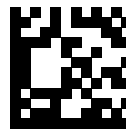


Register Now 
www.delonghi.com/register



EC230 - 235 - 260

COFFEE MAKER
Instruction for use

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

ماكينة القهوة
تعليمات الاستخدام



DeLonghi

EN- Read the separate safety instructions before using the appliance.

FR- Avant d'utiliser l'appareil lire attentivement le livret des consignes de sécurité.

AR - قبل استخدام الجهاز ، اقرأ دائما دليل تحذيرات السلامة.

Hints & Tips

EN

page 15

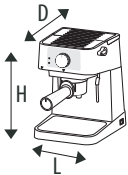
FR

page 15

AR

16

~ 220-240 V 50-60 Hz 1100 W



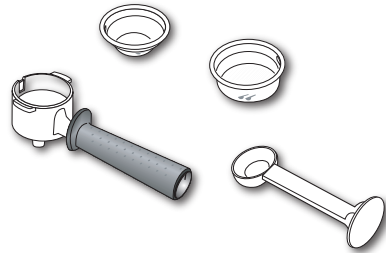
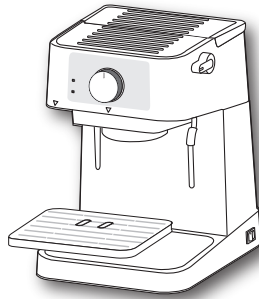
(LxHxD): 210 x 290 x 260 mm



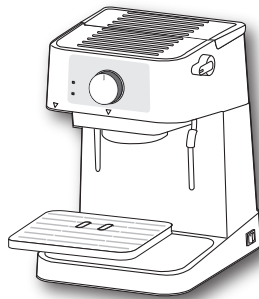
EC230/235: 3,202 Kg

EC260: 3,511 Kg

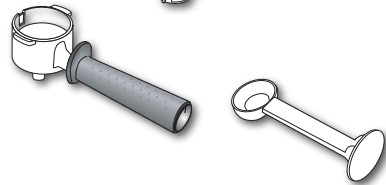
EC230



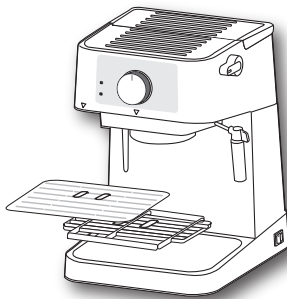
EC235



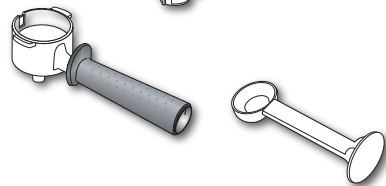
Suitable for



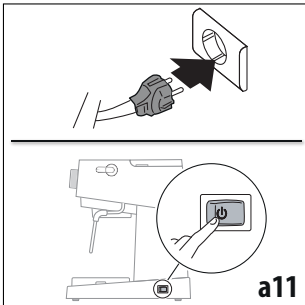
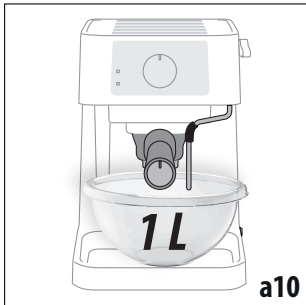
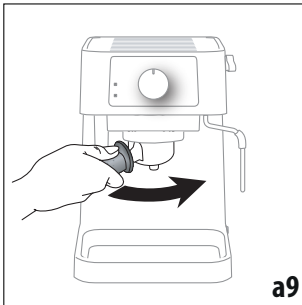
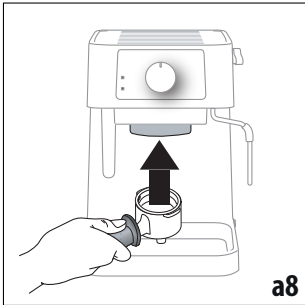
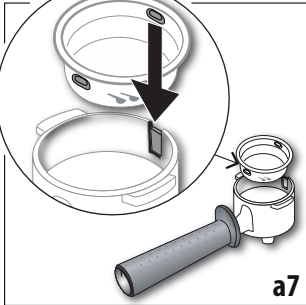
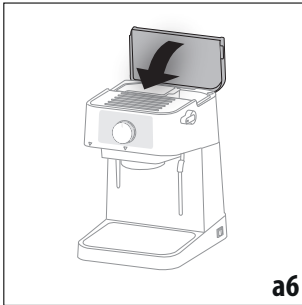
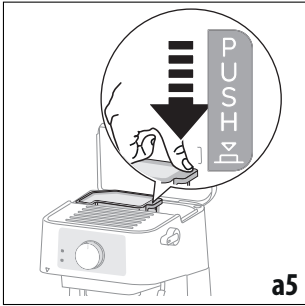
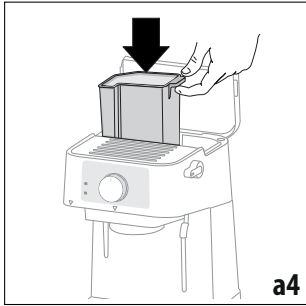
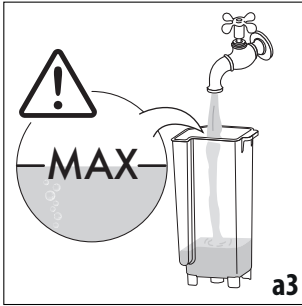
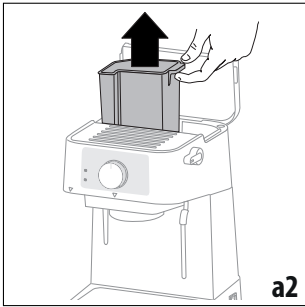
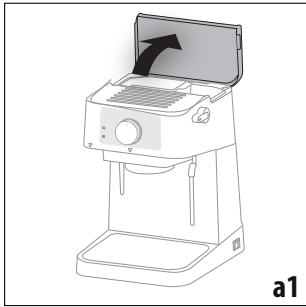
EC260

