

DEDICA

ARTE



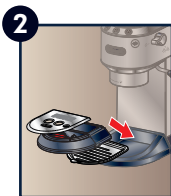
- QUICK GUIDE -



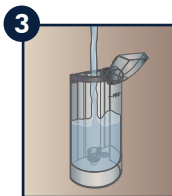
PREPARING YOUR MACHINE



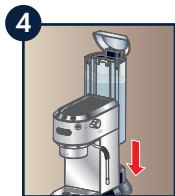
Wash and dry accessories; including water tank.



Insert the drip tray with cup tray.



Fill water tank.



Insert the tank.



Plug in machine and switch on the main power.

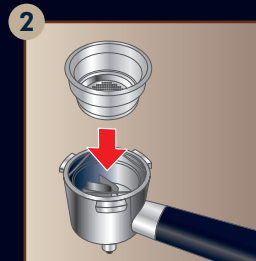


The machine performs a self-test signaled by the sequential flashing of lights.

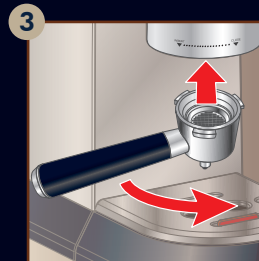
SETTING THE MACHINE FOR FIRST USE



The coffee buttons flash to indicate the machine is heating up.



Insert filter basket into portafilter.



Attach the portafilter to the machine aligning its handle with "INSERT", then turning it to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.



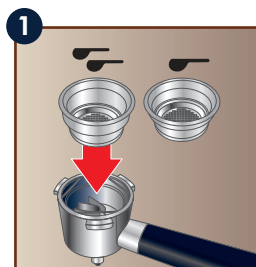
Place a container with a minimum capacity of 500 ml under the coffee outlet and steam wand.



Press the  button. Repeat this operation 5 times.



Turn the hot water/steam dial to the  position and deliver to empty the water tank; then turn the knob to the 0 position. This is to purge the steam circuit before frothing or steaming your milk.



Place the ground coffee filter in the portafilter. Depending on the recipe you want to prepare, choose between the single or the double filter.



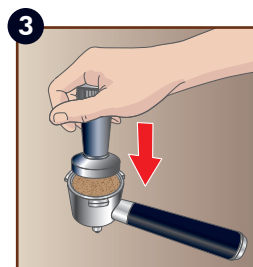
BARISTA TIP:
For polished finish of coffee, rotate the tamper when tamping the coffee dose.



Fill the coffee filter with ground coffee. Make sure that you are using a fine grind, specific for espresso.

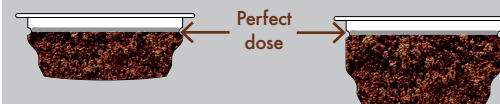


BARISTA TIP:
Coffee left on the edges of the filter after pressing does not in any way compromise the quality of the brewing and therefore the end result.



Distribute the pre-ground coffee evenly and press with the tamper to achieve the perfect dose.

FOCUS ON PERFECT DOSE:

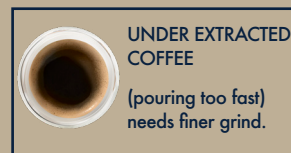


The coffee filters have a mark inside to identify the level for perfect dose.

The perfect quantity corresponds to the line in relief.



BARISTA TIP:
If your coffee is over or under extracted and the dose corresponds to the perfect dose line, adjust the grinder settings finer or coarser.



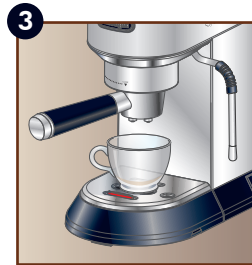
Brewing



Remove any excess coffee from the rim of the portafilter and attach the portafilter to the machine.



Lock the portafilter securely in the brewing unit rotating it to the right..



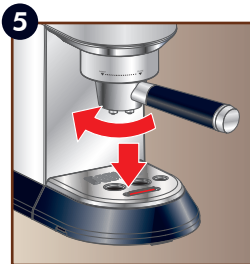
Place the cup or cups under the portafilter spouts.



Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  or  coffee button.



Espresso delivery will start and stop automatically once brewing is complete.

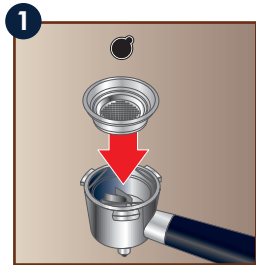


Remove the portafilter.

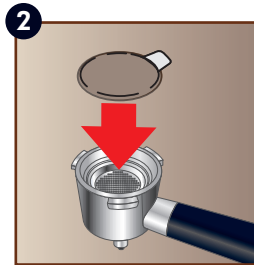
PLEASE NOTE:

- While the machine is making coffee, delivery can be interrupted at any moment by pressing the coffee button pressed previously.
- At the end of delivery (within 3 seconds), to increase the amount of coffee in the cup, press and hold the coffee button pressed previously. Delivery is automatically interrupted after a few seconds.
- To avoid splashes, never remove the portafilter while the machine is delivering coffee. Always wait for a few seconds after delivery.

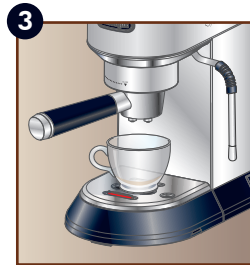
Using coffee pods



Place the filter for coffee pods in the portafilter.



Insert the pod, centring it as far as possible on the filter. Always follow the instructions on the pod pack to position the pod on the filter correctly.



Attach the portafilter to the machine and place the cup under the portafilter spouts.



Make sure the lights corresponding to the coffee buttons are on, then press the  coffee button.



Remove the portafilter.

PLEASE NOTE:

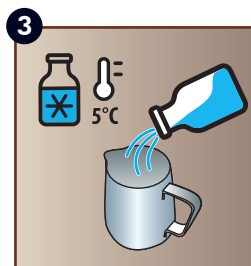
- When using pods, you can brew 1 cup of coffee only.



To use tall glasses, remove the drip tray and stand the glasses on the glasses tray.



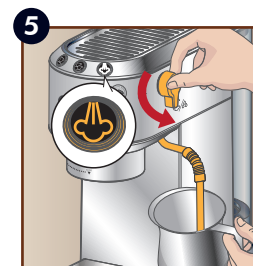
Prepare the espresso coffee, using a sufficiently large cup.



Fill the milk pitcher with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume.



Press the  button. The light flashes.



Once the light becomes steady, place the recipient containing the milk under the steam wand: immerse the frother and open the steam dial.

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Recommended milk quantity for cappuccino: 100 ml.
- For a denser more even froth, you must use milk at refrigerator temperature (about 5°C).
- When steam is ready, before frothing milk, position an empty container under the frother and open the dial for a few seconds to eliminate any air left in the circuit. Close the dial again and proceed.

Frothing



Put the nozzle on the surface of the milk and air will catch by the mixing of milk and steam.



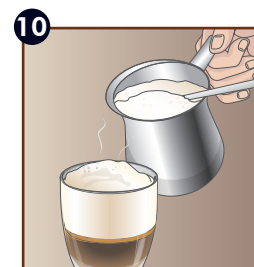
Keep the nozzle just on the surface, careful not to make big bubbles by letting too much air in.



Insert the steam nozzle just under the milk: this create a vortex.



Once the desired temperature is reached turn the steam knob off and wait till steam stops completely before removing jug.



Pour the milk over the espresso and enjoy!

COOLING CYCLE: After steaming, the machine needs to cool back to brewing temperature. :



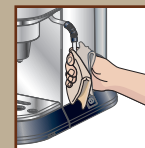
- place a container under the cappuccino maker;
- open the steam dial to deliver steam and hot water: the ☕ light flashes;
- when both coffee lights flash the boiler is cool: close the steam dial. (when the boiler is cool, the pump stops operating and no more water is delivered).

