
EC9865

La Specialista MAESTRO

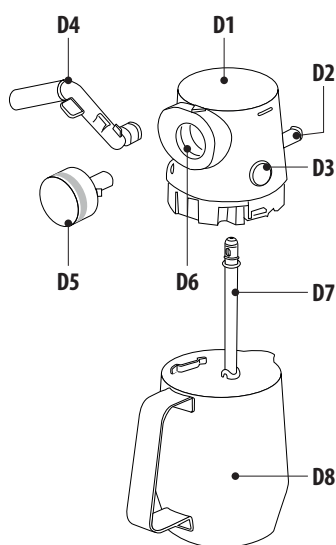
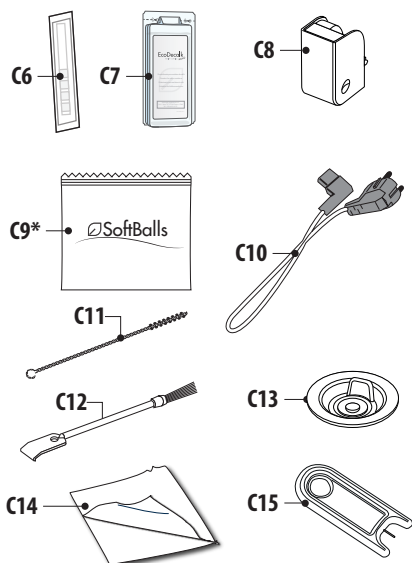
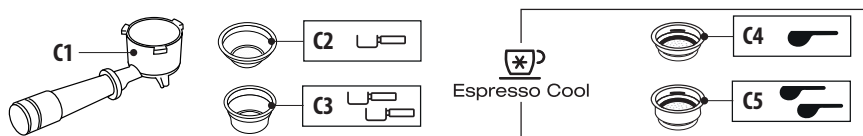
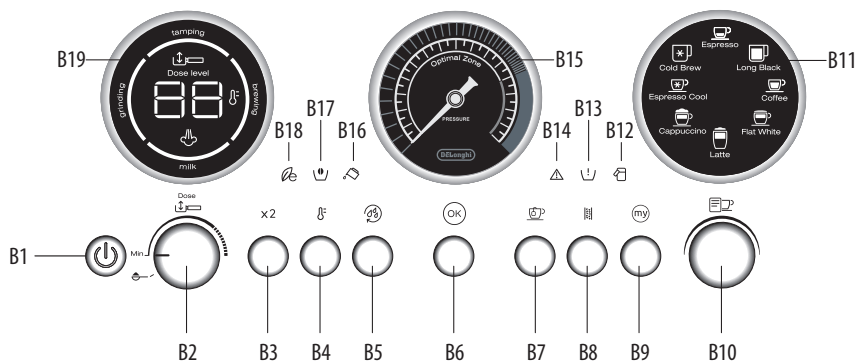
COFFEE MAKER
Instruction for use

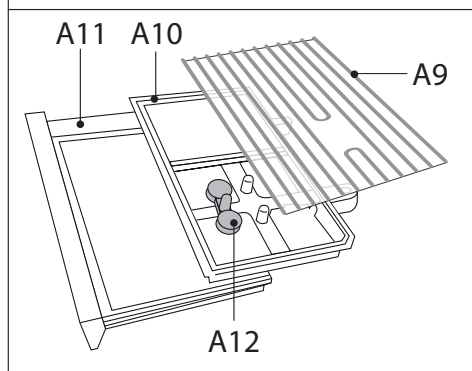
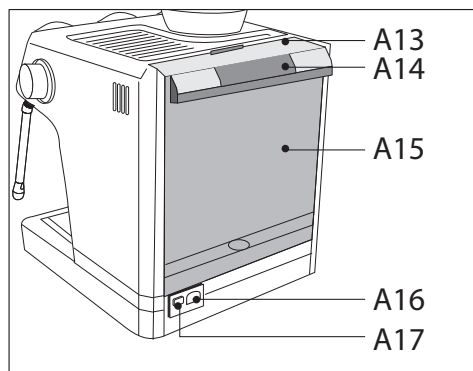
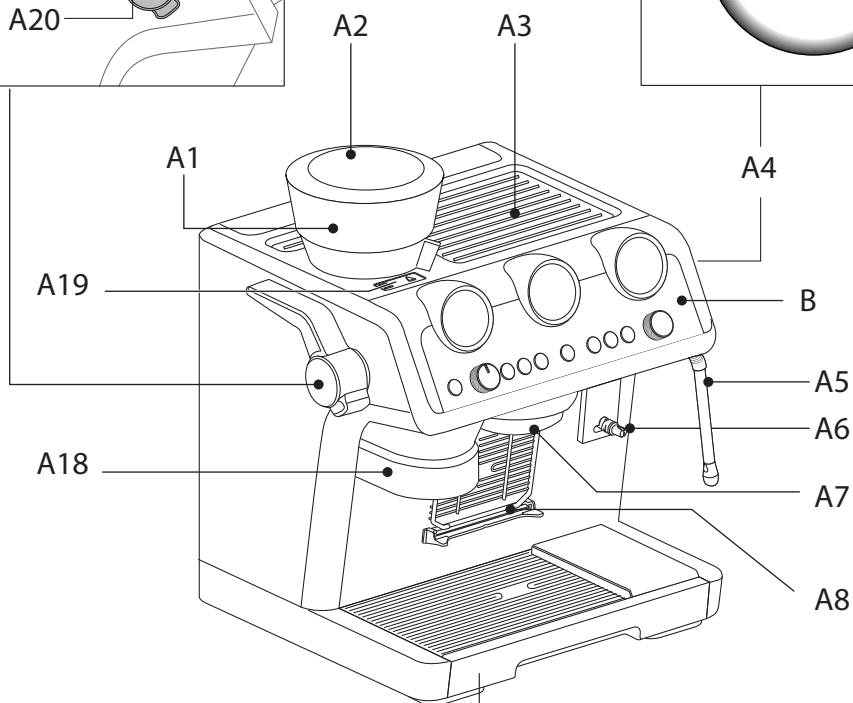
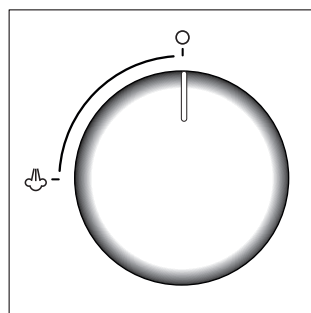
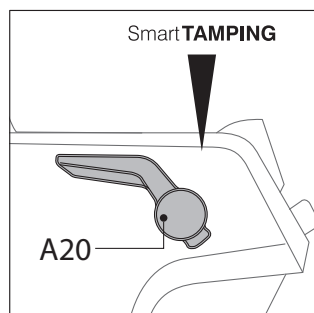
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

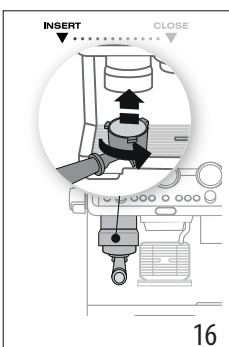
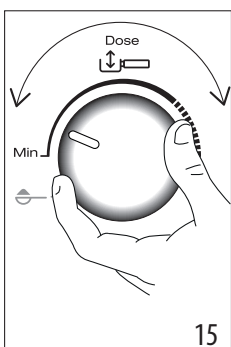
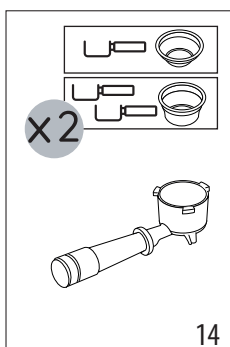
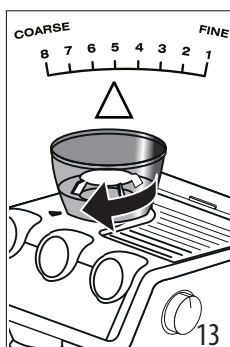
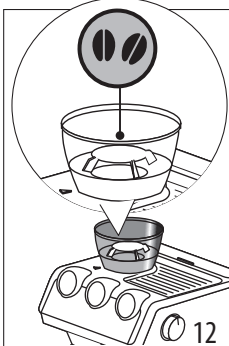
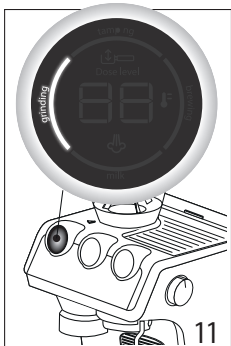
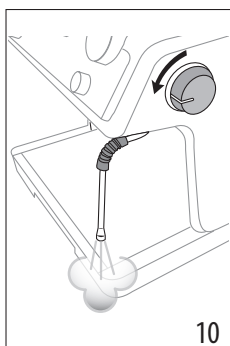
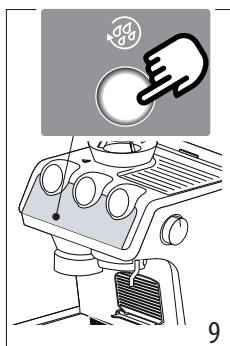
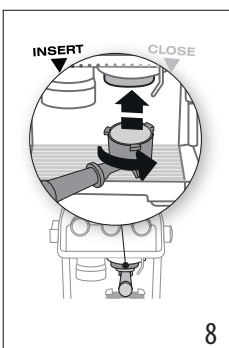
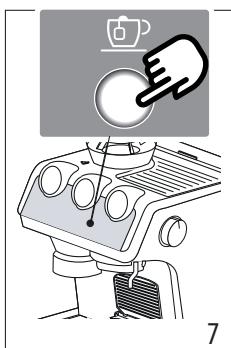
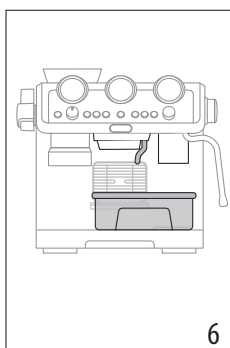
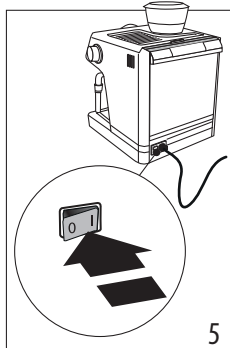
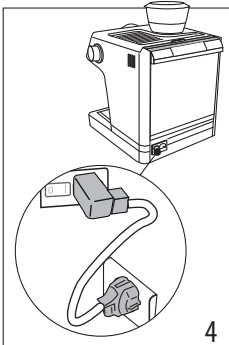
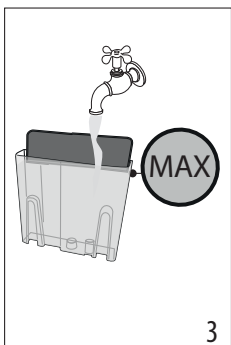
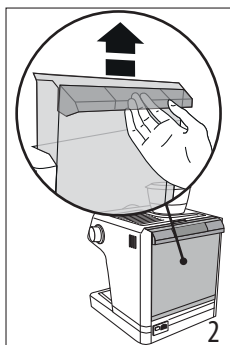
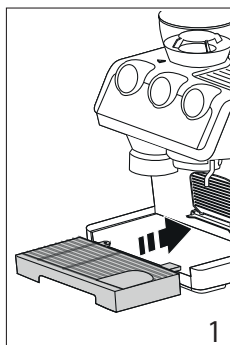
صانع القهوة
تعليمات للإستخدام

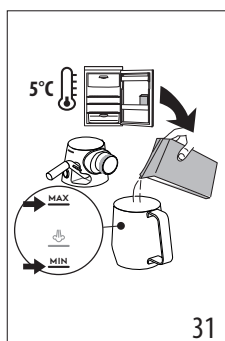
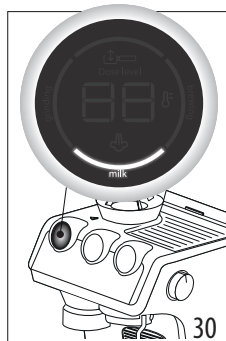
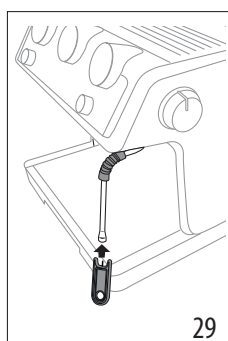
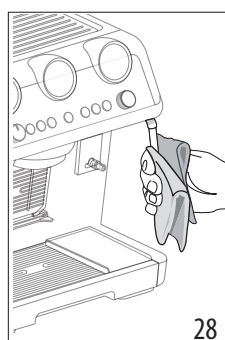
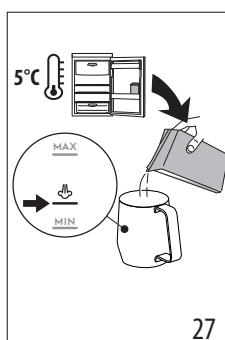
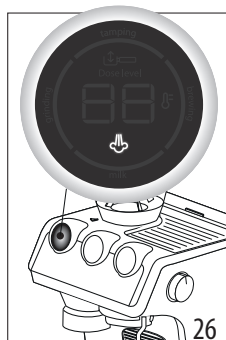
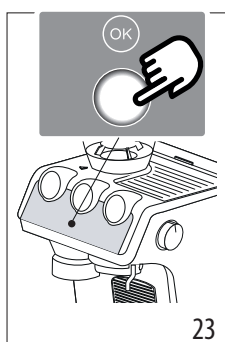
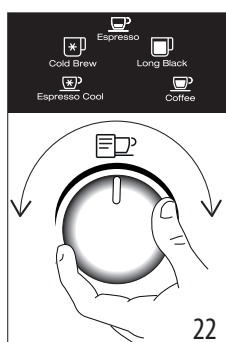
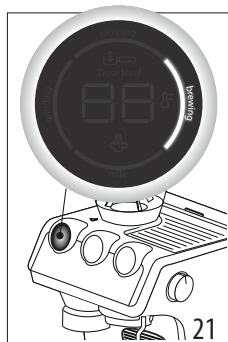
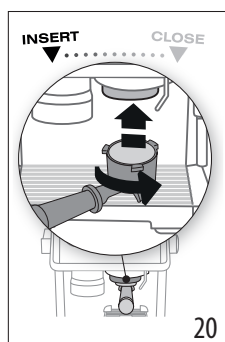
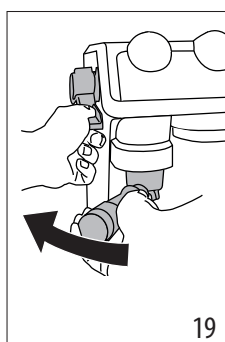
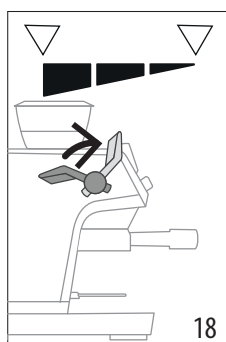
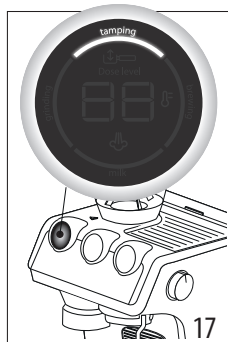


DeLonghi









Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

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

1.2 Description of control panel - B

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

Espresso based drinks

- Espresso
- Long Black
- Coffee

Cold coffee drinks

- Cold Brew
- Espresso Cool

Milk based drinks

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

B12. "Milk clean" light

B13. "No beans container" light

B14. "General alarm" light

B15. Pressure gauge

B16. "No water" light

B17. Beans container empty light

B18. "Energy saving" light

B19. Led module process:

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

1.3 Description of accessories - C

C1. Portafilter

C2. 1-cup coffee filter

C3. 2-cups coffee filter

Dedicated filters for **Espresso Cool** :

C4. 1-cup coffee filter

C5. 2-cups coffee filter

C6. "Water hardness test" indicator paper

C7. Descaler

C8. Descaling accessory

C9. Softballs (*some models only)

C10. Removable power cord

C11. Tube brush

C12. Coffee outlet cleaning disk accessory

C13. Cloth

C14. Cleaning needle for steam wand

1.4 Optional cleaning accessories

Visit Delonghi.com for more information.