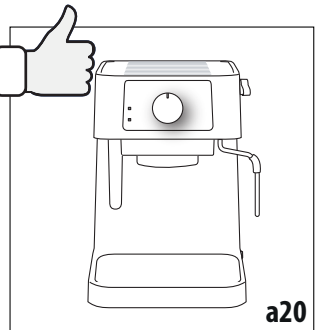
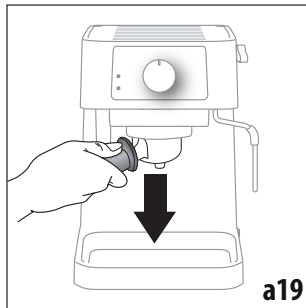
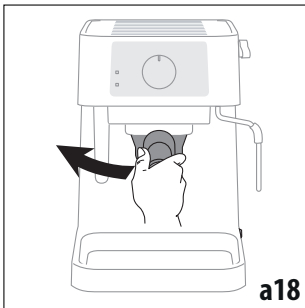
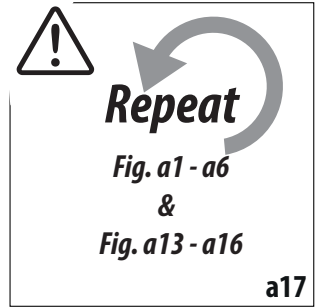
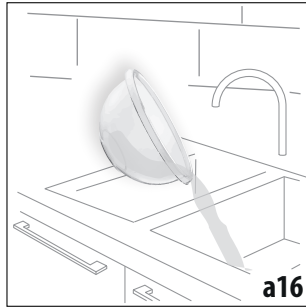
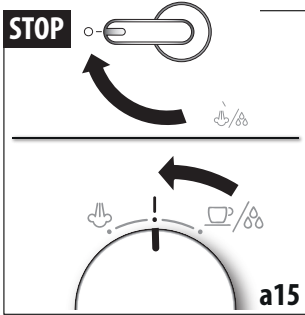
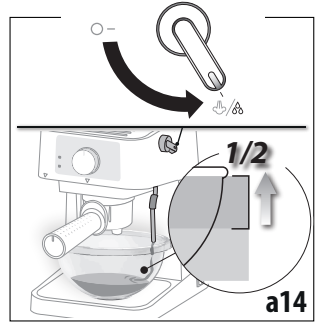
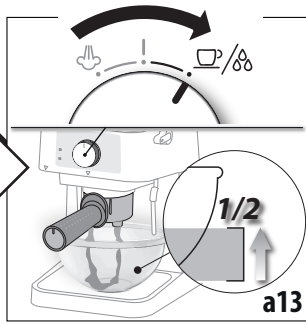
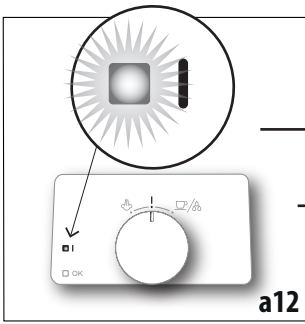