The coffee maker is now ready for use.



CLEANING TIP:

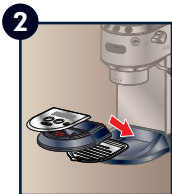
Always clean the steam nozzle with a clean damp cloth and release a short burst of steam to remove milk residue.



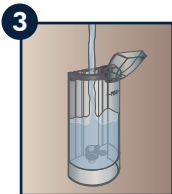
PRÉPARER LA MACHINE



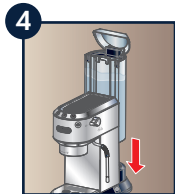
Laver et essuyer les accessoires, y compris le réservoir d'eau.



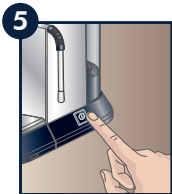
Insérer l'égouttoir avec la grille.



Remplir le réservoir d'eau.



Insérer le réservoir d'eau.



Brancher la machine sur secteur et appuyer sur l'interrupteur général.

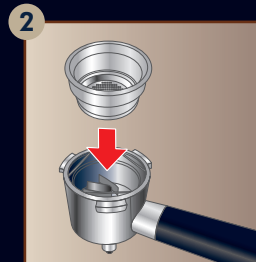


La machine effectue un test diagnostic, signalé par le clignotement en séquence des voyants.

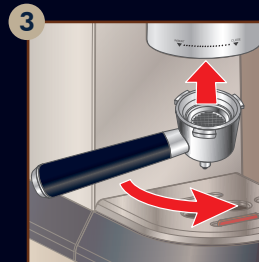
PREMIÈRE UTILISATION



Les touches du café clignotent pour indiquer que la machine est en train de chauffer.



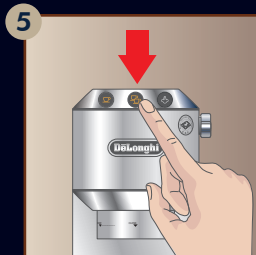
Insérer le filtre à café dans le porte-filtre.



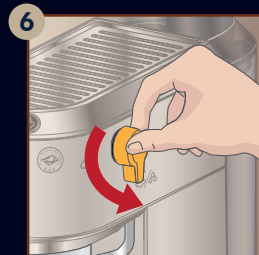
Enclencher le porte-filtre à la machine, en alignant la poignée à « INSERT » et en tournant vers la droite jusqu'à « CLOSE ».



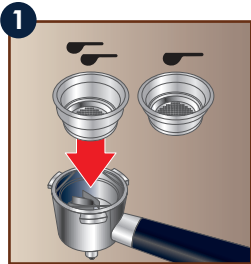
Placer un conteneur de 500 ml sous la buse vapeur et le distributeur.



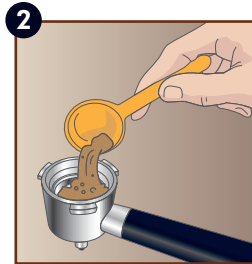
Appuyer sur la touche . Répéter 5 fois l'opération.



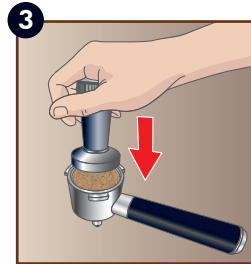
Tourner la poignée vapeur/eau chaude dans la position  et faire couler l'eau jusqu'à vider le réservoir de l'eau ; puis tourner sur la position « 0 ». Ainsi, tout le circuit de la vapeur sera propre et sans air.



Insérer le filtre à café dans le porte-filtre. Choisir si utiliser le filtre pour 1 ou 2 tasses en fonction du nombre de café à préparer.



Remplir le filtre. S'assurer que le café soit finement et spécifiquement moulu pour l'expresso.

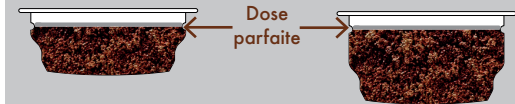


Distribuer uniformément le café et utiliser le tasseur pour produire la dose parfaite.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Pour une finition brillante du café, tourner le tasseur durant le tassement de la dose de café.

