

EC9255

La Specialista ARTE

COFFEE MAKER
Instruction for use

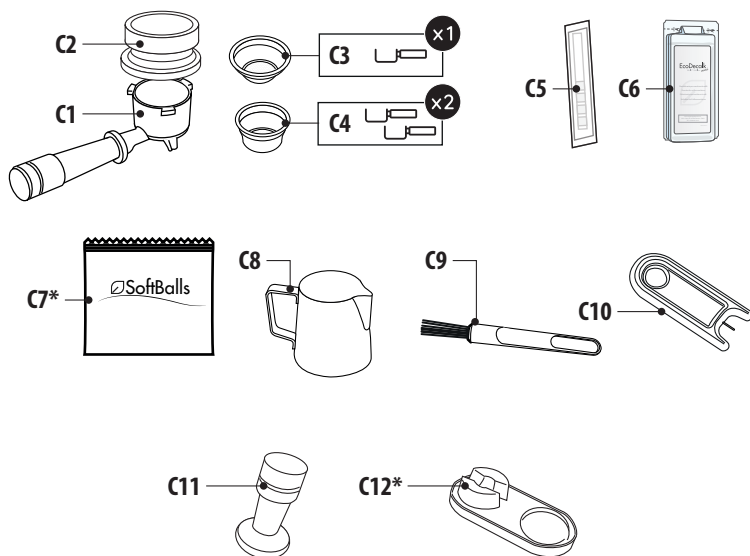
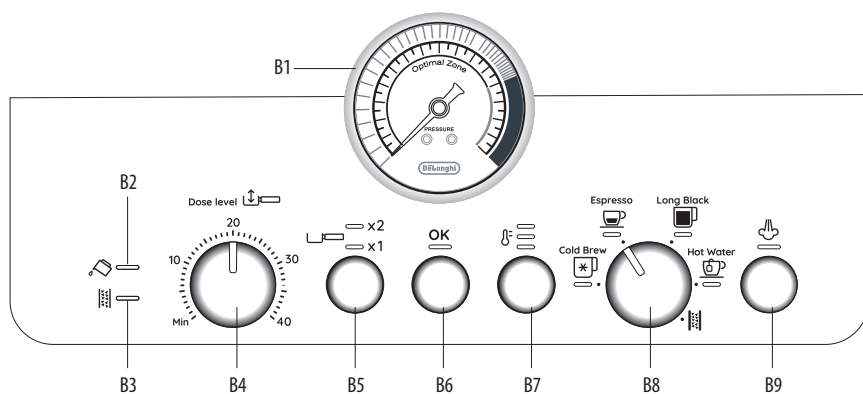
MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

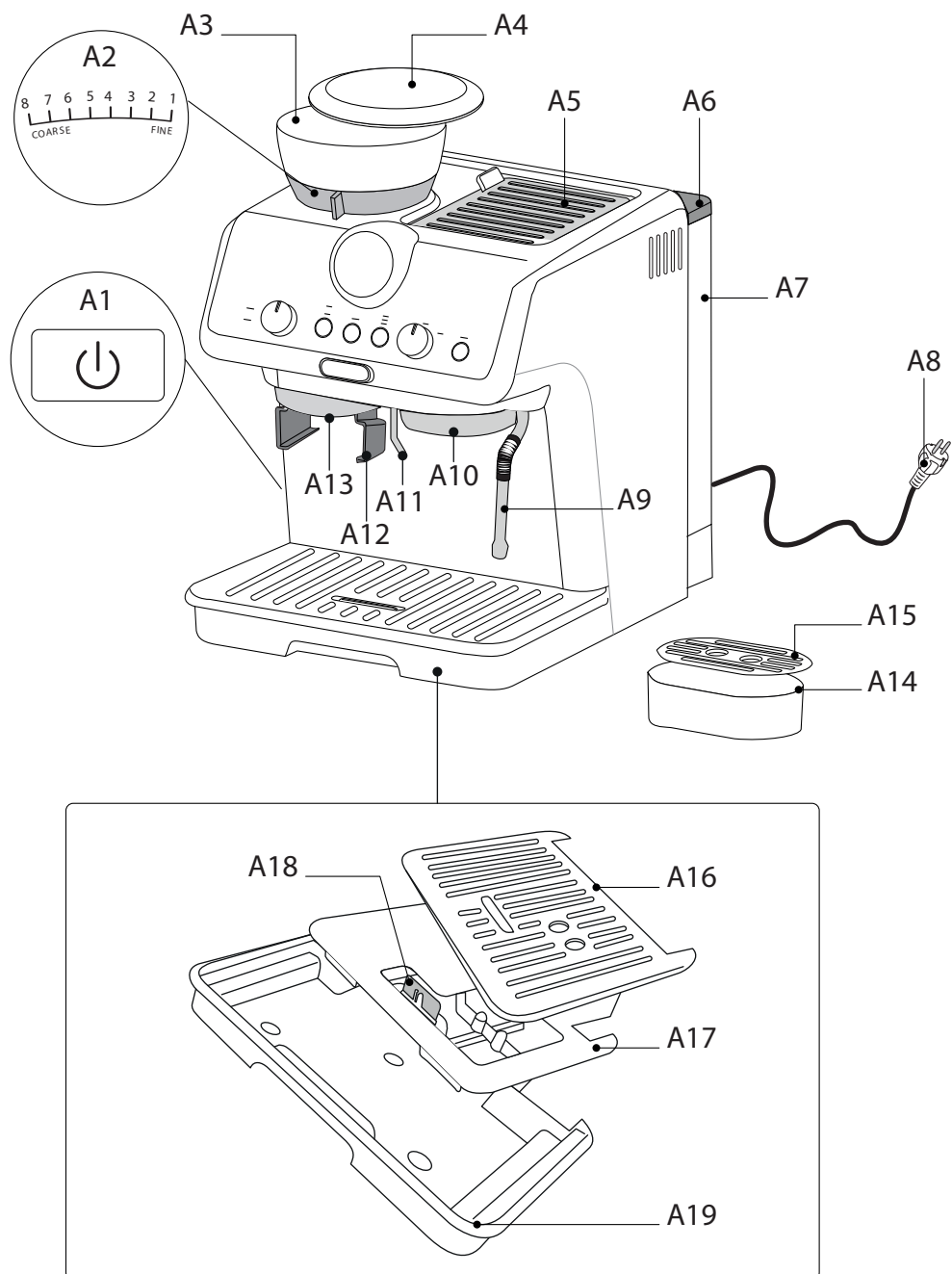
صانع القهوة

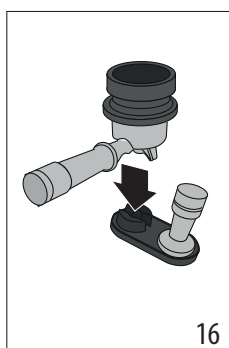
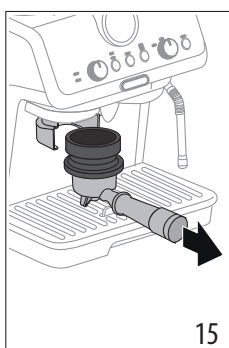
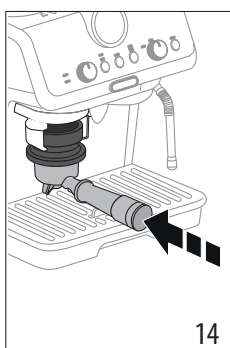
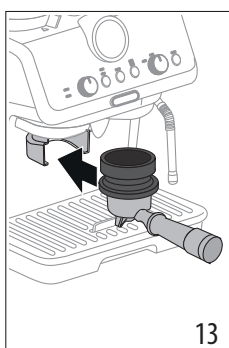
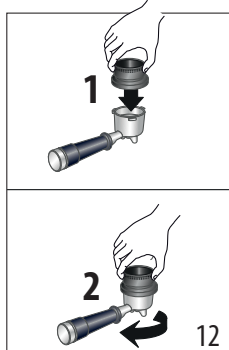
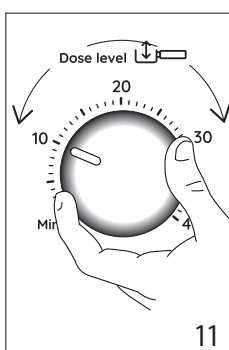
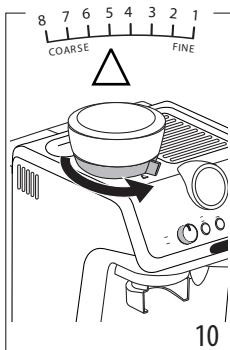
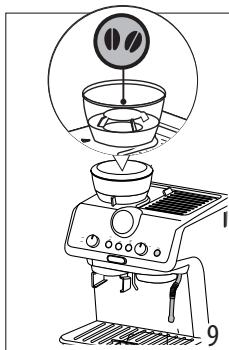
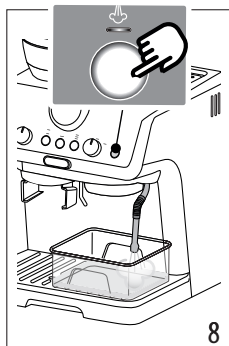
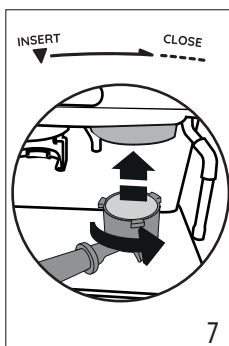
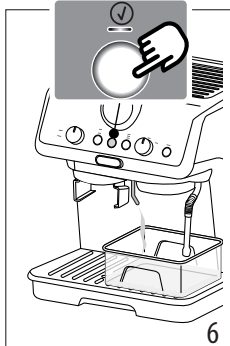
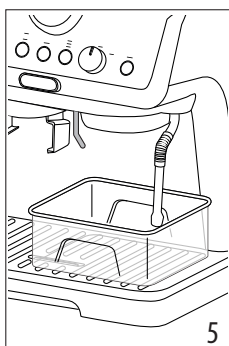
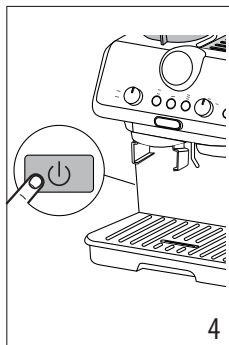
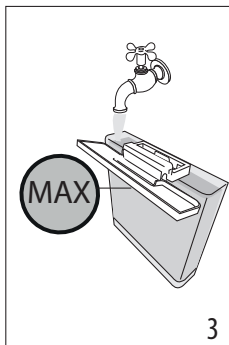
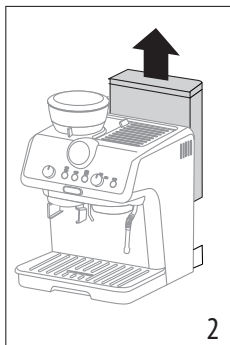
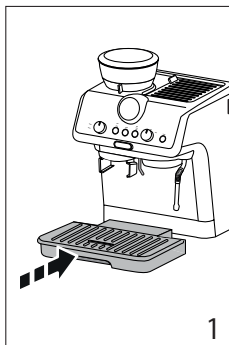
تعليمات للإستخدام