CLEANING TABS Cleaning tabs "DLSC552"

SKU: AS00002139

EAN: 8004399333307

(See "8.2 Cleaning of the coffee outlet")

EcoMultiClean Cleaner

EAN: 8004399333307

1.5 Description of LatteCrema System - D

D1. Milk container lid

D2. Milk container connector

D3. Lid release button

D4. Milk spout (adjustable height)

D5. Froth selection knob

D6. Knob housing

D7. Milk intake tube

D8. Milk container

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

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

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

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

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug the power cord connector (C10) into the socket (A16) at the back of the appliance (fig. 4); then plug the plug into the mains socket. Make sure the main switch (A17), at the back of the appliance is pressed and in the I position (fig. 5);
2. Place a container with a minimum capacity of 100 ml under the hot water spout (A7)) and cappuccino maker (fig. 6);
3. Press the button (B7) corresponding to the  light (fig. 7). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

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

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

The appliance is ready for use.

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

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

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

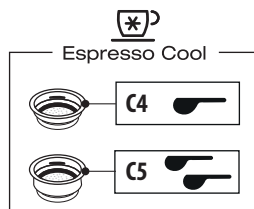
4. COFFEE DELIVERY

4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)

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

Please note:

When preparing  **Espresso Cool**, use the dedicated coffee filters.



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

Please note:



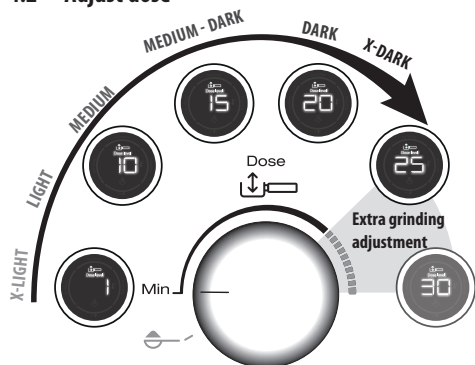
The numbers displayed on the indicator (B19) are a setting reference once the right level of coffee in the portafilter is reached. They do not correspond to grinder settings or to measurement units (gr/oz) or to grinding time.

Refer to "The „perfect dose“" for

suggestions.

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

4.2 Adjust dose



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

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

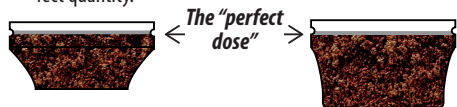
1. Set the dose starting from the minimum position.
2. Look at which roasting level your coffee is and based on that, turn the knob slowly, referencing the ranges.

4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)

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

The „perfect dose“

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



the perfect quantity corresponds to the line in relief.

- Ensure the coffee is at the recommended dosage level after tamping. You may need to adjust the dosage dial (B2) more times before reaching the perfect dose.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)"). Over

extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind.

Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind.

- **Barista tip:** Pull the filter holder out while the tamper (A20) is still down for polished finish of coffee.

4.4 Rinse before brewing

When preparing a cold drink after an hot one or viceversa, the result in cup could not be at the ideal temperature. To avoid this, proceed as follows:

1. Select the drink you want to prepare;
2. The OK lights up in the colour relative to the type of drink to brew: white if hot drink is selected or blue if cold drink is selected;
3. Put a container under coffee outlet (A7);
4. Press  (B5).

4.5 Step 3 - brewing hot coffee drinks (fig. 21)

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

4.6 Step 3 - brewing Cold Brew

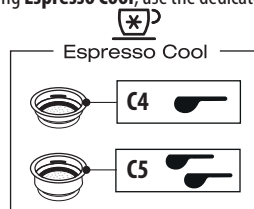
1. Select Cold Brew (fig. 22): the "OK" button turns blue to highlight that a cold drink is selected.
2. Pour 1 or 2 ice cubes in the glass (fig. 24).
3. Press the "OK" button to brew the drink. Delivery stops automatically.

Please note:

As no pressure is produced to brew this drink, the manometer will not turn to a higher position

4.7 Step 3 - brewing Espresso Cool

When preparing **Espresso Cool**, use the dedicated coffee filters.



Then prepare the perfect dose as illustrated in "4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)" and "4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)".

Then proceed as follows:

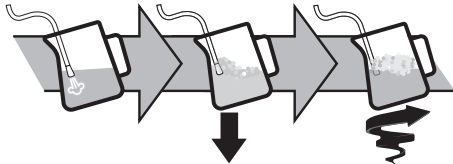
1. Select Espresso Cool (fig. 22): the "OK" button turns blue to highlight that a cold drink is selected.
2. Pour 2 or 3 ice cubes in the glass (fig. 25).
3. Press the "OK" button to brew the drink

5. MAKING MILK DRINKS

5.1 Manual frothing (fig. 26)

1. Fill the milk jug (D8) with fresh cold milk. Milk will up to triple in volume (fig. 27). For a denser more even froth, you should ideally use whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5°C)

My LatteArt



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

Barista tips:

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

Cleaning the steam wand:

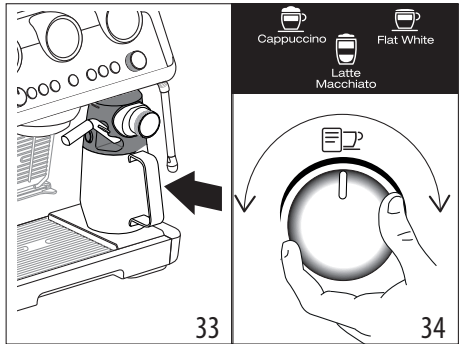
1. After every use, remove with a soft damp cloth any milk residues from the steam wand (fig. 28). For perfect cleaning, we recommend Eco MultiClean: it ensures hygiene by removing milk proteins and fats and can be used to clean the whole machine.
2. Use the steam for a deeper cleaning (fig. 10).
3. Wait that the steam wand cool down and open the 3 holes of the nozzle with the Cleaning tool (C14) to maintain the better usability of the steam wand (fig. 29).

5.2 Making milk drinks with LatteCrema System (fig. 30)

1. Fill the milk container (D8) with fresh cold milk from the refrigerator (5°C) (fig. 31).
2. Close with the lid (D1) (fig. 32).
3. Turn the knob (D5) to select the desired froth:

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

4. Attach the milk container (fig. 33).
5. Prepare the perfect dose (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”) and attach the portafilter.
6. Select your drink (fig. 34).

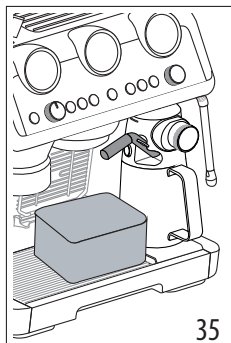


Drink	Espresso	Milk	Froth	Quantity (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte	1	✓	✗	≈150	≈230
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Double dose milk drinks (2x):** Fill the milk container (D8) with a sufficient quantity of milk, not exceeding the MAX level marked on the container (fig. 31). Each mark on the side of the container corresponds to about 100 ml of milk.
 - **Fresh is best.** Using fresh cold full cream milk will achieve the best results.
7. Press OK (B6) to start brewing (fig. 23). The appliance automatically brews coffee and milk in sequence.

Cleaning Lattecrema System after every use:

1. Leave the milk container in the machine (you do not need to empty it). Place a cup or other recipient under the frothed milk spout (D4) (fig. 35).
2. Turn the knob (D5) to “Clean” (fig. 36).



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

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

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

- Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the coffee drink you want to make, as far as attaching the portafilter (C1) complete with the (C2) or (C3) filter and ground coffee. If you have to customise a milk based drink, prepare and also attach the Lattecrema System
- Turn the dial (B10) to select the drink to be programmed..
- Press the  button: the light corresponding to the OK button (B6) comes on steadily and the light corresponding to the  button flashes.
- Press the OK button to start delivering the drink. The lights corresponding to the OK and  buttons flash.
- When you have reached the desired quantity of the drink, press the OK button again. If the recipe includes another ingredient, it starts delivery: when you have reached the desired quantity, press the OK button again.
- Press the  button to save the new setting. The appliance is ready for use again and the  button remains on.

If you do not want to save the new setting, press any other button.

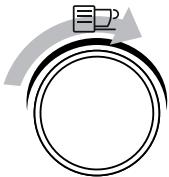
Please note:

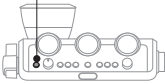
- You can programme coffee drinks, but not steam and hot water.
- Programming changes the quantity of the drinks, but not the amount of coffee ground.
- "X2" drinks can be programmed separately.

- My LatteArt** is not programmable.
- To reset the default drink quantities, **press and hold** the  button until it goes off. The selected drink is reset to the default values.

Coffee Recipe	Default quantity	Programmable quantity
 Espresso	35 ml	from 25 to 90 ml
 Espresso X2	70 ml	from 50 to 180 ml
 Coffee	80 ml	from 50 to 120 ml
 Coffee X2	160 ml	from 120 to 240 ml
 Long Black	120 ml	- espresso: from 25 to 60 ml - water: from 25 to 120 ml
 Long Black X2	240 ml	- espresso: from 50 to 120 ml - water: from 50 to 240 ml
 Cold Brew	110 ml	from 90 to 130 ml
 Cold Brew X2	180 ml	from 160 to 220 ml
 Espresso Cool	40 ml	from 30 to 50 ml
 Espresso Cool X2	80 ml	from 60 to 110 ml

7. MENU SETTINGS

Enter the setting menu		
Press both buttons for 5 seconds	x2	
Select the setting		
		
Drink	Corresponding setting	How to set
 Espresso	Energy saving	 ➡  On
		 ➡  Off
		

 Coffee	Auto off	 → 9 minutes
		 → 1,5 hours
		 → 3 hours
 Cappuccino	Beep	 →  On
		 →  Off
 Latte	Extra grinding adjustment	 → 1 st range
		 → 2 nd range
 Flat White	Default values	Keep pressed OK button for 5 seconds, until led stay fixed
 Long Black	Water hardness	 → soft
		 → medium
		 → hard/very hard
Save new settings by pressing the ON/Standby button (B1)		
 		

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Important!

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

Danger!

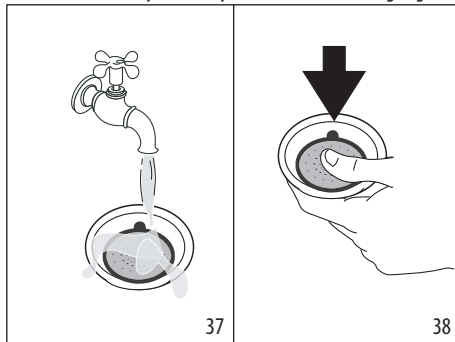
- While cleaning, never immerse the coffee maker in water. It is an electrical appliance.
- Before cleaning the outside of the appliance, turn it off, unplug from the mains socket and allow to cool.

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

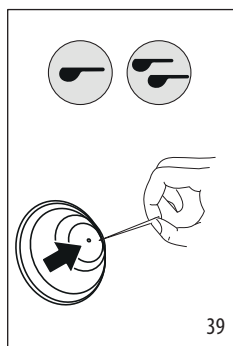
8.1 Cleaning the Espresso Cool filters

These filters have been developed to deliver optimal extraction results with this recipe. For best results, the filters must always be clean and free from all coffee residues.

After using the appliance, always rinse the filters under abundant running water (fig. 37), pushing the perforated filter to make sure it is always correctly inserted in its housing (fig.38);

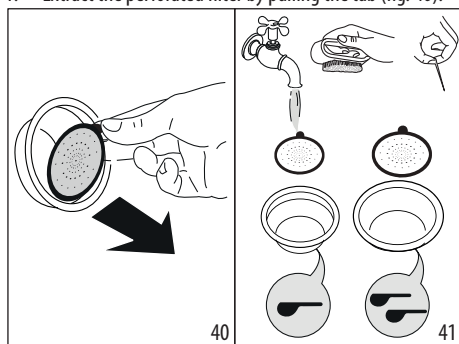


make sure the hole underneath (shown in fig.39) is free from all residues.



If still dirty, and in any case always at least once a month, clean the coffee filters thoroughly:

1. Extract the perforated filter by pulling the tab (fig. 40).

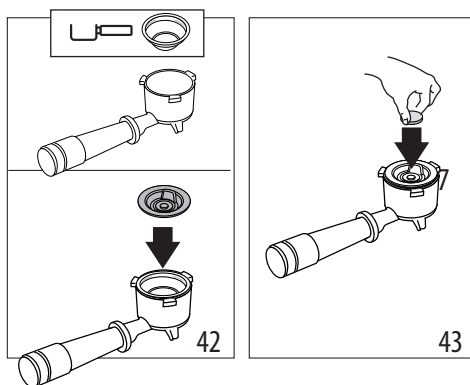


2. Rinse the filters under running water (fig. 37).
3. Make sure the holes are not blocked. If necessary, clean with a pin (fig. 39-41).
4. Dry all the components with a cloth.
5. Put the perforated filter back in the housing and press as far as it will go (fig. 38).