Suitable for



FIRST USE

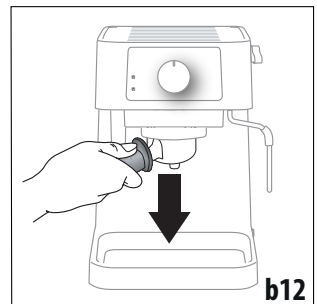
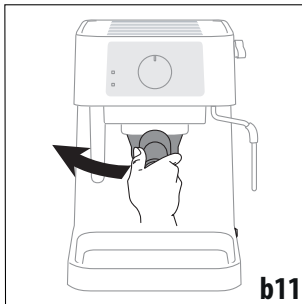
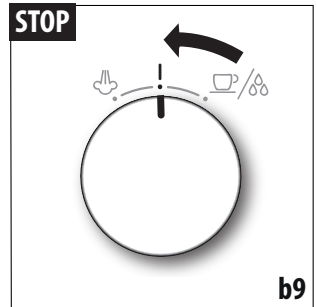
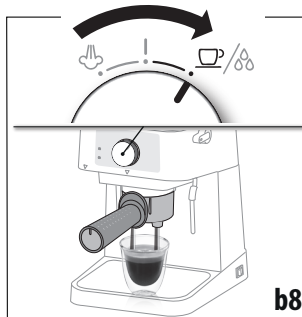
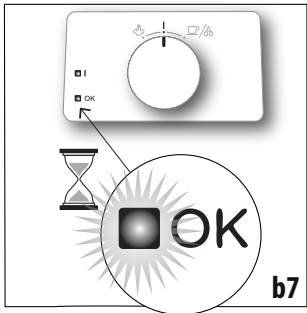
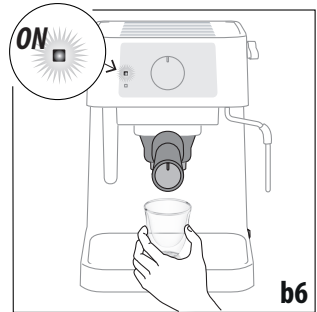
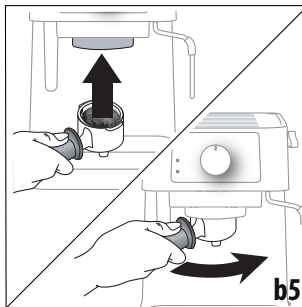
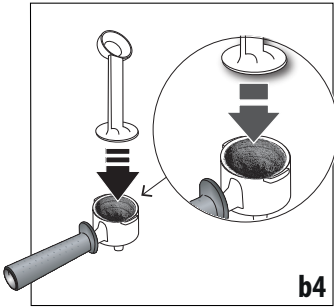
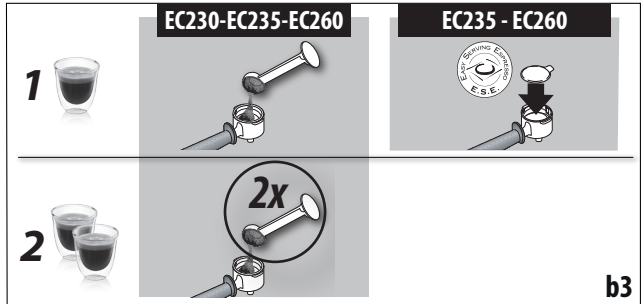
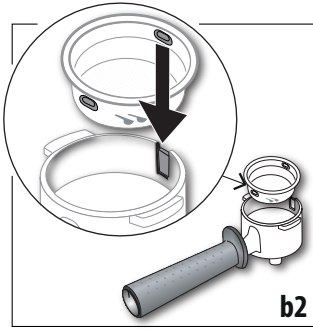


