
EC935X

La Specialista

PRESTIGIO

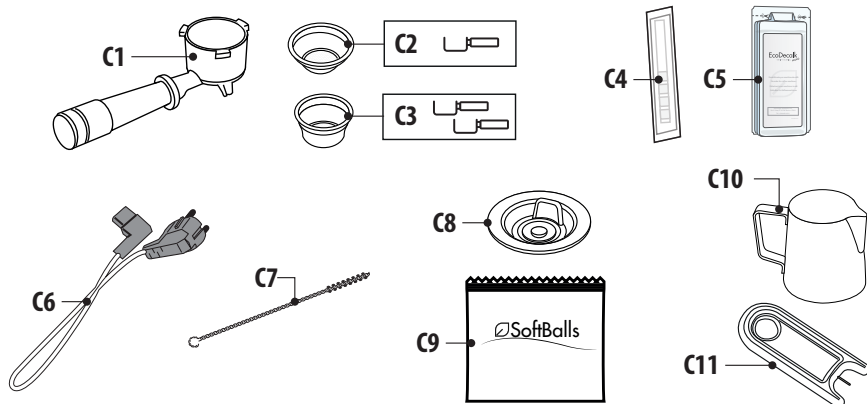
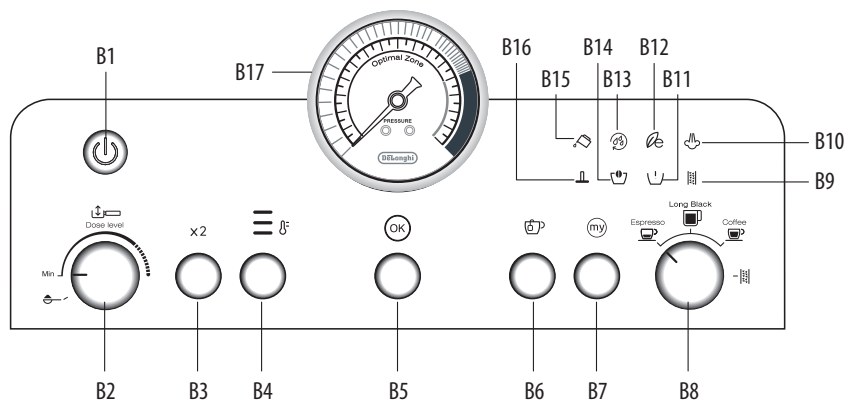
COFFEE MAKER
Instruction for use

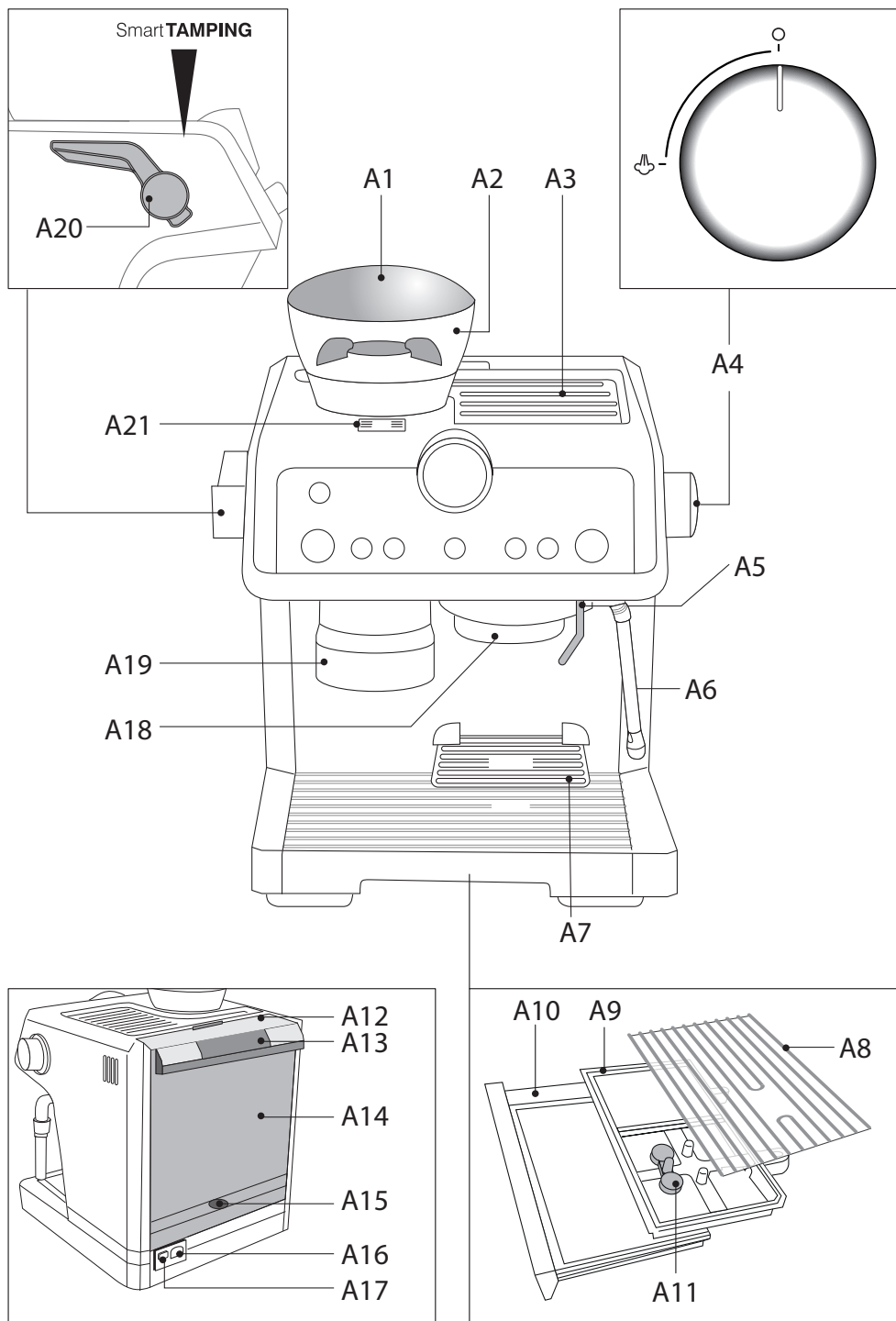
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

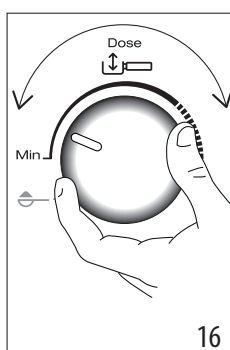
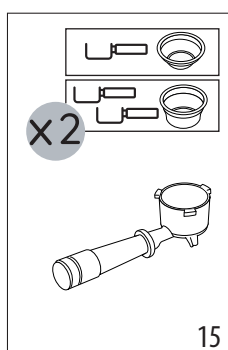
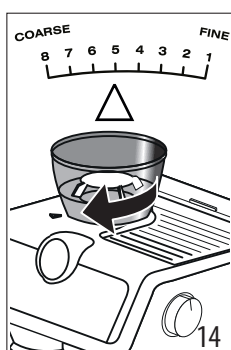
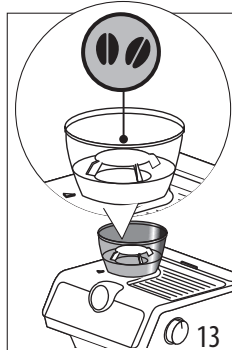
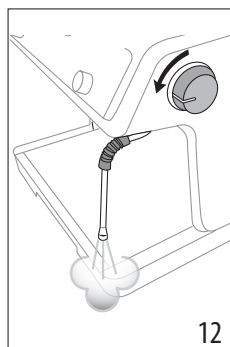
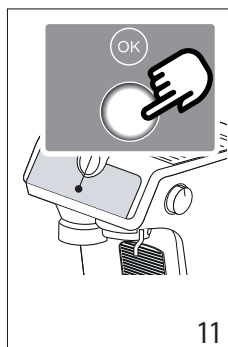
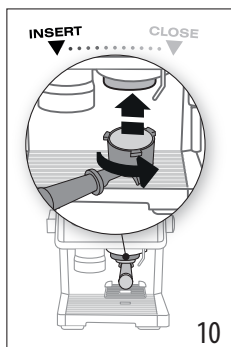
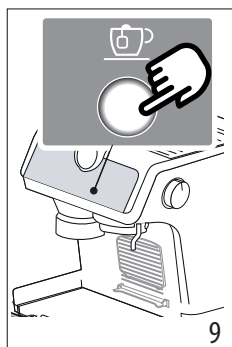
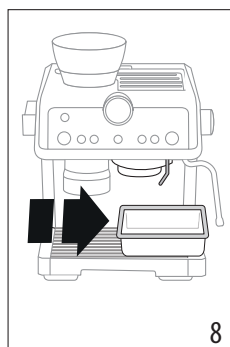
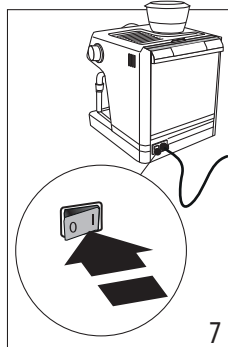
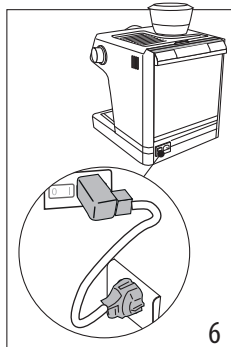
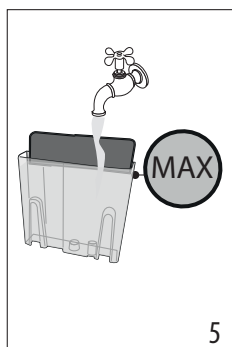
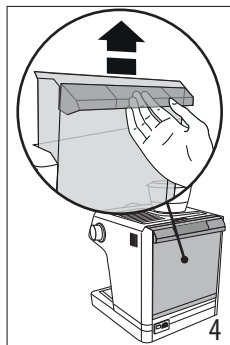
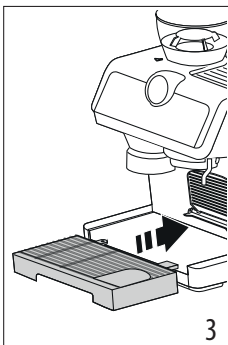
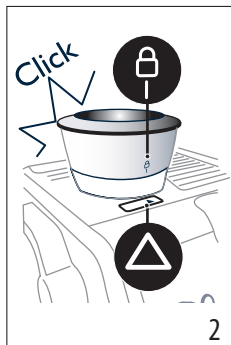
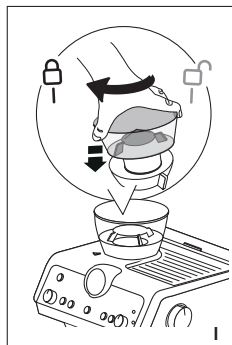
ماكينة إعداد القهوة
تعليمات الاستعمال

