EC9555

La Specialista
OPERA

COFFEE MACHINE
Instruction for use

MACCHINA DA CAFFÈ
Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ
Mode d'emploi

SIEBTRÄGERMASCHINE
Bedienungsanleitung

CAFETERA
Instrucciones de uso

ماكينة القهوة
تعليمات الاستخدام



For more details please check out the
De'Longhi How to videos

More languages available here

DēLonghi

EN page 6

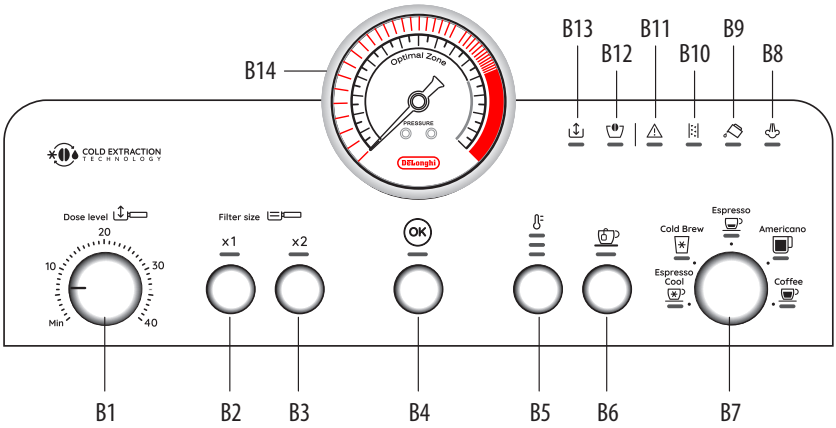
IT pag. 21

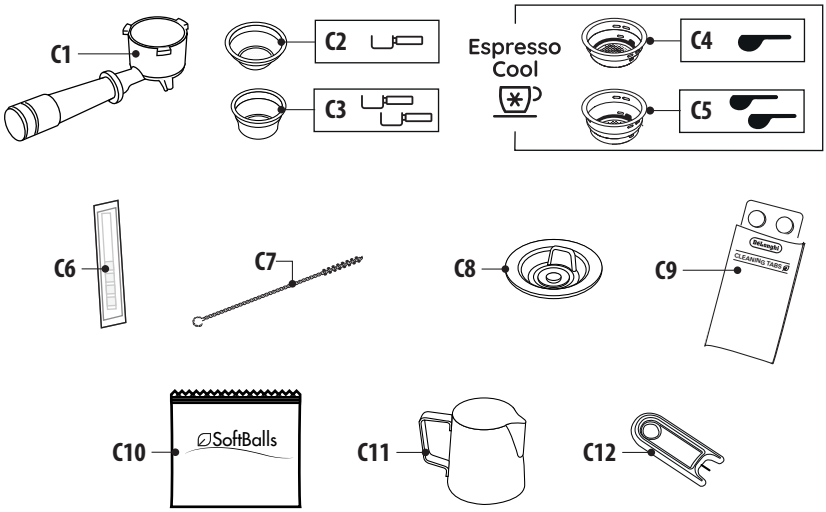
FR pag. 36

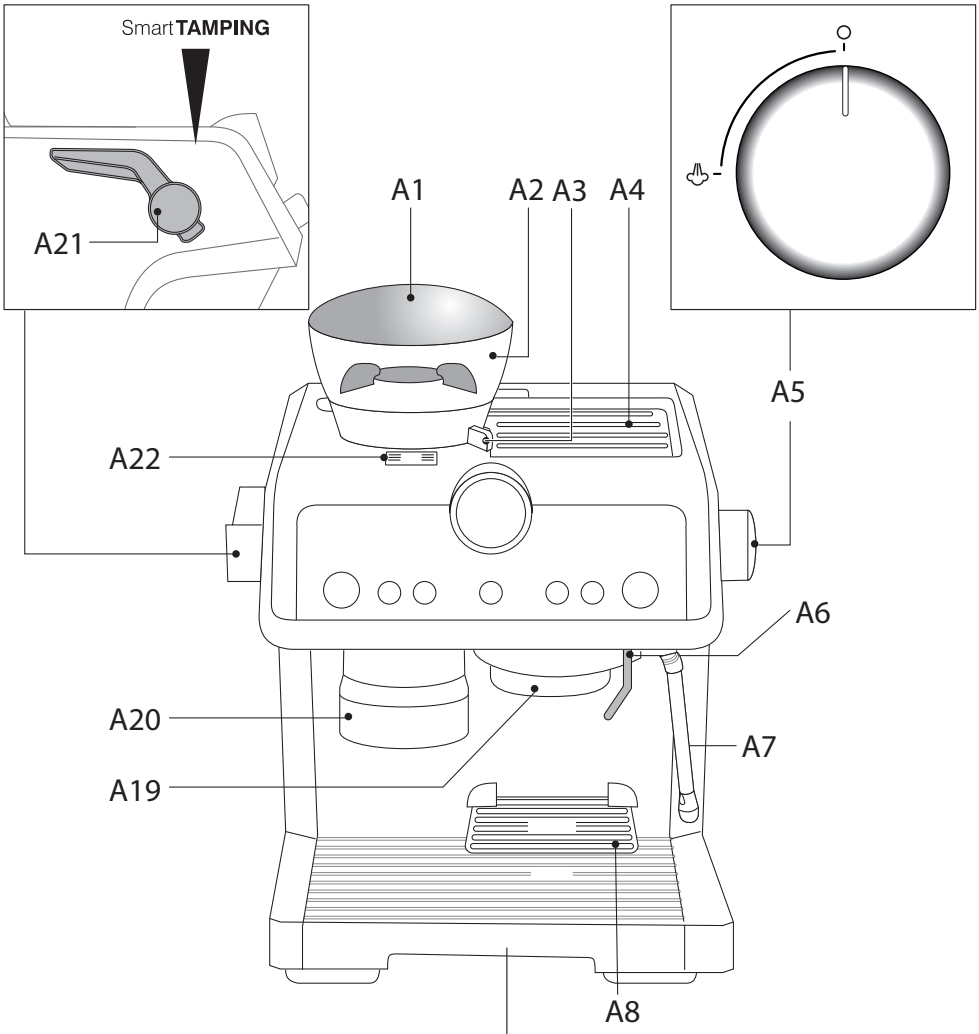
DE S. 51

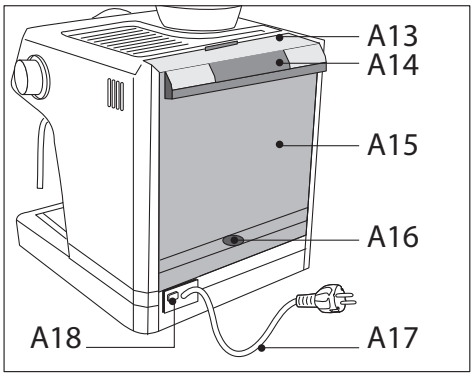
ES pág. 67

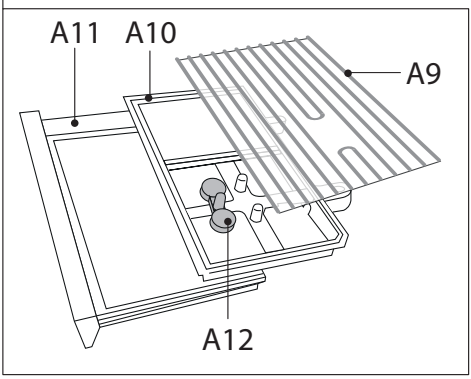
AR 2

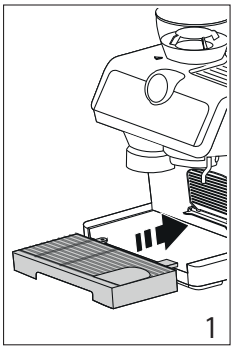


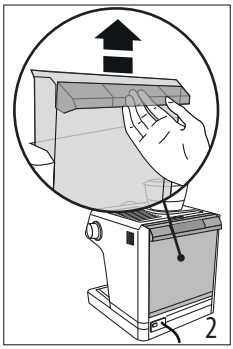


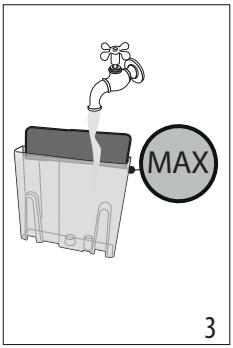

Smart TAMPING
A21
A1
A2
A3
A4
A5
A22
A6
A20
A7
A19
A8

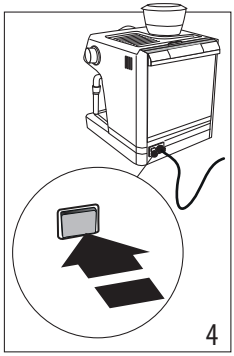

A13
A14
A15
A16
A18
A17

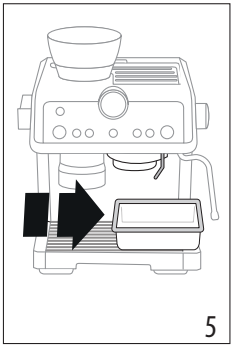

A11
A10
A9
A12

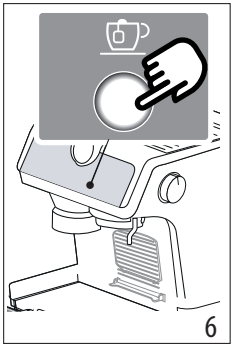

1

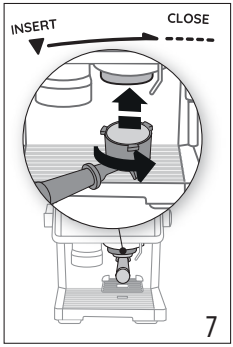

2

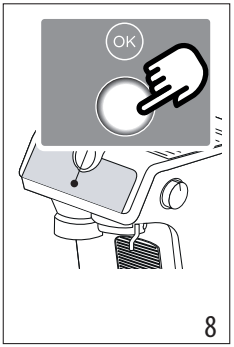

MAX
3

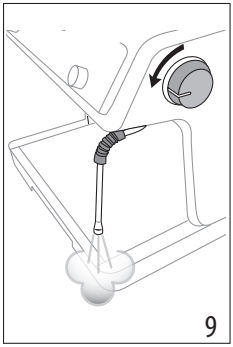

4

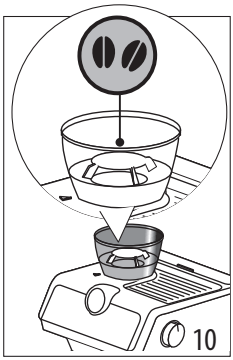

5


6

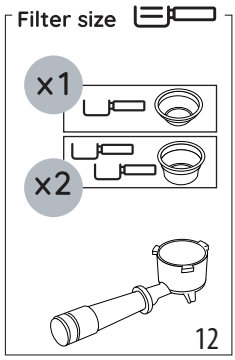

INSERT
CLOSE
7

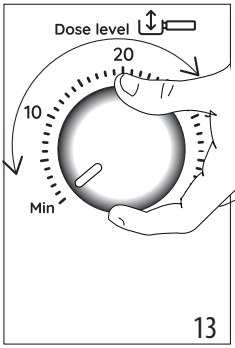

OK
8

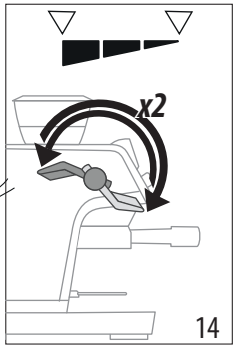

9

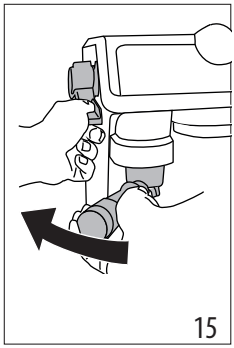

10

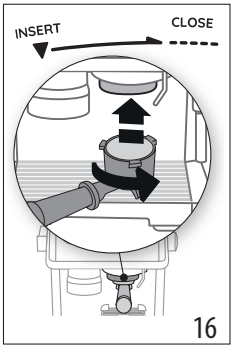

COARSE
FINE
15 13 11 9 7 5 3 1
14 12 10 8 6 4 2
11

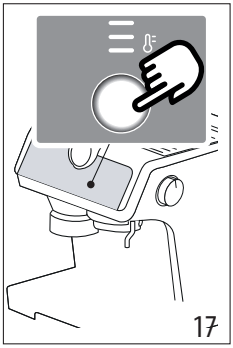

Filter size
×1
×2
12


Dose level
20
10
Min
13


x2
14


15


INSERT
CLOSE
16


17



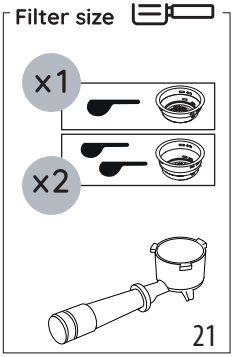
18



19



20



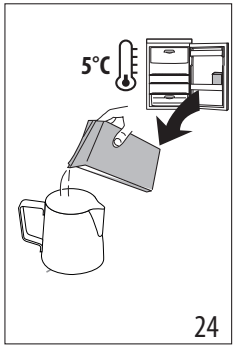
21



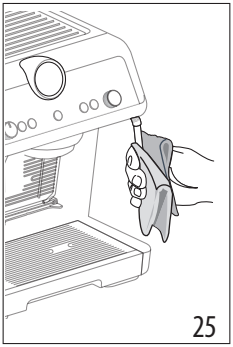
22

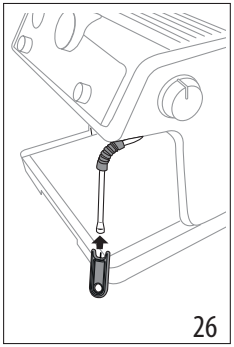


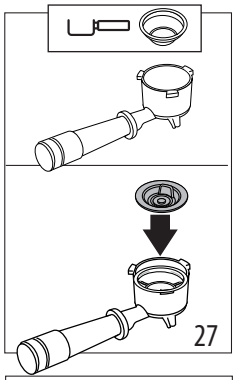
23

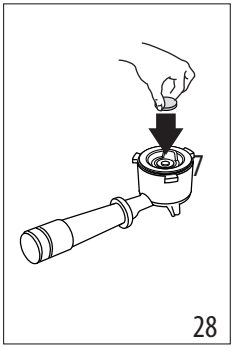


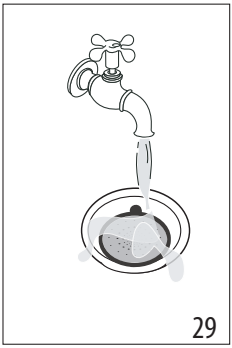
24

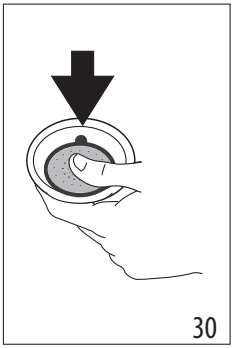

25

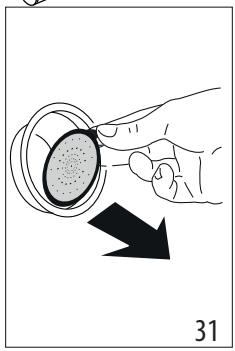

26

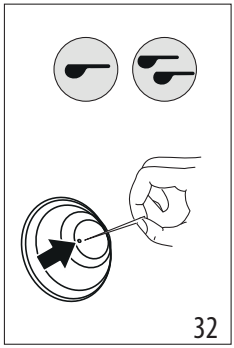

27


28


29


30


31


32

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
- Americano
- 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 carafe
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.

5. Place a container under the portafilter and the steam wand (A7);
6. Press the OK button (B4): delivery will start (fig. 8);
7. 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

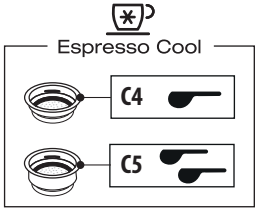
1. Put coffee beans in the hopper(A2) (fig. 10). It is best to grind only a quantity of beans sufficient for immediate use, so that the coffee will always be fresh.
2. Generally speaking, darker roasts will require a coarser grind, whereas beans presenting a lighter coloured roast need to be ground more 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)*

3. 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").

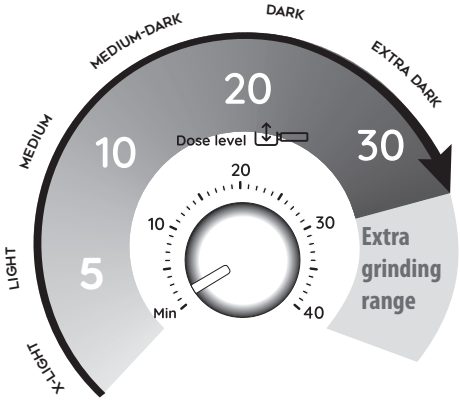


4. Set the quantity by adjusting the dial (B1), starting from the minimum position (fig. 13).

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

5. Attach the portafilter to the outlet of the coffee grinder (A20), aligning it with the "INSERT" mark, then turn the portafilter to the right.
6. 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

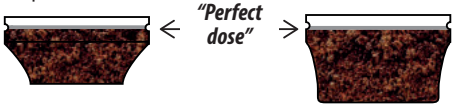
