
EC9555

La Specialista

OPERA

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام

For more details please check out the

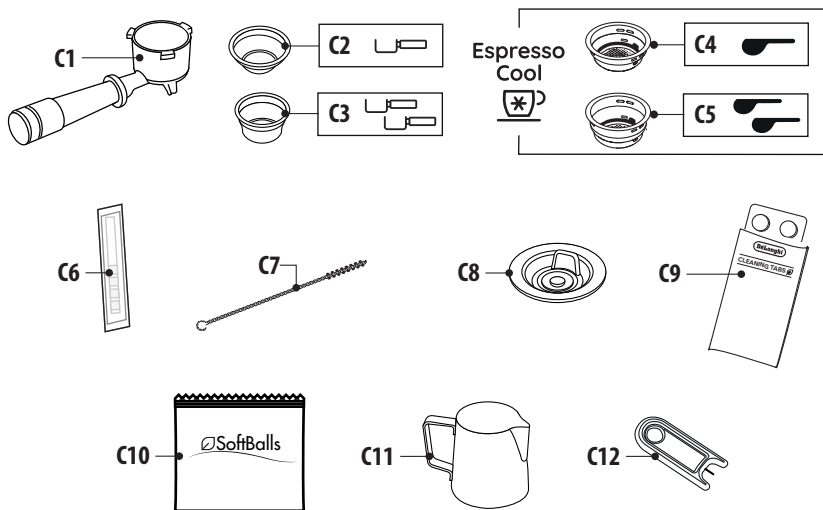
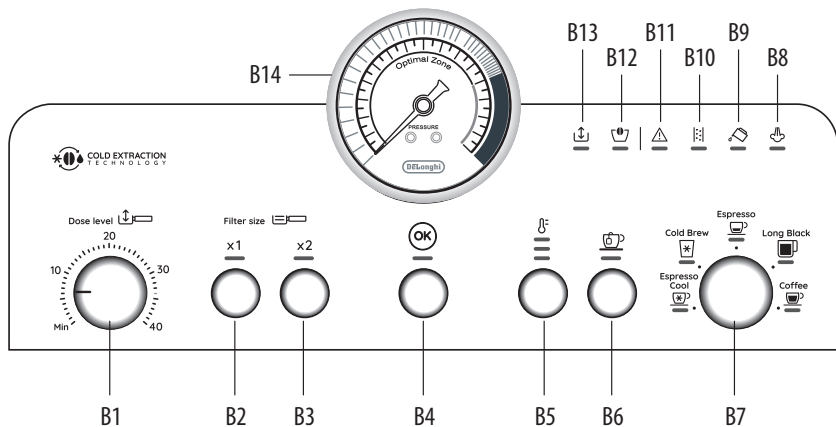
De'Longhi How to videos

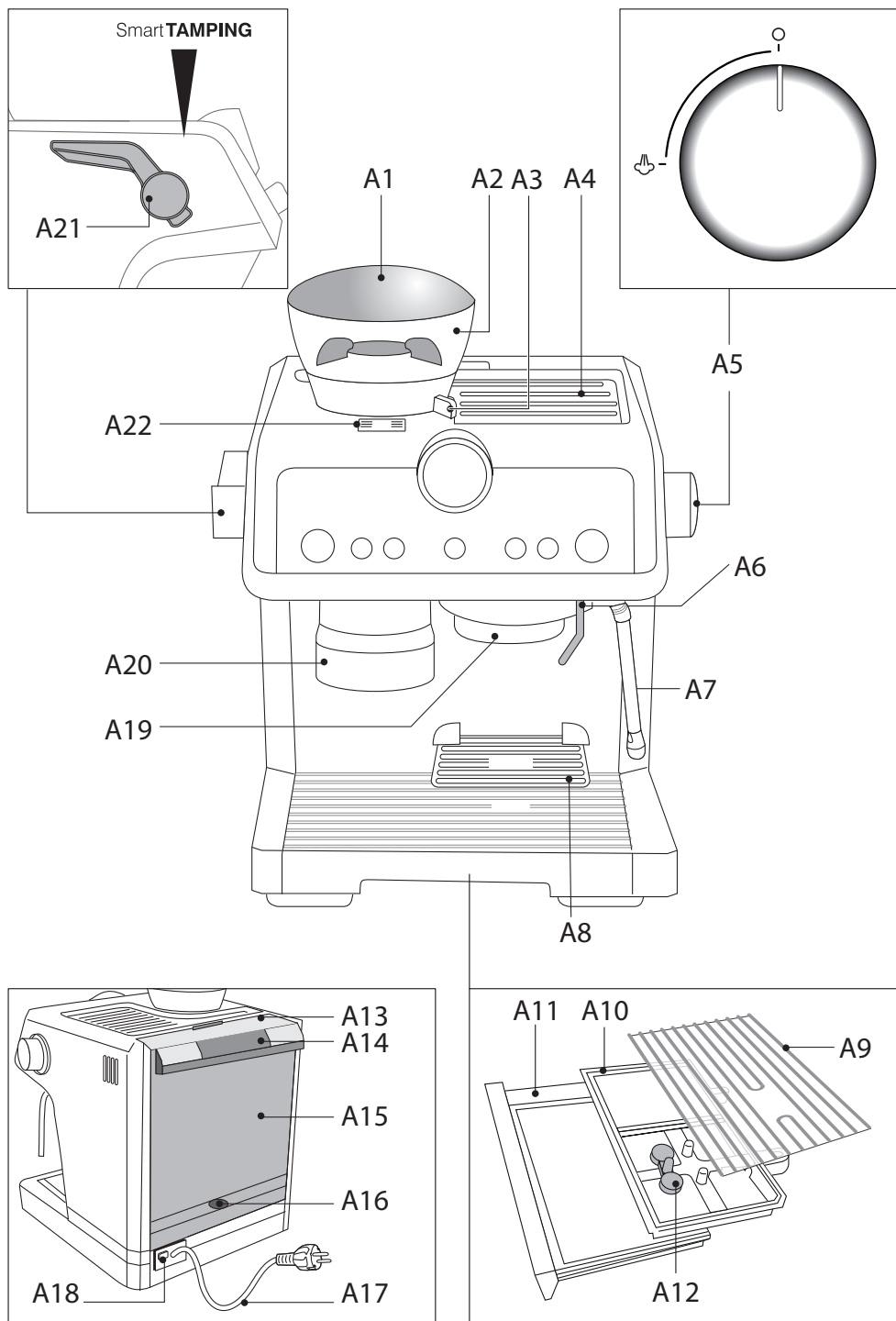


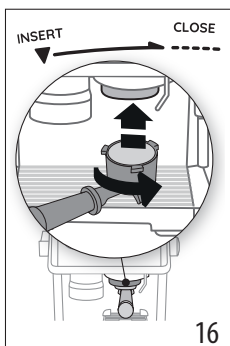
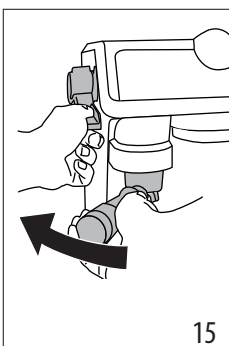
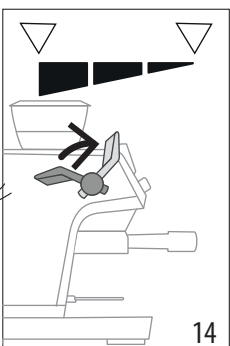
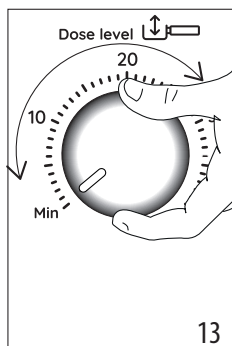
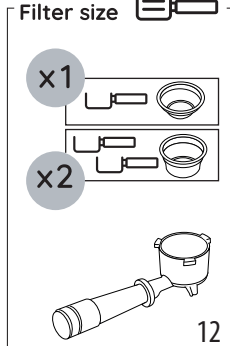
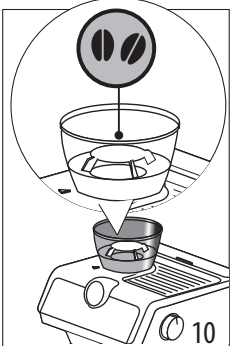
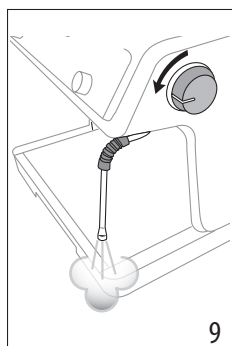
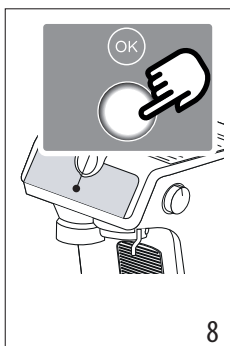
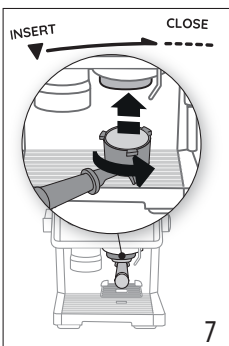
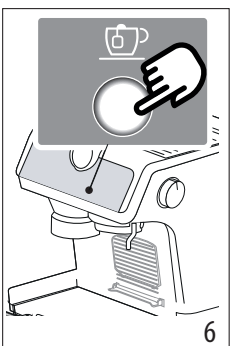
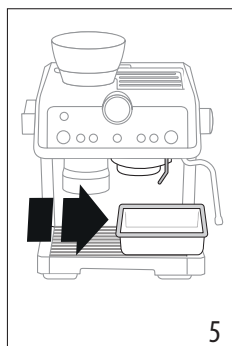
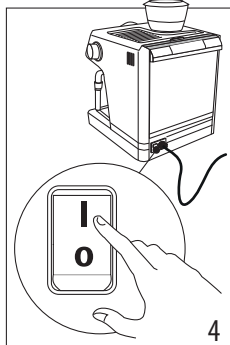
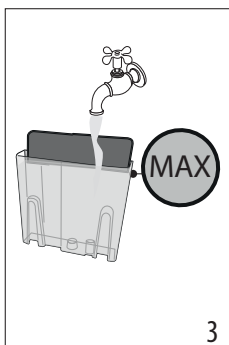
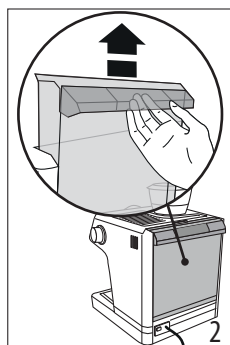
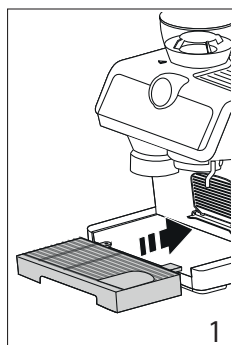
More languages available here

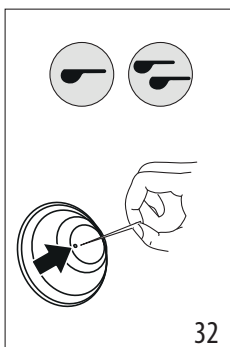
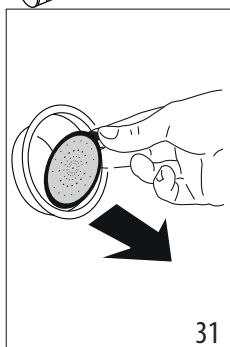
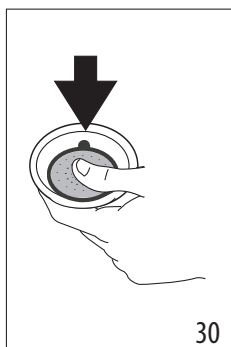
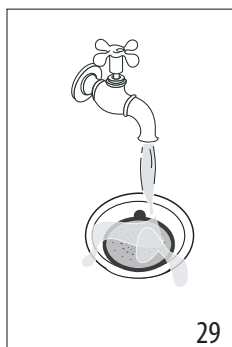
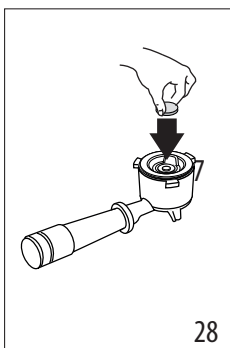
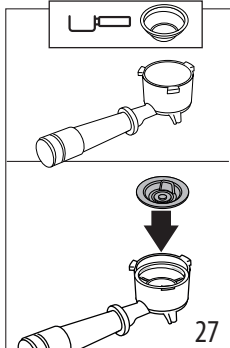
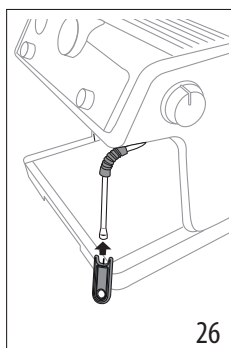
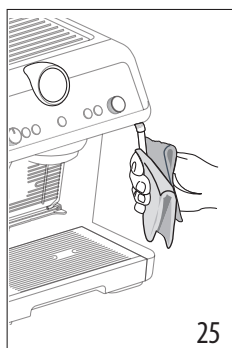
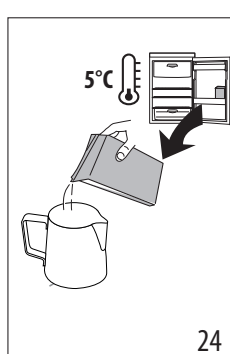
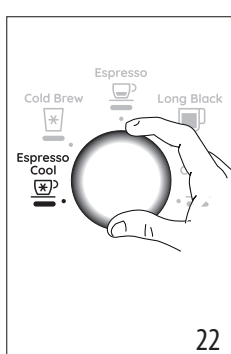
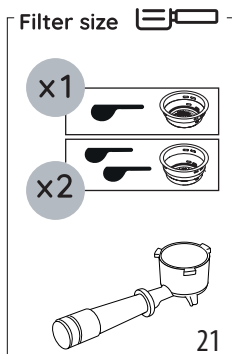
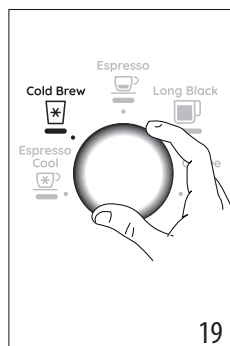
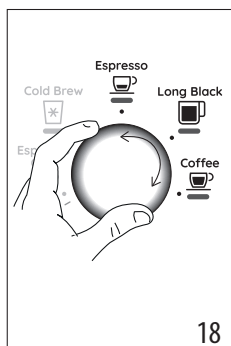
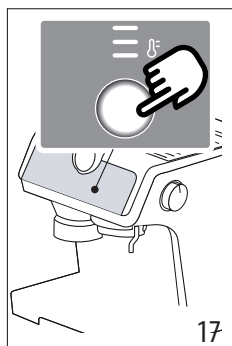


De'Longhi









Before using the machine, always read the safety warnings.