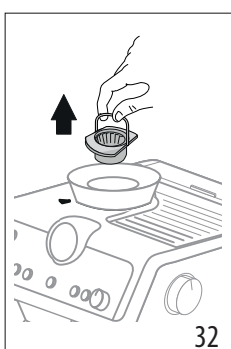
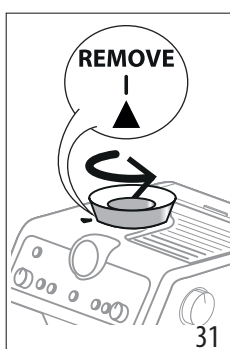
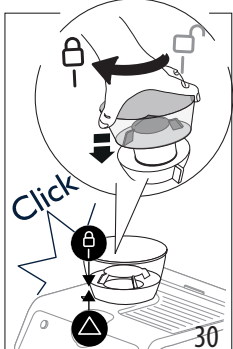
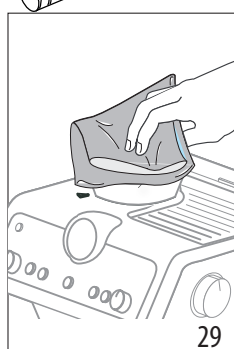
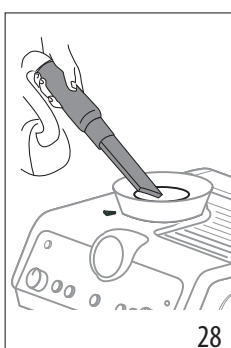
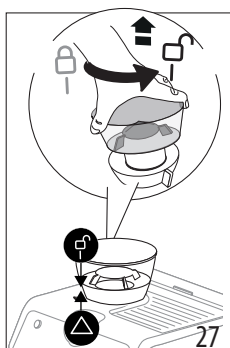
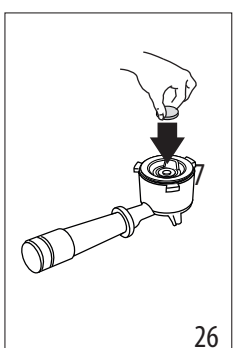
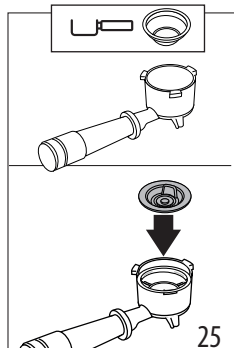
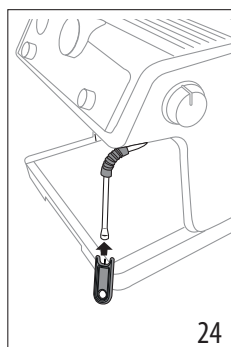
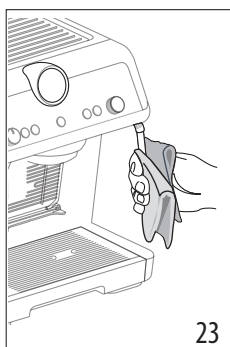
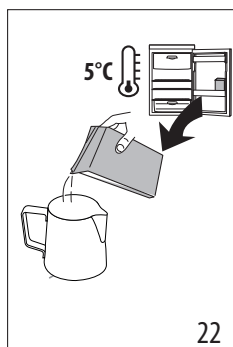
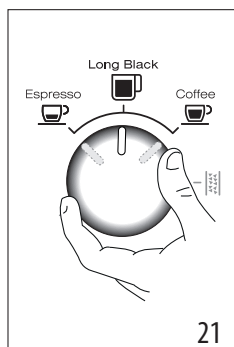
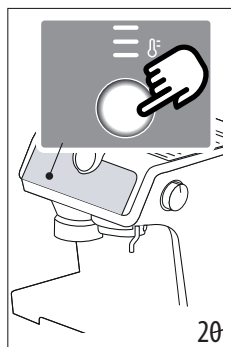
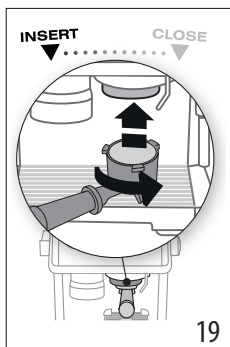
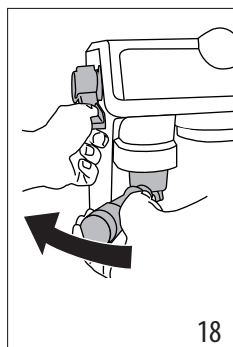
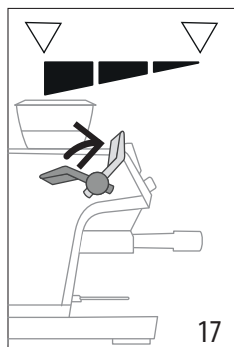


DeLonghi









Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Beans container lid
- A2. Beans container
- A3. Cup tray
- A4. Steam dial
- A5. Hot water spout
- A6. Steam wand
- A7. Cup grille for espresso
- A8. Cup grille for glasses or mugs
- A9. Drip tray grille
- A10. Drip tray
- A11. Drip tray water level indicator
- A12. Water tank lid
- A13. Water tank extraction handle
- A14. Water tank
- A15. Water softener filter housing
- A16. Power cord connector socket
- A17. Main switch (ON/OFF)
- A18. Coffee spout
- A19. Coffee mill outlet (tamping station)
- A20. Presser lever
- A21. Cover giving access to coffee mill funnel

1.2 Description of control panel - B

- B1. ON/Standby button
- B2. Ground coffee quantity dial
- B3. "2x" button: selection of 2-coffee filter
- B4. Coffee temperature button
- B5. "OK" button: delivery of beverage/confirm
- B6. Hot water button
- B7. "My" button: customization of beverage quantity
- B8. Function selector dial
 - Espresso
 - Long Black
 - Coffee
 - Descale
- B9. "Descale" light
- B10. "Steam ready" light
- B11. "No beans container" light
- B12. "Energy saving" light
- B13. "Clean" light (see "8.1 Cleaning the coffee outlet")
- B14. "Beans container empty" light
- B15. "No water" light
- B16. "Press" light
- B17. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

- C1. Filter holder
- C2. 1 cup filter
- C3. 2 cup filter
- C4. "Total Hardness Test" paper
- C5. Descaler
- C6. Removable power cord
- C7. Tube brush
- C8. Coffee outlet cleaning accessory
- C9. Softballs
- C10. Milk jug
- C11. Steam wand cleaning needle

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.



Cleaning tabs

(see "8.1 Cleaning the coffee outlet")

 **EcoMultiClean** Cleaner

EAN: 800439933307

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Locate the beans container in the (A2) coffee mill (fig. 1). The container is correctly in place when the arrow ▲ aligns with the  symbol and a "click" is heard (fig. 2).
2. Locate the drip tray (A10) together with the cup grille (A8) and drip tray grille (A9) (fig. 3);
3. Take out the water tank (A14) (fig. 4) and fill with fresh clean water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 5).
4. 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. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C6) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 6), then 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. 7);
2. Place a container of at least 100 ml capacity under the hot water spout (next to the coffee spout (A18)) as illustrated (fig. 8).
3. Press the button (B6) next to the  indicator light (fig. 9): delivery will start and then stop automatically. Empty the container.

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

4. Attach the filter holder (C1) completely with filter to the appliance. To attach correctly, align the filter holder handle with

"INSERT" (fig. 10), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position;

5. Place a container under the filter holder and the steam wand (A6);
6. Press the OK button (B5): delivery will start (fig. 11);
7. When delivery has finished, turn the steam dial (A4) (fig. 12) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit: to ensure best possible results, repeat the operation 3 or 4 times. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a beverage.

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").

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

4. PREPARATION OF COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A2) (fig. 13). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. Select the grinding level (fig. 14). The factory setting is 5 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and to the type of coffee being used (the adjustment must be made only when the coffee mill is in operation).

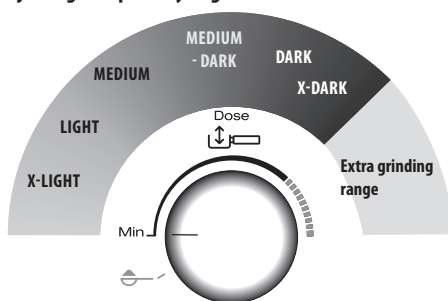
Please note: A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. A grinding level of 1 or 2 is very fine and should be used with special coffees only (light roasted)

3. Place the ground coffee filter (C2) or (C3) in the filter holder (C1) (fig. 15); If the 2-cup filter is in use, press the 2x button (B3): this will also double the quantity of espresso coffee delivered from the spout.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B2), starting from the minimum position (fig. 16).

Refer to the section on "Adjusting the quantity of ground coffee in the filter" for further indications.

5. Attach the filter holder to the outlet of the coffee mill (A19), aligning it with "INSERT", then turning it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically.

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



Different varieties of coffee bean give different results when ground: consequently, the initial adjustment of the dosage requires special care.

This illustration shows how to regulate the dosage, based on the roast colour: this should be taken as a general guide, given that in practice, the final adjustment can vary according to the composition of the beans.

1. Set the dosage starting from the minimum position.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

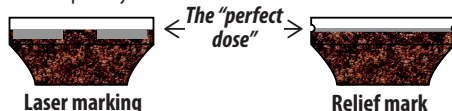
4.2 Step 2 - Tamping

1. Following the grinding step, bring the tamping lever (A20) down completely (keeping the filter in place under the outlet) (fig. 17). For a perfect result, repeat the step twice.
2. Keep the tamping lever fully down when removing the filter holder (fig 18) and then return the lever to its initial position.
3. Having checked that the dosage is as required (see "The "perfect dose""), attach the filter holder to the brewer outlet (A18) (fig. 19).

Please note: Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.

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.
- Make sure the coffee is at the right level after tamping. It might be necessary to adjust the level a few times using the dial (B2) before the ideal dosage is achieved.

- If the coffee is extracted too strongly or too weakly even at the ideal dosage, this can be corrected by grinding the beans more finely or more coarsely (see “4.1 Step 1 - Grinding”). To correct over-extraction (coffee released too slowly), select a coarser setting. To correct under-extraction (coffee released too quickly), select a finer setting.
- **Barista tips:** Draw the filter holder away from the tamper with the lever (A20) still down, so that the dose of coffee has a perfectly smooth finish.
- **When using pre-ground coffee:**
 - spoon the pre-ground coffee into the filter;
 - turn the dial to ;
 - attach the filter holder to the grinder outlet;
 - lower the tamping lever.

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see “Coffee preparation temperature”).
2. Select the desired beverage (fig. 21).
3. Press OK (B5) to start brewing (fig. 11) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

The water temperature is controlled during the entire preparation process to ensure its stability during the extraction step. The Specialista Prestigio offers 3 infusion temperatures* set in a range between 92 and 96 °C.

