Fig. 28). Diminuire la quantità di caffè macinato e ripetere l'operazione. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze".
	Sulla guarnizione della sede di aggancio del portafiltro sono rimasti residui di caffè macinato.	Provvedere a ripulire la guarnizione con una spugnetta (Fig. 28).
	Il filtro contenente il caffè in polvere ha il foro di uscita ostruito.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire il foro del filtro con uno spazzolino o con lo spillo in dotazione. Detergere il filtro come descritto nel paragrafo "Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere"
Il caffè è troppo acquoso e freddo.	Polvere di caffè macinata troppo grossa.	Per ottenere un caffè più concentrato e più caldo, si deve usare una miscela più finemente macinata. Provare ad utilizzare un grado di macinatura più fine.
	Se state facendo il primo caffè, il filtro potrebbe essere freddo.	Provare a riscaldare il filtro prima di fare il caffè come descritto nel paragrafo "Come fare un caffè".
Macinacaffè bloccato o molto rumoroso.	Probabile presenza di impurità fra i chicchi di caffè.	Premere il pulsante per la macinatura (●) per interrompere la macinatura. Vedere il paragrafo "Sblocco del macinacaffè".
Quando la macchina è accesa, la spia del pulsante di accensione lampeggia velocemente	La manopola di erogazione vapore/acqua calda non è in posizione centrale (●).	Ruotare la manopola di erogazione vapore/acqua calda in posizione centrale (●). L'apparecchio riprenderà a funzionare regolarmente.

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
Troppa quantità di caffè erogato	La quantità di caffè erogato per 1 tazza o 2 tazze è stata regolata male	Diminuire la quantità di caffè erogato. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze"
Troppo caffè macinato nel filtro	La quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze è stata regolata male	Diminuire la quantità di caffè macinato. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di caffè macinato per 1 tazza o 2 tazze"
L'apparecchio fa rumore durante l'erogazione del vapore	Il rumore è dato dalla pompa dell'acqua che lavora a pressioni più alte durante l'erogazione di vapore.	Non fare nessuna azione. Funzionamento corretto.
L'apparecchio fa un rumore strano durante l'erogazione del caffè	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare. Se necessario riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.
L'apparecchio non eroga acqua calda e vapore	Foro dell'ugello vapore ostruito	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore (Fig. 31).
Latte non abbastanza montato	Non c'è abbastanza vapore.	Stasare con lo spillo in dotazione eventuali incrostazioni formatosi nel foro dello stilo erogatore (Fig. 31).
La macchina smette di funzionare	È intervenuto la protezione interna del motore elettrico del macinacaffè	Spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare per circa 60 minuti.
Il macinacaffè è bloccato o fa un rumore più forte	Presenza di impurità fra i chicchi di caffè che hanno bloccato la macina.	Sbloccare il macinacaffè come descritto nel paragrafo "Regolazione del grado di macinatura".
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Il disco forato presente nella sede di aggancio del portafiltro ha i fori ostruiti.	Azionare la macchina senza portafiltro facendo defluire l'acqua. Se l'acqua continua a non uscire uniformemente da tutti i fori, eseguire la pulizia anticalcare come descritto nel paragrafo "Decalcificazione".
	Il filtro contenente il caffè in polvere ha il foro di uscita ostruito.	Rimuovere e disinserire lentamente il portafiltro perché l'eventuale pressione residua potrebbe provocare spruzzi o schizzi. Ripulire il foro del filtro con uno spazzolino o con lo spillo in dotazione. Detergere il filtro come descritto nel paragrafo "Pulizia dei filtri che contengono il caffè in polvere"
	Polvere di caffè macinata troppo fine.	Provare ad utilizzare un grado di macinatura più grossa.
	Polvere di caffè troppo pressata.	Pressare il caffè nel filtro con minor pressione.
	Quantità di acqua erogata insufficiente	Provare ad aumentare la quantità di acqua erogata. Vedere paragrafo "Regolazione della quantità di acqua erogata per 1 tazza o 2 tazze"
	Il serbatoio non è ben inserito.	Inserire bene il serbatoio spingendolo a fondo.
	C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare. Se necessario riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.
	Serbatoio vuoto	Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca fino al livello indicato con MAX.

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to prepare coffees or cappuccinos. It is also possible to make teas or infusions through the hot water distribution function.

This appliance must not be used for commercial or industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

RESIDUAL RISKS

The constructive characteristics of the appliance, covered by this publication, do not allow to protect the user from direct jet of steam or hot water.



Warning!

Burn Hazards - When hot water and steam are dispensed, do not direct the jets towards others or towards yourself. Hold only the plastic part of the tube.



Use only containers made of material "for foods".

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- The appliance is designed for home use or similar, such as:
 - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed and breakfasts and other types of residential structures (for use by its guests).
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

**Danger for children**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Keep the needle for the steam nozzle cleaning out of the reach of children and store it in a safe place: danger of swallowing and injury.

**Danger due to electricity**

- Do not leave the power cord within the reach of children under the age of 8 years.
- Before connecting the appliance to the mains check that the voltage shown on the rating plate located underneath the machine corresponds to the voltage of the local mains.
- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property and personal injury.
- Before filling the tank with water, unplug the appliance from the power outlet.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
- Never put live parts into contact with water: It can cause a short circuit!
- Remove the plug from the power outlet before cleaning or maintenance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Always turn off the power and unplug the power cord plug from the power outlet before filling the tank with water.

**Danger of damage originating from other causes**

- Do not lift the appliance by grasping its water tank or its tray, but only by grasping its body.
- Choose an adequately illuminated and clean room with easily accessible power outlet.
- Avoid pouring an excessive amount of water into the tank.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The appliance must be used and left at rest on a stable surface.

- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.



Warning of burns

- Never direct steam or hot water towards parts of the body; handle the steam pipe with care: Burns hazard!
- The external metallic parts of the appliance and the filter holder must not be touched with the equipment in operation, as it could cause burns.
- If water does not come out of the filter holder, it may be because the filter is clogged. In this case, remove and disconnect the filter slowly because any remaining pressure can cause spillage or splashing. Then clean as explained in the relevant paragraph.



Warning – material damage

- Place the machine on a steady surface where it can not be overturned.
- Do not use the machine without water because in this case the pump will burn.
- Never fill the water tank with hot or boiling water.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames to prevent the body from being damaged.
- The cable must not touch the hot parts of the machine.
- Do not use sparkling (carbonated) water.
- Never put substances other than coffee powder in the filter. This could cause serious damage.
- Never adjust the grinding level while the coffee grinder is on; do not insert coffee powder into the coffee grinder, but only coffee beans.
- Do not let the appliance exposed to temperatures lower than 0°C, as water deposits into the boiler might get frozen and cause damage to the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc...).
- After disconnecting the power plug and after the hot parts have cooled, the appliance must be cleaned only with a non-abrasive cloth slightly moistened by adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).

•ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS

- A - Tank lid
 - B - Water tank
 - C - Power cord
 - D - Pod filter
 - E - Single wall filter 1 cup and 2 cups
 - F - Double wall filter 1 cup and 2 cups
 - G - Filter holder
 - H - Milk container
 - I - Steam nozzle
 - J - Steam/hot water pipe
 - K - Filter holder seat
 - L - Coffee grinder
 - M - Drip tray
 - N - Float
 - O - Cup-resting grill
 - P - Bezel for adjusting the grinding level
 - Q - Needle for the steam nozzle cleaning
 - R - Coffee presser
 - S - Water softener filter Delonghi
 - T - Lid of the coffee beans container
 - U - Coffee beans container
-
- 1 - Steam/hot water distribution knob
 - 2 - Descaling control indicator ()
 - 3 - Manometer
 - 4 - Steam/hot water function indicator ()
 - 5 - On/Off button with operation indicator ()
 - 6 - Coffee distribution button for 1 cup with indicator ()
 - 7 - Coffee distribution button for 2 cups with indicator ()
 - 8 - Coffee grinding button with operation indicator ()

Identification data

In the label located under the support base of the machine there is the following identification data of the machine:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

INSTRUCTIONS FOR USE

Starting the appliance

Remove the packaging materials and make sure all components are present. Place the appliance on a flat and stable surface. Wash the pod filter, the single wall filter for 1 cup and 2 cups, the double wall filter for 1 cup and 2 cups and the lid of the coffee beans container.

Installing the water softener filter

Remove the water softener filter from its box.

Turn the date disk so as to display the next two months of use (Fig. 3).

NOTE: the water softener filter has a lifetime of two months if the appliance is used normally. If the appliance is not used regularly and the water softener filter is installed, the latter has a lifetime of three weeks at the most.

Only use Delonghi “Water filter” filters, available at authorised Assistance Centres.

To activate the water softener filter, let tap water run into the hole on the filter until water comes out of lateral openings. Let at least 500 ml of water run through (Fig. 4).

Remove the water tank from the appliance (Fig. 5). Fill the tank with cool tap water up to the MAX level.

Insert the water softener filter in the water tank. Totally plunge the water softener filter into water for about ten seconds. Tilt the filter so as to remove air bubbles. Slightly squeeze the water softener filter while it is plunged into water so as to remove the remaining air it contains (Fig. 7).

Place the filter in its seat on the bottom of the tank (Fig. 8). Properly press the filter.

First start-up

Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.

After filling the water tank until the MAX level, install the tank in its seat (Fig. 9). Properly install the tank in its seat for the proper operation of the appliance.

It is also possible to fill in the tank from above, by pouring water in the specific compartment after lifting the lid (Fig. 6). Insert the plug into a power outlet.

Install the filter holder in its seat without inserting any filter.

Press the ON/OFF button (). The ON/OFF button light starts blinking. When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (), (), () turn on and steady.

NOTE: if the hydraulic circuit of the boiler has run out of water, all indicators will simultaneously flash.

To restore the appliance operation, read paragraph “Filling the water tank during use”.

Turn off the appliance to refill the circuit. Fill the tank with cool tap water. Turn on the appliance again. Wait for the appliance to be ready, when all button indicators are on. Turn the steam pipe inwards and direct it towards the drip tray. Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position () (Fig. 14).

NOTE: during the heating process, the appliance always distributes hot water through the filter holder seat (around 60 ml).

NOTE: make sure the steam/hot water distribution knob is in the central position (), otherwise the boiler will not start heating up. If this is not the case, the operation indicator () will rapidly flash.

Place the provided milk container under the filter holder (Fig. 11).

Press the coffee distributing button for 2 cups () (Fig. 12). Wait until water runs through the filter holder seat.

Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position ().

Wait until hot water runs through the steam pipe. Stop distributing hot water by turning the steam/hot water distributing knob to the central position ().

Repeat the procedure until consuming all the water into the tank.

Now the appliance is ready to start distributing coffee.

NOTE: repeat the operation each time the appliance has not been used for a few days.

If the tank remains without water, you will notice a vibration and a louder noise. The button indicators (), (),

(●) are flashing. To restore the appliance operation, read paragraph “Filling the water tank during use”.

HOW TO MAKE COFFEE

Check the tank water level (B). Check the tank is properly installed in its seat. Insert the desired filter into the filter holder (G): you can choose between the filter (E) for 1 or 2 cups and the filter (F) for 1 or 2 cups. Insert coffee beans into the specific container (Fig. 15). Do not use an excessive amount of coffee beans. The lid of the coffee beans container must be properly installed on the container.

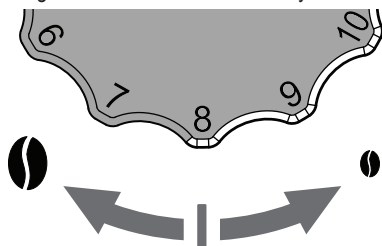
NOTE: by using a smaller quantity of coffee beans at a time, coffee will always be fresh.

Adjusting the grinding level

The coffee grinding size might differ depending on the desired grinding level.

The grinding level affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

A scale ranging from 1 to 11 is placed on the bezel for adjusting the grinding level. Higher numbers indicate a coarser grinding. Lower numbers indicate a finer grinding. Try making coffee after selecting a grinding level equal to 8. Then change the grinding level to find the coffee taste you like the most.



Turn the bezel for adjusting the grinding level (P) on the left for a coarse grinding (●◀), or turn it on the right for a fine grinding (▶●) (Fig. 16).

NOTE: Ground coffee with the chosen grinding level is not immediately distributed due to residual coffee powder stuck into the duct. Distribute ground coffee for a few times before adjusting the grinding level again.



Warning!

This operation must be carried out while the coffee grinder is on, so as to make it easier to turn the bezel for adjusting the grinding level.

Adjust the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups

You can adjust the quantity of coffee powder to be placed into the filter (operation time of the coffee grinder). The quantity of ground coffee affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

Each time you press the grinding button (●), coffee powder will come out of the coffee grinder.

Before starting the grinding process, install the filter holder (G) under the coffee grinder (Fig. 18).

Press the grinding button once to grind coffee for 1 cup. Press the grinding button twice in a row to grind coffee for 2 cups.

To select the amount of coffee to be ground, press and hold the grinding button (●) for the needed time. The length of time spent pressing the button corresponds to the new grinding time. To select the amount of ground coffee for 1 cup, press and hold the grinding button once. To select the amount of ground coffee for 2 cups, press the grinding button twice in a row and hold.

NOTE: press the button twice in a row with a time frame lower than 1.5 seconds.

To stop selecting the amount of ground coffee any time, press the grinding button (●).

NOTE: the grinding level adjustment defines the amount of distributed coffee. Each time after adjusting

the grinding level, the amount of ground coffee for 1 or 2 cups must be also adjusted.

Boiler heating and the dispensing function are cut out while the coffee grinder is operating.

Adjust the quantity of distributed water for 1 or 2 cups

You can adjust the quantity of water to be distributed for 1 or 2 cups (distribution time for the hot water through the filter holder).

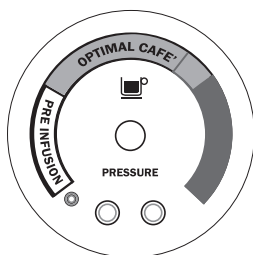
The quantity of water being distributed affects coffee taste as well as the quality of the cream. Try changing this parameter to find the coffee taste you like the most.

NOTE: the quantity of water to be distributed for 1 or 2 cups must be adjusted while coffee is being distributed.

To select the quantity of water to be distributed for 1 cup, press and hold the button (☐^P) for the needed time. The length of time spent pressing the button will set the quantity of water to be distributed for 1 cup of coffee. To select the quantity of water to be distributed for 2 cups, press and hold the button (☐^P☐^P) for the needed time. The length of time spent pressing the button will set the quantity of water to be distributed for 2 cups of coffee.

Manometer operation

This appliance is provided with a manometer (8) indicating if the parameters of water quantity, coffee quantity and grinding level are properly balanced so as to obtain an optimal coffee distribution.



Pre infusion

The first stage of the coffee distribution process corresponds to a pre infusion of coffee powder. The appliance is working at low pressure. The manometer needle must stay in the PRE INFUSION area.

Optimal café

Water pressure gradually increases. During the whole distribution process, the needle must stay in the OPTIMAL CAFÉ area. Coffee will thus be made with the ideal pressure.

Too watery coffee

If, during coffee distribution, the manometer needle stays in the PRE INFUSION area, coffee is being distributed with a low pressure. This occurs when water runs too quickly through coffee powder. Coffee is watery, with little cream and a bland taste. This might be due to a too coarse grinding, to an insufficient quantity of coffee in the filter holder or to the fact that coffee powder has not been properly pressed.

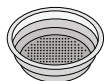
Too strong coffee

If, during coffee distribution, the manometer needle exceeds the optimal distribution area and stays in the red area, coffee is being distributed with a too high pressure. This occurs when water fails to run through coffee powder. Coffee is strong, with little cream and a bitter taste. This might be due to a too fine grinding, to an excessive quantity of coffee in the filter holder or to the fact that coffee powder has been excessively pressed.

For a good espresso, taste shall have a perfect balance among sweetness, sourness and bitterness. Coffee taste is based on several factors, such as the kind of coffee beans, the roasting level, the freshness, the grinding level, the quantity of ground coffee and the pressing level of coffee powder into the filter. Give it a try by adjusting these factors so as to find the taste you like the most. In any case, please follow indications given about the manometer operation.

Brewing coffee

Choose the single or double wall filter for 1 or 2 cups depending on the quantity of coffee you wish to prepare.



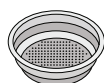
Single wall filter for 1 cup

The single wall filter is perfect if you are already familiar with the preparation of espresso coffee.



Single wall filter for 2 cups

When using this filter, the grinding level, the quantity and the pressing level of the coffee must be properly balanced with each other. Otherwise, coffee will flow too quickly (in case of a too-coarse grinding and if coffee powder has not been sufficiently pressed) or too slowly (if coffee grinding is too fine and if coffee powder is too pressed) through the filter. Single wall filter inserts are suitable only for freshly ground coffee.