1. DESCRIPTION

1.1 Description of machine - A

- A1. Beans hopper lid
- A2. Beans hopper
- A3. Grind selector (fine to coarse)
- A4. Cup tray
- A5. Steam dial
- A6. Hot water spout
- A7. Steam wand
- A8. Cup grille for espresso
- A9. Cup grille for glasses or mugs
- A10. Drip tray grille
- A11. Drip tray
- A12. Drip tray water level indicator
- A13. Water tank lid
- A14. Water tank pull handle
- A15. Water tank
- A16. Water softener filter housing
- A17. Power cord
- A18. Main switch (ON/OFF)
- A19. Coffee spout
- A20. Coffee grinder outlet (tamping station)
- A21. Tamper lever
- A22. Coffee grinder funnel access flap

1.2 Description of control panel - B

- B1. Ground coffee quantity dial
- B2. "1x" button: selection of 1-coffee filter
- B3. "2x" button: selection of 2-coffee filter
- B4. "OK" button: used to deliver drink / confirm selection / switch the machine on from standby
colour white: delivery of hot drinks
colour blue: delivery of cold drinks
- B5. "Coffee temperature" button
- B6. "Hot water" button
- B7. Drink selection dial:
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Long Black
 - Coffee
- B8. "Steam delivery" indicator
- B9. "No water" indicator
- B10. "Descale" indicator
- B11. Colour orange: clean coffee spout
colour red: general alarm
- B12. "Beans hopper" indicator
- B13. "Anti clogging" indicator
- B14. Pressure gauge

1.3 Description of accessories - C

- C1. Portafilter
- C2. 1 cup filter
- C3. 2 cup filter

Dedicated filters for **Espresso Cool** :

- C4. 1 cup filter
- C5. 2 cup filter
- C6. "Total Hardness Test" strip
- C7. Tube brush
- C8. Coffee spout cleaning accessory
- C9. Cleaning tabs: cleaning aids for the coffee spout
- C10. Softballs
- C11. Milk pitcher
- C12. Steam wand cleaning needle

1.4 Optional cleaning accessories recommended by the manufacturer

For more information, go to www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Cleaner**
EAN: 8004399333307

ECODECALK  **Descaler**

2. PREPARING THE MACHINE

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

1. Position the drip tray (A11) together with the cup grille (A9) and drip tray grille (A10) (fig. 1);
2. Remove the water tank (A15) (fig. 2) and fill with clean cold water, taking care not to exceed the MAX level (fig. 3).
3. Reposition the tank in the machine.

Important: *Never operate the machine without water in the tank or without the tank.*

Please note: *It is advisable to select the appropriate water hardness setting as soon as possible, following the instructions in section "7. Settings menu".*

3. SETTING UP THE MACHINE

1. Plug into the mains socket. Press the main switch (A18) (fig. 4).
2. Place a container of at least 100 ml capacity under the hot water spout (next to the coffee spout (A19)) (fig. 5).
3. Press the  button next to the indicator (fig. 6): delivery will start and then stop automatically. Empty the container.
Before using the coffee maker, the internal circuits of the machine must be rinsed. Proceed as follows:
4. Attach the portafilter (C1) complete with filter to the machine: to ensure it is attached correctly, align the handle of the portafilter with "INSERT" (fig. 7), then turn the handle to the right until aligned with the "CLOSE" position.

- Place a container under the portafilter and the steam wand (A7);
- Press the OK button (B4): delivery will start (fig. 8);
- When delivery has finished, turn the steam dial (A5) (fig. 9) and release the jet for a few seconds so as to rinse the steam circuit: to ensure best possible results, repeat the operation 3 or 4 times.

The machine is ready for use.

Please note: It is also advisable to rinse the internal circuits if the machine is not used for a prolonged 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 particular attention to the quantity of ground coffee in the filter ((C2) or (C3)) (see instructions in section "4.1 Step 1 - Grinding").

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

4. MAKING COFFEE

Rinsing the filter and the portafilter

To guarantee the cleanliness and the correct temperature of the entire coffee circuit:

- before preparing the dose ("4.1 Step 1 - Grinding" and "4.2 Step 2 - Tamping"), attach the portafilter to the coffee spout (fig. 7);
- press the OK button (B4): the machine delivers water (hot or cold, depending on the drink selected).
- next, to ensure you pull the perfect shot, dry the filter and portafilter with a cloth before preparing the dose.

Rinse the glass or cup

If a hot drink is being prepared, to ensure the coffee will be at the optimum temperature:

- position the cup/glass under the hot water spout (A6);
- run a rinse cycle by pressing the  button (B6);
- stop the flow of water by pressing the  button a second time;
- next, to ensure you pull the perfect shot, empty and dry the glass/cup before preparing the dose.

4.1 Step 1 - Grinding

- Put coffee beans in the hopper(A2) (fig. 10). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
- Generally speaking, darker roasts will require a coarser grind, whereas beans presenting a lighter coloured roast need to be ground more finely. When using coffee beans for the first time, start with the factory default setting of 9 (fig. 11) and make sure that the dose is correct (see "The "perfect dose""). Make an espresso and, depending on the outcome, be prepared to adapt it. If the brew is too strong (coffee dispensed too slowly), the grinder needs to be adjusted to a coarser setting. If the brew is too weak (coffee

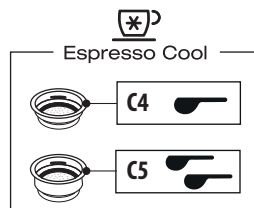
dispensed too quickly), the grinder needs to be adjusted to a finer setting.

Please note: A setting between 5 and 11 is recommended for most coffees. A setting between of 1 and 4 is very fine and should be used with special coffees only (light roast)

- Place one of the coffee filters (C2) or (C3) in the portafilter (C1) (fig. 12);

Please note:

When preparing  **Espresso Cool**, use the dedicated filters provided for this drink (see section "4.5 Step 3 - Delivery of Espresso Cool").

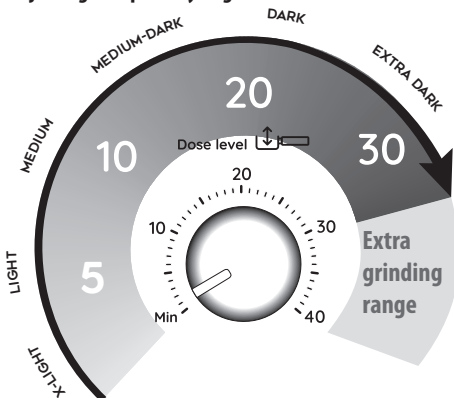


- Set the quantity by adjusting the dial (B1), starting from the minimum position (fig. 13).

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

- Attach the portafilter to the outlet of the coffee grinder (A20), aligning it with the "INSERT" mark, then turn the portafilter to the right.
- When using the 1 cup filter (C2) or (C4), press the "X1" button (B2). When using the 2 cup filter (C3) or (C5), press the 2x button (B3): this will also double the quantity of espresso coffee delivered. The grinding step begins and stops automatically.

Adjusting the quantity of ground coffee in the filter



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

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

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

4.2 Step 2 - Tamping

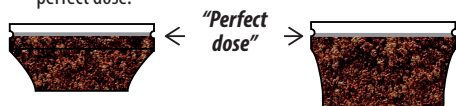
1. Following the grinding step, bring the tamping lever (A21) down completely (keeping the portafilter in position) (fig. 14). For best results, repeat the tamping stroke twice, returning the lever to the at-rest position each time.
2. Keep the tamping lever fully down when removing the portafilter (fig 15). When done, return the lever to the at-rest position.
3. Having checked that the dosage is as required (see “The “perfect dose””), attach the portafilter to the coffee spout (A19) (fig. 16).

Please note:

- If residual traces of coffee are left along the edges of the filter after tamping, this does not affect the quality of the brew or the resulting drink.
- Draw the portafilter away from the tamper with the lever still down, so that the surface of the compacted coffee stays smooth.

The “perfect dose”

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



The filter should be filled up to the level of the mark.

- 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 (B1) before the ideal dosage is achieved.
- If your coffee is over or under extracted and the dose is within the perfect dose range, adjust the grinder settings finer or coarser (see “4. Making coffee”). Over extracted coffee (pouring too slowly) needs coarser grind. Under extracted coffee (pouring too fast) needs finer grind

Tamping pre-ground coffee

For preparation with pre-ground coffee:

1. add the pre-ground coffee into the filter;
2. attach the portafilter to the grinder outlet;
3. with the filter-holder attached, lower the tamping lever (A21) as far as it will go;
4. detach the portafilter;
5. press the button for the desired number of cups (1x or 2x).

4.3 Step 3 - Delivery of hot drinks

1. Select the temperature (fig. 17) (see “The temperature for brewing hot drinks”).
2. Select the desired drink (fig. 18). If the drink has been programmed (see section “6. Programming drink quantities”), the drink light blinks briefly.
3. Press OK (B4) to start brewing (fig. 8) (pre-infusion and infusion). Delivery of the coffee will stop automatically.

The temperature for brewing hot drinks

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

Depending on the variety and roasting degree of the beans, a different temperature is recommended: Robusta beans and dark roast usually require lower temperatures. Arabica beans and lighter roast usually require higher brewing temperatures. Use the table below as reference and adjust to taste

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

- * This is the temperature of the water in the thermoblock. It is therefore not the temperature of the drink in the cup or the temperature of the drink at the moment of release from the outlets of the portafilter.

4.4 Step 3 - Delivery of Cold Brew

- Select Cold Brew (fig. 19): the OK indicator (B4) turns blue to show that a cold drink has been selected.
4. Place 2 or 3 ice cubes in the glass (fig. 20).
 5. Press OK to begin delivery. Delivery will stop automatically.

Please note:

- The pressure gauge does not swing around to high values: there is no pressure involved in this preparation.
- **Cold Extraction Technology:** to ensure best possible results when preparing Cold Brew drinks, fill the water tank with fresh drinking water.

4.5 Step 3 - Delivery of Espresso Cool

When preparing Espresso Cool, use the dedicated filters (C4) or (C5) provided for this drink (fig.21).

Prepare the “perfect dose” as described in “4.1 Step 1 - Grinding” and “Adjusting the quantity of ground coffee in the filter”.

Then proceed as follows:

1. Select Espresso Cool (fig. 22): the OK indicator (B4) turns blue to show that a cold drink has been selected.
2. Place 1 or 2 ice cubes in the glass (fig. 23).
3. Press OK to begin delivery. Delivery will stop automatically.

Please note:

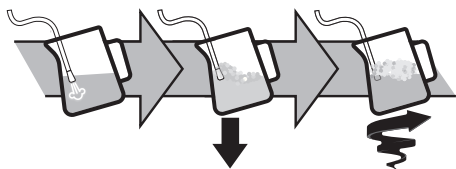
- **Cold Extraction Technology:** to ensure best possible results when preparing Cold Brew drinks, fill the water tank with fresh drinking water.

5. MAKING MILK-BASED DRINKS

5.1 Frothing the milk

1. Fill the pitcher (C11) with a suitable quantity of fresh milk straight from the fridge. Bear in mind the milk will double or triple in volume (fig. 24). 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 LatteArt



2. To froth the milk, bring the tip of the steam wand (A7) into contact with the surface of the liquid and turn the steam dial (A5): this causes air to mix with the milk and steam.
3. Keep the steam wand nozzle on the surface, taking care not to let in too much air and create unsuitably large bubbles.
4. Immerse the steam wand nozzle just beneath the surface of the milk: this will create a vortex in the liquid. Once the milk is heated to the desired temperature, turn off the steam and wait for the flow to stop completely before removing the milk pitcher from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best.** Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always return the milk pitcher to the fridge when not in use.
- Whole milk ensures optimum results. The appearance and texture of froth depend on the nature of the dairy milk or vegetable drinks used.

- After frothing the milk, get rid of unwanted bubbles by swirling the pitcher gently.

Cleaning the steam wand:

1. Following use, always wipe the steam wand (fig. 25) with a cloth to remove residual deposits of milk. For a thorough cleaning, we recommend using Eco MultiClean: this product ensures maximum hygiene by removing milk proteins and fats, and can be used to clean the entire machine.
2. Release steam for a few seconds to clean the wand (fig. 9).
3. Wait until the steam wand has cooled down. To ensure the wand works efficiently over time, use the special cleaning tool (C12) to free the holes (fig. 26) of any obstruction.

6. PROGRAMMING DRINK QUANTITIES

1. Prepare the machine for brewing 1 or 2 cups of your desired beverage, by attaching the portafilter (C1) complete with the 1-cup or 2-cup filter and ground coffee.
2. Turn the dial (B7) to select the drink being programmed.
3. Press the 1-cup or 2-cup button “1x” (B2) or “2x” (B3) and hold for at least 3 seconds, until the indicator for the selected drink starts blinking to confirm that the machine is in programming mode. (To exit programming mode without making changes, press and hold the same button or wait for 30 seconds).
4. Press the OK button (B4). The OK indicator will now blink and the machine starts delivering the drink.
5. When the desired quantity has been reached, press the OK button again: the quantity is programmed.

Please note:

- Drinks can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.
- Programming changes the quantity of drinks delivered, but not of ground coffee.
- When a programmed drink is selected, the corresponding indicator blinks briefly.
- After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the programming mode.

