
EC96XY

La Specialista MAESTRO

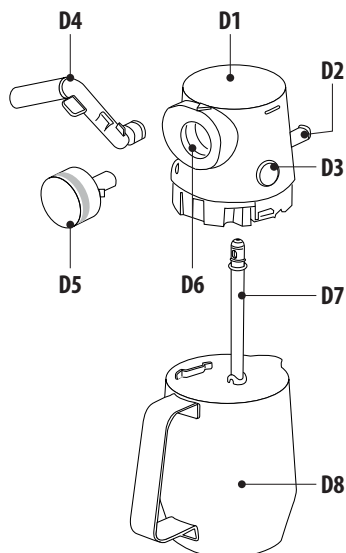
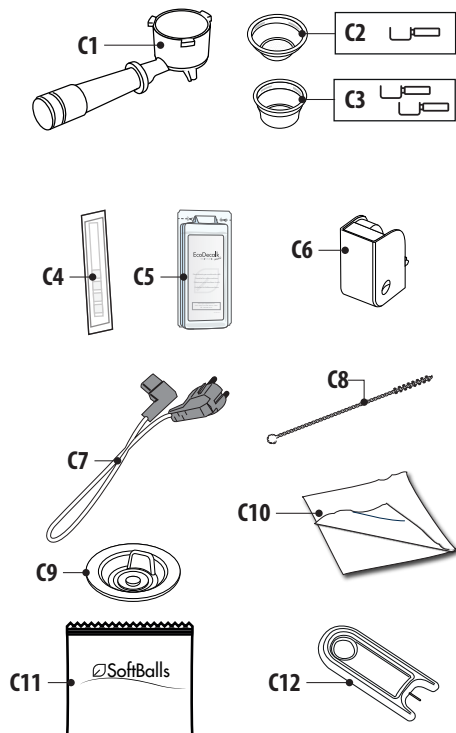
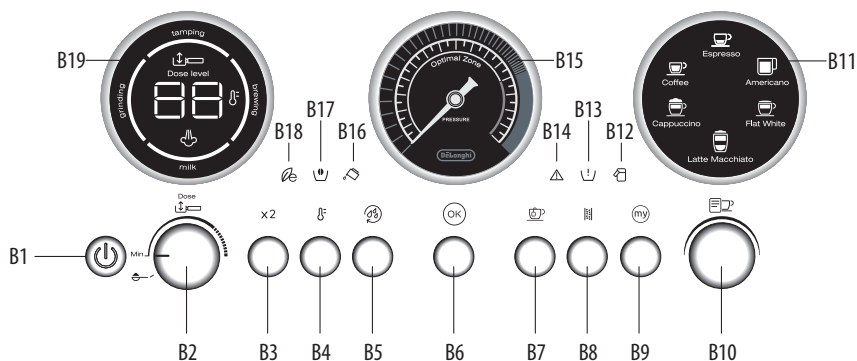
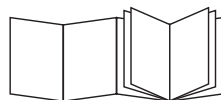
COFFEE MAKER
Instruction for use

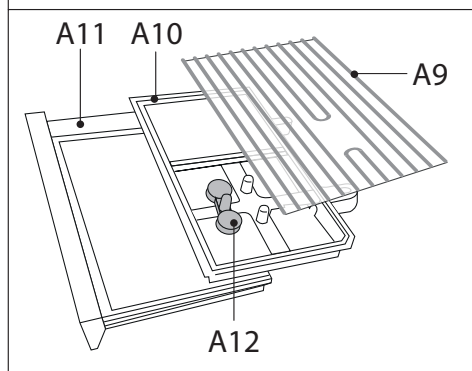
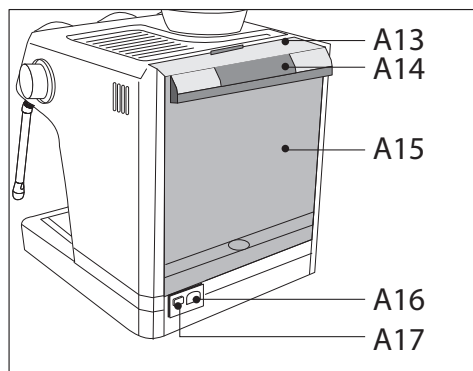
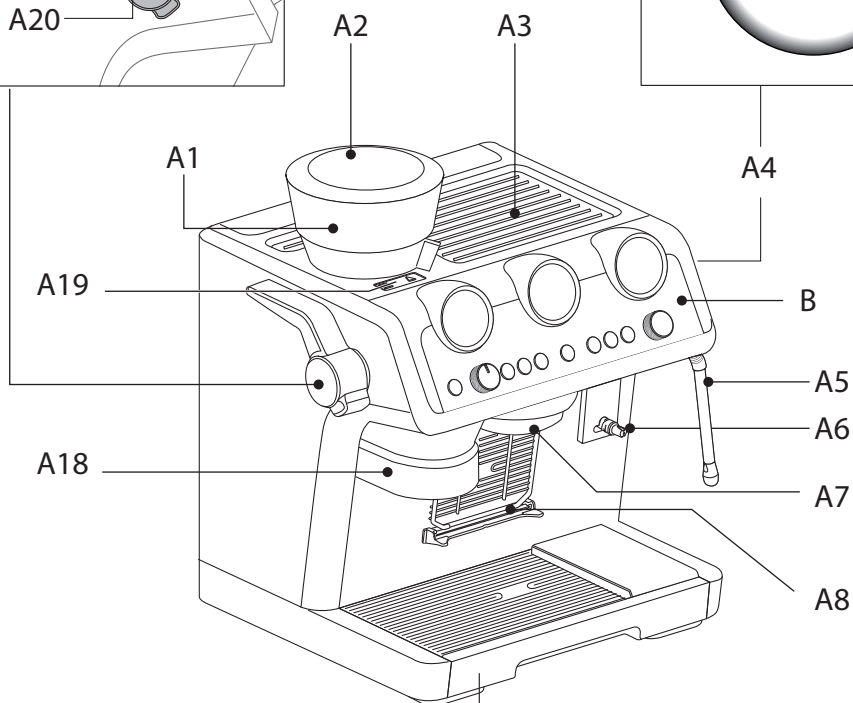
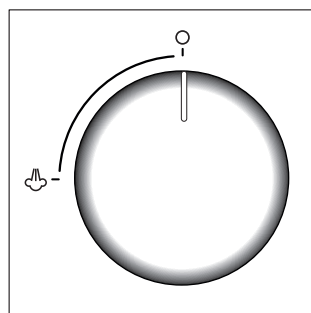
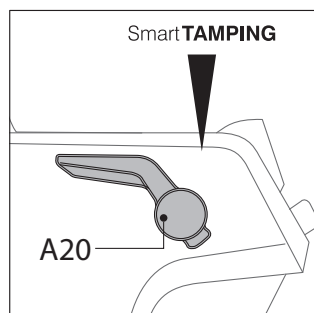
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

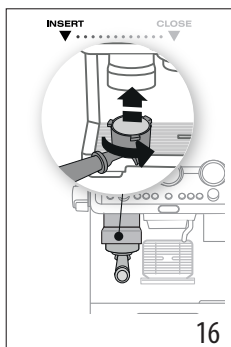
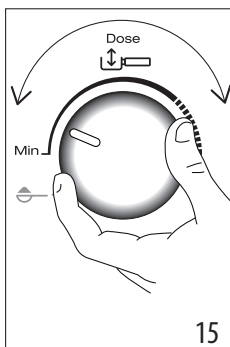
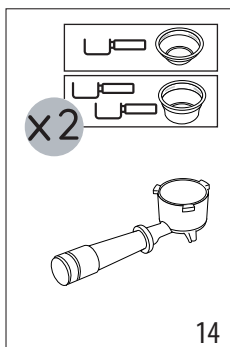
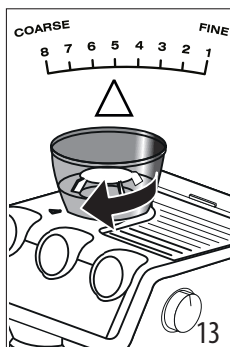
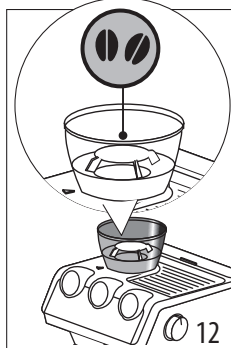
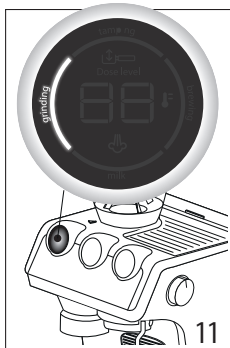
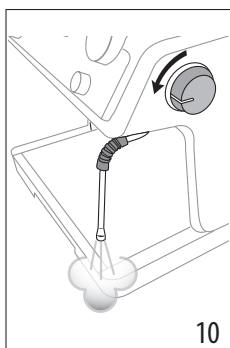
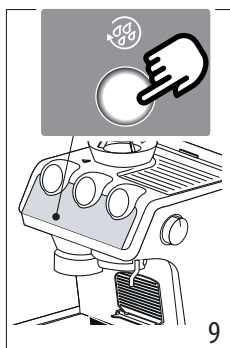
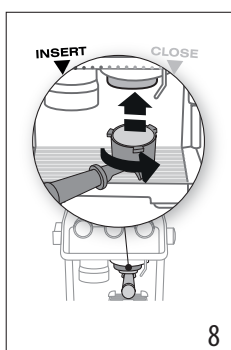
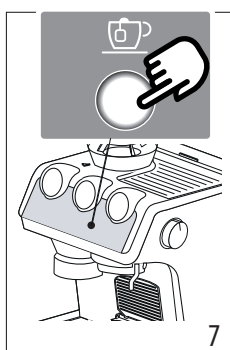
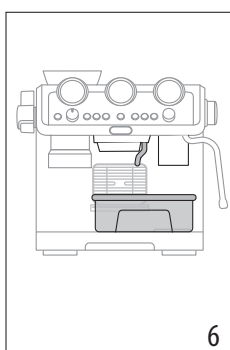
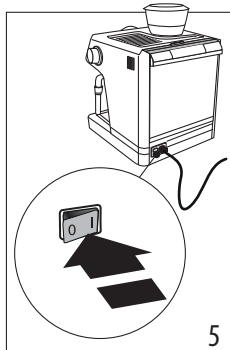
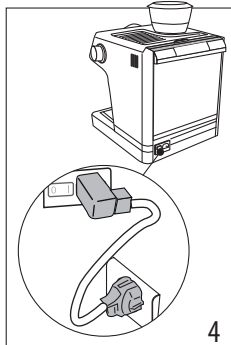
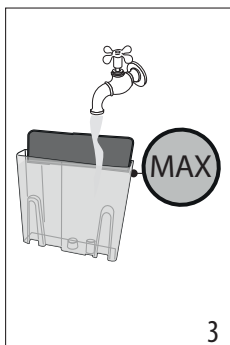
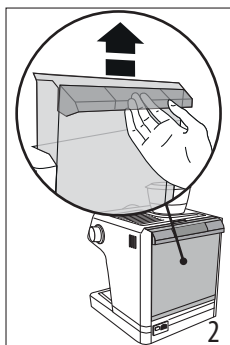
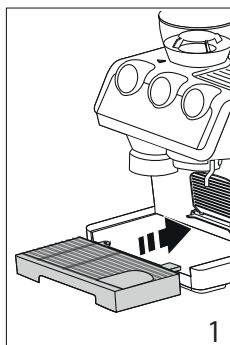
ماكينة قهوة