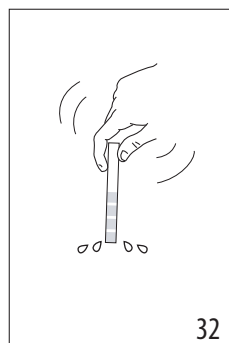
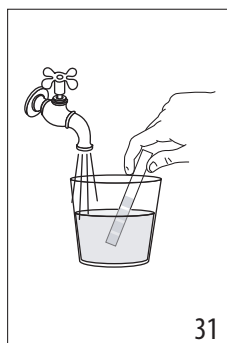
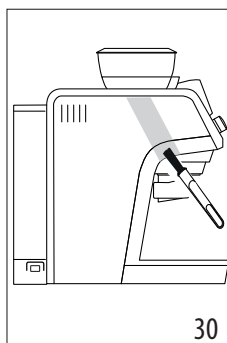
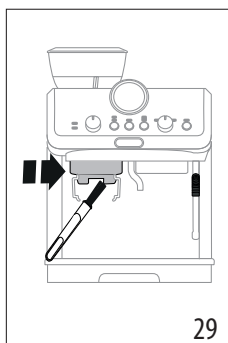
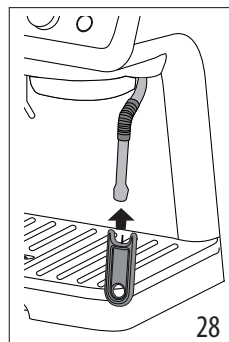
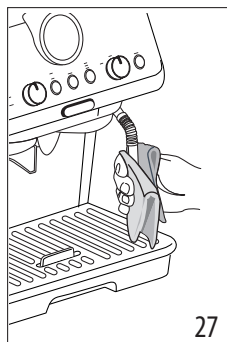
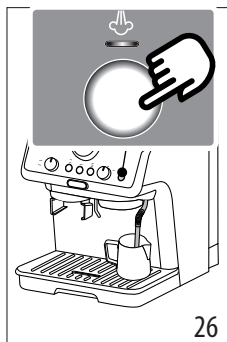
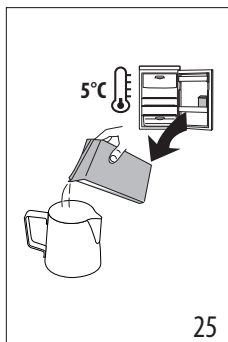
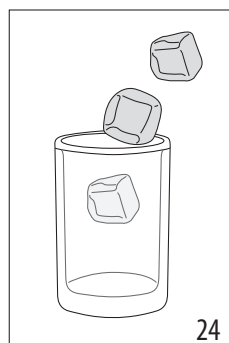
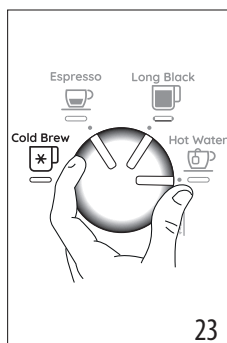
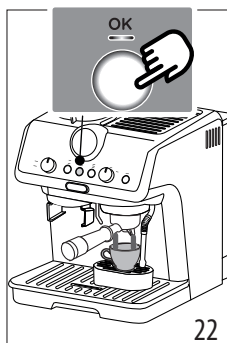
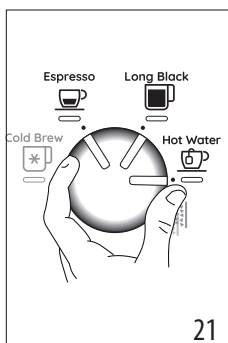
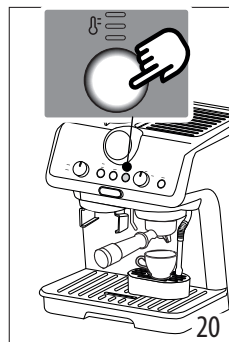
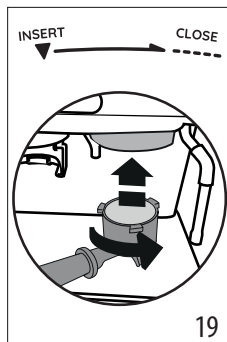
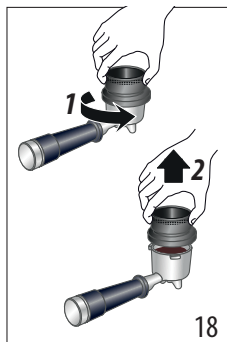
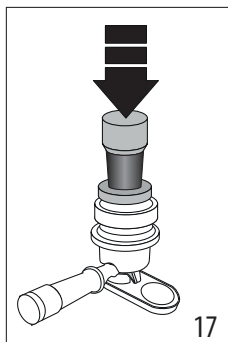


DeLonghi









Before using the appliance, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of appliance - A

- A1. Main switch (ON/OFF)
- A2. Grinding level selector
- A3. Beans container
- A4. Beans container lid
- A5. Accessory door
- A6. Water tank lid
- A7. Water tank
- A8. Power cord
- A9. Steam wand
- A10. Coffee spout
- A11. Hot water spout
- A12. Coffee mill filter holder bracket
- A13. Coffee mill outlet
- A14. Small cup support
- A15. Small cup grille
- A16. Cup/mug grille
- A17. Cup/mug grille support
- A18. Drip tray water level indicator
- A19. Drip tray

1.2 Description of control panel - B

- B1. Pressure gauge
- B2. "No water" indicator
- B3. "Descale" indicator
- B4. Ground coffee quantity dial
- B5. 1 or 2 cup button (to use the corresponding coffee filter)
- B6. "OK" button: deliver drink/confirm
- B7. "Coffee temperature" button
- B8. Function selector dial
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Long Black
 - Hot water
 - Descaling
- B9. "Steam" button: to deliver steam

1.3 Description of accessories - C

- C1. Filter holder
- C2. Dosing and tamping guide
- C3. 1 cup filter
- C4. 2 cup filter
- C5. "Total Hardness Test" paper
- C6. Descaler
- C7. Softballs (*certain models only)
- C8. Milk carafe
- C9. Cleaning brush

- C10. Steam wand cleaning needle
- C11. Presser
- C12. Pressing mat (*certain models only)

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, visit www.delonghi.com.

 **Cleaner**
EAN: 8004399333307

2. PREPARING THE APPLIANCE

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

1. Insert the drip tray (A19) complete with cup grille (A16) and relative support (A17) (fig. 1);
2. Extract the water tank (A7) (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 "8. Settings menu".*

3. SETTING UP THE APPLIANCE

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A1) (fig. 4).
2. **Place a container of at least 100 ml capacity under the hot water spout (A11)** (fig. 5).
3. Press the OK button (B6) (fig. 6). Delivery begins and stops automatically. Empty the container.

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

4. Place the coffee filter (C3) or (C4) in the filter holder (C1).
5. Attach the filter holder (C1) complete with filter to the appliance: to ensure it is attached correctly, align the handle of the filter holder with "INSERT" (fig. 7), then turn the handle to the right until it is aligned in the "CLOSE" position.
6. Place a container under the filter holder and the steam wand (A9).
7. Press the OK button (B6): delivery will begin.
8. When delivery has finished, press the steam button (B9) (fig. 8) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit; to ensure best possible results, this operation should be repeated 3 or 4 times. The purpose of this procedure is to purge any water from the circuit before using steam to prepare a drink.

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.*

When using the machine for the first time, 4-5 cups of coffee will need to be made before it gives satisfactory results. Pay particu-

lar attention to the quantity of ground coffee in the filter ((C3) or (C4)) (see instructions in section “4.1 Step 1 - Grinding”). Proceed as described in section “The “perfect dose””.

4. MAKING COFFEE

4.1 Step 1 - Grinding

1. Put coffee beans in the container (A3) (fig. 9). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. The default grinding setting is 5 (medium ground). If this is too fine or too coarse, adjust the level according to personal taste and the type of coffee used (adjust only when the coffee mill is in operation (fig. 10)).

Please note: A grinding level between 3 and 6 is recommended for most coffees. Selecting level 1 or 2, the beans will be ground very fine. This kind of setting is suitable only for very special coffee (light roast) or when the quality of the ground coffee is less than ideal, and attributable to worn burrs (grinding too coarse).

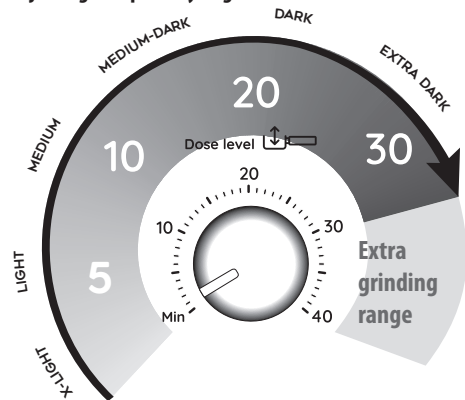
3. Place one of the coffee filters (C3) or (C4) in the filter holder (C1). Press  (B5) to select preparation of 1 or 2 cups. This also doubles the quantity of espresso delivered.
4. Set the quantity by adjusting the dial (B4), starting from the minimum position (fig. 11).

The first time you use it, leave the dial in the Min. position. In the beginning, it is normal to make a few attempts before finding the optimal setting. We suggest you start with the default values, then modify them if necessary following the suggestions in section “Adjusting the quantity of ground coffee in the filter”.

5. Attach the dosing and tamping guide (C2) to the filter holder: 1 press; 2 rotate to lock (fig. 12).
6. Insert the filter holder in the coffee mill outlet (A13) (fig. 13).
7. Press the filter holder until you hear a “click” (fig. 14), then release. Grinding starts and stops automatically.

Please note: To manually stop grinding, just press the filter holder again (until you hear a click).

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



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

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

1. Set the quantity (to the raised mark inside the coffee filter), starting from the minimum position. The numbers on the dial are a handy reference to note down once the quantity in the filter is ideal. The numbers do not correspond to the coffee mill settings, measurement units (g/oz) or grinding time.
2. Looking at the roast colour of your particular beans, turn the dial slowly to find the right adjustment.

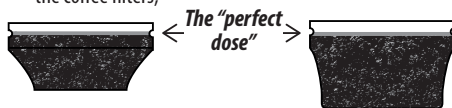
4.2 Step 2 - Tamping

1. After grinding, remove the filter holder (fig. 15).
2. Tap the dosing and tamping guide (C2) to level the ground coffee.
3. (Certain models only): rest the filter holder in the housing on the pressing mat (C12) (fig. 16).
4. Press the coffee using the presser (C11) (fig. 17).
5. Remove the dosing and tamping guide by turning it anti-clockwise and pulling upwards (fig. 18), and check that the quantity is correct (see “The “perfect dose””).
6. Attach the filter holder to the coffee outlet (A10) (fig. 19).

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

The “perfect dose”

- The perfect quantity corresponds to the raised line inside the coffee filters;



- Make sure the coffee is at the right level after tamping. It might be necessary to adjust the level a few times using the dial (B4) before the ideal dosage is achieved.
- If the coffee is extracted too strongly or too weakly even at the ideal dosage, this can be corrected by grinding the beans more finely or more coarsely (see “4.1 Step 1 - Grinding”). To correct over-extraction (coffee released too slowly), select a coarser setting. To correct under-extraction (coffee released too quickly), select a finer setting.

4.3 Step 3 - Brewing

1. Select the temperature (fig. 20) (see “Coffee preparation temperature”).

2. Select the desired drink (fig. 21). If the drink has been programmed (see section "7. Programming drink quantities"), the drink light blinks briefly.
3. Press OK (B6) to start brewing (fig. 22) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

Coffee preparation temperature

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

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

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

* This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore different to the temperature of the drink in the cup or the temperature of the drink at the moment of release from the outlets of the filter holder.

5. PREPARATION OF COLD BREW BEVERAGES



Cold Extraction Technology provides a method of preparing coffee that uses cold water, or water at room temperature. Instead of heat, a longer period of infusion is used to extract the properties of the coffee beans.