8.2 Cleaning of the coffee outlet

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

1. Insert the 1-cup coffee filter (C2) in the portafilter (C1) (fig. 42).
2. Put on the coffee filter the special disk accessory (C12) (fig. 42) and press it to the bottom;



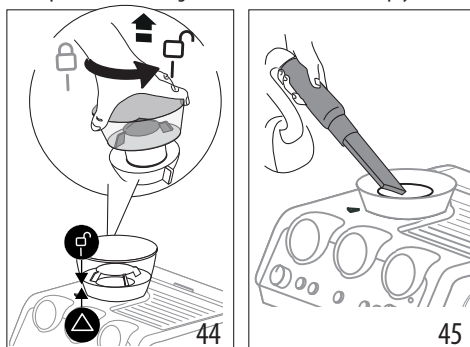
3. Put on the accessory the De'Longhi cleaning tab (fig. 43).
4. Attach the portafilter to the coffee outlet (A7).
5. Fill the water tank (A15). Make sure the drip tray (A11) is empty.
6. Keep pressed the ☕ button, until the related light start blinking (orange). After few minutes the cleaning stops automatically;
7. Remove the portafilter and the cleaning disk accessory;
8. Wash the portafilter and the filter under tap water;
9. Insert the portafilter again and make a rinse by pressing the ☕ button (B5): we suggest to put a container under the portafilter;
10. Remove and empty the drip tray.

Please note:

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

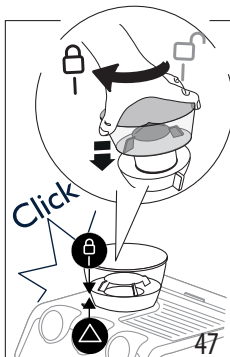
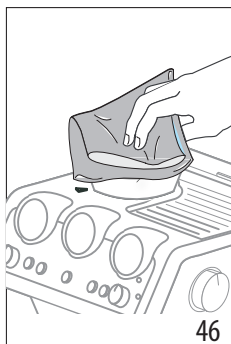
8.3 Cleaning the beans container housing

1. Make sure the beans container (A1) is empty. If necessary, operate the coffee grinder without beans to empty it:



2. Release the beans container by turning it anticlockwise and extract from the appliance (fig. 44)

3. Remove coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 45).
4. Clean the beans container housing with a damp cloth and dry (fig. 46);

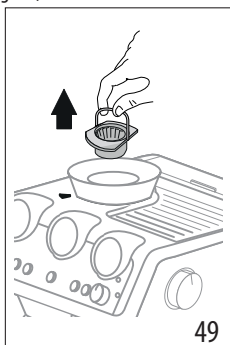
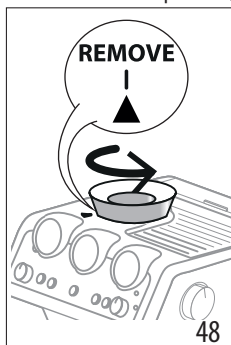


5. Put the container back inserting it in the coffee grinder. The container is correctly inserted when the arrow ▲ is lined up with the ☐ symbol and you hear a "click" (fig. 47).

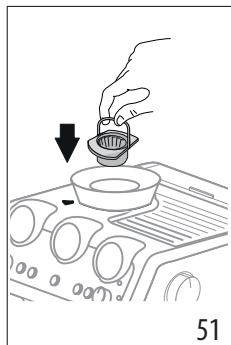
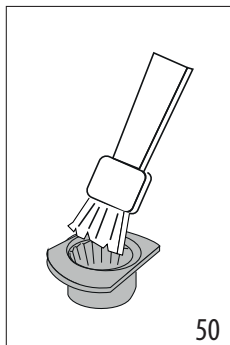
8.4 Cleaning the burr

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

1. Attach the portafilter (C1) and operate the grinder without beans to free the coffee guide;
2. Turn the appliance off;
3. Turn the grinding selector anticlockwise as far as it will go to the "REMOVE" position (fig. 48).



4. Extract the upper burr, gripping it by the handle (fig. 49).
5. Clean the burr with a brush (fig. 50) (not included) and remove the coffee residues using a vacuum cleaner (fig. 45).



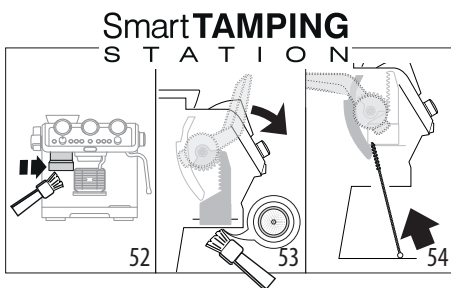
6. Put the upper burr back in place (fig. 51);
7. Turn the selector to select the desired grinding level (fig. 13); Make sure the burr is inserted correctly by pulling it by the handle. If it is correctly inserted, it will not move.

8.5 Replacing the burrs

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

8.6 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 52).
2. Pull the lever (A20) as far as it will go and clean the presser cylinder with a brush (fig. 53). Then release the lever.
3. Use the tube brush (C11) to clean the coffee funnel.(fig. 54).

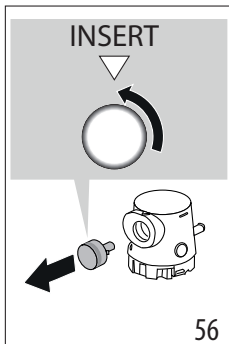
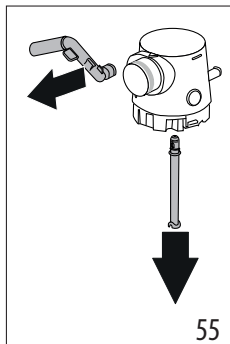


8.7 Cleaning Lattecrema System

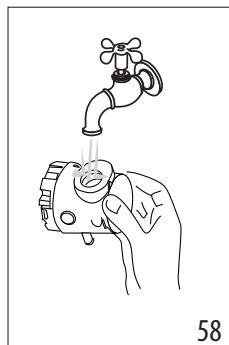
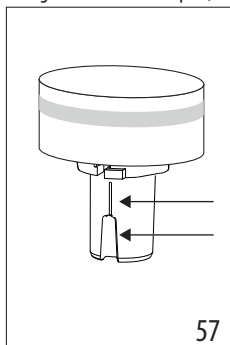
All components are dishwasher safe, placing them in the top basket. If you do not have a dishwasher, wash by hand as described in the note at the end of the section.

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

2. Remove the milk spout (D4) and milk intake tube (D7) (fig. 55);



3. Turn the froth adjustment dial (D5) counter-clockwise to the "Insert" position (fig. 57) and pull;
4. Make sure there are no milk residues on the hollow and groove under the dial (fig. 58): if necessary, scrape the groove with a toothpick;



5. Rinse inside the froth adjustment dial seat with running water (fig. 53);
6. Check that the intake tube and spout are not clogged with milk residues;
7. Reassemble all the lid components;
8. Carefully wash and rinse the milk container (D8) ;
9. Attach the lid back on the milk container.

Please note: washing by hand

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

9. WATER HARDNESS

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

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

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator paper (C6) from its pack.
2. Immerse the paper completely in a glass of water for one second.
3. Remove the paper from the water and shake lightly. After about a minute, 1, 2, 3, or 4 red squares form, depending on the hardness of the water. Each square corresponds to one level.

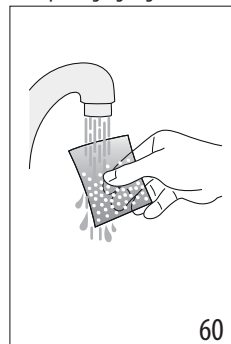
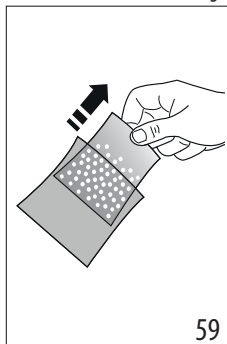
Total Hardness Test result	Button	Level
	× 2	1 soft water
		2 medium water
	OK	3 hard or very hard water
		

4. Set the appliance as indicated in section

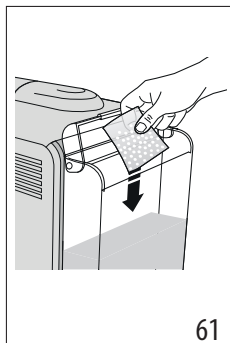
10. USING THE SOFTBALLS

Softballs (C9) is an innovative system that extends the life of the machine, without altering the sensory properties of the water, guaranteeing consistently creamy and aromatic coffee.

1. Extract the Softballs bag from the packaging (fig. 59).



2. Rinse with tap water the Softballs bag (fig. 60).
3. Deep the bag into the water tank (A15) (fig. 61).
4. Change the Softballs every 3 months (fig. 62).



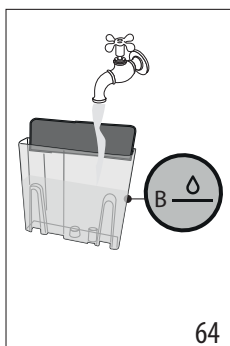
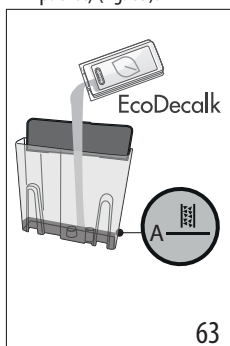
11. DESCALING

Please note

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

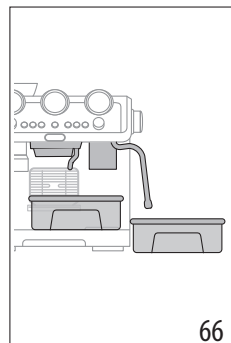
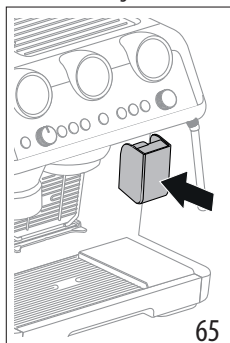
To descale	
Descaler	De'Longhi descaler
Containers	2: Recommended capacity: 1 l each
Time	~40min

1. (IF PRESENT, REMOVE SOFTBALLS AND WATER SOFTENER DEVICE). Pour the descaler into the tank (A15) up to the level  A marked inside the tank (equal to one 100ml packet) (fig. 63).



2. Add water up to the level  B (fig. 64). Then put the water tank back in the appliance.

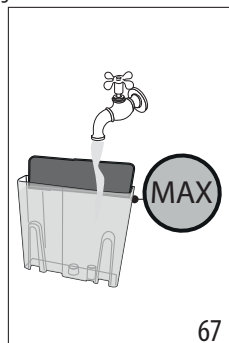
3. Insert the dedicated accessory (C6) to the Latte Crema connection (A6) (fig. 65).



4. Make sure the portafilter (C1) is not attached and position a recipient under the coffee outlet, hot water spout (A7) and the other recipient under the steam wand (A5) (fig. 66).
5. Keep pressed the  (B8) button until the corresponding light begins to blink: descaling starts.
6. The descale programme starts and the descaler liquid comes out of the steam wand and coffee outlet. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

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

7. Empty the recipients used to collect the descaler solution and replace them empty.
8. Remove the water tank, empty any residues of descaler solution, rinse with running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 67). Put the tank back in its housing.



9. Keep pressed the  button until the corresponding light begins to blink: rinsing starts.
10. When rinsing is complete, delivery stops and the appliance prepares to be used again.

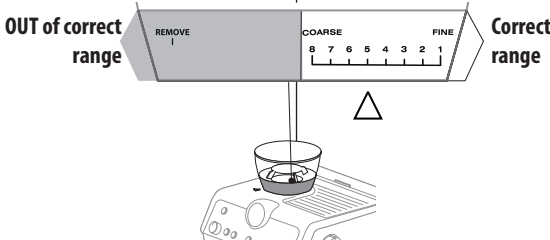
11. Empty the recipients used to collect the rinse water.
 12. Extract and empty the drip tray, then put back in the appliance.
- Now the appliance is ready to use.

Please note

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

12. EXPLANATION OF LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
All the lights flash briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 on	The appliance is being turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as described in section "3. Setting up the appliance"
 on (white)	The machine is ready to hot drinks delivery	Prepare the machine and proceed with delivery
 on (blue)	The machine is ready to cold drink delivery	Prepare the machine and proceed with delivery
 on	Energy saving is enabled	See section "7. Menu settings" if you want to disable the function
 on	The beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 flashing	Grinding is requested, but the beans container (A1) is empty	Fill the beans container
 on	Insufficient water in tank (A15) or the tank is not inserted correctly	Fill the tank or extract the tank and put it back correctly
 flashing	Brewing is requested, but the water tank (A15) is empty	Fill the water tank
 on	General alarm	Contact Customer Services
 on	The beans container is not inserted	Insert bean container or check that is completely locked. The container is correctly inserted when the arrow is lined up with the  symbol and you hear a "click".
→		

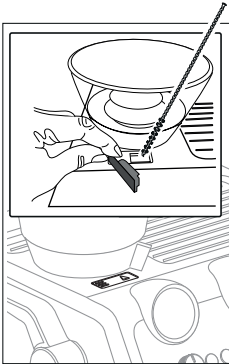
LIGHTS	EXPLANATION OF LIGHTS	OPERATION
 flashing	The selector on the bottom of the container is not correctly positioned.	Move the selector within the 8 levels from coarse to fine, keeping in mind to: • Always adjust the coffee grinder during the grinding • Adjust one grinding level at a time and make at least 5 coffees before adjusting again
	OUT of correct range  Correct range	
	The coffee bean container (A1) is not completely insert: the machine does not work for safety reasons	Check that the bean container is completely locked
 on	After every use, the LatteCrema System must be cleaned	When all the milk drinks are ready, proceed with automatic cleaning turning the knob (D5) to Clea
 on	The appliance is on and ready for use	The appliance is at the right temperature to deliver steam. To deliver steam, turn the steam dial (A4)
 flashing	The appliance is on and energy saving is enabled. The steam dial (A4) is in the steam delivery position	The light flashes to indicate that the appliance is preparing to deliver steam. Delivery begins as soon as the appliance is at temperature
	The appliance is heating up to be ready for use	The appliance is at temperature when the light remains on steadily
	The appliance is delivering steam	
 on (orange)	Descaling must be performed	Descale the appliance as described in section “11. Descaling”
 flashing (orange)	Descaling is underway	Complete the operation as described in section “11. Descaling”
 on (white)	The rinsing cycle of descaling must be performed	
 flashing (white)	The rinsing cycle of descaling is underway	
 on (orange)	Cleaning of the coffee outlet must be performed	See section “8.2 Cleaning of the coffee outlet”
 flashing (orange)	Cleaning of the coffee outlet is underway	
→		