Double wall filter for 1 cup

Thanks to the double wall filter inserts, water flows more slowly through coffee grounds during the preparation process.



Double wall filter for 2 cups

The double wall filter allows you to pay less attention to the correct pressing level and to the grinding level of the coffee. For this reason, the double wall filter is ideal for the less experienced. It makes it easier to prepare espresso coffee and guarantees a perfect cream.



Pod filter

Use the pod filter only with coffee pods that bear the E.S.E. compatibility mark.

Insert the filter into the filter holder (Fig. 17).

Place the filter holder under the coffee grinder (Fig. 18). Insert the filter holder flaps into the specific support under the coffee grinder.

If needed, adjust the grinding level.

Press the grinding button (●) once to grind coffee for 1 cup. Press the grinding button (●) twice in a row to grind coffee for 2 cups.

Ground coffee into the filter holder will then need to be pressed by using the coffee presser (Fig. 20).

Press the coffee distributing button for 1 cup (☐^P). Removing coffee residues from the filter holder seat and cleaning the boiler circuit will only require a few seconds of time. Press the button again to stop distributing water. Insert the filter holder into its seat (Fig. 21).



Warning!

Tighten the filter holder while making sure you have hooked it properly onto the flange (Fig. 21).

If too much ground coffee is put inside the filter, turning the filter holder may prove difficult and/or you may get leaks from the filter holder when the coffee is being dispensed.

To make the first coffee at the proper hot temperature, fasten the filter holder to its seat keeping the filter installed (without introducing ground coffee). Distribute 1 cup of coffee so that hot water can clean and heat up the filter. This will not be necessary for the following coffees.

When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐^P), (☐^P☐^P), (●) turn on and steady.

Press the coffee distribution button (☐^P) to distribute 1 cup of coffee, or press the coffee distribution button (☐^P☐^P) to distribute 2 cups of coffee.

Make sure the manometer needle is in the PRE INFUSION area when starting the distribution process and then moves to the OPTIMAL CAFÉ area while coffee is being distributed into the cup. Read para-

graph “Manometer functioning”.

To stop distributing coffee before the process is over, press the coffee distribution button again.



Warning!

As for professional coffee makers, never remove the filter holder while extracting coffee.



Warning!

Wait about ten seconds after the coffee has been dispensed before removing the filter holder; to remove the filter holder slowly rotate it from right to left in order to avoid splashes or sprays of water or coffee.

When the appliance is in stand-by mode, the button indicators (☐^P), (☐^P☐^P), (●) are on and steady. **When warming up, your appliance may release small puffs of steam from the filter holder; this is perfectly normal.**

Removing the filter

Remove the filter from the filter holder by means of the handle of a teaspoon. Lift the edge of the filter. Remove the filter.



Auto-off function

This coffee machine is equipped with an automatic switch-off system in respect of the new regulations on energy consumption. The appliance turns off when not in use for 30 minutes. To prepare a new coffee, turn on the appliance again by pressing the On/Off button (⏻). When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐^P), (☐^P☐^P), (●) turn on and steady.

Filling the water tank during use

Always check the tank water level. If the tank remains without water, you will notice a vibration and a louder noise. The button indicators (☐^P), (☐^P☐^P), (●) are flashing.

Turn off and unplug the appliance. Remove the filter holder. Fill in the tank until reaching the indicated level, then turn on the appliance again.

When the appliance reaches the right temperature for distributing coffee, button indicators (☐^P), (☐^P☐^P), (●) turn on and steady. Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position (☞). The steam/hot water function indicator (☞) turns on and steady. Distribute hot water until the circuit is refilled and water starts normally running through the steam/hot water pipe.

Turn the steam/hot water distributing knob to the central position (●) again.

The appliance will restore proper operation.

HOW TO MAKE COFFEE WITH A POD

To make coffee with a pod, use the specific pod filter (D) supplied as follows:

- 1 Place the pod in the filter ring (Fig. 27).
- 2 Insert the pod into the filter. The pod must be well centred and placed inside the filter.
- 3 Now it is possible to put the filter holder in its seat. Tighten the filter holder making sure it is securely fitted to the flange (Fig. 21).
- 4 After making coffee, the pod might get stuck in the filter holder seat while removing the filter holder. To remove it, slightly tilt the filter holder so as to let the pod fall into it.

To always have a good coffee, you must purchase pods that show the E.S.E. compatibility mark.

If the pod is not inserted well, or if the filter holder is not tightened firmly, a few drops of water could leak from the filter holder.

HOW TO MAKE A CAPPUCCINO

In order to make a perfect professional cappuccino, proceed as follows: prepare coffee first, then froth the milk and pour it into coffee.

Before using the steam/hot water pipe, make sure the filter holder has been removed from its seat.

If small puffs of steam come out of the filter holder coupling seat, this phenomenon is to be considered absolutely normal.



Warning!

Danger of burns. Only touch the steam/hot water pipe on the rubber part.

Place the steam/hot water pipe into a container (Fig. 24).

Turn the steam/hot water distributing knob (1) to the left, in the steam position (☁). The steam/hot water function indicator (Δ☁) flashes, thus indicating steam is being emitted. First a small quantity of water will come out, then a strong steam jet. Stop distributing steam by turning the steam/hot water distributing knob (1) to the central position (●). Place the steam/hot water pipe into the container with milk to be frothed. Gradually turn the steam/hot water distributing knob to the left, in the steam position (☁). Deeply introduce the steam/hot water pipe into milk: in a few minutes a thick and creamy froth will appear.

Stop distributing steam by turning the steam/hot water distributing knob (1) to the central position (●). The steam/hot water function indicator (Δ☁) will turn off.

After each use, distribute steam for a few seconds so as to free the steam nozzle from any milk residue.

MAKING FURTHER CUPS OF COFFEE

No specific operation needs to be carried out to start distributing coffee after distributing steam. The appliance is provided with an electronic system which makes it possible to always distribute coffee at the optimal temperature. When pressing the coffee distribution button (1 cup or 2 cups), the corresponding indicator starts flashing for the time needed for the boiler to cool down. When the indicator is on and steady, coffee is automatically distributed.

HOW TO DISTRIBUTE HOT WATER

Place the milk container under the steam/hot water pipe (Fig. 13).

Turn the steam/hot water distributing knob to the right, in the water position (Δ).

The steam/hot water function indicator (Δ☁) turns on and steady, thus indicating hot water is being emitted. Water will start running through the steam/hot water pipe. Stop distributing water by turning the steam/hot water distributing knob to the central position (●). The steam/hot water function indicator (Δ☁) will turn off.

USEFUL TIPS FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO

The grinding level, the quantity of ground coffee, the pressing of coffee into the filter holder and the time spent extracting water affect coffee taste, making it more or less strong, as well as the quality of the cream. Try changing one of these parameters to find the coffee taste you like the most.

When selecting a finer grinding, remember to introduce a larger quantity of coffee into the filter holder and not to excessively press using the coffee presser, otherwise coffee might get watery. Conversely, a coarser grinding requires a smaller quantity of coffee used into the filter holder which should be more pressed with the coffee presser.

The ground coffee in the filter holder must be pressed slightly.

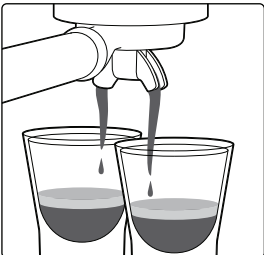
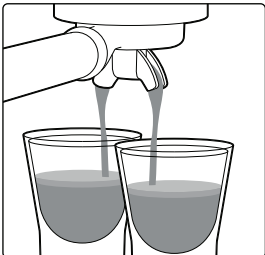
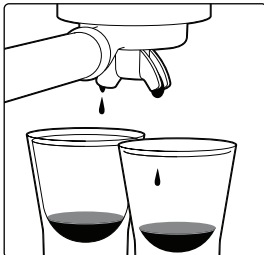
Store coffee beans into a closed container, in a cool environment protecting it from moisture. If possible, vac-

uum seal coffee. Buy coffee in small quantities so as to always have it fresh to be ground.

	Grinding	Measuring out coffee	Using the presser	Water distributing time
Strong coffee. Bitter taste. Small quantity	Too fine grinding	Too much coffee powder into the filter holder	Coffee is too pressed into the filter	More than 20 seconds (☞ ^P) More than 30 seconds (☞ ^P ☞ ^P)
Balanced coffee	optimal	8-10 g (1 cup) 15-18 g (2 cups)	well pressed	13-18 seconds (☞ ^P) 20-30 seconds (☞ ^P ☞ ^P)
Watery coffee	Too coarse grinding	Too little coffee powder into the filter holder	Coffee is not pressed enough	Less than 10 seconds (☞ ^P) Less than 20 seconds (☞ ^P ☞ ^P)

When distributing coffee, the manometer needle shall stay in the OPTIMAL CAFÉ area.

Read paragraph “Manometer functioning”.

		
Pressure OK	Low pressure	High pressure
Coffee is distributed after 4-7 seconds Distribution is slow and temperature is hot Cream has a brown colour and a rich texture Coffee has a dark brown colour	Coffee is distributed after 1-3 seconds Distribution is fast and watery Cream has a lighter colour and a fine texture Coffee has a light brown colour, the taste is bitter and light	Coffee is distributed after 7-8 seconds Distribution is slow and incomplete Cream is darker or absent Coffee has a dark brown colour, the taste is bitter and scorched
		
After distributing coffee, let water run through the filter holder seat while the filter holder is not installed, so as to clean the internal circuit and avoid scale formation.	Select a finer grind size. Increase the quantity of coffee powder to be ground. Press coffee harder into the filter	Select a coarser grind size. Reduce the quantity of coffee powder to be ground. Press the coffee inside the filter using less pressure

MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Unlocking the coffee grinder

In the event the coffee grinder gets blocked, this might be due to impurities among coffee beans which have caused the grinder to get blocked.

Turn off the appliance to unlock the coffee grinder.

Remove residual coffee powder from the filter holder.

Turn the bezel for adjusting the grinding level to the left (☛ ◀) in order to select the coarsest grinding level (9, 10, 11), (Fig. 16).

Impurities having caused the appliance to block will thus fall into the compartment for coffee powder.

Turn on the appliance.

Place a container under the coffee grinder.

Press the coffee grinding button (☛) once.

Let ground coffee fall into the container. Throw away the ground coffee to remove impurities.

Restore the proper grinding level.

Now go on preparing coffee.

If the coffee grinder fails to start again and remains blocked, press the On/Off button (⏻) to turn off the appliance.

Repeatedly turn the adjusting bezel (P) left and right (Fig. 16). Try starting the coffee grinder again.

If the operation is not successful after several attempts, contact the closest Authorised Service Centre.

CLEANING THE APPLIANCE



Warning!

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period. Never wash the appliance components in the dishwasher. Do not use direct jets of water.

Cleaning filters containing coffee powder

Make sure the filter holes are not clogged. Let hot water run through the filter holder in place, without inserting coffee powder, to remove possible coffee residues or impurities.



Warning!

Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays.

It is recommended to clean the filters about every 3 months, using filter cleaning tablets available on the market as follows:

- Place a cleaning tablet into the filter (without coffee).
- Fasten the filter holder to its seat.
- Press the 2 cups coffee button (☛☛☛) to start distribution.
- Let the tablet work for at least 15 minutes.
- Press the coffee button again to stop distribution.
- Repeat water distribution. Let it rest for a minute. Repeat the procedure for 5 cleaning cycles.
- Remove the filter holder from its seat, remove the filter from the filter holder and rinse all components well under running water.
- Press the On/Off button (⏻) to turn off the appliance, unplug the cord from the outlet, then clean the internal parts with a soft sponge so as to remove any detergent residue (Fig. 28).

Repeat the operation for all filters.

If the coffee machine is used daily, it is recommended to carry out the cleaning operation at least every three months.

Cleaning of components

Wash the milk container, the filter holder and the three filters using soap and water. Rinse and dry all parts thoroughly.

Cleaning the filter holder seat

With use, it may occur that in the filter holder seat there is a sedimentation of coffee grounds, which can be removed with a toothpick, a sponge (Fig. 28), or letting water run through without installing the filter holder (Fig. 29).



Warning!

The filter holder is not dishwasher-safe.

Cleaning the steam/hot water pipe



Warning!

The procedure must be carried out when the steam/hot water pipe is cooled down to avoid burns.

Remove the nozzle from the steam pipe (Fig. 30) and rinse it under running water. You can clean the steam/hot water pipe by using a non-abrasive cloth. Fasten the steam nozzle until it is locked in place. If needed, clean the hole of the steam nozzle by using the provided needle (Fig. 31). After each use, dispense steam for a few seconds to clear the outlet from any residues.

Tank cleaning



Warning!

This cleaning operation must be carried out with the appliance off and with the plug disconnected from the outlet.

It is advisable to periodically clean inside the tank with a sponge or damp cloth.

Grill and drip tray cleaning



Warning!

This cleaning operation must be carried out with the appliance off and with the plug disconnected from the outlet.

Remember to occasionally empty the drip tray.

The drip tray is provided with a float (N). When the float is visible from the cup-resting grill, the drip tray is full and needs to be emptied.

Remove the cup resting grill (O).

Remove the drip tray (M) from the appliance, empty it and rinse it under running water.

Also wash the cup grill.

Cleaning the machine body



Warning!

This cleaning operation must be carried out when the appliance's hot parts have cooled down to room temperature.



Warning!

Clean the fixed parts of the machine using a damp non-abrasive cloth to avoid damaging the body.

DESCALING

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance operating efficiently for a longer period, greatly reducing the risk of scale formation into the appliance. Despite this, should the appliance operation be compromised after some time, due to frequent use of hard and very calcareous water, it is possible to descale the appliance in order to remove dysfunctions. The product can be easily found at Technical Assistance centres.

For this purpose, only use a citric acid-based descaling product.

The Manufacturer does not accept any responsibility for damage to internal components caused by the use of non-conforming products due to the presence of chemical additives.

When the descaling control indicator (C) turns on, an anti-limescale cleaning must be carried out. Follow

the steps below:

Press the on/off button () to switch off the appliance. Unplug it from the socket-outlet.

Remove the filter holder from its seat.

Remove the water softener filter from the water tank.

Fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level. Pour the descaling product into water.

Place a container under the filter holder seat, which shall be larger enough to collect the water of the tank.

Place the steam/hot water pipe into the container.

Simultaneously press the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups, then press the On/Off button for about 3 seconds. The descaling process begins and the solution into the tank starts running through the filter holder seat and through the steam/hot water pipe. During the descaling stage, the indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups are flashing.

Limescale deposits will thus be removed from the internal circuit of the appliance.

After several washing cycles and breaks, the descaling process is over. The indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups turn off.

Clean the water tank from the remaining solution. Rinse the water tank.

Fill the water tank with fresh water.

Simultaneously press the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups for about 3 seconds. The rinsing stage begins and water into the tank starts running through the filter holder seat and through the steam/hot water pipe. During the rinsing stage, the indicators of the coffee distribution buttons for 1 and 2 cups are flashing.

After several washing cycles and breaks, the rinsing process is over. The appliance switches off.

Fill the water tank with fresh water.

Press the power button () to switch on the appliance. The descaling control indicator () is off.

If the descaling control indicator keeps flashing, repeat the descaling process.

SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

When setting the appliance out of service, unplug the power cord from the outlet, empty the water tank as well as the drip tray and clean it (read paragraph "Cleaning the appliance").

In case of scrapping it is necessary to provide for the separation of the various materials used in the construction of the machine and dispose of them according to their composition and the provisions of law in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING



Warning!

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the outlet.

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
The appliance is not distributing hot water	Air has probably entered the circuit and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Preliminary phases for use" paragraph.
	The steam nozzle hole is clogged.	Remove possible scale deposits from the steam nozzle hole by using the provided needle.
The machine does not dispense steam.	There is little water and the pump does not suck.	Check that the water level in the tank is correct. If necessary, fill it with cool tap water.
	The steam exit hole on the dispenser wand is clogged.	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle.
Steam overflowing from the edges of the filter ring.	Coffee is being distributed while the steam function is enabled. Make sure the steam/hot water distributing knob is in the central position ().	Stop the coffee delivery. Turn the steam/hot water distributing knob to the central position to disable the steam function. Wait for button indicators (), (), (), () to turn on and steady before making another coffee.