1. Following the grinding step, bring the tamping lever (A21) down completely (keeping the portafilter in position) (fig. 14). For best results, repeat the tamping stroke twice, returning the lever to the at-rest position each time.
2. Keep the tamping lever fully down when removing the portafilter (fig 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 protafilter;
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 Prestigio 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 tempertaures. 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 (B6) turns blue to show that a cold drink has been selected.

4. Place 1 or 2 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 (B6) turns blue to show that a cold drink has been selected.
2. Place 2 or 3 ice cubes in the glass (fig. 23).
3. Press OK to begin delivery. Delivery will stop automatically.

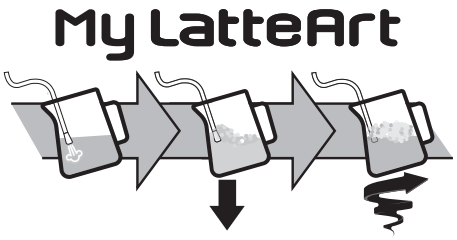
Please note:

- **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 carafe (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).



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 carafe from the machine.

Barista tips:

- **Fresh milk is best**. Always use fresh milk straight from the fridge.
- For best results, always return the milk carafe 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 carafe 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 (B8) 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 (B6). 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:

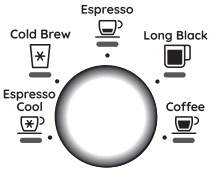
- *Drinks can be programmed, but the delivery of steam and hot water can not.*
- *Programming changes the quantity of drinks delivered, but not of ground coffee.*
- *When a programmed drink is selected, the corresponding indicator blinks briefly.*
- *After 30 seconds of inactivity, the machine will automatically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

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

Coffee recipe	Default quantity	Programmable quantity
Americano	≃ 120 ml	• espresso: ≃15 to ≃90 ml • water: ≃25 to ≃120 ml
Americano 2x	≃ 240 ml	• espresso: ≃30 to ≃180 ml • water: ≃50 to ≃240 ml
Espresso Cool	≃ 40 ml	≃ 30 to ≃ 50 ml
Espresso Cool 2x	≃ 80 ml	≃ 60 to ≃ 110 ml
Coffee	≃ 80 ml	≃ 50 to ≃ 120 ml
Coffee 2x	≃ 160 ml	≃ 120 to ≃ 240 ml

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**
		→
Water hardness	Americano	➡ **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 to save the new settings. (B4)		

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

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 to resume normal use	

The OK indicator (B6) blinks briefly to confirm the reset has taken place.

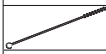
8. CLEANING THE MACHINE

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.

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Cleaning the coffee grinder

1. Clean the attachment area with the brush (C9) (fig. 29).
2. Use the brush to clean the coffee funnel (fig. 30).

Efficient grinding

The burrs are subject to wear over time. This means that with continuous and regular use, the dial (B4) 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 (B4) to the Min position and set the quantity as for first-time use (see "The "perfect dose"").

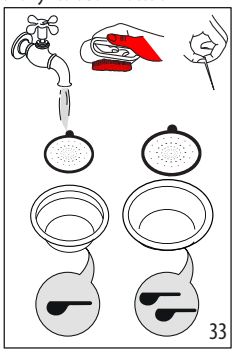
8.2 Cleaning the Espresso Cool filters

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 home (fig. 30).