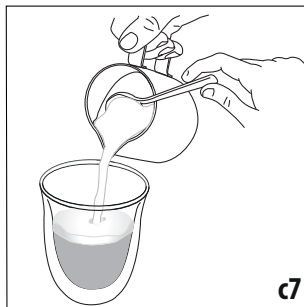
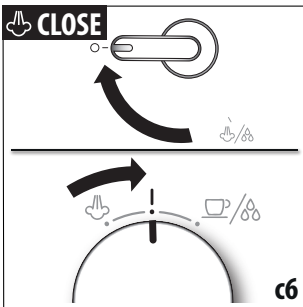
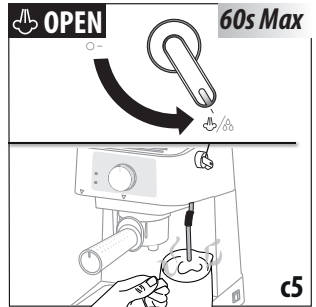
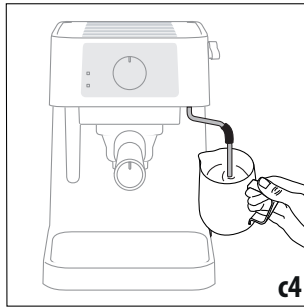
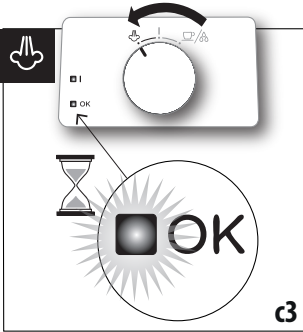
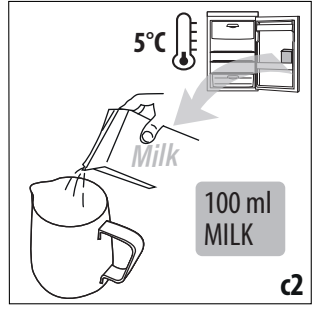
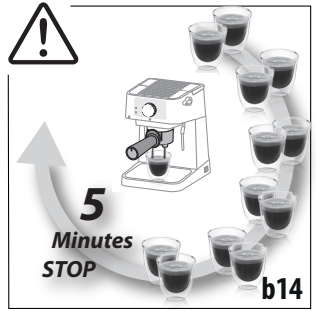
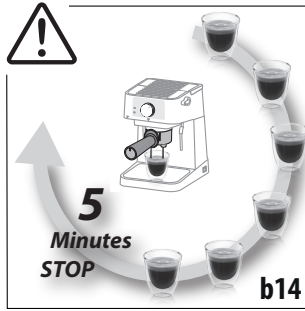
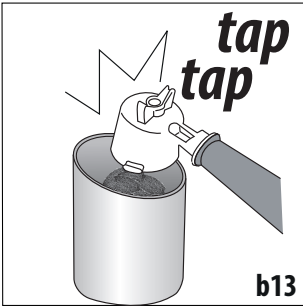


	EC230	EC235 - EC260
1		
2		

b1







CLEANING AFTER USE

MILK SYSTEM
 CLEANING AFTER USE
 EC230
 &235

OPEN

2s

c10

CLOSE

c11

c12

MILK SYSTEM
 CLEANING AFTER USE
 EC260

OPEN

2s

c10

CLOSE

c11

c12

c13

c14

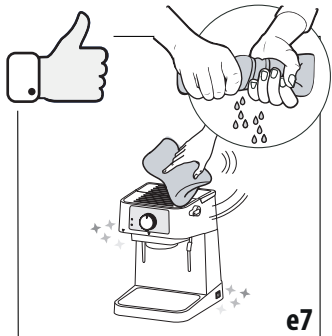
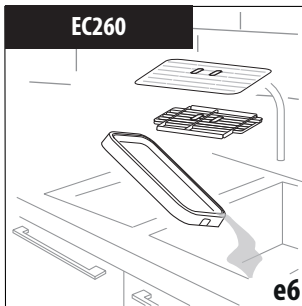
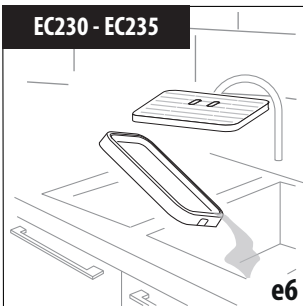
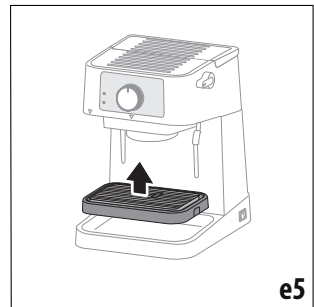
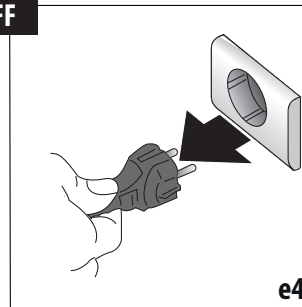
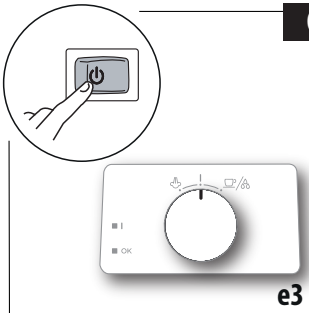
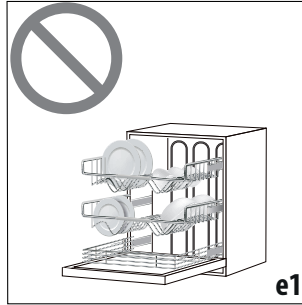
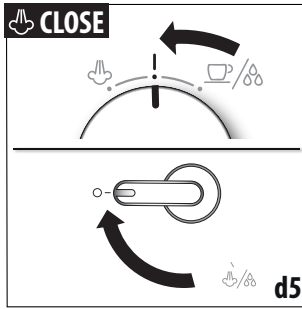
HOT WATER