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
Coffee overflowing from the filter edges.	Probably too much ground coffee has been put into the filter holder that has prevented to fully tighten the filter holder in its housing.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the coupling seat with a sponge (Fig. 28). Reduce the amount of ground coffee and repeat the procedure. Read paragraph "Adjusting the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups".
	Ground coffee has remained on the filter holder connection seat.	Clean the gasket again with a sponge (Fig. 28).
	The spouts of the filter containing coffee powder are clogged.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the filter spouts by means of a brush or the provided needle. Clean the filter as described in paragraph "Cleaning filters containing coffee powder"
The coffee is too watery and cold.	Coffee grinding is too coarse.	To obtain a more concentrated and hotter coffee, you must use a more finely grounded blend. Try using a finer grinding level.
	If this is the first coffee you are making, the filter might be cold.	Try heating up the filter before making coffee, as described in paragraph "How to make coffee".
The coffee grinder is blocked or noisy.	Impurities are probably mixed with the coffee beans.	Press the grinding button (●) to stop the grinding process. Read paragraph "Unlocking the coffee grinder".
When the appliance is on, the On/Off button indicator rapidly flashes	The steam/hot water distributing knob is not in the central position (●).	Turn the steam/hot water distributing knob to the central position (●). The appliance will restore proper operation.
Excessive amount of distributed coffee	The amount of distributed coffee for 1 or 2 cups has not been properly adjusted	Reduce the amount of distributed coffee. Read paragraph "Adjusting the quantity of distributed water for 1 or 2 cups"
Excessive amount of ground coffee in the filter	The amount of ground coffee for 1 or 2 cups has not been properly adjusted	Reduce the amount of ground coffee. Read paragraph "Adjusting the quantity of ground coffee for 1 or 2 cups"
During steam distribution, the appliance makes noise	The noise is due to the water pump which is working at higher pressures during steam distribution.	No intervention needed. Proper operation.
During coffee distribution, the appliance makes an unusual noise	There is little water and the pump does not suck.	Check the tank water level is correct. If needed, fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level.
The appliance is not distributing hot water and steam	The steam nozzle hole is clogged	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle (Fig. 31).
Milk is not frothed enough	Not enough steam.	Remove possible scale deposits from the distribution spout hole by using the provided needle (Fig. 31).
The appliance has stopped working	The internal protection of the grinder electric motor has started	Turn off the appliance and let it cool down for about 60 minutes.
The coffee grinder is blocked or makes a loud noise	Impurities among coffee beans have caused the grinder to get blocked.	Unlock the coffee grinder as described in paragraph "Adjusting the grinding level".

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly.	The perforated disc located in the coupling seat of the filter holder has the holes clogged.	Operate the machine without the filter holder making water flow. If water keeps running unevenly through the holes, carry out the anti-limescale cleaning as described in paragraph "Descaling".
	The spouts of the filter containing coffee powder are clogged.	Remove and disconnect the filter holder slowly because any remaining pressure could cause splashes or sprays. Clean the filter spouts by means of a brush or the provided needle. Clean the filter as described in paragraph "Cleaning filters containing coffee powder"
	Coffee grinding is too fine.	Try using a coarser grinding level.
	Coffee powder is too pressed.	Press the coffee inside the filter using less pressure.
	The amount of distributed water is scarce	Try increasing the amount of distributed water. Read paragraph "Adjusting the quantity of distributed water for 1 or 2 cups"
	The tank is not fully inserted.	Fit the tank correctly push it completely down.
	There is little water and the pump does not suck.	Check the tank water level is correct. If needed, fill the water tank with fresh water until reaching the MAX level.
	Empty water tank	Fill the tank up to the level marked MAX with fresh water.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

Vous pouvez utiliser la machine pour préparer le café et le cappuccino. Grâce à la possibilité de fournir de l'eau chaude, en outre, on peut aussi préparer des thés et des infusions.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.

Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Les caractéristiques de construction de l'appareil dont il est question ici, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.



Attention!

Danger de brûlures- durant l'écoulement d'eau chaude et débit de vapeur, ne pas diriger les jets vers quelqu'un ou vers soi-même. N'empoigner le tuyau que sur la partie en plastique.



Utiliser seulement des conteneurs réalisés en matériaux pour aliments.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- L'appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôte et d'autres établissements louant des chambres (pour l'utilisation par les clients).
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.

Danger pour les enfants

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition d'être accompagnés par un adulte responsable ou d'avoir reçu et compris les instructions et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans cette notice ne doivent pas être exécutées par les enfants sans la supervision d'un adulte.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne pas laisser l'aiguille pour le nettoyage de la buse vapeur à la portée des enfants, la stocker dans un endroit sûr: risque de l'avaler et de se blesser.

Danger électrique

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation à la portée des enfants ayant moins de 8 ans.
- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette située sous la machine correspond à celle du secteur.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Avant de remplir le réservoir, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Fabricant ou par son service d'Assistance Technique ou par une personne avec une qualification pareille, pour éviter chaque risque.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: un court-circuit peut se produire
- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise du cordon d'alimentation électrique avant de remplir le réservoir d'eau.

Dangers provenant d'autres causes

- Ne pas soulever l'appareil en le prenant par le réservoir d'eau ou par la cuvette mais en le prenant par le corps.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.

- Eviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



Avertissements sur les brûlures

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau vers une partie du corps; manipuler le tuyau vapeur avec précaution: Danger de brûlures!
- Les parties métalliques externes de l'appareil et du porte-filtre, susceptibles de provoquer des brûlures, ne doivent pas être touchées quand l'appareil est en marche.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre est bouché. Dans ce cas, il faut déboîter et retirer lentement le porte-filtre car la pression restante pourrait provoquer des éclaboussures ou des jets. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



Attention - dégâts matériels

- Placer la machine sur un plan stable où elle ne risque pas d'être renversée.
- ne pas utiliser la machine sans eau: la pompe se brûlerait.
- Ne jamais remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas mettre la machine sur des surfaces très chaudes ou près de flammes libres afin d'éviter que le corps de la machine se détériore.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- N'utilisez jamais d'eau gazeuse (additionnée d'anhydride de carbone).
- Ne jamais introduire des substances autres que du café en poudre dans le filtre. L'appareil pourrait gravement s'endommager.
- Ne jamais régler le moulin à café pendant son fonctionnement, ne pas introduire de café moulu dans le moulin à café mais seulement du café en grains.
- Ne pas laisser la machine à une température ambiante inférieure à 0°C, puisque l'eau résiduelle dans la chaudière pourrait geler et causer des dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Après avoir débranché la fiche d'alimentation et après le refroidissement des parties chaudes, l'appareil devra être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants qui endommageraient le plastique).

•GARDER TOUJOURS CE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- FR**
- A - couvercle du réservoir
 - B - Réservoir d'eau
 - C - Cordon d'alimentation
 - D - Filtre pour dosette
 - E - Filtre à paroi simple 1 tasse et 2 tasses
 - F - Filtre à double paroi 1 tasse et 2 tasses
 - G - Porte-filtre
 - H - Pichet à lait
 - I - Buse vapeur
 - J - Tuyau à vapeur/eau chaude
 - K - Logement d'accrochage du porte-filtre
 - L - Moulin à café
 - M - Bac recueille-gouttes
 - N - Flotteur
 - O - Grille pour tasses
 - P - Anneau de réglage du degré de mouture
 - Q - Aiguille pour nettoyage de la buse vapeur
 - R - Presse-café
 - S - Filtre adoucisseur d'eau Delonghi
 - T - Couvercle du récipient du café
 - U - Récipient pour café en grains

- 1 - Bouton rotatif pour la distribution de vapeur/eau chaude
- 2 - Voyant de sollicitation décalcification ()
- 3 - Manomètre
- 4 - Voyant de fonction vapeur/eau chaude ()
- 5 - Bouton d'allumage avec voyant de fonctionnement ()
- 6 - Bouton de préparation du café pour 1 tasse avec voyant de distribution ()
- 7 - Bouton de préparation du café pour 2 tasses avec voyant de distribution ()
- 8 - Bouton pour la mouture du café en grains avec voyant de fonctionnement ()

Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° de matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

Mise en marche

Retirer l'emballage et vérifier si tous les composants sont présents. Positionner l'appareil sur une surface plate et stable. Lavez le filtre pour dosettes, le filtre à paroi simple pour 1 tasse et 2 tasses, le filtre à double paroi pour 1 tasse et 2 tasses et le couvercle du récipient du café.

Installation du filtre adoucisseur d'eau

Retirer le filtre adoucisseur d'eau de son emballage.

Tournez le disque du calendrier de façon à visualiser les deux prochains mois d'utilisation (Fig. 3).

Note: le filtre adoucisseur d'eau a une durée de deux mois, si on utilise la machine normalement. Si, en revanche, la machine à café est laissée inutilisée avec le filtre adoucisseur d'eau installé, le filtre dure environ trois semaines au maximum.

Utiliser uniquement les filtres "Water filter" DeLonghi, disponibles auprès des Centres d'Assistance autorisés.

Pour activer le filtre adoucisseur d'eau, faire couler l'eau du robinet dans le trou présent sur le filtre jusqu'à ce que l'eau sorte des ouvertures latérales. Faire couler au moins 500 ml d'eau (Fig. 4).

Retirer le réservoir de l'eau de la machine (Fig. 5). Remplir le réservoir avec l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.

Introduire le filtre adoucisseur d'eau dans le réservoir de l'eau. Immerger le filtre adoucisseur d'eau pendant environ dix secondes. Incliner le filtre afin de faire sortir les bulles d'air. Presser légèrement le filtre adoucisseur d'eau lorsqu'il est immergé dans l'eau pour chasser l'air résiduel contenu à l'intérieur (Fig. 7).

Insérer le filtre dans le logement présent sur le fond du réservoir (Fig. 8). Bien appuyer sur le filtre.

Premier allumage

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Après avoir rempli le réservoir jusqu'au niveau MAX, introduire le réservoir de l'eau dans son logement (Fig. 9).

Pour assurer le bon fonctionnement de la machine, pousser à fond le réservoir.

Le réservoir peut aussi être rempli par le haut, en versant l'eau dans le compartiment spécifique après avoir soulevé le couvercle (Fig. 6).

Introduire la fiche dans la prise de courant.

Placer le porte-filtre dans son logement sans introduire de filtre.

Appuyer sur le bouton de mise en marche (⏻). Le voyant du bouton d'allumage commence à clignoter. Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☐), (☐☐), (●) s'allument de façon continue.

Note: si le circuit hydraulique de la chaudière est resté sans eau, tous les voyants clignotent simultanément. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

Pour recharger le circuit éteindre la machine. Remplir le réservoir avec de l'eau froide plate. Rallumer la machine. Attendre que la machine soit prête, ce qui est indiqué par les voyants des boutons qui sont tous allumés. Tourner le tuyau de la vapeur vers l'intérieur et le pointer vers le plateau d'égouttement. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☉) (Fig. 14).

Note: pendant la phase de chauffage, la machine distribue toujours l'eau chaude à partir du logement d'accrochage du porte-filtre (environ 60 ml).

Note: veiller à ce que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude se trouve en position centrale (●), autrement le chauffage de la chaudière ne démarrera pas. Si le pommeau de distribution vapeur/eau chaude ne se trouve pas dans cette position le voyant de fonctionnement (⏻) clignotera rapidement.

Placer le pichet à lait fourni sous le porte-filtre (Fig. 11).

Appuyer sur le bouton de distribution du café pour 2 tasses (☐☐☐) (Fig. 12). Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau du logement du porte-filtre.

Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☼).

Démarrer le processus de distribution jusqu'à voir sortir de l'eau chaude du tuyau de la vapeur. Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●) pour interrompre la distribution de l'eau chaude.

Répéter les étapes jusqu'à terminer toute l'eau contenue dans le réservoir.

Maintenant, la machine est prête pour préparer le premier café.

Note: répéter cette opération à chaque fois que la machine sera rallumée après plusieurs jours d'inactivité.

Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (☐☐☐), (☐☐☐☐☐), (☐☐) clignotent. Pour rétablir le fonctionnement de la machine voir la section « Remplissage du réservoir d'eau pendant l'utilisation ».

COMMENT FAIRE LE CAFÉ

Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir (B). Contrôler que le réservoir soit bien inséré dans son logement. Insérez le filtre désiré dans le porte-filtre (G): il est possible de choisir entre le filtre (E) pour 1 ou 2 tasses et le filtre (F) pour 1 ou 2 tasses.

Introduire les grains de café dans le récipient (Fig. 15). Ne pas introduire une quantité excessive de grains de café. Le couvercle du récipient à café doit être fermé.

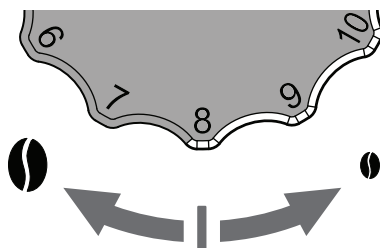
Note: Si on introduit peu de grains de café à la fois, on pourra déguster un café avec le mélange toujours frais.

Réglage du degré de mouture

Le café peut être plus ou moins finement moulu selon le degré de mouture désiré.

Le degré de mouture affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Sur l'anneau de réglage du degré de mouture on trouve une échelle de 1 à 11. Les nombres les plus élevés correspondent à une mouture plus grosse. Les nombres les plus bas correspondent à une mouture plus fine. Faire un café d'essai avec un degré de mouture égal à 8. Varier ensuite le degré de mouture pour trouver le goût parfait pour son café.



Tournez l'anneau de réglage du degré de mouture (P) vers la gauche si on désire une mouture grosse (☐☐☐) ou vers la droite si on veut une mouture fine (☐☐☐☐☐) (Fig. 16).

Note: la distribution de café moulu avec le degré de mouture désiré n'est pas immédiate à cause de la poudre moulue résiduelle restée à l'intérieur du conduit. Distribuer quelques doses de café moulu avant d'effectuer un nouveau réglage du degré de mouture.



Attention!

L'opération doit être effectuée avec le moulin à café en marche afin de faciliter la rotation de l'anneau de réglage du degré de mouture.

Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité de café moulu à insérer dans le filtre (temps d'action de la meule).

La quantité de café moulu a un effet sur le goût plus ou moins fort du café et sur la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

Chaque fois que l'on appuie sur le bouton pour la mouture (●), la poudre de café va sortir du moulin.

Avant de démarrer la mouture, placer le porte-filtre (G) sous le moulin à café (Fig. 18).

Appuyer une fois sur le bouton pour la mouture pour mouder le café pour 1 tasse. Appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture pour mouder le café pour 2 tasses.

Pour définir la quantité de café à mouder, appuyer et maintenir enfoncé le bouton pour la mouture (●) pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé équivaut à la durée de la nouvelle mouture. Pour définir la

quantité de café à mouder pour 1 tasse, appuyer 1 fois sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé.

Pour définir la quantité de café à mouder pour 2 tasses, appuyer 2 fois de suite sur le bouton pour la mouture et le maintenir enfoncé.

Note: Appuyer 2 fois de suite avec un intervalle inférieur à 1,5 secondes.

Pour interrompre à tout moment le réglage de la quantité de café moulu, appuyer sur le bouton pour la mouture (●).

Note: Le réglage du degré de mouture affecte la quantité de café distribué. Après chaque réglage du degré de mouture il faudra ajuster la quantité de café moulu pour 1 tasse et 2 tasses.

Pendant que le moulin à café fonctionne, la phase de réchauffement de la chaudière et la fonction de débit sont annulées.

Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses

On peut régler la quantité d'eau distribuée pour 1 ou 2 tasses de café (temps de distribution de l'eau chaude à travers le porte-filtre).

La quantité d'eau distribuée affecte le goût plus ou moins fort du café et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier ce paramètre pour trouver le goût parfait pour son café.

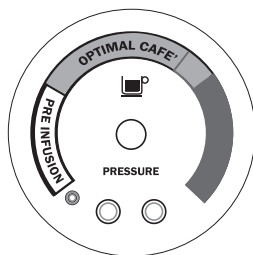
Note: le réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses doit être effectué pendant la distribution du café.

Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 1 tasse de café, appuyer sur le bouton (■P) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 1 tasse de café.

Pour régler la quantité d'eau à distribuer pour 2 tasses, appuyer sur le bouton (■P■P) et le maintenir enfoncé pendant le temps nécessaire. Le temps écoulé définit la nouvelle quantité d'eau pour 2 tasses de café.

Fonctionnement du manomètre

Le dispositif est équipé d'un manomètre (8) qui indique si les paramètres de la quantité d'eau, la quantité de café et le degré de mouture sont bien équilibrées pour une distribution optimale du café.



Pré infusion

La première phase de distribution du café correspond à une pré-infusion de la poudre de café. La machine fonctionne à basse pression. L'aiguille du manomètre doit se trouver dans la zone PRE INFUSION.

Optimal café

La pression de l'eau augmente progressivement. Pendant toute la phase de distribution du café l'aiguille doit se trouver dans la zone OPTIMAL CAFE. Le café sera ainsi préparé à la pression idéale.

Café trop aqueux

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre reste dans la zone PRE INFUSION, le café a été distribué à une pression insuffisante. Cela se produit lorsque l'eau passe rapidement à travers la poudre de café. Le café est aqueux, avec peu de crème et peu de goût. Les causes dépendent de la mouture trop grosse ou de la faible quantité de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu n'a pas été pressé.