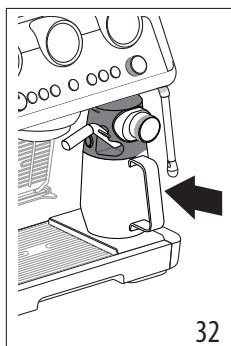
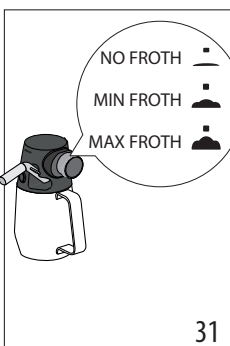
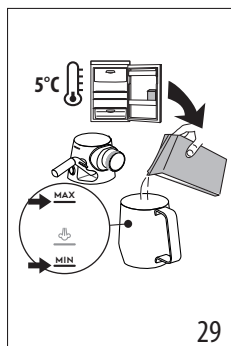
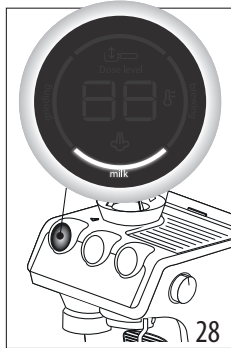
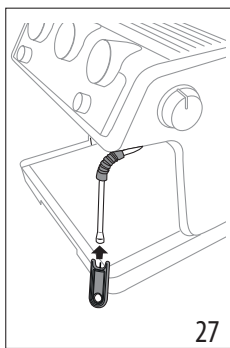
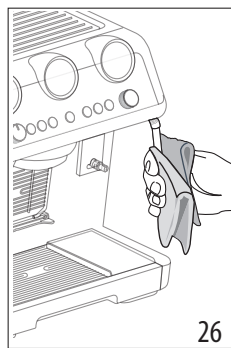
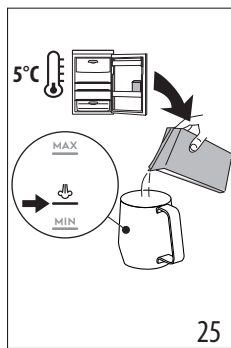
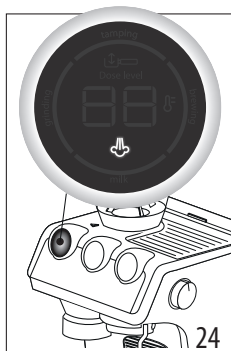
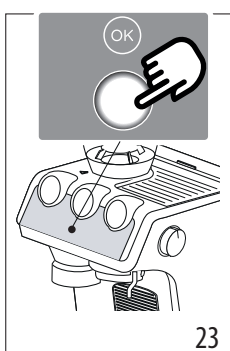
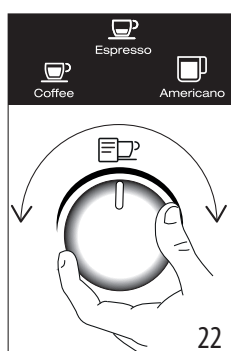
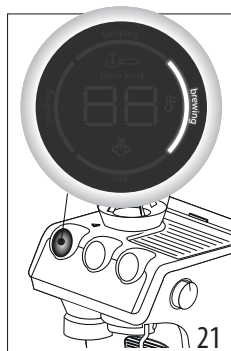
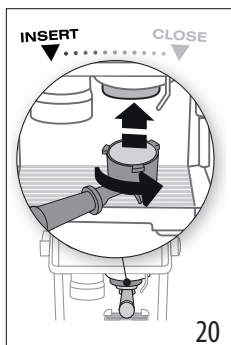
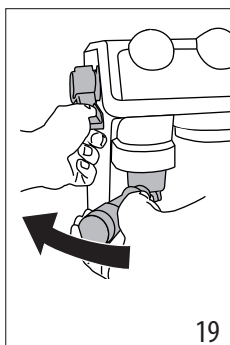
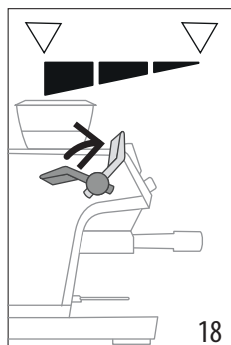
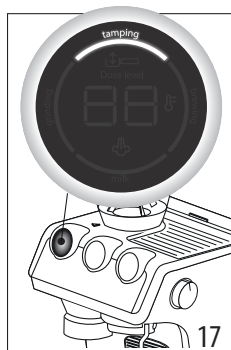


De'Longhi









Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Beans container
- A2. Beans container lid
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Steam wand
- A6. Lattecrema System connection
- A7. Coffee outlet
- A8. Cup grille for espresso
- A9. Cup grille for glasses or mugs
- A10. Drip tray grille
- A11. Drip tray
- A12. Drip tray water level indicator
- A13. Water tank lid
- A14. Water tank extraction handle
- A15. Water tank
- A16. Power cord connector socket
- A17. Main switch (ON/OFF)
- A18. Coffee mill outlet (tamping station)
- A19. Cover to access the coffee mill coffee guide
- A20. Presser lever

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Coffee dose dial
- B3. "X2" button: to use the 2 coffees filter
- B4. Coffee Temperature button
- B5. "Active Rinse" button
- B6. "OK" button: to deliver the beverage/confirm
- B7. Hot water button
- B8. "Descaling" button
- B9. "My" button: to customise beverage quantity
- B10. Beverage selector dial
- B11. Beverage selected light:

Espresso based beverages

- Espresso
- Americano
- Coffee

Milk based beverages

- Cappuccino
- Flat White
- Latte Macchiato

- B12. "Milk clean" light
- B13. "No beans container" light
- B14. "General alarm" light
- B15. Pressure gauge
- B16. "No water" light

B17. Beans container empty light

B18. "Energy saving" light

B19. Led module process:

- Indicates the operation the appliance is running
- The setting of the dose level
- The infusion temperature setting

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1-cup coffee filter
- C3. 2-cups coffee filter
- C4. "Water hardness test" indicator paper
- C5. Descaler
- C6. Descaling accessory
- C7. Removable power cord
- C8. Tube brush
- C9. Coffee outlet cleaning disk accessory
- C10. Cloth
- C11. Softballs
- C12. Cleaning needle for steam wand

1.4 Optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.



Cleaning tab

(See "8.1 Cleaning of the coffee outlet")

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

1.5 Description of LatteCrema System - D

- D1. Milk container lid
- D2. Milk container connector
- D3. Lid release button
- D4. Milk spout (adjustable height)
- D5. Froth selection knob
- D6. Knob housing
- D7. Milk intake tube
- D8. Milk container

2. PREPARING THE APPLIANCE

Wash all accessories with warm water and washing-up liquid, then proceed as follows:

1. Insert the drip tray (A11) complete with cup grill (A9) and drip tray grille (A10) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A15) (fig. 2) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Put the tank back in the appliance.

Important: Never operate the appliance without water in the tank or without the tank.

Please note: You should customise water hardness as soon as possible following the instructions in section "7. Menu settings".

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C7) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 4); then plug the plug into the mains socket. Make sure the main switch (A17), at the back of the appliance is pressed and in the **I** position (fig. 5);
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A7) and cappuccino maker (fig. 6);
3. Press the button (B7) corresponding to the ☕ light (fig. 7). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

Before using the machine, you must rinse the internal circuits. Proceed as follows:

4. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with "INSERT" (fig. 8), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;
5. Place a recipient under the filter holder and cappuccino maker (A5);
6. Press the button (B5) corresponding to the ☕ light. Delivery begins (fig. 9);
7. When delivery is complete, turn the steam dial (A4) (fig. 10) and deliver steam for a few seconds to rinse the steam circuit; or optimal steam performance we recommend you repeat this action 3 or 4 times. This is to purge the steam arm before frothing or steaming your milk.

The appliance is ready for use.

Please note: We also recommend rinsing the internal circuits if the appliance is not used for a long period.

The first time you use the appliance, you need to make 4-5 cups of coffee before the appliance starts to give satisfactory results. Pay particular attention to the quantity of pre-ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)").

Proceed as described in section "The „perfect dose“".

4. COFFEE DELIVERY

4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)

1. Add beans to hopper (A1) (fig. 12). Fresh is best; fill in just with the quantity you need.
2. Select the finess (fig. 13). The factory setting is 5 (medium grinding). If you are not satisfied, adjust the level according to your personal taste and the type of coffee (do it while grinding).
3. Select single (C2) or double dose filter (C3) and place in the portafilter (C1) (fig. 14). If you are using the double filter, press the X2 button (B3): this will double the volume of the espresso shot as well.

4. Set the dose level by adjusting the dial (B2) starting from the min. position. (fig. 15).

Please note:

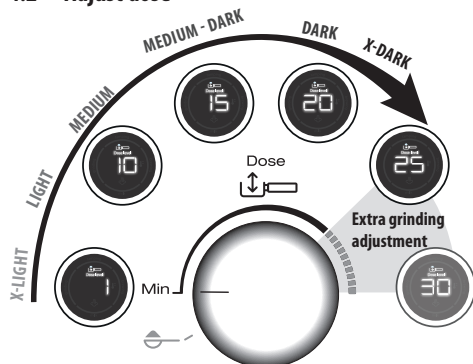


The numbers displayed on the indicator (B19) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time. Refer to "The „perfect dose“" for

suggestions.