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

13. TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter rather than the holes	The portafilter is inserted incorrectly	Attach the portafilter correctly and rotate firmly as far as it will go
	The espresso boiler gasket has lost elasticity or is dirty	Have the espresso boiler gasket replaced by Customer Services
	The coffee filter (C2) or (C3) is clogged	Rinse the filters under abundant running water or by Active Rinse function (B5)
The coffee crema is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
The coffee crema is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Extract the filter holder (C1) and repeat grinding with new settings (see “4.1 Step 1 - grinding (fig. 11)” and “4.3 Step 2 - tamping (fig. 17)”)
No milk froth is formed when making cappuccino with LatteCrema System	Milk not cold enough	Always use milk at refrigerator temperature
	The froth selection knob (D5) is not in the correct position	Check and turn to the right position the froth selection knob ( max froth;  med froth;  min froth)
	The LatteCrema System is dirty	Clean the cappuccino maker as described in section “8.7 Cleaning Lattecrema System”
	Scale in the water circuit	Descale as described in section “11. Descaling”
At the end of descaling, the appliance requests a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse (see “11. Descaling”)
The appliance does not grind the coffee	There is foreign matter that cannot be ground in the coffee grinder	Clean the burrs as described in section “8.4 Cleaning the burr”, making sure you remove all the beans from the beans container (A2) before extracting it. Before putting the burr back, vacuum all residues from the housing
	The coffee beans container (A1) is not in the right position	The container is correctly inserted when the arrow  is lined up with the  symbol and you hear a “click”.
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
If you want to change the type of coffee	You must remove all the beans present in the machine	• Empty the beans container (A1) (if necessary, operate the coffee grinder without beans or use a vacuum cleaner to remove any remaining beans) • Attach the filter holder (C1) and operate the coffee grinder a number of times without beans to free the grinder. Attach the filter holder to the outlet of the grinder (A18), lining it up with "INSERT", then turning it to the right (fig. 22). Grinding begins when the filter holder reaches the CLOSE position and stops automatically. Repeat until the filter is empty • Place the new coffee in the beans container (A1) • If the amount of coffee ground is not enough to reach the perfect dose, proceed setting the appliance as for the first use
After grinding, the coffee filter (C2) or (C3) is empty	The coffee grinder coffee funnel is clogged	Clean as described in section "8.6 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the guide by opening the hatch (A19) and free it using the brush. 
After tamping, there is too much coffee in the filter		
After grinding, the ground coffee in the filter (C2) or (C3) does not reach the "perfect dose"	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Clean as described in section "8.6 Cleaning the "Smart tamping station"", then grind again
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity of coffee with the dial (B2) referring to "The „perfect dose"". If the dial is already in the max. position, select the second range of grinding adjustment, proceed as indicated in section "7. Menu settings".
	Over time the burrs wear down	Replace the burrs as described in section "8.5 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. Réservoir à grains
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Range-tasses
- A4. Manette vapeur
- A5. Tube buse vapeur
- A6. Connecteur pour Lattecrema System
- A7. Buse à café
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée extraction réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Logement connecteur cordon d'alimentation
- A17. Interrupteur général (ON/OFF)
- A18. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A19. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café
- A20. Levier tasseur

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 « rinçage »
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B7. Touche « écoulement eau chaude »
- B8. Touche « détartrage »
- B9. Touche « My » : pour personnaliser la longueur des boissons
- B10. Bouton de sélection fonctions
- B11. Écran boissons :

Boissons à base de café Espresso

- Espresso
- Long Black
- Café

Boissons à base de lait

- Cappuccino
- Flat White
- Latte

- B12. Voyant « nettoyage lait »
- B13. Voyant « absence réservoir à grains »
- B14. Voyant « alarme générale »
- B15. Manomètre

- B16. Voyant « manque d'eau »
- B17. Voyant « réservoir à grains vide »
- B18. Voyant « économie d'énergie »
- B19. Écran Paramètres et procédé :

- Indique l'opération que l'appareil est en train d'accomplir
- Indique le paramètre de la dose café sélectionnée
- Indique le paramètre de la température café sélectionnée

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Coupelle porte-filtre
- C2. Filtre 1 tasse
- C3. Filtre 2 tasses

Filtres dédiés pour **Espresso Cool**  :

- C4. Filtre 1 tasse
- C5. Filtre 2 tasses
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Détartrant
- C8. Accessoire pour le détartrage
- C9. Softballs (*seulement sur certains modèles)
- C10. Cordon d'alimentation amovible
- C11. Écouvillon
- C12. Pinceau/racloir pour le nettoyage
- C13. Accessoire de nettoyage buse à café
- C14. Chiffon
- C15. Softballs (adoucisseur eau)
- C16. 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.

CLEANING TABS Pastilles de nettoyage "DLSC552"

SKU: AS00002139

EAN: 8004399333307

(Voir « 8.2 Nettoyage de la buse à café »)

 **Nettoyant**

EAN : 8004399333307

1.5 Description du LatteCrema System - D

- D1. Couvercle de la carafe à lait
- D2. Connecteur carafe à lait
- D3. Bouton de déblocage du couvercle
- D4. Buse à lait (réglable en hauteur)
- D5. Bouton de réglage mousse
- D6. Logement bouton
- D7. Tube de prise du lait
- D8. Carafe à lait

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. 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 (C10) dans le logement prévu à cet effet (A16) à l'arrière de l'appareil (fig. 4) ; 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. 5) ;
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A7)) (fig. 6) ;
3. Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  (fig. 7) : 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. 8) 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 (A5) ;
6. Appuyer sur la touche (B5) au niveau du voyant  (fig. 9) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A4) (fig. 10) 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) (fig. 11) »).

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

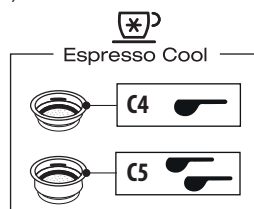
4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11)

1. Verser les grains dans le réservoir (A1) (fig. 12). 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. 13). 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).
3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 14). Si l'on utilise le filtre pour 2 tasses, appuyer sur la touche 2X (B3) : cette sélection permet de doubler la quantité d'espresso préparée.

Nota Bene :

Pour la préparation d'  **Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson (voir chap. « 4.7 Phase 3 - Distribution Espresso Cool »).



4. Régler le bouton quantité (B2) en partant de la position minimale (fig. 15).

Nota bene :



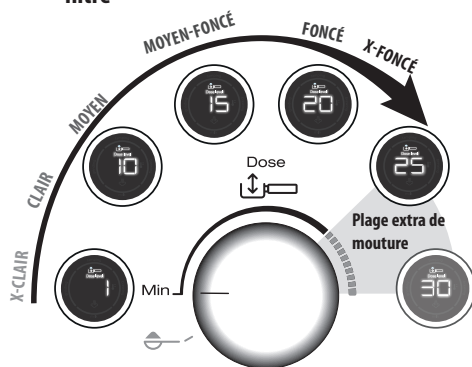
Après avoir atteint le niveau correct dans le porte-filtre, prendre note des chiffres affichés à l'écran (B19).

Ils ne correspondent pas aux paramètres de mouture, au poids du café moulu (gr/oz) ou au temps de mouture.

Se référer au paragraphe « B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés » pour de plus amples indications.

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite (fig. 16). La mouture commence lorsque la coupelle atteint la position CLOSE et s'interrompt automatiquement.

4.2 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.

4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17)

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A20) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 18). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 19). 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 (A7) (fig. 20).

La « dose parfaite »

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



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) (fig. 11) »). 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.

4.4 Rinçage avant la distribution de la boisson

Quand on prépare une boisson froide après une distribution chaude ou vice-versa, la boisson dans la tasse pourrait ne pas être à la température idéale. C'est pourquoi il est recommandé de procéder à un rinçage comme suit :

1. Sélectionner la boisson ;
2. Le voyant OK s'allume en blanc (si la boisson sélectionnée est chaude) ou en bleu (si la boisson sélectionnée est froide).
3. Mettre un récipient sous la buse à café (A7) ;
4. Appuyer sur la touche (B5).

4.5 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes (brewing) (fig. 21)

1. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 22).
2. Appuyer sur OK (B6) pour commencer la distribution (fig. 23) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

4.6 Phase 3 - Distribution Cold Brew

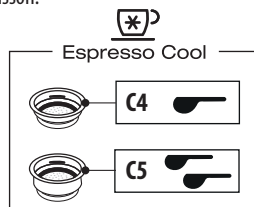
1. Sélectionner Cold Brew (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 24).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La préparation s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.

4.7 Phase 3 - Distribution Espresso Cool

Pour la préparation d'**Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson.



Préparer la « Dose parfaite » comme indiqué aux paragraphes « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.2 Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

Puis procéder comme suit :

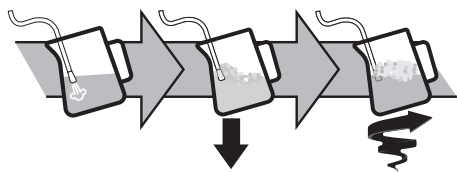
1. Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 25).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La préparation s'interrompt automatiquement.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait (fig. 26)

1. Verser dans la carafe à lait (D8) la quantité de lait que l'on veut chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 27). 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).

My LatteArt



2. Pour émulsionner le lait, appuyer le tube buse vapeur (A5) 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 conseil :

- **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du 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 agitant 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. 28). 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.

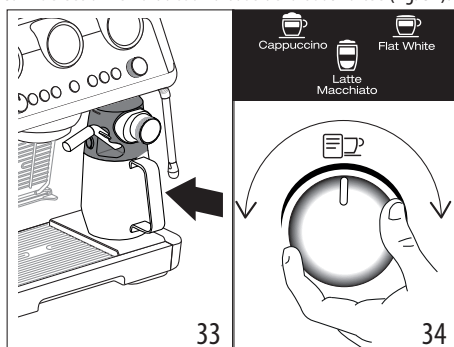
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 10).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C16) pour maintenir libres les 3 trous (fig. 29).

5.2 Prépare les boissons à base de lait avec le LatteCrema System (fig. 30)

1. Verser dans la carafe (D8) du lait à la température du réfrigérateur (5°C) (fig. 31).
2. Fermer le couvercle (D1) (fig. 32).
3. Tourner le bouton de réglage mousse (D5) sur la position souhaitée.

Position bouton de réglage mousse				
 CLEAN				 INSERT
Nettoyage après chaque utilisation	Mousse MAX	Mousse MOY	Mousse MIN	Pour extraire ou insérer le bouton

4. Accrocher la carafe à lait à la machine (fig. 33).
5. Préparer la dose parfaite (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) ») et insérer le porte-filtre.
6. Sélectionner la boisson à base de lait souhaitée (fig. 34).



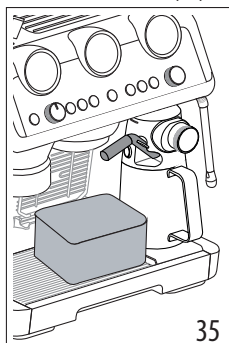
Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité (ml)	X2 (ml)
Cappuccino	1	✓	✓	≈150	≈230
Latte	1	✓	×	≈150	≈230

Boisson	Espresso	Lait	Mousse de lait	Quantité (ml)	X2 (ml)
Flat White	1	✓	✓	≈250	≈330

- **Boissons avec double dose (2x) :** Verser dans la carafe (D8) la quantité de lait nécessaire pour la préparation, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX (fig. 31). Chaque graduation sur la carafe correspond à ≈100 ml de lait.
 - **Le lait frais est meilleur.** Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Appuyer sur OK (B6) pour distribuer (fig. 23). L'appareil distribue automatiquement le café et le lait en séquence.

Nettoyage du Lattecrema System après chaque utilisation :

- Laisser la carafe à lait accrochée à la machine (il n'est pas nécessaire de la vider). Mettre un récipient sous le tube d'écoulement du lait (D4) (fig. 35).
- Tourner le bouton (D5) sur « Clean » (fig. 36).



35



36

- Le nettoyage commence et s'interrompt automatiquement. Attention : à la fin du nettoyage, tourner le bouton sur l'une des positions de réglage mousse.
- Enlever la carafe à lait et la mettre au réfrigérateur : on conseille d'enlever rapidement le lait restant.

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.

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

(my) (B9)

- 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. Si l'on souhaite programmer une boisson à base de lait, connecter le Lattecrema System à la machine.

- Tourner le bouton (B10) pour sélectionner la boisson à programmer.
- Appuyer sur la touche **(my)** : le voyant correspondant à la touche OK (B6) s'allume fixe et le voyant correspondant à la touche **(my)** clignote.
- Appuyer sur la touche OK pour commencer la distribution. Les voyants correspondants aux touches OK et **(my)** clignotent.
- 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.
- Appuyer sur la touche **(my)** pour enregistrer. L'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation et le voyant **(my)** reste allumé.

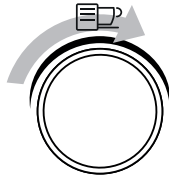
Si l'on ne souhaite pas enregistrer la programmation, appuyer sur n'importe quelle autre touche.

Nota Bene :

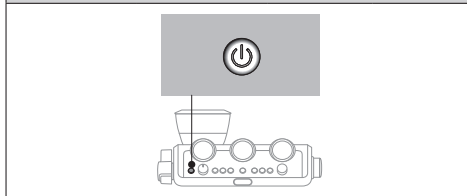
- Il est possible de programmer les boissons à base de café, mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.
- **My LatteArt** n'est pas programmable.
- **Pour repasser aux paramètres d'usine, maintenir la touche **(my)** enfoncée jusqu'à ce qu'elle s'éteigne. 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
Coffee	80 ml	de 50 à 120 ml
Coffee X2	160 ml	de 120 à 240 ml
Long Black	120 ml	• espresso : de 25 à 60 ml • eau : de 25 à 120 ml
Long Black X2	240 ml	• espresso : de 50 à 120 ml • eau : de 50 à 240 ml
Cold Brew	110 ml	de 90 à 130 ml
Cold Brew X2	180 ml	de 160 à 220 ml
Espresso Cool	40 ml	de 30 à 50 ml
Espresso Cool X2	80 ml	de 60 à 110 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :		
Presser simultanément pendant 5 secondes	x2	
2. Sélectionner le paramètre à programmer :		
		
Boisson	Paramètre correspondant	Réglages
 Espresso	Économie d'énergie	 ➔  Activé
		 ➔  Éteinte
 Coffee	Arrêt automatique	 ➔ 9 minutes
		 ➔ 1,5 heures
		 ➔ 3 heures
 Cappuccino	Signal sonore	 ➔  Activé
		 ➔  Éteinte
 Latte	Réglage extra de la mouture	 ➔ Page 1
		 ➔ Page 2
 Flat White	Valeurs d'usine	Maintenir enfoncée la touche OK pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que le voyant reste allumé fixe
 Long Black	Dureté de l'eau	 ➔ douce
		 ➔ moyenne
		 ➔ dure/très dure
		

3. 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.