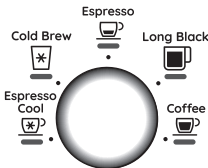
Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Espresso Cool 	≈ 40 ml	≈ 30 to ≈ 50 ml
Espresso Cool  2x	≈ 80 ml	≈ 60 to ≈ 110 ml
Cold Brew 	≈ 110 ml	≈ 90 to ≈ 130 ml

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Cold Brew  2x	≈ 180 ml	≈ 160 to ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	≈ 15 a ≈ 90 ml
Espresso  2x	≈ 70 ml	≈ 30 a ≈ 180 ml
Long Black 	≈ 100 ml	• water: ≈ 25 to ≈ 120 ml • espresso: ≈ 15 to ≈ 90 ml
Long Black  2x	≈ 200 ml	• water: ≈ 50 to ≈ 240 ml • espresso: ≈ 30 to ≈ 180 ml
Coffee 	≈ 80 ml	≈ 50 to ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	≈ 120 to ≈ 240 ml

Water hardness	Long Black 	 ⚙️ ➔ soft  ⚙️ ➔ medium  ⚙️ ➔ hard/very hard
Auto-off	Coffee 	 ⚙️ ➔ 5 minutes  ⚙️ ➔ 1.5 hours  ⚙️ ➔ 3 hours
Statistics	Espresso Cool 	Useful information for service (see heading "15. Statistics")
3. Press OK (B4) to save the new settings		

Please note: After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically exit the settings menu.

7. SETTINGS MENU

1. Access the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	1x	
2. Settings selected with dial (B7)		
		
Corresponding setting	Turn to	Adjustments
Extra grinding adjustment	Espresso 	 ⚙️ ➔ Range 1
		 ⚙️ ➔ Range 2
➔		

7.1 Restore factory settings

1. Access the menu:		
Press together and hold for 5 seconds	1x	
2. Reset to default values		
Hold down the  button until the OK light blinks	Press OK (B4) to resume normal use	

The OK indicator blinks briefly to confirm the reset has taken place.

8. CLEANING THE MACHINE

Important!

- Do not use solvents, abrasive detergents or alcohol to clean the machine.
- Do not use metal objects to remove encrustations or coffee deposits as they could scratch metal or plastic surfaces.
- If the appliance is not used for over a week, it is advisable to perform a rinse before preparing any drinks.

Danger!

- Never immerse the machine in water when cleaning: it is an electrical appliance.
- Before cleaning any external parts, ensure that the machine is switched off, unplug it from the mains socket and wait for it to cool down.

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

8.1 Cleaning the coffee grinder

1. Clean the attachment area with a brush.
2. Use a brush to clean the coffee funnel.

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. This means that with continuous and regular use, the dial (B1) will need to be turned toward the higher numbers in order to obtain the perfect dose. Once a setting of between 30 and 40 has been reached, the extra grinding range becomes necessary (see section "7. Settings menu" - "Extra grinding adjustment").

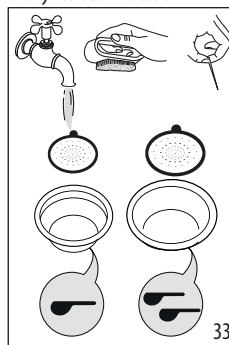
When the quantity of ground coffee becomes less than expected, contact a service centre to have the burrs replaced. With the new burrs fitted, adjust the coffee grinder by accessing the settings menu and selecting the first range of the extra grinding adjustment. Now turn the quantity adjustment dial (B1) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "The "perfect dose"").

8.2 Cleaning the Espresso Cool filters

These filters have been designed to optimize the cold extraction process. Clean thoroughly and remove all traces of coffee to ensure their efficiency.

1. Following use, rinse the filters with plenty of water (fig. 29) and press the pierced filter element fully down (fig. 30). Should further cleaning be required, and in any event at least once a month, proceed as follows:

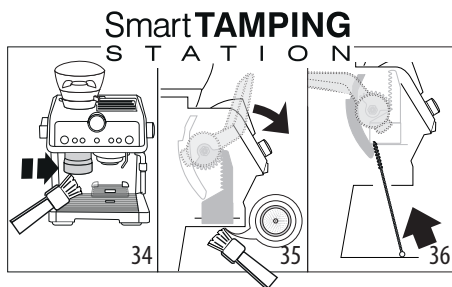
1. Remove the pierced filter element by pulling the tab (fig. 31).
2. Check that the hole on the underside of the filter (see fig. 32) is free of any residual matter.



3. Rinse the filters under running water (fig. 33).
4. Make sure the holes are not blocked. Use a needle, if necessary.
5. Dry all the components with a cloth.
6. Insert the pierced filter element and press fully down (fig. 30).

8.3 Cleaning the "Smart tamping station"

1. Clean the attachment area with a brush (fig. 34).
2. Pull the lever (A21) down completely and clean the tamper with a brush (fig. 35), then release the lever.
3. Use the tube brush (C7) to clean the coffee funnel (fig. 36).



9. WATER HARDNESS

The descale indicator  (B10) lights up following a predetermined period of operation that depends on a water hardness setting. The machine can also be programmed according to the actual hardness of the local water supply, in which case descaling may be required less frequently.

1. Remove the "TOTAL HARDNESS TEST" indicator strip (C6) from its pack.
2. Immerse the strip completely in a glass of water for about one second.
3. Remove the strip from the water and shake lightly.

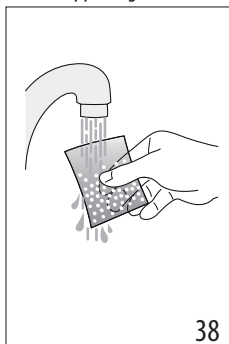
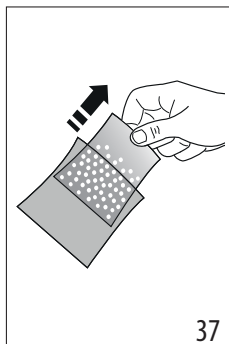
Water Hardness Test Result	Level
	1 soft water
	2 medium water
	3 hard or very hard water
	

4. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu" "Water hardness".

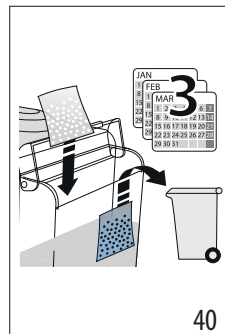
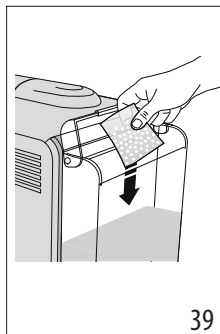
10. HOW TO USE SOFTBALLS

Softballs (C10) 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 Softballs sachet from the wrapper (fig. 37).



2. Rinse the sachet under running water (fig. 38).
3. Immerse the sachet in the machine's water tank (A15) (fig. 39).



4. Replace the sachet of Softballs every 3 months (fig. 40).

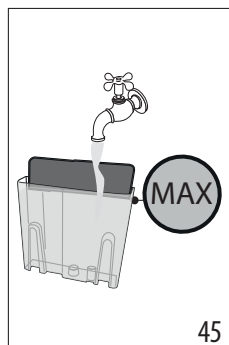
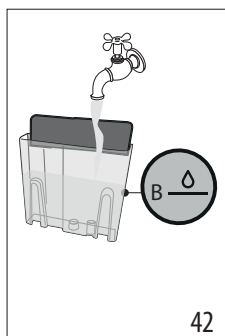
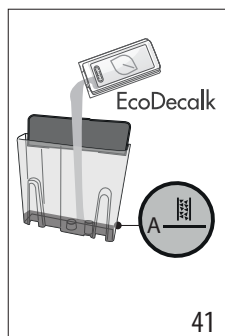
11. DESCALING

Important!

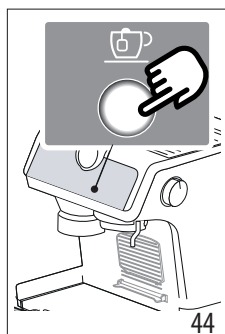
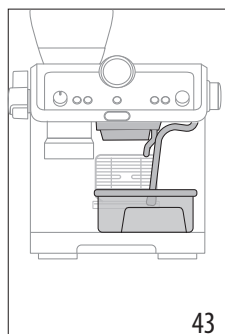
- Regular descaling will ensure that optimum results are obtained over time: when a prompt is generated by the machine, purchase Ecodcalc on the delonghi.com website and proceed with descaling as indicated.
- Use only descaler supplied by De'Longhi. Using unsuitable descaler and/or performing descaling incorrectly may result in faults not covered by the manufacturer's guarantee.
- Before use, read the instructions and the labelling on the descaler pack.
- 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 (B10) lights up, this means that descaling is required. A descale cycle can be run at any time.
2. Pull out and empty the drip tray (A11), then insert it back in the machine.
3. (REMOVE WATER SOFTENER AND SOFTBALLS, IF PRESENT). Pour the descaler into the water tank (A15) up to the first level  A marked on the inside of the tank (which corresponds to the contents of one 100ml pack) (fig. 41).



4. Add water up to level B (fig. 42). Now reposition the water tank in the machine.



5. Make sure that the portafilter (C1) is not attached. Position a container under the coffee spout and the hot water spout, and another under the steam wand (A7) (fig. 43).
6. Press the button (B6) and hold until the indicator (B10) starts to blink.
7. Press the OK button (B4): the corresponding indicator will blink.
8. The descaling programme starts and the descaler liquid comes out of the spouts. The descale programme removes limescale deposits from the inside of the machine by automatically performing a series of rinses and pauses until the tank is empty.

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

9. Empty the container used to collect the descaler solution and reposition it under the spouts.
10. 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. 45). Return the tank to the machine.

11. Press the OK button. The rinse cycle starts.
12. Once the rinse cycle has been completed, water will stop draining out and the machine is ready for use.
13. Empty the containers used to collect the rinse water.
14. Pull out and empty the drip tray, then reinsert it.
15. Remove the tank, fill with cold water and return it to the machine.
16. The OK indicator turns white.
- The machine is now ready for use.

Please note:

- The descaling cycle can be started up at any time (even if the relative indicator is not yet on).
- Should descaling be started up by mistake, it can be stopped by pressing the button and holding for 10 seconds; the rinse cycle cannot be stopped.
- After 30 seconds without a button being pressed, the machine exits the descaling programme automatically.

12. CLEANING THE COFFEE SPOUT (A19)

When the indicator lights up (orange) (B11), it means that the coffee circuit needs to be cleaned. Use De'Longhi cleaning tabs (C9) to carry out the cleaning cycle. For more information, visit www.delonghi.com.

1. Insert the 1-cup filter (C2) in the portafilter (C1) (fig. 27).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C8) (fig. 27) and press down.
3. Place the cleaning tab on the accessory (fig. 28).
4. Attach the portafilter to the coffee spout (A19).
5. Fill the tank(A15) with water. Make sure the drip tray (A11) is empty.
6. Press the button (B5) and hold until the indicator starts to blink.
7. Press OK (B4) to start cleaning: the OK indicator blinks to indicate that cleaning is in progress.
8. When delivery stops and the OK indicator turns blue, it is time to run a rinse cycle.

9. Remove the cleaning accessory, and wash the portafilter and the filter under running water.
10. Attach the portafilter again and run a rinse cycle by pressing the OK button: it is advisable to place a container under the portafilter.
11. Once the rinse has been completed, the machine is ready for use.
12. Remove and empty the drip tray.

Please note:

- The cleaning cycle can be started up at any time (even if the relative indicator is not yet on).
- Should the cleaning cycle be started by mistake, press the  button and hold for 10 seconds; the rinse cannot be stopped.
- After 30 seconds without a button being pressed, the machine exits the cleaning cycle automatically.

13. EXPLANATION OF INDICATORS

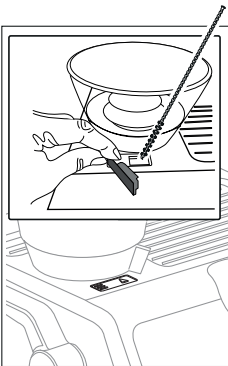
INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
 permanently alight	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section "3. Setting up the machine"
 permanently alight (white) • 1x - 2x indicators: the number of cups must be selected •  light: indicates the selected coffee temperature •  indicator: indicates the machine is ready to deliver hot water • Hot drink indicator: indicates the drink selected	The machine is ready to deliver hot drinks	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 permanently alight (blue) • 1x - 2x indicators: the number of cups must be selected •  indicator: indicates the machine is ready to deliver hot water • Cold drink indicator: indicates the drink selected	The machine is ready to deliver cold drinks	Set up the machine and proceed with preparation of the drink
 permanently alight	The beans hopper(A2) is empty	Fill the beans hopper
 blinking	The grinding function has been selected, but the beans hopper(A2) is empty	Fill the beans hopper
 permanently alight	There is not enough water in the tank (A15) or the tank is not correctly in place	Fill the tank with water, or remove the tank and reposition it correctly
→		

INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
 blinking	An attempt is being made to prepare a drink, but the water tank (A15) is empty	Fill the tank with water
	The grinding is too fine, so that the coffee is delivered too slowly or not at all.	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water
	The tank (A15) is not properly in place and the relative valves are not open	Press down lightly on the tank to open the valves
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
 permanently alight (red)	General alarm	Contact Customer Services
 permanently alight (orange)	The coffee spout requires cleaning	See section "12. Cleaning the coffee spout (A19)"
 blinking (orange) +  permanently alight (white)	The machine is ready for cleaning the coffee spout	
 blinking (orange) +  blinking (white)	Coffee spout cleaning is in progress	
 blinking (orange) +  permanently alight (blue)	The coffee spout needs to be rinsed	
 blinking (orange) +  blinking (blue)	Coffee spout rinsing is in progress	
 blinking	The steam function is selected and in use	After a few seconds, the machine starts delivering steam
→		

INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
 blinking	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section “8.3 Cleaning the “Smart tamping station””. If the problem persists, access the funnel by opening the flap (A22) and clear the blockage using the tube brush (C7)
		Check that the coffee filter being used matches the number of cups selected
		Reduce the coffee dosage by turning the dial (B1)
 permanently alight +  and  blinking	The lever (A21) is not correctly positioned	After tamping, return the lever to the at-rest position.
 permanently alight (red)	Descaling is required	Carry out descaling as described in section “11. Descaling”
 blinking (red) +  permanently alight (white)	The machine is ready to carry out descaling	
 blinking (red) +  blinking (white)	The machine is currently descaling	Complete the operations described in section “11. Descaling”
 blinking (red) +  permanently alight (blue)	Rinsing is required	
 blinking (red) +  blinking (blue)	Rinsing is in progress following completion of the descale cycle	

14. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
There is water in the drip tray (A11)	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
The machine fails to produce espresso coffee	No water in the tank (A15)	Fill the tank
	The  (B6) light is on, meaning that the coffee circuit or the steam circuit is empty	Press the button associated with the  light to fill the circuit
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water. For dedicated Espresso Cool filters, see "8.2 Cleaning the Espresso Cool filters"
	The tank (A15) is not properly in place and the valves at the bottom are not open	Press down lightly on the tank to open the valves at the bottom
	Limescale in the water circuit	Descale as described in section "11. Descaling"
	Coffee ground too finely	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The portafilter cannot be attached to the machine	The ground coffee has not been tamped or the quantity is excessive	Repeat the grinding step with different settings. Reduce the dosage quantity: check that the filter (1 or 2 cups) and the grinding dosage are correctly matched (1x button (B2) or 2x button (B3) selected)
The espresso coffee drips from the edges of the portafilter (C1) instead of from the spouts	The portafilter is not properly attached	Attach the portafilter correctly and twist firmly as far as it will go
	The seal of the coffee spout (A19) has lost flexibility or is dirty	Have the coffee spout seal replaced by a Service Centre
	The coffee filter is clogged	Rinse the filters under running water. For dedicated Espresso Cool filters, see "8.2 Cleaning the Espresso Cool filters"
The espresso cream is too light (delivered from the spout too fast)	The appliance settings need reviewing	Remove the portafilter and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
The espresso cream is too dark (delivered from the spout too slowly)	The appliance settings need reviewing	Remove the portafilter (C1) and repeat the coffee-making steps, bearing in the mind the indications given in sections "4. Making coffee" and "4.2 Step 2 - Tamping"
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
On completion of the descale cycle, the machine calls for a further rinse	During the rinse cycle, the water tank has not been filled to the MAX level	Repeat the rinse cycle (see section "11. Descaling")
The machine does not grind the coffee	Foreign matter has found its way into the coffee grinder	Turn the selector to 15 and remove all beans with a vacuum cleaner, completely emptying and cleaning out the beans hopper(A2). If the problem persists, contact customer services
Changing to a different type of coffee		• It is advisable to fill the beans hopper(A2) only with the quantity of beans effectively needed • To empty the container, remove the contents using a vacuum cleaner, or grind all the beans left in the container until completely empty • Introduce the new 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 is empty After grinding, there is too much coffee in the filter	The funnel of the coffee grinder is clogged	Clean as described in section "8.3 Cleaning the "Smart tamping station"". If the problem persists, access the funnel by opening up the relative flap (A22) and clear the blockage using the tube brush (C7). 
→		

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
After grinding, the amount of coffee in the filter does not give the “perfect dose”	The "Smart Tamping Station" needs cleaning	Carry out cleaning as described in section “8.3 Cleaning the “Smart tamping station””, then repeat the grinding step
	The quantity of ground coffee needs adjusting	Adjust the quantity with the relative dial (B1) following the indications given in section “The “perfect dose””. If the dial is already in the MAX position, proceed as described in section “7. Settings menu” - “Extra grinding adjustment”
	The 2-cup filter is being used	Make sure the 2x indicator is on
	Over time the burrs wear down	Contact Customer Services
There is ground coffee on the cup tray after using the grinder	During the pressing operation the tamping step, the lever was not returned to the at-rest position.	To tamp the coffee correctly: • Bring the lever fully down; • Return the lever to the at-rest position; • Repeat the tamping stroke, and when the lever is fully down, remove the portafilter so that the compacted coffee remains smooth and glossy; • Return the lever to the at-rest position.

15. STATISTICS

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

- Access the menu by pressing buttons 1x (B2) and  (B6) simultaneously and holding for 3 seconds;
- Turn the dial (B7) to select  “Espresso Cool”;
- Press  (B5);
- Once you have entered the settings menu, select the desired data by rotating the selection dial as shown in the following table:

Positioning of dial	Counter
Cold Brew 	Total count of descale cycles
Espresso 	Total count of hot drinks
Espresso Cool 	Total count of cold drinks

- The 1x, 2x, OK,  and  indicators show the numbers of operations:

Control panel indicators	Drinks count	Descale 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 appliance automatically exits the settings menu after 30 seconds of inactivity.

16. TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz
Power:	1550 W
Pressure:	1.9 MPa (19 bar)
Water tank capacity:	2l
Dimensions LxDxH:	369x380x445 mm
Weight:	13.2 kg
Beans container capacity:	250 g

De'Longhi reserves the right to modify the technical specification and styling of its products at any moment, without compromising their functionality and quality.

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

1. DESCRIPTION

1.1 Description de l'appareil - A

- A1. Couvercle du bac à grains
- A2. Bac à grains
- A3. Sélecteur degré de mouture (de fine à grosse)
- A4. Grille d'appui pour tasses
- A5. Bouton vapeur
- A6. Buse à eau chaude
- A7. Lance à vapeur
- A8. Grille d'appui pour tasses espresso
- A9. Grille d'appui pour verres ou mugs
- A10. Grille égouttoir
- A11. Égouttoir
- A12. Indicateur du niveau de l'eau dans l'égouttoir
- A13. Couvercle du réservoir d'eau
- A14. Poignée extraction réservoir d'eau
- A15. Réservoir d'eau
- A16. Logement filtre adoucisseur
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général (ON/OFF)
- A19. Buse à café
- A20. Sortie moulin à café (Tamping station)
- A21. Levier tasseur
- A22. Volet pour accéder à la goulotte du moulin à café

1.2 Description panneau de contrôle - B

- B1. Bouton de réglage de la quantité de café moulu
- B2. Touche « X1 » : pour utiliser le filtre 1 café
- B3. Touche « X2 » : pour utiliser le filtre 2 cafés
- B4. Touche « OK » : pour distribuer la boisson/pour confirmer/ pour allumer la machine après la veille
couleur blanche : distribution de boissons chaudes
couleur bleue : distribution de boissons froides
- B5. Touche « température café »
- B6. Touche « écoulement eau chaude »
- B7. Bouton de sélection boissons :
 - Espresso Cool
 - Cold Brew
 - Espresso
 - Long Black
 - Café
- B8. Voyant « distribution de vapeur »
- B9. Voyant « manque d'eau »
- B10. Voyant « détartrage »
- B11. Couleur orange : nettoyage de la buse à café
couleur rouge : dysfonctionnement
- B12. Voyant « bac à grains »
- B13. Voyant « anti-engorgement »
- B14. Manomètre

1.3 Description des accessoires - C

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

Filtres dédiés pour **Espresso Cool**  :

- C4. Filtre 1 tasse
- C5. Filtre 2 tasses
- C6. Bande réactive « Total Hardness Test »
- C7. Écouvillon
- C8. Accessoire de nettoyage buse à café
- C9. Cleaning tabs : pastilles pour le nettoyage de la buse à café
- C10. Softballs
- C11. Pot à lait
- C12. Aiguille de nettoyage pour lance à vapeur

1.4 Accessoires de nettoyage non inclus, recommandés par le constructeur

Pour de plus amples informations, allez sur www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN  **Nettoyant**
EAN : 8004399333307

ECODECALK  **Détartrant**

2. PRÉPARATION DE L'APPAREIL

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

1. Insérer l'égouttoir (A11) avec la grille d'appui pour tasses (A9) et la grille égouttoir (A10) (fig. 1) ;
2. Extraire le réservoir d'eau (A15) (fig. 2) et le remplir d'eau fraîche et propre en veillant à ne pas dépasser l'inscription MAX (fig. 3).
3. Puis réinsérer le réservoir.

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

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

3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Insérer la fiche dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur général (A18) (fig. 4).
2. Positionner un récipient ayant une capacité minimale de 100 ml sous la buse à eau chaude (au niveau de la buse à café (A19)) (fig. 5) ;
3. Appuyer sur la touche  au niveau du voyant (fig. 6) : l'écoulement commence et s'interrompt automatiquement. Vider le récipient.

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

4. Accrocher la coupelle porte-filtre (C1) munie du filtre à la machine : pour un accrochage correct, aligner la poignée de la coupelle porte-filtre à « INSERT » (fig. 7) et tourner la poignée vers la droite, jusqu'à l'aligner à la position « CLOSE » ;
5. Mettre un récipient sous la coupelle porte-filtre et le tube de la buse vapeur (A7) ;
6. Appuyer sur la touche OK (B4) (fig. 8) : la préparation commence ;
7. Une fois la préparation finie, tourner le bouton vapeur (A5) (fig. 9) 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.

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.

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

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

4. PRÉPARER LE CAFÉ

Rinçage du filtre et du porte-filtre

Pour garantir le nettoyage et la bonne température de tout le circuit café :

- avant de préparer la dose («4.1 Phase 1 - Mouture» et «4.2 Phase 2 - Tassage»), accrocher le porte-filtre à la buse à café (fig. 7) ;
- appuyer sur la touche OK (B4) : de l'eau (chaude ou froide, selon la boisson sélectionnée) s'écoule de la machine.
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, essuyer le filtre et le porte-filtre avec un chiffon avant la préparation de la dose.

Rinçage du verre ou de la tasse

En cas de préparation d'une boisson chaude, pour garantir la température optimale du café :

- positionner la tasse/verre sous la buse à eau chaude (A6) ;
- effectuer un rinçage en appuyant sur la touche  (B6) ;
- interrompre l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche  ;
- ensuite, pour garantir un résultat optimal en tasse, vider et essuyer le verre/tasse avant la préparation de la dose.

4.1 Phase 1 - Mouture

1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 10). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;

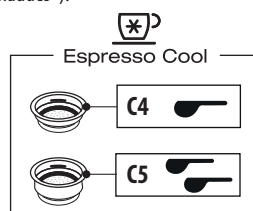
2. Généralement, les torréfactions plus foncées nécessitent une mouture plus grossière, alors que les torréfactions claires nécessitent une mouture plus fine. Lorsqu'on utilise le café en grains pour la première fois, commencer par le réglage d'usine 9 (fig. 11) et s'assurer d'avoir la dose correcte (voir «La « dose parfaite »»). Préparez un espresso et, selon le résultat, préparez-vous à l'adapter. Le café trop extrait (distribution lente) nécessite une mouture plus grossière. Le café peu extrait (distribution trop rapide) nécessite une mouture plus fine.

Nota bene : Le degré de mouture entre 5 et 11 est recommandé pour la plupart des cafés. La sélection entre 1 et 4, permet d'obtenir une mouture très fine, à utiliser uniquement avec du café très particulier (torréfié léger).

3. Insérer l'un des filtres café (C2) ou (C3) dans le porte-filtre (C1) (fig. 12).

Nota bene :

Pour la préparation d'  **Espresso Cool**, utiliser les filtres dédiés pour cette boisson (voir par. «4.3 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes»).

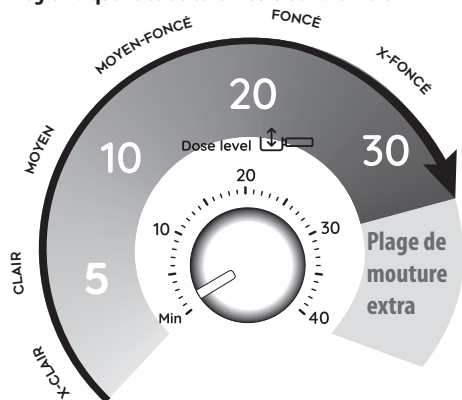


4. Régler le bouton quantité (B1) en partant de la position minimale (fig. 13).

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

5. Accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café (A20) en l'alignant à l'inscription INSERT : puis tourner la coupelle vers la droite.
6. Si l'on utilise un filtre pour 1 tasse (C2) ou (C4), appuyer sur la touche X1 (B2). Si l'on utilise un filtre pour 2 tasses (C3) ou (C5), appuyer sur la touche X2 (B3) : cette sélection détermine aussi la quantité d'espresso distribuée. La mouture commence et s'interrompt automatiquement.

Régler la quantité de café moulu dans le filtre



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

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

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

4.2 Phase 2 - Tassage

1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 14). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois en ramenant toujours le levier dans sa position initiale.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 15). Puis ramener le levier dans la position initiale.
3. Après avoir vérifié que la dose est correcte (voir «La « dose parfaite »»), accrocher le porte-filtre à la buse à café (A19) (fig. 16).

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.
- Pour avoir une finition brillante de la dose café, extraire le porte-filtre lorsque le levier du tasseur est encore abaissé.

La « dose parfaite »

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



la dose parfaite correspond à la ligne en relief ;

- S'assurer que le café est à niveau après le tassage. Il pourrait être nécessaire de régler plusieurs fois le bouton (B1) avant de parvenir à la dose parfaite.
- Si le café est sur- ou sous-extrait et que la dose correspond à la dose parfaite, régler le degré de mouture le plus fin ou le plus grossier (voir «4. Préparer le café»). 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.

Tasser le café déjà moulu

Pour préparer le café avec du café en poudre déjà moulu :

1. verser le café dans le filtre ;
2. accrocher le porte-filtre à la sortie du moulin à café ;
3. abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée avec le porte-filtre accroché ;
4. enlever le porte-filtre ;
5. appuyer sur la touche relative au nombre de tasses à préparer (x1 ou x2).

4.3 Phase 3 - Distribution de boissons chaudes

1. Sélectionner la température (fig. 17) (voir «La température pour préparer les boissons chaudes»).
2. Sélectionner la boisson souhaitée (fig. 18). Si la boisson a été programmée (voir chapitre «6. Programmer la quantité des boissons»), le voyant de la boisson clignote brièvement.
3. Appuyer sur OK (B4) pour commencer la distribution (fig. 8) (pré-infusion et infusion). La distribution du café s'interrompt automatiquement.

La température pour préparer les boissons chaudes

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité en phase d'extraction. La Specialist Opera 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		Poussée

MOY		Moyen-foncé
MAX		Clair - moyen

* Cette température fait référence à l'eau dans le thermo-block. 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.

4.4 Phase 3 - Distribution Cold Brew

- Sélectionner Cold Brew (fig. 19) : le voyant OK (B4) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
- 1. Verser 2 ou 3 glaçons dans le verre (fig. 20).
- 2. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

- Le manomètre ne tourne pas sur des positions supérieures : en effet pour cette préparation il n'y a pas de pression.
- Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

4.5 Phase 3 - Distribution Espresso Cool

Pour la préparation d'Espresso Cool, utiliser les filtres dédiés (C4) ou (C5) pour cette boisson (fig. 21).

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

Puis procéder comme suit :

- Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B4) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
- Verser 1 ou 2 glaçons dans le verre (fig. 23).
- Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

Nota Bene :

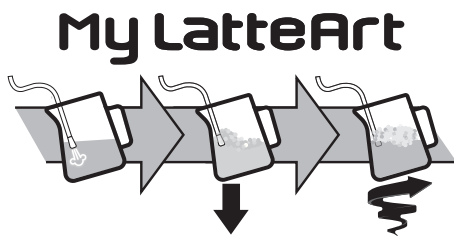
- Cold Extraction Technology** : lors de la préparation de boissons Cold Brew, pour obtenir des résultats optimaux, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche potable.