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

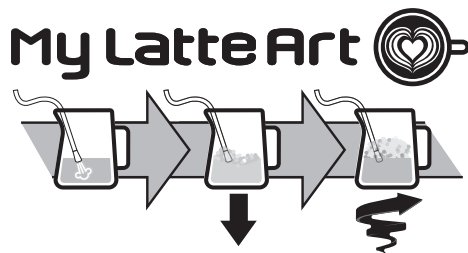
Temperature level	Corresponding indicator light	Roast colour
MIN	   	Dark
MED	   	Medium-dark
MAX	   	Light - Medium

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the beverage in the cup or the temperature of the beverage at the moment of release from the outlets of the filter holder.

5. MAKING MILK BEVERAGES

5.1 Frothing the milk

1. Fill the jug (C10) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the volume of the milk will increase 2- or 3-fold (fig. 22). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C).



2. To froth the milk, offer the nozzle of the steam wand (A6) to the surface of the liquid: this will allow air to mix with the milk and steam.
3. Keep the steam nozzle just in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create unsuitably large bubbles.
4. Immerse the nozzle just beneath the surface of the milk: this will create a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, turn off the steam and wait for the flow to stop completely before removing the milk jug from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best.** Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always replace the milk jug in the fridge when not in use.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depending on the nature of the dairy milk or vegetable beverages utilized.
- After frothing the milk, eliminate unwanted bubbles by swirling the jug gently.

Cleaning the steam wand:

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 23) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 12).
3. Wait until the steam wand has cooled down: to ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C11) to free the 3 holes (fig. 24) of any obstruction.

6. CUSTOMISING THE QUANTITY OF COFFEE BEVERAGES WITH THE BUTTON (B7)

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee beverage you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the beverage being programmed.
3. Press the  button: the light associated with the  button blinks.
4. Press the OK button to start delivery. The lights associated with the Ok and  buttons blink.
5. When the required quantity is reached, press OK. If the beverage includes another ingredient, the machine will start delivering this one as well: once the required quantity has been reached, press OK.
6. Press the  button to save. The appliance is now ready again for further use and the  light remains on. If there is now wish to save the new setting, simply press any other button.

Please note:

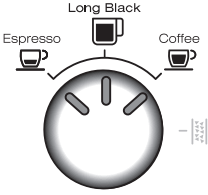
- Coffee beverages can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.
- Programming changes the quantity of beverage delivered, but not the quantity of ground coffee
- “2x” beverages can be programmed separately.
- **To restore the default factory settings, press and hold the  button until the light goes off. The selected beverage reverts to the default quantity.**

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso 2x	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
 Coffee 2x	160 ml	from 120 to 240 ml
 Long Black	100 ml	• water: from 25 to 120 ml • espresso: from 25 to 60 ml
 Long Black X2	200 ml	• water: from 50 to 240 ml • espresso: from 50-120 ml

7. SETTINGS MENU

1. Enter the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	2x	
→		

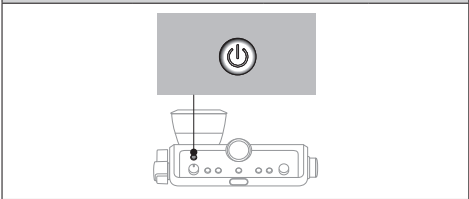
2. Settings selected with dial (B8)

		
Corresponding setting	Turn to	Adjustments
Extra grinding adjustment	Espresso 	x2 ➔ Range 1
		 ➔ Range 2
Water hardness	Long Black 	x2 ➔ soft
		 ➔ medium
		 ➔ hard/very hard
Auto-off	Coffee 	x2 ➔ 9 minutes
		 ➔ 1.5 hours
		 ➔ 3 hours

3. Settings selected with buttons

Energy saving	 ➔ Active
	 ➔ Off
Default values	Press the button and hold for at least 5 seconds  , until the light remains permanently on

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



8. CLEANING THE APPLIANCE

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.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before preparing any beverages.

Danger!

- Never immerse the coffee maker in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before commencing any cleaning operation on the outside of the machine, turn it off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

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

8.1 Cleaning the coffee outlet

When  light comes on (orange) (B13), it means that the coffee circuit needs to be cleaned. This requires special cleaning tabs for coffee makers, which must be purchased separately. For more information, visit www.Delonghi.com.

1. Insert the 1-cup filter (C2) in the holder (C1) (fig. 25).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C8) (fig. 25) and press home.
3. Place the cleaning tab on the accessory (fig. 26).
4. Attach the filter holder to the coffee outlet (A18).
5. Fill the tank (A14) with water. Make sure the drip tray (A10) is empty.
6. Press and hold the  button (B6) until the light  (B13) comes on. After a few minutes, the cleaning cycle stops automatically.
7. Remove the filter holder and the cleaning accessory.

8. Wash the filter holder and the filter under running water.
9. Attach the filter holder again and run a rinse cycle by pressing the  button: it is advisable to place a container under the filter holder.
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

This cleaning cycle can be initiated at any time by pressing the  button and holding for a few seconds. To cancel, press and hold the button for at least 10 seconds.

8.2 Cleaning the beans container housing

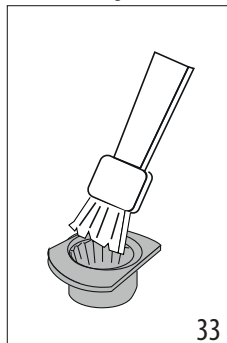
1. Make sure the beans container (A2) is empty. If in doubt, operate the mill briefly to make certain.
2. Release the container by turning it anticlockwise and detach it from the machine (fig. 27).
3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).
4. Clean the beans container housing with a moist cloth, and wipe dry (fig. 29);
5. Reposition the beans container in the coffee mill. The container is correctly in place when the arrow  is aligned with the  symbol and a "click" is heard (fig. 30).

8.3 Cleaning the burrs

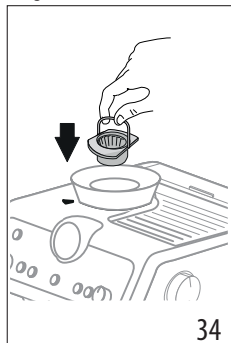
When cleaning the beans container (A2), clean the container housing and the top burr with a moist cloth. If the burrs need to be removed and replaced, contact a service centre.

The burr can be removed in the event of the coffee mill being jammed by the presence of foreign matter. Should this occur, remove the beans container and proceed as follows:

1. Attach the filter holder (C1) and operate the mill briefly without beans to free the internal duct.
2. Turn the appliance off.
3. Turn the grinding adjustment dial anticlockwise as far as it will go, which is the "REMOVE" position (fig. 31).
4. Gripping the top burr by the handle, pull it up and out of the housing (fig. 32).
5. Clean the burr with a brush (fig. 33) and remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 28).



33



34

- Replace the burr in the housing (fig. 34);
- Turn the adjustment dial to select the desired grinding level (fig. 14);

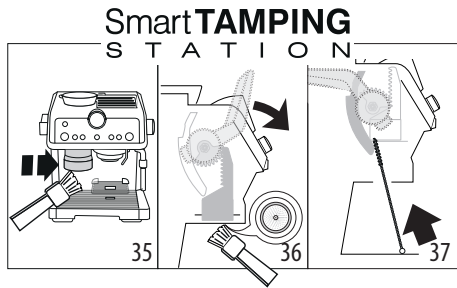
Check that the burr is properly seated by pulling on the handle: if it is correctly in place, it will not move.

8.4 Replacing the burrs

When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced: with the new burrs fitted, adjust the coffeemill by accessing the settings menu ("7. Settings menu") and selecting the first range of the "extra grinding adjustment" setting. Next, turn the ground coffee quantity adjustment dial (B2) to the MIN position and set the dose as for first-time use (see "The "perfect dose"").

8.5 Cleaning the "Smart tamping station"

- Clean the attachment area with a brush (fig. 35).
- Pull the lever (A20) down completely and clean the tamper with a brush (fig. 36), then release the lever.
- Use the tube brush (C7) to clean the coffee funnel (fig. 37).



9. WATER HARDNESS

The descale light  (B9) comes on following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

- Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C4) from its pack.
- Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
- Remove the paper from the water and shake lightly. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

Water Hardness Test Result	Button	Level
	×2	1 soft water

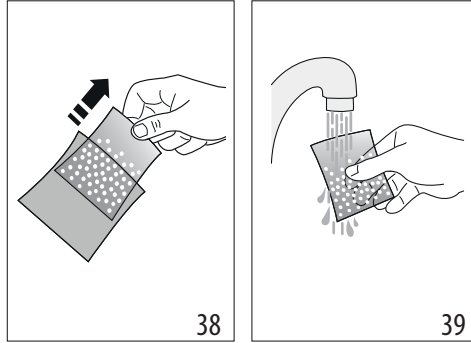
Water Hardness Test Result	Button	Level
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		

- Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu".

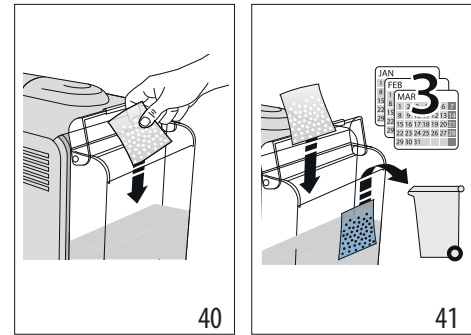
10. HOW TO USE SOFTBALLS

Softballs (C9) are an innovative treatment system that prolongs the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in the water overnight before use.

- Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 38).



- Rinse the sachet of Softballs under running water (fig. 39).
- Immerse the sachet in the water tank (A14) (fig. 40).



- Change the sachet of Softballs every 3 months (fig. 41).

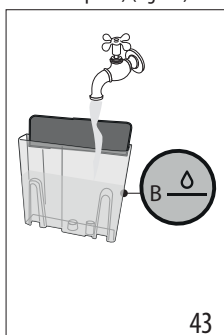
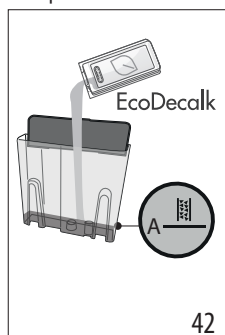
11. DESCALING

Important!

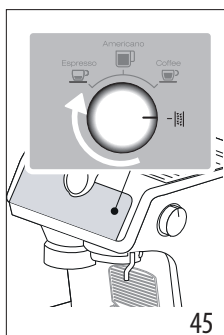
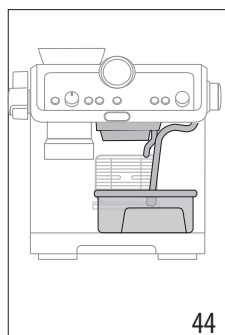
- Before using the descaler, (C5) read the instructions and the labelling on the pack.
- Use De'Longhi descaler only. Using unsuitable descaler products and/or performing the descale procedure incorrectly could give rise to faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Descaler can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~40min

1. (REMOVE WATER SOFTENER AND SOFT BALLS, IF PRESENT). Pour the descaler into the water tank (A14) up to the first level  A marked on the inside of the tank (which corresponds to the contents of one 100ml pack) (fig. 42).