Café trop fort

Si, lors de la distribution du café dans la tasse, l'aiguille du manomètre dépasse la zone optimale de distribution et se positionne dans la zone rouge, le café a été distribué à une pression trop haute. Cela se produit lorsque l'eau n'arrive pas à passer à travers la poudre de café. Le café est fort, avec peu de crème et un goût amer. Les causes dépendent de la mouture trop fine ou de la quantité excessive de café dans le porte-filtre ou du fait que le café moulu a été trop pressé.

Un bon expresso s'obtient lorsque l'on atteint un équilibre parfait entre la douceur, l'acidité et l'amertume du goût. La saveur du café dépendra de nombreux facteurs, tels que le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, le degré de mouture, le dosage de café moulu et le pressage de la poudre de café dans le filtre. Il faut expérimenter en ajustant ces facteurs pour obtenir sa propre saveur préférée. Dans tous les cas, se rappeler de suivre les indications sur le manomètre.

Distribution du café

Choisissez le filtre à paroi simple ou à double paroi pour 1 ou 2 tasses en fonction de la quantité de café que vous souhaitez préparer.



Filtre à paroi simple pour 1 tasse

Le filtre à paroi simple est idéal si vous maîtrisez déjà bien la préparation du café expresso.



Filtre à paroi simple pour 2 tasses

Pendant l'utilisation de ce filtre, le niveau de mouture, la quantité et le pressage du café doivent être bien équilibrés entre eux. Autrement, le café commencera à couler trop rapidement (si la mouture du café est trop grosse et insuffisamment pressée) ou trop lentement (si la mouture du café est trop fine et trop pressée) à travers le filtre.

Les éléments filtrant du filtre à paroi simple doivent être utilisés seulement avec du café fraîchement moulu.



Filtre à double paroi pour 1 tasse

Grâce aux éléments filtrant du filtre à double paroi, l'eau coule plus lentement à travers le marc de café pendant la préparation.



Filtre à double paroi pour 2 tasses

Le filtre à double paroi vous permet de prêter moins d'attention au bon pressage et au niveau de mouture du café.

C'est pourquoi le filtre à double paroi est idéal pour les moins expérimentés. Ce filtre simplifie la préparation du café expresso et garantit une crème parfaite.



Filtre pour dosettes

Utilisez le filtre pour dosettes seulement avec des dosettes qui présentent la marque de compatibilité E.S.E.

Introduire le filtre dans le porte-filtre (Fig.17).

Placer le porte-filtre sous le moulin à café (Fig. 18). Insérer les ailettes du porte-filtre dans le support sous le moulin à café.

Régler le degré de mouture, si nécessaire.

Pour moudre le café pour 1 tasse appuyer une fois sur le bouton pour la mouture (●). Pour moudre le café

pour 2 tasses appuyer deux fois consécutives sur le bouton pour la mouture (●).

Le café moulu dans le porte-filtre doit être pressé avec le presse-café (Fig. 20).

Appuyer sur le bouton de distribution du café 1 tasse (☐^P). Quelques secondes suffisent pour libérer le logement d'accrochage du porte-filtre des résidus de poudre de café et pour nettoyer le circuit de la chaudière. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la distribution d'eau.

Enclencher le porte-filtre dans son emplacement (Fig. 21).



Attention!

Bien serrer le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché à la collerette (Fig. 21).

Si une quantité excessive de poudre à café est introduite à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre pourra apparaître difficile et/ou on pourra avoir des fuites au porte-filtre pendant l'écoulement du café.

Pour obtenir le premier café bien chaud, fixer le porte-filtre avec le filtre inséré (mais sans le café moulu) à son logement. Distribuer une tasse de café de façon que l'eau chaude nettoie et chauffe le filtre. Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés suivants.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☐^P), (☐^P☐^P), (●) s'allument de façon continue.

Appuyer sur le bouton de distribution du café (☐^P) pour préparer 1 tasse de café, ou sur le bouton de distribution du café (☐^P☐^P) pour préparer 2 tasses de café.

Vérifier que l'aiguille du manomètre se trouve dans le secteur PRE INFUSION au début de la distribution et qu'elle se déplace ensuite vers le secteur OPTIMAL CAFÉ, pendant la phase de descente du café dans la tasse. Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

Pour arrêter la distribution avant que la machine ait terminé, appuyer sur le bouton de distribution du café.



Attention!

Comme pour les machines à café professionnelles, ne pas retirer le porte-filtre lorsque le bouton de distribution est activé.



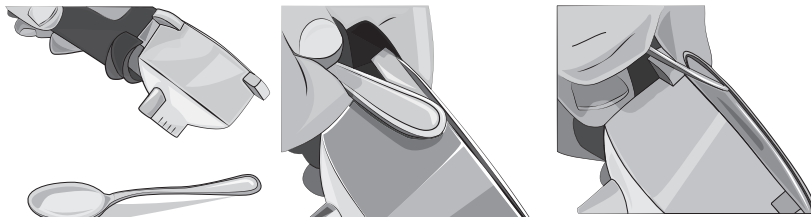
Attention!

Une fois le café écoulé, attendre une dizaine de secondes avant d'enlever le porte-filtre; pour ôter le porte-filtre, le tourner lentement de droite à gauche de façon à éviter les jets et les éclaboussures d'eau ou de café.

Lorsque la machine à café est en attente (stand-by), les voyants des boutons (☐^P), (☐^P☐^P), (●) sont allumés de façon continue. **Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.**

Retrait du filtre

Pour retirer le filtre du porte-filtre utiliser le manche d'une cuillère à café. Soulever le bord du filtre. Extraire le filtre.



Fonction d'arrêt automatique

Cette machine à café est équipée d'un système d'extinction automatique, conformément aux nouvelles réglementations sur les consommations énergétiques. Au bout de 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteindra. Pour faire un nouveau café, il faudra rallumer la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt (☺). Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☺), (☺☺), (☺☺☺) s'allument de façon continue.

Remplissage du réservoir d'eau durant l'utilisation

Il est recommandé de toujours vérifier le niveau d'eau dans le réservoir. Si le réservoir reste à sec, on perçoit une vibration et un bruit plus fort. Les voyants des boutons (☺), (☺☺), (☺☺☺) clignotent.

Débrancher la machine et retirer la fiche de la prise de courant. Retirer le porte-filtre. Remplir le réservoir jusqu'au niveau indiqué et rallumer la machine.

Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café, les voyants des boutons (☺), (☺☺), (☺☺☺) s'allument de façon continue. Placer le pichet à lait sous le tuyau de distribution vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☺). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☺) s'allume de façon continue. Faire sortir de l'eau chaude jusqu'à ce que le circuit soit rempli à nouveau et que l'eau sorte régulièrement par le tuyau de la vapeur/eau chaude.

Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●).

La machine reprendra à fonctionner régulièrement.

COMMENT FAIRE LE CAFÉ AVEC LA DOSETTE

Pour faire du café avec une dosette il faut installer le filtre spécifique pour dosette (D), fourni, comme suit:

- 1 Placer la dosette dans le porte-filtre (Fig. 27).
- 2 Pousser la dosette dans le filtre. Maintenant il est possible d'insérer le porte-filtre dans son emplacement.
- 3 La dosette doit être bien centrée et positionnée à l'intérieur du filtre. Serrer fermement le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché au flasque (Fig. 21)
- 4 Après la préparation du café, en retirant le porte-filtre, la dosette pourrait rester coincée dans le logement du porte-filtre. Pour la retirer, incliner le porte-filtre, laissant la dosette tomber sur lui.

Pour toujours obtenir un excellent café il faut acheter des dosettes portant la marque de compatibilité E.S.E.

Si la dosette n'est pas bien insérée ou si le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau pourraient sortir du porte-filtre.

COMMENT FAIRE UN CAPPUCCINO

Pour obtenir un bon cappuccino professionnel, procéder comme suit: faire du café, puis monter le lait et verser ce dernier sur le café.

Avant d'utiliser le tuyau de la vapeur/eau chaude pour utiliser la fonction vapeur, s'assurer qu'on a enlevé le porte-filtre de son logement.

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.



Attention!

Danger de brûlures. Maintenir le tuyau de la vapeur/eau chaude uniquement par la partie en caoutchouc.

Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude à l'intérieur d'un récipient (Fig. 24).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) vers la gauche en position vapeur (☺). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☺) clignote pour indiquer l'émission de la vapeur. Il sortira d'abord une petite quantité d'eau et immédiatement après un puissant jet de vapeur. Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (●). Placer le tuyau de la vapeur/eau chaude dans le pichet du lait à monter. Tourner progressivement le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la gauche en position vapeur (☺). Immerger à fond le tuyau vapeur/eau

chaude dans le lait: en quelques instants on verra monter une mousse épaisse et crémeuse. Interrompre la distributions de la vapeur en ramenant le pommeau de distribution vapeur/eau chaude (1) à la position centrale (●). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☹) s'éteindra.

Après chaque utilisation, distribuer de la vapeur d'eau pendant quelques secondes pour libérer l'orifice de la buse vapeur des éventuels résidus de lait.

RETOUR AU MODE CAFÉ

Pour distribuer du café après la production de vapeur on ne doit effectuer aucune procédure. La machine est équipée d'un système de contrôle électronique qui permet de distribuer le café toujours à la température optimale. Suite à la pression du bouton de distribution du café (1 tasse ou 2 tasses) le voyant correspondant au bouton pressé se met à clignoter pendant le temps nécessaire au refroidissement de la chaudière. Lorsque le voyant reste allumé de façon constante, sans clignoter, le café sera distribué automatiquement.

COMMENT DISTRIBUER DE L'EAU CHAUDE

Placer le pichet à lait sous le tuyau vapeur/eau chaude (Fig. 13).

Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude vers la droite sur la position eau (☺).

Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☹) s'allume fixe pour indiquer l'émission d'eau chaude.

L'eau commencera à sortir du tuyau vapeur/eau chaude. Pour interrompre la distribution remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●). Le voyant de la fonction vapeur/eau chaude (☺☹) s'éteint.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO ITALIEN

Le degré de mouture, la quantité de café moulu, le pressage du café dans le porte-filtre et la durée d'écoulement de l'eau affectent le goût du café plus ou moins fort et la qualité de la crème. On peut essayer de modifier un ou plusieurs de ces paramètres pour trouver le goût parfait pour son café.

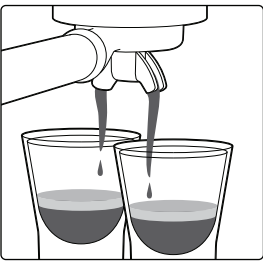
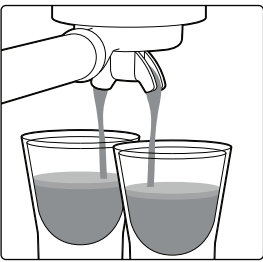
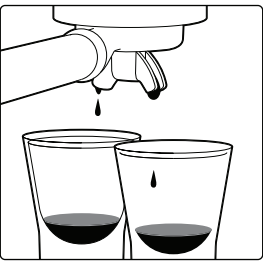
Si vous choisissez une mouture plus fine, souvenez-vous d'augmenter la quantité de café moulu dans le porte-filtre et appuyez moins fort sur le café avec le presse-café, sinon le café pourrait être aqueux. Au contraire, si la mouture est grosse, diminuer la quantité de café moulu dans le porte-filtre et pressez plus fort le café avec le presse-café. Le café moulu dans le porte-filtre devra être légèrement pressé.

Garder les grains de café dans une boîte fermée, au frais et loin de l'humidité. Si possible, garder le café sous vide. Acheter du café en petits paquets, de façon à avoir toujours du café frais à moudre.

	Mouture	Dosage du café	Utilisation du presse-café	Temps de distribution de l'eau
Café fort. Goût amer. Faible quantité	Café moulu trop fin	Trop de café moulu dans le porte-filtre	Café excessivement pressé dans le filtre	Au-delà de 20 secondes (☹☹) Au-delà de 30 secondes (☹☹☹)
Café équilibré	optimal	8-10 g (1 tasse) 15-18 g (2 tasses)	bien pressé	13-18 secondes (☹☹) 20-30 secondes (☹☹☹)
Café aqueux	Café moulu trop gros	Pas assez de café moulu dans le porte-filtre	Café dans le filtre pas assez pressé	Moins de 10 secondes (☹☹) Moins de 20 secondes (☹☹☹)

Pendant la distribution du café l'aiguille du manomètre doit rester dans le secteur OPTIMAL CAFÉ.

Voir la section « Fonctionnement du manomètre ».

		
Pression OK	Pression basse	Pression haute
Le café coule dans les tasses après 4-7 secondes La distribution est lente et bien chaude La crème est brun doré avec une mousse riche Le café est brun foncé	Le café coule dans les tasses après 1-3 secondes La distribution est rapide et aqueuse La crème est plus claire avec une mousse fine Le café est brun clair, avec un goût amer et léger	Le café coule dans les tasses après 7-8 secondes La distribution est lente et incomplète La crème est plus sombre ou absente Le café est brun clair, de saveur amère et au goût brûlé
		
Après la distribution du café, distribuer de l'eau chaude du logement du porte-filtre sans le porte-filtre installé afin de nettoyer le circuit du café et de prévenir les incrustations.	Régler une mouture plus fine. Augmenter la quantité de café moulu distribuée par le moulin. Presser plus fort le café dans le filtre	Régler une mouture plus grosse. Réduire la quantité de poudre de café distribuée par le moulin. Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre

ENTRETIEN DE LA MACHINE

Déblocage du moulin à café

Dans le cas où le moulin à café se bloque, la cause pourrait être due à la présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.

Pour débloquer le moulin à café, éteindre la machine.

Vider le porte-filtre des résidus de café moulu.

Tourner l'anneau de réglage du degré de mouture vers la gauche (☉ ◀) pour régler la mouture plus grosse (9, 10, 11), (Fig. 16).

Les impuretés qui bloquaient le moulin tomberont dans le conduit du café moulu.

Allumer la machine.

Placer un récipient sous le moulin à café.

Appuyer sur le bouton pour la mouture du café (☉) une fois.

Laisser tomber le café moulu dans le récipient. Jeter le café moulu pour éliminer les impuretés présentes. Restaurer le degré de mouture correct.

Passer à la préparation du café.

Si le moulin à café ne redémarre pas et il reste toujours bloqué, appuyer sur le bouton de marche/arrêt () pour éteindre la machine.

Tourner à plusieurs reprises à droite et à gauche l'anneau de réglage (P), (Fig. 16). Essayer de redémarrer le moulin.

Si après plusieurs tentatives l'opération échoue, s'adresser au Centre d'Assistance Agréé le plus proche.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.

Nettoyage des filtres contenant le café moulu

S'assurer que les orifices ne sont pas bouchés. Faire couler l'eau bouillante avec le porte-filtre installé sans la poudre de café, pour dissoudre ou éliminer tout résidu de café ou d'impuretés.



Attention!

Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures.

Il est recommandé de bien nettoyer les filtres environ tous les 3 mois, en utilisant des pastilles de nettoyage des filtres disponibles sur le marché, de la manière suivante:

- Insérer une pastille de nettoyage dans le filtre (sans café).
- Fixer le porte-filtre à son siège.
- Appuyer sur le bouton café 2 tasses () pour commencer la distribution.
- Laisser agir la pastille pendant au moins 15 minutes.
- Appuyer sur le bouton café à nouveau pour arrêter la distribution.
- Répéter l'opération de distribution de l'eau. Laisser reposer pendant une minute. Répéter les étapes pour 5 cycles de distribution.
- Retirer le porte-filtre de son siège, extraire le filtre du porte-filtre et bien rincer tous les composants sous l'eau courante du robinet.
- Appuyer sur le bouton de marche/arrêt () pour éteindre la machine, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et nettoyer les parties internes avec une éponge pour éliminer tout résidu de détergent (Fig. 28).

Répéter les opérations pour tous les filtres.

Si la machine à café est utilisée quotidiennement, on conseille d'effectuer l'opération de nettoyage au moins tous les trois mois.

Nettoyage des composants

Laver le pichet à lait, le porte-filtre et les trois filtres dans de l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement chaque pièce.

Nettoyage du siège du porte-filtre

Avec l'utilisation, dans le logement d'accrochage du porte-filtre peut se produire une sédimentation du marc de café, qui peut être éliminé avec un cure-dents, une éponge (Fig. 28), ou en laissant couler de l'eau sans le porte-filtre inséré (Fig. 29).



Attention!

Ne pas laver le porte-filtre au lave-vaisselle.

Nettoyage du tuyau à vapeur/eau chaude



Attention!

Effectuer l'opération lorsque le tuyau de la vapeur/eau chaude est froid, afin d'éviter des brûlures.

Dévisser la buse vapeur du tuyau (Fig. 30) et la laver à l'eau courante. Le tuyau vapeur/eau chaude peut être nettoyé avec un chiffon doux. Revisser la buse vapeur jusqu'au bout. Si nécessaire, nettoyer l'orifice de sortie de la vapeur (Fig. 31) avec l'aiguille en dotation. Après chaque utilisation émettre de la vapeur pendant quelques secondes pour libérer l'orifice des résidus éventuels.