5. PRÉPARATION DE BOISSONS À BASE DE LAIT

5.1 Émulsionner le lait

- Verser du lait frais à la température du réfrigérateur dans le pot à lait (C11). Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 24). Pour obtenir une mousse plus dense et homo-

gène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



- Pour émulsionner le lait, mettre le tube de la buse à vapeur (A7) à la surface du lait et ouvrir le bouton vapeur (A5) : ce faisant l'air se mélange au lait et à la vapeur.
- Maintenir la buse vapeur sur la surface, en veillant à ne pas capturer trop d'air en créant des bulles trop grosses.
- Plonger la buse vapeur sous la surface du lait : de cette manière il se forme un tourbillon. Après avoir atteint la température souhaitée, refermer le bouton vapeur et attendre que la distribution de la vapeur s'interrompe complètement avant d'enlever le pot à lait.

Le barista conseille :

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

Nettoyage de la buse vapeur :

- Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 25). 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.
- Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 9).
- Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C12) pour maintenir libre le trou (fig. 26).

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

- Apprêter la machine pour distribuer 1 ou 2 tasses de la boisson que l'on souhaite préparer, puis accrocher le porte-filtre (C1) muni du filtre 1 tasse ou 2 tasses et rempli de café moulu.

2. Tourner le bouton (B8) pour sélectionner la boisson à programmer
3. Appuyer sur « x1 » (B2) ou « x2 » (B3) 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. (Pour quitter le mode programmation sans modifications, maintenir enfoncée la même touche ou attendre 30 secondes).
4. Appuyer sur la touche OK (B4). Le voyant OK commence à clignoter et la machine commence la distribution.
5. 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 et d'eau chaude.
- La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.
- Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.
- La machine quitte automatiquement le mode de programmation après 30 secondes d'inactivité.

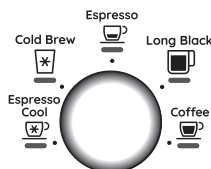
Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
Espresso Cool 	≈ 40 ml	de ≈ 30 à ≈ 50 ml
Espresso Cool  X2	≈ 80ml	de ≈ 60 à ≈ 110 ml
Cold Brew 	≈ 110 ml	de ≈ 90 à ≈ 130 ml
Cold Brew  X2	≈ 180 ml	de ≈ 160 à ≈ 220 ml
Espresso 	≈ 35 ml	de ≈ 15 à ≈ 90 ml
Espresso  X2	≈ 70 ml	de ≈ 30 à ≈ 180 ml
Long Black 	≈ 100 ml	• espresso: de ≈ 15 à ≈ 90 ml • acqua: de ≈ 25 à ≈ 120 ml
Long Black  X2	≈ 200 ml	• espresso: de ≈ 30 à ≈ 180 ml • acqua: de ≈ 50 à ≈ 240 ml
Coffee 	≈ 80ml	de ≈ 50 à ≈ 120 ml
Coffee  2x	≈ 160 ml	de ≈ 120 à ≈ 240 ml

7. MENU PARAMÈTRES

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x1	
--	----	--

2. Paramètres avec sélection à partir du bouton (B7)



Paramètre correspondant	Tourner sur	Réglages
Réglage extra de la mouture	Espresso 	 ⚙️ ➔ Plage 1
		 ⚙️ ➔ Plage 2
Dureté de l'eau	Long Black 	 ⚙️ ➔ douce
		 ⚙️ ➔ moyenne
		 ⚙️ ➔ dure/très dure
Arrêt automatique	Coffee 	 ⚙️ ➔ 5 minutes
		 ⚙️ ➔ 1.5 heures
		 ⚙️ ➔ 3 heures
Statistiques	Espresso Cool 	Infos utiles pour l'assistance (voir par. «15. Statistiques»)

3. Enregistrer les nouveaux paramètres en appuyant sur OK (B4)

Nota bene : La machine quitte automatiquement le menu paramètres après 30 secondes d'inactivité.

7.1 Réinitialisation aux paramètres d'usine

1. Entrer dans le menu :

Presser simultanément pendant 5 secondes	x1	
--	----	--

2. Réinitialisation des valeurs d'usine

Maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le voyant OK clignote	Appuyer sur OK pour que l'appareil soit à nouveau prêt à l'usage
--	--

Le voyant OK (B4) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

8. NETTOYER LA MACHINE

Danger!

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

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

8.1 Nettoyage du moulin à café

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau.
2. À l'aide du pinceau, nettoyer la goulotte café.

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 (B1) 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 «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»).

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 (B1) sur la position Min et régler la dose comme à la première utilisation (voir «La « dose parfaite »»).

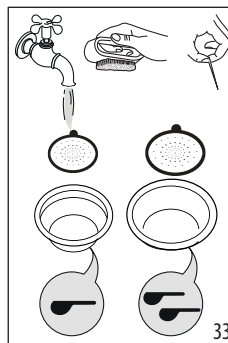
8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

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

1. Après utilisation, rincer abondamment les filtres (fig. 29) et bien presser le filtre perforé afin qu'il soit correctement inséré (fig. 30).

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

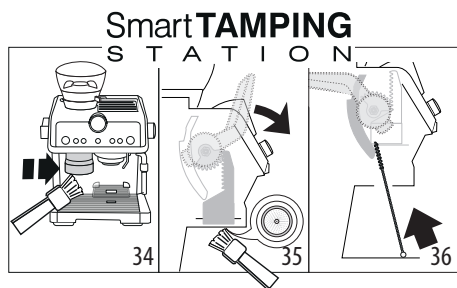
1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 31).
2. Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (voir fig. 32) est exempt de tout résidu.



3. Rincer les filtres à l'eau courante (fig. 33).
4. S'assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si nécessaire, utiliser une aiguille.
5. Essuyer tous les composants avec un chiffon.
6. Réinsérer le filtre perforé en le pressant à fond (fig. 30).

8.4 Nettoyage de la « Smart tamping station »

1. Nettoyer la zone d'accrochage avec un pinceau (fig. 34).
2. Tirer le levier (A21) jusqu'en butée et nettoyer le tasseur à l'aide d'un pinceau (fig. 35), puis relâcher le levier.
3. Nettoyer la goulotte café à l'aide de l'écouvillon (C7) (fig. 36).



9. DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  (B10) détartrage s'allume après une période de fonctionnement prédéfinie qui dépend de la dureté de l'eau. Il est possible de programmer la machine en fonction de la dureté réelle de l'eau courante dans les différentes régions, en rendant ainsi l'opération de détartrage moins fréquente.

1. Retirer la bande réactive fournie « TOTAL HARDNESS TEST » (C6) de son emballage.
2. Plonger entièrement la bande réactive dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extrayez la bande de l'eau et secouez-la légèrement.

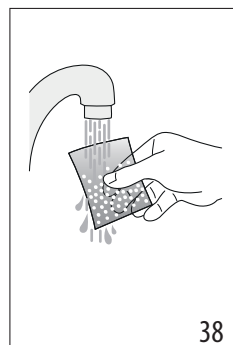
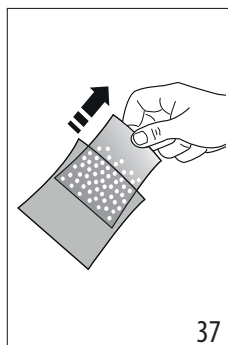
Résultat Test Dureté De l'Eau	Niveau
	1 eau douce
	2 eau moyenne
	3 Eau dure ou très dure
	

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

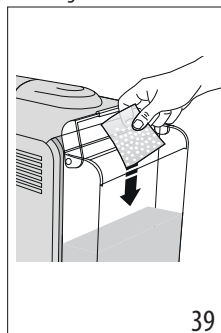
10. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

Softballs (C10) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

1. Extraire le paquet de Softballs de l'emballage (fig. 37).



2. Rincer le paquet de Softballs à l'eau courante (fig. 38).
3. Plonger le sachet dans le réservoir d'eau (A15) (fig. 39)



4. Remplacer le sachet de Softballs tous les 3 mois (fig. 40).

11. DÉTARTRAGE

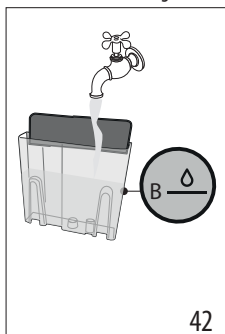
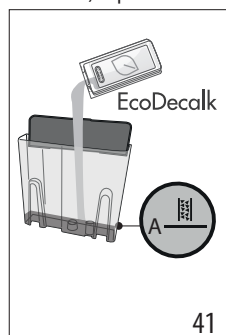
Attention !

- Le détartrage régulier garantit d'excellents résultats dans le temps : lorsque la machine le requiert, acheter sur le site delonghi.com le détartrant Ecodetalk et procéder au détartrage.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement un 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.
- Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette du détartrant reportées sur l'emballage du détartrant.
- Le détartrant peut abîmer les surfaces délicates. Si le produit est renversé accidentellement, essuyer immédiatement.

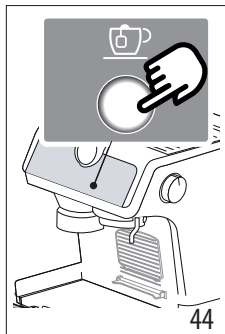
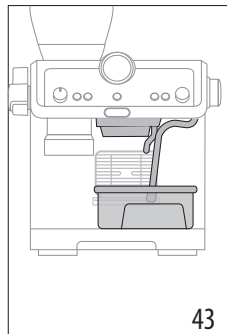
Pour effectuer le détartrage

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

1. Lorsque le voyant  (B10) 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 (A11), puis le réinsérer.
3. (SI PRÉSENTS, ENLEVER FILTRE ADOUCCISSEUR ET SOFT-BALLS). Verser le détartrant dans le réservoir d'eau (A15) jusqu'au niveau  A (correspondant à un emballage de 100ml) imprimé sur le côté interne du réservoir (fig. 41).



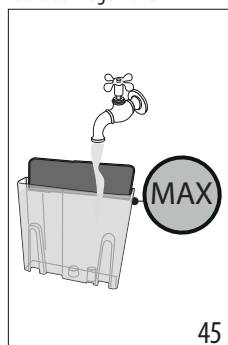
4. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau  B (fig. 42). Réinsérer donc le réservoir d'eau dans la machine.



5. S'assurer que le porte-filtre (C1) n'est pas accroché et positionner un récipient sous les buses à café, à eau chaude et sous la buse vapeur (A7) (fig. 43).
6. Maintenir enfoncée la touche  (B6), jusqu'à ce que le voyant  (B10) clignote.
7. Appuyer sur la touche OK : le voyant correspondant clignote.
8. 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 :

9. Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide détartrant et le remettre sous les buses.
10. 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. 45). Réinsérer donc le réservoir dans son logement.



11. Appuyer sur la touche OK : le rinçage démarre.
 12. Une fois le rinçage terminé, la distribution s'interrompt et l'appareil est prêt à l'emploi.
 13. Vider les récipients de récupération de l'eau de rinçage.
 14. Extraire et vider l'égouttoir, puis le réinsérer.
 15. Extraire et remplir le réservoir d'eau fraîche, puis le réinsérer.
 16. Le voyant OK devient blanc.
- 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  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le mode détartrage après 30 secondes d'inactivité.

12. NETTOYAGE DE LA BUSE À CAFÉ (A19)

Quand le voyant  s'allume (orange) (B11), il faut procéder au nettoyage du circuit café. Pour effectuer le cycle de nettoyage, utiliser les cleaning tabs De'Longhi (C9). Pour de plus amples informations, visiter www.delonghi.com.

1. Insérer le filtre 1 tasse (C2) dans le porte-filtre (C1) (fig. 26).
2. Insérer l'accessoire de nettoyage (C8) dans le filtre (fig. 27) et le presser à fond.
3. Mettre la pastille pour le nettoyage sur l'accessoire (fig. 28).
4. Accrocher le porte-filtre à la buse à café (A19).
5. Remplir le réservoir d'eau (A15). S'assurer que l'égouttoir (A11) est vide.
6. Maintenir enfoncée la touche  (B5), jusqu'à ce que le voyant  (B11) clignote.

7. Appuyer sur OK (B4) pour lancer le nettoyage : le voyant OK clignote pour indiquer que le nettoyage est en cours ;
8. Quand l'écoulement s'interrompt et que le voyant OK s'allume en bleu, il est temps de faire un rinçage.
9. Enlever l'accessoire de nettoyage et laver le porte-filtre et le filtre à l'eau courante.
10. Réinsérer le porte-filtre et procéder à un rinçage en appuyant sur la touche OK : il est recommandé de mettre un récipient sous le porte-filtre.
11. Une fois le rinçage terminé, l'appareil est prêt à l'emploi.
12. Enlever et vider l'égouttoir

Nota bene :

- Le cycle de nettoyage peut être lancé à tout moment (même si le voyant correspondant n'est pas encore allumé).
- Au cas où le nettoyage aurait été lancé par erreur, appuyer sur la touche  pendant 10 secondes, le rinçage ne peut pas être interrompu.
- L'appareil quitte automatiquement le nettoyage après 30 secondes d'inactivité.