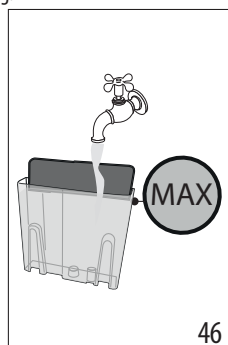


2. Add water up to level  B (fig. 43). Now reposition the water tank in the machine.



3. Make sure that the filter holder (C1) is not attached. Position a container under the coffee outlet and the hot water spout, and another under the steam wand (A6) (fig. 44).

4. Turn the knob (B8) to  (fig. 45): the OK light comes on, orange in colour and the  light blinks.
5. Press the OK button: the OK light blinks.
6. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty. Descaling ceases and the colour of the OK light turns to white. This means that a rinse cycle must be carried out:
7. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.
8. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 46). Put the tank back in its housing.



9. Press the OK button: the rinse cycle will start.
10. Once the rinse cycle has been completed, water will stop draining out and the machine is ready for use.
11. Empty the containers used to collect the rinse water.
12. Remove and empty the drip tray, then reposition it in the machine.
13. Remove the tank, fill with fresh water, and reposition in the machine.

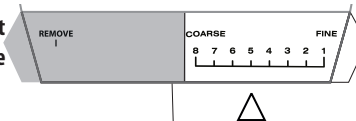
The machine is now ready for use.

Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative light has not yet come on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the OK button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.

12. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 permanently on	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section "3. Setting up the appliance"
 permanently on (white)  light: indicates the selected coffee temperature  light: indicates the machine is ready to deliver hot water	The machine is ready to deliver fluids	Set up the machine and proceed with preparation of the beverage
 permanently on	Energy saving is enabled	Refer to section "7. Settings menu" for instructions on disabling the function
 permanently on	The beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 blinking	The grinding function has been selected, but the beans container (A2) is empty	Fill the beans container
 blinking momentarily at regular intervals	The dial (B2) has been set to the MAX adjustment 	When the freshly ground coffee in the filter is not sufficient, select a new grinding range as indicated in section "6. Menu settings".
 permanently on	There is not enough water in the tank (A14) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
 blinking	An attempt is being made to prepare a beverage, but with water tank (A14) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
	The coffee filter (C2) or (C3) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A14) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
→		

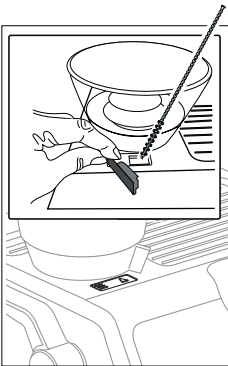
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 permanently on	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam from the wand, turn the steam dial (A4)
 blinking	The machine is switched on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The indicator light blinks to indicate that the machine is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the steam circuit is up to temperature
	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to provide steam when the light remains permanently on
	The machine is delivering steam	
 permanently on	The beans container is not in place	Position the beans container (A2) correctly, or check that it is correctly in place. The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the  symbol and a “click” is heard
 blinking	The setting of the grinding level adjustment selector is incorrect, or beyond the maximum adjustment possible	Return the selector to one of the regular settings (between 1 and 8), remembering that: - The grinding adjustment must be made with the mill in operation - The mill should be adjusted one level at a time, and used at least 5 times between one adjustment and the next
	OUT of correct range  	
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 permanently on	The machine calls for tamping	The coffee has just been ground and the filter holder is attached to the coffee mill
	The filter holder has been detached from the coffee mill without tamping	Release the filter holder and proceed, tamping the coffee as described in section “The “perfect dose”” “When using pre-ground coffee:”
	The filter holder has been released with OUT OF plete, or the tamping correct range ed too quickly	Repeat the grinding step Correct range
	inlet is clogged	Clean as described in section “8.5 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover and clear the blockage using the tube brush
 permanently on (red)	Descaling is required	Carry out descaling as described in section “11. Descaling”
	Descaling is in progress	Complete the operation as described in section “11. Descaling”
 blinks (red) +  blinks (orange)	Rinsing is required	
 blinks (red) +  permanently on (white)	Rinsing is in progress following completion of the descale cycle	
 permanently on (orange)	The coffee outlet requires cleaning	See section “8.1 Cleaning the coffee outlet”
 blinking (orange)	Cleaning of the coffee outlet is in progress	
All indicator lights blink	General alarm	Contact Customer Services

13. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A10)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A14)	Fill the tank
	The  (B6) light is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the  light to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
	The tank (A14) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
	Coffee ground too finely	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The filter holder cannot be attached to the coffee outlet	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat the grinding step with different settings. Reduce the dosage quantity: check that the filter (C2) or (C3) (1 or 2 cups) and the grinding dosage are correctly matched (2x button (B3) selected or otherwise)
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) instead of from the holes	The filter holder is not properly attached	Attach the filter holder correctly and rotate firmly as far as it will go
	The seal of the coffee outlet (A18) has lost flexibility or is dirty	Have the coffee outlet seal replaced by a Service Centre
	Blockage in the coffee filter (C2) or (C3)	Rinse the filters under running water
The espresso cream is too white (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "11. Descaling")
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee mill	Clean the burrs as described in section “8.3 Cleaning the burrs”, 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 beans container (A2) is not correctly positioned	The container is correctly in place when the arrow ▲ is aligned with the ☐ symbol and a “click” is heard
Changing to a different type of coffee	All beans currently in the machine must first be removed	• Empty the beans container (A2) (operating the coffee mill without beans or removing any beans still present with a vacuum cleaner) • Attach the filter holder (C1) and operate the mill a few times without beans to free the internal duct: now attach the filter holder to the coffee mill outlet (A19) aligning it with the INSERT mark, and turn it to the right. Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position, then stops automatically. Repeat until the filter is empty • Fill the container (A2) with the new variety of coffee beans • If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The funnel of the coffee mill is clogged	Clean as described in section “8.5 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the funnel by opening the relative cover (A21) and clear the blockage using the tube brush 
After grinding, there is too much coffee in the filter		



PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the amount of coffee in the filter (C2) or (C3) does not give the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.5 Cleaning the "Smart tamping station"; then repeat the grinding step
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2), following the instructions in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	Over time the burrs wear down	Have the burrs replaced as indicated in section "8.4 Replacing the burrs".

Avant d'utiliser l'appareil toujours lire la brochure des consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du réservoir à grains
- A2. Réservoir à grains
- A3. Grille d'appui pour tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Buse à eau chaude
- A6. Tube buse vapeur
- A7. Grille d'appui pour tasses espresso
- A8. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A9. Grille égouttoir
- A10. Égouttoir
- A11. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A12. Couvercle réservoir d'eau
- A13. Poignée extraction réservoir d'eau
- A14. Réservoir d'eau
- A15. Logement filtre adoucisseur
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Buse à café
- A19. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A20. Levier tasseur
- A21. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Touche ON/Veille
- B2. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « température café »
- B5. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Espresso
 - Long Black
 - Café
 - Détartrage
- B9. Voyant « détartrage »
- B10. Voyant « vapeur prête »
- B11. Voyant « absence réservoir à grains »
- B12. Voyant « économie d'énergie »
- B13. Voyant « Nettoyage » (voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)
- B14. Voyant « réservoir à grains vide »
- B15. Voyant « manque d'eau »
- B16. Voyant « tassage »
- B17. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses
- C4. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C5. Détartrant
- C6. Cordon d'alimentation amovible
- C7. Écouvillon
- C8. Accessoire de nettoyage buse à café
- C9. Softballs
- C10. Pot à lait
- C11. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

Pastilles de nettoyage

(Voir « 8.1 Nettoyage de la buse à café »)



EcoMultiClean Nettoyant
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du savon à vaisselle puis procéder comme suit :

1. Insérer le réservoir à grains (A2) dans le moulin à café (fig. 1). Le réservoir est inséré correctement lorsque la flèche ▲ est alignée au symbole ☐ et que l'on entend un « clic » (fig. 2).
2. Insérer l'égouttoir (A10) avec la grille d'appui pour tasses (A8) et la grille égouttoir (A9) (fig. 3) ;
3. Extraire le réservoir d'eau (A14) (fig. 4) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 5).
4. Puis réinsérer le réservoir.

Attention : Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau dans le réservoir ou sans réservoir.

Nota bene : Il est conseillé de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer le connecteur du cordon d'alimentation (C6) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 6) ; puis brancher la fiche sur la prise. S'assurer et vérifier que l'interrupteur général (A17), au dos de l'appareil, est enfoncé sur la position I (fig. 7) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A18)) (fig. 8) ;
3. Appuyer sur la touche (B6) au niveau du voyant ☐ (fig. 9) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

Avant de commencer à utiliser la machine, il faut rincer les circuits internes de la machine. Procéder de la manière suivante :

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 10) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A6) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B5) (fig. 11) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 12) et débiter de la vapeur pendant quelques secondes de manière à rincer le circuit vapeur : pour une distribution optimale de vapeur, on conseille de répéter cette opération 3 ou 4 fois. Ceci permet d'éliminer l'eau dans le tube avant de distribuer de la vapeur.

L'appareil est donc prêt à l'usage.

Nota bene : Le rinçage des circuits internes est conseillé même en cas d'inutilisation prolongée de l'appareil.

À la première utilisation il faut faire 4-5 cafés avant que la machine ne commence à donner un résultat satisfaisant : prêter une attention particulière à la dose de café moulu dans le filtre ((C2) ou (C3)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).

Procéder comme indiqué au chapitre « La « dose parfaite » ».

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 13). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. Sélectionner le degré de mouture (fig. 14). Le paramètre d'usine est 5 (mouture moyenne). Si le résultat n'est pas satisfaisant, régler le niveau en fonction du goût personnel et du type de café (le réglage doit être effectué durant le fonctionnement du moulin à café).

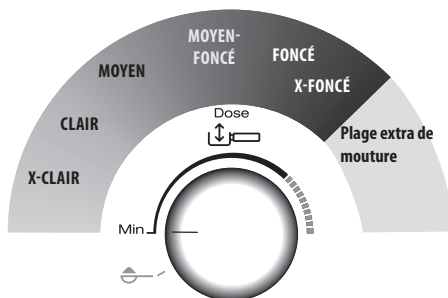
Nota bene : Le degré de mouture entre 3 et 6 est conseillé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 15). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.
4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 16).

Se référer au paragraphe « Régler la quantité de café moulu dans le filtre » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



Chaque variété de grain donne un résultat différent durant la mouture c'est pourquoi, au début, le réglage de la dose demande le plus grand soin.

Cette illustration donne des indications sur la manière de régler la dose, basées sur la couleur de torréfaction : elles doivent être considérées comme un point de départ, mais peuvent varier suivant la composition des grains de café.