Should further cleaning be required, and in any event at least once a month, proceed as follows:

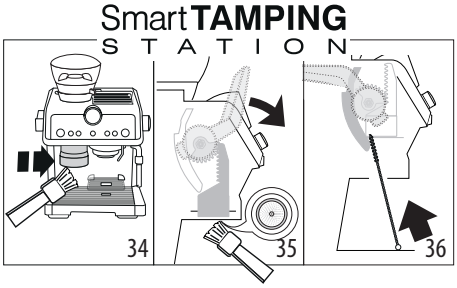
1. Remove the pierced filter element by pulling the tab (fig. 31).
2. Check that the hole on the underside of the filter (see fig. 32) is free of any residual matter.



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 home (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.

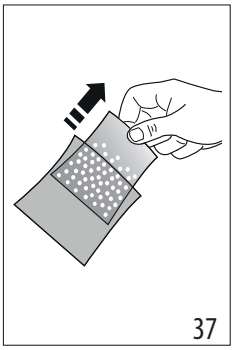
Water Hardness Test Result	Button	Level
	x2	**1** soft water
		**2** medium water
	OK	**3** hard or very hard water
		

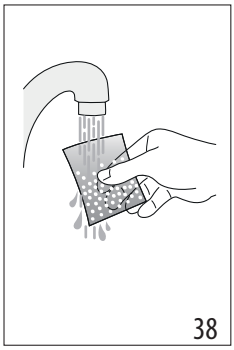
4. Set the machine accordingly, as indicated in the section "7. Settings menu""Water hardness".

10. HOW TO USE SOFTBALLS

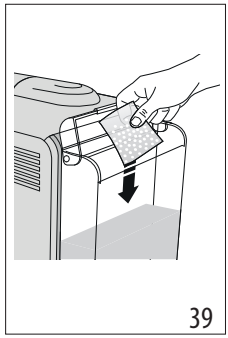
Softballs (C10) are an innovative treatment system able to prolong the life of the machine, without altering the properties of the water, while ensuring consistently creamy and aromatic coffee. To optimize the effectiveness of the treatment, leave Softballs in water overnight before use.

1. Take the Softballs sachet from the wrapper (fig. 37).


37


38

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


39



40

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

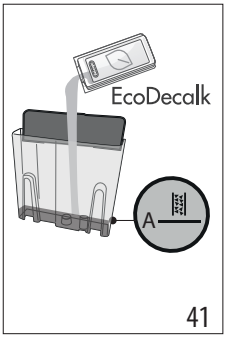
11. DESCALING

Important!

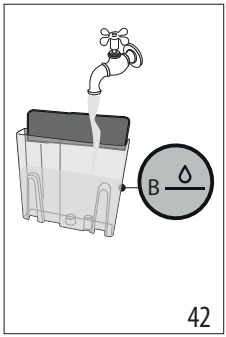
- Regular descaling will ensure that optimum results are obtained over time: when a prompt is generated by the machine, purchase Ecodecalk on the delonghi.com website and proceed with descaling as indicated.
- Use only descaler supplied by De'Longhi. Using unsuitable descaler and/or performing descaling 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).

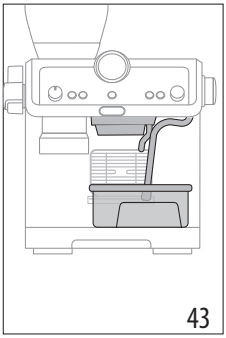


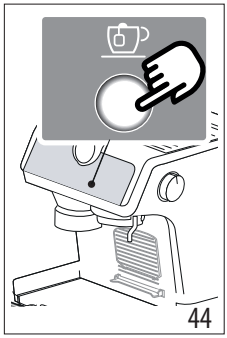
41



42

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

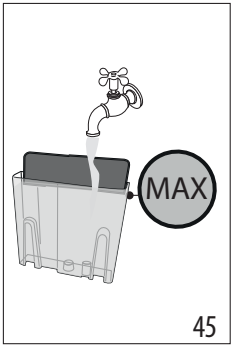

43


44

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: 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.



45

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 holder (C1) (fig. 26).
2. Position the cleaning accessory in the filter (C8) (fig. 27) and press home.
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 (B11) 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

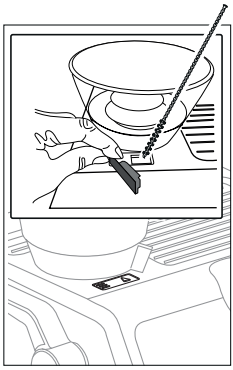
INDICATORS	EXPLANATION OF INDICATORS	OPERATION
All lights blink briefly	Turning the machine on	Self-diagnosis
permanently alight	The machine has been turned on for the first time and the water circuit must be filled	Proceed as indicated in section [manca tag] "3. Setting up the machine"
OK permanently 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
OK 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	
 permanently alight	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature to deliver steam Turn the steam dial to start delivering steam from the wand
 blinking	The machine is switched on with energy saving active. The steam dial (A5) is in the delivery position	The indicator blinks to signal that the machine is preparing to deliver steam. Delivery begins when the steam circuit is up to the right temperature
	The machine is ready to deliver steam	The machine is at the right temperature when the indicator remains permanently alight
	The machine is 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 + ×1 and ×2 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 [manca tag] “11. Descaling”
blinking (red) + OK permanently alight (white)	The machine is ready to carry out descaling	
blinking (red) + OK blinking (white)	The machine is currently descaling	Complete the operations described in section “11. Descaling”
blinking (red) + OK permanently alight (blue)	Rinsing is required	
blinking (red) + OK 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 [manca tag] "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 [manca tag] "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"
		→

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
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"
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 

→

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 operationthe 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.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere sempre il fascicolo delle avvertenze di sicurezza.

1. DESCRIZIONE

1.1 Descrizione dell'apparecchio - A

A1. Coperchio contenitore chicchi
A2. Contenitore chicchi
A3. Selettore grado di macinatura (da fine a grossa)
A4. Poggiatazze
A5. Manopola vapore
A6. Erogatore acqua calda
A7. Lancia vapore
A8. Griglia poggiatazze per espresso
A9. Griglia poggiatazze per bicchieri o mug
A10. Griglia vaschetta
A11. Vaschetta raccogligocce
A12. Indicatore di livello acqua nella vaschetta raccogligocce
A13. Coperchio serbatoio acqua
A14. Maniglia estrazione serbatoio acqua
A15. Serbatoio acqua
A16. Sede filtro addolcitore
A17. Cavo alimentazione
A18. Interruttore generale (ON/OFF)
A19. Erogatore caffè
A20. Uscita macinacaffè (Tamping station)
A21. Leva pressino
A22. Sportellino per accedere allo scivolo del macinacaffè

1.2 Descrizione pannello di controllo - B

B1. Manopola regolazione quantità caffè macinato
B2. Tasto "X1": per utilizzare il filtro 1 caffè
B3. Tasto "X2": per utilizzare il filtro 2 caffè
B4. Tasto "OK": per erogare la bevanda/per confermare/per accendere la macchina dopo lo standby
colore bianco: erogazione bevande calde
colore blu: erogazione bevande fredde
B5. Tasto "temperatura caffè"
B6. Tasto "erogazione acqua calda"
B7. Manopola selezione bevande:
- Espresso Cool
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Coffee

B8. Spia "erogazione vapore"
B9. Spia "mancanza acqua
B10. Spia "decalcificazione"
B11. Colore arancio: pulizia erogatore caffè
colore rosso: allarme generico
B12. Spia "contenitore chicchi"
B13. Spia "anti intasamento"
B14. Manometro

1.3 Descrizione degli accessori - C

C1. Coppetta portafiltro
C2. Filtro 1 tazza
C3. Filtro 2 tazze

Filtri dedicati per **Espresso Cool** :
C4. Filtro 1 tazza
C5. Filtro 2 tazze

C6. Striscia reattiva "Total Hardness Test"
C7. Scovolino
C8. Accessorio pulizia erogatore caffè
C9. Cleaning tabs: pastiglie per la pulizia dell'erogatore caffè
C10. Softballs
C11. Bricco latte
C12. Ago di pulizia per lancia vapore

1.4 Accessori pulizia non inclusi, raccomandati dal costruttore

Per maggiori informazioni, vai su www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN **Detergente**
EAN: 8004399333307

ECODECALK **Decalcificante**

2. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Lavare con acqua tiepida e detersivo per piatti tutti gli accessori, quindi procedere come segue:

1. Inserire il vassoio raccogligocce (A11) completo di griglia poggiatazze (A9) e griglia vaschetta (A10) (fig. 1);
2. Estrarre il serbatoio acqua (A15) (fig. 2) e riempirlo con acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 3).
3. Quindi reinserire il serbatoio.

Attenzione: *Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio o senza serbatoio.*

Nota bene: *Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel capitolo "7. Menù impostazioni".*

3. PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Inserire la spina nella presa. Premere l'interruttore generale (A18) (fig. 4).
2. Posizionare sotto l'erogatore acqua calda (in corrispondenza dell'erogatore caffè (A19)) un contenitore con capienza minima di 100 ml (fig. 5);
3. Premere il tasto in corrispondenza della spia (fig. 6): l'erogazione inizia e si interrompe automaticamente. Svuotare il contenitore.

Prima di iniziare a utilizzare la macchina, è necessario risciacquare i circuiti interni della macchina. Procedere come segue:

4. Agganciare la coppetta portafiltro (C1) completa di filtro alla macchina: per un aggancio corretto, allineare il manico della coppetta portafiltro a "INSERT" (fig. 7)e ruotare l'impugnatura verso destra, fino ad allinearla alla posizione "CLOSE";
5. Mettere un contenitore sotto la coppetta portafiltro e al tubo erogatore vapore (A7);
6. Premere il tasto OK (B4) (fig. 8): l'erogazione comincia;
7. Finita l'erogazione, ruotare la manopola vapore (A5) (fig. 9) ed erogare vapore per alcuni secondi in modo da risciacquare il circuito vapore: per un'erogazione ottimale di vapore, si consiglia di ripetere quest'operazione per 3 o 4 volte.

L'apparecchio è quindi pronto all'uso.

Nota bene: *il risciacquo dei circuiti interni è consigliato anche in caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchio.*

Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente: dedicare particolare attenzione alla dose caffè macinata nel filtro ((C2) o (C3)) (vedi istruzioni al paragrafo "4.1 Fase 1 - Macinatura").

Procedere come indicato al capitolo "La "dose perfetta"".