Proceed as follows:

1. Select Cold Brew  (fig. 23). The indicator light of the OK button turns blue.
2. To ensure the coffee circuit is cold, it will be advisable to run a trial delivery first: accordingly, place a container under

the coffee spout (A10) and press OK: press OK again after a few seconds to stop the delivery;

3. Remove and empty the container, then attach the filter holder, with the appropriate dose, to the coffee spout;
4. Prepare a glass with 2-3 ice-cubes and position it under the coffee spouts (fig. 24);
5. Press OK (indicator light blue): delivery will begin.
6. Delivery stops automatically.

Please note:

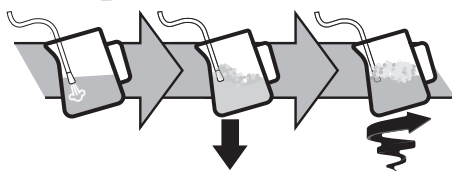
- Cold Extraction is a pressureless technology: consequently, the pressure gauge does not move during delivery.
- The recommended coffee mill setting for Cold Brew beverages is between 4 and 6.
- Make certain that the water in the tank is fresh. If the water is one or two days old, empty the tank and rinse thoroughly. Keep the water tank clean at all times.

6. MAKING MILK DRINKS

6.1 Frothing the milk

1. Fill the jug (C8) with the amount of milk to be warmed/frothed, bearing in mind that the volume of the milk will increase 2- or 3-fold (fig. 25). For a denser and more evenly distributed froth, best results will be achieved using whole cow's milk at refrigerator temperature (about 5 °C).

My Latte Art



2. Place the jug under the steam wand and press the steam button (B9) (fig. 26).
3. To froth the milk, rest the steam wand (A9) on the surface of the liquid. This mixes air with the milk and steam.
4. Keep the steam wand in contact with the surface, taking care not to let in too much air and create excessively large bubbles.
5. Immerse the steam wand below the surface of the milk, this creates a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, press the steam button again and wait for the flow of steam to stop completely before removing the milk carafe from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best.** Always use fresh milk straight from the fridge.

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

Cleaning the steam wand

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 27) with a cloth to remove residual deposits of milk. The recommended procedure for in-depth cleaning is to use Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used for cleaning the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 8).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C10) to free the holes (fig. 28) of any obstruction.

7. PROGRAMMING DRINK QUANTITIES

1. Prepare the appliance to deliver 1 or 2 cups of the drink you want to make, as far as attaching the filter holder (C1) complete with the (C3) or (C4) filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B8) to select the drink being programmed.
3. Press the OK button (B6) and hold for a least 3 seconds, until the indicator relative to the selected drink starts to blink, indicating that the machine is in programming mode.
4. When the desired quantity has been reached, press the OK button again: the quantity is programmed.

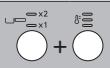
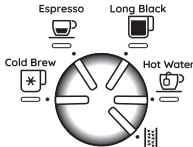
Please note:

- You can programme drinks, but not steam delivery.
- Programming changes the quantity of drink delivered, but not the quantity of ground coffee
- When a programmed drink is selected, the corresponding light blinks briefly.
- "2x" drinks can be programmed separately.

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Cold Brew 	≈ 110 ml	≈ 90 to ≈130 ml
Cold Brew  2x	≈ 180 ml	≈ 160 to ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	≈15 to ≈90 ml
Espresso  2x	≈ 70 ml	≈30 to ≈180 ml

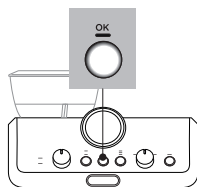
Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Long black 	100 ml	• water: from 25 to 120 ml • espresso: from 25 to 60 ml
Long black  X2	200 ml	• water: from 50 to 240 ml • espresso: from 50 to 120 ml
Hot water 	≈ 250 ml	from ≈65 to ≈300ml

8. SETTINGS MENU

1. Access the menu:			
Press together and hold for 3 seconds			
2. Select the setting to be adjusted			
			
Corresponding setting	Turn to	Press 	Press  again to change the setting
Statistics (info useful for assistance purposes)	Cold Brew 	See section "15.1 Statistics"	
Pre-infusion pause	Espresso 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 ➔ No
			 ➔ 1 sec
			 ➔ 2 sec
Extra grinding adjustment	Long black 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 ➔ 1 st range
			 ➔ 2 nd range
			

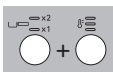
Auto-off	Hot water 	The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → 9 minutes
			 → 1.5 hours
			 → 3 hours
Water hardness		The indicator light corresponding to the setting currently selected comes on	 → soft
			 → medium
			 → water /very hard

3. Save the new settings by pressing OK (B6)



Please note: The appliance exits the settings menu automatically if there is no activity for 30 seconds.

8.1 Reset default settings

1. Access the menu:	
Press together and hold for 3 seconds	
2. Reset to default values	
Press and hold the steam button (B9) for 3 seconds.	

The OK light (B6) blinks briefly to confirm the reset.

9. CLEANING THE APPLIANCE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the coffee machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- Should the machine remain idle for more than a week, it is advisable to carry out a rinse cycle before preparing any drinks.

Danger!

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

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

10. CLEANING THE COFFEE MILL

- Clean the attachment area with the brush (C9) (fig. 29).
- Use the brush to clean the coffee guide (fig. 30).

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. As time goes by, to achieve the perfect quantity, you need to turn the dial (B4) towards the highest numbers. When you reach a setting of between 30 and 40, you need to set the extra grinding range (see section "8. Settings menu" - "Extra grinding range"). When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee mill by accessing the settings menu and selecting the first range of the "extra grinding adjust-

ment” setting. Next, turn the ground coffee quantity dial (B4) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see “The “perfect dose””).

11. WATER HARDNESS

The descale indicator  (B3) lights up following a predetermined period of operation that depends on the hardness of the water. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently (see section “8. Settings menu”).

- 1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator strip (C5) from its pack.
- 2. Immerse the strip completely in a glass of water for about one second (fig. 31).
- 3. Remove the strip from the water and shake lightly (fig. 32).

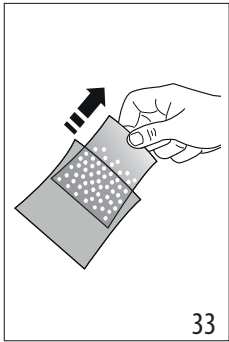
Water Hardness Test Result	(B7) button	Level
		1 soft water
		2 medium water
		3 hard or very hard water
		

- 4. Set the machine accordingly, as indicated in the section “8. Settings menu”.

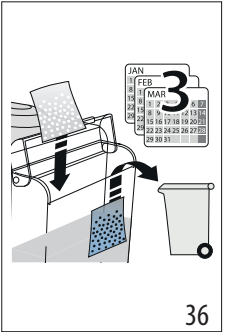
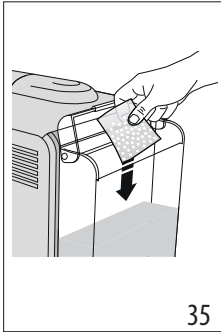
12. HOW TO USE SOFTBALLS (CERTAIN MODELS ONLY)

Softballs (C7) are an innovative treatment system able to prolong the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in water overnight before use.

- 1. Take the sachet of Softballs from the wrapper (fig. 33).



- 2. Rinse the sachet of Softballs under running water (fig. 34).
- 3. Immerse the sachet in the water tank (A7) (fig. 35).
- 4. Change the sachet of Softballs every 3 months (fig. 36).



13. DESCALING

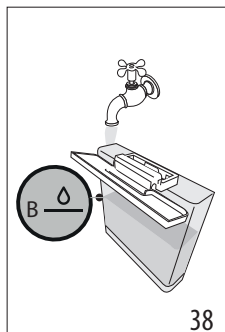
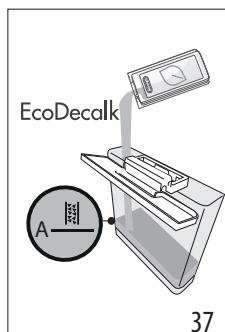
Important!

- Before using the descaler, (C6) read the instructions and the labelling on the pack.
- 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 can cause damage to delicate surfaces. If the product is accidentally spilt, dry immediately.

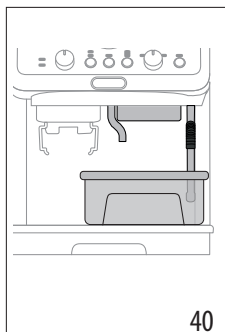
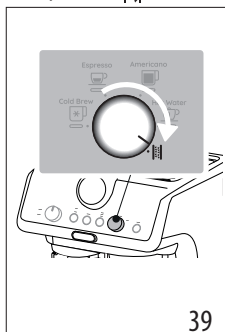
To descale	
Descaler	De’Longhi descaler
Container	Capacity 2 litres
Time	~20min

- 1. When the indicator light  (B3) comes on, you need to descale the appliance. You can start descaling at any time.
- 2. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.

3. Empty the water tank (A7). (If present, remove the softballs and place in a glass of water until they can be re-inserted at the end of the descaling process.)
4. Pour the descaler into the water tank (C6) up to the level **A**  marked on the inside of the tank (corresponding to the contents of one 100ml pack) (fig. 37).
5. Add water (1 litre) up to level **B**  (fig. 38). Now reposition the water tank in the machine.



6. Turn the knob (B8) to  (fig. 39): the OK indicator lights up and the  indicator blinks.

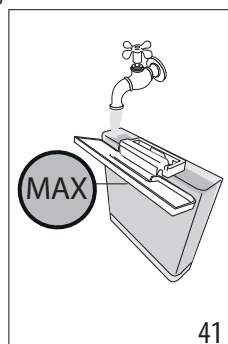


7. Make sure the filter holder (C1) is not attached. Position a container under the coffee spouts (A10) and hot water spout (A11) and another under the steam wand (A9) (fig. 40).
8. Press the hold the OK button (B6) for at least 3 seconds. The OK light blinks.
9. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from inside the appliance by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

Descaling ceases and the OK light turns blue. This means that a rinse cycle must be carried out:

10. Empty the containers used to collect the descaler solution and reposition them under the spouts.

11. Remove the water tank, empty out any residual descaler solution, rinse under running water and fill with fresh water up to the MAX level (fig. 41). Put the tank back in its housing.



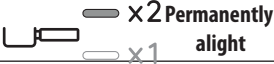
12. Press the OK button: the rinse cycle will start.
13. When rinsing is complete, delivery stops: the  indicator blinks and the OK indicator extinguishes.
14. Empty the recipient used to collect the rinse water.
15. Remove and empty the drip tray (A19), then reposition it in the machine.
16. Remove the tank, fill with fresh water and reposition in the machine. (If present, rinse the softballs with running water and put back in the tank).
17. Turn the function selection dial (B8) to one of the drinks. The machine is now ready for use.