1. Programmer la dose en commençant par la position minimale.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 17). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 18). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir « La « dose parfaite » »), accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18) (fig. 19).

Nota bene : Si après le tassage il reste du café le long des bords du filtre, cela ne compromet absolument pas la qualité de l'extraction et, donc, le résultat final.

La « dose parfaite »

- Les filtres café, ont un repère interne pour identifier la dose parfaite.



Marquage au laser

Marquage en relief

- Filtres avec marquage au laser : la dose parfaite correspond à la ligne supérieure du marquage ;
- Filtres avec marquage en relief : la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;
- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B2) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.
- **Le barista conseille :** Extraire le porte-filtre alors que le levier du tasseur (A20) est abaissé pour obtenir une finition parfaite de la dose de café.
- **Si l'on utilise du café prémoulu :**
 - verser le café prémoulu dans le filtre ;
 - tourner le bouton sur  ;
 - accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
 - abaisser le levier de tassage.

4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

1. Sélectionner la température (fig. 20) (voir « La température pour préparer le café »).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 21).
3. Appuyer sur OK (B5) pour commencer la distribution (fig. 11) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer le café

La température de l'eau est contrôlée durant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialista Prestigio offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C et 96°C.

On conseille une température différente en fonction de la variété et de la torréfaction des grains : les grains de Robusta requièrent une température basse ; les grains d'Arabica une température haute. Il en va de même pour les grains avec une torréfaction foncée ou pour les grains à peine torréfiés.

Niveau de température	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN	 	Foncé
MOY	 	Moyen-foncé

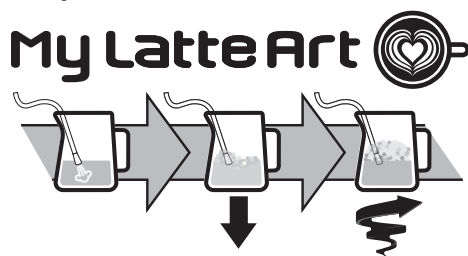
MAX	 	Clair - moyen
------------	--	----------------------

- * Cette température fait référence à l'eau dans le thermoblock. Elle est donc différente de la température de la boisson en tasse ou de la température mesurée quand la boisson sort des buses du porte-filtre.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

1. Verser dans le pot (C10) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 22). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5°C).



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A6) sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.
3. Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
4. Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Pour un meilleur résultat, on conseille de mettre le pot à lait au réfrigérateur.
- Le lait entier assure d'excellents résultats. Le résultat et la texture de la mousse varient en fonction du lait de vache ou des boissons végétales utilisées.
- Après avoir émulsionné le lait, éliminer les bulles en faisant tourner légèrement le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 23). Pour un

nettoyage profond, il est recommandé d'utiliser Eco MultiClean : il assure l'hygiène en éliminant les protéines et les graisses du lait et peut être utilisé pour nettoyer toute la machine.

2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 12).
3. Attendre que la buse refroidisse ; pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C11) pour maintenir libres les 3 trous (fig. 24).

6. PERSONNALISER LA LONGUEUR DES BOISSONS AU CAFÉ À L'AIDE DE LA TOUCHE

(my) (B7)

1. Préparer la machine pour faire 1 ou 2 tasses de la boisson au café que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C2) ou (C3) et de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.
3. Appuyer sur la touche **(my)** : le voyant correspondant à la touche **(my)** clignote.
4. Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **(my)** clignotent.
5. Après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK. Si la boisson prévoit la préparation d'un autre ingrédient, la préparation de ce dernier commence : après avoir atteint la quantité souhaitée, appuyer sur OK.
6. Appuyer sur la touche **(my)** pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant **(my)** reste allumé.

Si l'on ne souhaite pas enregistrer la programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons à base de café, mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.
- Pour repasser aux paramètres d'usine, maintenir la touche **(my)** enfoncée jusqu'à l'arrêt. La boisson sélectionnée revient à la quantité d'usine.

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Espresso	35 ml	de 25 à 90 ml
 Espresso X2	70 ml	de 50 à 180 ml

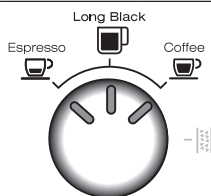
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
 Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
 X2	160 ml	de 120 à 240 ml
 Long Black	100 ml	• water: from 25 to 120 ml • espresso: from 25 to 60 ml
 X2	200 ml	• water: from 50 to 240 ml • espresso: from 50-120 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	(my)
--	----	-------------

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B8)

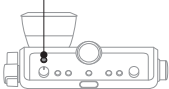


Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture		x2 ➔ Page 1
		≡ ➔ Page 2
Dureté de l'eau		x2 ➔ douce
		≡ ➔ moyenne
		OK ➔ dure/très dure
Arrêt automatique		x2 ➔ 9 minutes
		≡ ➔ 1,5 heures
		OK ➔ 3 heures

3. Paramètre avec sélection à partir de la touche :

Économie d'énergie	 ➔ Activée
	 ➔ Éteinte



Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
4. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur ON/Veille (B1)	
 	

8. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Attention !

- Pour le nettoyage de la machine, ne pas utiliser de solvants, de nettoyeurs abrasifs ou de l'alcool.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.
- Pour des périodes d'inutilisation supérieures à 1 semaine il est recommandé, avant d'utiliser la machine, de procéder à un rinçage.

Danger !

- Au cours du nettoyage, ne jamais plonger la machine dans l'eau : c'est un appareil électrique.
- Avant toute opération de nettoyage des parties extérieures de l'appareil, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.

					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
→					

					
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

8.1 Nettoyage de la buse à café

Quand le voyant  s'allume (orange) (B13), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, acheter les pastilles de nettoyage pour machines à café. Pour de plus amples informations, visiter www.Delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 25).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C8) dans le filtre (fig. 25) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 26).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A18).
5. Remplir le réservoir d'eau (A14). S'assurer que l'égouttoir (A10) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B13) s'allume. Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
7. Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.
8. Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
9. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
10. Enlever et vider l'égouttoir.

Nota bene :

Ce cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche  pendant quelques secondes. Pour annuler l'opération, appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.

8.2 Nettoyer le logement du réservoir à grains

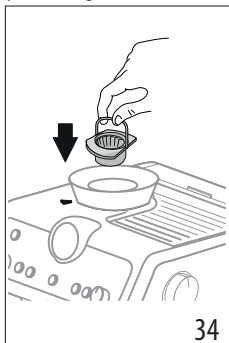
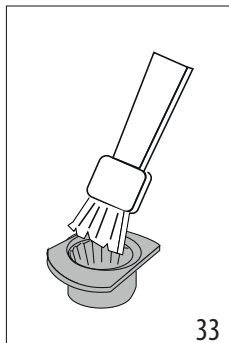
1. S'assurer que le réservoir à grains (A2) est vide. Éventuellement procéder à quelques moutures à vide pour le vider.
2. Décrocher le réservoir de la machine en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 27)
3. Aspirer les résidus de café (fig. 28).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 29) ;
5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig.30).

8.3 Nettoyage des meules

Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A2), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

Il est possible d'enlever la meule au cas où le moulin à café serait bloqué par un corps étranger. Si c'est le cas, enlever le réservoir à grains et procéder de la manière suivante :

1. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire une mouture « à vide » pour libérer le conduit du café.
2. Éteindre l'appareil.
3. Tourner le régulateur de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, sur la position « RE-MOVE » (fig. 31).
4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig.32).
5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 33) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 28).



6. Insérer la meule dans son logement (fig. 34) ;
7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 14) ;

Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas.

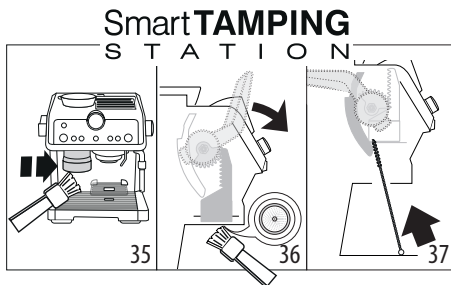
8.4 Remplacement des meules

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : puis régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres (« 7. Menu paramètres ») et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B2) sur la position MIN et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 35).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 36), puis relâcher le levier.

3. En utilisant l'écouvillon (C7), nettoyer la goulotte café (fig. 37).



9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant [B9] (B9) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C4) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

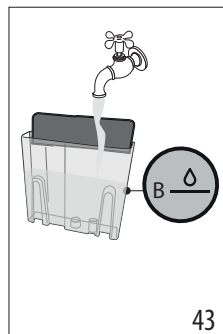
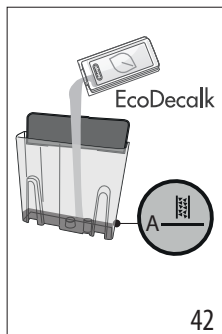
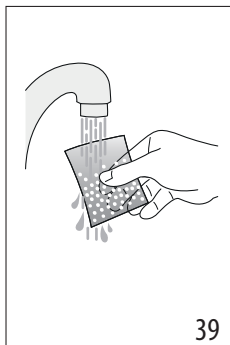
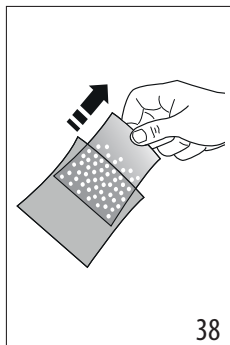
Résultat Test Dureté De L'Eau	Touche	Niveau
	×2	1 eau douce
	≡ ⌘	2 eau moyenne
	⊙ OK	3 Eau dure ou très dure

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».

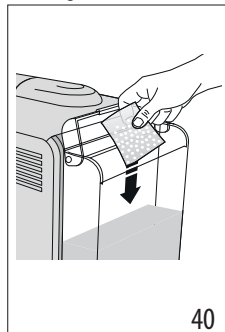
10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C9) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

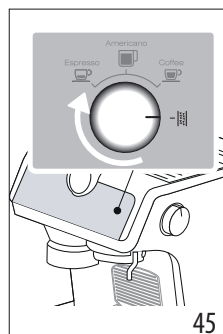
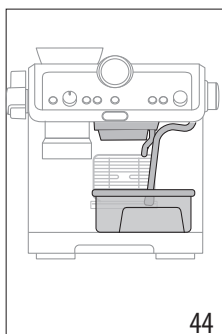
1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 38).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 39).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A14) (fig. 40).



2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau Δ B (fig. 43). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 41).

11. DÉTARTRAGE

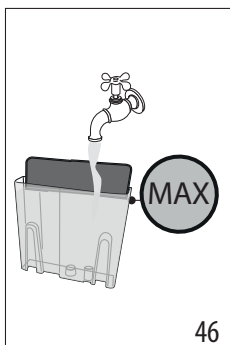
Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (CS), reportées sur l'emballage du détartrant.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement du 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.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essayer immédiatement.

Pour effectuer le détartrage	
Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~40min

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser dans le réservoir d'eau (A14) le détartrant jusqu'au niveau Δ A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 42).

3. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A6) (fig. 44).
4. Tourner le bouton (B8) sur Δ (fig. 45) : le voyant OK s'allume en orange et le voyant Δ clignote ;
5. Appuyer sur la touche OK : le voyant OK clignote.
6. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir. La distribution s'interrompt et le voyant OK devient blanc. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :
7. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
8. Extraire le réservoir d'eau, le vider d'éventuels résidus de solution détartrante, le rincer à l'eau courante et le remplir d'eau fraîche jusqu'au niveau MAX (fig. 46). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



9. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 10. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 11. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 12. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 13. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

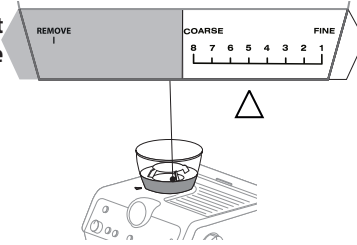
Nota bene :

- Le cycle de détartrage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche OK pendant 10 secondes ; le rinçage ne peut pas être interrompu.

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. « 3. Première mise en marche de la machine »
 fixe (blanc) • Voyant  : indique la température café sélectionnée • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	La fonction économie d'énergie est activée	Se référer au chap. « 7. Menu paramètres » si l'on souhaite désactiver la fonction
 fixe	Le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A2) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignote brièvement à intervalles réguliers	Le bouton (B2) est tourné sur la position de réglage maximale 	Quand, après la mouture, le café dans le filtre est insuffisant, sélectionner une nouvelle plage de mouture comme indiqué dans le chapitre « 7. Menu paramètres ».
 fixe	L'eau dans le réservoir (A14) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A14) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
 fixe	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil a atteint la température pour distribuer de la vapeur. Pour procéder à la distribution, tourner le bouton vapeur (A4)
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : la distribution commence dès que l'appareil est en température
	L'appareil est prêt pour la distribution de vapeur	L'appareil est à la bonne température pour la préparation de vapeur lorsque le voyant reste fixe
	L'appareil est en train de distribuer de la vapeur	
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A2) ou vérifier qu'il est inséré correctement. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	Le réglage du sélecteur du degré de mouture n'est pas correct ou dépasse le réglage maximal possible	Remettre le sélecteur sur l'une des positions de mouture (entre 1 et 8), en se souvenant de : - Régler la mouture alors que le moulin à café est en marche - Régler d'un niveau à la fois et faire au moins 5 moutures entre un réglage et l'autre
	EN DEHORS de la plage correcte  Plage correcte	
 fixe	L'appareil requiert le tassage	La mouture vient d'être effectuée et le porte-filtre est accroché au moulin à café
	Le porte-filtre a été décroché du moulin à café sans tasser	Décrocher le porte-filtre et tasser le café comme décrit au par. « La « dose parfaite » » « Si l'on utilise du café prémoulu : »
	Le porte-filtre a été décroché sans terminer la mouture ou le tassage a été effectué trop vite	Répéter la mouture
	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon
	Les meules sont bloquées par un corps étranger	Enlever le corps étranger et nettoyer les meules comme indiqué au par. « 8.3 Nettoyage des meules ».
 fixe (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »
 clignote (rouge) + OK clignote (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »
 clignote (rouge) + OK fixe (blanc)	Il faut procéder au rinçage	
→		

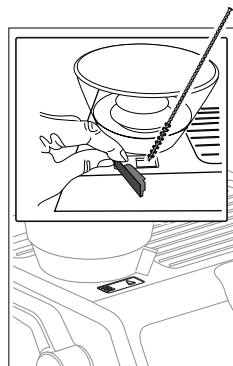
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignote (rouge) +  clignote (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.1 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
Tous les voyants clignotent	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance

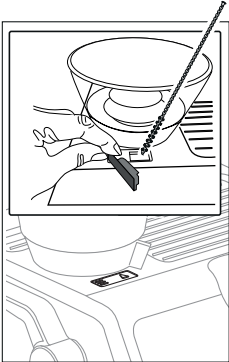
13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A10)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A14)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A14) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (C2) ou (C3) (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moudre (touche 2x (B3) sélectionnée ou non sélectionnée)
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A18) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 11. Détartrage »)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Effectuer le nettoyage des meules en suivant les instructions du par. « 8.3 Nettoyage des meules », en s'assurant d'avoir enlevé tous les grains du réservoir à grains (A2) avant de l'extraire. Avant de réinsérer la meule, aspirer soigneusement chaque résidu de son logement
	Le réservoir à grains (A2) n'est pas dans la position correcte	Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic »
Si l'on souhaite changer de qualité de café	Il est nécessaire d'éliminer tous les grains présents dans la machine	• Vider le réservoir à grains (A2) (en faisant des moutures à vide ou éventuellement en aspirant les grains résiduels) • Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) et faire des moutures « à vide » pour libérer le conduit du café : accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A19) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite. La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement. Répéter jusqu'à ce que le filtre soit vide • Insérer la nouvelle variété de grains de café dans le réservoir (A2) • Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, le filtre café (C2) ou (C3) est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A21) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante		
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C2) ou (C3) n'atteint pas la « dose parfaite »	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. « 8.5 Nettoyage de la « Smart tamping station » », puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B2) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « 7. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »
	Avec le temps les meules s'usent	Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.4 Remplacement des meules »



المشكلة	السبب	الحل
بعد عملية الطحن مرشح القهوة (C2) أو (C3) فارغ بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	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 المنفذ الصغير (A21) 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 يلزم ضبط كمية البن المطحون	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.5 تنظيف «Smart tamping station»»، ثم كرر عملية الطحن اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في وضع الحد الأقصى، اعمل على النحو المشار إليه في القسم «7. قائمة إعدادات الضبط» - «ضبط إضافي للطحن»
	بمضي الوقت تنهالك شفرات المطحنة	اشرع في استبدال رحي المطحنة كما هو مبين في الفقرة «8.4 استبدال أحجار الطحن»

المشكلة	السبب	الحل
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)" و "4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping)"
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)" و "4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping)"
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دوري 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 البن	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. "8.3 تنظيف رحي المطحنة"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجها. قبل إعادة إدخال حجر الطحن، قم بشطف أية بقايا بعناية من مكان حجر الطحن
حايوة حبوب القهوة (A2) غير موجودة في الوضعية الصحيحة	تصبح الحايوة موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الرمز □ وعند سماع صوت "نقرة"	
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	• أفرغ حايوة حبوب القهوة (A2) 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 البن (A19) عن طريق محاذاة بالكتابة INSERT (إدخال) وأدر الكأس تجاه اليمين. تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغًا • أدخل في الحايوة (A2) نوعية حبوب القهوة الجديدة • غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة

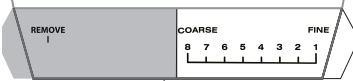


لمبات التنبيه	معنى المؤشرات	العملية
 يومض (أحمر) + يومض (برتقالي)	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة "11". التخلص من الترسبات
 يومض (أحمر) + ثابت الإضاءة (أبيض)	من الضروري القيام بالشطف	
 يومض (أحمر) + يومض (أبيض)	يقوم الجهاز بتنفيذ شطف دورة إزالة الترسبات الكلسية	
 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	
جميع المؤشرات تومض	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني

13. إذا حدث وتعرض شيء ما للتعطل

المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A10)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات بانتظام
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A14)	املاً الخزان
	المؤشر  (B6) مضيء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة	اضغط على المفتاح الموافق للمؤشر  لملء الدائرة
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري
	تم تركيب الخزان (A14) 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)" و "4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping)"
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 (الزور B3 2x مختار أمر لا)
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	ثبّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثمّ لقه بقوة حتّى النهاية
	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A18) 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 الماء الجاري

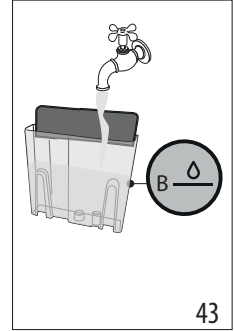
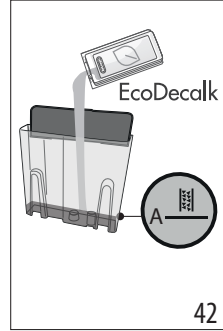
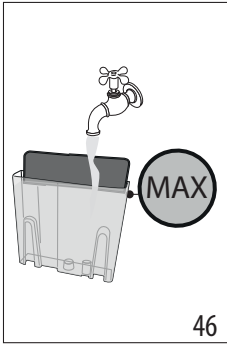


لمبات التنبيه	معنى المؤشرات	العملية
 وامضة	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر ليشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار	الجهاز يكون قد وصل إلى درجة حرارة إعداد البخار عندما يوقد المؤشر الضوئي بإضاءة ثابتة
	الجهاز يقوم بسكب البخار	
 ثابتة الإضاءة	حاوية حبوب القهوة غير مدخلة	أدخل حاوية حبوب البن (A2) بالشكل الصحيح أو تحقق من أنها مدخلة بالشكل الصحيح. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ محاذي للرمز □ وعند سماع صوت "نقرة"
 وامضة	مفتاح اختيار درجة الطحن غير مضبوط بشكل صحيح أو أنه يتجاوز الحد الأقصى للضبط الممكن	أعد ضبط المحدد في إحدى وضعيات الطحن (بين 1 و8) مع الحرص والانتباه لما يلي: - ضبط الطحن أثناء عمل مطحنة البن - ضبط مستوى واحد في المرة الواحدة وإجراء 5 مرات طحن على الأقل بين كل عملية ضبط وأخرى
	النطاق الصحيح  خارج النطاق صحيح 	
 ثابت الإضاءة	يحتاج الجهاز إلى عملية الضغط	تم بالكاد تنفيذ عملية الطحن وحامل المرشح مركب برحى طحن البن
	تم فك حامل المرشح من رحى طحن البن دون الضغط	قم بفك حامل المرشح وشرع في ضغط البن على النحو الموصوف في الفقرة "الكمية المثالية" في حالة استخدام بن مطحون مسبقاً.
	خرج حامل المرشح من موضعه دون إتمام الطحن أو تم تنفيذ الضغط في وقت مبكر جداً	كرر عملية الطحن
	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 المنفذ الصغير المخصص لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف
	رحى الطحن موقوفة بسبب جسم غريب	أزل الجسم الغريب وقم بتنظيف رحى الطحن على النحو المشار إليه في الفقرة "8.3 تنظيف رحى المطحنة".
 ثابت (أحمر)	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل "11. التخلص من الترسبات"
←		

لمبات التنبيه	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"
ثابت (أبيض) OK  - المؤشر الضوئي  : يشير إلى درجة حرارة القهوة المختارة - المؤشر الضوئي  : يشير إلى أن الماكينة جاهزة بصبور الماء الساخن	تكون الماكينة جاهزة للصب	قم بإعداد الماكينة وإبدأ في تحضير المشروب
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 (A2) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
وامضة 	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A2) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
وامض لفترة وجيزة على فترات منتظمة 	تم تدوير المقبض (B2) إلى وضع الضبط الأقصى 	عندما يكون البن في المرشح غير كافٍ بعد الطحن، اختر نطاق طحن جديد على النحو المشار إليه في الفصل "7. قائمة إعدادات الضبط".
ثابت الإضاءة 	الماء الموجود في الخزان (A14) غير كافٍ 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 (A14) فارغ	املأ الخزان بالماء
	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدفق 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)» و «4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping)»
	مرشح القهوة (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري
	تم تركيب الخزان (A14) 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"
ثابتة الإضاءة 	أصبح الجهاز جاهزاً لسكب البخار	وصل الجهاز إلى درجة الحرارة المحددة لسكب البخار. لبدء عملية السكب قم بلف مقبض البخار (A4)



علبة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 42).