5. Attach portafilter to the coffee mill outlet (A18) aligning it with "INSERT": then turn the portafilter to the right (fig. 16). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically.

4.2 Adjust dose



Each variety of coffee beans can behave differently during grinding and this is the reason why setting the dose at the beginning might require extra care.

With this illustration we give you some indications on how to regulate the dose. Please note these suggested setting ranges, based on the roasting level, are certainly a good starting point, but they might slightly vary depending on specific composition of your coffee beans.

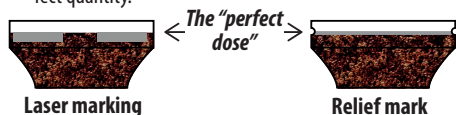
1. Set the dose starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)

1. After grinding, pull the lever (A20) down fully (do not remove portafilter) (fig. 18). For a perfect result, you can do it twice.
2. Keep the lever down while removing the portafilter (fig. 19). Once it is done, place back the lever in its original position.
3. Check the dose (see "The „perfect dose“") and attach the portafilter to the brewing unit (A7) (fig. 20).

The „perfect dose“

- A reference mark inside the coffee filters identifies the perfect quantity.



- Laser marked filters: the perfect quantity corresponds to the top line of the mark.
- Filters with relief mark: the perfect quantity corresponds to the line in relief.
- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial (B2) more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)”). Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind. Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.
- **Barista tip:** Pull the filter holder out while the tamper (A20) is still down for polished finish of coffee.

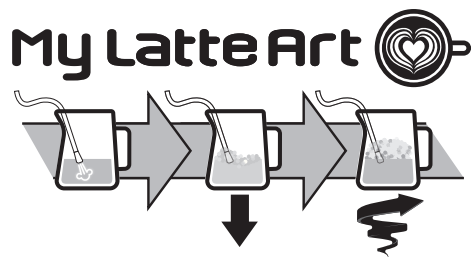
4.4 Step 3 - brewing (fig. 21)

1. Select your beverage (fig. 22).
2. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23) (preinfusion and infusion). Coffee delivery stops automatically.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Manual frothing (fig. 24)

1. Fill the milk jug (D8) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume (fig. 25). For a denser more even froth, you should ideally use whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5°C)



2. To make the froth, put the nozzle (A5) on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.
3. Keep the steam nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.
4. Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex. Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.

Barista tips:

- **Fresh is best** : Be sure to use fresh cold milk every time.
- Whole milk is recommended for best results. Dairy and Non Dairy alternatives will vary in ease of texturing depending on type.
- After foaming milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the pitcher.

Cleaning the steam wand:

1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand (fig. 26). For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning (fig. 10).
3. Wait that the steam wand cool down and open the 3 holes of the nozzle with the Cleaning tool (C12) to maintain the better usability of the steam wand (fig. 27).

5.2 Making milk beverages with LatteCrema System (fig. 28)

1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (5°C) (fig. 29).
2. Close with the lid (D1) (fig. 30).
3. Turn the knob (D5) to select the desired froth (fig. 31).

Milk froth knob positions:

CLEAN				INSERT
To clean LatteCrema System after each use	MAX froth	MED froth	MIN froth	To extract or insert the knob

4. Attach the milk container (fig. 32).
5. Prepare the perfect dose (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”) and attach the portafilter.
6. Select your beverage (fig. 33).

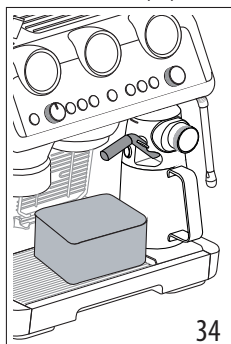


Beverage	Espresso	Milk	Froth	Quantity (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte Macchiato	1	✓	×	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Double dose milk beverages (2x):** Fill the milk container (D8) with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container (fig. 25). Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml of milk.
 - **Fresh is best.** Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.
7. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23). The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

Cleaning Lattecrema System after every use:

1. Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout (D4) (fig. 34).
2. Turn the knob (D5) to "Clean" (fig. 35).



3. Cleaning automatically starts and stops.
Watch out: Remember, after cleaning, to turn the knob back on foam setting.
4. Remove the milk container and put it in the refrigerator and use soon.

For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean : it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE (my) BUTTON (B9)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the portafilter (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee. If you have to customise a milk based beverage, prepare and also attach the Lattecrema System
2. Turn the dial (B10) to select the drink to be programmed..

3. Press the (my) button: the light corresponding to the OK button (B6) comes on steadily and the light corresponding to the (my) button flashes.
 4. Press the OK button to start delivering the beverage. The lights corresponding to the OK and (my) buttons flash.
 5. When you have reached the desired quantity of the beverage, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.
 6. Press the (my) button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the (my) button remains on.
- If you do not want to save the new setting, press any other button.

Please note:

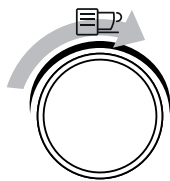
- You can programme coffee beverages, but not steam and hot water.
- Programming changes the quantity of the beverages, but not the amount of coffee ground.
- "X2" beverages can be programmed separately.
- **My LatteArt**  is not programmable.
- **To reset** the default beverage quantities, **press and hold** the (my) button until it goes off. The selected beverage is reset to the default values.

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
 Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
 Americano	120 ml	• espresso: from 25 to 60 ml • water: from 25 to 120 ml
 Americano X2	240 ml	• espresso: from 50 to 120 ml • water: from 50 to 240 ml

7. MENU SETTINGS

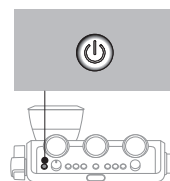
7. Enter the setting menu		
Press both buttons for 5 seconds	x2	(my)
→		

8. Select the setting



Beverage	Corresponding setting	How to set
Espresso	Energy saving	☺ → ☺ On
		☺ → ☺ Off
Coffee	Auto off	☺ → 9 minutes
		☺ → 1,5 hours
		☺ → 3 hours
Cappuccino	Beep	☺ → ☺ On
		☺ → ☺ Off
Latte	Extra grinding adjustment	☺ → 1 st range
		☺ → 2 nd range
Flat White	Default values	Keep pressed OK button for 5 seconds, until led stay fixed
Americano	Water hardness	☺ → soft
		☺ → medium
		☺ → hard/very hard

9. Save new settings by pressing the ON/Standby button (B1)



8. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for more than a week, before using it again, we recommend you perform a rinse cycle.

Danger!

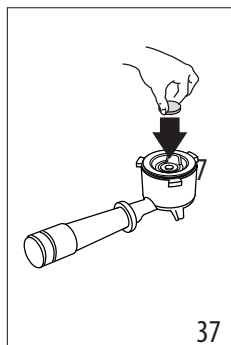
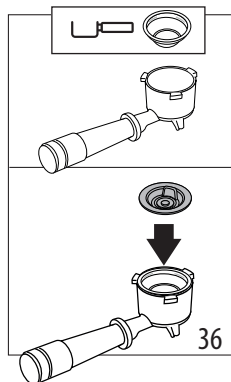
- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓
	✓	✓	×	✓	✓

8.1 Cleaning of the coffee outlet

When the ☺ light comes on (orange) (B5), you have to proceed cleaning the coffee circuit. To run the cleaning, you have to purchase dedicated cleaning tabs for coffee makers. For more info, please visit Delonghi.com.

- Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1) (fig. 36).
- Put on the coffee filter the special disk accessory (C9) (fig. 36) and press it to the bottom;



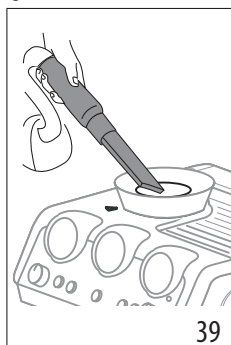
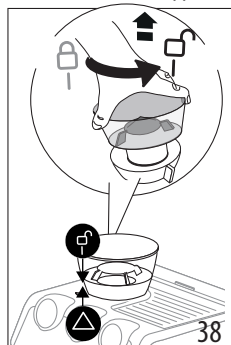
3. Put on the accessory the cleaning tab (fig. 37).
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A7).
5. Fill the water tank (A15). Make sure the drip tray (A11) is empty.
6. Keep pressed the  button, until the related light start blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;
7. Remove the portafilter and the cleaning disk accessory;
8. Wash the portafilter and the filter under tap water;
9. Insert the portafilter again and make a rinse by pressing the  button (B5): we suggest to put a container under the portafilter;
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This procedure can start by pressing the  button (B5) for some seconds. To delete this option, press the same button for 10 seconds.

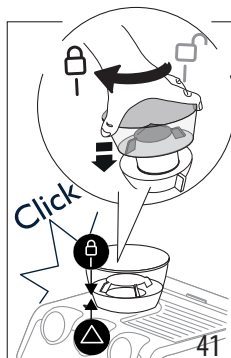
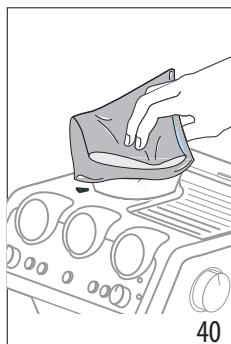
8.2 Cleaning the beans container housing

1. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee mill without beans to empty it;
2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance (fig. 38)



3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 39).

4. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry (fig. 40);

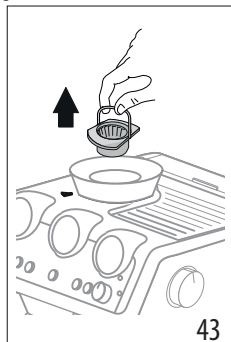
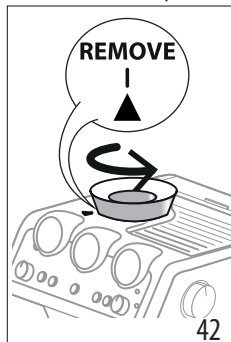


5. Put the container back inserting it in the coffee mill. The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the  symbol and you hear a "click" (fig. 41).