13. SIGNIFICATION DES VOYANTS

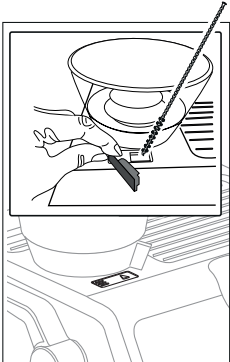
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
 fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. «3. Première mise en marche de la machine»
 fixe (blanc) • Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses • Voyant  : indique la température café sélectionnée • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude • Voyant boisson chaude : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons chaudes	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe (bleu) • Voyants x1 - x2 : il faut sélectionner le nombre de tasses • Voyant  : indique que la machine est prête à distribuer de l'eau chaude • Voyant boisson froide : indique la boisson sélectionnée	La machine est prête à distribuer des boissons froides	Préparer la machine et procéder à la préparation de la boisson
 fixe	Le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
 clignotant	On souhaite procéder à la mouture, mais le bac à grains (A2) est vide	Remplir le bac à grains
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 fixe	L'eau dans le réservoir (A15) n'est pas suffisante ou le réservoir d'eau n'est pas bien inséré	Remplir le réservoir ou extraire et réinsérer correctement le réservoir
 clignotant	On souhaite procéder à la préparation d'une boisson, mais le réservoir d'eau (A15) est vide	Remplir le réservoir d'eau
	La mouture est trop fine et le café, par conséquent, sort trop lentement ou ne sort pas du tout	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets correspondants ne sont pas ouverts	Presser légèrement le réservoir de manière à en ouvrir les clapets
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «11. Détartrage»
 fixe (rouge)	Disfonctionnement	S'adresser à un centre d'assistance
 fixe (orange)	Il faut procéder au nettoyage de la buse à café	Voir chap. «12. Nettoyage de la buse à café (A19)»
 clignotant (orange) +  fixe (blanc)	La machine est prête pour le nettoyage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (blanc)	Le nettoyage de la buse à café est en cours	
 clignotant (orange) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage de la buse à café	
 clignotant (orange) +  clignotant (bleu)	Le rinçage de la buse à café est en cours	
 clignotant	La fonction vapeur est sélectionnée et en cours	Après quelques secondes la machine procède à la distribution de vapeur
→		

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'entonnoir du moulin à café est engorgé	Nettoyer comme indiqué au par. «8.4 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à l'entonnoir en ouvrant le volet (A22) et libérer l'obstruction en utilisant l'écouvillon (C7) Vérifier que le filtre café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné Réduire la dose de café en tournant le bouton (B1)
 fixe +  x1 et  x2 clignotant	Le levier (A21) n'est pas dans la bonne position	Après le tassage, ramener le levier dans sa position initiale
 fixe (rouge)	Il est nécessaire de procéder au détartrage	Effectuer le détartrage comme indiqué au chap. «11. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  fixe (blanc)	La machine est prête à effectuer le détartrage	Compléter les opérations décrites au chap. «11. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  clignotant (blanc)	La machine est en train d'effectuer le détartrage	
 clignotant (rouge) +  fixe (bleu)	Il faut procéder au rinçage	
 clignotant (rouge) +  clignotant (bleu)	L'appareil est en train d'effectuer le rinçage du cycle détartrage	

14. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
Le café espresso ne sort plus	Absence d'eau dans le réservoir (A15)	Remplir le réservoir
	Le voyant  (B6) est allumé et indique que le circuit café ou le circuit vapeur est vide	Appuyer sur la touche correspondante au voyant  pour remplir le circuit
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
	Le réservoir (A15) est mal inséré et les clapets sur le fond ne sont pas ouverts	Enfoncer légèrement le réservoir pour ouvrir les clapets sur le fond
	Calcaire à l'intérieur du circuit hydraulique	Effectuer le détartrage comme au chap. «11. Détartrage»
	Mouture trop fine	Extraire la coupelle porte-filtre (C1) répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Le porte-filtre ne s'accroche pas à l'appareil	Le café moulu n'a pas été tassé ou est en quantité excessive	Répéter la mouture avec des paramètres différents. Réduire la quantité de la dose : vérifier que le filtre (1 ou 2 tasses) est correct par rapport à la dose à moudre (touche x (B2) ou x2 (B3) sélectionnée)
Le café espresso goutte des bords du porte-filtre (C1) et non des orifices	Le porte-filtre est mal inséré	Fixer correctement le porte-filtre et le tourner à fond avec force
	Le joint de la buse à café (A19) n'est plus élastique ou est sale	Remplacer le joint de la buse à café auprès d'un Centre d'Assistance
	Le filtre café est bouché	Rincer les filtres à l'eau courante. Pour les filtres dédiés Espresso Cool, voir «8.2 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool»
La crème du café est claire (le café sort rapidement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle, répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
➔		

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La crème du café est foncée (le café sort lentement du bec)	Il faut revoir les paramètres de l'appareil	Extraire la coupelle porte-filtre (C1), répéter les opérations pour faire le café en tenant compte des indications du par. «4. Préparer le café» et «4.2 Phase 2 - Tassage»
Au terme du détartrage, l'appareil a besoin d'un autre rinçage	Durant le cycle de rinçage, le réservoir n'a pas été rempli jusqu'au niveau MAX	Répéter le rinçage (voir chap. «11. Détartrage»)
L'appareil ne moule pas le café	Un corps étranger est présent à l'intérieur du moulin à café	Tourner le sélecteur sur la position 15 et enlever tous les grains à l'aide d'un aspirateur à main jusqu'à ce que le bac à grains (A2) soit vide et propre. 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 bac à grains (A2) que la quantité de grains à utiliser • Pour vider le bac, aspirer le contenu à l'aide d'un aspirateur ou moudre tous les grains contenus jusqu'à le vider complètement • 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 à café est vide Après la mouture, la poudre de café dans le filtre est surabondante	La goulotte café du moulin à café est engorgée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.4 Nettoyage de la « Smart tamping station »». Si le problème persiste, accéder à la goulotte en ouvrant le volet (A22) prévu à cet effet et la libérer en utilisant l'écouvillon (C7) 



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Après la mouture, la poudre de café dans le filtre n'atteint pas la « dose parfaite	La « Smart Tamping Station » a besoin d'être nettoyée	Effectuer le nettoyage en suivant les instructions du par. «8.4 Nettoyage de la « Smart tamping station »», puis répéter la mouture
	Il faut régler la quantité de café moulu	Régler la quantité à l'aide du bouton dédié (B1) en suivant les indications du par. «La « dose parfaite »». Si le bouton est déjà sur la position max, procéder de la manière indiquée au chap. «7. Menu paramètres» - «Réglage extra de la mouture»
	Le filtre 2 tasses est utilisé	Vérifier que le voyant 2X est allumé
	Avec le temps les meules s'usent	S'adresser à un centre d'assistance
Après la mouture, il y a du café sur le plateau d'appui pour tasses	Durant l'opération de tassage, le levier n'a pas été ramené dans sa position initiale.	Pour effectuer le tassage correctement : • Abaisser le levier jusqu'en butée ; • Ramener le levier dans position initiale ; • Abaisser encore le levier et quand le levier est en butée, extraire le porte-filtre : ainsi la finition de la dose restera brillante ; • Ramener le levier dans sa position initiale.

15. 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 x1 (B2) et  (B6) pendant 3 secondes ;
- Tourner le bouton (B7) pour sélectionner  « Espresso Cool » ;
- Presser  (B5) ;
- 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
Cold Brew 	Compte total des détartrages
Espresso 	Compte total des boissons chaudes
Espresso Cool 	Compte total des boissons froides

- Les voyants x1, x2, OK,  et  indiquent les chiffres des opérations :

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

16. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	1550W
Pression :	1.9 MPa (19 bars)
Capacité du réservoir d'eau :	2 l
Dimensions LxPxH :	369x380x445 mm
Poids :	13,2 kg
Capacité max. du bac à grains :	250 g

De'Longhi se réserve le droit de varier, à tout moment, les caractéristiques techniques et esthétiques, sans pour autant altérer le fonctionnement et la qualité des produits.

15. STATISTICS (إحصاءات)

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

- ادخل إلى القائمة بالضغط في نفس الوقت على المفتاحين (B2) و (x1) و  لمدة 3 ثوانٍ؛
- أدر المقبض (B7) من أجل اختيار "Espresso Cool" ؛
- اضغط على  (B5)؛
- 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 لعمليات إزالة الترسبات الكلسية
Espresso 	العد الإجمالي للمشروبات الساخنة
Espresso Cool 	العد الإجمالي للمشروبات الباردة

- المؤشرات الضوئية OK, x1, x2, و  تشير إلى أرقام العمليات:

لمبات التنبيه على لوحة التحكم	عد المشروبات	عد مرات إزالة الترسبات الجيرية
    	حتى 100	حتى 1
    	بين 100 و 1000	بين 2 و 10
    	بين 1000 و 3000	بين 10 و 30
    	بين 3000 و 6000	بين 30 و 60
    	بين 6000 و 11000	بين 60 و 110
    	أكثر من 11000	أكثر من 110

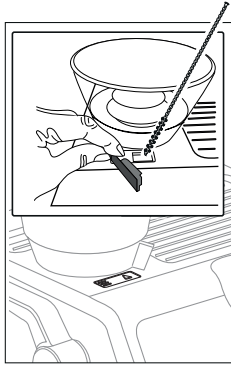
- يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

16. بيانات فنية

الجهد:	220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
القدرة الكهربائية:	1550 واط
الضغط:	1.9 ميغا باسكال (19 بار)
سعة خزان الماء:	2 لتر
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	369x380x445 مم
الوزن:	13.2 كجم
الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة:	250 جم

تحتفظ De'Longhi بالحق في تغيير الخصائص الفنية والجمالية في أي وقت، مع الحفاظ على وظائف المنتجات وجودتها.

المشكلة	السبب	الحل
بعد الطحن، لا يصل مسحوق البن في المرشح إلى "الجرعة المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذكي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.3 تنظيف الطحن» «Smart tamping station»، ثم كرر عملية الطحن
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B1) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. «الكمية المثالية»، إذا كان المقبض بالفعل في موضع الحد الأقصى، اعمل على النحو المبين في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط» - «ضبط إضافي للطحن»
	يستخدم المرشح 2 فتجان	تحقق من أن المؤشر 2X مضاء
	يمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	توجه إلى مركز الدعم الفني
بعد الطحن، يوجد بن على صينية إسناد الفناجين	أثناء عملية الكبس، لم يتم إرجاع الذراع إلى الموضع الأولي.	من أجل تنفيذ الكبس بطريقة صحيحة: • أخفض الذراع إلى نهاية مسارها؛ • أعد الذراع إلى الموضع الأولي؛ • أخفض الذراع مرة أخرى وعندما يتواجد الذراع في نهاية مساره، أخرج حامل المرشح؛ بهذه الطريقة يظل تشطيب الجرعة لامعاً؛ • أعد الذراع إلى الموضع الأولي.

المشكلة	السبب	الحل
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4. قمر بإعداد القهوة» و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4. قمر بإعداد القهوة» و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دوري الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئًا بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	كرر عملية الشطف (انظر الفصل «11. التخلص من الترسبات»)
الجهاز لا يطحن القهوة	هناك جسم غريب داخل مطحنة القهوة	أدر مفتاح الاختيار إلى الموضع 15 وأزل جميع حبوب البن باستخدام مكنسة كهربائية حتى تفريغ وتنظيف وعاء حبوب البن (A2). إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة		• يُنصح بأن تضع في الحاوية (A2) كمية حبوب البن التي يجب استخدامها فقط • من أجل تفريغ الوعاء، اعمل على شطف محتوياته بمكنسة كهربائية أو اطحن جميع الحبوب الموجودة فيها حتى يصبح فارغًا تمامًا • أدخل النوعية الجديدة لحبوب البن • غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قمر بإجراء الاستخدام الأول للماكينة
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغًا بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «8.3 تنظيف «Smart tamping station»». إذا ما استمرت المشكلة ادخل إلى المنزلق عبر فتح المنفذ الصغير (A22) المعد خصيصًا لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف (C9) 



المؤشرات المضئية	معنى المؤشرات المضئية	العملية
 وامض (أحمر) +  وامض (أبيض)	تقوم الماكينة بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	أكمل العمليات الموصوفة في الفصل «11». التخلص من الترسبات»
 وامض (أحمر) +  ثابت الإضاءة (أزرق)	من الضروري القيام بالشطف	
 وامض (أحمر) +  وامض (أزرق)	يقوم الجهاز بتنفيذ شطف دورة إزالة الترسبات الكلسية	

14. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A11)	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات بانتظام
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A15)	املاً خزان الماء
	المؤشر  (B6) مضيء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة	اضغط على المفتاح الموافق للمؤشر  لملء الدائرة
	مرشح القهوة مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري. بالنسبة للمرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool، انظر «8.2 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool»
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
	الطحن مفرط النعومة	أخرج كأس حامل المرشح (C1) وكرر العمليات لإعداد القهوة مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة «4. قم بإعداد القهوة» و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»
حامل المرشح غير مثبت جيدًا في الجهاز	لم يتم الضغط على القهوة المطحونة أو كمية القهوة مفرطة	كرر عملية الطحن بإعدادات ضبط مختلفة. قلل كمية الجرعة؛ تأكد من أن المرشح (1 أو 2 فنجان) صحيح بالنسبة للجرعة المطلوب طحنها (المفتاح B2 x أو B3 x2) مختار
تتقاطر قهوة إسبرسو من على حواف حامل المرشح (C1) بدلًا من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	قم بتركيب حامل المرشح بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A19) فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	مرشح القهوة مسدود	اشطف المرشحات تحت الماء الجاري. بالنسبة للمرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool، انظر «8.2 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool»



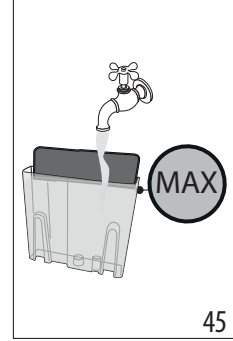
المؤشرات المضئية	معنى المؤشرات المضئية	العملية
 ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)	يجب بالضرورة إجراء عملية تنظيف لموزع سكب القهوة	انظر الفصل. «12. تنظيف صنبور القهوة (A19)»
  وامض (برتقالي) + ثابت الإضاءة (أبيض)	الماكينة جاهزة لتنظيف صنبور القهوة	
  وامض (برتقالي) + وامض (أبيض)	جاري تنظيف صنبور القهوة	
  وامض (برتقالي) + ثابت (أزرق)	من الضروري القيام بشطف صنبور القهوة	
  وامض (برتقالي) + وامض (أزرق)	جاري شطف صنبور القهوة	
 وامضة	تم تحديد وظيفة البخار وهي قيد التقدم	بعد بضع ثوان، تبدأ الماكينة في صرف البخار
 وامض	قمع مطحنة البن مسدود	نظف على النحو المبين في الفقرة «8.3 تنظيف Smart» «tamping station». إذا استمرت المشكلة، ادخل إلى القمع عن طريق فتح النافذة (A22) وحزّر الانسداد باستخدام فرشاة الأنابيب (C7) تأكد من أن مرشح القهوة المستخدم يتوافق مع عدد الفناجين المختار قلل جرعة البن عن طريق تدوير المقيض (B1)
 ثابت الإضاءة + x1 و x2 وامض	الذراع (A21) ليس في الموضع الصحيح	بعد الكبس، أعد وضع الذراع في الموضع الأولي
 ثابت الإضاءة (أحمر)	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الجيرية	نفذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو المبين في الفصل «11. التخلص من الترسبات»
  وامض (أحمر) + ثابت الإضاءة (أبيض)	الماكينة جاهزة لتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
		