Nettoyage du réservoir



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Il est conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir avec une éponge ou un linge humide.

Nettoyage de la grille et du bac recueille-gouttes



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée avec la machine éteinte et avec la fiche électrique débranchée de la prise de courant.

Se rappeler de vider de temps en temps le plateau d'égouttement.

Le plateau d'égouttement est équipé d'un flotteur (N). Lorsque le flotteur dépasse la grille d'appui pour les tasses, cela signifie que le plateau est plein d'eau et doit être vidé.

Enlever la grille pour tasses (O).

Retirer le plateau d'égouttement (M) de la machine, le vider et le laver sous l'eau courante.

Laver aussi la grille d'appui pour les tasses.

Nettoyage du corps de la machine



Attention!

L'opération de nettoyage doit être effectuée lorsque les parties chaudes de la machine ont retrouvé la température ambiante.



Attention!

Nettoyer les parties fixes de la machine en utilisant un linge humide non abrasif pour ne pas abimer la surface.

DÉCALCIFICATION

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent la machine et en maintiennent l'efficacité sur une plus longue durée en limitant considérablement les risques de formation de dépôts calcaires dans l'appareil. Si malgré cela, après un certain temps, le fonctionnement de la machine était compromis à cause de l'utilisation fréquente d'eau dure et très dure, on peut détartrer la machine à café pour éliminer le mauvais fonctionnement. Ce produit est facilement disponible dans les Centres d'Assistance Technique.

Utiliser à cet effet un produit détartrant à base d'acide citrique.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de la machine provoqués par l'utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.

L'appareil indique la nécessité d'une procédure de détartrage lorsque le voyant de demande de décalcification s'allume (C_Δ). Procéder comme suit:

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Retirer le porte-filtre de son logement d'accrochage.

Retirer le filtre adoucisseur d'eau du réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX. Verser à l'intérieur le produit détartrant.

Placer sous le logement d'accrochage du porte-filtre un récipient suffisamment grand pour contenir l'eau du réservoir. Immerger le tuyau vapeur/eau chaude dans le récipient.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses et, enfin, sur le bouton d'alimentation pendant environ 3 secondes. Le programme de détartrage démarre et la solution contenue dans le réservoir commence à sortir par le logement d'accrochage du porte-filtre et par le tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de détartrage.

Les dépôts de calcaire sont retirés du circuit interne de la machine.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de détartrage se termine. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses s'éteignent.

Vider le réservoir de l'eau de la solution restante. Rincer le réservoir de l'eau.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer simultanément sur le bouton café 1 tasse et sur le bouton café 2 tasses pendant environ 3 secondes.

La phase de rinçage démarre et l'eau contenue dans le réservoir commence à sortir du logement d'accrochage du porte-filtre et du tuyau de la vapeur/eau chaude. Les voyants des boutons café 1 tasse et 2 tasses clignotent pendant la phase de rinçage.

Après une série de lavages et de pauses, le cycle de rinçage se termine. L'appareil s'éteint.

Remplir le réservoir avec de l'eau plate fraîche.

Appuyer sur le bouton marche/arrêt () pour allumer l'appareil. Le voyant de demande de détartrage () est éteint.

Si le voyant de demande de détartrage continue à clignoter, répéter le cycle de détartrage.

MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors service de l'appareil, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, vider le réservoir de l'eau et le plateau d'égouttement et le nettoyer (voir la section « Nettoyage de la machine »).

Si on doit jeter la machine, il faut tout d'abord la démonter et séparer les différents matériaux qui la composent, afin de les jeter selon les critères du tri sélectif imposés par les lois nationales en vigueur.

COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



Attention!

En cas de dysfonctionnement, éteindre immédiatement la machine et retirer la fiche de la prise électrique.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne distribue pas d'eau chaude	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief. Répéter les opérations décrites au paragraphe «Opérations avant l'emploi».
	Orifice de sortie de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation éventuelle qui se soit formée dans l'orifice de la buse à vapeur.
La machine ne débite pas de vapeur.	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler que le niveau d'eau dans le réservoir est régulier et le remplir avec de l'eau fraîche plate au cas échéant.
	Trou de sortie de la vapeur du tuyau bouché.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit eau/vapeur.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Sortie de vapeur par les bords du porte-filtre.	On est en train d'essayer de faire du café avec la fonction vapeur activée. Contrôler que le pommeau de distribution vapeur/eau chaude soit en position centrale (●).	Interrompre l'écoulement du café. Tourner le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale pour désactiver la fonction vapeur. Attendre que les voyants des boutons (☐), (☐☐), (●) soient allumés de façon continue avant de préparer un nouveau café.
Fuite de café par les bords du porte-filtre.	Une quantité excessive de café moulu a probablement été mise dans le porte-filtre et empêche de le serrer à fond dans son logement.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le logement avec une éponge (Fig. 28). Diminuer la quantité de café moulu et répéter l'opération. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses ».
	Des résidus de café moulu sont restés collés sur le joint du siège du porte-filtre.	Renettoyer le joint avec une éponge (Fig. 28).
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu »
Le café est aqueux et froid.	Poudre de café moulue trop grosse.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, il faut utiliser une mouture plus finement moulue. Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus fine.
	Si on prépare le premier café, le filtre peut être froid.	Essayer de chauffer le filtre avant de faire le café comme décrit dans la section « Comment faire un café ».
Moulin à café bloqué ou très bruyant.	Présence probable d'impuretés entre les grains de café.	Appuyer sur le bouton pour la mouture (●) pour arrêter la mouture. Voir la section « Déblocage du moulin à café ».
Lorsque la machine est en marche, le voyant lumineux du bouton de marche/arrêt clignote rapidement	Le pommeau de distribution vapeur/eau chaude n'est pas en position centrale (●).	Remettre le pommeau de distribution vapeur/eau chaude en position centrale (●). La machine reprendra à fonctionner régulièrement.
Quantité excessive de café distribué	La quantité de café distribué pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café distribué. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
Trop de café moulu dans le filtre	La quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses a été mal réglée	Diminuer la quantité de café moulu. Voir paragraphe « Réglage de la quantité de café moulu pour 1 tasse ou 2 tasses »
Le dispositif fait du bruit lors de la sortie de la vapeur	Le bruit est dû à la pompe à eau qui fonctionne à des pressions plus élevées pendant la distribution de vapeur.	Ne rien faire. Fonctionnement correct.
Le dispositif fait un bruit étrange lors de la distribution du café	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne distribue pas d'eau chaude ni de vapeur	Orifice de la buse à vapeur obstrué.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 31).
Le lait n'est pas assez monté	Il n'y a pas assez de vapeur.	Désobstruer avec l'aiguille en dotation toute incrustation qui se soit formée dans l'orifice du conduit de distribution (Fig. 31).
La machine cesse de fonctionner	La protection interne du moteur électrique du moulin à café est intervenue.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant environ 60 minutes.
Le moulin à café est bloqué ou fait un bruit plus fort	Présence d'impuretés parmi les grains de café qui ont bloqué la meule.	Débloquer le moulin comme décrit dans la section «Réglage du degré de mouture».
L'écoulement du café ne se fait pas ou se fait trop lentement.	Les perforations du disque logé à l'emplacement où s'accroche le porte-filtre sont bouchées.	Mettre en marche la machine sans le porte-filtre en faisant s'écouler l'eau. Si l'eau ne coule toujours pas uniformément de tous les trous, effectuer le détartrage comme décrit dans la section « Détartrage ».
	Le filtre contenant le café moulu a l'orifice de sortie obstrué.	Retirer et extraire lentement le porte-filtre: le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer des jets ou des éclaboussures. Nettoyer le trou du filtre avec une brosse ou avec l'aiguille en dotation. Nettoyer le filtre comme décrit dans la section « Nettoyage des filtres contenant le café moulu »
	Poudre de café moulue trop fine.	Essayer d'utiliser un degré pour une mouture plus grosse.
	Poudre de café trop pressée.	Exercer une pression plus faible sur le café dans le filtre.
	Quantité d'eau distribuée insuffisante.	Essayer d'augmenter la quantité d'eau distribuée. Voir la section « Réglage de la quantité d'eau distribuée pour 1 tasse ou 2 tasses »
	Le réservoir n'est pas bien inséré.	Insérer correctement le réservoir en le poussant à fond.
	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Vérifier que le niveau d'eau dans le réservoir soit correct. Si nécessaire remplir le réservoir de l'eau avec de l'eau plate fraîche jusqu'au niveau MAX.
	Réservoir vide.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.

بخصوص هذا الكتيب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير. المعلومات الواردة في هذا الكتيب، مميزة بالرموز التالية:



الاستخدام المقصود

يمكنك استعمال الجهاز من أجل إعداد القهوة والكبتوشينو. زيادة على ذلك، ونتيجة لإمكانية الحصول على ماء ساخن، يمكنك إعداد شاي ومشروبات ساخنة أخرى.

هذا الجهاز مصمم فقط للاستعمال المنزلي، وبالتالي يجب عدم استعماله لأغراض تجارية أو صناعية. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي نوع من الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض التي صنع من أجلها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

الأخطار القائمة

لا تسمح المواصفات الإنشائية لهذا الجهاز الذي يشكل موضوع هذه النشرة، من حماية المستخدم من التدفق المباشر للبخار أو الماء الساخن.

تنبيه!
خطر الاحتراق- لا توجه البخار والماء المتدفق باتجاه الغير. اقبض الأبواب الذي يخرج منه البخار أو الماء فقط على الجزء المصنوع من البلاستيك.
! استعمل فقط أوعية مصنوعة من مواد مناسبة لحفظ المواد الغذائية.

تنبيهات الأمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

- صمم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية مثل:
 - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية والمكاتب والبيئات المهنية الأخرى
 - المزارع
 - والفنادق والنزل و"بيد أند بريكفاست" وتركيبات سكنية أخرى (تستعمل من قبل الضيوف).
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.

! خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات أو من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم

الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.

- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- عمليات التنظيف والصيانة، يجب أن لا يقوم بها الأطفال دون الإشراف عليهم ومراقبتهم من قبل شخص بالغ.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.
- عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية.
- زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.
- لا تترك دبّوس تنظيف الصمام في متناول الأطفال، بل ضعه في مكان أمين: ويعرضون أنفسهم إلى الخطر.

⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- احفظ كبل التغذية الكهربائية بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات التي تجدها أسفل الماكينة مطابقة لفلطيّة الشبكة الكهربائية.
- استعمال الوصلات الكهربائية الغير مَرخصة من قبل الشركة الصانعة، ممكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار وحوادث.
- أفضل الجهاز عن الشبكة الكهربائية قبل تعبئة الخزان بالماء.
- في حالة تلف الكبل الكهربائي، يجب استبداله من قبل الصانع أو من قبل مركز الصيانة الفنية أو في جميع الأحوال من قبل شخص مائل، لتلاشي وقوع أي خطر.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء: يمكن أن يؤدي ذلك إلى حدوث عطل تماس!
- اسحب القابس من المأخذ الكهربائي، عند القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سوائل أخرى.
- أطفأ الجهاز دائماً، ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي قبل البدء بتعبئة الخزان بالماء.

⚠️ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

- لا ترفع الجهاز من خلال مسكه بواسطة خزان الماء أو الحوض، بل امسك الجهاز من جسمه.
- اختار مكان مضاء بالقدر الكافي ونظيف، وبحيث يكون من السهل الوصول إلى المأخذ الكهربائي.
- لا تضع في الخزان كمية زائدة من الماء.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- يجب وضع الجهاز على سطح مستقر أثناء الاستعمال والراحة.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض وظهور علامات تلف عليه أو تسرب الماء منه. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.

⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- لا توجّه البخار أو الماء الساخن المتدفق باتجاه أجزاء من جسمك؛ استعمل أنبوب البخار/الماء الساخن بحذر: خطر الاحتراق!
- يجب عدم لمس الأجزاء المعدنية الخارجية أثناء عمل الجهاز، خوفاً من الاحتراق.
- يمكن أن يعود عدم خروج الماء من حامل الفلتر إلى سداد فلتر. في هذه الحالة، أبعد وافصل حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط الزائد يمكن أن يؤدي إلى رش أو تدفق الماء. عند ذلك، ابدأ بعملية التنظيف حسب ما هو مبين في الفقرة المحددة لهذا الغرض.



تنبيهات - أضرار مادية

- ضع الماكينة على سطح ثابت، وبشكل يضمن عدم انقلابها.
- لا تستعمل الماكينة بدون ماء، لأن المضخة تحترق في هذه الحالة.
- لا تملأ الخزان بالماء الساخن أو ماء الغليان.
- لا تضع الماكينة على سطح ساخن جداً أو بالقرب من اللهب خوفاً من تلف جسم الماكينة.
- يجب عدم ملاس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الماكينة.
- لا تستعمل مياه غازية (مضاف إليها ثاني أكسيد الكربون).
- لا تضع في الفلتر عناصر تختلف عن القهوة المطحونة. يمكن أن يلحق ذلك أضرار كبيرة في الجهاز.
- لا تعدل أبداً مطحنة القهوة أثناء عملها، ولا تضع مطلقاً قهوة مطحونة داخل مطحنة القهوة، بل ضع فقط حبوب قهوة.
- لا تترك الماكينة في ظل درجة حرارة تقل عن ٠ درجة مئوية، لأن الماء المتبقي في الغلاية يمكن أن يتجمد ويسبب أضرار.
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز عرضة للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها ..).
- بعد فصل القابس عن المأخذ الكهربائي، وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير حادة ومربطة بالماء بشكل خفيف، مع إضافة بعض القطرات من منظف محايد وغير ضار (لا تستعمل مطلقاً مذيبيات تؤدي إلى تلف البلاستيك).

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات

مواصفات المركبات

- A - غطاء الخزان
- B - خزان ماء
- C - كبل التغذية الكهربائية
- D - فلتر لقرص القهوة
- E - فلتر بجدار منفرد لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان
- F - فلتر بجدار مضاعف لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان
- G - حامل فلتر
- H - إبريق الحليب
- I - صمام البخار
- J - أنبوب البخار/الماء الساخن
- K - مقرّ شبك حامل الفلتر
- L - طاحونة قهوة
- M - حوض تجميع القطرات
- N - عائم
- O - شبكة لإسناد الفناجين
- P - صمّولة حلقيّة لضبط درجة الطحن
- Q - دبّوس لتنظيف صمّام البخار
- R - أداة ضغط
- S - فلتر لإزالة عسر الماء ديونجي
- T - غطاء وعاء القهوة
- U - وعاء حبوب القهوة

- ١ - قبضة توزيع البخار/الماء الساخن
- ٢ - مؤشر ضوئي تدلّ على ضرورة إزالة الترسّبات الكلسية (C)
- ٣ - مانومتر
- ٤ - مؤشر ضوئي لوظيفة البخار/الماء الساخن (H)
- ٥ - زرّ الإشعال مع مؤشر ضوئي للتشغيل (P)
- ٦ - زرّ توزيع القهوة لـ ١ فنجان من القهوة مع مؤشر ضوئي للتوزيع (P)
- ٧ - زرّ توزيع القهوة لـ ٢ فنجان من القهوة مع مؤشر ضوئي للتوزيع (P)
- ٨ - زرّ طحن حبوب القهوة مع مؤشر ضوئي للتشغيل (P)

معلومات فنية

تحتوي لوحة المعلومات المتواجدة أسفل قاعدة الماكينة على المعلومات الفنية التالية:

- الصانع والعلامة CE
 - الموديل (Mod).
 - رقم المجموعة (SN)
 - فلطية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
 - القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
 - رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة
- عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

تعليمات الاستعمال

تشغيل الماكينة

أبعد مواد التغليف وتحقق من وجود جميع المركّبات. ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقرّ. اغسل فلتر قرص القهوة والفتر بجدار منفرد لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان من القهوة والفتر بجدار مضاعف لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان من القهوة وغطاء وعاء القهوة.

تركيب فلتر إزالة عسر الماء

أبعد فلتر إزالة عسر الماء من العلبة.

لفّ قرص التاريخ إلى غاية أن تشاهد الشهرين القادمين من الاستعمال (شكل ٣).

ملاحظة: يدوم فلتر إزالة عسر الماء لمدة سنتين في حالة استعمال الجهاز بشكل عادي. أما إذا توقفت ماكينة القهوة عن الاستعمال وبدخلها فلتر إزالة عسر الماء، يدوم الفتر في هذا الحالة ثلاثة أسابيع كحد أقصى.

استعمل فقط خراطيش مقاومة للترسّبات الكلسية Water filter DeLonghi التي يمكن أن تجدها لدى مراكز المساعدة المخوّلة.

لتفعيل فلتر إزالة عسر الماء، اترك ماء الحنفية يجري داخل الثقب المتواجد على الفتر إلى غاية أن يخرج الماء من الفتحات الجانبية. أترك الماء يجري بمقدار ٥٠٠ مل على الأقل (شكل ٤).