4. PREPARARE IL CAFFÈ

Risciacquo del filtro e del portafiltro

Per garantire la pulizia e la corretta temperatura di tutto il circuito caffè:

- prima di preparare la dose ("4.1 Fase 1 - Macinatura" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (fig. 7);
- premere il tasto OK (B4): l'apparecchio eroga acqua (calda o fredda, a seconda della bevanda selezionata).
- successivamente, per garantire l'ottimale risultato in tazza, asciugare con un panno il filtro e il portafiltro prima della preparazione dose.

Risciacquo del bicchiere o tazzina

In caso di preparazione bevanda calda, per garantire l'ottimale temperatura del caffè:

- posizionare la tazzina/bicchiere al di sotto dell'erogatore acqua calda (A6);
- effettuare un risciacquo premendo il tasto (B6);
- interrompere l'erogazione premendo nuovamente il tasto ;
- successivamente, per garantire l'ottimale risultato in tazza, svuotare ed asciugare il bicchiere/tazzina prima della preparazione dose.

4.1 Fase 1 - Macinatura

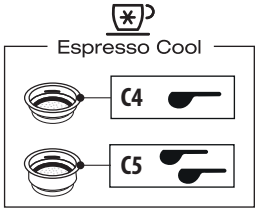
1. Versare i chicchi nel contenitore (A2) (fig. 10). È consigliabile versare solo i chicchi necessari alla preparazione: in questo modo si utilizzerà sempre caffè fresco;
2. In generale, le tostature più scure necessitano di una macinatura più grossolana, mentre le tostature chiare necessitano di una macinatura più fine. Quando si utilizza il caffè in grani per la prima volta, iniziare con l'impostazione di fabbrica 9 (fig. 11) e assicurarsi di avere la dose corretta (vedere "La "dose perfetta"). Prepara un espresso e, a seconda del risultato, preparati ad adattarlo. Il caffè troppo estratto (erogazione troppo lenta) necessita di una macinatura più grossolana. Il caffè poco estratto (erogazione troppo veloce) necessita di una macinatura più fine.

Nota bene: *Il grado di macinatura tra 5 e 11 è consigliato per la maggior parte dei caffè. Il risultato della macinatura con selezione tra 1 e 4, è molto fine, da utilizzare solo con caffè molto particolare (tostato leggero).*

3. Inserire uno dei filtri caffè (C2) o (C3) nel portafiltro (C1) (fig. 12).

Nota bene:

Per la preparazione di **Espresso Cool**, utilizzare i filtri dedicati per questa bevanda (vedi par. "4.5 Fase 3 - Erogazione Espresso Cool").

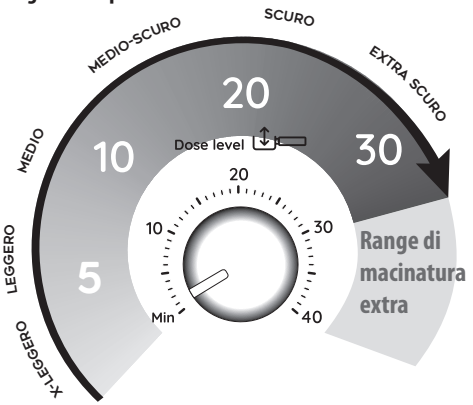


4. Regolare la manopola quantità (B1) partendo dalla posizione minima (fig. 13).

Fare riferimento al paragrafo "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro" per ulteriori indicazioni.

5. Agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè (A20) allineandolo alla scritta INSERT: quindi ruotare verso destra la coppetta.
6. Se si utilizza un filtro per 1 tazza (C2) o (C4), premere il tasto X1 (B2). Se si utilizza un filtro per 2 tazze (C3) o (C5), premere il tasto X2 (B3): questa selezione determina anche la quantità erogata di espresso. La macinatura inizia e si interrompe automaticamente.

Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro



Ogni varietà di chicco dà un risultato diverso durante la macinatura e per questo all'inizio la regolazione della dose richiede estrema cura.

Questa illustrazione dà delle indicazioni su come regolare la dose, basate sul colore di tostatura: sono da considerarsi un punto di partenza, ma possono variare in base alla composizione dei chicchi caffè.

1. Impostare la dose dalla posizione minima.
2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

4.2 Fase 2 - Pressatura

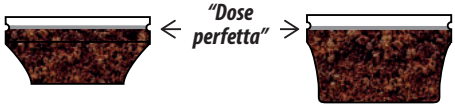
1. Dopo la macinatura, abbassare la leva pressatura (A21) fino a fine corsa (non rimuovere il portafiltro) (fig. 14). Per un risultato perfetto, ripetere 2 volte riportando sempre la leva in posizione iniziale.
2. Mantenere abbassata la leva fino a fine corsa durante la rimozione del portafiltro (fig. 15). Poi riportare la leva nella posizione iniziale.
3. Una volta verificato che la dose caffè sia corretta (vedi "La "dose perfetta""), agganciare il portafiltro all'erogatore caffè (A19) (fig. 16).

Nota bene:

- Se dopo la pressatura rimane del caffè residuo lungo i bordi del filtro, questo non pregiudica assolutamente la qualità dell'estrazione e quindi il risultato finale.
- Estrarre il portafiltro con la leva del tamper è ancora abbassata per avere una finitura lucida della dose caffè.

La "dose perfetta"

- I filtri caffè, hanno un riferimento interno per identificare la dose perfetta.



la dose perfetta corrisponde alla linea in rilievo;

- Assicurarsi che il caffè sia a livello dopo la pressatura. Potrebbe essere necessario regolare più volte la manopola (B1) prima di arrivare alla dose perfetta.
- Se il caffè è sovra- o sotto-estratto e la dose è all'interno della dose perfetta, regolare il grado di macinatura più fine o più grossolana (vedi "4. Preparare il caffè"). Se il caffè è sovra- estratto (erogazione troppo lenta) la macinatura dovrà essere più grossolana. Se il caffè è sotto-estratto (erogazione troppo veloce) la macinatura dovrà essere più fine.

Pressare il caffè già macinato

Per preparare il caffè con caffè in polvere già macinato:

1. versare il caffè nel filtro;
2. agganciare il portafiltro all'uscita macinacaffè;
3. con il portafiltro agganciato, abbassare la leva pressatura (A21) fino a fine corsa;
4. togliere il portafiltro;
5. premere il tasto relativo al numero di tazze da preparare (x1 o x2).

4.3 Fase 3 - Erogazione bevande calde

1. Selezionare la temperatura (fig. 17) (vedi "La temperatura per preparare le bevande calde").
2. Selezionare la bevanda desiderata (fig. 18). Se la bevanda è stata programmata (vedi capitolo "6. Programmare la lunghezza delle bevande"), la spia della bevanda lampeggia brevemente.
3. Premere OK (B4) per iniziare l'erogazione (fig. 8) (pre-infusione ed infusione). L'erogazione caffè si interrompe automaticamente.

La temperatura per preparare le bevande calde

La temperatura dell'acqua è controllata durante l'intero processo di preparazione per garantirne la stabilità in fase di estrazione. La Specialista Prestigio offre 3 temperature di infusione* che corrispondono ad un range tra i 92°C e i 96°C.

A seconda della varietà e della tostatura dei chicchi, si consiglia una temperatura diversa: i chicchi di Robusta richiedono una temperatura bassa; i chicchi di Arabica una temperatura alta. Lo stesso vale per i chicchi con tostatura scura o per i chicchi appena tostati.

Livello di temperatura	Spia corrispondente	Livello di tostatura
MIN		**Scuro**
MED		**Medio-scuro**
MAX		**Chiaro - medio**

* Questa temperatura fa riferimento all'acqua nel thermoblock. È quindi diversa dalla temperatura della bevanda in tazza o dalla temperatura misurata quando la bevanda esce dagli erogatori del portafiltro.

4.4 Fase 3 - Erogazione Cold Brew

- Selezionare Cold Brew (fig. 19): la spia OK (B6) diventa blu ad indicare che è selezionata una bevanda fredda.

4. Versare 1 o 2 cubetti di ghiaccio nel bicchiere (fig. 20).
5. Premere OK per iniziare l'erogazione. L'erogazione si interrompe automaticamente.

Nota Bene:

- Il manometro non ruota su posizioni superiori: infatti per questa preparazione non c'è pressione.
- **Cold Extraction Technology:** per ottenere risultati ottimali, quando si preparano bevande Cold Brew, riempire il serbatoio acqua con acqua fresca potabile.

4.5 Fase 3 - Erogazione Espresso Cool

Per la preparazione di Espresso Cool, utilizzare i filtri dedicati (C4) o (C5) per questa bevanda (fig. 21).

Preparare la "Dose perfetta" come indicato ai paragrafi "4.1 Fase 1 - Macinatura" e "Regolare la quantità di caffè macinato nel filtro".

Quindi procedere come segue:

1. Selezionare Espresso Cool (fig. 22): la spia OK (B6) diventa blu ad indicare che è selezionata una bevanda fredda.
2. Versare 2 o 3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere (fig. 23).
3. Premere OK per iniziare l'erogazione. L'erogazione si interrompe automaticamente.

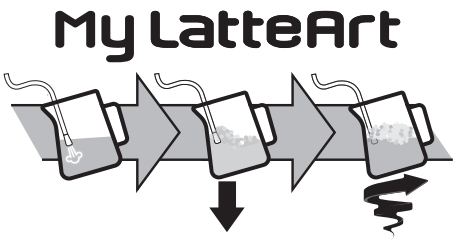
Nota Bene:

- **Cold Extraction Technology:** per ottenere risultati ottimali, quando si preparano bevande Cold Brew, riempire il serbatoio acqua con acqua fresca potabile.

5. PREPARAZIONE BEVANDE LATTE

5.1 Schiumare il latte

1. Versare nel bricco (C11) latte fresco a temperatura di frigorifero. Il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte (fig. 24). Per ottenere una schiuma più densa e omogenea, è consigliabile utilizzare latte vaccino intero ed a temperatura di frigorifero (circa 5° C).



2. Per schiumare il latte, appoggiare il tubo erogatore vapore (A7) sulla superficie del latte e aprire la manopola vpore (A5): così facendo l'aria si mescola al latte e al vapore.
3. Mantenere l'erogatore vapore sulla superficie, prestando attenzione a non catturare troppa aria creando bolle troppo grosse.
4. Immergere l'erogatore vapore sotto la superficie del latte: in questo modo si crea un vortice. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, richiudere la manopola vapore e attendere che l'erogazione vapore si interrompa completamente prima di rimuovere il bricco del latte.