★ **CONSEIL DU BARISTA :**
Le café resté sur les bords du filtre après le tassement ne compromet en aucune façon la qualité de l'infusion et, par conséquent, le résultat final.

ZOOM SUR LA DOSE PARFAITE :



Les filtres à café présentent une référence à l'intérieur permettant d'identifier le niveau de la dose parfaite.

La quantité parfaite correspond à la ligne en relief.



CONSEIL DU BARISTA :
En cas de sur-extraction ou de sous-extraction du café et que la dose correspond à la ligne de la dose parfaite, utiliser du café avec une mouture différente (plus fine ou plus grossière).

SUR-EXTRACTION DU CAFÉ
(distribution lente)
Le café doit être moulu de manière plus grossière

SOUS-EXTRACTION DU CAFÉ
(distribution trop rapide)
Le café doit être moulu de manière plus fine.



Retirer les résidus du café des bords du porte-filtre et insérer le porte-filtre dans la machine.



Tourner le porte-filtre sur la position « CLOSE » pour le bloquer et le sécuriser.



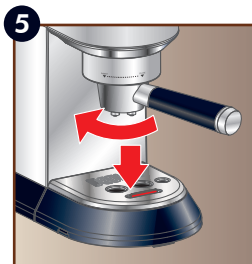
Placer la tasse ou les tasses sous les becs du porte-filtre



S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution  ou .



L'appareil continue et interrompt automatiquement la distribution.

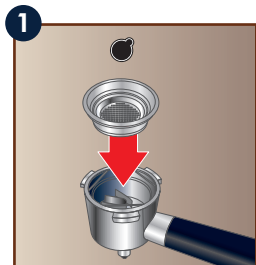


Retirer le porte-filtre.

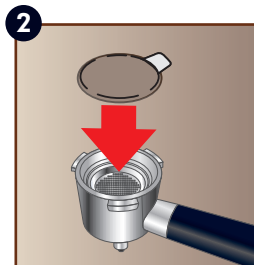
NOTA BENE :

- Pendant que la machine fait le café, la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche distribution pressée précédemment.
- Dès la fin de la distribution, pour augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir enfoncée (dans les 3 secondes) la touche de distribution pressée précédemment : la distribution s'interrompt automatiquement après quelques secondes.
- Pour éviter des éclaboussures, il ne faut jamais décrocher le porte-filtre pendant que la machine est en train de distribuer, toujours attendre quelques secondes après la distribution.

Utiliser les dosettes



Insérer le filtre pour café en dosettes dans le porte-filtre.



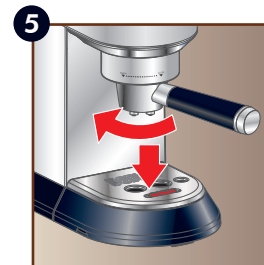
Insérer la dosette en la centrant le plus possible sur le filtre. Toujours suivre les instructions figurant sur l'emballage des dosettes pour les placer correctement dans le filtre.



Enclencher le porte-filtre dans la machine et placer la tasse sous les bords du porte-filtre.



S'assurer que les voyants relatifs aux touches de distribution du café soient allumés, puis appuyer sur la touche de distribution .



Retirer le porte-filtre.

NOTA BENE :

- Lorsque l'on utilise les dosettes, une seule distribution à la fois est possible.

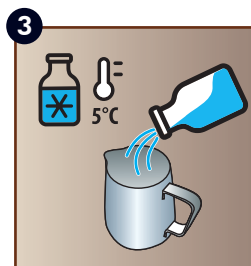
Émulsionner le lait



Pour utiliser des verres hauts, enlever l'égouttoir et poser le verre sur le plateau prévu à cet effet



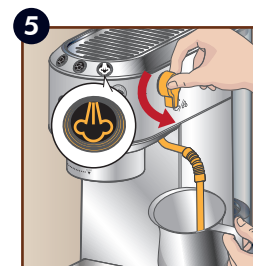
Préparer les cafés expresso de la façon décrite dans les paragraphes précédents, en utilisant des tasses suffisamment grandes.