أبعد خزّان الماء عن الجهاز (شكل ٥). املاً الخزّان بالماء البارد إلى غاية الحد الأقصى المبيّن بإشارة MAX. دخل فلتر إزالة عسر الماء في خزّان الماء. أغطس فلتر إزالة عسر الماء كلياً لمدة عشرة ثواني على الأقل. ضع فلتر إزالة عسر الماء بشكل مائل لكي تسمح لفقااعات الهواء بالخروج. اضغط بشكل خفيف على الفتر وهو غاطس في الماء لكي تطرد الهواء المتبقّي بداخله (شكل ٧).

أدخل الفتر في المقرّ المتواجد على قعر الخزّان (شكل ٨). اضغط الفتر بشكل جيد.

تشغيل الماكينة لأول مرة

تحقق من أن فلطية الشبكة الكهربائية مساوية للفلطية المبيّنة على لوحة المعلومات الفنيّة للجهاز. عند الانتهاء من ملئ الخزّان إلى مستوى الحد الأقصى المبيّن بإشارة MAX أدخل خزّان الماء داخل مقرّه (شكل ٩). لضمان

عمل الجهاز بشكل جيد، اضغط الخزان بشكل جيد حتى النهاية.
يمكن ملئ الخزان حتى من الأعلى، وذلك من خلال سكب الماء في الحيز الخاص لهذا الغرض وبعد أن تقوم برفع الغطاء (شكل ٦).

أدخل القابس في المأخذ الكهربائي.

اشبك حامل الفلتر في مقوّره بدون إدخال أي فلتر.

اضغط على زرّ الإشعال (●). تبدأ الإشارة الضوئية للإشعال بالوميض. عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة لإعداد القهوة، تشعل الإشارات الضوئية للأزرار (P)، (P/P)، (P/P) بشكل ثابت.

ملاحظة: تصدر جميع الإشارات الضوئية وميض في نفس الألوان إذا بقيت الدائرة الهيدروليكية للغلاية بدون ماء. لإعادة تشغيل الجهاز، راجع فقرة "ملئ خزّان الماء أثناء الاستعمال".

أطفاً الجهاز لتعبئة الدائرة الهيدروليكية بالماء. املاؤا الخزان بالماء الطبيعي الطازج. أشعل الجهاز. انتظر إلى حين أن يصبح الجهاز جاهز للعمل، بحيث يتم الإشارة إلى ذلك من خلال إشعال جميع الإشارات الضوئية للأزرار. لف أنبوب البخار نحول الداخل وضعه باتجاه حوض تجميع القطرات. لف قبضة توزيع البخار/الماء الساخن باتجاه اليمين على وضعية الماء (٥) (شكل ١٤).

ملاحظة: أثناء مرحلة التسخين، يوزّع الجهاز دائماً ماء ساخن من المقرّ المشبوك فيه حامل الفلتر (٦٠ مل تقريباً).

ملاحظة: يجب الحرص بأن تكون قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزية (●)، لأنه على العكس من ذلك لا تبدأ عملية تسخين الغلاية. إذا لم تكن قبضة توزيع البخار/الماء الساخن في هذه الظروف، تصدر الإشارة الضوئية التي تدل على عمل الجهاز (●) وميض بتدّد عالي.

ضع إبريق الحليب المورّد مع الجهاز تحت حامل الفلتر (شكل ١١).

اضغط على زرّ توزيع القهوة لـ ٢ فنجان (P/P) (شكل ١٢). ابدأ بعملية التوزيع إلى غاية أن تشاهد خروج الماء من مقوّر حامل الفلتر.

ضع إبريق الحليب تحت أنبوب توزيع البخار/الماء الساخن (شكل ١٣).

لف قبضة توزيع البخار/الماء الساخن جهة اليمين على وضعية الماء (٥).

ابدأ بعملية التوزيع إلى غاية أن تشاهد خروج الماء الساخن من أنبوب البخار. أعد قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزية (●) من أجل إيقاف توزيع الماء الساخن.
أعد العمليات إلى غاية نفاذ جميع الماء المتواجد في الخزّان.
أصبح الجهاز الآن جاهز لإعداد القهوة.

ملاحظة: أعد هذه العملية في كل مرّة يتم فيها إشعال الماكينة بعد عدة أيام من التوقّف عن الاستعمال.
إذا بقي الخزّان بدون ماء، يتم الإحساس بهتزاز وبضجيج قوي. الإشارات الضوئية للأزرار (P)، (P/P)، (●) تصدر وميض. لإعادة تشغيل الجهاز، راجع فقرة "ملئ خزّان الماء أثناء الاستعمال".

طريقة إعداد القهوة

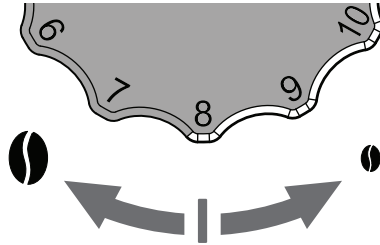
افحص مستوى الماء في الخزان (B). تحقق من أن الخزان مدخل بشكل صحيح في مقوّره. أدخل في حامل الفلتر (G) الفلتر المطلوب: يمكن اختيار الفلتر (E) لـ ١ أو ٢ فنجان من القهوة أو الفلتر (F) لـ ١ أو ٢ فنجان من القهوة.
ضع حبوب القهوة داخل وعاء القهوة (شكل ١٥). لا تضع كمية زائدة من حبوب القهوة. يجب غلق غطاء وعاء القهوة بشكل جيّد على الوعاء.

ملاحظة: إذا أضفت كمية قليلة من حبوب القهوة في كل مرّة، تحصل بهذه الطريقة على مزيج طازج من القهوة.

تعديل درجة طحن القهوة

يمكن طحن القهوة نوعاً ما بشكل ناعم، وذلك حسب درجة الطحن المطلوبة.
تؤثر درجة الطحن على قوة نكهة القهوة وعلى نوعية الكريم. يمكنك تغيير هذا العامل لكي تجد النكهة المناسبة لقهوتك.

يتواجد على الصمولة الحلقيّة الخاصة بضبط درجة طحن القهوة مقياس من ١ إلى ١١. الأرقام الكبير تتطابق مع الطحن الخشن. الأرقام الصغيرة تتطابق مع الطحن الناعم. جرّب إعداد فنجان من القهوة بدرجة طحن ٨. بعد ذلك، غيّر درجة طحن القهوة لكي تجد نكهة القهوة التي تناسبك.



لَف صمولة ضبط درجة طحن القهوة (P) باتجاه اليسار (◀) إذا أردت الحصول على قهوة خشنة أو جهة اليمين إذا أردت الحصول على قهوة ناعمة (▶) (شكل ١٦).

ملاحظة: لا تحصل فوراً على القهوة بدرجة الطحن المطلوبة بسبب القهوة المطحونة المتبقية داخل المجرى. وزّع بعض الجرعات من القهوة المطحونة قبل ضبط درجة الطحن من جديد.

تنبيه!



يجب أن تتم العملية عندما تكون طاحونة القهوة مشحونة من أجل تسهيل دوران الصمولة الحلقيّة الخاصة بضبط درجة الطحن.

ضبط كمية القهوة المطحونة لـ ١ أو ٢ فنجان

يمكن ضبط كمية القهوة المطحونة المطلوب وضعها في الفلتر (مدة تشغيل الطاحونة). تؤثر كمية القهوة المطحونة على قوة نكهة القهوة وعلى نوعية الكريم. يمكنك تغيير هذا العامل لكي تجد النكهة المناسبة لقهوتك.

في كلّ مرة تضغط فيها على زرّ طحن القهوة (⏻)، تخرج القهوة المطحونة من طاحونة القهوة. قبل البدء بطحن القهوة، أدخل حامل الفلتر (G) تحت طاحونة القهوة (شكل ١٨). اضغط زرّ طحن القهوة مرة واحدة من أجل طحن قهوة لـ ١ فنجان. اضغط زرّ طحن القهوة مرتين من أجل طحن قهوة لـ ٢ فنجان.

لضبط كمية القهوة المطلوب طحنها، اضغط واستمر بالضغط على زرّ الطحن (⏻) طيلة المدة اللازمة. الوقت الذي ينقضي سيكون مدة الطحن الجديدة. لضبط كمية القهوة المطلوب طحنها لـ ١ فنجان اضغط ١ مرة زرّ طحن القهوة واستمر بالضغط. لضبط كمية القهوة المطلوب طحنها لـ ٢ فنجان اضغط ٢ مرة متتالية زرّ طحن القهوة واستمر بالضغط.

ملاحظة: اضغط ٢ مرة متتالية مع فاصل زمني يقلّ عن ١,٥ ثانية.

لإيقاف ضبط كمية القهوة المطحونة في أي لحظة، اضغط على زرّ طحن القهوة (⏻).

ملاحظة: يؤثر ضبط درجة طحن القهوة على كمية القهوة الموزّعة. بعد كل عملية ضبط لدرجة طحن القهوة، يجب ضبط كمية القهوة المطحونة اللازمة لـ ١ فنجان و ٢ فنجان.

أثناء عمل مطحنة القهوة، يتم استثناء مرحلة تسخين الغلاية ووظيفة توزيع القهوة.

ضبط كمية الماء الموزّع لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان

يمكن ضبط كمية الماء الموزّع لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان (مدة توزيع الماء الساخن من خلال حامل الفلتر). تؤثر كمية الماء الموزّع على قوة نكهة القهوة وعلى نوعية الكريم. يمكنك تغيير هذا العامل لكي تجد النكهة المناسبة لقهوتك.

ملاحظة: يجب أن تتم عملية ضبط كمية الماء الموزع لـ ١ فنجان أو ٢ فنجان أثناء توزيع القهوة .

لضبط كمية الماء اللازمة لـ ١ فنجان من القهوة، اضبط واستمر بالضغط على الزر (P) طيلة المدة اللازمة. المدة المنقضية تضبط كمية الماء الجديدة لـ ١ فنجان من القهوة. لضبط كمية الماء اللازمة لـ ٢ فنجان من القهوة، اضبط واستمر بالضغط على الزر (P) طيلة المدة اللازمة. تضبط المدة المنقضية كمية الماء الجديدة لـ ٢ فنجان من القهوة.

وظيفة المانومتر (مقياس الضغط)

الجهاز مزود في مانومتر (٨) يبين فيما إذا كانت عوامل كمية الماء وكمية القهوة ودرجة طحن القهوة متوازنة بشكل جيد من أجل الحصول على قهوة ممتازة.

الترطيب (Pre infusion)

تتمثل أول مرحلة من توزيع القهوة في ترطيب مسحوق القهوة. تعمل الماكينة بضغط منخفض. يجب أن يتواجد عقرب المانومتر على منطقة PRE INFUSION.

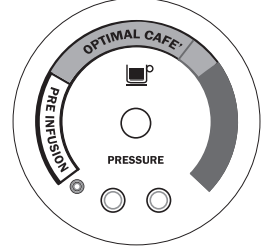
القهوة الأمثل (Optimal café)

يزداد ضغط الماء بشكل تدريجي. يجب أن يتواجد العقرب على منطقة OPTIMAL CAFÉ طيلة مرحلة توزيع القهوة. يتم إعداد القهوة بهذا الشكل حسب الضغط المناسب.

إذا بقي عقرب المانومتر على منطقة PRE INFUSION أثناء توزيع القهوة، فهذا يعني أن القهوة تم توزيعها بضغط غير كافي. وهذا يحدث عندما يمر الماء المتدفق بسرعة داخل مسحوق القهوة. القهوة الخفيفة جداً تكون مع قليل من الكريم وقليل من النكهة. يعود السبب إلى أن القهوة تكون خشنة جداً أو إلى أن كمية القهوة المتواجدة في حامل الفلتر قليلة أو إلى أنه لم يتم ضغط مسحوق القهوة بالقدر الكافي.

إذا تجاوز عقرب المانومتر المنطقة المثالية للتوزيع وانتقل إلى المنطقة الحمراء أثناء توزيع القهوة في الفنجان، فهذا يعني أن القهوة تم توزيعها بضغط عالي. وهذا يحصل عندما لا يتمكن الماء المتدفق من المرور داخل مسحوق القهوة. القهوة قوية جداً مع قليل من الكريم ونكهة مرة. يعتمد السبب على طحن القهوة بشكل ناعم جداً أو على وجود كمية زائدة من القهوة في حامل الفلتر أو على ضغط مسحوق القهوة بشكل زائد.

يتم الحصول على القهوة الجيدة، عندما يتم التوصل إلى نكهة ناتجة عن التوازن التام ما بين الحلاوة والحموضة والمرارة. تعتمد نكهة القهوة على عدة عوامل مثل نوع حبوب القهوة ودرجة التحميص والطراوة ودرجة الطحن وجرعة القهوة المطحونة وضغط مسحوق القهوة داخل الفلتر. جرب تعديل هذه العوامل لكي تحصل على النكهة التي تفضلها. في جميع الأحوال، تذكر اتباع التعليمات المتواجدة على المانومتر.



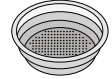
قهوة خفيفة جداً

قهوة قوية جداً

توزيع القهوة

اختار الفلتر بجدار منفرد أو جدار مضاعف لـ ١ أو ٢ فنجان من القهوة حسب كمية القهوة التي تريد إعدادها.

فلتر بجدار منفرد لـ 1 فنجان
فلتر ينطوي عليها إعداد قهوة الاسبريسو.



فلتر بجدار مضاعف لـ 2 فنجان
عندما يتم استعمال هذا الفلتر، يجب أن تكون درجة طحن القهوة وكمية القهوة ومستوى ضغط القهوة متوازنة مع بعضها البعض. على العكس من ذلك، تتدفق القهوة بسرعة (إذا تم طحنها بشكل ناعم جداً ولم يتم ضغطها) أو تتدفق ببطء (إذا تم طحنها بشكل ناعم جداً وتم ضغطها بشكل زائد).

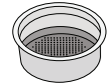


تعتبر ملحقات الفلتر أحادية الجدار مناسبة فقط لاستخدام القهوة المطحونة الطازجة

فلتر بجدار مضاعف لـ 1 فنجان
بفضل ملحقات الفلتر بجدار مضاعف، يتدفق الماء ببطء أكثر عبر حثالة القهوة المطحونة أثناء عملية التحضير.



فلتر بجدار مضاعف لـ 2 فنجان
يسمح فلتر الجدار المضاعف بإيلاء اهتمام أقل للضغط الصحيح للقهوة ودرجة طحن القهوة.



لهذا السبب، يعتبر فلتر الجدار المضاعف مناسب للأشخاص الأقل خبرة. يسهل من إعداد قهوة الاسبريسو ويضمن الحصول على كريمة ممتاز.

فلتر قرص القهوة
استعمل فلتر القرص فقط لأقراص القهوة التي تحمل علامة التوافق E.S.E



أدخل الفلتر في حامل الفلتر (شكل ١٧).

ضع حامل الفلتر تحت طاحونة القهوة (شكل ١٨). أدخل أجنحة حامل الفلتر في السناد المتواجد أسفل طاحونة القهوة.

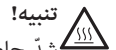
اضبط درجة طحن القهوة عند الضرورة.

اضغط على زرّ طحن القهوة (●) مرة واحدة عند إعداد ١ فنجان من القهوة. اضغط على زرّ طحن القهوة (●) مرتين عند إعداد ٢ فنجان من القهوة.

يجب ضغط القهوة المطحونة بواسطة مكبس القهوة (شكل ٢٠).

اضغط على زرّ توزيع ١ فنجان من القهوة (يجب ضغط القهوة المطحونة بواسطة مكبس القهوة (●)). يكفي بضع ثواني لتحرير مقرّ شبك حامل الفلتر من مخلفات مسحوق القهوة وتنظيف دائرة الغلاية. اضغط الزرّ من جديد لإيقاف توزيع القهوة.

اشبك حامل الفلتر في مقرّه الخاص. اشبك حامل الفلتر في مقرّه الخاص (شكل ٢١).



شدّ حامل الفلتر بشكل جيد، مع التحقق من شبكه بالشكل الصحيح على الفلنشة (شكل ٢١).

في حالة وضع كمية زائدة من القهوة داخل الفلتر، يصبح من الصعب في هذه الحالة لفّ حامل الفلتر، و/أو أثناء توزيع القهوة، يمكن أن يتسرّب قليل من القهوة من حامل الفلتر.

للحصول في المرة الأولى على فنجان قهوة ساخن، اشبك حامل الفلتر مع مراعاة أن يكون الفلتر بداخله (ولكن بدون القهوة المطحونة) في المقرّ. ورّع فنجان من القهوة بحيث يقوم الماء الساخن بتنظيف وتسخين الفلتر. لا تحتاج إلى ذلك عند إعداد فناجين القهوة اللاحقة.

عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة لإعداد القهوة، تشعل الإشارات الضوئية للأزرار (P), (P), (P) بشكل ثابت.