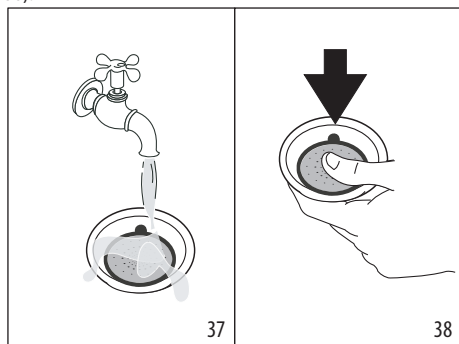
					
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	✓	×
	×	×	×	✓	✓

					
	✓	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✓

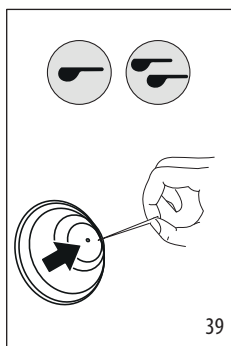
8.1 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

Ces filtres ont été conçus afin d'optimiser l'extraction pour cette boisson. Bien nettoyer et éliminer tout résidu de café pour en maintenir l'efficacité.

Après utilisation, rincer abondamment les filtres (fig. 37) et bien presser le filtre perforé afin qu'il soit correctement inséré (fig. 38).

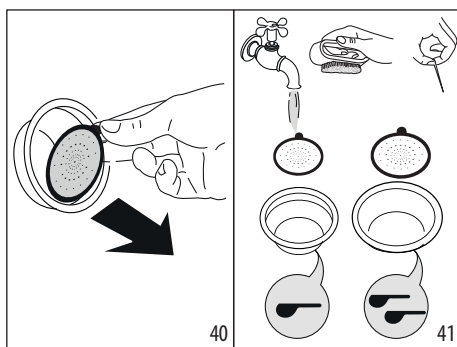


Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (fig. 39) est exempt de tout résidu.



Si le nettoyage ne suffit pas, et en tout cas au moins une fois par mois, procéder de la manière suivante :

1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 40).

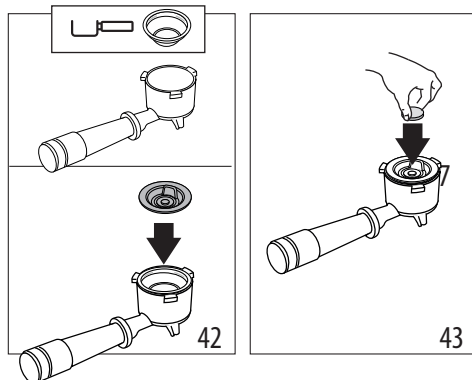


2. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 37).
3. S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille (fig. 39-41).
4. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
5. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond (fig. 38).

8.2 Nettoyage de la buse à café

Quand le voyant  s'allume (orange) (B5), 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. 42).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C13) dans le filtre (fig. 42) et le presser à fond.



3. Mettre la pastille De'Longhi «cleaning tab» pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 43).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A7).
5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche , jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter (orange). Après quelques minutes, le nettoyage s'interrompt automatiquement.
- Enlever le porte-filtre et l'accessoire de nettoyage.

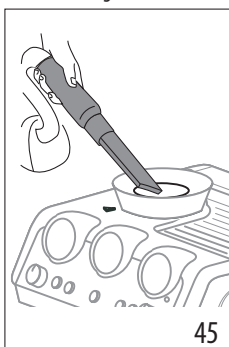
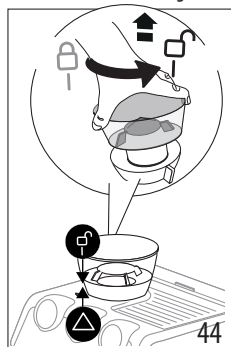
- Laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
- Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche  (B5) : on conseille de mettre un récipient sous le porte-filtre.
- Enlever et vider l'égouttoir.

Nota Bene :

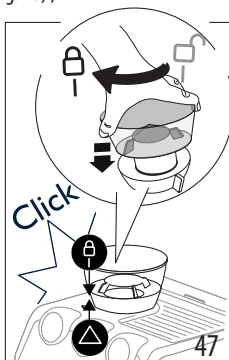
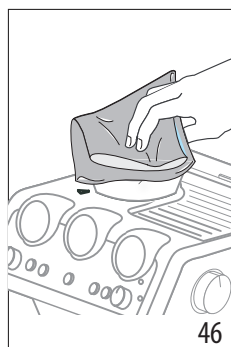
Ce cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche  (B5) pendant quelques secondes. Pour annuler l'opération, appuyer sur le bouton pendant 10 secondes.

8.3 Nettoyer le logement du réservoir à grains

1. S'assurer que le réservoir à grains (A1) 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. 44)



3. Aspirer les résidus de café (fig. 45).
4. Nettoyer le logement du réservoir à grains à l'aide d'un chiffon humide et essuyer (fig. 46) ;



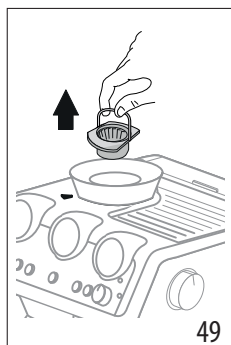
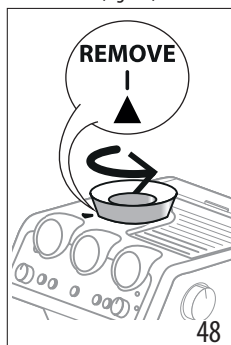
5. Repositionner le réservoir en l'insérant dans le moulin à café. Le réservoir est inséré correctement quand la flèche ▲ est alignée au symbole  et que l'on entend un « clic » (fig. 47).

8.4 Nettoyage des meules

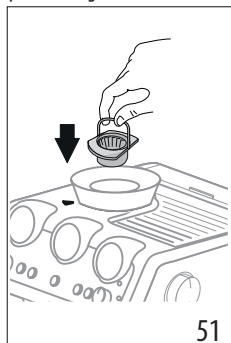
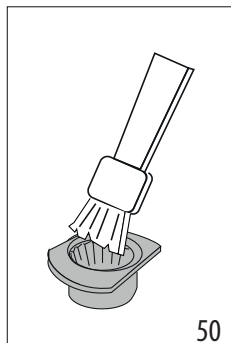
Lorsqu'on nettoie le réservoir à grains (A1), nettoyer le logement du réservoir et la meule supérieure à l'aide d'un chiffon humide. S'adresser à un centre d'assistance pour enlever ou remplacer les meules.

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. 48).



4. Extraire la partie supérieure de la meule, en la saisissant par la poignée prévue à cet effet (fig.49).
5. Nettoyer la meule à l'aide d'un pinceau (fig. 50) et aspirer les résidus de café avec un aspirateur (fig. 45).



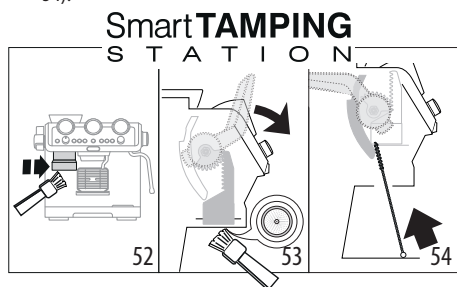
6. Insérer la meule dans son logement (fig. 51) ;
 7. Tourner le régulateur en sélectionnant le degré de mouture souhaité (fig. 13) ;
- Vérifier que la meule est bien insérée, en la tirant par la poignée : la meule est insérée correctement si elle ne bouge pas ;

8.5 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 » »).

8.6 Nettoyage de la « Smart tamping station »

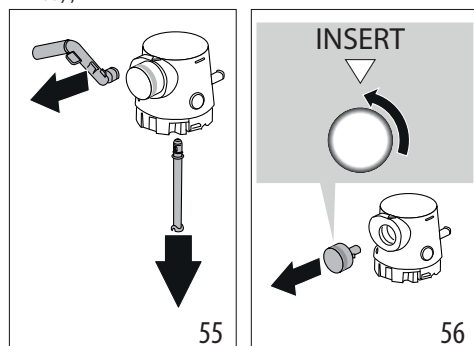
1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 52).
2. Tirer le levier (A20) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig.47), puis relâcher le levier.
3. En utilisant l'écouvillon (C11), nettoyer la goulotte café (fig. 54).



8.7 Nettoyage du LatteCrema System

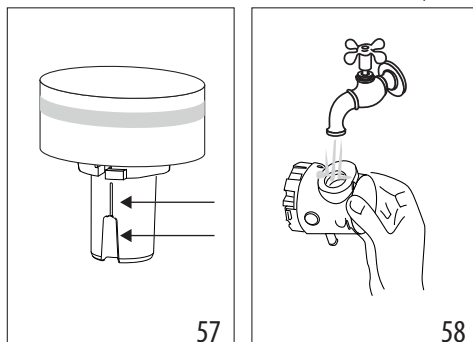
Laver au lave-vaisselle tous les composants et la carafe, en les plaçant cependant sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Si l'on ne dispose pas d'un lave-vaisselle, laver à la main comme indiqué dans la note à la fin du paragraphe.

1. Appuyer sur le bouton (D3) et soulever le couvercle de la carafe à lait (D1) ;
2. Ôter la buse à lait (D4) et le tube de prise du lait ((D7) (fig. 55) ;



3. Tourner le bouton sur la position « Insert » et l'extraire (fig. 57) ;

4. Faire particulièrement attention à ce qu'il n'y ait aucun résidu de lait sur le creux et le tube situé sous le bouton (fig. 58) : éventuellement raclez le tube à l'aide d'un cure-dents ;



5. Rincer l'intérieur du logement du bouton de réglage de la mousse à l'eau courante (fig. 53) ;
6. Vérifier également que le tube de prise et le tube d'écoulement du lait ne soient pas bouchés par des résidus de lait ;
7. Ré-assembler tous les composants du couvercle ;
8. Laver et rincer soigneusement la carafe à lait (D8) ;
9. Remettre le couvercle sur la carafe à lait.

Nota bene : lavage à la main

Le lavage au lave-vaisselle assure une hygiène parfaite de tous les composants de la carafe à lait : en cas de lavage à la main, laver soigneusement tous les composants de la carafe à lait à l'eau chaude et les plonger dans une cuvette d'eau chaude, les y laisser pendant environ 30 minutes, avant de procéder comme indiqué à partir du point 4.

9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant [B8] (B8) 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 » (C6) 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

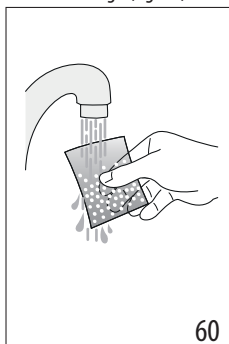
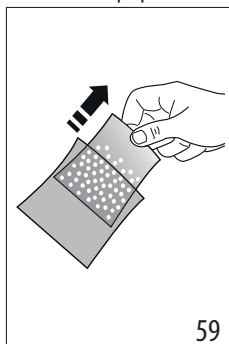
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
		3 Eau dure ou très dure

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

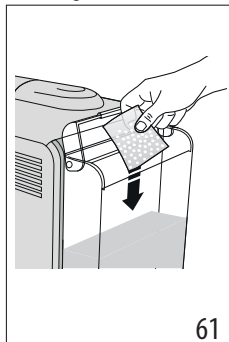
10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C15) 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. 59).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 60).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A15) (fig. 61).



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 62).

11. DÉTARTAGE

Attention !

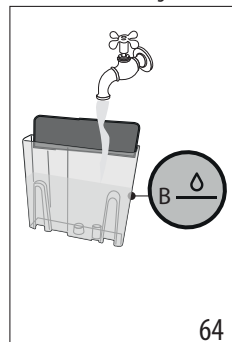
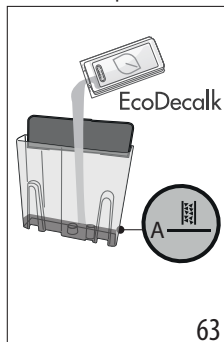
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C7), reportées sur l'emballage du détartrant.

- 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, essuyer immédiatement.

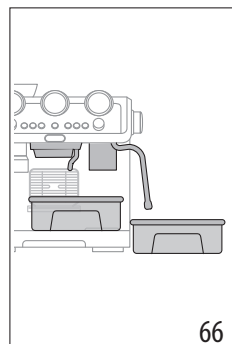
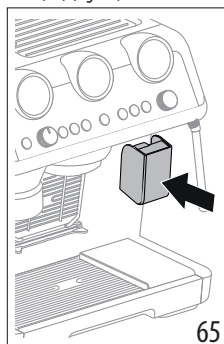
Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipients	2 de 1 litre chacun
Temps	~40min

1. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCISSEUR ET SOFTBALLS). Verser le détartrant dans le réservoir d'eau (A15) jusqu'au niveau **A** (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 63).

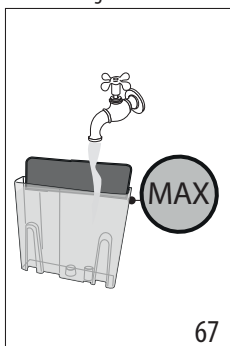


2. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau **B** (fig. 64). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.
3. Insérer l'accessoire (C8) sur le connecteur pour Lattecrema System (A6) (fig. 65).



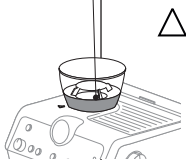
4. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café et à eau chaude (A7), et sous la buse vapeur (A5) (fig. 66).