Il barista consiglia:

- **Il latte fresco è migliore**. Utilizzare sempre latte fresco a temperatura di frigorifero.
- Per un risultato migliore, si consiglia di riporre sempre il bricco del latte in frigorifero.
- Il latte intero assicura ottimi risultati. Il risultato e la texture della schiuma variano a seconda del latte vaccino o delle bevande vegetali utilizzate.
- Dopo aver schiumato il latte, eliminare le bolle roteando leggermente il bricco del latte.

Pulizia dell'erogatore vapore:

1. Dopo ogni uso, rimuovere con un panno i residui di latte dall'erogatore vapore (fig. 25). Per una pulizia profonda, è consigliabile utilizzare Eco MultiClean: assicura l'igiene rimuovendo proteine e grassi del latte e può essere utilizzato per pulire l'intera macchina.
2. Erogare vapore per alcuni secondi per pulire bene l'erogatore (fig. 9).
3. Attendere che l'erogatore si raffreddi: per mantenere l'efficienza dell'erogatore nel tempo, utilizzare l'ago di pulizia (C12) per mantenere libero il foro (fig. 26).

6. PROGRAMMARE LA LUNGHEZZA DELLE BEVANDE

1. Preparare la macchina per erogare 1 o 2 tazze della bevanda che si desidera erogare, fino ad agganciare il portafiltro (C1) completo di filtro 1-tazza o 2-tazze e caffè macinato.
2. Ruotare la manopola (B8) per selezionare la bevanda da programmare
3. Premere "x1" (B2) or "x2" (B3) per almeno 3 secondi, finchè la spia relativa alla bevanda selezionata inizia a lampeggiare per confermare che si è in modalità programmazione. (Per uscire dalla modalità programmazione senza modifiche, mantenere premuto lo stesso tasto oppure attendere 30 secondi).
4. Premere il tasto OK (B6). La spia OK inizia a lampeggiare e la macchina comincia 'erogazione.
5. Al raggiungimento della quantità desiderata, ripremere il tasto OK: la quantità è programmata.

Nota bene:

- *Si possono programmare le bevande, ma non l'erogazione di vapore e acqua calda.*
- *La programmazione modifica le quantità delle bevande, ma non del caffè macinato.*
- *Quando si seleziona una bevanda programmata, la spia corrispondente lampeggia brevemente.*
- *La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione dopo 30 secondi di inattività.*

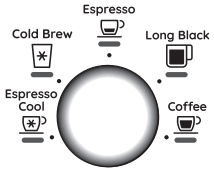
Ricetta caffè	Quantità di fabbrica	Quantità programmabile
Cold Brew	≃ 110 ml	da ≃ 90 a ≃130 ml
Cold Brew X2	≃ 180 ml	da ≃ 160 a ≃ 220 ml
Espresso	≃ 35 ml	da ≃15 a ≃90 ml
Espresso X2	≃ 70 ml	da ≃30 a ≃180 ml
Americano	≃ 120 ml	• espresso: da ≃15 a ≃90 ml • acqua: da ≃25 a ≃120 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• espresso: da ≃30 a ≃180 ml • acqua: da ≃ 50 a ≃240 ml
Espresso Cool	≃ 40 ml	da ≃ 30 a ≃ 50 ml
Espresso Cool X2	≃ 80 ml	da ≃ 60 a ≃ 110 ml
Coffee	≃ 80ml	≃ 50 to ≃ 120 ml
Coffee 2x	≃ 160 ml	from ≃ 120 to ≃ 240 ml

7. MENÙ IMPOSTAZIONI

1. Entrare nel menù:

Premere contemporaneamente per 5 secondi	x1	

2. Impostazioni con selezione da manopola (B7)



Impostazione corrispondente	Ruotare su	Regolazioni
Regolazione extra della macinatura	Espresso	➡ **Range 1**
		➡ **Range 2**
Durezza acqua	Americano	➡ **dolce**
		➡ **media**
		➡ **dura/molto dura**
Auto-spegnimento	Coffee	➡ **5 minuti**
		➡ **1.5 ore**
		➡ **3 ore**
Statistica	Espresso Cool	Info utili per l'assistenza (vedi par. "15. Statistica")

3. Salvare le nuove impostazioni premendo OK (B4)

Nota bene: *La macchina esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inattività.*

7.1 Reset alle impostazioni di fabbrica

1. Entrare nel menù:		
Premere contemporaneamente per 5 secondi	x1	
2. Reset ai valori di fabbrica		
Mantenere premuto il tasto fino al lampeggiare della spia OK	Premere OK per ritornare pronto all'uso	

La spia OK (B6) lampeggia brevemente per confermare il reset.

8. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Attenzione!

- Per la pulizia della macchina non usare solventi, detergenti abrasivi o alcool.
- Non utilizzare oggetti metallici per togliere le incrostazioni o i depositi di caffè, perché potrebbero graffiare le superfici in metallo o in plastica.
- Per periodi di inutilizzo superiori alla settimana è consigliato, prima di utilizzare la macchina, di procedere ad un risciacquo.

Pericolo!

- Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
					→

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Pulizia del macinacaffè

1. Pulire la zona di aggancio con il pennello (C9) (fig. 29).
2. Utilizzando il pennello, pulire lo scivolo caffè (fig. 30).

Macinatura efficiente

Nel tempo le macine sono soggette ad usura. Per questo man mano che il tempo passa, per raggiungere la dose perfetta, è necessario ruotare la manopola (B4) verso i numeri più alti. Quando ci si trova nella regolazione tra il 30 ed il 40, è arrivato il momento di impostare l'extra range di macinatura (vedi capitolo "7. Menù impostazioni" - "Regolazione extra della macinatura"). Quando la quantità di caffè macinato si riduce ancora, rivolgersi ad un centro assistenza per sostituire le macine: regolare di nuovo il macinacaffè entrando nel menù impostazioni e selezionando il primo range della regolazione extra della macinatura. Quindi, ruotare la manopola regolazione quantità (B4) in posizione Min e regolare la dose come ad il primo utilizzo (vedi "La "dose perfetta"").

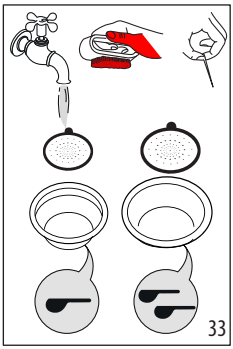
8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool

Questi filtri sono stati progettati per ottimizzare l'estrazione per questa bevanda. Pulire bene ed eliminare ogni residuo di caffè per mantenerne l'efficienza.

1. Dopo l'uso, risciacquare abbondantemente i filtri (fig. 29) e premere bene il filtro forato perché sia correttamente inserito (fig. 30).

In caso la pulizia non sia sufficiente, ed in ogni caso almeno una volta al mese, procedere come segue:

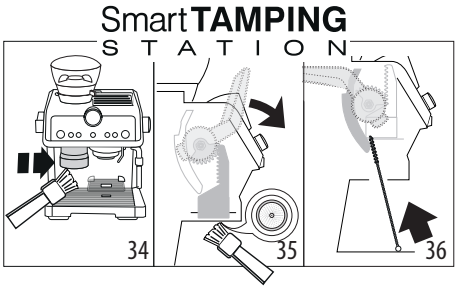
1. Estrarre il filtro perforato afferrandolo dalla linguetta (fig. 31).
2. Verificare che il foro sulla parte inferiore (vedi fig. 32) sia libero da ogni residuo.



3. Risciacquare i filtri con acqua corrente (fig. 33).
4. Assicurarsi i fori non siano ostruiti. Se necessario, utilizzare un ago.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno.
6. Reinserire il filtro perforato premendolo a fondo (fig. 30).

8.3 Pulizia della "Smart tamping station"

1. Pulire la zona di aggancio con un pennello (fig. 34).
2. Tirare la leva (A21) fino a fine corsa e pulire con un pennello il pressino (fig. 35), quindi rilasciare la leva.
3. Utilizzando lo scovolino (C7) pulire lo scivolo caffè (fig. 36).



9. DUREZZA ACQUA

La spia (B10) decalcificazione si accende dopo un periodo di funzionamento predeterminato che dipende dalla durezza dell'acqua. È possibile programmare la macchina in base alla reale durezza dell'acqua in utenza nelle varie regioni, rendendo così meno frequente l'operazione di decalcificazione.

1. Togliere dalla sua confezione la striscia reattiva in dotazione "TOTAL HARDNESS TEST" (C6).
2. Immergere completamente la striscia in un bicchiere d'acqua per circa un secondo.
3. Estrarre la striscia dall'acqua e scuoterla leggermente.

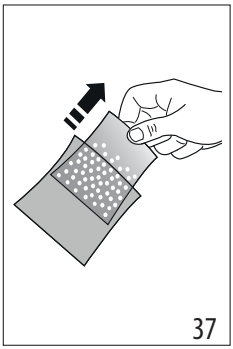
Risultato Test Durezza Acqua	Tasto	Livello
	x2	**1** acqua dolce
	☰	**2** acqua media
	OK	**3** acqua dura o molto dura

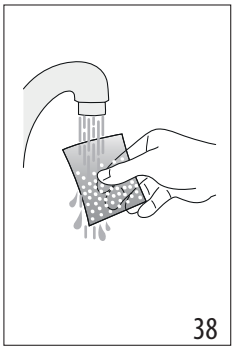
4. Impostare l'apparecchio, come indicato nel capitolo "7. Menù impostazioni" "Durezza acqua".

10. COME UTILIZZARE SOFTBALLS

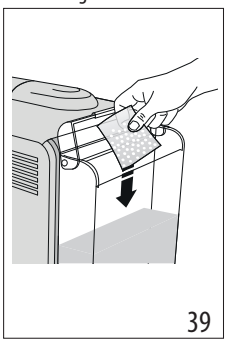
Softballs (C10) è un sistema innovativo che allunga la vita della macchina, senza alterare le qualità dell'acqua, garantendo l'erogazione di un caffè cremoso e aromatico. Per ottimizzare l'efficacia, lasciare Softballs nell'acqua per l'intera notte precedente all'uso.

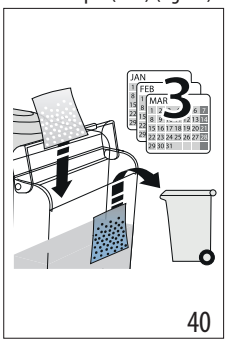
1. Estrarre il pacchetto di Softballs dall'imballo (fig. 37).