Please note:

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

14. EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the appliance on	Self-diagnosis
OK — Permanently alight	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section “3. Setting up the appliance”
OK — Blinking	The machine is warming up	Wait until the ideal delivery temperature has been reached
White OK — Permanently alight (The indicators  and  show the respective selections)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
Blue OK — Permanently alight (The  indicator shows the selection in progress)	The machine is ready for delivery	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 — Permanently alight	There is not enough water in the tank (A7) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
 Blinking	An attempt is being made to deliver a beverage, but with water tank (A7) empty	Fill the tank with water
	Because the beans are too finely ground, the coffee is delivered too slowly or not at all	Remove the filter holder (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in mind the indications given in sections “4.1 Step 1 - Grinding” and “4.2 Step 2 - Tamping”
	The coffee filter (C3) or (C4) is obstructed	Rinse the filters under running water
	The tank (A7) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section “13. Descaling”
 x2  x1 Permanently alight	1 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 1 cup
→		

LIGHTS	EXPLANATION OF INDICATOR LIGHTS	OPERATION
	2 cup preparation is selected	The entire preparation procedure (from grinding to delivery) is set to make 2 cups
	Select one of the available temperatures	See "Coffee preparation temperature"
	General alarm	Turn the machine off and wait 10 minutes before turning on again. If the problem continues, contact customer services.
	The steam function is selected and in use	After a few seconds, the machine starts delivering steam
	Descaling is required	Carry out descaling as described in section "13. Descaling"
	Descaling is selected	Press OK to start descaling or turn the dial to a drink
	Descaling proceeds. The machine delivers descaling solution	Proceed by completing the descaling cycle (see "13. Descaling")
	The first step of the descaling cycle is complete: the next step required is a rinse.	Press OK to start rinsing.
	The machine proceeds with the rinse to complete the descaling process	Proceed by completing the descaling cycle (see "13. Descaling")

15. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A19)	This water comes from the internal circuits of the machine and is a normal consequence of their operation	Empty and clean the drip tray on a regular basis
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A7)	Fill the tank
	The OK indicator (B6) is alight, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the OK indicator to fill the circuit
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	Rinse the filters under running water
	Coffee ground too finely	Adjust the quantity and grinding level
	The tank (A7) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "13. Descaling"
The filter holder (C1) cannot be attached to the appliance	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat phase 1 (section "4. Making coffee") using less coffee. If you are using the 1 cup filter, make sure the 1X light (B5) is on.
The espresso coffee drips from the edges of the filter holder (C1) instead of from the holes	The filter holder is not correctly in place	Attach the filter holder correctly (fig. 19)
	The coffee spout gasket has lost flexibility or is dirty	Contact a customer services centre to have it replaced
	Blockage in the coffee filter (C3) or (C4)	• Rinse the filters under running water • Adjust the grinding settings
The espresso cream is too light (delivered from the spout too fast)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The machine settings need to be reappraised	See instructions in section "The "perfect dose""
The coffee is cold	A Cold Brew drink has been made	When the OK indicator is blue, Cold Brew Technology is selected
The Cold Brew drink is warm	A hot drink was delivered shortly before the Cold Brew	Before preparing the beverage, it is advisable to cool the coffee circuit by running a trial Cold Brew delivery for a few seconds
	There water in the tank is not fresh	Empty the water tank, rinse and fill with fresh water
	No ice in the glass	Put 3-4 ice-cubes in the glass as described for the preparation of Cold Brew drinks
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank (A7) has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "13. Descaling")
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee mill	Turn the selector (A2) to 8 and remove all beans with a vacuum cleaner until the beans container (A3) is empty and clean. If the problem continues, contact customer services
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Changing to a different type of coffee		- You are recommended to pour only the amount of beans to be used into the beans container (A3) - To empty the container, vacuum out the contents with a vacuum cleaner or grind all the beans in the container until completely empty. - Add new type of coffee beans - If the amount of ground coffee does not give the perfect dose, proceed to set up the machine as for first-time use
After grinding, the coffee filter (C3) or (C4) is empty	The funnel of the coffee mill is clogged	Clean as described in section "10. Cleaning the coffee mill".
After grinding, the amount of coffee in the filter (C3) or (C4) does not give the "perfect dose"	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity with the relative dial (B4), following the indications given in section "The "perfect dose"". If the dial is already in the max. position, proceed as described in section "8. Settings menu" - "Extra grinding adjustment"
	You are using the 2 cup filter (C4)	Make sure the 2X light is on
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services

15.1 Statistics

Machine statistics are useful in the event of service being needed. Proceed as follows:

- Access the menu by pressing buttons (B5) and (B7) simultaneously and holding for 3 seconds;
- Turn the dial (B8) to select "Cold Brew";
- Press the temperature button (B7);
- Once inside the settings menu, bring up the required statistical information by positioning the selector dial as illustrated in the following table:

Positioning of dial	Counter
	Total count of cold drinks
	Total count of hot drinks
	Total count of steam deliveries
	Total count of descale cycles

- The numbers are shown alongside the relative indicators , , :

Control panel indicators	Drinks count	Descal count
   	up to 100	up to 1
   	between 100 and 1000	between 2 and 10
   	between 1000 and 3000	between 10 and 30
   	between 3000 and 6000	between 30 and 60
   	between 6000 and 11000	between 60 and 110
   	more than 11000	more than 110

- The machine comes out of the settings menu automatically if 30 seconds elapse without any activity.

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Interrupteur général (ON/OFF)
- A2. Sélecteur du niveau de mouture
- A3. Réservoir à grains
- A4. Couvercle du réservoir à grains
- A5. Volet porte-accessoires
- A6. Couvercle du réservoir d'eau
- A7. Réservoir d'eau
- A8. Cordon d'alimentation
- A9. Lance à vapeur
- A10. Buse à café
- A11. Buse à eau chaude
- A12. Logement porte-filtre pour mouture
- A13. Sortie du moulin à café
- A14. Support pour petites tasses
- A15. Grille d'appui pour petites tasses
- A16. Grille d'appui pour tasses/mugs
- A17. Support de la grille d'appui pour tasses/mugs
- A18. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A19. Égouttoir

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Manomètre
- B2. Voyant « manque d'eau »
- B3. Voyant « détartrage »
- B4. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B5. Touche de sélection 1 ou 2 tasses (pour utiliser le filtre à café correspondant)
- B6. Touche « OK » : pour préparer la boisson/pour confirmer
- B7. Touche « température café »
- B8. Bouton de sélection fonctions
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Long Black
 - Hot water (Eau chaude)
 - Détartrage
- B9. Touche « vapeur » : pour distribuer de la vapeur

1.3 Description des accessoires - C

- C1. Porte-filtre
- C2. Entonnoir de dosage (Dosing&Tamping Guide)
- C3. Filtre 1 tasse
- C4. Filtre 2 tasses
- C5. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C6. Détartrant
- C7. Softballs (*Seulement sur certains modèles)

- C8. Pot à lait
- C9. Pinceau de nettoyage
- C10. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur
- C11. Tasse-mouture
- C12. Tapis de tassage (* seulement sur certains modèles)

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, visitez Delonghi.com.

 **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer l'égouttoir (A19) muni de grille d'appui pour les tasses (A16) et de support relatif (A17) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A7) (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 « 8. Menu paramètres ».*

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A1) (fig. 4).
2. Mettre un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml (fig. 5) sous la buse à eau chaude (A11).
3. Appuyer sur la touche OK (B6) (fig. 6) : la distribution 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. Insérer le filtre à café (C3) ou (C4) dans la coupelle porte-filtre (C1).
5. 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. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE ».
6. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et la lance à vapeur (A9).
7. Appuyer sur la touche OK (B6) : la distribution commence.
8. Une fois la distribution finie, appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 8) 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 ((C3) ou (C4)) (voir instructions du paragraphe « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »).

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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

4.1 Phase 1 - Mouture (grinding)

1. Verser les grains dans le réservoir (A3) (fig. 9). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais.
2. La programmation en usine du degré de mouture 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) (fig. 10).

Nota bene : Le degré de mouture entre 3 et 6 est recommandé pour la plupart des cafés. En sélectionnant 1 ou 2, on obtient une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger) ou quand on remarque une qualité du café non optimale et due à l'usure des meules (mouture trop grosse).

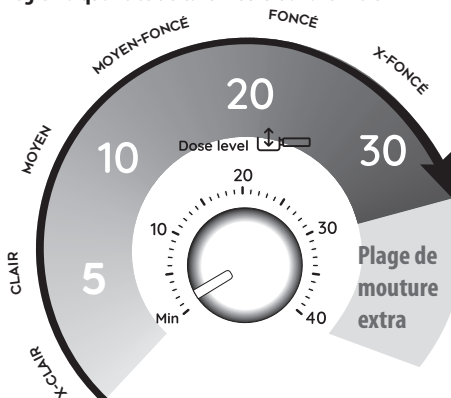
3. Insérer l'un des filtres à café (C3) ou (C4) dans le porte-filtre (C1). Appuyer sur la touche  (B5) pour sélectionner la préparation de 1 ou 2 tasses : en effectuant cette sélection la quantité d'espresso préparée double elle aussi.
4. Régler le bouton quantité (B4) en partant de la position minimale (fig. 11).

À la première utilisation, laisser le bouton sur la position Min. Au début, il est normal de faire plusieurs tentatives avant de trouver le réglage optimal. Nous vous suggérons de commencer par les valeurs d'usine, puis si nécessaire, modifier en suivant les suggestions figurant au paragraphe « Régler la quantité de café moulu dans le filtre ».

5. Accrocher l'entonnoir de dosage (C2) au porte-filtre : 1 presser ; 2 tourner jusqu'à bloquer (fig. 12).
6. Insérer le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A13) (fig. 13).
7. Presser le porte-filtre jusqu'à entendre un « Clic » (fig. 14), puis relâcher : la mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Nota bene : Si l'on souhaite interrompre manuellement la mouture, il suffit de presser à nouveau le porte-filtre (jusqu'à entendre un Clic).

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 (pour atteindre le marquage en relief à l'intérieur du filtre à café) en partant de la position minimale. Les chiffres du bouton sont un repère pratique à noter une fois que l'on aura obtenu la dose parfaite dans le filtre. Les chiffres ne correspondent à aucun paramètre du moulin à café, ni à aucune unité de mesure (gr / oz) ou temps de mouture.
2. En faisant référence à la couleur de torréfaction de votre café, tourner lentement le bouton.

4.2 Phase 2 - Tassage (tamping)

1. Après la mouture, extraire le porte-filtre (fig. 15).
2. Tapoter l'entonnoir de dosage (C2) pour niveler le café moulu.
3. (Seulement certains modèles) : mettre le porte-filtre dans le logement prédéfini sur le tapis de tassage (C12) (fig. 16).
4. Tasser le café en utilisant le tasse-mouture prévu à cet effet (C11) (fig. 17).
5. Retirer l'entonnoir de dosage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le tirant vers le haut (fig. 18) et vérifier que la dose est correcte (voir paragraphe « La « dose parfaite » »).
6. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A10) (fig. 19).

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

La « dose parfaite »

- Les filtres à café ont, à l'intérieur, une ligne en relief : la dose parfaite correspond à cette ligne en relief ;



- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B4) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose est à l'intérieur de la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) »). Si le café est sur-extrait (distribution trop lente) la mouture devra être plus grossière. Si le café est sous-extrait (distribution trop rapide) la mouture devra être plus fine.

4.3 Phase 3 - Distribution (brewing)

- Sélectionner la température (fig. 20) (voir « La température pour préparer le café »).
- Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 21). Si la boisson a été programmée (voir chapitre « 7. Programmer la quantité des boissons »), le voyant de la boisson clignote brièvement.
- Appuyer sur OK (B6) pour commencer la distribution (fig. 22) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer le café

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

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

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

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

5. PRÉPARATION COLD BREW



Cold Extraction Technology est une méthode de préparation du café qui utilise de l'eau froide ou à température ambiante. Pour extraire les propriétés des grains de café, à la place de la chaleur, on utilise un temps d'infusion plus long.

Procéder de la manière suivante :

- Sélectionner Cold Brew (fig. 23). Le voyant correspondant à la touche OK devient bleu ;
- Il est recommandé, afin que le circuit café soit froid, de procéder à une distribution à vide : mettre donc un récipient sous la buse à café (A10) et appuyer sur OK : appuyer de nouveau sur OK après quelques secondes pour interrompre la distribution ;
- Enlever et vider le récipient et accrocher le porte-filtre, avec la dose parfaite, à la buse à café ;
- Préparer le verre avec 2-3 glaçons et le mettre sous les buses à café (fig. 24) ;
- Appuyer sur OK (le voyant est bleu) : la distribution commence.
- La préparation s'interrompt automatiquement.