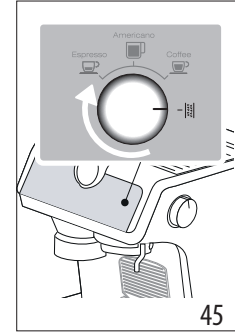
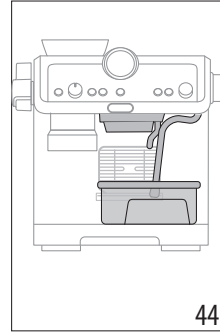


9. استمر في الضغط على المفتاح OK: سيبدأ الشطف.
10. بعد اكتمال عملية الشطف، ستتوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
11. قم بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
12. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
13. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

انتبه جيدًا:

- يمكن بدء دورة إزالة الترسبات الكلسية في أية لحظة (حتى إن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
- في حالة بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح OK لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف عملية الشطف.

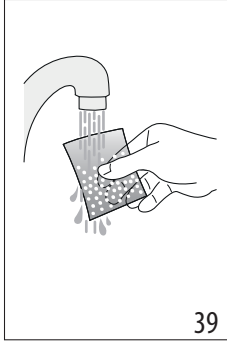
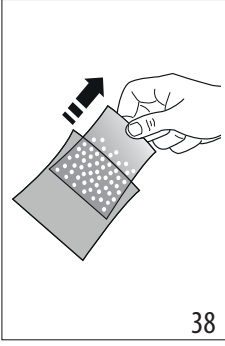
2. أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 43). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.



3. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعشيقًا وضع وعاءً تحت صنبوري القهوة والماء الساخن وتحت صنبور البخار (A6) (الشكل 44).
4. أدر المقبض (B8) إلى (الشكل 45): يضيء المؤشر الضوئي OK باللون البرتقالي؛

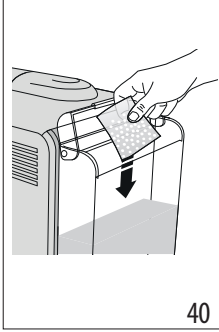
5. اضغط على المفتاح OK: سيومض المؤشر (الشكل 45).
6. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
- تتوقف عملية السكب ويصبح المؤشر الضوئي OK 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 46). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

1. أخرج علبة Softballs من العبوة (الشكل 38).



2. اشطف علبة Softballs بماء جارٍ (الشكل 39).

3. اغمس الكيس في خزان الماء (A14) (الشكل 40).



4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 41).

11. التخلص من الترسبات

انتبه!

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

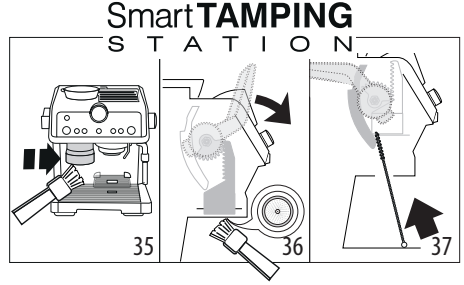
من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية	
مزيل الترسبات الكلسية	مزيل الترسبات الكلسية دي لونجي
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	40~ دقيقة

1. (أزل مرشح تيسير الماء و Softballs، إن وُجدوا). اسكب في خزان الماء (A14) مزيل الترسبات الجبرية حتى المستوى **A** (ما يقابل

ضبط الكمية (B2) في وضعية الحد الأدنى MIN ثم اضبط الكمية كمرّة الاستخدام الأولى (انظر «الكمية المثالية»).

8.5 تنظيف "Smart tamping station"

1. قمر بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 35).
2. اسحب الذراع (A20) حتى نهاية مساره ونظّف الضاغط بواسطة فرشاة (الشكل 36)، ثم حرر الذراع.
3. باستخدام منظف الأتاييب (C7)، قمر بتنظيف مسار البن (الشكل 37).



9. عسر الماء

يُضاء المؤشر الضوئي (B9) لإزالة الترسبات بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المُختلفة، 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 تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هرّ قليلاً. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

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

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

10. كيفية استخدام Softballs

(C9) Softballs هو نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبيًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب للقهوة كريمية ومفعمّة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.

8.2 قم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة

1. تحقق من أن حاوية حبوب القهوة (A2) فارغة. قم إن أمكن بإجراء بعض عمليات الطحن والحاوية فارغة لتفريغها.
2. قم بلفك تعشيق الحاوية عبر لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها من الماكينة (الشكل 27)
3. اشطف بقايا القهوة (الشكل 28).
4. استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مكان حاوية حبوب القهوة ثم قم بالتجفيف (الشكل 29):
5. أعد وضع الوعاء عن طريق إدخاله في مطحنة البن. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ محاذي للرمز  وعند سماع صوت "نقرة" (الشكل 30).

8.3 تنظيف رحي مطحنة

- عند تنظيف حاوية حبوب القهوة (A2)، 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 البن عن العمل جراء وجود جسم غريب. وفي حالة حدوث ذلك قم بإزالة حاوية حبوب القهوة وقم بما يلي:
1. قم تعشيقًا بتيثيت كأس حامل المرشح (C1) ثم قم بإجراء عملية طحن "على الفارغ" لتحرير أنبوب القهوة.
 2. أطفئ الجهاز.
 3. قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع "REMOVE (إزالة)" (الشكل 31).
 4. أخرج الجزء العلوي من رحي الطحن، من خلال الإمساك بها من المقبض المخصص لذلك (الشكل 32).
 5. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 33)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 34).

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

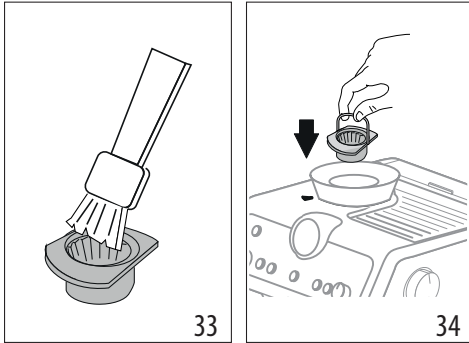
8.1 تنظيف موزع سكب القهوة

عندما يوقد المؤشر الضوئي  (باللون البرتقالي) (B13)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. لإجراء عملية النظافة قم بشراء أقراص تنظيف ماكينات إعداد القهوة. لمزيد من المعلومات حول ذلك، قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.Delonghi.com.

1. أدخل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 25).
2. ادخل معلق التنظيف (C8) في المرشح (الشكل 25) ثم اضغط عليه بالكامل.
3. ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 26).
4. قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A18).
5. أعد ملء خزان الماء (A14). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A10) فارغ.
6. استمر في الضغط على المفتاح  (B6)، حتى يضيئ المؤشر الضوئي  (B13). بعد بضعة دقائق، تتوقف عملية التنظيف بشكل تلقائي.
7. قم بإزالة حامل المرشح وملحق التنظيف.
8. اغسل حامل المرشح والمرشح تحت تيار ماء جارٍ.
9. أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في عملية شطف بالضغط على المفتاح  يُنصح بوضع وعاء تحت حامل المرشح.
10. قم بإزالة وتفريغ حوض تجميع القطرات.

انتبه جيدًا:

يمكن بدء دورة التنظيف هذه في أية لحظة بالضغط على المفتاح  لبضع ثوانٍ. لإلغاء هذه العملية اضغط على الزر لمدة 10 ثوانٍ.



33

34

6. أدخل رحي مطحنة في مبيته (الشكل 34):
 7. أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 14):
- تحقق من أن رحي مطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض: إذا لم تحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح.

8.4 استبدال أحجار الطحن

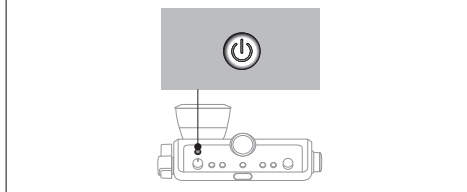
عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال رحي الطحن: ثم اضغط من جديد مطحنة البن عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط («7. قائمة إعدادات الضبط») وتحديد النطاق الأول للضبط "extra" للطحن. قم بعد ذلك بلف مقبض

ضبط إضافي للطن	Espresso	2 × ← النطاق 1
		2 ← النطاق 2
عسر الماء	Long Black	2 × ← غير عسر
		3 ← متوسط
		OK ← عسر/عسر جدًا
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	Coffee	2 × ← 9 دقائق
		3 ← 1.5 ساعة
		OK ← 3 ساعات

3. الضبط مع الاختيار من المفتاح:

وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة	← مفعة
	← مطفأة
قيم المصنع	استمر في الضغط على المفتاح (my) لمدة 5 ثوان حتى يظل المؤشر الضوئي مضيئاً بشكل ثابت

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



8. تنظيف الجهاز

انتبه!

تنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبيات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.

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

بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع يُنصح، قبل استخدام الماكينة، القيام بعملية شطف.

خطر!

أثناء التنظيف، لا تعمر 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.

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) للفظ. الجهاز أصبح جاهزًا للاستخدام من جديد والمؤشر الضوئي (my) سيبقى موقّدًا. عند الرغبة في عدم حفظ البرنامج اضغط على أي زر آخر.

انتبه جيدًا:

يمكن برمجة المشروبات مع القهوة ولكن ليس عملية سكب البخار والماء الساخن.

تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.

المشروبات "X2" يمكن برمجتها بشكل منفصل.

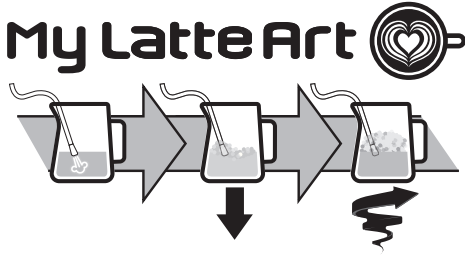
من أجل العودة إلى إعدادات المصنع، استمر في الضغط على المفتاح (my) حتى الإطفاء. يعود المشروب المختار إلى الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع.