2. Risciacquare con acqua corrente il pacchetto di Softballs (fig. 38).
3. Immergere il sacchetto nel serbatoio acqua (A15) (fig. 39).





4. Sostituire il sacchetto di Softballs ogni 3 mesi (fig. 40).

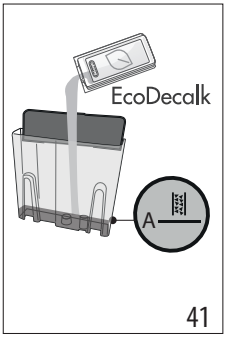
11. DECALCIFICAZIONE

Attenzione!

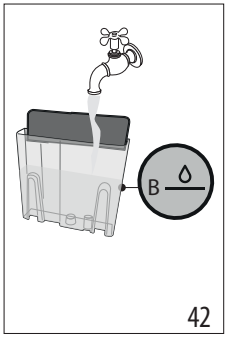
- Effettuare regolarmente la decalcificazione assicura ottimi risultati nel tempo: quando la macchina lo richiede, acquistare sul sito delonghi.com il decalcificante Ecodecalk e procedere con la decalcificazione.
- Si raccomanda di utilizzare esclusivamente decalcificante De'Longhi. L'utilizzo di decalcificanti non idonei, come pure la decalcificazione non regolarmente eseguita, può comportare l'insorgenza di difetti non coperti dalla garanzia del produttore.
- Prima dell'uso, leggere le istruzioni e l'etichettatura del decalcificante, riportate sulla confezione del decalcificante stesso.
- Il decalcificante può danneggiare le superfici delicate. Se il prodotto viene rovesciato accidentalmente, asciugare immediatamente.

Per effettuare la decalcificazione	
Decalcificante	Decalcificante De'Longhi
Contenitore	Capacità 2 litri
Tempo	~20min

1. È il momento di effettuare la decalcificazione quando si accende la spia (B10). È possibile avviare la decalcificazione in ogni momento.
2. Estrarre e svuotare la vaschetta raccogligocce (A11), quindi reinserirla.
3. (SE PRESENTI, TOGLIERE IL FILTRO ADDOLCITORE E SOFTBALLS). Versare nel serbatoio acqua (A15) il decalcificante fino al livello **A** (corrispondente a una confezione da 100ml) impresso sul lato interno del serbatoio (fig. 41).

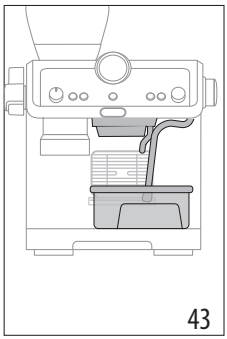


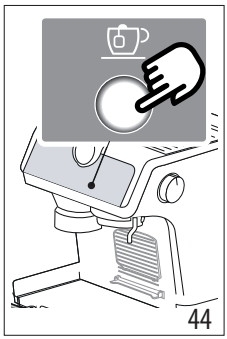
41



42

4. Aggiungere acqua fino a raggiungere il livello **B** (fig. 42). Reinserire quindi il serbatoio acqua in macchina.

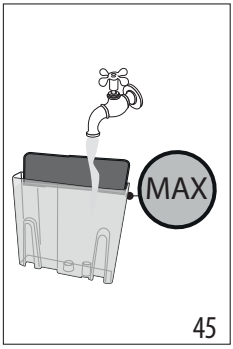

43


44

5. Assicurarsi che il portafiltro (C1) non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto gli erogatori caffè, acqua calda e sotto l'erogatore vapore (A7) (fig. 43).
6. Mantenere premuto il tasto (B6), finchè la spia (B10) lampeggia.
7. Premere il tasto OK: la spia corrispondente lampeggia.
8. Il programma di decalcificazione si avvia ed il liquido decalcificante esce dagli erogatori. Il programma di decalcificazione esegue automaticamente tutta una serie di risciacqui ad intervalli, per rimuovere i residui di calcare dall'interno della macchina da caffè fino a svuotare il serbatoio.

L'erogazione si interrompe e la spia OK diventa blu. È quindi necessario procedere con il ciclo di risciacquo:

9. Svuotare il recipiente utilizzato per la raccolta del liquido decalcificante e riporlo sotto gli erogatori.
10. Estrarre il serbatoio acqua, svuotarlo da eventuali residui di soluzione decalcificante, sciacquarlo con acqua corrente e riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX (fig. 45). Reinserire quindi il serbatoio nella sua sede.



45

11. Premere il tasto OK: il risciacquo si avvia.
12. Una volta completato il risciacquo, l'erogazione si interrompe e l'apparecchio è pronto all'uso.
13. Svuotare i recipienti di raccolta dell'acqua di risciacquo.
14. Estrarre e svuotare il vassoio raccogligocce, quindi reinserirlo.

15. Estrarre e riempire il serbatoio con acqua fresca, quindi reinserirlo.
16. La spia OK diventa bianca.

Ora l'apparecchio è pronto all'uso.

Nota bene:

- Il ciclo di decalcificazione può essere avviato in ogni momento (anche se la relativa spia non è ancora accesa).
- Nel caso la decalcificazione sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.
- L'apparecchio esce automaticamente dalla modalità decalcificazione dopo 30 secondi di inattività.

12. PULIZIA DELL'EROGATORE CAFFÈ (A19)

Quando la spia si accende (arancione) (B11), è necessario procedere alla pulizia del circuito caffè. Per eseguire il ciclo di pulizia, utilizzare le cleaning tabs De'Longhi (C9). Per maggiori informazioni, visitare www.delonghi.com.

1. Inserire il filtro 1 tazza (C2) nel portafiltro (C1) (fig. 26).
2. Inserire nel filtro l'accessorio pulizia (C8) (fig. 27) e premerlo a fondo.
3. Mettere la pastiglia per la pulizia sull'accessorio (fig. 28).
4. Attaccare il portafiltro all'erogatore caffè (A19).
5. Riempire il serbatoio acqua (A15). Assicurarsi che la vaschetta raccogligocce (A11) sia vuota.
6. Mantenere premuto il tasto (B5), finchè la spia (B11) lampeggia.
7. Premere OK (B4) per avviare la pulizia: la spia OK lampeggia ad indicare che la pulizia è in corso;
8. Quando l'erogazione si interrompe e la spia OK si accende blue, è il momento di fare un risciacquo.
9. Rimuovere l'accessorio pulizia e lavare il portafiltro ed il filtro sotto l'acqua corrente.
10. Reinserire il portafiltro e procedere con un risciacquo premendo il tasto OK: si consiglia di mettere un contenitore sotto il portafiltro.
11. Una volta completato il risciacquo, l'apparecchio è pronto all'uso.
12. Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogligocce

Nota bene:

- Il ciclo di pulizia può essere avviato in ogni momento (anche se la relativa spia non è ancora accesa).
- Nel caso la pulizia sia stata avviata per sbaglio, premere il tasto per 10 secondi; il risciacquo non può essere interrotto.
- L'apparecchio esce automaticamente dalla pulizia dopo 30 secondi di inattività.

13. SIGNIFICATO DELLE SPIE

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
Tutte le spie lampeggiano brevemente	Accensione dell'apparecchio	Autodiagnosi
fissa	È la prima accensione della macchina ed è necessario procedere al riempimento del circuito acqua	Procedere come indicato al cap. "3. Prima messa in funzione dell'apparecchio"
OK fissa (bianca) • Spie x1 - x2: è necessario selezionare il numero di tazze • Spia : indica la temperatura caffè selezionata • Spia : indica che la macchina è pronta ad erogare acqua calda • Spia bevanda calda: indica la bevanda selezionata	La macchina è pronta per l'erogazione di bevande calde	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
		→

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
OK fissa (blu) • Spie x1 - x2: è necessario selezionare il numero di tazze • Spia : indica che la macchina è pronta ad erogare acqua calda • Spia bevanda fredda: indica la bevanda selezionata	La macchina è pronta per l'erogazione di bevande fredde	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
fissa	Il contenitore chicchi (A2) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
lampeggiante	Si vuole procedere con la macinatura, ma il contenitore chicchi (A2) è vuoto	Riempire il contenitore chicchi
fissa	L'acqua nel serbatoio (A15) non è sufficiente oppure il serbatoio acqua non è ben inserito	Riempire il serbatoio oppure estrarre e reinserire correttamente il serbatoio
lampeggiante	Si vuole procedere con la preparazione di una bevanda, ma il serbatoio acqua (A15) è vuoto	Riempire il serbatoio acqua
	La macinatura è troppo fine e quindi il caffè fuoriesce troppo lentamente o non esce del tutto	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri con acqua corrente
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le relative valvole non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprirne le valvole
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
fissa (rossa)	Allarme generico	Rivolgersi ad un centro assistenza
		→

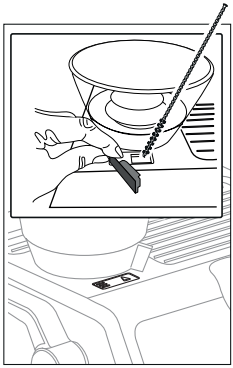
SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
fissa (arancione)	È necessario procedere con la pulizia dell'erogatore caffè	Vedi cap. "12. Pulizia dell'erogatore caffè (A19)"
lampeggiante (arancione) + fissa (bianca)	La macchina è pronta per la pulizia dell'erogatore caffè	
lampeggiante (arancione) + lampeggiante (bianca)	La pulizia dell'erogatore caffè è in corso	
lampeggiante (arancione) + fisso (blu)	È necessario procedere on il risciacquo dell'erogatore caffè	
lampeggiante (arancione) + lampeggiante (blu)	Il risciacquo dell'erogatore caffè è in corso	
fissa	La macchina è pronta per erogare vapore	La macchina è a temperatura per erogare vapore. Per procedere all'erogazione dalla lancia vapore, ruotare la manopola vapore
lampeggiante	La macchina è accesa con il risparmio energetico attivo. La manopola vapore (A5) è in posizione di erogazione	La spia lampeggia ad indicare che la macchina si sta preparando ad erogare vapore. L'erogazione comincia quando il circuito vapore è in tempertura
	La macchina è pronta per erogare vapore	La macchina è in temperatura quando la spia rimane fissa
	La macchina sta erogando vapore	
lampeggiante	L'imbuto del macinacaffè è intasato	Pulire come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"". Se il problema persiste, accedere all'imbuto aprendo lo sportellino (A22) e liberare l'ostruzione utilizzando lo scovolino (C7)
		Verificare che il filtro caffè utilizzando corrisponda al numero di tazze selezionato
		Ridurre la dose caffè ruotando la manopola (B1)
fissa + ×1 e ×2 lampeggiante	La leva (A21) non è in posizione corretta	Dopo la pressatura, riportare la leva nella posizione iniziale
fissa (rossa)	È necessario procedere con la decalcificazione	Eseguire la decalcificazione come indicato al cap. "11. Decalcificazione"
		→