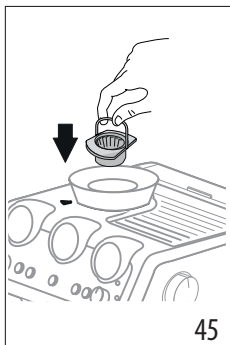
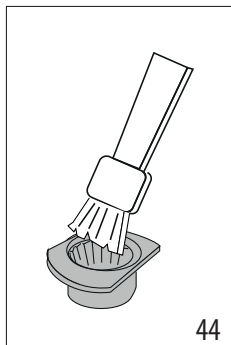
8.3 Cleaning the burr

When cleaning the beans container (A1), , clean the container housing and upper burr with a damp cloth. The burr can be removed and replaced by an authorised customer services centre. You may also need to remove the burr if it becomes blocked with foreign matter. If this occurs, remove the beans container and clean as follows:

1. Attach the portafilter (C1) and operate the mill without beans to free the coffee guide;
2. Turn the appliance off;
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position (fig. 42).



4. Extract the upper burr, gripping it by the handle (fig.43).
5. Clean the burr with a brush (fig. 44) (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 39).



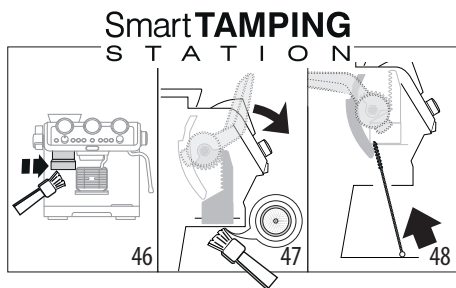
6. Put the upper burr back in place (fig. 45);
7. Turn the selector to select the desired grinding level (fig. 13); Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of coffee becomes even less, contact a customer services centre to have the burrs replaced, then adjust the mill again as follows entering the setting menu ("7. Menu settings") and selecting the first range of the "Extra grinding adjustment". Then turn the ground coffee quantity dial (B2) to minimum position and set the dose like a first use (see "The „perfect dose“").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 46).
2. Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush (fig. 47). Then release the lever.
3. Use the tube brush (C8) to clean the coffee funnel (fig. 48).

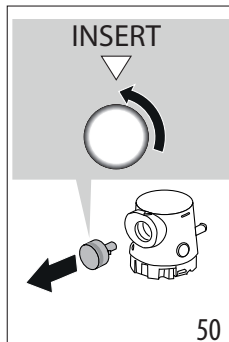
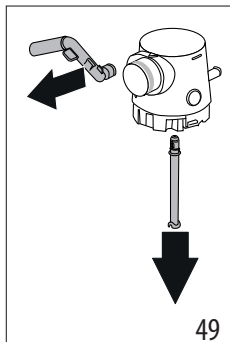


8.6 Cleaning Lattecrema System

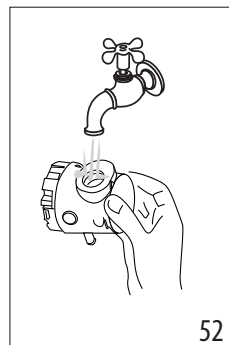
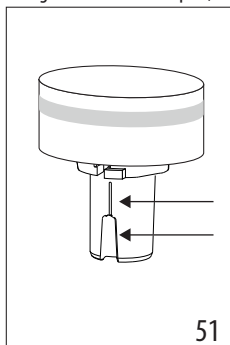
All components are dishwasher safe, placing them in the top basket. If you do not have a dishwasher, wash by hand as described in the note at the end of the section.

1. Push the release button (D3) and lift the milk container lid (D1);

2. Remove the milk spout (D4) and milk intake tube (D7) (fig. 49);



3. Turn the froth adjustment dial (D5) counter-clockwise to the "Insert" position (fig. 50) and pull;
4. Make sure there are no milk residues on the hollow and groove under the dial (fig. 51): if necessary, scrape the groove with a toothpick;



5. Rinse inside the froth adjustment dial seat with running water (fig. 52);
6. Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
7. Reassemble all the lid components;
8. Carefully wash and rinse the milk container (D8);
9. Attach the lid back on the milk container.

Please note: washing by hand

Washing the lid in a dishwasher guarantees the perfect hygiene of all the components. When washing by hand, wash all components of the milk container lid thoroughly with hot water and immerse them in a basin of hot water for 30 minutes before proceeding as described in point 4.

9. WATER HARDNESS

The  descale light (B8) comes on after a period of time established according to water hardness. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the water

supply in the various regions, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

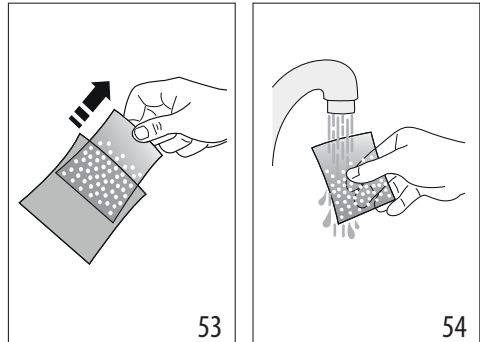
Total Hardness Test result	Button	Level
	× 2	1 soft water
		2 medium water
	OK	3 hard or very hard water

4. Set the appliance as indicated in section

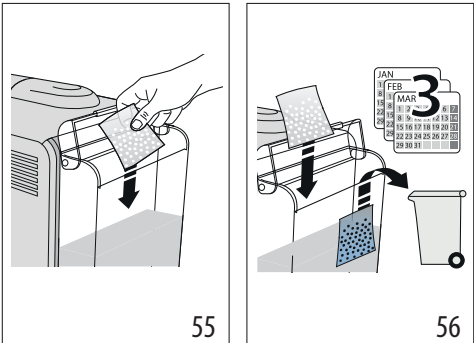
10. USING THE SOFTBALLS

Softballs (C11) is an innovative system that extends the life of the machine, without altering the sensory properties of the water, guaranteeing consistently creamy and aromatic coffee.

1. Extract the Softballs bag from the packaging (fig. 53).



2. Rinse with tap water the Softballs bag (fig. 54).
3. Deep the bag into the water tank (A15) (fig. 55).



4. Change the Softballs every 3 months (fig. 56).

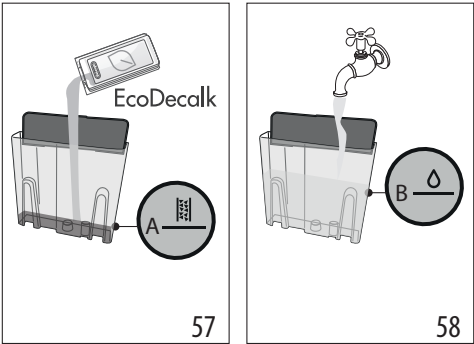
11. DESCALING

Please note

- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack (C5)..
- It is important to use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler could damage delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

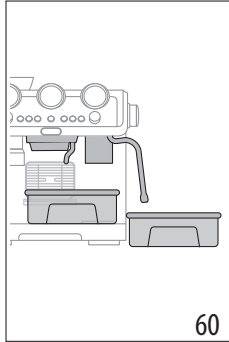
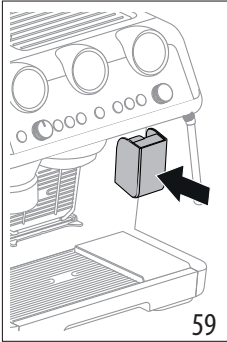
To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Containers	2: Recommended capacity: 1 l each
Time	~40min

1. (IF PRESENT, REMOVE SOFTBALLS AND WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank (A15) up to the level A marked inside the tank (equal to one 100ml packet) (fig. 57).



2. Add water up to the level B (fig. 58). Then put the water tank back in the appliance.

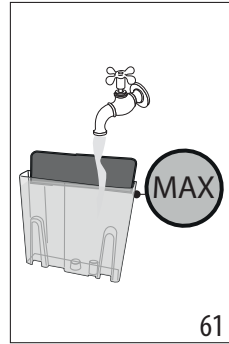
3. Insert the dedicated accessory (C6) to the Latte Crema connection (A6) (fig. 59).



4. Make sure the portafilter (C1) is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout (A7) and the other recipient under the steam wand (A5) (fig. 60).
5. Keep pressed the  (B8) button until the corresponding light begins to blink: descaling starts.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Delivery stops and the  light turns to white. This indicates that it is necessary to proceed with rinsing: see next page.

7. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace them empty.
8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 61). Put the tank back in its housing.



9. Keep pressed the  button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.
10. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.
11. Empty the recipients used to collect the rinse water.
12. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.

Now the appliance is ready to use.

Please note

- If you want to anticipate the descaling cycle, keep pressed  for 3 seconds.
- If you start descaling by mistake, keep pressed the  button for 10 seconds; the rinsing cycle cannot be interrupted.

12. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "3. Setting up the appliance"
 on	Energy saving is enabled	See section "7. Menu settings" if you want to disable the function
→		

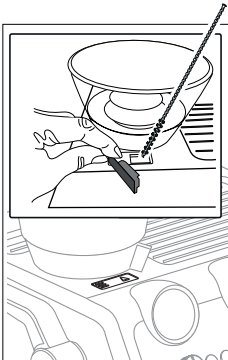
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 on	The beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 flashing	Grinding is requested, but the beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 on	Insufficient water in tank (A15) or the tank is not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 flashing	Brewing is requested, but the water tank (A15) is empty	Fill the water tank
 on	General alarm	Contact Customer Services
 on	The beans container is not inserted	Put the beans container (A1) in the appliance correctly or check if it is correctly inserted
 flashing	The selector on the bottom of the container is not correctly positioned.	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee mill during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	The coffee bean container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked
 on	After every use, the LatteCrema System must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob (D5) to Clea
 on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	
 on (orange)	Descaling must be performed	Descalc the appliance as described in section "11. Descaling"
 flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section "11. Descaling"
 on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section “8.1 Cleaning of the coffee outlet”
 flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
 flashing (white)	The active rinse is underway	
 +  flashing	If the water softener filter is present, an air bubble may have been released inside the circuit, obstructing delivery	Press the button (B7) corresponding to the  light. Delivery begins and stops automatically.
	The grinding is too fine and the coffee is delivered too slowly or not at all	Extract the filter holder (C1) (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”))
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5).
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”