Remplir le pot à lait avec du lait frais à la température du frigo. Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois



Appuyer sur la touche . Le voyant clignote.



Lorsque le voyant devient fixe, la machine est prête à distribuer la vapeur. Plonger la buse vapeur et ouvrir la poignée.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE :

- Quantité de lait conseillée pour chaque cappuccino : 100 ml.
- Pour obtenir une mousse dense et homogène, toujours utiliser du lait à la température du frigo (environ 5 °C).
- Lorsque la machine est prête pour la distribution de vapeur, mettre un conteneur vide sous la buse vapeur et ouvrir la poignée pendant quelques secondes afin d'éliminer tout l'air du circuit vapeur. Refermer la poignée et continuer.

Émulsionner le lait



Pour émulsionner le lait, appuyer le tube de la buse à vapeur sur la surface du lait : de cette façon l'air se mélange au lait et à la vapeur.



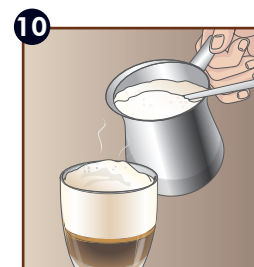
Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.



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.



Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café expresso préparé précédemment. Le cappuccino est prêt.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT : Après avoir utilisé la fonction vapeur, la chaudière doit être refroidie :



- placer un récipient sous la buse à cappuccino ;
- ouvrir la poignée vapeur pour distribuer de la vapeur et de l'eau chaude : le voyant  clignote ;
- lorsque les deux voyants café clignotent, la chaudière s'est refroidie : refermer la poignée vapeur. (lorsque la chaudière est refroidie, la pompe arrête de fonctionner et la machine ne distribue plus d'eau) La machine est désormais prête à l'emploi.



NETTOYAGE :

Nettoyer la buse avec un chiffon propre et produire un rapide jet de vapeur pour retirer les résidus de lait.





قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الاسبرسو المعدة سلفاً. الكابتوشينو جاهز.



بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، أغلق مقبض البخار وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تمامًا قبل إبعاد إبريق الحليب.



اغمر عصا البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة.



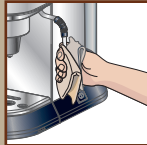
احتفظ بعصا البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جدًا.



لرغوة الحليب، ضع أنبوب موزع البخار على سطح الحليب: بهذه الطريقة يمتزج الهواء بالحليب والبخار.

التنظيف:

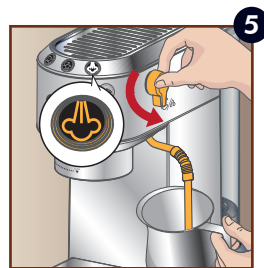
نظف القاذف بواسطة قطعة قماش نظيفة وقم بإجراء قذف قصير من البخار لإزالة بقايا الحليب.



دورة التبريد: بعد استخدام وظيفة البخار، يجب تبريد الغلاية:

- ضع وعاء أسفل معد الكابتوشينو؛
 - افتح مقبض البخار من أجل إمداد البخار والماء الساخن: المؤشر الضوئي يومض؛
 - عندما يومض المؤشران الضوئيان للقهوة، تكون الغلاية قد بردت: أعد غلق مقبض البخار. (عندما تكون الغلاية قد بردت، تتوقف المضخة عن العمل ولا تقوم الماكينة بصب المزيد من الماء)
- الماكينة الآن جاهزة للاستخدام.

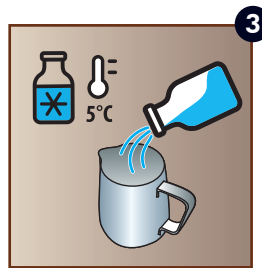




عندما يبقى المؤشر الضوئي ثابتاً، تصبح
الماكينة جاهزة لإمداد البخار. اغمر قاذف
البخار وافتح المقبض.