SPIE	SIGNIFICATO DELLE SPIE	OPERAZIONE
lampeggiante (rossa) + OK fissa (bianca)	La macchina è pronta per eseguire la decalcificazione	
lampeggiante (rossa) + OK lampeggiante (bianca)	La macchina sta eseguendo la decalcificazione	Completare le operazioni descritte al cap. "11. Decalcificazione"
lampeggiante (rossa) + OK fissa (blu)	È necessario procedere con il risciacquo	
lampeggiante (rossa) + OK lampeggiante (blu)	L'apparecchio sta eseguendo il risciacquo del ciclo decalcificazione	

14. SE QUALCOSA NON FUNZIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
C'è dell'acqua nella vaschetta raccogligocce (A11)	Fa parte del normale funzionamento dai circuiti interni della macchina	Svuotare e pulire regolarmente la vaschetta raccogligocce
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio (A15)	Riempire il serbatoio
	La spia (B6) è accesa ad indicare che il circuito caffè o circuito vapore è vuoto	Premere il tasto corrispondente alla spia per riempire il circuito
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente. Per i filtri dedicati Espresso Cool, vedi "8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool"
	Il serbatoio (A15) è mal inserito e le valvole sul suo fondo non sono aperte	Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire le valvole sul suo fondo
	Calcare all'interno del circuito idraulico	Eseguire la decalcificazione come al cap. "11. Decalcificazione"
	Macinatura troppo fine	Estrarre la coppetta portafiltro (C1) ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè"" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
Il portafiltro non si aggancia all'apparecchio	Il caffè macinato non è stato pressato o è in quantità eccessiva	Ripetere la macinatura con delle impostazioni diverse. Ridurre la quantità della dose: verificare che il filtro (1 o 2 tazze) sia corretto rispetto alla dose da macinare (tasto x (B2) o x2 (B3) selezionato)
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro (C1) anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	La guarnizione dell'erogatore caffè (A19) ha perso elasticità o è sporca	Sostituire la guarnizione dell'erogatore caffè presso un Centro Assistenza
	Il filtro caffè è otturato	Risciacquare i filtri sotto l'acqua corrente. Per i filtri dedicati Espresso Cool, vedi "8.2 Pulizia dei filtri dedicati per Espresso Cool"
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta, ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	È necessario rivedere le impostazioni dell'apparecchio	Estrarre la coppetta portafiltro (C1), ripetere le operazioni per fare il caffè tenendo presente le indicazioni del par. "4. Preparare il caffè"" e "4.2 Fase 2 - Pressatura"
Al termine della decalcificazione, l'apparecchio richiede un altro risciacquo	Durante il ciclo di risciacquo, il serbatoio non è stato riempito fino al livello MAX	Ripetere il risciacquo (vedi cap. "11. Decalcificazione")
L'apparecchio non macina il caffè	All'interno del macinacaffè è presente un corpo estraneo	Ruotare il selettore in posizione 15 e rimuovere tutti i chicchi con un aspira-briciole fino a svuotare e pulire il contenitore chicchi (A2). Se il problema persiste, rivolgersi ad un centro assistenza
Se si desidera cambiare qualità di caffè		• È consigliabile versare nel contenitore chicchi (A2) solo la quantità di chicchi da utilizzare • Per svuotare il contenitore, aspirare il contenuto con un aspirapolvere o macinare tutti i chicchi contenuti fino a svuotarlo completamente • Inserire la nuova qualità di chicchi • Se alla macinatura non si raggiunge la "dose perfetta", procedere come al primo utilizzo
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Dopo la macinatura, il filtro caffè è vuoto Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro è sovrabbondante	Lo scivolo caffè del macinacaffè è intasato	Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"". Se il problema persiste, accedere allo scivolo aprendo l'apposito sportellino (A22) e liberarlo utilizzando lo scovolino 
Dopo la macinatura, la polvere caffè nel filtro non raggiunge la "dose perfetta	La "Smart Tamping Station" necessita pulizia	Procedere alla pulizia come indicato al par. "8.3 Pulizia della "Smart tamping station"", quindi ripetere la macinatura
	È necessario regolare la quantità di caffè macinato	Regolare la quantità con la manopola dedicata (B1) seguendo le indicazioni al par. "La "dose perfetta"". Se la manopola è già in posizione max, procedere come indicato al cap. "7. Menù impostazioni" - "Regolazione extra della macinatura"
	È utilizzato il filtro 2 tazze	Verificare che la spia 2X sia accesa
	Con il tempo le macine si usurano	Rivolgersi ad un centro assistenza
Dopo la macinatura, c'è del caffè sul vassoio poggiatazze	Durante l'operazione di pressatura, la leva non è stata riportata nella posizione iniziale.	Per effettuare la pressatura correttamente: • Abbassare la leva fino a fine corsa; • Riportare la leva nella posizione iniziale; • Abbassare ancora la leva e quando la leva si trova a fine corsa, estrarre il portafiltro: in questo modo la finitura della dose rimane lucida; • Riportare la leva in posizione iniziale.

15. STATISTICA

La statistica della macchina è utile in caso di intervento dell'assistenza. Procedere come segue:

- Accedere al menù premendo contemporaneamente i tasti x1 (B2) e (B6) per 3 secondi;
- Ruotare la manopola (B7) per selezionare "Espresso Cool";
- Premere il (B5);
- Una volta entrati nel menù impostazioni, selezionare i dati desiderati ruotando la manopola di selezione secondo quanto illustrato nella tabella seguente:

Posiziona manopola	Contatore
Cold Brew	Conteggio totale delle decalcificazioni
Espresso	Conteggio totale delle bevande calde
Espresso Cool	Conteggio totale delle bevande fredde

- Le spie x1 , x2, OK, e indicano i numeri delle operazioni:

Spie su pannello di controllo	Conteggio bevande	Conteggio decalcificazioni
x1 x2 OK	fino a 100	Fino a 1
x1 x2 OK	tra 100 e 1000	Tra 2 e 10
x1 x2 OK	Tra 1000 e 3000	Tra 10 e 30
x1 x2 OK	Tra 3000 e 6000	Tra 30 e 60
x1 x2 OK	Tra 6000 e 11000	Tra 60 e 110
x1 x2 OK	Più di 11000	Più di 110

- L'apparecchio esce automaticamente dal menù impostazioni dopo 30 secondi di inattività.

16. DATI TECNICI

Tensione:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza:	1550 W
Pressione:	1.9 MPa (19 bars)
Capacità serbatoio acqua:	2 l
Dimensioni LxPxH::	369x380x445 mm
Peso:	13.2 kg
Capacità max contenitore chicchi:	250 g

De'Longhi si riserva la facoltà di variare, in qualsiasi momento, le caratteristiche tecniche ed estetiche, mantenendo inalterata la funzionalità e la qualità dei prodotti.

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
- Americano
- 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 : disfonctionnement
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 MARCHE 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

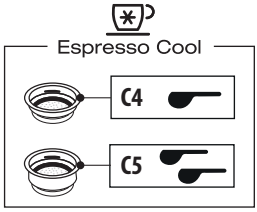
1. Verser les grains dans le réservoir (A2) (fig. 10). Il est recommandé de ne verser que les grains nécessaires à la préparation : de cette manière on utilisera toujours du café frais ;
2. Généralement, les torréfactions plus foncées nécessitent une mouture plus grossière, alors que les torréfactions 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»).

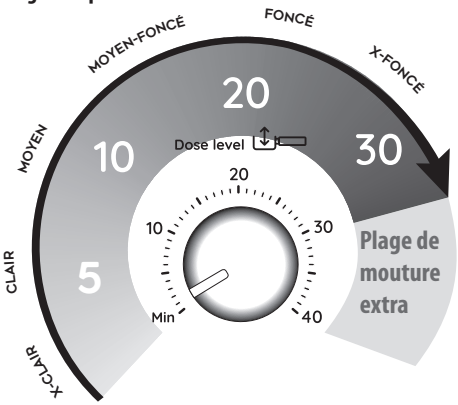


4. Régler le bouton quantité (B1) en partant de la position minimale (fig. 13).

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 utiliser 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

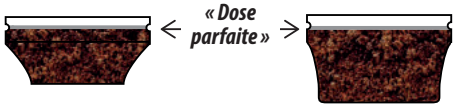
1. Après la mouture, abaisser le levier de tassage (A21) jusqu'en butée (ne pas enlever le porte-filtre) (fig. 14). Pour un résultat parfait, répéter 2 fois en ramenant toujours le levier dans sa position initiale.
2. Maintenir le levier abaissé jusqu'en butée durant le retrait du porte-filtre (fig. 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 Specialista Prestigio offre 3 températures d'infusion* qui correspondent à une plage entre 92°C et 96°C.

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

Niveau de température	Voyant correspondant	Niveau de torréfaction
MIN		**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 (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.

1. Verser 1 ou 2 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 :

1. Sélectionner Espresso Cool (fig. 22) : le voyant OK (B6) devient bleu pour indiquer qu'une boisson froide a été sélectionnée.
2. Verser 2 ou 3 glaçons dans le verre (fig. 23).
3. Appuyer sur OK pour lancer la préparation. La distribution s'interrompt automatiquement.

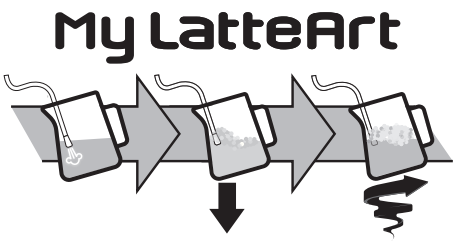
Nota Bene :

- **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

1. Verser du lait frais à la température du réfrigérateur dans le pot à lait (C12). Le volume du lait augmentera de 2 à 3 fois (fig. 24). Pour obtenir une mousse plus dense et homogène, il est recommandé d'utiliser du lait de vache entier et à la température du réfrigérateur (environ 5° C).