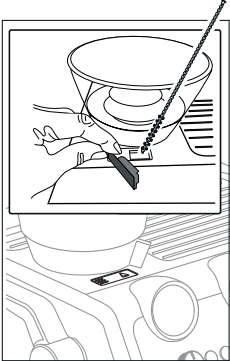
13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A11)	It is normal: due to the internal water circuits operations	Regularly empty and clean the drip tray
No espresso coffee is delivered	No water in the tank (A15)	Fill the tank
	The  light (B7) is on to indicate that the coffee or steam circuit is empty	Press the button corresponding to the  light to fill the circuit
	The coffee filter (C2) or (C3) is blocked	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
	The tank (A15) has been inserted incorrectly and the valves on the bottom are not open	Press the tank down lightly to open the valves on the bottom
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
	Coffee grind too fine	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”))
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The portafilter cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been pressed or is too much	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The coffee filter (C2) or (C3) is clogged	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
No milk froth is formed when making cappuccino with LatteCrema System	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	The froth selection knob (D5) is not in the correct position	Check and turn to the right position the froth selection knob (☕ max froth; ☕ med froth; ☕ min froth)
	The LatteCrema System is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section “8.6 Cleaning Lattecrema System”
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse (see “11. Descaling”)
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee mill	Clean the burrs as described in section “8.3 Cleaning the burr”, making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing
	The coffee beans container (A1) is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the ☐ symbol and you hear a “click”.
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	• Empty the beans container (A1) (if necessary, operate the coffee mill without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder (C1) and operate the coffee mill a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A18), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 22). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container (A1) • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch (A19) and free it using the brush. 
After tamping, there is too much coffee in the filter		
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the ground coffee in the filter (C2) or (C3) does not reach the “perfect dose	The “Smart Tamping Station” needs cleaning	Clean as described in section “8.5 Cleaning the “Smart tamping station””, then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2) referring to “The „perfect dose””. If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment, proceed as indicated in section “7. Menu settings”.
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section “8.4 Replacing the burrs”

المشكلة	السبب	الحل
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	• أفرغ حاوية حبوب القهوة (A1) عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية • ثبت كأس حامل المرشح (C1) ونفذ عملية طحن "على الفارغ" من أجل تحرير مسار القهوة: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة القهوة (A18) بمحاذاة الكتابة INSERT (إدخال) ولف الكأس تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغًا • أدخل في الحاوية (A1) نوعية حبوب القهوة الجديدة • غدا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة
بعد عملية الطحن مرشح القهوة (C2) أو (C3) فارغ	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.5» تنظيف «Smart tamping station». إذا ما استمرت المشكلة ادخل إلى المنزلق عبر فتح المنزلق الصغير (A19) المعد خصيصًا لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف 
بعد عملية الطحن مسحوق القهوة في المرشح (C2) أو (C3) لا يصل إلى "الكمية المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذكي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.5» تنظيف «Smart tamping station»، ثم كرر عملية الطحن
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في وضعية الحد الأقصى MAX، قم بما هو محدد في القسم «ضبط إضافي للطحن»
	بمضي الوقت تهالك شفرات المطحنة	اشرع في استبدال رحي المطحنة كما هو مبين في الفقرة «8.4» استبدال المطاحن»

المشكلة	السبب	الحل
حامل المرشح غير مثبت جيدًا في الجهاز	لم يتم الضغط على القهوة المطحونة أو كمية القهوة مفرطة	كرر عملية الطحن بإعدادات ضبط مختلفة. قلل كمية القهوة: تحقق من أن المرشح (C2) أو (C3) (1 أو 2 فنجان) مناسب من حيث الكمية المراد طحنها (التر 2x (B3 مختار أمر لا)
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح (C1) بدلًا من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	ثبّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثمّ لقه بقوة حتّى النهاية
	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A7) فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام الزر المخصص لذلك (B5)
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو عبر LatteCrema System	الحليب ليس باردًا بالشكل الكافي	استعمل دائمًا حليّتا بدرجة حرارة التلّاجة
	المقبض (D5) ليس موجودًا في الوضعية الصحيحة	افحص ولف المقبض في الوضعية الصحيحة ()  الحد الأقصى للرغوة؛  الحد المتوسط للرغوة؛  الحد الأدنى للرغوة ()
	LatteCrema System متسخ	ابدأ في عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة «8.6 تنظيف LatteCrema System»
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئًا بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	كرر عملية الشطف (انظر الفصل «11. التخلص من الترسبات»)
الجهاز لا يطحن القهوة	هناك جسم غريب داخل مطحنة القهوة	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. «8.3 تنظيف رحي مطحنة»، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجه. قبل إعادة إدخال رحي الطحن قم بشطف اية بقايا بعتانية من مكان الرحي
	حاوية حبوب القهوة (A1) غير موجودة في الوضعية الصحيحة	تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الرمز  وعند سماع صوت "نقرة"



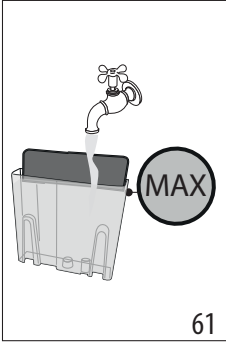
المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
 ثابتة الإضاءة (باللون الأبيض)	يصبح من الضروري إجراء عملية الشطف	
 تومض (باللون الأبيض)	ينفذ الجهاز عملية الشطف حاليًا	
 ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يجب بالضرورة إجراء عملية تنظيف لموزع سكب القهوة	انظر الفقرة «8.1 تنظيف موزع سكب القهوة»
 تومض (باللون البرتقالي)	الجهاز يقوم الآن بتنظيف موزع سكب القهوة	
 تومض (باللون الأبيض)	يقوم الجهاز بعملية شطف حاليًا	
 وامضة	في حالة وجود مرشح منقّى تحلية المياه يمكن أن تدخل فقاعة هواء في دائرة التشغيل الأمر الذي يمنع عملية السكب	اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر  : تبدأ عملية سكب القهوة ثم تتوقف تلقائيًا.
	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
	مرشح القهوة (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام زر الشطف (B5).
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»

13. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

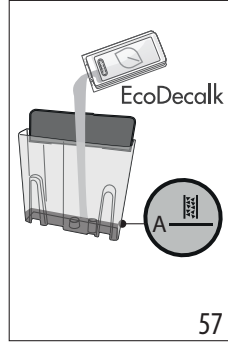
المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A11)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات (A11)
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A15)	املأ خزان الماء
	المؤشر  (B7) مضاء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة.	اضغط على المفتاح المطابق للضوء  لملء الدائرة.
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام الزر الخاص بذلك (B5)
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
	الطحن مفرط النعومة	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»



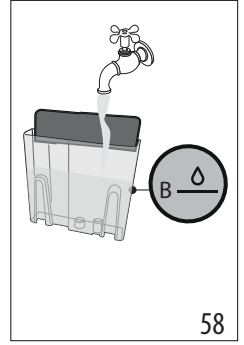
المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
 ثابتة الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة. «3». استعمال الجهاز لأول مرة»
 ثابتة الإضاءة	وظيفة توفير الطاقة نشطة	ارجع إلى الفصل «7». قائمة إعدادات الضبط» عند الرغبة في إيقاف تفعيل هذه الخاصية
 ثابتة الإضاءة	وعاء حبوب القهوة (A1) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامضة	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
 on (تعمل)	الماء الموجود في الخزان (A15) غير كافي أو خزان الماء غير مدخل بالشكل الجيد	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
 وامضة	هناك رغبة في مواصلة إعداد مشروب ولكن خزان الماء (A15) فارغ	املاً الخزان بالماء
 ثابتة الإضاءة	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
 ثابتة الإضاءة	حاوية حبوب القهوة غير مدخلة	أدخل حاوية حبوب القهوة (A1) بالشكل الصحيح أو تحقق من أنها مدخلة بالشكل الصحيح
 وامضة	المحدد، وفقاً لحاوية حبوب القهوة (A1)، ليس في الوضعية الصحيحة	أعد ضبط المحدد في إحدى وضعيات الطحن (بين 1 و 8) مع الحرص والانتباه لما يلي: ضبط الطحن أثناء عمل مطحنة القهوة ضبط مستوى واحد في المرة الواحدة ثم إجراء 5 مرات طحن على الأقل بين كل عملية ضبط وأخرى
	حاوية حبوب القهوة (A1) غير مدخلة بشكل كامل: تدخل جهاز الأمان والسلامة	تحقق من أن حاوية حبوب القهوة مدخلة بالشكل الصحيح
 ثابتة الإضاءة	يجب ضبط LatteCrema System بعد كل استعمال	بعد الانتهاء من إعداد مشروبات الحليب ابدأ عملية التنظيف الأوتوماتيكي عبر لف المقبض (D5) على Clean
 ثابتة الإضاءة	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار.	وصل الجهاز إلى درجة الحرارة المحددة لسكب البخار. لبدء عملية السكب قم بلف مقبض البخار (A4)
 وامضة	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر ليشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار	الجهاز يكون قد وصل إلى درجة حرارة إعداد البخار عندما يوقد المؤشر الضوئي بإضاءة ثابتة
	الجهاز يقوم بسكب البخار	
 ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل «11». التخلص من الترسبات»
 تومض (باللون البرتقالي)	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة. «11». التخلص من الترسبات»



61



57

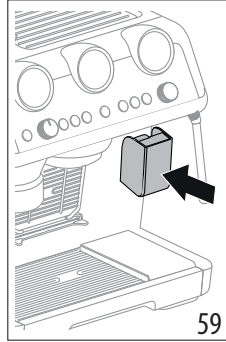


58

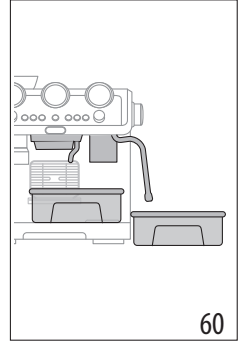
- استمر في الضغط على الزر [B] حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض: تبدأ عملية الشطف.
- 10. بعد اكتمال عملية الشطف، ستتوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
- 11. قم بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
- 12. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
- 13. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

انتبه جيدًا:

- عند الرغبة في تقديم دورة إزالة الترسبات الجيرية عن موعدها، استمر في الضغط على الزر [B] لمدة 3 ثوان.
- في حالة بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على الزر [B] لمدة 10 ثوان؛ لا يمكن إيقاف عملية الشطف.