اضغط على زرّ توزيع القهوة (P) من أجل توزيع ١ فنجان من القهوة أو اضغط على زرّ توزيع القهوة (P) من أجل توزيع ٢ فنجان من القهوة.

تحقق من أن عقرب المانومتر يتواجد في قسم PRE INFUSION عند بداية توزيع القهوة وعلى أنه ينتقل إلى قسم OPTIMAL CAFE أثناء صعود القهوة داخل الفنجان . راجع فقرة "وظيفة المانومتر".

لإيقاف توزيع القهوة قبل أن ينتهي الجهاز من العملية، اضغط من جديد على زرّ توزيع القهوة.

تنبيه!



على غرار ماكينات القهوة المهنية، لا تبعد حامل الفلتر عندما يكون زرّ توزيع القهوة مضغوط.

تنبيه!

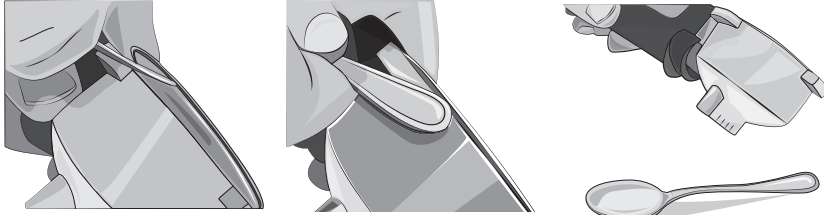


عند الانتهاء من إعداد القهوة، انتظر عشرة ثواني قبل سحب حامل الفلتر؛ لإبعاد حامل الفلتر، يجب لفّه ببطء من اليمين نحو اليسار خوفاً من رش الماء أو القهوة.

عندما تكون ماكينة القهوة متوقفة عن العمل، أي stand-by، تشعل الإشارات الضوئية للأزرار (P), (P), (P) بشكل ثابت. إذا خرج قليل من البخار أثناء مرحلة الانتظار من حامل الفلتر، فيجب عدم القلق واعتبار هذه الظاهرة طبيعية.

إبعاد الفلتر

لإبعاد الفلتر من حامل الفلتر، استعمل مقبض الملعقة الصغيرة. ارفع حافة الفلتر. اسحب الفلتر.



وظيفة الإطفاء الذاتي

ماكينة القهوة هذه، مزودة بنظام إطفاء أوتوماتيكي، ضمن العمل على احترام النظم الجديدة المتعلقة باستهلاك الطاقة. تطفأ الماكينة بعد ٣٠ دقيقة من عدم الاستعمال. لإعداد فنجان قهوة من جديد، يجب إشعال الماكينة من جديد من خلال الضغط على زرّ الإشعال (P). عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة لإعداد القهوة، تشعل الإشارات الضوئية للأزرار (P), (P), (P) بشكل ثابت.

ملئ الخزان بالماء أثناء الاستعمال

يجب دائماً مراقبة مستوى الماء داخل الخزان. إذا بقي الخزان بدون ماء، يتم الإحساس بهتزاز وبضجيج قوي. الإشارات الضوئية للأزرار (P), (P), (P) تصدر وميض. أطفأ الجهاز، ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي. أبعد الفلتر. املاّ الخزان إلى غاية المستوى المبيّن، ثم أشعل الجهاز.

عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة لإعداد القهوة، تشعل الإشارات الضوئية للأزرار (P), (P), (P) بشكل ثابت. ضع إبريق الحليب تحت أنبوب توزيع البخار/الماء الساخن (شكل ١٣).

لفّ قبضة توزيع البخار/الماء الساخن جهة اليمين على وضعية الماء (P). تشعل الإشارة الضوئية لوظيفة البخار/الماء الساخن (P) بشكل ثابت. وزّع ماء ساخن إلى غاية ملء الدورة من جديد بالماء ويخرج الماء من جديد بشكل منتظم من أنبوب البخار/الماء الساخن.

ضع قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزي (●).

يعود الجهاز إلى العمل بشكل منتظم .

طريقة إعداد القهوة بواسطة القرص

- ١ لإعداد القهوة بواسطة القرص، يجب استعمال الفلتر الخاص بالقرص (D) المورّد مع الجهاز حسب الطريقة التالية :
- ٢ ضع القرص داخل الفلتر (شكل ٢٧).
- ٣ ادفع القرص داخل الفلتر. يجب أن يكون القرص متمركز بشكل جيد داخل الفلتر.
- ٤ يمكن الآن إدخال حامل الفلتر في مقرّه. شدّ حامل الفلتر، مع التأكد بأنك شبكته على الفلنشة (شكل ٢١).
- ٤ بعد إعداد القهوة، وعند إبعاد حامل الفلتر، يمكن أن يتعثر القرص في مقرّ شبك حامل الفلتر. لإبعاد القرص في هذه الحالة، قم بتمثيل حامل الفلتر لكي تسمح للقرص من السقوط على حامل الفلتر نفسه.

للحصول دائماً على قهوة ممتازة، يجب دائماً شراء أقراص تحمل ماركة E.S.E.

إذا كان قرص القهوة غير مدخل بشكل جيد أو إذا كان حامل الفلتر غير مشدود بشكل جيد، يمكن في هذه الحالة أن تتسرب قطرات من الماء من حامل الفلتر نفسه.

طريقة إعداد الكبوتشينو

- لكي تعدّ كبوتشينو ممتاز، اتبع التعليمات التالية: حضّر القهوة ومن بعدها سخن الحليب واسكبه على القهوة.
- قبل استعمال أنبوب البخار/الماء الساخن لوظيفة البخار، تحقّق من أنك قمت بإعتاق حامل الفلتر من مقرّه.
- إذا خرج قليل من البخار أثناء مرحلة الانتظار من حامل الفلتر، فيجب عدم القلق واعتبار هذه الظاهرة طبيعية.



تنبيه! خطر التعرّض للاحتراق. امسك أنبوب البخار فقط من الجهة المصنوعة من المطاط.

- ضع أنبوب البخار/الماء الساخن داخل وعاء (شكل ٢٤).
- لَفّ قبضة توزيع البخار/الماء الساخن (١) باتجاه اليسار على وضعية البخار (☺). تصدر الإشارة الضوئية لوظيفة البخار/الماء الساخن (☺) وميض مما يدل على صدور بخار. يخرج أولاً كمية قليلة من الماء، ومن بعدها دفعة قوية من البخار. أوقف توزيع البخار من خلال وضع قبضة توزيع البخار/الماء (١) الساخن على الوضعية المركزية (●). ضع أنبوب البخار/الماء الساخن داخل وعاء الحليب المطلوب تسخينه. لَفّ بشكل تدريجي قبضة توزيع البخار/الماء الساخن إلى اليسار وعلى وضعية البخار (☺). أغطس أنبوب البخار/الماء الساخن داخل الحليب حتى النهاية: خلال بضع ثواني، تجد رغوة كثيفة ودسمة تصعد.
- أوقف توزيع البخار من خلال وضع قبضة توزيع البخار/الماء (١) الساخن على الوضعية المركزية (●). تطفأ الإشارة الضوئية لوظيفة البخار/الماء الساخن (☺).

بعد كل استعمال، ورّع البخار لبضع ثواني لكي تحرّر ثقب صمّام البخار من ترسّبات الحليب المحتملة.

إعادة الاستعمال لإعداد القهوة

لا تحتاج إلى أي إجراء لإعداد القهوة بعد إنتاج البخار. الجهاز مزوّد بنظام مراقبة إلكتروني يسمح من توزيع القهوة دائماً بدرجة الحرارة المناسبة. عند الضغط على زرّ توزيع القهوة (١ أو ٢ فنجان)، تصدر الإشارة الضوئية المطابقة للزرّ المضغوط وميض طيلة المدة اللازمة لتبريد الغلاية. عندما تشعل الإشارة الضوئية بشكل ثابت، يتم توزيع القهوة بشكل أوتوماتيكي.

طريقة توزيع الماء الساخن

- ضع إبريق الحليب تحت أنبوب البخار/الماء الساخن (شكل ١٣).
- لَفّ قبضة توزيع البخار/الماء الساخن جهة اليمين على وضعية الماء (☺).
- تشعل الإشارة الضوئية لعمل البخار/الماء الساخن (☺) بشكل ثابت ما يدلّ بحد ذاته على صدور الماء الساخن.

يبدأ الماء الخروج من أنبوب البخار/الماء الساخن. لإيقاف التوزيع، ضع قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزية (●). تطفأ الإشارة الضوئية لوظيفة البخار/الماء الساخن (☺).

نصائح للحصول على قهوة إسبريسو جيدة على الطريقة الإيطالية

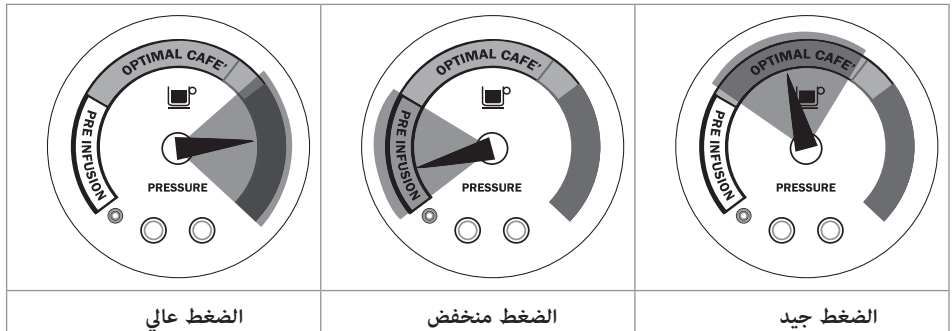
درجة الطحن وكمية القهوة المطحونة وضغط القهوة داخل حامل الفلتر ومدة توزيع القهوة تؤثر جميعها على قوة نكهة القهوة وعلى نوعية الكريم. يمكنك تغيير عامل أو أكثر من هذه العوامل الثلاثة لكي تجد نكهة القهوة التي تناسبك.

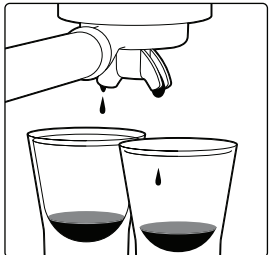
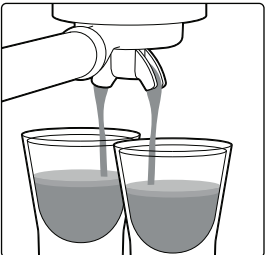
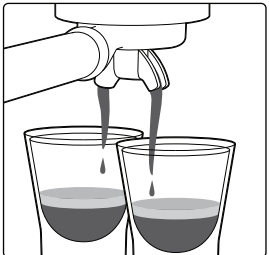
إذا اخترت طحن القهوة بشكل ناعم، تذكر زيادة كمية القهوة المطحونة داخل حامل الفلتر وضغط القهوة بشكل أقل بواسطة مكبس القهوة، لكي تتجنب الحصول على قهوة خفيفة جداً. على العكس من ذلك، إذا كانت القهوة مطحونة بشكل خشن، يجب تقليل كمية القهوة المطحونة داخل حامل الفلتر وضغط القهوة بشكل أكبر بواسطة مكبس القهوة. يجب الضغط بشكل خفيف على القهوة المطحونة المتواجدة في حامل الفلتر. يجب حفظ حبوب القهوة داخل مرطبان مغلق ووضعه في مكان بارد وبعيداً عن متناول الأطفال. إذا كان بالإمكان، احفظ القهوة في وعاء مفرغ من الهواء. اشترى علب صغيرة من القهوة لكي يتوفر دائماً لديك قهوة طازجة للطحن.

طحن القهوة	جرعة القهوة	استعمال المكبس	مدة توزيع الماء
قهوة قوية. نكهة مرة. كمية قليلة	كمية زائدة من مسحوق القهوة في الفلتر	القهوة المتواجدة في الفلتر مضغوطة بشكل زائد	أكثر من 20 ثانية (☺) أكثر من 30 ثانية (☺☺)
قهوة متوازنة	8-10 غم (1 فنجان) 15-18 غم (2 فنجان)	قهوة مضغوطة بشكل جيد	13-18 ثانية (☺) 20-30 ثانية (☺☺)
قهوة خفيفة جداً	توجد كمية قليلة من مسحوق القهوة في حامل الفلتر	القهوة المتواجدة في الفلتر غير مضغوطة بالقدر الكافي	أقل من 10 ثواني (☺) أقل من 20 ثانية (☺☺)

أثناء توزيع القهوة، يجب أن يتواجد عقرب المانومتر على قسم OPTIMAL CAFE.

راجع فقرة "وظيفة المانومتر".



تهبط القهوة في الفناجين بعد 7-8 ثواني التوزيع بطيء وغير كامل الكريم غامق اللون أو غير متوفّر القهوة بنية غامقة والنكهة مرة وذات طعم محروق	تهبط القهوة في الفناجين بعد 1-3 ثواني التوزيع سريع والقهوة خفيفة جداً الكريم فاتح اللون مع موسيّة ناعمة القهوة بنية فاتحة والنكهة مرّة وخفيفة	تهبط القهوة في الفناجين بعد 4-7 ثواني التوزيع بطيء والقهوة ساخنة الكريم بني ذهبي مع موسيّة كثيفة القهوة بنية غامقة
		
اختر درجة طحن أخشن. قلّل كمية مسحوق القهوة الموزّعة من قبل طاحونة القهوة. اضغط القهوة داخل الفلتر بمعدل أقل	اختر درجة طحن أنعم. زد كمية مسحوق القهوة الموزّعة من قبل طاحونة القهوة. اضغط القهوة في الفلتر بشكل أكبر	عند الانتهاء من توزيع القهوة، وزّع قليل من الماء الساخن من مقرّر حامل الفلتر دون أن تدخل حامل الفلتر في مقرّه لكي تنظّف بهذه الطريقة دائرة القهوة وتجنّب تشكيل ترسّبات.

صيانة الجهاز

إعتاق طاحونة القهوة

في حالة توقّف طاحونة القهوة، يمكن أن يعود السبب إلى وجود شوائب ما بين حبوب القهوة أدت إلى توقّف طاحونة القهوة.

أطفأ الماكينة لكي تقوم بإعتاق طاحونة القهوة.

فرّغ حامل الفلتر من مخلفات مسحوق القهوة.

لَف الصّمولة الحلقيّة الخاصّة بتعديل درجة الطحن جهة اليسار (⬅ 0) لضبط درجة طحن خشنة (٩ و ١٠ و ١١) (شكل ١٦).

تسقط الشوائب التي أدت إلى توقف طاحونة القهوة داخل مجرى القهوة المطحونة. أشعل الماكينة.

ضع وعاء تحت طاحونة القهوة.

اضغط على زرّ طحن القهوة (0) مرّة واحدة.

أترك القهوة المطحونة تسقط في الوعاء. أرمي القهوة المطحونة للتخلّص من الشوائب.

استعد درجة الطحن الصحيحة.

ابدأ بإعداد القهوة.

إذا لم تنطلق طاحونة القهوة وبقيت متوقّفة، اضغط على زرّ الإشعال (⏻) من أجل إطفاء الجهاز.

لَف باستمرار باتجاه اليمين واليسار الصّمولة الحلقيّة الخاصّة بتعديل درجة الطحن (P)، (شكل ١٦). حاول تشغيل الطاحونة من جديد.

إذا لم تتمكن من إعتاق مطحنة القهوة بعد محاولات عدة، راجع أقرب مركز صيانة مخوّل.

تنبيه!



يتم الحفاظ على كفاءة الجهاز لفترة طويلة من الوقت من خلال عمليات التنظيف والصيانة المنتظمة. لا تغسل مطلقاً مركبات الجهاز داخل غسالة الأواني. لا تستعمل ماء متدفق بشكل مباشر.

تنظيف الفلترات التي يتواجد بداخلها مسحوق القهوة

تحقق من أن الثقوب غير مسدودة. أخرج ماء غليان وحامل الفلتر مدخل في مقفه بدون قهوة مطحونة، وذلك من أجل تذويب أو إبعاد ترسبات القهوة أو الشوائب العالقة.

تنبيه!



فك وأبعد حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط المتخلف يمكن أن يؤدي إلى رشق أو تدفق السوائل.

ينصح بتنظيف الفلتر بعناية كل ٣ شهور، من خلال استخدام أقراص تنظيف الفلترات المتوفرة في السوق، ومن خلال اتباع التعليمات التالية:

- أدخل قرص تنظيف الفلترات في الفلتر (بدون قهوة).
- أشبك حامل الفلتر في مقفه.
- اضغط على زر ٢ فنجان من القهوة (☑☑) من أجل البدء بعملية التوزيع.
- اترك القرص لمدة ١٥ دقيقة على الأقل لكي يأخذ مفعوله.
- اضغط من جديد على زر القهوة لكي توقف عملية التوزيع.
- أعد عملية توزيع الماء. اترك الماء يركد لمدة دقيقة من الوقت. أعد العملية بمعدل ٥ دورات من التوزيع.
- أبعاد حامل الفلتر من مقر الشبك، ثم اسحب الفلتر من حامل الفلتر، ومن بعدها اشطف جميع المركبات تحت ماء الحنفية الجاري.
- اضغط على زر الإشعال (⏻) من أجل إطفاء الجهاز، ثم افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي ونظف الأجزاء الداخلية بواسطة قطعة إسفنج ناعمة من أجل إزالة بقايا مسحوق الغسيل (شكل ٢٨).
- أعد العمليات لجميع الفلترات.
- في حالة استعمال ماكينة القهوة يومياً، ينصح بتنظيفها كل ثلاثة شهور على الأقل.