5. Maintenir enfoncée la touche  (B8) jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter.
 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  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. 67). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.
 9. Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant correspondant commence à clignoter : 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 :**
- Si l'on souhaite anticiper le cycle de détartrage, maintenir enfoncée la touche  pendant 3 secondes.
 - Au cas où le détartrage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  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)	La machine est prête pour distribuer des boissons chaudes	Préparer la machine et procéder à la distribution
 fixe (bleu)	La machine est prête pour distribuer des boissons froides	Préparer la machine et procéder à la distribution
 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 (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le réservoir à grains (A1) est vide	Remplir le réservoir à grains
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 on	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
 fixe	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe	Le réservoir à grains n'est pas inséré	Insérer correctement le réservoir à grains (A1) ou vérifier qu'il est inséré correctement. Il est inséré correctement lorsque la flèche est alignée au symbole  et que l'on entend "clac"
 clignotant	Le sélecteur, à la base du réservoir à grains (A1), n'est pas dans la position correcte	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
	Hors gamme correcte   Gamme correcte	
	Le réservoir à grains (A1) n'est pas complètement inséré : le dispositif de sécurité se déclenche	Vérifier que le réservoir à grains est inséré correctement
 fixe	Le LatteCrema System doit être nettoyé après chaque utilisation	Après avoir terminé les préparations à base de lait, procéder au nettoyage automatique en tournant le bouton (D5) sur Clean
 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)
→		

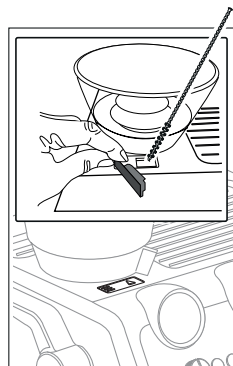
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'appareil est allumé et la fonction économie d'énergie est activée : la manette vapeur (A4) est en position pour distribuer de la vapeur	Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est en train de se préparer pour distribuer de la vapeur : 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 (orange)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 11. Détartrage »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le détartrage	Compléter l'opération comme décrit au chap. « 11. Détartrage »
 fixe (blanc)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage	
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir par. « 8.2 Nettoyage de la buse à café »
 clignotant (orange)	L'appareil est en train d'effectuer le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (blanc)	L'appareil est en train d'effectuer un rinçage	
 +  clignotant	Si le filtre adoucisseur est présent, il se pourrait qu'une bulle d'air soit entrée dans le circuit en empêchant la distribution	Appuyer sur la touche (B7) au niveau du voyant  : la distribution commence et s'interrompt automatiquement
	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) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
	Le filtre café (C2) ou (C3) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante ou effectuer un rinçage avec la touche rinçage (B5)
	Le réservoir (A15) 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 »

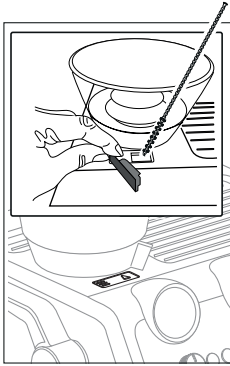
13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir (A11)
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B7) 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 ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
	Le réservoir (A15) 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) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
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 (A7) 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 ou effectuer un rinçage avec la touche correspondante (B5)
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) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
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) (fig. 11) » et « 4.3 Phase 2 - Tassement (tamping) (fig. 17) »
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La mousse du lait ne se forme pas pendant la préparation du cappuccino avec le LatteCrema System	Le lait n'est pas assez froid	Utiliser toujours le lait à la température du réfrigérateur
	Le bouton (D5) n'est pas sur la position correcte	Vérifier et tourner le bouton sur la position correcte (☺ mousse max ; ☹ mousse moy ; ☹ mousse min)
	Le LatteCrema System est sale	Procéder au nettoyage comme illustré au paragraphe « 8.7 Nettoyage du LatteCrema System »
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. « 11. Détartrage »
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. « 8.4 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 (A1) 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 (A1) (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 (A18) en l'alignant à l'inscription INSERT et tourner la coupelle vers la droite (fig. 22). 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 (A1) • 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. « 8.6 Nettoyage de la « Smart tamping station » ». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A19) 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. « 8.6 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 « Réglage extra de la mouture »
	Avec le temps les meules s'usent	Procéder au remplacement des meules comme indiqué au par. « 8.5 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 «6.8 تنظيف «Smart tamping station»». إذا ما استمرت المشكلة ادخل إلى المنزلق عبر فتح المنفذ الصغير (A19) المعد خصيصًا لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف 
بعد عملية الطحن مسحوق القهوة في المرشح (C2) أو (C3) لا يصل إلى "الكمية المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذكي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «6.8 تنظيف «Smart tamping station»»، ثم كرر عملية الطحن
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في وضعية الحد الأقصى MAX، قم بما هو محدد في القسم «ضبط إضافي للطحن»
	بمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	اشرع في استبدال رحي المطحنة كما هو مبين في الفقرة «5.8 استبدال أحجار الطحن»

المشكلة	السبب	الحل
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو عبر LatteCrema System	الحليب ليس باردًا بالشكل الكافي	استعمل دائمًا حليبًا بدرجة حرارة التلّاجة
	المقبض (D5) ليس موجودًا في الوضعية الصحيحة	افحص ولف المقبض في الوضعية الصحيحة ( الحد الأقصى للرغوة؛  الحد المتوسط للرغوة؛  الحد الأدنى للرغوة)
	LatteCrema System متسخ	ابدأ في عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة «7.8 تنظيف LatteCrema System»
	تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. "11. التخلص من الترسبات"
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية، 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 القهوة	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. "4.8 تنظيف رحي المطحنة"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجه. قبل إعادة إدخال قرص الطحن، قم بشطف أية بقايا بعناية من مكان قرص الطحن
	حاوية حبوب القهوة (A1) غير موجودة في الوضعية الصحيحة	تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذاة مع الرمز  وعند سماع صوت "نقرة"
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	• أفرغ حاوية حبوب القهوة (A1) (عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية) • ثبت كأس حامل المرشح (C1) ونفذ عملية طحن "على الفارغ" من أجل تحرير مسار القهوة: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة القهوة (A18) بمحاذاة الكتابة INSERT (إدخال) ولف الكأس تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغًا • أدخل في الحاوية (A1) نوعية حبوب القهوة الجديدة • غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة

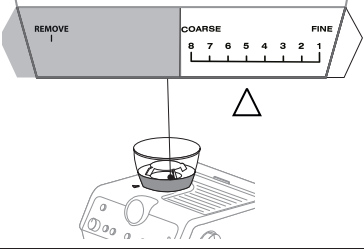
→

13. إذا حدث وتعرض شيء ما للعلل

المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A11)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات (A11)
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A15)	املاً خزان الماء
	المؤشر  (B7) 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 ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام الزر الخاص بذلك (B5)
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. "11. التخلص من الترسبات"
	الطحن مفرطة النعومة	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)" و "3.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)"
حامل المرشح غير مثبت جيداً 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 (الزر 2x (B3) مختار أمر لا)
القهوة الإسبرسو تتقطر من على جوانب حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	قم بتركيب حامل المرشح بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A7) فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	المرشح (C2) أو (C3) مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام الزر المخصص لذلك (B5)
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «3.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)»
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)" و "3.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)"

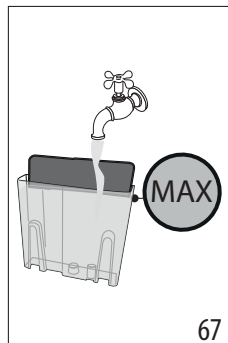
→

لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
	ثابتة الإضاءة (باللون الأبيض)	يصبح من الضروري إجراء عملية الشطف
	تومض (باللون الأبيض)	ينفذ الجهاز عملية الشطف حالياً
	ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يجب بالضرورة إجراء عملية تنظيف لموزع سكب القهوة
	تومض (باللون البرتقالي)	الجهاز يقوم الآن بتنظيف موزع سكب القهوة
	تومض (باللون الأبيض)	يقوم الجهاز بعملية شطف حالياً
 + وامضة		اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر  : نبدأ عملية سكب القهوة ثم تتوقف تلقائياً
		استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)" و "3.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)"
		مرشح القهوة (C2) أو (C3) مسدود
		اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ من جديد أو قم بإجراء عملية شطف باستخدام زر الشطف (B5)
		تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة
		تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية الوارد في فصل. "11. التخلص من الترسبات"

لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
ثابتة الإضاءة	حاوية حبوب القهوة غير مدخلة	أدخل حاوية حبوب البن (A1) بالشكل الصحيح أو تحقق من أنها مدخلة بالشكل الصحيح. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم مضبوط المحاذاة مع الرمز  وعند سماع صوت "نقرة"
ثابتة الإضاءة	المحدد، وفقًا لحاوية حبوب القهوة (A1)، ليس في الوضعية الصحيحة	أعد ضبط المحدد في إحدى وضعيات الطحن (بين 1 و8) مع الحرص والانتباه لما يلي: - ضبط الطحن أثناء عمل مطحنة القهوة - ضبط مستوى واحد في المرة الواحدة ثم إجراء 5 مرات طحن على الأقل بين كل عملية ضبط وأخرى
وامضة	خارج النطاق صحيح	
ثابتة الإضاءة	حاوية حبوب القهوة (A1) غير مدخلة بشكل كامل: تدخل جهاز الأمان والسلامة	تحقق من أن حاوية حبوب القهوة مدخلة بالشكل الصحيح
ثابتة الإضاءة	يجب ضبط LatteCrema System بعد كل استعمال	بعد الانتهاء من إعداد مشروبات الحليب ابدأ عملية التنظيف الأوتوماتيكي عبر لف المقبض Clean على (D5)
ثابتة الإضاءة	أصبح الجهاز جاهزًا لسكب البخار	وصل الجهاز إلى درجة الحرارة المحددة لسكب البخار. لبدء عملية السكب قم بلف مقبض البخار (A4)
ثابتة الإضاءة	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
ثابتة الإضاءة	أصبح الجهاز جاهزًا لسكب البخار	الجهاز يكون قد وصل إلى درجة حرارة إعداد البخار عندما يوقد المؤشر الضوئي بإضاءة ثابتة
ثابتة الإضاءة	الجهاز يقوم بسكب البخار	
ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل "11. التخلص من الترسبات"
ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	تومض (باللون البرتقالي)	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة. "11. التخلص من الترسبات"

→

9. استمر في الضغط على الزر  حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض: تبدأ عملية الشطف.
10. بعد اكتمال عملية الشطف، ستوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
11. قم بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
12. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
13. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.
- انتبه جيدًا:**
- عند الرغبة في تقديم دورة إزالة الترسبات الجيرية عن موعدها، استمر في الضغط على الزر  لمدة 3 ثوان.
 - في حالة بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على الزر  لمدة 10 ثوان؛ لا يمكن إيقاف عملية الشطف.

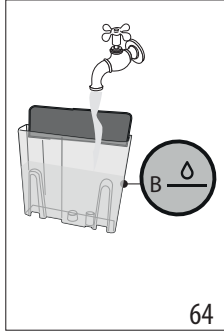
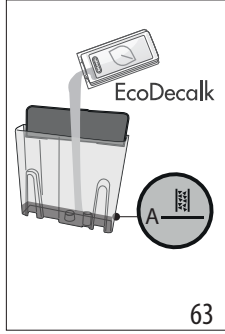


67

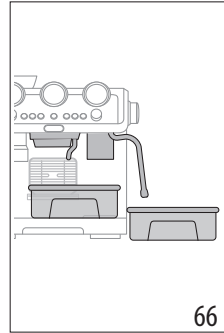
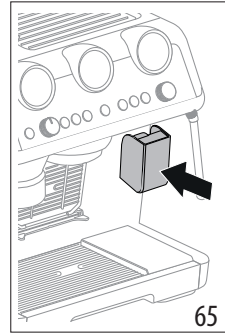
12. معنى المؤشرات

لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلًا	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)	الماكينة جاهزة لسكب المشروبات الساخنة	قم بإعداد الماكينة وإبدأ في عملية السكب
 موقدة (باللون الأزرق)	الماكينة جاهزة لسكب المشروبات الباردة	قم بإعداد الماكينة وإبدأ في عملية السكب
 ثابتة الإضاءة	وظيفة توفير الطاقة نشطة	ارجع إلى الفصل "7. قائمة إعدادات الضبط" عند الرغبة في إيقاف تفعيل هذه الخاصية
 ثابتة الإضاءة	وعاء حبوب القهوة (A1) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامضة	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
 on (تعمل)	الماء الموجود في الخزان (A15) غير 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 (A15) فارغ	املأ الخزان بالماء
 ثابتة الإضاءة	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
→		

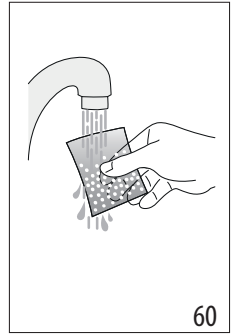
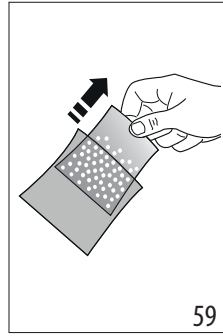
1. (حال توافره، انزع مرشح تنقية الماء و (SOFTBALLS)، اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى **A** (ما يقابل علبة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 63).



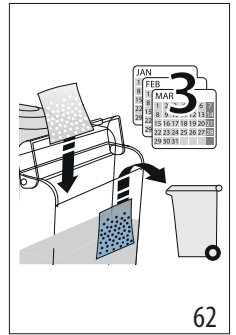
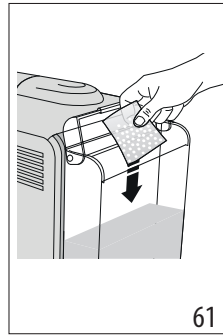
2. أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى **B** (الشكل 64). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.
3. أدخل الملحق التشغيلي (C8) في موصل (A6) LatteCrema System (الشكل 65).



4. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعسيفيًا وضع وعاء تحت موزعات سكب القهوة والماء الساخن (A7) وتحت موزع سكب البخار (A5) (الشكل 66).
5. استمر في الضغط على الزر **B8** حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض.
6. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الجيرية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
- تتوقف عملية السكب ويصبح المؤشر الضوئي **B8** أبيض اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
7. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت صانير الصب.
8. أزل خزان الماء، وفركه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الجيرية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 67). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.



2. اشطف علبة Softballs بماء جارٍ (الشكل 60).
3. اغمس الكيس في خزان الماء (A15) (الشكل 61).



4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 62).

11. التخلص من الترسبات

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C7)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والوادة على علبة هذا المزيل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرًا مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلًا عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، 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، جففه على الفور.

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

5. اشطف الجزء الداخلي من مكان مقبض ضبط الرغوة بالماء الجاري (شكل 53)؛
6. يجب التأكد من أن أنبوب السحب وأنبوب السكب ليسا مسدودين من آثار الحليب؛
7. أعد تجميع كامل مكونات الغطاء من جديد؛
8. اغسل ثم جفف حاوية الحليب (D8) جيدًا؛
9. أعد تثبيت الغطاء على وعاء الحليب.