59



60

- 4. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعشيقًا وضع وعاء تحت موزعات سكب القهوة والماء الساخن (A7) وتحت موزع سكب البخار (A5) (الشكل 60).
- استمر في الضغط على الزر [B] حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض.
- 6. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
- تتوقف عملية السكب ويصبح المؤشر الضوئي [B] أبيض اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
- 7. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت الموزعات.
- 8. أزل خزان الماء، وفرّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الكلسية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 61)، ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

6. يجب التأكد من أن أنبوب السحب وأنبوب السكب ليسا مسدودين من آثار الحليب؛
7. أعد تجميع كامل مكونات الغطاء من جديد؛
8. اغسل ثم جفف حاوية الحليب (D8) جيدًا؛
9. أعد تثبيت الغطاء على وعاء الحليب.

ملحوظة هامة: الغسيل اليدوي

يضمن الغسيل في غسالة الأطباق النظافة التامة لجميع مكونات وعاء الحليب: في حالة الغسيل اليدوي، اغسل بعناية جميع مكونات وعاء الحليب بالماء الساخن واغمرها في حوض ماء ساخن واتركها لمدة 30 دقيقة تقريبًا، قبل المتابعة على النحو الموضح في النقطة 4.

9. عسر الماء

يُضاء المؤشر الضوئي (B8) لإزالة الترسبات بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقلل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C4) TOTAL HARDNESS TEST.
2. اغمر الشريط تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلًا. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

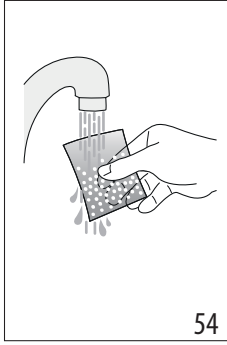
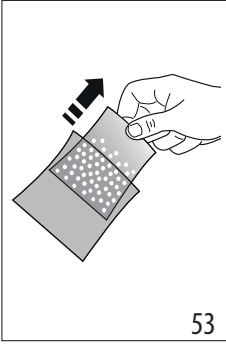
مستوى	الزر	نتيجة اختبار عسر الماء
1 ماء عذب	x2	
2 مياه متوسطة العسر		
3 ماء عسر أو عسر جدًا	OK	

1. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

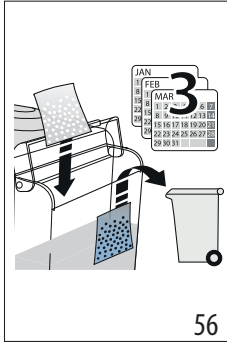
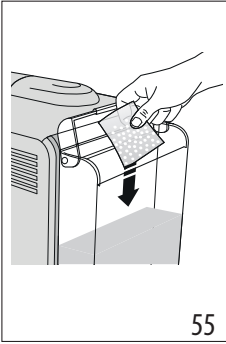
10. كيفية استخدام SOFTBALLS

(C11) Softballs هو نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبيًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب للقهوة كريمية ومشفعة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.

1. أخرج علبة Softballs من التغليف (الشكل 53).



2. اشطف علبة Softballs بماء جارٍ (الشكل 54).
3. اغمس الكيس في خزان الماء (A15) (الشكل 55).



4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 56).

11. التخلص من الترسبات

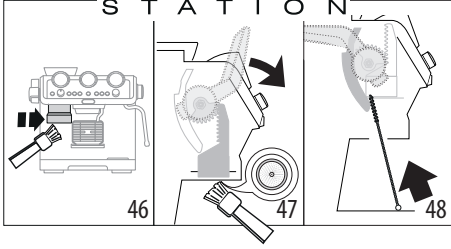
انتبه!

قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C5)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه. المستحسن استخدام فقط وحصرًا مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلًا عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع. يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، جففه على الفور.

من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الكلسية ديلونجي
الحاويات	2 سعة 1 لتر لكل حاوية
الزمن	~40 دقيقة

1. (حال توافره، انزع مرشح تنقية الماء و (SOFTBALLS). اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى A (ما يقابل علبة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 57).

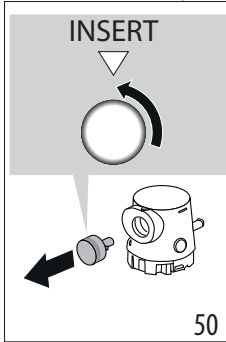
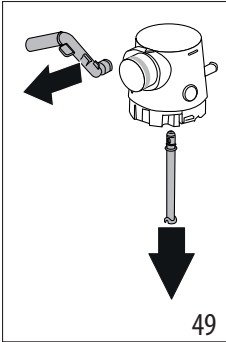
SmartTAMPING STATION



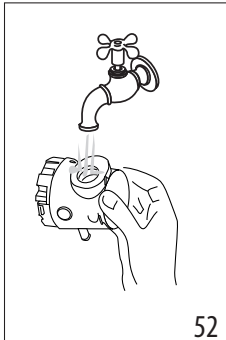
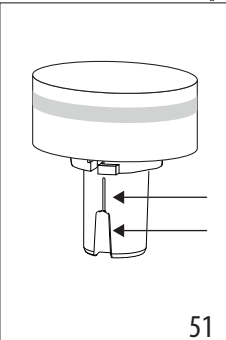
8.6 تنظيف LatteCrema System

اغسل جميع المكونات والوعاء في غسالة الأطباق، لكن بواسطة وضعها في السلة العلوية لغسالة الأطباق. إذا لم تتوفر غسالة الأطباق، فقم بالغسيل اليدوي على النحو المشار إليه في الملاحظة الواردة في نهاية الفقرة.

1. اضغط على الزر (D3) و ارفع غطاء حاوية الحليب (D1)؛
2. أخرج موزع سكب الحليب (C3) وأنبوب الشفط (D7) (الشكل 49)؛



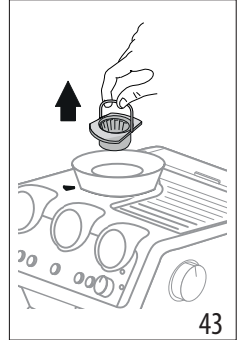
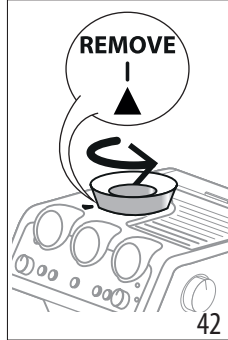
4. قم بلف المقبض في وضع "Insert" (إدخال) ثم اسحبه (الشكل 50)؛
4. انتبه واحرص جيداً على عدم بقاء أية رواسب أو بقايا للحليب على الثقب وعلى المجرى الواقع تحت المقبض (شكل 51)؛ وعند وجود بقايا أو رواسب استخدم عود تخليل الأسنان في تنظيف هذا المجرى؛



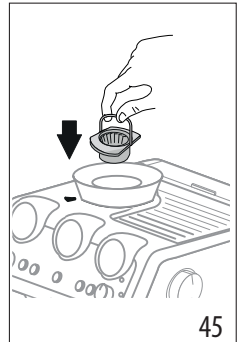
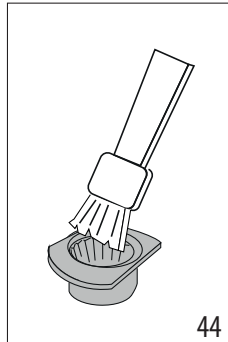
5. اشطف الجزء الداخلي من مكان مقبض ضبط الرغوة بالماء الجاري (شكل 52)؛

2. أطفئ الجهاز.

- قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع "REMOVE" (إزالة) (الشكل 42).



4. أخرج الجزء العلوي من رحي الطحن مع التثبيت باستخدام المقبض المعد خصيصاً لذلك (الشكل 43).
5. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 44)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 39).



- أدخل رحي المطحنة في مبيته (الشكل 45)؛
7. أدر مقبض الضبط لإختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 13)؛
- تحقق من أن رحي المطحنة مركبة جيداً، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تتحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح؛

8.4 استبدال المطاحن

عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال رحي الطحن؛ ثم اضبط من جديد مطحنة القهوة عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (7. قائمة إعدادات الضبط) وتحديد النطاق الأول للضغط "extra" لمطحنة القهوة. قم بعد ذلك بلف مقبض ضبط الكمية (B2) في وضعية الحد الأدنى MIN ثم اضبط الكمية كمرّة الاستخدام الأولى (انظر «الكمية المثالية»).

8.5 تنظيف "Smart tamping station"

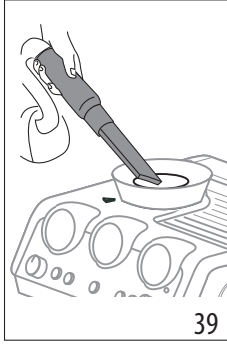
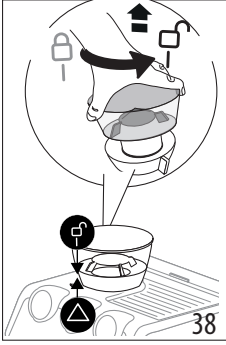
1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 46).
2. اسحب الذراع (A20) حتى حاجز نهاية مساره ثم قم بتنظيف ضاغط القهوة بفرشاة (الشكل 47) ثم قم بتحرير هذا الذراع.
3. باستخدام منظف الأنابيب (C8)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 48).

انتبه جيدًا:

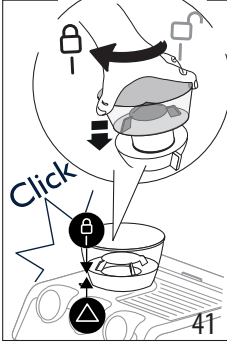
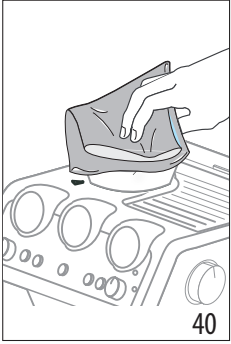
يمكن بدء عملية التنظيف هذه في أية لحظة بالضغط على الزر (B5) لبضع ثوان. لإلغاء هذه العملية اضغط على الزر لمدة 10 ثوان.