Nota bene :

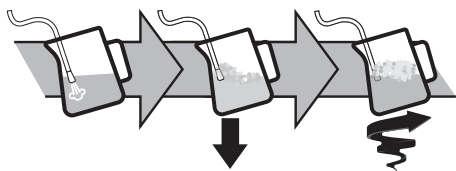
- Cold Extraction est une technologie d'extraction sans pression : c'est pourquoi, durant la distribution, le manomètre de bouge pas.
- Pour Cold Brew, il est conseillé de sélectionner le degré de mouture entre 4 et 6.
- S'assurer que l'eau dans le réservoir est fraîche. Si l'eau est vieille de quelques jours, vider et rincer soigneusement le réservoir d'eau. Maintenir le réservoir d'eau toujours propre.

6. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

6.1 Émulsionner le lait

- Verser dans le pot (C8) la quantité de lait que l'on souhaite chauffer/émulsionner, en tenant compte du fait que le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 25). 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 Latte Art



2. Mettre le pot sous la lance à vapeur et appuyer sur la touche vapeur (B9) (fig. 26).
3. Pour émulsionner le lait, appuyer la lance à vapeur (A9) sur la surface du lait : ce faisant, l'air se mélange au lait et à la vapeur.
4. Maintenir la lance à vapeur sur la surface et faire attention à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
5. Plonger la lance à vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, presser à nouveau la touche vapeur et attendre que la distribution de vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

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

Nettoyage de la lance à vapeur

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 27). 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. 8).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C10) pour maintenir libre le trou (fig. 28).

7. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

1. Préparer la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, jusqu'à accrocher le porte-filtre (C1) doté de filtre (C3) ou (C4) et rempli de café moulu.
2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer.

3. Maintenir enfoncée la touche OK (B6) pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant correspondant à la boisson sélectionnée commence à clignoter pour confirmer que l'on est en mode programmation.
4. Après avoir atteint la quantité souhaitée, presser à nouveau la touche OK : la quantité est programmée.

Nota bene :

- Il est possible de programmer les boissons, mais non la distribution de vapeur.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- Les boissons « X2 » peuvent être programmées séparément.

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Cold Brew [*]	≈110 ml	de ≈ 90 à ≈130 ml
Cold Brew [*] X2	≈180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
Espresso [☺]	≈35 ml	de ≈15 à ≈90 ml
Espresso [☺] X2	≈70 ml	de ≈30 à ≈180 ml
Long black [☑]	≈100 ml	• eau : de ≈25 à ≈120 ml • espresso : de ≈25 à ≈60 ml
Long black [☑] X2	≈200 ml	• eau : de ≈50 à ≈240 ml • espresso : de ≈50 à ≈120 ml
Hot water [☺]	≈250 ml	de ≈65 à ≈300ml

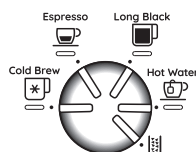
8. MENU PARAMÈTRES

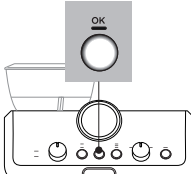
1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 3 secondes



2. Sélectionner le paramètre à régler



Paramètre correspondant	Tourner sur	Presser 	Presser encore  pour changer de paramètre
Statistiques (infos utiles pour l'assistance)	Cold Brew 	Voir par. « 15.1 Statistiques »	
Pause pré-infusion	Espresso 	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	 ➔ Non
			 ➔ 1 sec
			 ➔ 2 sec
Réglage extra de la mouture	Long black 	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	 ➔ 1 ^{ère} plage
			 ➔ 2 ^e plage
Arrêt automatique	Hot water 	Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	 ➔ 9 minutes
			 ➔ 1,5 heures
			 ➔ 3 heures
Dureté de l'eau		Le voyant relatif au paramètre actuellement sélectionné s'allume	 ➔ douce
			 ➔ moyenne
			 ➔ dure /très dure
3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B6)			
			

Nota bene : L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

8.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 3 secondes



2. Réinitialisation aux valeurs d'usine

Maintenir enfoncée la touche vapeur (B9) pendant 3 secondes.



Le voyant OK (B6) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

9. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

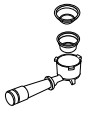
Attention !

- 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.

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

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

10. NETTOYAGE DU MOULIN À CAFÉ

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec le pinceau (C9) (fig. 29).
2. À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café (fig. 30).

Mouture efficace

Les meules sont sujettes à l'usure, au fil du temps. C'est pourquoi au fur et à mesure que le temps passe, pour atteindre la dose parfaite, il faut tourner le bouton (B4) vers les chiffres les plus élevés. Quand le réglage se situe entre 30 et 40, le moment est arrivé de programmer la plage extra de mouture (voir chapitre « 8. Menu paramètres » - « Plage de mouture extra »).

Quand la quantité de café moulu diminue encore, s'adresser à un centre d'assistance pour remplacer les meules : régler à nouveau le moulin à café en entrant dans le menu paramètres et en sélectionnant la première plage du réglage extra de la mouture. Puis, tourner le bouton de réglage quantité (B4) sur la position Min et régler la dose comme à la première utilisation (voir « La « dose parfaite » »).

11. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B3) d'atartrage 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 dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de d'atartrage moins fréquente (voir chapitre « 8. Menu paramètres »).

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C5) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande dans un verre d'eau pendant environ une seconde (fig.31).
3. Extraire la bande de l'eau et la secouer légèrement (fig. 32).

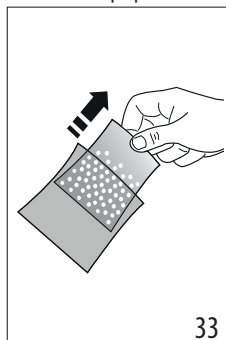
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche (B7)	Niveau
		1 eau douce
		2 eau moyenne
		3 Eau dure ou très dure
		

4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre « 8. Menu paramètres ».

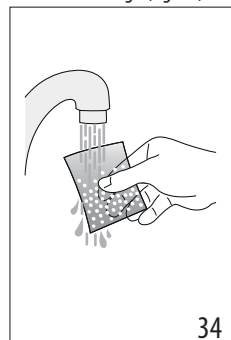
12. COMMENT UTILISER SOFTBALLS (SEULEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Softballs (C7) 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. Retirer le paquet de Softballs de son emballage (fig.33).

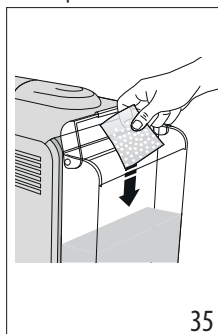


33



34

2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 34).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A7) (fig. 35).
4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 36).



35



36

13. DÉTARTRAGE

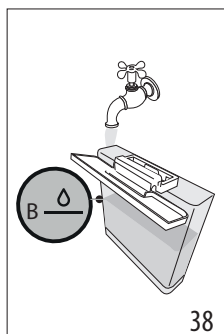
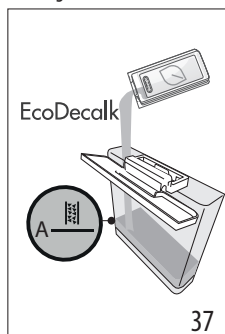
Attention !

- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant (C6), 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.

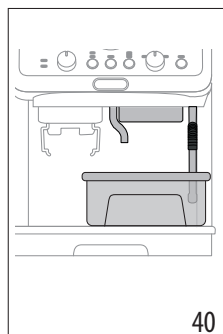
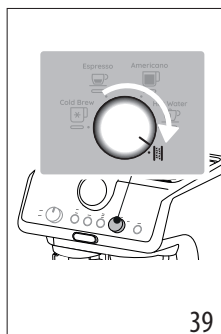
Pour effectuer le détartrage

Détartrant	Détartrant De'Longhi
Récipient	Capacité 2 litres
Temps	~20min

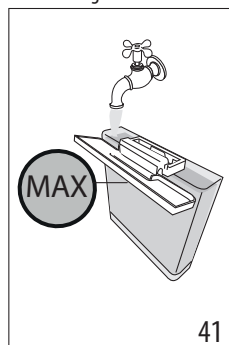
1. Lorsque le voyant  (B3) s'allume, il est temps d'effectuer le détartrage. Il est possible de lancer le détartrage à tout moment.
2. Extraire et vider l'égouttoir (A19), puis le réinsérer.
3. Vider le réservoir d'eau (A7). (Enlever les softballs, si présentes, et les mettre dans un verre d'eau jusqu'au moment de les réinsérer à la fin du détartrage)
4. Verser le détartrant (C6) dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau  A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 37).
5. Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'à atteindre le niveau  B (fig. 38). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



6. Tourner le bouton (B8) sur  (fig. 39) : le voyant OK s'allume et le voyant  clignote.



7. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café (A10), à eau chaude (A11) et sous la lance à vapeur (A9) (fig. 40).
 8. Maintenir enfoncée pendant au moins 3 secondes la touche OK (B6) : le voyant OK clignote.
 9. Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule des buses. Le programme de détartrage effectue automatiquement et par intervalles toute une série de rinçages pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café jusqu'à vider le réservoir.
- La distribution s'interrompt et le voyant OK devient bleu. Il est donc nécessaire de procéder au cycle de rinçage :
10. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
 11. 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. 41). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



12. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
13. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt : le voyant  clignote en rouge et le voyant OK s'éteint.
14. Vider le récipient de récupération de l'eau de rinçage.
15. Extraire et vider l'égouttoir (A19), puis le réinsérer.

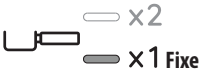
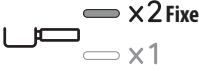
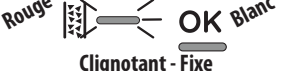
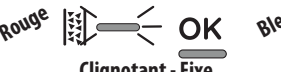
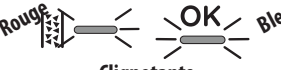
16. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
(Rincer les softballs, si présentes, à l'eau courante et les réinsérer dans le réservoir).
17. Tourner le bouton de sélection fonctions (B8) sur l'une des boissons.
- L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

Nota Bene :

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

14. 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 »
 Clignotant	La machine est en train de chauffer	Attendre que la température idéale de distribution soit atteinte
 Fixe (Les voyants  et  montrent les sélections respectives)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 Fixe (Le voyant  montre la sélection en cours)	La machine est prête pour la distribution	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 Fixe	L'eau dans le réservoir (A7) 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 distribution d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A7) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café sort par conséquent trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire le porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. « 4.1 Phase 1 - Mouture (grinding) » et « 4.2 Phase 2 - Tassage (tamping) »
	Le filtre café (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A7) 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. « 13. Détartrage »
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
	La préparation pour 1 tasse est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 1 tasse
	La préparation pour 2 tasses est sélectionnée	Toute la préparation (de la mouture à la distribution) est programmée pour préparer 2 tasses
	Sélectionner l'une des températures disponibles	Voir « La température pour préparer le café »
	Disfonctionnement	Éteindre la machine, attendre 10 minutes avant de la rallumer. Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance.
	La fonction vapeur est sélectionnée et en cours	Après quelques secondes la machine procède à la distribution de vapeur
	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme illustré au chap. « 13. Détartrage »
	Le détartrage est sélectionné	Appuyer sur OK pour commencer le détartrage ou tourner le bouton sur une boisson
	Le détartrage se poursuit : la machine distribue la solution détartrante	Compléter le cycle de détartrage (voir « 13. Détartrage »)
	J'ai achevé la première phase du cycle de détartrage : maintenant il faut procéder au rinçage	Appuyer sur OK pour commencer le rinçage.
	La machine procède au rinçage pour compléter le cycle de détartrage	Compléter le cycle de détartrage (voir « 13. Détartrage »)

15. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A19)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
→		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A7)	Remplir le réservoir
	Le voyant OK (B6) est allumé pour indiquer que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondant au voyant OK pour remplir le circuit
	Le filtre (C3) ou (C4) est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Mouture trop fine	Régler la dose et la mouture
	Le réservoir (A7) 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. « 13. Détartrage »
Le porte-filtre (C1) ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la phase 1 (chapitre « 4. Préparer le café ») en utilisant une quantité réduite de café. Si l'on utilise le filtre 1 tasse, s'assurer que le voyant 1X (B5) est allumé.
Le café espresso goutte sur les bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre n'est pas accroché correctement	Accrocher correctement le porte-filtre (fig. 19)
	Le joint de la buse à café n'est plus élastique ou est sale	S'adresser à un centre d'assistance pour le remplacer
	Le filtre (C3) ou (C4) est bouché	• Rincer les filtres à l'eau courante • Régler les paramètres de mouture
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Voir les indications au paragraphe « La « dose parfaite » »
Le café est froid	Un Cold Brew a été distribué	Quand le voyant OK est bleu, la Cold Brew Technology est sélectionnée
Le Cold Brew est chaud	Une boisson chaude a été préparée avant de distribuer Cold Brew	Avant de préparer la boisson, il est recommandé de distribuer un « Cold Brew » à vide pendant quelques secondes pour refroidir le circuit café
	L'eau dans le réservoir n'est pas fraîche	Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche
	Il n'y a pas de glaçons dans le verre	Mettre 3-4 glaçons comme conseillé pour la préparation de Cold Brew
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir (A7) n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. « 13. Détartrage »)
➔		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur (A2) sur la position 8 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur jusqu'à vider et nettoyer le réservoir à grains (A3). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance
Si l'on souhaite changer de qualité de café		- Il est recommandé de ne verser dans le réservoir à grains (A3) que la quantité de grains à utiliser - Pour vider le réservoir, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou moulin tous les grains contenus jusqu'à le vider. - Verser la nouvelle qualité de grains - Si la « dose parfaite » n'est pas atteinte lors de la mouture, procéder comme à la première utilisation
Après la mouture, le filtre café (C3) ou (C4) est vide	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Procéder au nettoyage comme indiqué au chap. « 10. Nettoyage du moulin à café »
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre (C3) ou (C4) n'atteint pas la « dose parfaite »	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B4) en suivant les indications du par. « La « dose parfaite » ». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder comme indiqué à la section « 8. Menu paramètres » - « Réglage extra de la mouture »
	Le filtre 2 tasses (C4) est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance

15.1 Statistiques

Les statistiques de la machine sont utiles en cas d'intervention de l'assistance. Procéder de la manière suivante :

- Accéder au menu en appuyant simultanément sur les touches (B5) et (B7) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B8) pour sélectionner « Cold Brew » ;
- Appuyer sur la touche température (B7) ;
- Une fois entrés dans le menu paramètres, sélectionner les données désirées en tournant le bouton de sélection selon les illustrations du tableau suivant :

Positionner bouton	Compteur
	Compte total des boissons froides
	Compte total des boissons chaudes
...→	

Positionner bouton	Compteur
Long black 	Compte total des distributions vapeur
	Compte total des détartrages

- Les voyants relatifs , OK,  indiquent les chiffres des opérations :

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte détartrages
 x2  x1 OK 	jusqu'à 100	Jusqu'à 1
 x2  x1 OK 	entre 100 et 1000	Entre 2 et 10
...→		

Voyants sur le panneau de contrôle	Compte boissons	Compte dé-tartrages
  	Entre 1000 et 3000	Entre 10 et 30
  	Entre 3000 et 6000	Entre 30 et 60
  	Entre 6000 et 11000	Entre 60 et 110
  	Plus de 11000	Plus de 110

- L'appareil quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

Statistics 1.15 (إحصاءات)

إحصاءات الماكينة مفيدة في حالة تدخل خدمة الدعم الفني. اتبع الخطوات التالية:

- ادخل إلى القائمة بالضغط في وقتٍ واحد على الزرين (B5) و (B7) لمدة 3 ثوانٍ؛
- قم بلف المقبض (B8) لاختيار "قهوة باردة Cold Brew"؛
- اضغط على زر درجة الحرارة (B7)؛
- بعد الدخول إلى قائمة إعدادات الضغط، اختر البيانات المرغوب فيها عبر لف مقبض الاختيار وفقًا لما هو موضح في الجدول التالي:

وضع المقبض	العداد
Cold Brew 	العد الإجمالي للمشروبات الباردة
Espresso 	العد الإجمالي للمشروبات الساخنة
Long black 	العد الإجمالي لعمليات سكب البخار
	العد الإجمالي لعمليات إزالة الترسبات الكلسية

- لمبات التنبيه ص، OK، تشير إلى عدد العمليات:

لمبات التنبيه على لوحة التحكم	عد المشروبات	عد مرات إزالة الترسبات الجيرية
   OK     	حتى 100	حتى ١
   OK     	بين 100 و 1000	بين 2 و 10
   OK     	بين 1000 و 3000	بين 10 و 30
   OK     	بين 3000 و 6000	بين 30 و 60
   OK     	بين 6000 و 11000	بين 60 و 110
   OK     	أكثر من 11000	أكثر من 110

- يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

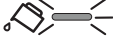
المشكلة	السبب	الحل
القهوة الباردة Cold Brew ساخنة	قبل سكب قهوة باردة Cold Brew، سبق سكب مشروب ساخن	قبل إعداد المشروب يُنصح بسكب على الفارغ "قهوة باردة Cold Brew" لوضع ثوان لتبريد دائرة إعداد القهوة
	الماء الموجود في الخزان غير طازج	قم بتفريغ الخزان ثم املاؤه بماء طازج
	لا يوجد ثلج في الكوب	ضع 3-4 مكعبات من الثلج كما هو موصى به لإعداد قهوة باردة Cold Brew
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورة الشطف، لا يكون خزان الماء (A7) ممتلئًا بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	كرر عملية الشطف (انظر الفصل "13. التخلص من الترسبات")
الجهاز لا يطحن القهوة	هناك جسم غريب داخل مطحنة القهوة	أدر قرص الاختبار على (A2) الوضع 8 وإزالة جميع الحبوب باستخدام مكنسة كهربائية حتى تصبح حاوية حبوب البن فارغة ونظيفة (A3). إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة		- يُنصح بأن تضع في الحاوية (A3) كمية حبوب البن التي يجب استخدامها فقط - لتفريغ الحاوية، قم بتنظيف المحتويات بالمكنسة الكهربائية أو قم بطحن جميع الحبوب الموجودة حتى تصبح فارغة تمامًا. - أدخل النوعية الجديدة لحبوب البن - غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة
بعد عملية الطحن مرشح القهوة (C3) أو (C4) فارغ	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	استمر في التنظيف كما هو موضح في الفصل. «10. تنظيف مطحنة القهوة»
بعد عملية الطحن مسحوق القهوة في المرشح (C3) أو (C4) لا يصل إلى "الكمية المثالية"	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B4) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في وضع الحد الأقصى، اعمل على النحو المشار إليه في القسم «8. قائمة إعدادات الضبط» - «ضبط إضافي للطحن»
	يتم استخدام الفلتر 2 فنجان (C4)	تحقق من أن المؤشر 2X مضاء
	بمضي الوقت تهالك شفرات المطحنة	توجه إلى مركز الدعم الفني

العملية	دلالة لمبات التنبيه	لمبات التنبيه
اضغط على "OK" لبدء الشطف.	لقد أكملت المرحلة الأولى من دورة إزالة الترسبات الجيرية: الآن من الضروري المضي قدماً في مرحلة الشطف	 أزرق وإماض - ثابت
تابع بإكمال دورة إزالة الترسبات (انظر "13. التخلص من الترسبات")	تستمر الماكينة في مرحلة الشطف لإكمال دورة إزالة الترسبات الجيرية	 أزرق وإماض

15. إذا حدث وتعرض شيء ما للتعطل

المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A19)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات بانتظام
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A7)	املاً خزان الماء
	مؤشر OK (B6) يضيء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو البخار فارغة	اضغط على الزر المقابل للمؤشر OK لملء الدائرة
	المرشح (C3) أو (C4) مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري
	الطحن مفرط النعومة	اضبط الجرعة والطحن
	تم تركيب الخزان (A7) 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. "13. التخلص من الترسبات"
حامل الفلتر (C1) غير مثبت في الماكينة	لم يتم الضغط على القهوة المطحونة أو كمية القهوة مفرطة	كرر الخطوة 1 (فصل «4. قم بإعداد القهوة») باستخدام كمية أقل من القهوة. إذا كنت تستخدم فلتر فنجان واحد، فتأكد من إضاءة المؤشر 1X (B5).
القهوة الإسبرسو تتقطر من على جوانب حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب	حامل الفلتر غير موصل بشكل صحيح	ركب حامل الفلتر بشكل صحيح (شكل 19)
	حشوة موزع القهوة فقد مرونته أو أتسخ	اتصل بمركز الدعم الفني لاستبداله
	المرشح (C3) أو (C4) مسدود	- اشطف المرشحات تحت الماء الجاري - اضبط إعدادات الطحن
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	انظر التعليمات في الفقرة "الكمية المثالية"
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	انظر التعليمات في الفقرة "الكمية المثالية"
القهوة باردة	تم سكب القهوة الباردة Cold Brew	عندما تكون لمبة OK زرقاء اللون، فإنه يتم اختيار تقنية Cold Brew Technology

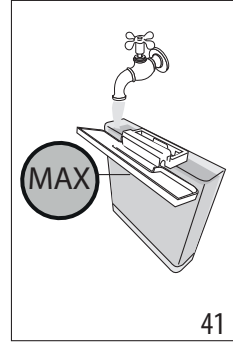


لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
 وامض	هناك رغبة في سكب مشروب ولكن خزان الماء (A7) فارغ	املا الخزان بالماء
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقاً	قم بإزالة حامل المرنشح (C1) ، كرر العمليات لتحضير القهوة مع مراعاة المؤشرات الموجودة في الفقرة 1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding) و «2.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping)»
	مرشح القهوة (C3) أو (C4) مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري
	تم تركيب الخزان (A7) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. 13. التخلص من الترسبات
 نور ثابت	تم اختيار التحضير لفنجان واحد	كل التحضير (من الطحن إلى الصرف) معدة لتحضير فنجان واحد
	تم اختيار التحضير لفنجانين	كل التحضير (من الطحن إلى الصرف) معدة لتحضير فنجانين
 نور ثابت	حدد إحدى درجات الحرارة المتاحة	انظر "درجة حرارة إعداد القهوة"
	 نور ثابت	الإنذار العام
 وامض	تم تحديد وظيفة البخار وهي قيد التقدم	بعد بضع ثوان، تبدأ الماكينة في صرف البخار
	 وامض	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية
 نور ثابت - لون أحمر	تم تحديد إزالة الترسبات الجيرية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفصل "13. التخلص من الترسبات"
	 نور ثابت - لون أحمر	تستمر عملية إزالة الترسبات الجيرية: تصرف الماكينة محلول إزالة الترسبات الكلسية
 وامض	 نور ثابت - لون أحمر	تابع بإكمال دورة إزالة الترسبات الجيرية (انظر "13. التخلص من الترسبات")
	 نور ثابت - لون أحمر	