تنظيف المركبات

اغسل خزان الماء وحامل الفلتر والفلترين بالماء والصابون. أشطف وجفف جميع الأجزاء بحرص تام.

تنظيف مقرّ حامل الفلتر

مع الاستعمال، يمكن أن تتخلف حثالة القهوة في المقرّ الذي يشبك فيه حامل الفلتر، وبالتالي يجب إبعادها من خلال استعمال عود نكش الأسنان وممسحة إسفنج (شكل ٢٨) أو ترك الماء يجري بدون شبك حامل الفلتر (شكل ٢٩).

تنبيه!



لا تغسل حامل الفلتر في غسالة الأواني.

تنظيف أنبوب البخار/الماء الساخن

تنبيه!



أجري العملية عندما يكون أنبوب البخار/الماء الساخن بارد لتجنب الاحتراق.

فك صمام البخار عن الأنبوب (شكل ٣٠) واغسله تحت الماء الجاري. يمكن تنظيف أنبوب البخار/الماء الساخن بواسطة قطعة قماش غير حادة. أعد تركيب صمام البخار، مع مراعاة لفته إلى غاية نهاية المسار. عند الضرورة، نظف بواسطة الدبوس المورّد مع الجهاز الثقوب الذي يخرج منه البخار (شكل ٣١). في كل مرة يتم فيها استعمال الماكينة، أخرج البخار لبضع ثواني لتحرير الثقوب من الترسبات.

تنظيف الخزان

تنبيه!



يجب أن تتم عملية التنظيف عندما يكون الجهاز مطفاً والقباس مفصول عن المأخذ الكهربائي. ينصح تنظيف داخل الخزان بشكل دوري ومن خلال استعمال ممسحة إسفنج أو قطعة قماش رطبة.

تنظيف الشبكة وحوض تجميع القطرات

تنبيه!



يجب أن تتم عملية التنظيف عندما يكون الجهاز مطفاً والقباس مفصول عن المأخذ الكهربائي.

تذكر بين الحين والآخر تفريغ حوض تجميع القطرات.
حوض تجميع القطرات مزود بعائم (N). عندما يخرج العائم عن شبك إسناد الفناجين، فهذا يعني بأن الحوض مليء بالماء، وبالتالي يجب تفريغه.
أبعد شبك إسناد الفناجين (O).
اسحب حوض تجميع القطرات (M) من الماكينة، ثم فرّغه واغسله تحت الماء الجاري.
اغسل أيضاً شبك إسناد الفناجين.

تنظيف جسم الماكينة

تنبيه!



يجب القيام بعملية التنظيف عندما تصل درجة حرارة الجهاز إلى درجة حرارة الغرفة.

تنبيه!



نظّف الأجزاء الثابتة من الماكينة من خلال استعمال ممسحة رطبة وغير حادة خوفاً من تلف جسم الماكينة.

إزالة الترسبات الكلسية

يتم الحفاظ على الماكينة لمدة طويلة من الوقت من خلال تنظيفها بشكل منتظم والحد من تشكيل الترسبات الكلسية بداخلها. ولكن في حالة عمل الماكينة بطريقة شاذة بعد فترة من الوقت نتيجة لاستعمال ماء عسير يحتوي على نسبة عالية من الكلس، يجب في هذه الحالة العمل على إزالة الترسبات الكلسية للتخلص من العمل الشاذ للماكينة. هذا المنتج، يمكن الحصول عليه بسهولة من مراكز المساعدة التقنية.
استعمل لهذا الغرض منتج مزيل للترسبات الكلسية مكوّن من حامض الستريك.

لا تتحمل الشركة المصنّعة أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالمركّبات الداخلية للجهاز والناجمة عن استعمال منتجات غير مطابقة نتيجة لوجود مضافات كيماوية .

يشير الجهاز إلى ضرورة إزالة الترسبات الكلسية عندما تشعل الإشارة الضوئية التي تطلب إزالة الترسبات الكلسية (C). اتبع التعليمات التالية:

اضغط على زر الإشعال (⏻) لإطفاء الجهاز. أفضل القباس عن المأخذ الكهربائي.

أبعد حامل الفلتر من المقرّ المشبوك فيه .

أبعد فلتر إزالة عسر الماء من خزّان الماء.

املاً خزّان الماء بالماء الطبيعي الطازج إلى غاية المستوى المبين بإشارة الحد الأقصى MAX. ضع بداخله المنتج المقاوم للترسبات الكلسية.

ضع تحت مقرّ شبك حامل الفلتر وعاء كبير وكافي لاحتواء ماء الخزّان. ضع أنبوب البخار/الماء الساخن في الوعاء.

اضغط بنفس الأوان زرّ القهوة لـ ١ فنجان وزرّ القهوة لـ ٢ فنجان وأخيراً زرّ الإشعال لمدة ٣ ثواني. يبدأ برنامج

إزالة الترسبات الكلسية بالعمل ويبدأ المحلول المتواجد في الخزّان بالخروج من المقرّ الذي يشبك به حامل الفلتر ومن أنبوب البخار/ماء ساخن. تصدر الإشارتين الضوئيتين لقهوة ١ فنجان وقهوة ٢ فنجان وميض أثناء مرحلة إزالة الترسبات الكلسية.

بهذا الشكل، يتم إزالة الترسبات الكلسية من الدائرة الداخلية للجهاز.

بعد مجموعة من عمليات الغسيل والتوقف، تنتهي دورة إزالة الترسبات الكلسية. تطفأ الإشارتين الضوئيتين لقهوة ١ فنجان وقهوة ٢ فنجان.

فرغ خزّان الماء من المحلول المتبقّي. أشطف خزّان الماء.

املاً خزّان الماء بالماء الطبيعي الطازج.

اضغط بنفس الألوان زرّ قهوة ١ فنجان وزرّ قهوة ٢ فنجان لمدة ٣ ثواني. تبدأ عملية الشطف، ويبدأ الماء المتواجد داخل الخزان بالخروج من مقرّ شبك حامل الفلتر ومن أنبوب البخار/الماء الساخن. تصدر الإشارتين الضوئيتين لقهوة ١ فنجان وقهوة ٢ فنجان وميض أثناء مرحلة الشطف.

بعد مجموعة من عمليات الغسيل والتوقف، تنتهي دورة إزالة الترسبات الكلسية. الجهاز يُطفأ.

املاً خزّان الماء بالماء الطبيعي الطازج.

اضغط على زر الإشعال (⏻) لإشعال الجهاز. الإشارة الضوئية لإزالة الترسبات الكلسية (C) مطفأة.

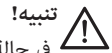
إذا كانت الإشارة الضوئية لإزالة الترسبات الكلسية تصدر وميض باستمرار، أعد عملية إزالة الترسبات الكلسية.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة عطب الجهاز، يجب فصل القابس عن المأخذ الكهربائي وتفريغ الخزّان من الماء وتفريغ حوض تجميع قطرات الماء وتنظيفه (راجع فقرة "تنظيف الجهاز").

في حالة تحطيم الماكينة بعد انتهاء عمرها، يجب العمل في هذه الحالة على فرز المواد المصنوعة منها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب النظم والقوانين المحلية السائدة.

دليل لحل بعض المشاكل



تنبيه!

في حالة عمل الجهاز بشكل شاذ، أطفئه على الفور، ثم اسحب القابس من المأخذ الكهربائي.

المشاكل	الأسباب	الحلول
الماكينة لا توزّع ماء ساخن	يحتمل دخول هواء في دورة الماء، مما أدى إلى إبطال عمل المضخة.	تحقق من أن الخزان مركب بشكل جيد، وأن مستوى الماء لم يهبط دون الحد الأدنى المبين على الخزان نفسه. أعد العمليات المبينة في فقرة "المراحل الأولية للاستعمال".
	ثقب الصّمام الذي يخرج منه البخار مسدود.	أزل الترسّبات المحتملة المتواجدة داخل ثقب الصّمام الذي يخرج منه البخار بواسطة الدبّوس المورّد مع الجهاز.
لا يخرج بخار من الماكينة.	يوجد ماء قليل، وبالتالي المضخة لا تشفط.	تحقق من أن مستوى الماء منتظم داخل الخزان، ثم أضف ماء طبيعي طازج عند الضرورة.
	ثقب القلم الذي يخرج منه البخار مسدود.	أزل الترسّبات المحتملة المتواجدة داخل ثقب قلم التوزيع بواسطة الدبّوس.
تسرّب البخار من جوانب حامل الفلتر.	يجري توزيع القهوة ضمن إدخال وظيفة البخار. تحقق من أن قبضة توزيع البخار/الماء الساخن متواجدة على الوضعية المركزية (●).	أوقف توزيع القهوة. لفّ قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزية من أجل إبطال وظيفة البخار. انتظر إلى حين أن تشعل الإشارات الضوئية (P)، (P)، (P)، (●) بشكل ثابت قبل البدء بإعداد فنجان جديد من القهوة.

المشاكل	الأسباب	الحلول
القهوة تتسرّب من جوانب حامل الفلتر.	يحتمل وضع كمية زائدة من القهوة المطحونة في حامل الفلتر، مما منع من شدّ حامل الفلتر في مقرّه حتى النهاية.	فك وأبعد حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط المتخلف يمكن أن يؤدي إلى رشق أو تدفق السوائل. نظّف طوق منع التسرب من بقايا القهوة بواسطة عود نكش الأسنان وممسحة من الإسفنج (شكل 28). قلّل كمّيّة القهوة المطحونة وأعد العملية. راجع فقرة "ضبط كمية القهوة المطحونة لـ 1 فناجان أو 2 فناجان".
توجد بقايا من القهوة على طوق منع التسرب المركب في المقرّ الذي يشبك به حامل الفلتر.		نظّف طوق منع التسرب بواسطة ممسحة (شكل 28).
ثقب الفلتر الذي يحتوي على مسحوق القهوة وتخرج منه القهوة مسدود.		فك وأبعد حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط المتخلف يمكن أن يؤدي إلى رشق أو تدفق السوائل. نظّف ثقب الفلتر بواسطة فرشاة صغيرة أو بواسطة الدبّوس المورّد مع الجهاز. نظّف الفلتر حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف الفلترات التي تحتوي على مسحوق القهوة".
القهوة خفيفة جدا وباردة.	مسحوق القهوة المطحونة خشن جداً.	للحصول على قهوة مركزة (ثقيلة) وساخنة، يجب استعمال قهوة مطحونة بشكل أنعم. جرّب استعمال مسحوق قهوة أنعم.
إذا كنت تحضّر أوّل فناجان من القهوة، يمكن أن يكون الفلتر بارد.		حاول تسخين الفلتر قبل إعداد القهوة حسب ما هو مبين في فقرة "طريقة إعداد القهوة".
طاحونة القهوة متوقّفة أو تصدر ضجيج.	إمكانية وجود شوائب ما بين حبوب القهوة.	اضغط على زرّ طحن القهوة (●) لإيقاف عملية الطحن. راجع فقرة "إعتاق طاحونة القهوة".
عندما تكون الماكينة مشعّلة، تصدر الإشارة الضوئية لزرّ الإشعال وميض بشكل سريع	قبضة توزيع البخار/الماء الساخن في الوضعية المركزية (●).	لفّ قبضة توزيع البخار/الماء الساخن على الوضعية المركزية (●). يبدأ الجهاز العمل من جديد بشكل منتظم.
توزيع كمية زائدة من القهوة	تم ضبط كمّيّة القهوة لـ 1 فناجان أو 2 فناجان من القهوة بشكل خاطئ	قلّل كمّيّة القهوة الموزّعة. راجع فقرة "ضبط كمّيّة الماء الموزّعة لـ 1 أو 2 فناجان"
كمية زائدة من القهوة المطحونة في الفلتر	تم ضبط كمّيّة القهوة لـ 1 فناجان أو 2 فناجان من القهوة بشكل خاطئ	قلّل كمّيّة القهوة المطحونة. راجع فقرة "ضبط كمية القهوة المطحونة لـ 1 فناجان أو 2 فناجان"
الجهاز يُصدر ضجيج أثناء توزيع البخار	يعود الضجيج إلى مضخة الماء التي تعمل بضغط أعلى أثناء توزيع البخار.	لا تقم بأي عمل. يعمل الجهاز بشكل صحيح.

المشاكل	الأسباب	الحلول
الجهاز يصدر ضجيج غريب أثناء توزيع القهوة	يوجد ماء قليل، وبالتالي المضخة لا تشفط.	تحقق من أن مستوى الماء في الخزان منتظم. عند الضرورة، املاً الخزان بالماء الطبيعي الطازج إلى غاية مستوى الحد الأقصى المبين بإشارة MAX.
الجهاز لا يوزع ماء ساخن وبخار	ثقب صمام البخار مسدود	أزل الترسبات التي تشكلت داخل أنبوب البخار بواسطة الدبوس المورّد مع الجهاز (شكل 31).
الحليب لم يسخن بالقدر الكافي	لا يوجد بخار كافٍ.	أزل الترسبات التي تشكلت داخل أنبوب البخار بواسطة الدبوس المورّد مع الجهاز (شكل 31).
الماكينة توقفت عن العمل	تدخل نظام الحماية الداخلية لمحرك طاحونة القهوة	أطفأ الجهاز واتركه يبرد لمدة 60 دقيقة .
طاحونة القهوة متوقفة عن العمل أو تصدر ضجيج قوي	وجود شوائب ما بين حبوب القهوة أدت إلى توقف عملية الطحن .	أعّيق طاحونة القهوة حسب ما هو مبين في فقرة "ضبط درجة الطحن".
القهوة لا تخرج أو تخرج بشكل بطيء للغاية.	ثقوب قرص السيليكون المتواجد في مقر شبك حامل الفلتر مسدودة.	شغل الماكينة بدون حامل الفلتر لكي يخرج الماء بهذا الشكل. إذا لم يخرج الماء بشكل متجانس من جميع الثقوب، أجز عملية إزالة الترسبات الكلسية حسب ما هو مبين في فقرة "إزالة الترسبات الكلسية".
ثقب الفلتر الذي يحتوي على مسحوق القهوة وتخرج منه القهوة مسدود.	ثقب وأبعد حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط المتخلف يمكن أن يؤدي إلى رشق أو تدفق السوائل. نظّف ثقب الفلتر بواسطة فرشاة صغيرة أو بواسطة الدبوس المورّد مع الجهاز. نظّف الفلتر حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف الفلترات التي تحتوي على مسحوق القهوة"	فك وأبعد حامل الفلتر ببطء، لأن الضغط المتخلف يمكن أن يؤدي إلى رشق أو تدفق السوائل. نظّف ثقب الفلتر بواسطة فرشاة صغيرة أو بواسطة الدبوس المورّد مع الجهاز. نظّف الفلتر حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف الفلترات التي تحتوي على مسحوق القهوة"
مسحوق القهوة المطحونة ناعم جداً.	مسحوق القهوة مضغوط بشكل زائد.	حاول استعمال مسحوق قهوة أخشن.
كمية الماء الموزعة غير كافية	أدخل الخزان بمدخل بشكل جيد.	اضغط القهوة داخل الفلتر بمعدل أقل.
الخزان غير مدخل بشكل جيد.	تحقق من أن مستوى الماء في الخزان منتظم. عند الضرورة، املاً الخزان بالماء الطبيعي الطازج إلى غاية مستوى الحد الأقصى المبين بإشارة MAX.	حاول زيادة كمية الماء الموزعة . راجع فقرة "ضبط كمية الماء الموزعة لـ 1 أو 2 فنجان"
الخزان غير مدخل بشكل جيد.	تحقق من أن مستوى الماء في الخزان منتظم. عند الضرورة، املاً الخزان بالماء الطبيعي الطازج إلى غاية مستوى الحد الأقصى المبين بإشارة MAX.	أدخل الخزان بشكل جيد من خلال دفعه حتى النهاية.
الخزان فارغ	يوجد ماء قليل، وبالتالي المضخة لا تشفط.	تحقق من أن مستوى الماء في الخزان منتظم. عند الضرورة، املاً الخزان بالماء الطبيعي الطازج إلى غاية مستوى الحد الأقصى المبين بإشارة MAX.
	تعبئة الخزان بماء طبيعية باردة و ذلك حتى المستوى المشار إليه برمز MAX.	