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	إسبريسو: من 25 إلى 60 مل ماء: من 25 إلى 120 مل
X2 Americano	240 مل	إسبريسو: من 50 إلى 120 مل الماء: من 50 إلى 240 مل

7. قائمة إعدادات الضبط

ادخل في القائمة:		
اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان	x2	(my)
2. الإعدادات مع الاختيار من المقيض (B8)		
إعدادات الضبط	أدر على	إعدادات الضبط
المقابلة		
←		

(22). للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، يُنصح باستخدام حليب بقرى كامل الدسم وبدرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5° مئوية).



2. لرغوة الحليب قم بسند أنبوب موزع سكب البخار (A6) 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 يكون فقاعات هوائية مفرطة الكبر.
4. اغمس موزع سكب البخار تحت سطح الحليب: بهذه الطريقة ستحصل على قمة بارزة. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة أعد 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.
- للحصول على أفضل نتيجة، يُنصح دائماً بإعادة وضع إبريق الحليب في التلاجة.
- الحليب الكامل الدسم يضمن الحصول على نتائج مثالية. شكل وقوام الرغوة يختلفان باختلاف الحليب البقري أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد ترغية الحليب، أزل الفقاعات عن طريق تدوير إبريق الحليب قليلاً.

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 23). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُنصح 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 12).
3. انتظر حتى يبرد الصنبور: للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C11) من أجل الحفاظ على الـ 3 فتحات حرة (الشكل 24).

6. قم بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (my) (B7)

1. قم بإعداد الماكينة لإخراج فنجان أو فنجانين من مشروب القهوة المراد إخراجه، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون.
2. قم بلف المقبض (B8) لاختيار المشروب المراد برمجته.
3. اضغط على المفتاح (my): يومض المؤشر الموافق للمفتاح (my).
4. اضغط على الزر OK لبدء عملية السكب. تومض المؤشرات الضوئية المقابلة للمفتاح OK و (my).

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)»). 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) مزل للحصول على الشكل المثالي لكمية القهوة.

في حالة استخدام بن مطحون مُسبقاً:

- قم بصب البن المطحون مُسبقاً في المرشح;
- أدر المقبض على;
- قم بتهيئة حامل المرشح في مخرج مطحنة البن;
- أنزل ذراع الضغط.

4.3 المرحلة 3 - الصب (brewing)

1. اختر درجة الحرارة (شكل 20) «درجة حرارة إعداد القهوة».
2. اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 21).
3. اضغط على OK (B5) لبدء عملية السكب (الشكل 11) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

درجة حرارة إعداد القهوة

تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. يقدم Prestigio Specialist 3 درجات حرارة للنقع* والتي تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92° مئوية و 96° مئوية.

بناءً على نوعية الحبوب وتحميصها، ننصح بدرجة حرارة مختلفة: تتطلب حبوب روبوستا درجة حرارة منخفضة؛ بينما تتطلب حبوب البن العربي درجة حرارة عالية. يسري نفس الأمر على الحبوب ذات التحميص الداكن أو الحبوب المحمصة للتو.

مستوى الحرارة	المؤشر الموافق	مستوى التحميص
MIN (الحد الأدنى)		Sculo (داكن)
MED (متوسط)		Medio-sculo (متوسط-داكن)
MAX (الحد الأقصى)		Chiario - sculo (فاتح - داكن)

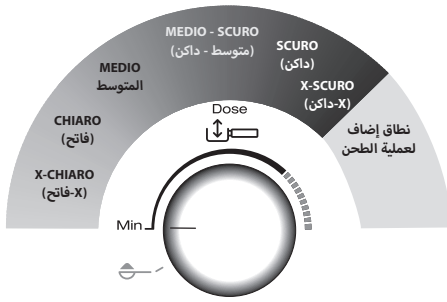
* تشير درجة الحرارة هذه إلى الماء في الكتلة الحرارية. وبالتالي فإنها تختلف عن درجة حرارة المشروب في الفنجان أو عن درجة الحرارة المقاسة عندما يخرج المشروب من صناديق حامل المرشح.

5. إعداد مشروبات الحليب

5.1 قم بترغية الحليب

- قم بصب كمية الحليب المراد تسخينها/ترغيتها في الإبريق (C10)، مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد بمقدار 2 أو 3 مرات (الشكل

اضبط كمية البن المطحون في المارش



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 وفقاً لتكوين حبوب القهوة.

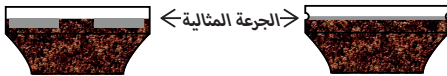
1. اضبط الكمية من الحد الأدنى.
2. مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قم بلف المقبض ببطء.

4.2 المرحلة 2 - الضغط (tamping)

1. بعد الطحن، أزل ذراع الضغط (A20) حتى نهاية مساره (لا تقم بإزالة حامل المارش (الشكل 17). للحصول على نتيجة مثالية، كرر هذه العملية لمرتين.
 2. حافظ على إبقاء الذراع منزلًا حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المارش (الشكل 18). أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
 3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قم بتعشيق حامل المارش في موزع سكب القهوة (A18) (الشكل 19).
- انتبه جيدًا:** بعد الضغط، إذا ظلت بعض بقايا البن على حواف المارش، فلن يضر ذلك مطلقاً بجودة الاستخراج وبالتالي بالنتيجة النهائية.

"الكمية المثالية"

- تمتلك مرشحات القهوة علامة داخلية للإشارة إلى الجرعة المثالية.



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

تحتوي مرشحات القهوة على نظام علامات تحديد داخلي يعمل بالليزر لتحديد مستوى الكمية المثالية. يتوافق الحد الأدنى للكمية مع الخط السفلي لنظام علامات التحديد؛ يتوافق الحد الأقصى للكمية مع الخط العلوي من نظام علامات التحديد. الكمية المثالية توجد في داخل هذين الخطين.

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.

5. ضح حاوية تحت كأس حامل المارش وأنبوب صب البخار (A6)؛

6. اضغط على المفتاح (B5) OK (شكل 11)؛ سيبدأ التوزيع؛

7. عقب الانتهاء من التوزيع، أدر مقبض البخار (A4) (الشكل 12) وقم بتوزيع البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار؛ للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُنصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام. انتبه جيدًا: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام الأول، من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المارش (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding)).

تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4.4 قمر بإعداد القهوة

4.1 المرحلة 1 - الطحن (grinding)

- اسكب حبوب البن في الوعاء (A2) (الشكل 13). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛
- 2. حدد درجة الطحن (الشكل 14). 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 ضبط أثناء عمل مطحنة البن).
- انتبه جيدًا:** يُنصح بدرجة الطحن بين 3 و 6 لمعظم أنواع البن. نتيجة الطحن مع اختيار 1 أو 2، تكون ناعمة جدًا، لا يجب استخدامها إلا مع بن خاص جدًا (المحمص الخفيف).
- أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المارش (C1) (الشكل 15). في حالة استخدام المارش لفنجانين، اضغط على الزر (B3 X2)؛ ستقوم من خلال هذا الاختيار بمضاعفة كمية الإسبريسو المسكوبة.
- 4. اضبط مقبض تحديد الكمية (B2) بدءًا من وضعية الحد الأدنى (الشكل 16).

يُرجى العودة إلى الفقرة «اضبط كمية البن المطحون في المارش» للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.

- 5. قم بتثبيت حامل المارش بمخرج مطحنة البن (A19) عن طريق محاذاته بالكتابة INSERT (إدخال)؛ ثم أدر الكأس تجاه اليمين. تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. غطاء وعاء الجيوب
- A2. وعاء الجيوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. فؤهة صب الماء الساخن
- A6. أنبوب توزيع البخار
- A7. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A8. شبكة حمل الأكواب أو المج
- A9. شبكة الحوض
- A10. وعاء تجميع قطرات الماء
- A1. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A12. غطاء خزّان الماء
- A13. مقبض استخراج خزان الماء
- A14. خزّان الماء
- A15. موضع مرشح تنقية الماء
- A16. مكان موصل كابل التيار الكهربائي
- A17. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A18. مؤرّج سكب القهوة
- A19. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A20. ذراع الضغط
- A21. منفذ صغير للوصول إلى منزلق مطحنة البن

1.2 وصف لوحة التحكم - B

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية البن المطحون
- B3. الزر "X2": لاستخدام المرشح 2 للقهوة
- B4. زر "درجة الحرارة حرارة القهوة"
- B5. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B6. زر "سكب الماء الساخن"
- B7. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B8. مقبض اختيار الوظائف
- Espresso
- ميكيمياً قهوة
- Long Black
- إزالة لترا سبات للكسبة
- B9. مؤشّر "إزالة الترسبات الكسبة"
- B10. مؤشّر "استعداد البخار"
- B11. مؤشّر "نقص حاوية جيوب القهوة"
- B12. مؤشّر "توفير الطاقة"
- B13. مؤشّر "النظافة" (انظر 8.1 تنظيف موزع سكب القهوة)
- B14. مؤشّر "حاوية جيوب القهوة فارغ"
- B15. مؤشّر "نقص الماء"
- B16. مؤشّر "الضغط"
- B17. مقياس الضغط

1.3 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. كأس حامل المرشح
- C2. مرشح 1 فنجان
- C3. مرشح 2 فنجان
- C4. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C5. مزبل الترسبات الجيرية
- C6. كابل تغذية قابل للإزالة
- C7. فرشاة تنظيف
- C8. ملحق تنظيف مؤرّج سكب القهوة
- C9. Softballs
- C10. حاوية الحليب
- C11. إبرة تنظيف لذراع البخار

1.4 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»)



المنظف

EcoMultiClean

الرمز الشريطي: 8004399333307

2. إعداد الماكينة

- اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:
 - أدخل وعاء الجيوب (A2) في مطحنة البن (الشكل 1). يتم إدخال الوعاء بشكل صحيح عندما يكون السهم ▲ محاذياً للرمز □ وتُسمع "نقرة" (الشكل 2).
 - أدخل صينية تجميع القطرات (A10) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A8) وشبكة الحوض (A9) (الشكل 3).
 - أزل خزان الماء (A14) (الشكل 4) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 5).
 - ثم أعد إدخال الخزان.
- تنبيه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزّان أو بدون وجود خزان.
- انتبه جيداً: يُسمح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتّباع الإجراءات التي نر وصفها بالتفصيل في فقرة «7. قائمة إعدادات الضغط».

3. استعمال الجهاز لأول مرة

- أدخل موصل كابل التغذية (C6) في الموضع المخصص له (A16) خلف الجهاز (الشكل 6)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A17)، الموجود خلف الجهاز في الوضع I (الشكل 7)؛
- ضع تحت صنوبر الماء الساخن (بجانب صنوبر القهوة (A18)) وعاءً لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 8)؛
- اضغط الزر (B6) بمحاذاة مؤشّر P (الشكل 9): يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائياً. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
 - قم بتثبيت كوب حامل المرشح مزوداً بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE":

Register Now 
www.delonghi.com/register