12. اضغط على OK: يبدأ الشطف.
13. بمجرد اكتمال الشطف ، يتوقف السكب: المؤشر  يومض باللون الأحمر وينطفئ ضوء OK.
14. قم بتفريغ وعاء تجميع الماء واشطفه.
15. قم بإزالة صينية التقطير وإفراغها (A19) ، ثم أعد إدخالها.
16. استخرج واملاً الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجها. (إذا وجدت، اشطف الكرات اللينة بالماء الجاري وأعدّها إلى الخزان).
17. أدر مفتاح اختيار الوظيفة (B8) على أحد المشروبات. الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

انتبه جيداً:

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



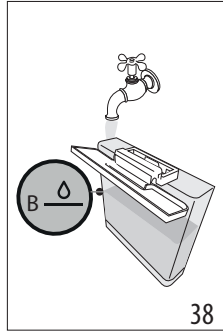
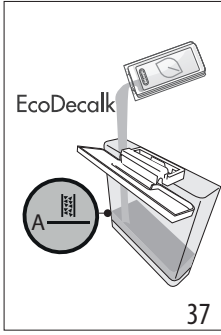
41

14. معنى المؤشرات

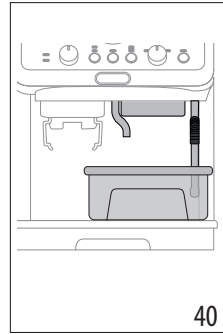
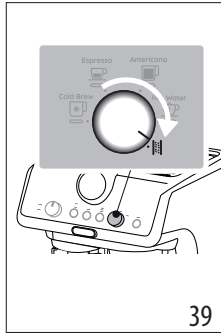
لمبات التنبيه	دلالة لمبات التنبيه	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
OK نور ثابت	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة. "3. استعمال الجهاز لأول مرة"
OK نور وامض	الماكينة تسخن	انتظر حتى تصل إلى درجة حرارة المثالية لصرف القهوة
Espresso Long Block Cold Brew Hot Water نور ثابت (المؤشرات تظهر الاختيارات المعنية)	تكون الماكينة جاهزة للصب	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
Espresso Long Block Cold Brew Hot Water نور ثابت (لمبة المؤشر تظهر الاختيار الجاري)	تكون الماكينة جاهزة للصب	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
نور ثابت	الماء الموجود في الخزان (A7) غير كافٍ أو خزان الماء غير مدخل بالشكل الجيد	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح



2. اشطّف علبة Softballs بماء جارٍ (الشكل 34).
3. اغمس الكيس في خزان الماء (A7) (الشكل 35).
4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 36).



6. قم بلف المقيض (B8) على (الشكل 39): ستوقد لمبة التنبيه OK ولمبة (B8) ستومض.



13. التخلص من الترسبات

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C6)، 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، فضلا 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، فحفظه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية ديلونجي
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	20~ دقيقة

7. تأكد من أن حامل الفلتر (C1) غير موصول وضع وعاء تحت موزع القهوة (A10)، وموزع الماء الساخن (A11) وتحت أنبوب البخار (A9) (الشكل 40).
8. استمر في الضغط على زر OK لمدة 3 ثوانٍ على الأقل (B6) : يومض مؤشر OK.
9. 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.
10. تتوقف عملية السكب وتصبح لمبة OK زرقاء اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
11. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت صانبر الصب.
12. أزل خزان الماء، وفكّنه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الجيرية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 41). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

1. حان وقت إزالة الترسبات الجيرية عندما يضيء المؤشر (B3) . يمكن بدء إزالة الترسبات في أي وقت.
2. قم بإزالة صينية التنقيط وإفراغها (A19)، ثم أعد إدخالها.
3. أفرغ خزان الماء (A7). (إذا وجدت ، قم بإزالة الكرات اللينة وضعها في كوب من الماء حتى تصبح جاهزة لإعادة إدخالها بعد اكتمال إزالة الترسبات)
4. اسكب في خزان الماء مزيل الترسبات الجيرية (C6) حتى المستوى A (ما يقابل علبة سعة 100 ملل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 37).
5. أضف الماء (لتر 1) حتى يصل إلى المستوى B (الشكل 38). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.

11. عسر المياه

يتم تشغيل مؤشر (B3) لإزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل مُحددة مُسبقًا والتي تعتمد على مستوى عسر الماء، من الممكن برمجة الماكينة بناءً على العسر الحقيقي للمياه المستخدمة في المناطق المختلفة، مما يجعل عملية إزالة الترسبات أقل تكرارًا (انظر الفصل «8. قائمة إعدادات الضبط»).

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (TOTAL HARDNESS TEST (C5).

2. اغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا (الشكل 31).

3. أخرج الشريط من الماء وقم بهزه قليلًا (شكل 32).

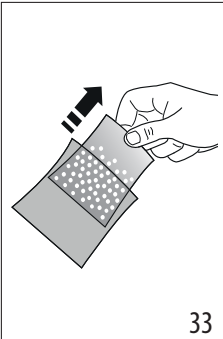
مستوى	الزر (B7)	نتيجة اختبار عسر الماء
1 ماء عذب		
2 مياه متوسطة العسر		
3 ماء عسير أو عسير جدًا		

4. اضبط إعدادات الجهاز كما هو موضح في الفصل «8. قائمة إعدادات الضبط».

12. كيفية استخدام الكرات اللينة (في بعض الموديلات فقط)

الكرات اللينة (C7 Softballs) 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. قم بإخراج باقة Softballs من عبوتها (الشكل 33).



33



34

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

10. تنظيف مطحنة القهوة

1. نظف منطقة الالتحام بالفرشاة (الشكل 29).

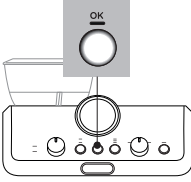
2. باستخدام الفرشاة، قم بتنظيف مجرى القهوة (شكل 30).

طحن فعال

مع مرور الوقت، تتعرض شفرات الطحن للتآكل. لهذا السبب يجب عليك مع مرور أن تزيد درجة الطحن (B4) إلى أرقام أكبر. عندما تكون في مرحلة الضبط بين 30 و40، فقد حان الوقت لضبط نطاق الطحن الإضافي (انظر الفصل «8. قائمة إعدادات الضبط» - «نطاق طحن إضافي»).

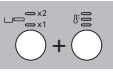
عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال شفرات الطحن؛ ثم اضبط من جديد مطحنة القهوة عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط وتحديد النطاق الأول للضبط "الإضافي" للطحن. قم بعد ذلك بلف مقبض ضبط الكمية (B4) في وضعية الحد الأدنى MIN ثم اضبط الكمية كمرّة الاستخدام الأولى (انظر «الكمية المثالية»).

8. قائمة إعدادات الضبط

عذب →	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	عسر الماء
متوسط →		
عسير →		
عسير جدا		
3. احفظ الإعدادات الجديدة بالضغط على OK (B6)		
		

انتبه جيدًا: يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

1.8 إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع

1. ادخل في القائمة:	
اضغط في نفس الوقت لمدة 3 ثوان	
2. إعادة التعيين لإعدادات ضبط المصنع	
استمر في الضغط على زر البخار لمدة 3 ثوان. (B9)	

يوميض مؤشر OK (B6) لفترة وجيزة لتأكيد إعادة التعيين.

9. تنظيف الجهاز

انتبه!

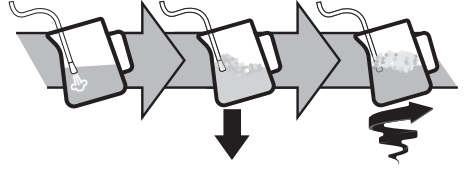
- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسيبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
- بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع يُنصح، قبل استخدام الماكينة، القيام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

خطر!

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

1. ادخل في القائمة:			
x2 on 1 +		اضغط في نفس الوقت لمدة 3 ثوان	
2. حدد الإعداد المراد ضبطه			
Espresso Long Black Cold Brew Hot Water			
إعدادات الضبط المقابلة	أدر على	اضغط على	اضغط مرة أخرى على
الإحصائيات (بيانات مفيدة للدعم الفني)	Cold Brew	انظر الفقرة «1.15 إحصاءات»	على تغيير الإعداد
وقفة ما قبل النقع	Espresso	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	لا
			2 ثانية
			4 ثانية
ضبط إضافي لطحن	Long black	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	أول نطاق
			ثاني نطاق
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	Hot water	يضيء مؤشر الإعداد المحدد حاليًا	9 دقائق
			1.5 ساعات
			3 ساعات
←			

My Latte Art



7. برمجة كمية المشروبات

1. قمر بإعداد الماكينة لإخراج فنجان أو فنجانين من المشروب المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C3) أو (C4) والبن المطحون.
 2. قمر بلف المقبض (B8) لاختيار المشروب المراد برمجته.
 3. استمر في الضغط على زر (B6) لمدة 3 ثوان على الأقل، حتى تبدأ لمبة التنبيه الخاصة بالمشروب المختار في الوميض لتأكيد أن الماكينة في مرحلة البرمجة.
 4. عندما يتم الوصول إلى الكمية المطلوبة، أعد الضغط على زر OK (موافق): تمت برمجة الكمية.
- لاحظ جيدًا:**

- يمكن برمجة المشروبات، لكن لا يمكن برمجة صرف البخار.
- تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.
- عند تحديد مشروب مبرمج، يومض المؤشر المقابل لفترة وجيزة.
- المشروبات "X2" يمكن برمجتها بشكل منفصل.

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Cold Brew ☒	≈ 110 مل	من ≈ 90 إلى ≈ 130 مل
Cold Brew X2 ☒	≈ 180 مل	من ≈ 160 إلى ≈ 220 مل
Espresso ☕	≈ 35 ملل	من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل
Espresso X2 ☕	≈ 70 ملل	من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل
Long black ☕	≈ 100 ملل	• ماء: من ≈ 25 إلى ≈ 120 ملل • إسبريسو: من ≈ 25 إلى ≈ 60 مل
Long black ☕ X2	≈ 200 ملل	• ماء: من ≈ 50 إلى ≈ 240 ملل • إسبريسو: من ≈ 50 إلى ≈ 120 مل
Hot water ☕	≈ 250 ملل	من ≈ 65 إلى ≈ 300 ملل

2. ضع إبريق تحت أنبوب البخار واضغط على زر البخار (B9) (الشكل 26).
3. لرغوة الحليب، ضع أنبوب البخار لأسفل (A9) على سطح الحليب: بهذه الطريقة يمتزج الهواء بالحليب والبخار.
4. احتفظ بأنبوب البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جدًا.
5. اغمر أنبوب البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة، بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر البخار مرة أخرى وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تمامًا قبل إبعاد إبريق الحليب.

يوصى عامل البار بما يلي:

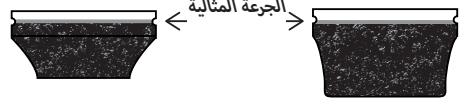
- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائمًا حليبًا طازجًا بدرجة حرارة التلاجة.
- للحصول على أفضل نتيجة، يُنصح دائمًا بإعادة وضع إبريق الحليب في التلاجة.
- الحليب الكامل الدسم يضمن الحصول على نتائج مثالية. شكل ووقوام الرغوة يختلفان باختلاف الحليب البقري أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد ترغية الحليب، أزل الفقاعات عن طريق تدوير إبريق الحليب قليلًا.