8.2 قم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة

- تحقق من أن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة. قم إن أمكن بإجراء بعض عمليات الطحن والحاوية فارغة لتفريغها.
- قم بفك تعشيق الحاوية عبر لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها من الماكينة (الشكل 38)



- اشطف بقايا القهوة (الشكل 39).
- استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مكان حاوية حبوب القهوة ثم قم بالتجفيف (الشكل 40):



- أعد وضع الحاوية في مطحنة القهوة. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الزمر
- وعند سماع صوت "نقرة" (الشكل 41).

8.3 تنظيف رحي المطحنة

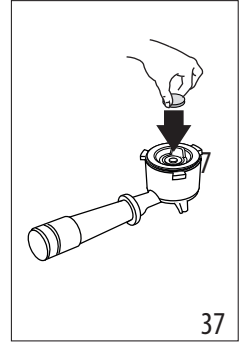
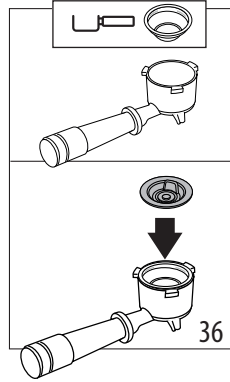
- عند تنظيف حاوية حبوب القهوة (A1)، قم أيضًا بتنظيف مكان الحاوية ورحى المطحنة العلوي باستخدام قطعة قماش رطبة. توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة لإزالة واستبدال رحي الطحن.
- يمكن إزالة رحي الطحن عند توقف مطحنة القهوة عن العمل جراء وجود جسم غريب. وفي حالة حدوث ذلك قم بإزالة حاوية حبوب القهوة وقم بما يلي:

 - قم تعشيقًا بثبتيت كأس حامل المرشح (C1) ثم قم بإجراء عملية طحن "على الفارغ" لتحرير أنبوب القهوة.

×	✓	✓	×	×	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	✓	✓	

8.1 تنظيف موزع سكب القهوة

- عندما يوقد المؤشر الضوئي (B5)، (باللون البرتقالي) (B5)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. لإجراء عملية النظافة قم بشراء أقراص تنظيف ماكينة إعداد القهوة. لمزيد من المعلومات حول ذلك، قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.Delonghi.com.
- أدخل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 36).
- ادخل محلق التنظيف (C9) في المرشح (الشكل 36) ثم اضغط عليه بالكامل.

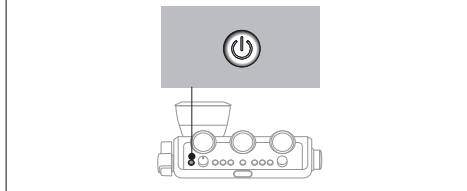


- ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 37).
- قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A7).
- أعد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجمع القطرات (A11) فارغ.

- استمر في الضغط على الزر (B5) حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض (باللون البرتقالي). بعد بضعة دقائق، تتوقف عملية التنظيف بشكل تلقائي.
- قم بإزالة حامل المرشح وملحق التنظيف.
- اغسل حامل المرشح والمرشح تحت تيار ماء جار.
- أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في عملية الشطف بالضغط على الزر (B5): يُنصح بوضع حاوية تحت حامل المرشح.
- قم بإزالة وتفريغ حوض تجمع القطرات.

غير عسر ← 	عسر الماء ° 
متوسط ← 	Americano
عسر/عسر جدًا ← 	

3. احفظ إعدادات الضبط الجديدة بالضغط على ON/Standby (B1)



8. تنظيف الجهاز

انتبه!

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.

لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

عند عدم استعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يُنصح، قبل استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف.

خطر!

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبدًا في الماء؛ إنها جهاز كهربائي. قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

					
	×	×	✓	×	
	✓	✓	×	✓	
	✓	✓	×	×	
	✓	✓	×	×	

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
X2 	240 مل	• الإسبريسو: من 50 إلى 120 مل الماء: من 50 إلى 240 مل

7. قائمة إعدادات الضبط

ادخل في القائمة:		
(my)	x2	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. اختر إعدادات الضبط المراد برمجتها:		
		
المشروب	إعدادات الضبط المقابلة	إعدادات الضبط
Espresso 	وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة	☐ ←  مغلقة
		☑ ←  مطفأة
Coffee 	الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	☐ ←  9 دقائق
		☑ ←  1,5 ساعة
		(my) ←  3 ساعات
Cappuccino 	تنبيه صوتي	☐ ←  مغلقة
		☑ ←  مطفأة
Latte 	ضبط إضافي للطنحن	☐ ←  النطاق 1
		☑ ←  النطاق 2
Flat White 	قيم المصنع	استمر في الضغط على الزر OK لمدة 5 ثوان حتى يصبح المؤشر الضوئي موقدًا بإضاءة ثابتة
×		

- ستبدأ عملية التنظيف وتتوقف بشكل تلقائي. انتبه: عقب الانتهاء من عملية التنظيف قم بلف المقبض على إحدى وضعيات ضبط الرغبة.
- قم بإزالة حاوية الحليب ثم ضعها في الثلاجة؛ يُوصى باستخدام الحليب المتبقي في غضون مدة قصيرة.
- لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean؛ إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.



6. قم بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (my) (B9)

1. قم بإعداد الماكينة لإخراج فنانجان أو فنانجين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون. عند الرغبة في برمجة مشروب ما فأنمر في إعدادة على الحليب، قم بتوصيل LatteCrema System بالماكينة.
2. قم بلف المقبض (B10) لاختيار المشروب المراد برمجته.
- اضغط على الزر (my) : المؤشر الضوئي المقابل للزر (B6) OK سيوقد بإضاءة ثابتة والمؤشر المقابل للزر (my) سيومض.
4. اضغط على الزر OK لبدء عملية السكب. لمبات التنبيه المقابلة للأزرّة OK و (my) ستومض.
5. بعد الحصول على الكمية المطلوبة، اضغط OK. إذا كان المشروب يحتاج إلى سكب مكوّن آخر فإنه سيبدأ سكب هذا المكوّن؛ بعد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط OK.
6. اضغط على الزر (my) للحفاظ. الجهاز أصبح جاهزاً للاستخدام من جديد والمؤشر الضوئي (my) سيبقى موقداً.

عند الرغبة في عدم حفظ البرنامج اضغط على أي زر آخر.

انتبه جيداً:

- يمكن برمجة المشروبات مع القهوة ولكن ليس عملية سكب البخار والماء الساخن.
- تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.
- يمكن برمجة المشروبات "X2" بشكل منفصل.

My LatteArt غير قابل للبرمجة.

للعودة إلى إعدادات ضبط المصنع، استمر في الضغط على الزر (my) حتى تنطفئ الماكينة. يعود المشروب المختار إلى الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع.

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso	35 مل	من 25 إلى 90 مل
X2 Espresso	70 مل	من 50 إلى 180 مل
Coffee	80 مل	من 50 إلى 120 مل
X2 Coffee	160 مل	من 120 إلى 240 مل
Americano	120 مل	الإسبريسو: من 25 إلى 60 مل الماء: من 25 إلى 120 مل

المشروب	Espresso (إسبريسو)	Latte (حليب)	Schiuma (رغوة)	الكمية (مل)	X2 (مل)
Cappuccino (كابوتشينو)	✓ 1	✓		150	230
Latte Macchiato (حليب بالقهوة)	1	✓	×	150	230
F L A T W H I T E (حليب خفيف)	✓ 1	✓		250	330

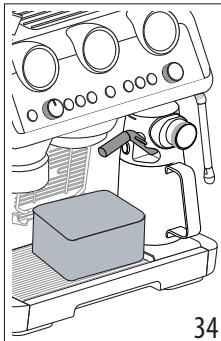
المشروبات مزودة الكمية (2x): اسكب في الحاوية (D8) كمية الحليب الضرورية للإعداد مع توخي الحذر حتى لا تتجاوز الحد الأقصى MAX (الشكل 25). كل حز تحديد على الحاوية يعادل 100 مل من الحليب.

الحليب الطازج أفضل. استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة الثلاجة.

7. اضغط على (B6) OK لبدء عملية السكب (الشكل 23). يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بسكب القهوة والحليب بالتسلسل.

تنظيف LatteCrema System بعد كل استخدام:

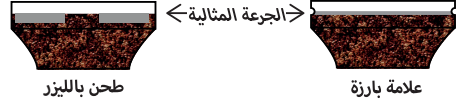
- اترك حاوية الحليب مثبتة في الماكينة (من غير الضروري تفريغها). ضع وعاءً تحت أنبوب سكب الحليب (D4) (الشكل 34).
- 2. قم بلف المقبض (D5) على "Clean" (الشكل 35).



2. حافظ على إبقاء الذراع منزلاً حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 19)، أبدأ بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قم بتعشيق حامل المرشح في موزع سكب القهوة (A7) (الشكل 20).

"الكمية المثالية"

- تمتلك مرشحات القهوة علامة داخلية للإشارة إلى الجرعة المثالية.



- المرشحات ذات العلامة المنفذة بالليزر: تتوافق الجرعة المثالية مع الخط العلوي للعلامة؛
- المرشحات ذات العلامة البارزة: تتوافق الجرعة المثالية مع الخط البارز؛

تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B2) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.

إذا كانت القهوة تحت/فوق مستوى السحب المحدد والكمية في الداخل مثالية فإنه يجب ضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر كثافة (انظر «4.1 المرحلة 1 - الطحن» (grinding) (الشكل 11)).

إذا كانت القهوة فوق مستوى السحب (عملية السكب تتم ببطء مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر كثافة. إذا كانت القهوة تحت مستوى السحب (عملية السكب تتم بسرعة مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر نعومة.

يوصى عامل البار بما يلي: أخرج حامل المرشح بينما يكون ذراع ضاغط القهوة (A20) منزل للحصول على الشكل المثالي لكمية القهوة.

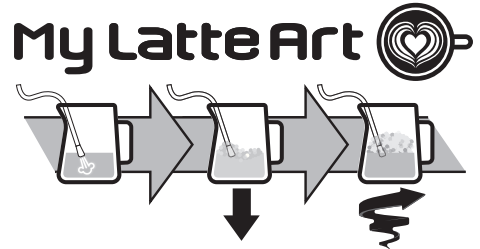
4.3 المرحلة 3 - التوزيع (brewing) (الشكل 21)

1. اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 22).
2. اضغط على OK (B6) لبدء عملية السكب (الشكل 23) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

5. إعداد مشروبات الحليب

5.1 قم بتريفة الحليب (الشكل 24)

- اسكب في حاوية الحليب (D8) كمية الحليب المراد تسخينها/تريفتها مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد 2 أو 3 مرات (الشكل 25).
- للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، فإنه يُصح استخدام حليب بقر وبدرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5 درجات مئوية).