اضغط على زر . يومض المؤشر
الضوئي.



املاً بإريق الحليب بالحليب الطازج على
درجة حرارة التلاجة. سيزداد حجم الحليب
2 أو 3 مرات



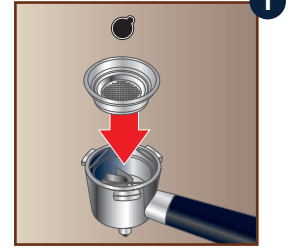
قمر بتحضير قهوة الإسبريسو على النحو
المبين في الفقرات السابقة، مع استخدام
فناجين كبيرة بما يكفي.



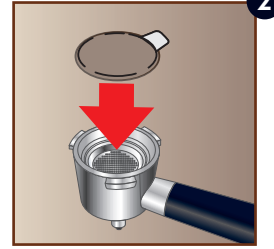
من أجل استخدام أكواب مرتفعة، أزل
حوض تجميع القطرات وضع الكوب على
الصينية المخصصة له

نصائح من أجل الاستخدام المثالي:

- كمية الحليب الموصى بها لكل كابوتشينو: 100 مل.
- من أجل الحصول على رغوة كثيفة ومتجانسة، استخدم دائماً الحليب على درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية).
- عندما تكون الماكينة جاهزة لإمداد البخار، ضع وعاء فارغاً أسفل قاذف البخار وافتح المقبض لبضع ثوانٍ للتخلص من كل الهواء من دائرة البخار. أعد غلق المقبض وتابع العمل.



أدخل مرشح أطراف البن في حامل المرشح.



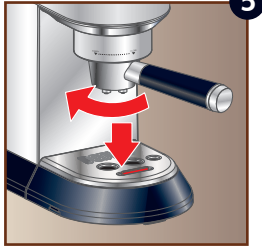
أدخل الطرف مع العمل على تمريره بقدر الإمكان فوق المرشح. اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة أطراف البن بغرض وضع هذه الأطراف بشكل صحيح فوق المرشح.



تُثبت حامل المرشح في الماكينة وضع الفنجان أسفل فوهات حامل المرشح.



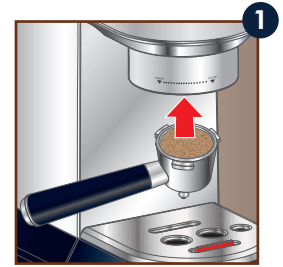
تأكد من أن المؤشرات الضوئية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضبوطة، ثم اضغط على زر الصب .



أزل حامل المرشح.

انتبه جيداً:

- عند استخدام أطراف البن، من الممكن القيام بعملية صب واحدة في كل مرة.



أزل بقايا البن من على حواف حامل المرشح وقم بتوصيل حامل المرشح في الماكينة.



أدر حامل المرشح إلى الموضع "CLOSE" من أجل تثبيته بشكل آمن.



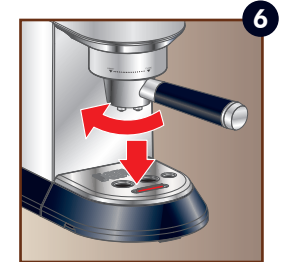
ضع الفنجان أو الفناجين أسفل فوهات حامل المرشح



تأكد من أن المؤشرات الصوتية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضبوطة، ثم اضغط على زر الصب ☕ أو ☕.



يقوم الجهاز بالصب ويتوقف عنه أوتوماتيكياً.

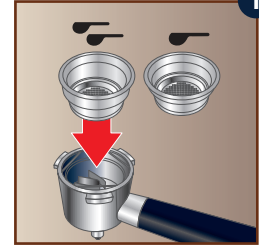


أزل حامل المرشح.