تنظيف أنبوب البخار

1. بعد كل استخدام، قمر بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 27). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُنصح باستخدام Eco MultiClean: إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لبضع ثوان لتنظيف موزع السكب جيدًا (الشكل 8).
3. انتظر حتى يبرد الصنبور: للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C10) من أجل الحفاظ على الفتحة حرة (الشكل 28).

"الكمية المثالية"

- تحتوي مرشحات القهوة على خط بارز من الداخل: تتوافق الجرعة المثالية مع هذا الخط البارز؛



- تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B4) 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)). 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.

3.4 المرحلة 3 - الصب (brewing)

- اختر درجة الحرارة (شكل 20) (انظر "درجة حرارة إعداد القهوة").
- اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 21). إذا تمت برمجة المشروب (انظر الفصل 7 «برمجة كمية المشروبات» برمجة كمية المشروب)، يومض ضوء المشروبات لفترة وجيزة.
- اضغط على OK (B6) لبدء عملية السكب (الشكل 22) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

درجة حرارة إعداد القهوة

تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. تقدم Prestigio Specialist درجات حرارة للنقع* والتي تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92 درجة مئوية و96 درجة مئوية.

بناءً على نوعية الحبوب وتحميصها، ننصح بدرجة حرارة مختلفة: تتطلب حبوب روبوستا درجة حرارة منخفضة؛ بينما تتطلب حبوب البن العربي درجة حرارة عالية. الشيء نفسه ينطبق على حبوب البن المحمص الداكن أو الحبوب التي تم تحميصها للتو.

مستوى الحرارة	المؤشر الموافق	مستوى التحميص
MIN (الحد الأدنى)		داكن
MED (متوسط)		متوسط - داكن
MAX (الحد الأقصى)		Chiaro - medio (فاتح-متوسط)

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

5. إعداد القهوة الباردة Cold Brew



Cold Extraction Technology هي تقنية لإعداد القهوة باستخدام الماء البارد بدرجة حرارة الغرفة. لاستخراج خلاصة خواص حبوب القهوة هنا، بدلاً من استخدام الحرارة، يُستخدم وقت نقع أطول.

اتبع الخطوات التالية:

- اختر القهوة الباردة Cold Brew [*] (الشكل 23). لمبة مؤشر التنبيه الخاص بالزر OK (موافق) تصبح زرقاء اللون؛
- لأن دائرة إعداد القهوة باردة فإنه يُنصح في هذه الحالة بإجراء عملية سكب على الفارغ: ضع حاوية تحت فوهة سكب القهوة (A10) ثم اضغط OK (موافق): اضغط OK (موافق) بعد بضع ثوانٍ لإيقاف عملية السكب؛
- قم بإزالة وتفريغ الحاوية ثم ضع حامل مرشح القهوة، مع الكمية المثالية، لموزع سكب القهوة؛
- قم بإعداد الكوب عبر وضع 3-2 مكعبات ثلج ثم ضعه تحت موزعات سكب القهوة (الشكل 24)؛
- اضغط على OK "موافق" (لمبة التنبيه تصبح زرقاء اللون): تبدأ عملية سكب القهوة.
- يتوقف التوزيع تلقائياً.

لاحظ جيداً:

- Cold Extraction هي تقنية استخلاص بدون ضغط؛ لذلك، أثناء عملية السكب، مقياس الضغط لا يدور.
- بالنسبة للقهوة الباردة Cold Brew، يُنصح باختيار درجة الطحن بين 4 و6.
- تحقق من أن الماء الموجود في الخزان طازجاً. إذا كان الماء الموجود قديماً ومر عليه يومين، فإنه يجب تفريغ خزان المياه وشطفه بعناية. حافظ دائماً على نظافة خزان المياه.

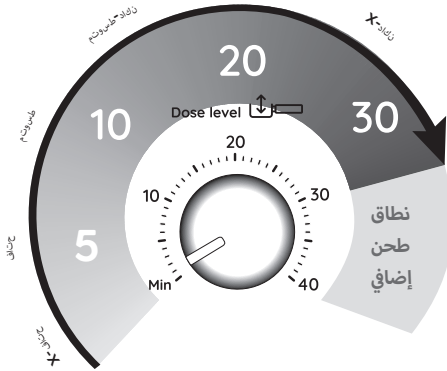
6. إعداد مشروبات الحليب

1.6 قمر برتغالية الحليب

- قم بصب كمية الحليب المراد تسخينها/ترغيتها في إبريق (C8)، مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد بمقدار 2 أو 3 مرات (الشكل 25). للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، يُنصح باستخدام حليب بقرى كامل الدسم وبدرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5° مئوية).

اضبط كمية البن المطحون في المرشح

نقطة



أي تغيير في نوع حبوب القهوة يعطي نتيجة مختلفة أثناء عملية الطحن ولذلك تحتاج عملية ضبط الكمية في البداية إلى انتباه ودقة كبيرين.

يقدم هذا الرسم التوضيحي بعض الإرشادات حول كيفية ضبط الكمية وهذه الإرشادات قائمة على لون التحميص: ينبغي اعتبارها نقاط إرشادية كدبابة ولكن قد تختلف وفقاً لتكوين حبوب القهوة.

1. اضبط الجرعة (للوصول إلى العلامة البارزة داخل فلتر البن) بدءاً من الحد الأدنى. تعد أرقام المقبض مرجحاً عملياً للملاحظة بمجرد حصولك على الجرعة المثالية في المرشح. الأرقام لا تتوافق مع إعدادات المطحنة أو وحدات القياس (غرام / أوقية) أو وقت الطحن.
2. مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قم بلف المقبض ببطء.

2.4 المرحلة 2 - الضغط (tamping)

1. بعد الطحن، قم باستخراج حامل المرشح (الشكل 15).
2. اضغط على قمع الجرع (C2) لتسوية البن المطحون.
3. (في بعض الموديلات فقط): ضع حامل المرشح في موضعه على بساط الضغط (C12) (الشكل 16).
4. اضغط على البن باستخدام المدك الخاص (C11) (الشكل 17).
5. قم بإزالة قمع الجرع عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة وسحبه لأعلى (الشكل 18) وتأكد من أن الجرعة صحيحة (انظر الفقرة «الكمية المثالية» (الجرعة المثالية).
6. أوصل حامل الفلتر في موزع القهوة (A10) (الشكل 19).

انتبه جيداً: بعد الضغط، إذا ظلت بعض بقايا البن على حواف المرشح، فلن يضر ذلك مطلقاً بجودة الاستخراج وبالتالي بالنتيجة النهائية.

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 (C3) أو (C4) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)).

تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4. قم بإعداد القهوة

1.4 المرحلة 1 - الطحن (grinding)

1. اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A3) (الشكل 9). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد: بهذه الطريقة ستحصل دائماً على قهوة طازجة.
2. إعدادات المصنع لدرجة الطحن 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 البن) (شكل 10).

انتبه جيداً: يوصى بدرجة طحن بين 3 و 6 لمعظم أنواع البن. نتيجة الطحن مع الاختيار على 1 أو 2، ناعمة جداً، لاستخدامها فقط مع بن خاص جداً (خفيف التحميص) أو عندما تلاحظ جودة قهوة غير مثالية بسبب تآكل الماطح (طحن خشن جداً).

3. أدخل أحد مرشحات القهوة (C3) أو (C4) في حامل المرشح (C1)، اضغط الزر (B5) لاختيار تحضير فنجان أو فنجانين: يضاعف هذا الاختيار أيضاً كمية الإسبريسو التي يتم صرفها.
4. اضبط مقبض تحديد الكمية (B4) بدءاً من وضعية الحد الأدنى (الشكل 11).

عند الاستخدام لأول مرة، اترك المقبض في وضع Min. في البداية، من الطبيعي القيام ببعض المحاولات قبل العثور على الإعداد الأمثل. نقترح عليك البدء بقم المصنع، ثم التغيير إذا لزم الأمر باتباع الاقتراحات الواردة في الفقرة «اضبط كمية البن المطحون في المرشح» اضبط كمية البن المطحون في الفلتر.

5. قم بإرفاق قمع الجرع (C2) إلى حامل المرشح: 1 اضغط 2 أدر حتى يغلق (الشكل 12).
6. أدخل حامل المرشح في مخرج مطحنة القهوة (A13) (الشكل 13).
7. اضغط على حامل المرشح حتى تسمع «نقرة» (شكل 14)، ثم حرره: يبدأ الطحن ويتوقف تلقائياً.

انتبه جيداً: إذا كنت تريد إيقاف الطحن يدوياً، فما عليك سوى الضغط على حامل المرشح مرة أخرى (حتى تسمع نقرة).

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A2. محدد مستوى الطحن
- A3. حاوية حبوب القهوة
- A4. غطاء حاوية حبوب القهوة
- A5. باب الملحقات
- A6. غطاء خزّان الماء
- A7. خزّان الماء
- A8. كابل التغذية بالتيار الكهربائي
- A9. أنبوب البخار
- A10. موزّع سكب القهوة
- A11. موزّع الماء الساخن
- A12. مكان وضع حامل الفلتر
- A13. مخرج مطحنة القهوة
- A14. دعامة الفناجين الصغيرة
- A15. شبكة حاملة للفناجين الصغيرة
- A16. شبكة وضع الفناجين/ الأكواب
- A17. دعامة على شكل شبكة للفناجين/ الكوب
- A18. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A19. وعاء تجميع القطرات

2.1 وصف لوحة التحكم - B

- B1. مقياس الضغط
- B2. مؤشّر "نقص الماء"
- B3. مؤشّر "إزالة الترسبات الجيرية"
- B4. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B5. زر اختيار فنجان أو فناجين (لإستخدام مرشح القهوة المقابل)
- B6. زر "OK": لإخراج المشروب/ للتأكيد
- B7. زر "درجة الحرارة حرارة القهوة"
- B8. مقبض اختيار الوظائف التشغيلية
- B9. زر "vapore": لصرف البخار

3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. حامل المرشح
- C2. قمع الجرعات (دليل الجرعات والضغط)
- C3. مرشح 1 فنجان
- C4. مرشح 2 فنجان
- C5. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C6. مزيل الترسبات الجيرية
- C7. الكرات اللينة (*) في بعض الموديلات فقط
- C8. حاوية الحليب
- C9. فرشاة تنظيف

C10. إبرة تنظيف لذراع البخار

C11. الضاغط

C12. فرشاة الضغط (*) في بعض الموديلات فقط

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.

EcoMultiClean المنظف

الرمز الشريطي: 8004399333307

2. إعداد الماكينة

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

1. أدخل صينية التنقيط (A19) كاملة مع شبكة حامل الكأس (A16) وما يتصل بها من دعامة (A17) (شكل 1):
2. أزل خزان الماء (A7) (الشكل 2) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 3).
3. ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزّان أو بدون وجود خزان.

انتبه جيداً: يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتّباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «8. قائمة إعدادات الضبط».

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على المفتاح العام (A1) (الشكل 4).
2. ضع تحت موزع الماء الساخن (A11) حاوية بسعة لا تقل عن 100 مل (الشكل 5).
3. اضغط على زر OK (B6) (الشكل 6): يبدأ الصرف ويتوقف تلقائياً. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
4. أدخل مرشح القهوة (C3) أو (C4) في سلة حامل مرشح القهوة (C1).
5. قم بتثبيت كوب حامل المرشح مزوداً بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" "أدخل" (الشكل 7) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE" "غلق".
6. ضع وعاءً تحت حامل المرشح وأنبوب البخار (A9).
7. اضغط على زر OK (B6): يبدأ السكب والتقدير.
8. عقب الانتهاء من الصرف، أدر مقبض البخار (B9) (الشكل 8) وقم بصرف البخار بلضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُنصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات. يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخار. هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C8255_00_0423