13. معنى المؤشرات المضئية

المؤشرات المضئية	معنى المؤشرات المضئية	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
 ثابتة الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة. «3. استعمال الجهاز لأول مرة»
 ثابت الإضاءة (أبيض)	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الساخنة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
- المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختبار عدد الفناجين - المؤشر الضوئي  : يشير إلى درجة حرارة القهوة المختارة - المؤشر الضوئي  : يشير إلى أن الماكينة جاهزة لصب الماء الساخن - المؤشر الضوئي للمشروب الساخن: يشير إلى المشروب المختار		
 ثابت الإضاءة (أزرق)	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الباردة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
- المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختبار عدد الفناجين - المؤشر الضوئي  : يشير إلى أن الماكينة جاهزة لصب الماء الساخن - المؤشر الضوئي للمشروب البارد: يشير إلى المشروب المختار		
 ثابتة الإضاءة	وعاء حبوب القهوة (A2) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامض	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A2) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
 ثابت الإضاءة	الماء الموجود في الخزان (A15) غير كافٍ أو خزان الماء غير مدخل بالشكل الجيد	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
 وامضة	تريد الشروع في تحضير مشروب ماء، لكن خزان الماء (A15) فارغ	املا الخزان بالماء
	الطحن ناعم للغاية وبالتالي تخرج القهوة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4. قم بإعداد القهوة» و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»
	مرشح القهوة مسدود	اشطف المرشحات بما جارٍ
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	يوجد كلس داخل الدائرة الهيدروليكية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. «11. التخلص من الترسبات»
 ثابت الإضاءة (أحمر)	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني



10. أزل خزان الماء، وفَرِّغْهُ من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الجيرية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 45). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.
8. عندما ينقطع الصب ويضيء المؤشر الضوئي OK باللون الأزرق، فقد حان الوقت لتنفيذ الشطف.
9. أزل ملحق التنظيف واغسل حامل المرشح والمرشح تحت الماء الجاري.
10. أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في الشطف بالضغط على المفتاح OK: يُنصح بوضع وعاء تحت حامل المرشح.
11. بمجرد اكتمال الشطف، يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
12. أزل وأفرغ حوض تجميع القطرات
- لاحظ جيداً:**
- يمكن بدء تشغيل دورة التنظيف في أية لحظة (حتى وإن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
 - في حالة بدء تشغيل التنظيف عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح  لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
 - يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من التنظيف بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.



11. اضغط على زر OK: يبدأ الشطف.
12. بعد اكتمال عملية الشطف، ستتوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
13. قم بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
14. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
15. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
16. يصبح المؤشر OK أبيض اللون.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

انتبه جيداً:

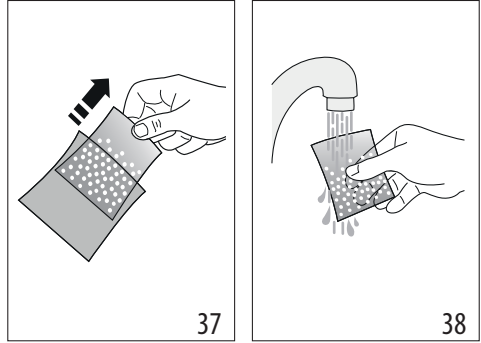
- يمكن بدء دورة إزالة الترسبات الكلسية في أية لحظة (حتى إن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
- في حالة بدء إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح  لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
- يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من وضع إزالة الترسبات الجيرية بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

12. تنظيف صنبور القهوة (A19)

عندما يوقد المؤشر الضوئي  (باللون البرتقالي) (B11)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. من أجل تنفيذ دورة التنظيف، استخدم أقراص التنظيف (C9) De'Longhi. لمزيد من المعلومات، تفضل بزيارة www.delonghi.com.

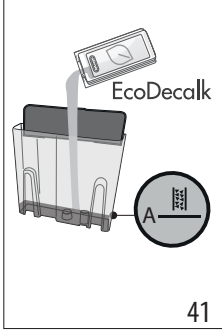
- أدخل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 27).
- ادخل ملحق التنظيف (C8) في المرشح (الشكل 27) ثم اضغط عليه بالكامل.
- ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 28).
- قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A19) (الشكل 16).
- أعد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A11) فارغ.
- استمر في الضغط على المفتاح  (B5)، حتى يومض المؤشر  (B11).
- اضغط على (B4) OK لبدء تشغيل التنظيف: يومض المؤشر OK للإشارة إلى أن التنظيف جاري؛

1. أخرج علبة Softballs من التغليف (الشكل 37).

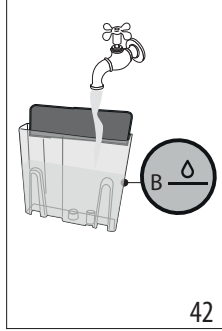


37

1. لقد حان الوقت لتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية عندما يضيء المؤشر (B10). يمكن بدء إزالة الترسبات في أي وقت.
2. قم بإزالة صينية التنقيط وإفراغها (A11)، ثم أعد إدخالها.
3. (أزل مرشح تيسير الماء و Softballs، إن وجدوا). اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى A (ما يقابل عبوة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 41).

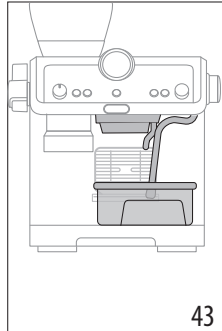


41

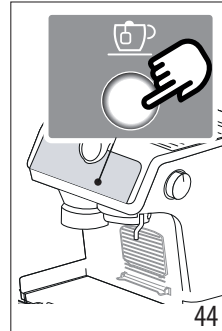


42

4. أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 42). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.



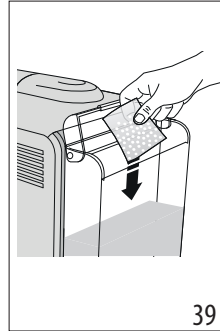
43



44

5. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعسيفيًا وضع وعاءً تحت صنبور القهوة والماء الساخن وتحت صنبور البخار (A7) (الشكل 43).
6. استمر في الضغط على المفتاح (B6)، حتى يومض المؤشر (B10).
7. اضغط على المفتاح OK: يومض المؤشر المقابل.
8. 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.
9. تتوقف عملية السكب وتصبح لمبة OK زرقاء اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
أفرغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل مزيل الترسبات الجيرية وأعد وضعه تحت صنادير الصب.

2. اشطّف علبة Softballs (الكرات اللينة) بماء جارٍ (الشكل 38).
3. اغمس الكيس في خزان الماء (A15) (الشكل 39).



39



40

4. استبدل كيس Softballs كل 3 أشهر (الشكل 40).

11. التخلص من الترسبات

انتبه!

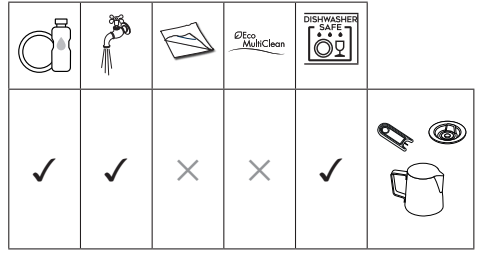
- إن إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بانتظام يضمن الحصول على نتائج ممتازة مع مرور الوقت: عندما تتطلب الماكينة ذلك، قم بشراء أداة إزالة الترسبات الجيرية Ecodecalc على موقع delonghi.com.
ثم قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية.
- ننصح باستعمال فقط مزيل الترسبات الكلسية الخاص بشركة De'Longhi. إن استخدام مزيلات للترسبات الكلسية غير مناسبة، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يمكن أن يؤدي إلى ظهور عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المنتجة.
- قبل الاستخدام، اقرأ تعليمات مزيل الترسبات الجيرية والمصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- 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 De'Longhi
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	20~ دقيقة

6. أعد شطف المرشح المثقوب عبر الضغط عليه حتى نهايته (الشكل 30).
(30).

8.3 تنظيف "Smart tamping station"

1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 34).
2. اسحب الذراع (A21) حتى نهاية مساره ونظف الضاغط بواسطة فرشاة (الشكل 35)، ثم حرر الذراع.
3. باستخدام فرشاة الأنابيب (C7)، نظف منزلق البن (الشكل 36).



8.1 تنظيف مطحنة البن

1. نظف منطقة الالتحام بالفرشاة.
2. باستخدام الفرشاة، قم بتنظيف مجرى القهوة.

الطحن فعال

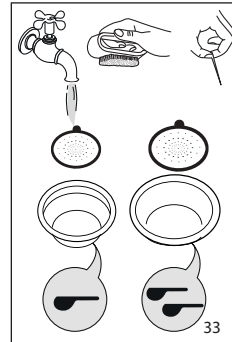
مع مرور الوقت، تتعرض شفرات الطحن للتآكل. لهذا السبب يجب عليك مع مرور أن تزيد درجة الطحن (B4) إلى أرقام أكبر. عندما تكون في مرحلة الضبط بين 30 و40، فقد حان الوقت لضبط نطاق الطحن الإضافي (انظر الفصل 7). قائمة إعدادات الضبط - «ضبط إضافي للطحن».)
عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال شفرات الطحن: ثم اضبط من جديد مطحنة القهوة عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط وتحديد النطاق الأول للضبط "الإضافي" للطحن. ثم أدر مقياس ضبط الكمية (B4) إلى الموضع Min (أدنى) واضبط الجرعة كما في الاستخدام الأول (انظر «الكمية المثالية»).

8.2 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool

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

1. بعد الاستخدام، اشطف المرشحات بماء وفير (الشكل 29) واضغط جيدًا على المرشح المثقوب حتى إدخاله بشكل صحيح (الشكل 30).
- في حالة عدم كفاية التنظيف، وإذا لزم الأمر، اعمل على النحو التالي مرة واحدة على الأقل كل شهر:

1. أخرج المرشح المثقوب مع الإمساك به من لسان تثبيتته (الشكل 31).
2. تحقق من أن الثقب الموجود على الجزء السفلي (انظر الشكل 32) خاليًا من أية بقايا.



3. اشطف المرشحات بالماء الجاري (شكل 33).
4. تحقق من عدم انسداد فتحات المرشح. إذا لزم الأمر، استخدم إبرة.
5. جفف جميع المكونات بقطعة قماش.

9. عسر الماء

يُضاه المؤشر الضوئي (B10) لإزالة الترسبات بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقفل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C6 TOTAL HARDNESS TEST).
2. اغمر الشريط تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هرّه قليلًا.

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

4. ضع الجهاز، على النحو المبين في الفصل 7، قائمة إعدادات الضبط «عسر الماء».

10. كيفية استخدام Softballs

الكرات اللينة (Softballs C10) 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.

7.1 إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع

1. ادخل في القائمة:		
	x1	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. إعادة التعيين على ضبط المصنع		
اضغط على OK من أجل العودة إلى وضع الاستعداد للاستخدام		استمر في الضغط على المفتاح  حتى ويضيء المؤشر OK

يوميض مؤشر (B4 OK) لفترة وجيزة لتأكيد إعادة التعيين.

8. تنظيف الجهاز

انتبه!

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

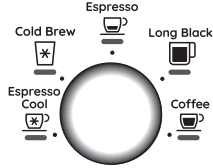
خطر!

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

					
×	×	✓	✓	×	
✓	✓	×	×	✓	
✓	✓	×	×	×	
×	×	✓	×	×	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	×	×	
←					

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Coffee  2x	≈ 160 مل	من ≈ 120 إلى ≈ 240 مل

9. قائمة إعدادات الضبط

1. ادخل في القائمة:		
	x1	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. الإعدادات مع الاختيار من المقبض (B7)		
		
إعدادات الضبط المقابلة	أدر على	إعدادات الضبط
ضبط إضافي للطحن	Espresso 	→ النطاق 1
	Espresso 	→ النطاق 2
عسر الماء	Long Black 	يسر →
	Espresso Cool 	متوسط →
	Espresso Cool 	عسر/عسر جداً →
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	Coffee 	5 دقائق →
	Coffee 	1.5 ساعات →
	Coffee 	3 ساعات →
الإحصائيات	Espresso Cool 	معلومات مفيدة للدعم الفني (انظر الفقرة «15. Statistics (إحصاءات)»)
3. احفظ الإعدادات الجديدة بواسطة الضغط على (B4 OK)		

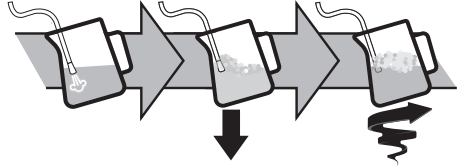
انتبه جيدًا: تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

5. إعداد مشروبات الحليب

5.1 قمر بترغية الحليب

1. قمر صب في إبريق (C11) حليب طازج على درجة حرارة التلاجة. سيزداد حجم الحليب بمقدار 2 أو 3 مرات (الشكل 24). للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، يُصح باستخدام حليب بقرى كامل الدسم وبدرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5° مئوية).

My LatteArt



2. من أجل ترغية الحليب، أسند أنبوب صنوبر البخار (A7) على سطح الحليب وافتح مقبض البخار (A5): بهذه الطريقة سيتمزج الهواء مع الحليب والبخار.
3. احتفظ بعضا البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جدًا.
4. اغمر عصا البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، أغلق مقبض البخار وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تمامًا قبل إبعاد إبريق الحليب.

يوصى عامل البارد بما يلي:

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

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قمر بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 25). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean: إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لضع ثوانٍ لتنظيف موزع السكب جيدًا (الشكل 9).
3. انتظر حتى يبرد الصنبور: للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C12) من أجل الحفاظ على الفتحة حرة (الشكل 26).

6. برمجة كمية المشروبات

1. قمر بإعداد الماكينة من أجل صب 1 أو 2 من الفانجين من المشروب الذي ترغب في صبه، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) كاملاً مع مرشح 1-افنجان أو 2-افنجان والبن المطحون.
2. أدر المقبض (B8) لاختيار المشروب المراد برمجته

3. اضغط على (B2) (x1) أو (B3) (x2) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل، حتى يبدأ المؤشر الضوئي المتعلق بالمشروب المختار في الوميض للتأكيد على أنك في وضع البرمجة. (من أجل الخروج من وضع البرمجة بدون تعديلات، استمر في الضغط على نفس المفتاح أو انتظر 30 ثانية).
4. اضغط على مفتاح (B4) OK. يبدأ المؤشر OK في الوميض وتبدأ الماكينة في الصب.
5. عندما يتم الوصول إلى الكمية المطلوبة، أيد الضغط على زر OK (موافق): تمت برمجة الكمية.