2. لتريفة الحليب قم بسند أنبوب موزع سكب البخار (A5) على سطح الحليب؛ بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.

3. ابقِ على موزع سكب البخار على السطح مع ضرورة الانتباه حتى لا تحجز كمية مفرطة من الهواء مما قد يكوّن فقاعات هوائية مفرطة الكبر.
4. اغمس موزع سكب البخار تحت سطح الحليب؛ بهذه الطريقة ستحصل على قمة بارزة. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أبدأ غلق مقبض البخار ثم انتظر حتى يتوقف سكب البخار بشكل كامل قبل إزالة وعاء الحليب.

يوصى عامل البار بما يلي:

- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة التلاجة.
- الحليب الكامل الدسم يضمن الحصول على نتائج مثالية. شكل وقوام الرغوة يختلفان باختلاف الحليب البقري أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد الانتهاء من تريفة الحليب، قم بإزالة الفقاعات عبر تحريك وعاء الحليب.

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 26). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean؛ إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لبضع ثوانٍ لتنظيف موزع السكب جيداً (الشكل 10).
3. انتظر حتى يبرد الموزع؛ للحفاظ على كفاءة الموزع مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C12) للمحافظة على الثقوب الثلاثة غير مسدودة (شكل 27).

5.2 قم بإعداد مشروبات الحليب باستخدام LatteCrema

System (الشكل 28)

- اسكب في حاوية (D8) الحليب بدرجة حرارة التلاجة (5 درجات مئوية) (الشكل 29).
2. أغلق الغطاء (D1) (الشكل 30).
- لف مقبض ضبط الرغوة (D5) واضبطه على الوضعية التي ترغب في استخدامها (الشكل 31).

مكان مقبض ضبط الرغوة				
CLEAN				INSERT
إخراج المقبض أو إدخاله	الحد الأدنى للرغوة MIN	لحد ا لمتوسط للرغوة MED	لحد ا لأقصى للرغوة MAX	التنظيف بعد كل استخدام

- قم بتعشيق حاوية الحليب في الماكينة (الشكل 32).
- 5. قم بإعداد الكمية المثالية (انظر «4.1 المرحلة 1 - الطحن» (grinding) (الشكل 11)) و «4.2 المرحلة 2 - الضغط» (tamping) (الشكل 17)) ثم أدخل حامل المرشح.
- 6. اختر مشروب الحليب المرغوب فيه (الشكل 33).

2. إعداد الماكينة

- اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:
- أدخل صينية تجميع القطرات (A11) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A9) وشبكة الحوض (A10) (الشكل 1)؛
- أزل خزان الماء (A15) (الشكل 2) وأعد ملئه بماء بارد ونظف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 3).
- ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تشغل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان. انتبه جيدًا: لا تعمل بأسرع وقت ممكن على ضبط وتخصيص قير عسر الماء بالتتابع إجراء «برمجة عسر الماء» الموصوفة في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

3. استعمال الجهاز لأول مرة

- أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A16) خلف الجهاز (الشكل 4)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A17)، الموجود خلف الجهاز في الوضع 1 (الشكل 5)؛
- ضع حاوية الحد الأدنى لسعتها 100 ملم تحت موزع سكب الماء الساخن (في مقابل موزع سكب القهوة (A7)) (الشكل 6)؛
- اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر  (الشكل 7)؛ يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائيًا. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

- قم ب تثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 8) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
- ضع حاوية تحت كأس حامل المرشح وأنبوب سكب البخار (A5)؛
- اضغط على الزر (B5) بمحاذاة مؤشر  (الشكل 9)؛ ستبدأ عملية السكب؛
- عقب الانتهاء من عملية السكب قم بلف مقبض البخار (A4) (الشكل 10) ثم اسكب البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار؛ للحصول على عملية سكب مثالية للبخار يُصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسم ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.
- هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
- تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام لأول مرة من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لكمية القهوة المطحونة في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة «4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding)» (الشكل 11)).

تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4. قم بإعداد القهوة

4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)

- اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A1) (الشكل 12). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛
- حدد درجة الطحن (الشكل 13). درجة ضبط المصنع هي 5 (طحن متوسط)، إذا لم تكن نتيجة الطحن مرضية بالنسبة لك، قم بضبط

مستوى الطحن وفقًا لذوقك ونوع القهوة (يجب إجراء عملية الضبط أثناء عمل مطحنة القهوة).

- أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 14). عند استخدام المرشح لفناجين، اضغط على الزر (B3) (2X)؛ ستقوم من خلال هذا الاختيار بمضاعفة كمية الإسبريسو المسكوبة.
- اضبط مقبض تحديد الكمية (B2) بدءًا من وضعية الحد الأدنى (الشكل 15).

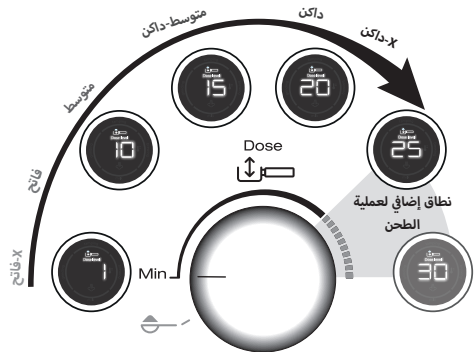
انتبه جيدًا:

الأرقام الظاهرة على الشاشة (B19) هي عبارة عن مرجعية يُستشَد بها عند الوصول إلى المستوى الصحيح في حامل المرشح. لا تتوافق مع إعدادات ضبط الطحن ولا وزن القهوة المطحونة (جرام/أونصة) ولا مدة عملية الطحن.

- يُرجى العودة إلى الفقرة «B3. الزر «X2»؛ لاستخدام المرشح 2 للقهوة» للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.

- ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A18) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 16). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا.

اضبط كمية البن المطحون في المرشح



أي تغيير في نوع حبوب القهوة يعطي نتيجة مختلفة أثناء عملية الطحن ولذلك تحتاج عملية ضبط الكمية في البداية إلى انتباه ودقة كبيرين. يقدم هذا الرسم التوضيحي بعض الإرشادات حول كيفية ضبط الكمية وهذه الإرشادات قائمة على لون التحميص: ينبغي اعتبارها نقاط إرشادية كدبابة ولكن قد تختلف وفقًا لتكوين حبوب القهوة.

- اضبط الكمية من الحد الأدنى.
- مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قم بلف المقبض ببطء.

4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)

- بعد انتهاء عملية الطحن، أزل ذراع ضغط القهوة (A20) حتى نهاية حاجز المسار (لا تقم بإزالة حامل المرشح) (الشكل 18). للحصول على نتيجة مثالية، كرر هذه العملية لمرتين.

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. وعاء الجيوب
- A2. غطاء وعاء الجيوب
- A3. حامل فنجانين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. أنبوب توزيع البخار
- A6. موصل Lattecrema System
- A7. موزع سكب القهوة
- A8. شبكة حمل فنجانين الإسبريسو
- A9. شبكة حمل الأكواب أو الأقداح
- A10. شبكة الحوض
- A11. حوض تجميع القطرات
- A1. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. غطاء خزّان الماء
- A14. مقبض استخراج خزان الماء
- A15. خزّان الماء
- A16. مكان موصل كابل التيار الكهربائي
- A17. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A18. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A19. منفذ صغير للدخول إلى منزلق مطحنة القهوة
- A20. ذراع الضغط

1.2 وصف لوحة التحكم - B

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. الزر "X2": لاستخدام المرشح 2 للقهوة
- B4. زر "درجة الحرارة حرارة القهوة"
- B5. زر "الشطف"
- B6. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B7. زر "سكب الماء الساخن"
- B8. زر "إزالة الترسبات الجيرية"
- B9. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B10. مقبض اختيار الوظائف
- B11. شاشة المشروبات:

مشروبات قهوة الإسبريسو

- Espresso (إسبريسو)
- قهوة أمريكية
- Coffee

مشروبات الحليب

- Cappuccino (كابوتشينو)
- FLAT WHITE (حليب خفيف)
- Latte Macchiato (حليب بالقهوة)

- B12. مؤشّر "نظافة الحليب"
- B13. مؤشّر "نقص حاوية جيوب القهوة"
- B14. مؤشّر "الإنذار العام"
- B15. مقياس الضغط
- B16. مؤشّر "نقص الماء"

B17. مؤشّر "حاوية جيوب القهوة فارغ"

B18. مؤشّر "توفير الطاقة"

B19. شاشة إعدادات الضبط والمعالجة:

- تشير إلى العملية التي يوم الجهاز بها في هذا الوقت
- تشير إلى ضبط كمية القهوة المختارة
- تشير إلى ضبط درجة حرارة القهوة المختارة

1.3 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح 1 فنجان
- C3. مرشح 2 فنجان
- C4. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C5. مزيل الترسبات الجيرية
- C6. ملحق تشغلي لإزالة الترسبات الجيرية
- C7. كابل تغذية قابل للإزالة
- C8. فرشاة تنظيف
- C9. ملحق تنظيف موزع سكب القهوة
- C10. قطعة قماش
- C1. Softballs (منقّي مزيل للترسبات الجيرية في المياه)
- C12. إبرة تنظيف أداة ضخ البخار

1. الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

للحصول على مزيد من المعلومات حول ذلك، قم بزيارة Delonghi.com.

قرص تنظيف

(انظر «8.1 تنظيف موزع سكب القهوة»)



منظف

EAN: 8004399333307

EcoMultiClean

1.5 وصف Lattecrema System - D

- D1. غطاء وعاء الحليب
- D2. موصل حاوية الحليب
- D3. زر تحرير الغطاء
- D4. موزع الحليب (ارتفاعه قابل للضبط)
- D5. مقبض تنظيم الرغوة
- D6. مكان المقبض
- D7. أنبوب شفط الحليب
- D8. وعاء الحليب

Register Now 
www.delonghi.com/register