ملحوظة هامة: الغسيل اليدوي

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

9. عسر المياه

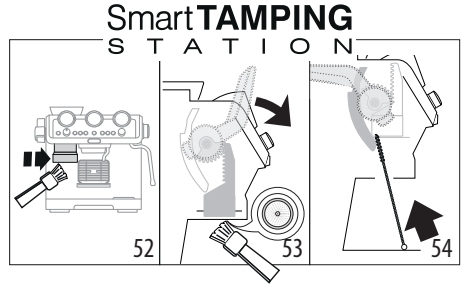
- يُضَاء المؤشر الضوئي (B8) لإزالة الترسبات بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقفل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.
1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" TOTAL HARDNESS TEST (C6).
 2. اغمر الشريط تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
 3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثمَّ هزّه قليلًا. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

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

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

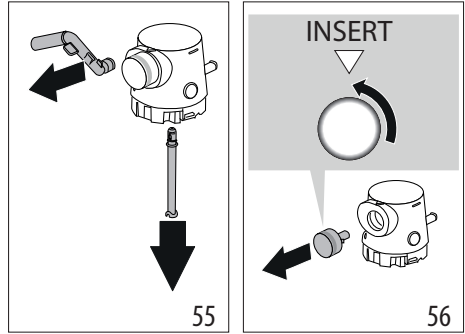
10. كيفية استخدام SOFTBALLS

- الكرات اللينة Softballs (C15) هي نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبيًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب قهوة كريمية ومفعمة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.
1. أخرج علبة Softballs من التغليف (الشكل 59).

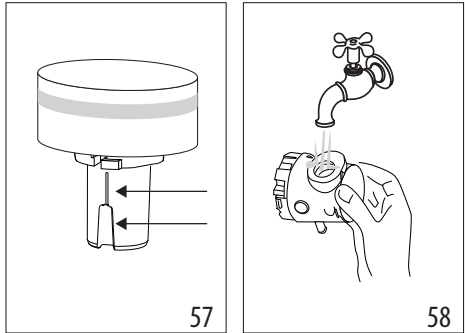


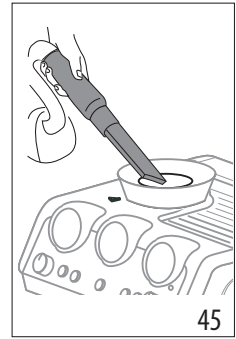
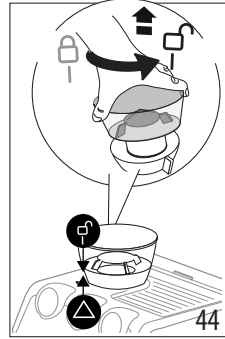
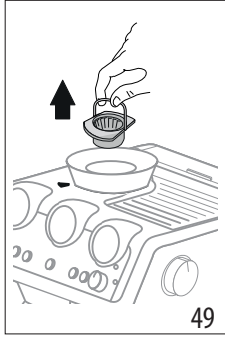
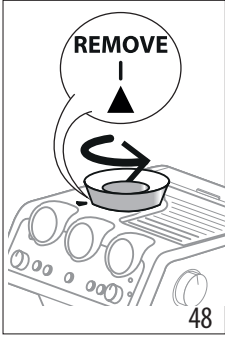
7.8 تنظيف LatteCreme System

- اغسل جميع المكونات والوعاء في غسالة الأطباق، لكن بواسطة وضعها في السلة العلوية لغسالة الأطباق. إذا لم تتوفر غسالة الأطباق، فقم بالغسيل اليدوي على النحو المشار إليه في الملاحظة الواردة في نهاية الفقرة.
1. اضغط على الزر (D3) ثم ارفع غطاء حاوية الحليب (D1)؛
 2. اسحب موزع الحليب (D4) وأنبوب الشفط (D7) (الشكل 55)؛



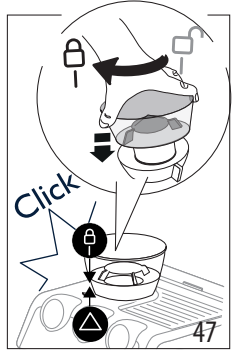
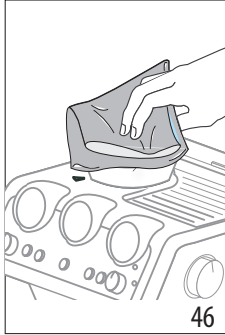
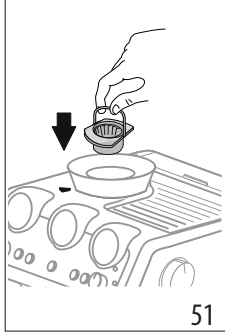
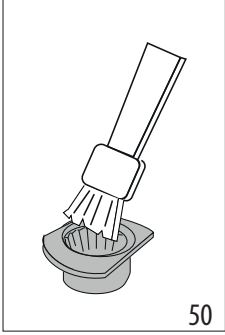
3. قم بلف المقبض في وضع "Insert" (إدخال) ثم اسحبه (الشكل 57)؛
4. انتبه واحرص جيدًا على عدم بقاء أية رواسب أو بقايا للحليب على الثقب وعلى المجرى الواقع تحت المقبض (الشكل 58)؛ عند وجود بقايا أو رواسب استخدم عود تخليل الأسنان في تنظيف هذا المجرى؛





4. أخرج الجزء العلوي من قرص الطحن، من خلال الإمساك به من المقبض المخصص لذلك (الشكل 49).
5. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 50)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 45).

3. اشطف بقايا القهوة (الشكل 45).
4. استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مكان حاوية حبوب القهوة ثم قم بالتنظيف (الشكل 46).



6. أدخل رحي المطحنة في مبيته (الشكل 51):
 7. أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 13):
- تحقق من أن رحي المطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض: إذا لم تتحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح؛

5. أعد وضع الوعاء عن طريق إدخاله في مطحنة البن. تصبح الحاوية موضوعة بالشكل الصحيح في مكانها عندما يكون السهم ▲ مضبوط المحاذة مع الرمز 🔒 وعند سماع صوت "نقرة" (الشكل 47).

5.8 استبدال أحجار الطحن

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

6.8 تنظيف "Smart tamping station"

1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 52).
2. اسحب الذراع (A20) حتى حاجز نهاية مساره ثم قم بتنظيف ضاغط القهوة بفرشاة (الشكل 47) ثم قم بتحرير هذا الذراع.
3. باستخدام منظف الأنابيب (C11)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 54).

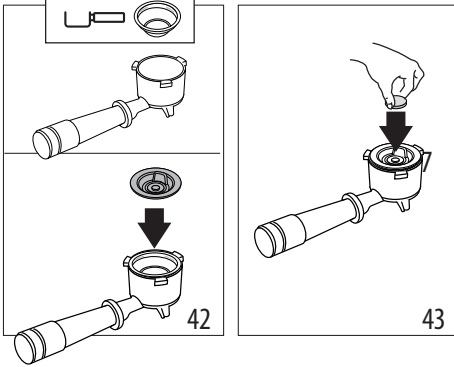
4.8 تنظيف رحي المطحنة

- عند تنظيف حاوية حبوب القهوة (A1)، قم أيضًا بتنظيف مكان الحاوية ورحي المطحنة العلوي باستخدام قطعة قماش رطبة. توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة لإزالة واستبدال رحي الطحن.
- يمكن إزالة قرص الطحن عند توقف مطحنة البن عن العمل جراء وجود جسم غريب. وفي حالة حدوث ذلك قم بإزالة حاوية حبوب القهوة وقرم بما يلي:
1. قم تعشيقًا ب تثبيت 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 48).

2.8 تنظيف موزع سكب القهوة

عندما يوقد المؤشر الضوئي (باللون البرتقالي) (B5)، 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 42).
2. ادخل محلق التنظيف (C13) في المرشح (الشكل 42) ثم اضغط عليه بالكامل.



3. ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 43).
4. قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A7).
5. أعد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A11) فارغ.

6. استمر في الضغط على الزر (B5) حتى يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بذلك في الوميض (باللون البرتقالي). بعد بضعة دقائق، تتوقف عملية التنظيف بشكل تلقائي.

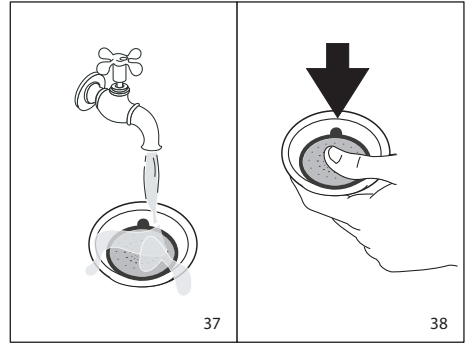
- قم بإزالة حامل المرشح وملحق التنظيف.
- اغسل حامل المرشح والمرشح تحت تيار ماء جارٍ.
- أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في عملية الشطف بالضغط على الزر (B5): يُنصح بوضع حاوية تحت حامل المرشح.
- قم بإزالة وتفريغ حوض تجميع القطرات.

انتبه جيدًا:

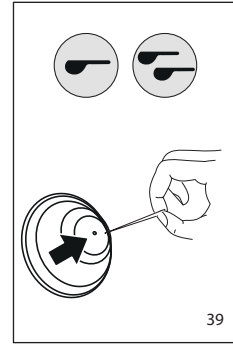
يمكن بدء دورة التنظيف هذه في أية لحظة بالضغط على الزر (B5) لبضع ثوانٍ. لإلغاء هذه العملية اضغط على الزر لمدة 10 ثوانٍ.

3.8 قم بتنظيف مكان وضع حاوية حبوب القهوة

1. تحقق من أن حاوية حبوب القهوة (A1) فارغة. قم إن أمكن بإجراء بعض عمليات الطحن والحاوية فارغة لتفريغها.
2. قم بفك تشبيك الحاوية عبر لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم أخرجها من الماكينة (الشكل 44)

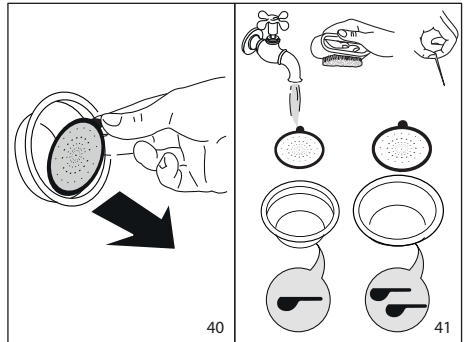


تحقق من أن الفتحة الموجودة على الجزء السفلي (الشكل 39) خالية من أية بقايا.



في حالة عدم كفاية عملية التنظيف، والتي يتم إجراؤها لمرة واحدة على الأقل كل شهر، فقم بما يلي:

1. أخرج المرشح المثقوب مع الإمساك به من لسان تثبيته (الشكل 40).



2. اشطف المرشحات بالماء الجاري (شكل 37).
3. تحقق من عدم انسداد فتحات المرشح. إذا لزم الأمر، استخدم إبرة (الشكل 39-41).
4. قم بتجفيف كافة المكونات بقطعة قماش.
5. أعد شطف المرشح المثقوب عبر الضغط عليه حتى نهايته (الشكل 38).

انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
- بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع يُنصح، قبل استخدام الماكينة، القيام بعملية شطف.

خطر!

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

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

1.8 تنظيف المرشحات المخصصة لإعداد Espresso Cool

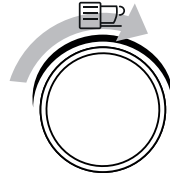
هذه المرشحات معدة لتحسين عملية استخلاص هذا المشروب. قم جيدًا بتنظيف وإزالة أية بقايا مترسبة للقهوة للحفاظ على الكفاءة التشغيلية للماكينة.

بعد الاستخدام، اشطف المرشحات بماء غزير (الشكل 37) ثم اضغط جيدًا على المرشح المثقوب حتى يتم إدخاله بالشكل الصحيح (الشكل 38).

1. ادخل في القائمة:

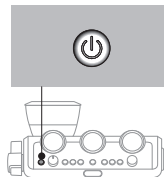
	x2	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
---	----	-------------------------------

2. اختر إعدادات الضبط المراد برمجتها:



المشروب	إعدادات الضبط المقابلة	إعدادات الضبط
 Espresso	وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة	 ←  مفتوحة
		 ←  مغلقة
 Coffee	الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	 ← 9 دقائق
		 ← 1,5 ساعة
		 ← 3 ساعات
 Cappuccino	تنبيه صوتي	 ←  مفتوحة
		 ←  مغلقة
 Latte	ضبط إضافي للطنحن	 ← النطاق 1
		 ← النطاق 2
 Flat White	قيم المصنع	استمر في الضغط على الزر OK لمدة 5 ثوان حتى يصبح المؤشر الضوئي موقدًا بإضاءة ثابتة
 Long Black	عسر الماء	 ← غير عسر
		 ← متوسط
		 ← عسر/عسر جدًا

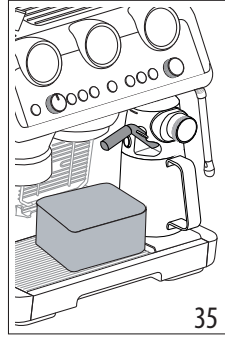
3. احفظ إعدادات الضبط الجديدة بالضغط على (B1) ON/Standby



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.
- يمكن برمجة المشروبات "X2" بشكل منفصل.
- **My LatteArt** غير قابل للبرمجة.
- 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
Long Black	120 مل	• إسبريسو: من 25 إلى 60 مل • ماء: من 25 إلى 120 مل
X2 Long Black	240 مل	• إسبريسو: من 50 إلى 120 مل • الماء: من 50 إلى 240 مل
Cold Brew	110 مل	من 90 إلى 130 مل
X2 Cold Brew	180 مل	من 160 إلى 220 مل
Espresso Cool	40 مل	من 30 إلى 50 مل
X2 Espresso Cool	80 مل	من 60 إلى 110 مل

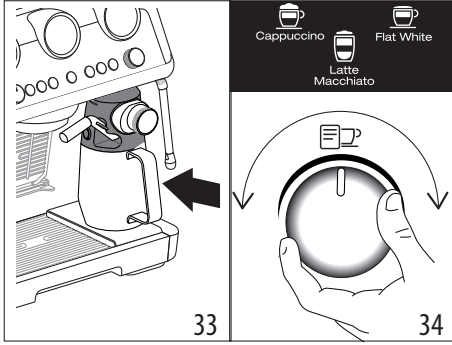


3. ستبدأ عملية التنظيف وتتوقف بشكل تلقائي. انتبه: عقب الانتهاء من عملية التنظيف قم بلف المقبض على إحدى وضعيات ضبط الرغوة.
4. قم بإزالة حاوية الحليب ثم ضعها في التلاجة؛ يُوصى باستخدام الحليب المتبقي في غضون مدة قصيرة.
- لإجراء عملية تنظيف عميقة يُنصح باستخدام Eco MultiClean: إنه يضمن النظافة المطلوبة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

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

1. قم بإعداد الماكينة لإخراج فجان أو فجانين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون. عند الرغبة في برمجة مشروب ما قاتم في إعدادة على الحليب، قم بتوصيل Lattecrema System بالماكينة.
2. قم بلف المقبض (B10) لاختيار المشروب المراد برمجته.
3. اضغط على الزر (my) : المؤشر الضوئي المقابل للزر OK (B6) سيوقد بإضاءة ثابتة والمؤشر المقابل للزر (my) سيومض.
4. اضغط على الزر OK لبدء عملية السكب. تومض المؤشرات الضوئية المقابلة للمفاتيح OK و (my).
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) للحفظ. الجهاز أصبح جاهزًا للاستخدام من جديد والمؤشر الضوئي (my) سيبقى موقّدًا.
- عند الرغبة في عدم حفظ البرنامج اضغط على أي زر آخر.