لاحظ جيداً:

- يمكن برمجة المشروبات، ولكن ليس صب البخار والماء الساخن.
- تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.
- عند اختبار مشروب مبرمج، يومض المؤشر الضوئي المقابل لفترة قصيرة.
- تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من وضع البرمجة بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

وصفة وإعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Coffee 	≈ 80 مل	≈ 50 إلى ≈ 120 مل
Coffee 2x	≈ 160 مل	من ≈ 120 إلى ≈ 240 مل
Espresso 	≈ 35 مل	من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل
Espresso x2	≈ 70 مل	من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل
Long Black 	≈ 100 مل	• إسبريسو: من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل • الماء: من ≈ 25 إلى ≈ 120 مل
Long Black x2	≈ 200 مل	• إسبريسو: من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل • ماء: من ≈ 50 إلى ≈ 240 مل
Espresso Cool 	≈ 40 مل	من ≈ 30 إلى ≈ 50 مل
Espresso Cool x2	≈ 80 مل	من ≈ 60 إلى ≈ 110 مل
Cold Brew 	≈ 110 مل	من ≈ 90 إلى ≈ 130 مل
Cold Brew x2	≈ 180 مل	من ≈ 160 إلى ≈ 220 مل

درجة حرارة عالية. الشيء نفسه ينطبق على حبوب البن المحمص الداكن أو الحبوب التي تم تحميصها للتو.

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

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

4.4 المرحلة 3 - صب Cold Brew "القهوة الباردة"

- اختر Cold Brew (الشكل 19): ستحلول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
- ضع 2 أو 3 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 20).
- اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائياً.

انتبه جيداً:

- مقياس الضغط لا يدور على الأماكن العلوية: لا يوجد ضغط في الحقيقة لطريقة الإعداد هذه.
- Cold Extraction Technology**: من أجل الحصول على نتائج مثالية، فإنه عند تحضير مشروبات Cold Brew "القهوة الباردة"، ننصح بملء خزان الماء بماء جديد صالح للشرب.

4.5 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool

- من أجل تحضير Espresso Cool، استخدم المرشحات المخصصة (C4) أو (C5) من أجل هذا المشروب (الشكل 21).
- قم بإعداد "الكمية المثالية" كما هو موضح في الفقرتين 4.1 المرحلة 1 - الطحن، و «اضبط كمية البن المطحون في المرشح».
- قم بعد ذلك بالخطوات التالية:
- 1. اختر Espresso Cool (الشكل 22): ستحلول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B4) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
- 2. ضع 1 أو 2 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 23).
- 3. اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائياً.

انتبه جيداً:

- Cold Extraction Technology**: من أجل الحصول على نتائج مثالية، فإنه عند تحضير مشروبات Cold Brew "القهوة الباردة"، ننصح بملء خزان الماء بماء جديد صالح للشرب.

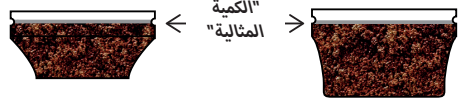
2. حافظ على إبقاء الذراع منزلاً حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 15). أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قم بتعشيق حامل المرشح في مؤرّع سكب القهوة (A19) (الشكل 16).

انتبه جيداً:

- بعد الضغط، إذا ظلت بعض بقايا البن على حواف المرشح، فلن يضر ذلك مطلقاً بجودة الاستخراج وبالتالي بالنتيجة النهائية.
- أخرج حامل المرشح مع إبقاء ذراع المكبس منخفضاً للحصول على لمسة نهائية لامعة لجرعة القهوة.

"الكمية المثالية"

- تمتلك مرشحات القهوة علامة داخلية للإشارة إلى الجرعة المثالية.



- تتوافق الجرعة المثالية مع الخط البارز؛
- تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المكبض (B1) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.
- إذا كانت القهوة مستخرجة بشكل ثقيل أو خفيف وكانت الجرعة ضمن الجرعة المثالية، اضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر خشونة (انظر «4. قم بإعداد القهوة»). 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.

اكبس البن المطحون مسبقاً

من أجل تحضير القهوة بمسحوق البن المطحون مُسبقاً:

1. قم بصب القهوة في المرشح؛
2. قم بتعشيق حامل المرشح في مخرج مطحنة البن؛
3. وحامل المرشح معشوق، أنزل ذراع الكبس (A21) حتى نهاية مساره؛
4. أزل حامل المرشح؛
5. اضغط على المفتاح المتعلق بعدد الفجان المطلوب تحضيرها (x1 أو x2).

4.3 المرحلة 3 - صب المشروبات الساخنة

1. اختر درجة الحرارة (شكل 17) (انظر «درجة الحرارة من أجل تحضير المشروبات الساخنة»).
2. اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 18). إذا تمت برمجة المشروب (انظر الفصل «6. برمجة كمية المشروبات» برمجة كمية المشروب)، يومض ضوء المشروبات لفترة وجيزة.
3. اضغط على (B4 OK) لبدء عملية السكب (الشكل 8) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

درجة الحرارة من أجل تحضير المشروبات الساخنة

تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. يقدم Prestigio Specialist 3 درجات حرارة للنقع* والتي تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92° مئوية و 96° مئوية. بناءً على نوعية الحبوب وتحميصها، ننصح بدرجة حرارة مختلفة: تتطلب حبوب روبوستا درجة حرارة منخفضة؛ بينما تتطلب حبوب البن العربي

5. ضح حاوية تحت كأس حامل المرشح وأنبوب صب البخار (A7)؛

6. اضغط على المفتاح (B4) OK (شكل 8)؛ سيبدأ التوزيع؛

7. عقب الانتهاء من التوزيع، أدر مقبض البخار (A5) (الشكل 9) وقم بتوزيع البخار لبضع ثوانٍ بحيث تُشطف دائرة البخار؛ للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

انتبه جيدًا: تُعد عملية شطف ودواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام الأول من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن تبدأ الماكينة في إعطاء نتيجة مُرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 4.1 المرحلة 1 - الطحن).

تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

4.1. قمر بإعداد القهوة

شطف المرشح وحامل المرشح

من أجل ضمان التنظيف والحرارة الصحيحة في دائرة القهوة بأكملها:

- قبل تحضير الجرعة (4.1، المرحلة 1 - الطحن) و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»، قمر بتعشيق حامل المرشح بصبور القهوة (الشكل 7)؛
- اضغط على المفتاح (B4) OK؛ يقوم الجهاز بصب الماء الساخن أو البارد، وفقًا للمشروب المختار.
- لاحقًا، من أجل ضمان نتيجة مثالية في الفئجان، جفّف المرشح وحامل المرشح بقطعة قماش قبل تحضير الجرعة.

شطف الكوب أو الفئجان

في حالة تحضير مشروب ساخن، ومن أجل ضمان درجة الحرارة المثالية للقهوة:

- ضع الكوب/الفئجان تحت صنوبر الماء الساخن (A6)؛
- نفذ الشطف بالضغط على المفتاح (B6)؛
- اقطع الصب بالضغط مجددًا على المفتاح (B6)؛
- لاحقًا، من أجل ضمان النتيجة المثالية في الفئجان، أفرغ وجفف الكوب/الفئجان قبل تحضير الجرعة.

4.1. المرحلة 1 - الطحن

1. اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A2) (الشكل 10). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛

2.

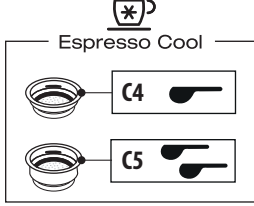
3. بشكل عام، يحتاج التحميص الداكن إلى طحن أكثر خشونة، بينما يحتاج التحميص الفاتح إلى طحن ناعم. عند استخدام حبوب القهوة لأول مرة، ابدأ بإعداد الشركة المصنعة 9 وتأكد من حصولك على الجرعة الصحيحة (انظر "الكمية المثالية"). قمر بإعداد قهوة الإسبريسو، واعتماذًا على النتيجة، استعد لتكييفها. تتطلب القهوة المستخلصة بشكل جيد (الموزعة ببطء شديد) طحنًا أكثر خشونة. تتطلب القهوة المستخلصة بشكل سيئ (توزيع سريع جدًا) طحنًا ناعمًا.

انتبه جيدًا: يوصى بدرجة طحن بين 5 و 11 لمعظم أنواع البن. نتيجة الطحن مع اختبار من بين 1 و 4، تكون ناعمة جدًا، لا يجب استخدامها إلا مع بن خاص جدًا (محمص خفيف).

4. أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 12).

لاحظ جيدًا:

من أجل تحضير **Espresso Cool**، استخدم المرشحات المخصصة لهذا المشروب (انظر الفقرة 4.5 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool).



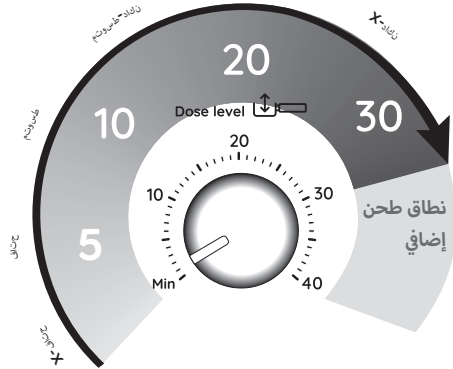
5. اضبط مقبض تحديد الكمية (B1) بدءًا من وضعية الحد الأدنى (الشكل 13).

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

- 6. قمر بتثبيت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A20) عن طريق محاذاته بالكتابة INSERT (إدخال)؛ ثم أدر الكأس تجاه اليمين.
- 7. في حالة استخدام مرشح من أجل 1 فنجان (C2) أو (C4)، اضغط على المفتاح (B2) X1. في حالة استخدام مرشح من أجل 2 فنجان (C3) أو (C5)، اضغط على المفتاح (B3) X2؛ يحدد هذا الاختيار أيضًا الكمية المصبوبة من إسبريسو. يبدأ الطحن ويتوقف تلقائيًا.

اضبط كمية البن المطحون في المرشح

رُفاد



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

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

4.2. المرحلة 2 - الكبس

1. بعد الطحن، أنزل ذراع الكبس (A21) حتى نهاية مساره (لا تقم بإزالة حامل المرشح (الشكل 14). للحصول على نتيجة مثالية، كرر ذلك مرتين، مع إعادة وضع الذراع دائمًا في الموضع الأولي.

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز - A

- A1. غطاء وعاء الجيوب
- A2. وعاء الجيوب
- A3. مفتاح اختيار درجة الطحن (من الناعم إلى الخشن)
- A4. حامل فناجين القهوة
- A5. مقبض البخار
- A6. موزع الماء الساخن
- A7. أنبوب البخار
- A8. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A9. شبكة حمل الأكواب أو المج
- A10. شبكة الحوض
- A11. وعاء تجميع القطرات
- A12. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. غطاء خزّان الماء
- A14. مقبض استخراج خزان الماء
- A15. خزّان الماء
- A16. موضع مرشح تنقية الماء
- A17. كابل التغذية بالتيار الكهربائي
- A18. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A19. موزّع سكب القهوة
- A20. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A21. ذراع الضغط
- A22. نافذة الوصول إلى منزلق مطحنة البن

1.2 وصف لوحة التحكم - B

- B1. مقبض ضبط كمية البن المطحون
- B2. المفتاح "X1": من أجل استخدام المرشح 1 القهوة
- B3. الزر "X2": لاستخدام المرشح 2 للقهوة
- B4. المفتاح "OK": لصب المشروب/للتأكد/لتشغيل الماكينة بعد وضع الاستعداد
- اللون الأبيض: صب المشروبات الساخنة
- اللون الأزرق: صب المشروبات الباردة
- B5. زر "درجة حرارة القهوة"
- B6. زر "سكب الماء الساخن"
- B7. مقبض اختيار المشروبات:
 - Espresso Cool
 - القهوة الباردة
 - Espresso
 - Long Black
 - Coffee
- B8. مؤشّر "صب البخار"
- B9. مؤشّر "عدم وجود الماء"
- B10. مؤشّر "إزالة الترسبات الجيرية"
- B11. اللون البرتقالي: تنظيف موزّع القهوة
- اللون الأحمر: إنذار عام
- B12. مؤشّر "وعاء جيوب البن"
- B13. مؤشّر "عدم الانسداد"
- B14. مقياس الضغط

1.3 وصف الملحقات التشغيلية - C

- C1. كأس حامل المرشح
- C2. مرشح 1 فنجان
- C3. مرشح 2 فنجان
- مرشحات مخصصة لـ Espresso Cool  :
- C4. مرشح 1 فنجان
- C5. مرشح 2 فنجان

- C6. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- C7. منظف الأنابيب
- C8. ملحق تنظيف موزّع سكب القهوة
- C9. أقراص التنظيف: أقراص لتنظيف صنبور القهوة
- C10. Softballs
- C11. حاوية الحليب
- C12. إبرة تنظيف لذراع البخار

1.4 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

للحصول على مزيد من المعلومات، انتقل إلى www.delonghi.com.

المنظف

الرمز الشريطي:

8004399333307

ECO MULTICLEAN 

ECODECALK 

مزيل الترسبات الجيرية

2. إعداد الماكينة

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

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

تنبيه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزّان أو بدون وجود خزان. اتّبه جيداً! يُصحّ بتخصيص عسر الماء في أسرع وقت ممكن باتّباع الإجراء الموصوف في الفصل 7. قائمة إعدادات الضغط.

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على المفتاح الرئيسي (A18) (الشكل 4).
2. ضع تحت صنبور الماء الساخن (بجانب صنبور القهوة (A19)) وعاءً لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 5):
3. اضغط على المفتاح  المقابل للمؤشّر (الشكل 6): يبدأ الصب وينقطع أوتوماتيكياً. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتّبع الخطوات التالية:
4. قم بتعشيق كأس حامل المرشح (C1) كاملاً بالمرشح في الماكينة: للتعشيق الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كأس حامل المرشح مع كلمة "INSERT" (الشكل 7) وأدر المقبض إلى اليمين، حتى محاذاته مع الموضع "CLOSE" "غلق":

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C8925_00_0224