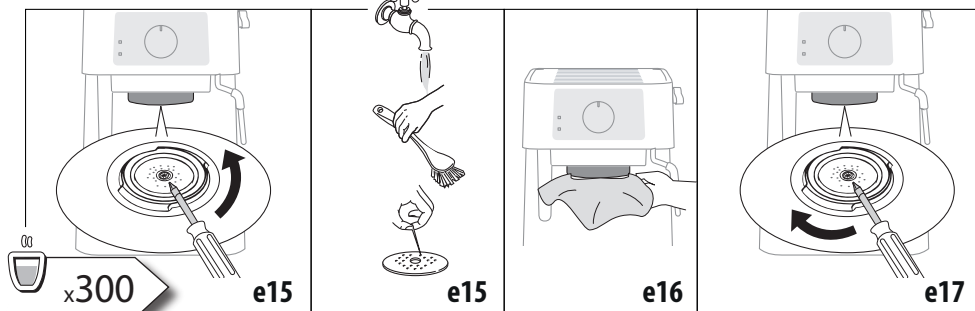
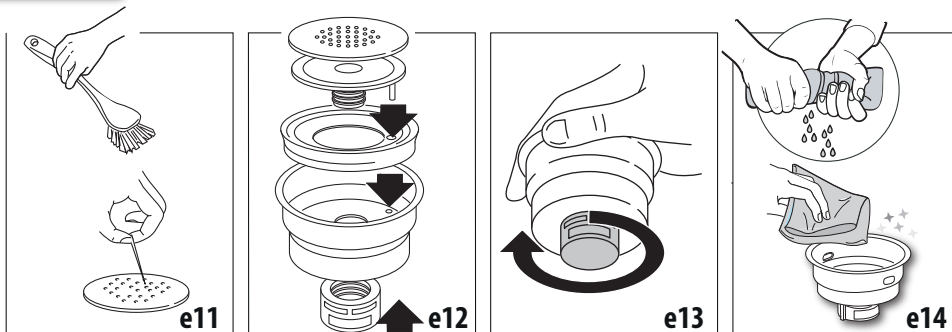
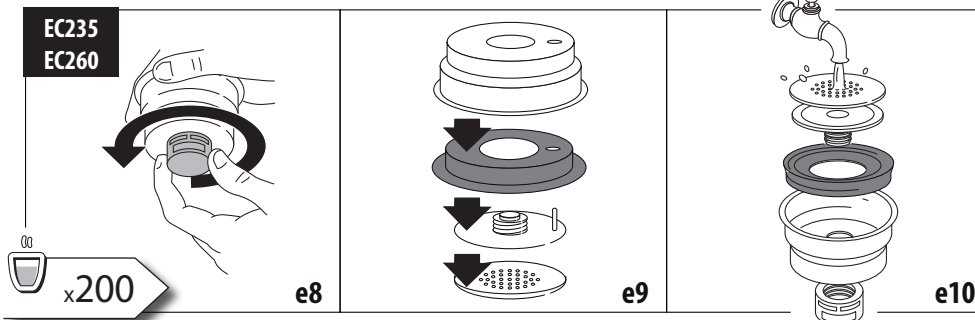
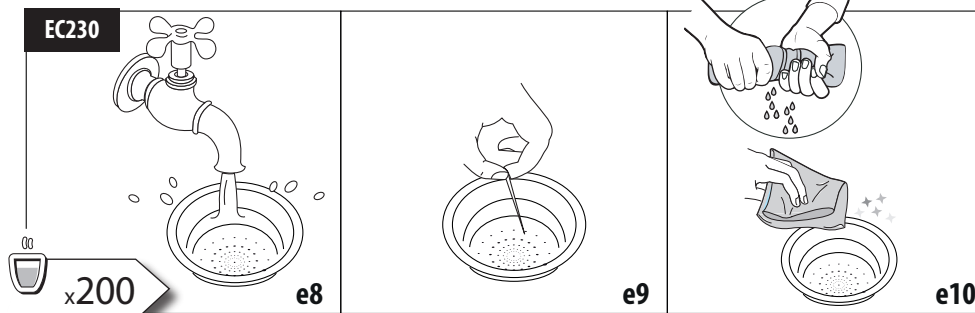
d1