5. قم بإعداد الكمية المثالية (انظر «1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)» و «3.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping) (الشكل 17)») ثم أدخل حامل المرشح.
6. اختر مشروب الحليب المرغوب فيه (الشكل 34).



المشروب	Espresso	حليب	Schiuma (رغوة)	الكمية (مل)	X2 (مل)
Cappuccino	1	✓	✓	150 ≈	230 ≈
Latte Macchiato (قهوة بالحليب)	1	✓	✗	150 ≈	230 ≈
FLAT WHITE (حليب خفيف)	1	✓	✓	250 ≈	330 ≈

- **المسزوبات مزدوجة الكمية (2x):** اسكب في الحاوية (D8) كمية الحليب الضرورية للإعداد مع توخي الحذر حتى لا تتجاوز الحد الأقصى MAX (الشكل 31). كل حز تحديد على الحاوية يعادل 100 مل من الحليب.
- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة التلاجة.
- 7. اضغط على OK (B6) لبدء عملية السكب (الشكل 23). يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بسكب القهوة والحليب بالتسلسل.

تنظيف Lattecrema System بعد كل استخدام:

1. اترك حاوية الحليب مثبتة في الماكينة (من غير الضروري تفريغها). ضع وئاً تحت أنبوب سكب الحليب (D4) (الشكل 35).
2. قم بلف المقبض (D5) على "Clean" (الشكل 36).

2. لترغية الحليب قم بسند أنبوب موزع سكب البخار (A5) على سطح الحليب: بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.
3. احتفظ بعضا البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جداً.
4. اغمر عصا البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة، بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، أغلق مقبض البخار وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تماماً قبل إبعاد إبريق الحليب.

يوصى عامل البار بما يلي:

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

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 28). 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 لضع ثوانٍ لتنظيف موزع السكب جيداً (الشكل 10).
3. انتظر حتى يبرد الصنبور: للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C16) من أجل الحفاظ على الـ 3 فتحات حرة (الشكل 29).

2.5 قم بإعداد مشروبات الحليب باستخدام LatteCrema

System (الشكل 30)

1. اسكب في حاوية (D8) الحليب بدرجة حرارة التلاجة (5 درجات مئوية (الشكل 31)).
2. أغلق الغطاء (D1) (الشكل 32).
3. لف مقبض تنظيم الرغوة (D5) واضبطه على الوضعية التي ترغب في استخدامها.

مكان مقبض ضبط الرغوة				
■	■	■	■	■
INSERT				CLEAN
إخراج المقبض أو إدخاله	الحد الأدنى للرغوة MIN	الحد المتوسط للرغوة MED	الحد الأقصى للرغوة MAX	التنظيف بعد كل استخدام

4. قم بتعشيق حاوية الحليب في الماكينة (الشكل 33).

1. اضبط الكمية من الحد الأدنى.

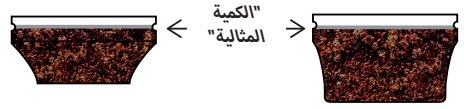
2. مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قمر بلف المقبض ببطء.

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

1. بعد انتهاء عملية الطحن، أزل ذراع ضغط القهوة (A20) حتى نهاية حاجز المسار (لا تقم بإزالة حامل المرشح) (الشكل 18)، للحصول على نتيجة مثالية، كرر هذه العملية لمرتين.
2. حافظ على إبقاء الذراع منزلًا حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 19). أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعه البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قمر بتعشيق حامل المرشح في موزع سكب القهوة (A7) (الشكل 20).

"الكمية المثالية"

- تمتلك مرشحات القهوة علامة داخلية للإشارة إلى الجرعة المثالية.



تتوافق الجرعة المثالية مع الخط البارز؛

- تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B2) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.
- إذا كانت القهوة تحت/فوق مستوى السحب المحدد والكمية في الداخل مثالية فإنه يجب ضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر كثافة (انظر 1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)).
- إذا كانت القهوة فوق مستوى السحب (عملية السكب تتم ببطء مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر كثافة. إذا كانت القهوة تحت مستوى السحب (عملية السكب تتم بسرعة مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر نعومة.
- **يوصى عامل البار بما يلي:** أخرج حامل المرشح بينما يكون ذراع ضاغط القهوة (A20) منزل للحصول على الشكل المثالي لكمية القهوة.

4.4 الشطف قبل سكب المشروب

- عندما يتم إعداد مشروب بارد بعد سكب مشروب ساخن أو العكس، فإن النتيجة في الفئجان المسكوب قد لا تكون بدرجة الحرارة المثالية. لذلك يُنصح بالمتابعة بإجراء عملية شطف كالتالي:
1. اختر المشروب؛
 2. توقد لمبة مؤشر التنبيه "OK" بالبيضاء اللون (إذا كان المشروب المطلوب ساخنًا) أو باللون الأزرق (إذا كان المشروب المطلوب باردًا).
 3. ضع وعاءً تحت فوهة سكب القهوة (A7)؛
 4. اضغط على الزر (B5).

5.4 المرحلة 3 - سكب المشروبات الساخنة (brewing) (الشكل 21)

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

6.4 المرحلة 3 - سكب Cold Brew

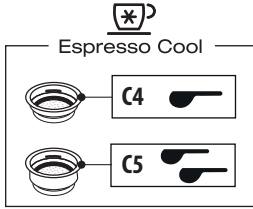
1. اختر Cold Brew (الشكل 22): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
2. ضع 1 أو 2 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 24).
3. اضغط على زر "OK" (موافق) لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائيًا.

انتبه جيدًا:

مقياس الضغط لا يدور على الأماكن العلوية: لا يوجد ضغط في الحقيقة لطريقة الإعداد هذه.

7.4 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool

لإعداد مشروب Espresso Cool، استخدم المرشحات المخصصة لهذا المشروب.



قمر بإعداد "الكمية المثالية" كما هو موضح في الفقرتين 1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11) و 2.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح.

قمر بعد ذلك بالخطوات التالية:

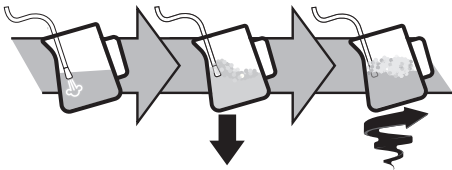
1. اختر Espresso Cool (الشكل 22): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
2. ضع 1 أو 2 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 25).
3. اضغط على زر "OK" (موافق) لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائيًا.

5. إعداد مشروبات الحليب

1.5 قمر بترغية الحليب (الشكل 26)

1. اسكب في حاوية الحليب (D8) كمية الحليب المراد تسخينها/ترغيتها مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد 2 أو 3 مرات (الشكل 27). للحصول على رغوة أكثر كثافة ونجاسًا، يُنصح باستخدام حليب بقري كامل الدسم وبدرجة حرارة الثلجة (تقريبًا 5° مئوية).

My LatteArt



2. إعداد الماكينة

اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:

1. أدخل صينية تجميع القطرات (A11) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A9) وشبكة الحوض (A10) (الشكل 1)؛
2. أزل خزان الماء (A15) (الشكل 2) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 3).
3. ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان.

انتبه جيداً: يصبح تعديله في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «7. قائمة إعدادات الضبط».

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية (C10) في الموضع المخصص له (A16) خلف الجهاز (الشكل 4)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A17)، الموجود خلف الجهاز في الوضع I (الشكل 5)؛
2. ضع تحت موزع الماء الساخن (بجانِبِ صنبور القهوة (A7)) وعاءً لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 6)؛
3. اضغط الزر (B7) بمحاذاة مؤشر (B9) (الشكل 7)؛ يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائياً. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
4. 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 8) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
5. ضح حاوية تحت كأس حامل المرشح وأنبوب سكب البخار (A5)؛
6. اضغط على الزر (B5) بمحاذاة مؤشر (B9) (الشكل 9)؛ سبباً عملية السكب؛
7. عقب الانتهاء من التوزيع، أدر مقبض البخار (A4) (الشكل 10) وقرم بتوزيع البخار لبضع ثوانٍ بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُصحّ بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

انتبه جيداً: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضاً في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام لأول مرة من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية: يجب إيلاء اهتمام خاص لكمية القهوة المطحونة في الفلتر (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)).

تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4. قمر بإعدادات القهوة

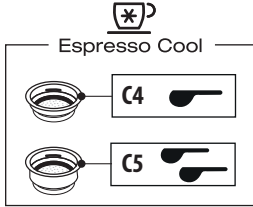
1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) (الشكل 11)

1. اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A1) (الشكل 12). يُصحّ بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد: بهذه الطريقة ستحصل دائماً على قهوة طازجة؛
2. حدد درجة الطحن (الشكل 13). درجة ضبط المصنع هي 5 (طحن متوسط). إذا لم تكن نتيجة الطحن مرضية بالنسبة لك، قم بضبط مستوى الطحن وفقاً لذوقك ونوع القهوة (يجب إجراء عملية الضبط أثناء عمل مطحنة القهوة).

3. أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 14). عند استخدام المرشح لفناجين، اضغط على الزر 2X (B3)؛ ستقوم من خلال هذا الاختيار بمضاعفة كمية الإسبريسو المسكوبة.

لاحظ جيداً:

لإعداد مشروب Espresso Cool (*), استخدم المرشحات المخصصة لهذا المشروب (انظر فصل 7.4 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool). (*).



4. اضبط مقبض تحديد الكمية (B2) بدءاً من وضعية الحد الأدنى (الشكل 15).

انتبه جيداً:

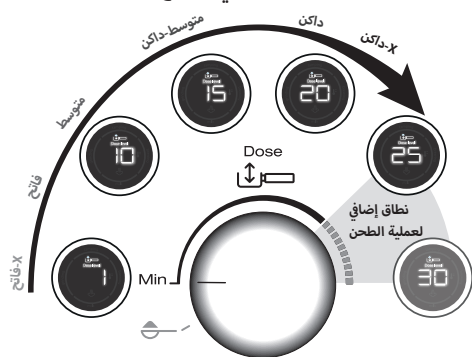
الأرقام الظاهرة على الشاشة (B19) هي عبارة عن مرجعية يُستشَد بها عند الوصول إلى المستوى الصحيح في حامل المرشح.

لا تتوافق مع إعدادات ضبط الطحن ولا وزن القهوة المطحونة (جرام/أونصة) ولا مدة عملية الطحن.

يُرجى العودة إلى الفقرة «الكمية المثالية» للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.

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

2.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح



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

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. حاوية حبوب القهوة
- A2. غطاء وعاء الحبوب
- A3. حامل فنجان القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. أنبوب توزيع البخار
- A6. موصل Lattecrema System
- A7. مؤرّع سكب القهوة
- A8. شبكة حمل فنجان الإسبرسو
- A9. شبكة حمل الأكواب أو المِج
- A10. شبكة الحوض
- A11. وعاء تجميع القطرات
- A12. مؤرّس مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. غطاء خزّان الماء
- A14. مقبض استخراج خزان الماء
- A15. خزان الماء
- A16. مكان موصل كابل التيار الكهربائي
- A17. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A18. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A19. منفذ صغير للوصول إلى منزلق مطحنة البن
- A20. ذراع الضغط

2.1 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 "الشطف"
- B6. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B7. زر "سكب الماء الساخن"
- B8. زر "إزالة الترسبات الجيرية"
- B9. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B10. مقبض اختيار الوظائف التشغيلية
- B11. شاشة المشروبات:

مشروبات قهوة الإسبرسو

- Espresso
- Long Black (داكن طويل)
- Coffee

مشروبات الحليب

- Cappuccino
- Flat White (حليب خفيف)
- حليب
- B12. مؤرّس "نظافة الحليب"
- B13. مؤرّس "نقص حاوية حبوب القهوة"
- B14. مؤرّس "الإذّار العام"
- B15. مقياس الضغط
- B16. مؤرّس "نقص الماء"

B17. مؤرّس "حاوية حبوب القهوة فارغ"

B18. مؤرّس "توفير الطاقة"

B19. شاشة إعدادات الضبط والمعالجة:

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

3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح 1 فنجان
- C3. مرشح 2 فنجان
- مرشحات مخصصة لـ Espresso Cool  :
- C4. مرشح 1 فنجان
- C5. مرشح 2 فنجان
- C6. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C7. مزيل الترسبات الجيرية
- C8. ملحق تشغيلي لإزالة الترسبات الجيرية
- C9. Softballs (فقط في بعض الموديلات)
- C10. كابل تغذية قابل للإزالة
- C11. فرشاة تنظيف
- C12. فرشاة/أداة كشط للتنظيف
- C13. ملحق تنظيف مؤرّع سكب القهوة
- C14. قطعة قماش
- C15. Softballs (منمّي مزيل للترسبات الجيرية في المياه)
- C16. إبرة تنظيف لذراع البخار

4.1 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

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

CLEANING TABS أقراص التنظيف "DLSC552"

SKU: AS00002139

الرمز الشريطي: 8004399333307

(انظر «2.8 تنظيف مؤرّع سكب القهوة»)

EcoMultiClean المنظف

الرمز الشريطي: 8004399333307

5.1 وصف Lattecrema System - D

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

Register Now 
www.delonghi.com/register