انتبه جيداً:

- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة عن طريق الضغط على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً.
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الحفاظ على الضغط (في غضون 3 ثوانٍ) على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً: يتوقف الصب أوتوماتيكياً بعد بضعة ثوانٍ.
- لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل المرشح أبداً بينما تقوم الماكينة بعملية الصب بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية الصب.

1



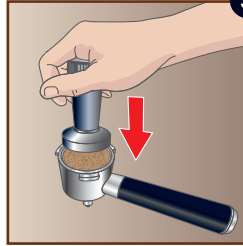
أدخل مرشح البن في حامل المرشح.
اختر إما استخدام المرشح لعدد 1 أو 2
من الفناجين وفقاً لعدد فناجين القهوة
المطلوب تحضيرها.

2



املا المرشح. تأكد من أن البن مطحون
طحنًا ناعماً ومخصص للقهوة إسبريسو.

3



ورّع البن بشكل متجانس واستخدم المكبس
للضغط عليه لتحضير الجرعة المثالية.

التركيز على الجرعة المثالية:



تمتلك مرشحات البن نقطة مرجعية داخلية لتحديد مستوى الجرعة المثالي.
تتوافق الكمية المثالية مع الخط البارز.

نصيحة لصانع القهوة:

إذا كانت القهوة المصبوبة ذات استخلاص مفرط أو منخفض وكانت الجرعة تتوافق مع خط
الجرعة المثالية، فاستخدم بن مطحون بدرجة مختلفة (أنعم أو أخشن).

قهوة ذات استخلاص مفرط

(الصب ببطيء)

من الضروري إجراء طحن أخشن



قهوة ذات استخلاص منخفض

(الصب أسرع من اللازم)

من الضروري إجراء طحن أنعم.



نصيحة لصانع القهوة:

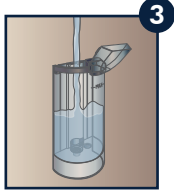
لا يؤثر ترك بقايا البن على حواف المرشح بعد
الكبس بأية حال على جودة التحضير وبالتالي لا يؤثر
على النتيجة النهائية.

نصيحة لصانع القهوة:

للحصول على الشكل المجلي للقهوة،
قم بتدوير المكبس عند الضغط على
جرعة القهوة.

جهاز الماكينة

أول استخدام



أملأ خزان المياه.



أدخل صينية تجميع القطرات كاملة مع الشبكة.



اغسل الملحقات وجففها، بما في ذلك خزان الماء.



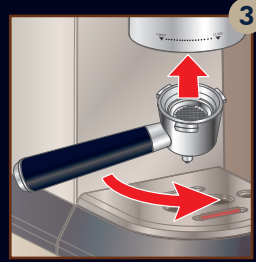
تنفذ الماكينة اختبار تشخيص، والذي يُشار إليه عن طريق الوميض المتتابع للمؤشرات الضوئية.



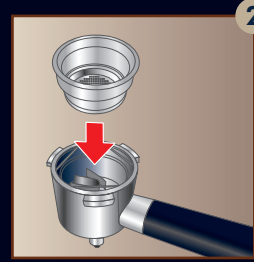
قم بتوصيل الماكينة بالتيار الكهربائي واضغط على مفتاح التشغيل الرئيسي.



أدخل خزان الماء.



تُثبت حامل المرشح في الماكينة، مع محاذاة المقبض مع كلمة "INSERT" ثم تدويره نحو اليمين حتى كلمة "CLOSE".



أدخل مرشح البن في حامل المرشح.



تومض أزرار القهوة من أجل الإشارة إلى أنه يجري تسخين الماكينة.



أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى الموضع 0/55 وقم بصب الماء من الصنبور حتى إفراغ خزان الماء؛ ثم أدر المقبض إلى الموضع "0". بهذه الطريقة سيتم تنظيف دائرة البخار بالكامل وإخلاءها من أي هواء.



اضغط على الزر كجزء من العملية 5 مرات.



ضع وعاء بسعة 500 مل تحت قاذف البخار والصنبور.

DEDICA ARTE



- دليل سريع -



57132C7768_00_0122