d2

d3



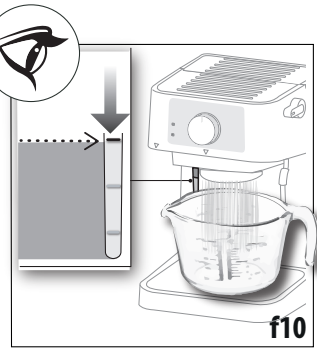
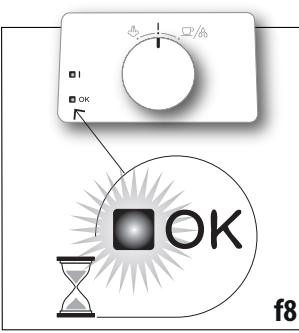
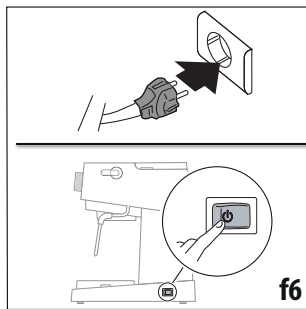
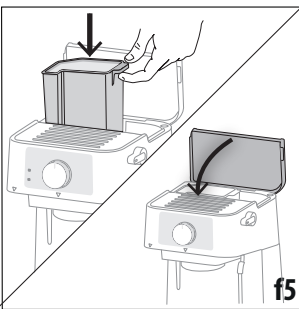
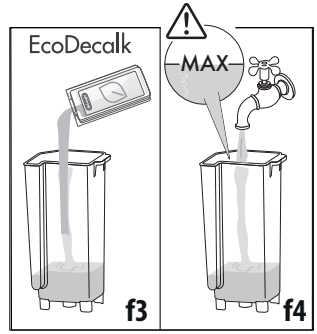
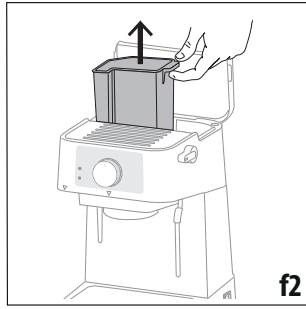
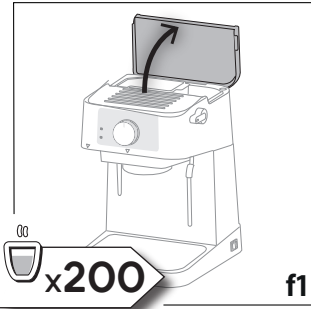


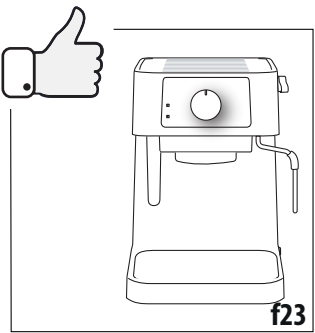
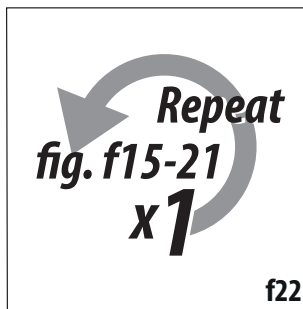
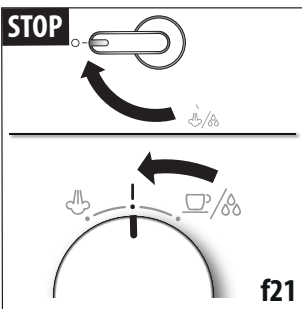
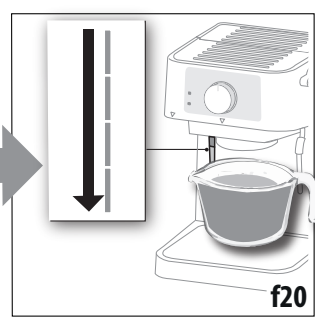
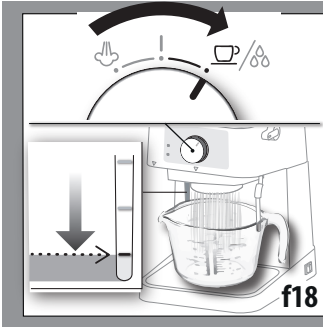
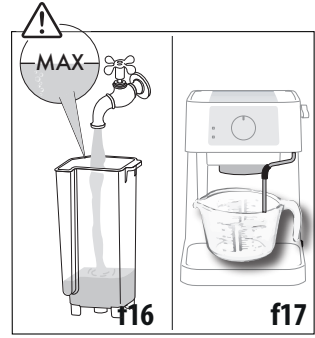
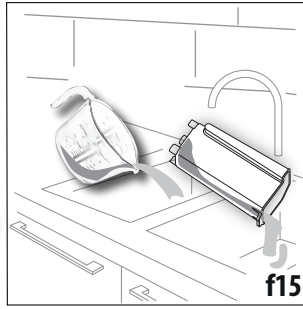
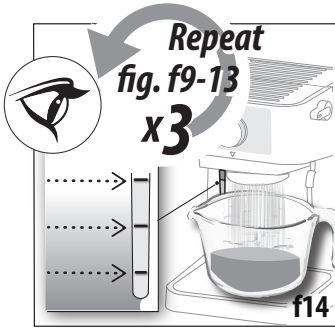
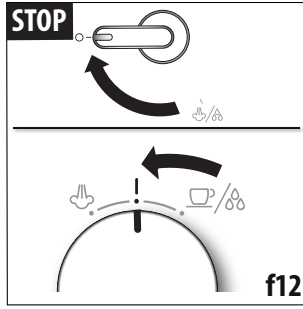


DESCALING PROGRAM



45
Minutes



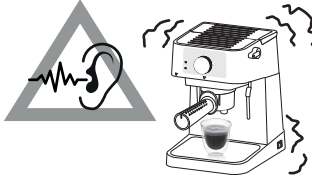
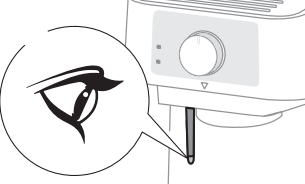
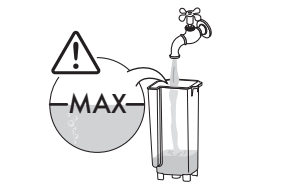

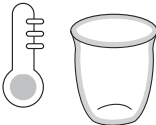
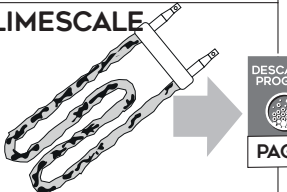
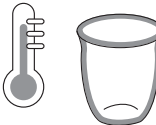
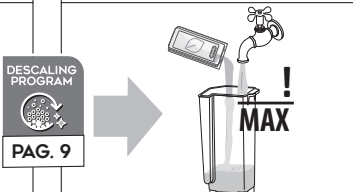
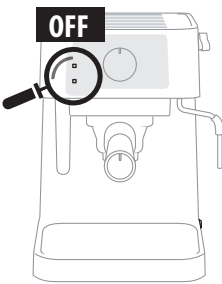

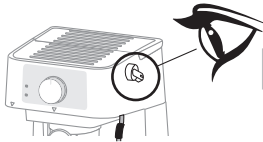
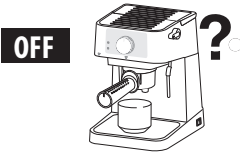
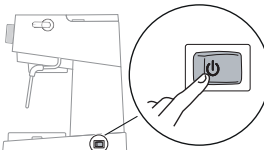
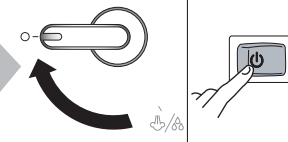


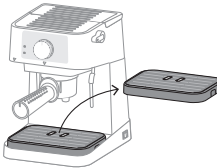
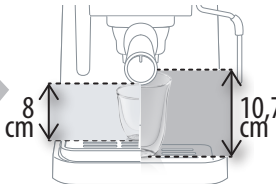


Troubleshooting



?	!	✓
	<p>EC230</p>	
	<p>EC235 EC260</p>	
	<p>Limescale</p>	
	<p>fig. b3</p>	



?	⚠	✓
		
	 <p>HINTS & TIPS</p> <p>LIMESCALE</p> 	 
	  	   <p>Service</p>
		

ENGLISH



1. TIPS FOR A HOTTER COFFEE

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

1. Turn the appliance on and attach the filter holder to the appliance without adding pre-ground coffee.
2. Place a cup under the filter holder. Use the same cup as will be used to prepare the coffee in order to preheat it.
3. Let water discharge to fill the cup.
4. Empty the cup and then repeat the same operation.

Put the cups on the cup-tray on the appliance: this will heat up when the appliance is on.

2. IF YOU USE COFFEE PODS...



Use pods conforming to the ESE standard, indicated on the pack by the corresponding symbol. Here are small suggestions to make coffee in a simple and clean way:

1. Place the pod coffee filter in the filter holder (if included with your machine).
2. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly and insert the pod, centering it as far as possible on the filter: the flaps of the pod must not be outside the filter.

3. FROTHING MILK

- For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- The quality of the froth will vary depending on:
 - type of milk or vegetable beverage.
 - brand used.
 - ingredients and nutritional value.
- In choosing the size of the recipient, bear in mind that the milk doubles or triples in volume

4. DESCALING: GENERAL INFORMATION

- If your machine is not provided with a dedicated indicator, make the descaling cycle every 200 coffees.
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

FRANÇAIS



1. PRÉCHAUFFER LES TASSES

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, on recommande de préchauffer la machine de la manière suivante :

1. Allumer la machine et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de café moulu.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la même tasse avec laquelle on préparera le café de manière à la préchauffer.
3. Faire couler de l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle se remplisse.
4. Vider la tasse, attendre que la machine revienne en température et répéter à nouveau la même opération.

Poser la tasse sur la surface d'appui pour les tasses située sur la machine, qui, quand la machine est allumée, chauffe.

2. SI L'ON UTILISE DU CAFÉ EN DOSETTES...



Utiliser des dosettes qui respectent le standard ESE (vérifier que la marque correspondante figure sur l'emballage). De petites précautions vous permettront d'obtenir les meilleurs résultats :

1. Insérer dans le porte-filtre le filtre café approprié à l'utilisation des dosettes (si inclus dans votre machine).
2. Toujours suivre les instructions sur l'emballage des dosettes pour positionner correctement la dosette sur le filtre et l'insérer en la centrant le plus possible sur le filtre : s'assurer que les bords de la dosette ne sortent pas du filtre.

3. FAIRE MOUSSER LE LAIT AVEC LA VAPEUR

- Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, utiliser du lait à la température du réfrigérateur (environ 5°C).
- La qualité de la mousse peut varier en fonction de :
 - type de lait ou boisson végétale
 - marque utilisée
 - ingrédients et valeurs nutritives.
- Dans le choix des dimensions du récipient, tenir compte que le volume du lait sera multiplié par 2 ou 3.

4. DÉTARTRAGE : INDICATIONS GÉNÉRALES

- Si votre machine à café n'est pas pourvue d'un voyant de détartrage, effectuer le détartrage après la préparation d'environ 200 cafés.
- Il est conseillé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, ainsi que le détartrage non régulièrement effectué, peut entraîner l'apparition de défauts non couverts par la garantie du producteur.
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.



1. تسخين الفناجين مسبق

للحصول على قهوة الإسبريسو بدرجة الحرارة المناسبة، يُنصح بتسخين الماكينة مسبقاً بهذه الطريقة:

- قمر بتشغيل الماكينة و بوضع حامل المرشح في الماكينة دون ملئه بالقهوة المطحونة.
- ضع فنجاناً تحت حامل المرشح. استخدم الفنجان نفسه الذي سوف تعد فيه القهوة بحيث يتم مسبقاً تسخينه.
- قمر بتوزيع الماء الساخن حتى ملء الفنجان.
- قمر بتفريغ الفنجان، انتظر حتى تعود الماكينة على درجة الحرارة المطلوبة ثم كرر العملية مرة ثانية.
- قمر بوضع الفناجين على حامل الفناجين الموجود فوق الماكينة، وهكذا عند تشغيل الماكينة يتم تسخينها.

2. في حالة استعمال أقراص القهوة...

استخدم الأقراص التي تتوافق مع المعيار ESE (تحقق من وجود العلامة التجارية على العبوة). الانتباه إلى التفاصيل الصغيرة تسمح لك بالحصول على أفضل النتائج:



- أدخل حامل المرشح المناسب لاستخدام الأقراص (إذا كان مزود في الماكينة التي تملكها).
- اتبع دائماً الإرشادات الموجودة على عبوة الأقراص لوضع القرص بشكل صحيح على المرشح وأدخله في الوسط قدر الإمكان أعلى المرشح: تأكد من عدم خروج حواف القرص عن المرشح.

3. قمر بتحضير رغوة الحليب بالبخار

- للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، فإنه يجب بالضرورة استخدام حليب منزوع الدسم أو قليل الدسم وبدرجة حرارة التلآجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
- يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:
 - نوع الحليب أو المشروب النباتي
 - العلامة التجارية المستخدمة
 - المكونات والقيم الغذائية.
- عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات.

4. إزالة الترسبات الكلسية: إرشادات عامة

- إذا لم يكن لدى ماكينة القهوة الخاصة بك مؤشر صوتي لإزالة الترسبات الكلسية، فقم بإجراء إزالة الترسبات بعد توزيع حوالي 200 قهوة.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسب غير المناسبة، وكذلك عمليات إزالة الترسبات غير المنتظمة، يمكن أن يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.
- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات الواردة على علبة هذا المزيل نفسه.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فجففه على الفور.