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

Le barista conseille :

- **Le lait frais est meilleur**. Toujours utiliser du lait frais à la température du réfrigérateur.
- Pour un meilleur résultat, 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 tournoyer légèrement le pot à lait.

Nettoyage de la buse vapeur :

1. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de lait de la buse vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 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.
2. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour bien nettoyer la buse (fig. 9).
3. Attendre que la buse refroidisse : pour maintenir l'efficacité de la buse dans le temps, utiliser l'aiguille de nettoyage (C13) pour maintenir libre le trou (fig. 26).

6. PROGRAMMER LA QUANTITÉ DES BOISSONS

1. 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 (B6). 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 :

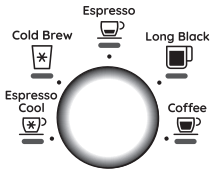
- *Il est possible de programmer les boissons mais non la distribution de vapeur et d'eau chaude.*
- *La programmation modifie les quantités des boissons, mais non du café moulu.*
- *Quand on sélectionne une boisson programmée, le voyant correspondant clignote brièvement.*
- *La machine quitte automatiquement le mode de programmation après 30 secondes d'inactivité.*

Recette café	Quantité d'usine	Quantité programmable
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
Americano	≃ 120 ml	• espresso: de ≃15 à ≃90 ml • acqua: de ≃25 à ≃120 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• espresso: de ≃30 à ≃180 ml • acqua: de ≃ 50 à ≃240 ml
Espresso Cool	≃ 40 ml	de ≃ 30 à ≃ 50 ml
Espresso Cool X2	≃ 80ml	de ≃ 60 à ≃ 110 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	Americano	➡ **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. «14. 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	

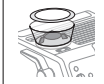
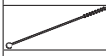
2. Réinitialisation des valeurs d'usine

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 (B6) clignote brièvement pour confirmer la réinitialisation.

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.

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

7.2 Nettoyage du moulin à café

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

Mouture efficace

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

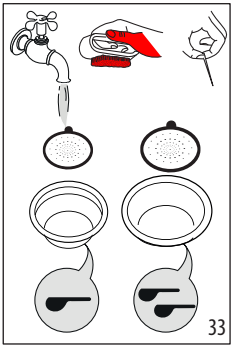
7.3 Nettoyage des filtres dédiés pour Espresso Cool

7.4 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 :

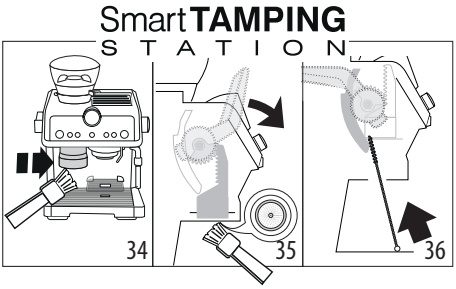
1. Extraire le filtre perforé en le saisissant par la languette (fig. 31).
2. Vérifier que l'orifice sur la partie inférieure (voir fig. 32) est exempt de tout résidu.


33

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).

7.5 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 (C8) (fig. 36).



8. 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.

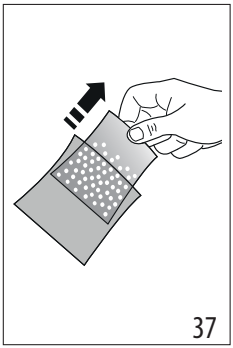
Résultat Test Dureté De l'Eau	Touche	Niveau
	×2	**1** eau douce
		2 eau moyenne
	OK	**3** Eau dure ou très dure

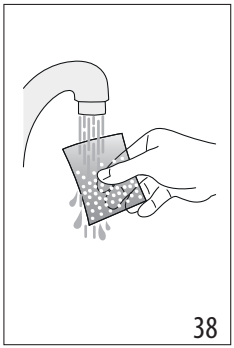
4. Programmer l'appareil, comme indiqué dans le chapitre «7. Menu paramètres» «Dureté de l'eau».

9. COMMENT UTILISER SOFTBALLS

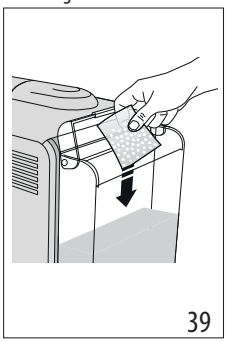
Softballs (C11) est un système innovant qui prolonge la durée de vie de la machine, sans altérer la qualité de l'eau, en garantissant la préparation d'un café crémeux et aromatique. Pour optimiser l'efficacité, laisser Softballs dans l'eau pendant toute la nuit précédant l'utilisation.

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).

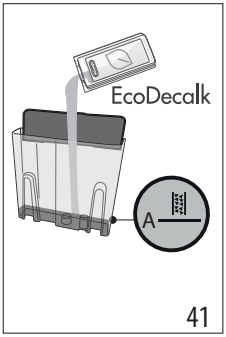
10. DÉTARTRAGE

Attention !

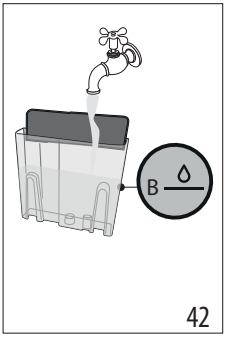
- Un détartrage régulier garantit d'excellents résultats dans le temps : lorsque la machine le requiert, acheter sur le site delonghi.com le détartrant Ecodecalk et procéder au détartrage.
- Il est recommandé d'utiliser exclusivement un détartrant De'Longhi. L'utilisation de détartrants non appropriés, 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 ADOUCISSEUR 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).

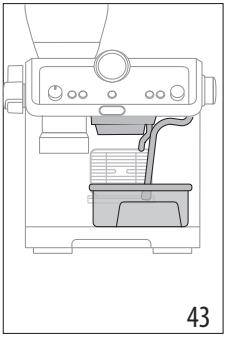


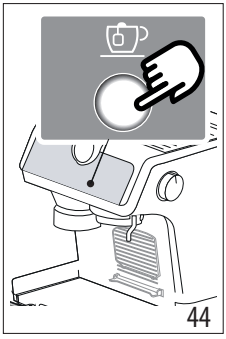
41



42

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

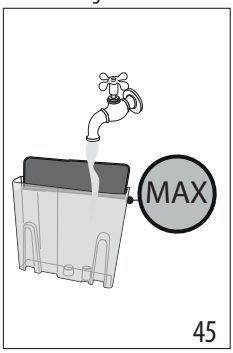

43


44

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.



45

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.

11. 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 (C10). 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 (C9) 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.

12. SIGNIFICATION DES VOYANTS

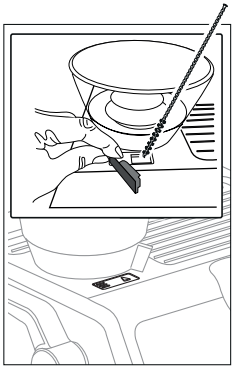
VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
Tous les voyants clignotent brièvement	Allumage de l'appareil	Autodiagnostic
fixe	C'est le premier allumage de la machine et il est nécessaire de procéder au remplissage du circuit eau	Procéder comme indiqué au chap. «3. Première mise en marche de la machine»
OK 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
OK 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
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
		→

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 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. «10. 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. «11. 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	
 fixe	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température pour délivrer de la vapeur. Pour que la vapeur sorte de la lance à vapeur, tourner le bouton vapeur
 clignotant	La machine est allumée avec la fonction d'économie d'énergie activée. Le bouton vapeur (A5) est en position de distribution	Le voyant clignote pour indiquer que la machine se prépare à délivrer de la vapeur. La distribution commence quand le circuit vapeur est à température
	La machine est prête pour la production de vapeur	La machine est à température quand le voyant reste fixe
	Le production de vapeur est en cours	
		→

VOYANTS	SIGNIFICATION DES VOYANTS	OPÉRATION
 clignotant	L'entonnoir du moulin à café est engorgé	Nettoyer comme indiqué au par. «8.3 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 (C8)
		Vérifier que le filtre café utilisé correspond au nombre de tasses sélectionné
		Réduire la dose de café en tournant le bouton (B1)
 fixe + ×1 et ×2 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. «10. Détartrage»
 clignotant (rouge) +  fixe (blanc)	La machine est prête à effectuer le détartrage	
 clignotant (rouge) +  clignotant (blanc)	La machine est en train d'effectuer le détartrage	Compléter les opérations décrites au chap. «10. 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	

13. SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a de l'eau dans l'égouttoir (A11)	Cela fait partie du fonctionnement normal des circuits internes de la machine	Vider et nettoyer régulièrement l'égouttoir
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. «10. 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. «10. Détartrage»)
L'appareil ne moud 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. «8.3 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 

→

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. «8.3 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.

14. 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.

15. 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.

Vor dem Gebrauch des Gerätes lesen Sie bitte immer das Heft mit den Sicherheitshinweisen durch.

1. BESCHREIBUNG

1.1 Beschreibung des Gerätes - A

A1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
A2. Kaffeebohnenbehälter
A3. Wahlschalter für Mahlgrad (von fein bis grob)
A4. Tassenrost
A5. Ausgabeknopf für Dampf
A6. Heißwasserauslauf
A7. Dampflanze
A8. Tassenrost für Espresso
A9. Tassenrost für Gläser oder große Tassen
A10. Gitter der Abtropfschale
A11. Abtropfschale
A12. Wasserstandsanzeige in der Abtropfschale
A13. Deckel des Wassertanks
A14. Griff zur Entnahme des Wassertanks
A15. Wassertank
A16. Aufnahme für Wasserfilter
A17. Netzkabel
A18. Hauptschalter (ON/OFF)
A19. Kaffeeauslauf
A20. Mahlwerkausgang (Tamperstation)
A21. Anpresshebel
A22. Tür für den Zugang zur Rutsche des Mahlwerks

1.2 Beschreibung der Bedienblende - B

B1. Mengenregler für Kaffeepulver
B2. Taste „X1": zur Verwendung des Siebs für 1 Kaffee
B3. Taste „X2": zur Verwendung des Siebs für 2 Kaffees
B4. Taste „OK": zur Zubereitung des Getränks/zur Bestätigung/ zur Einschaltung der Kaffeemaschine nach der Bereitschaft
Farbe Weiß: Zubereitung von heißen Getränken
Farbe Blau: Zubereitung von kalten Getränken
B5. Taste „Kaffeetemperatur"
B6. Taste „Heißwasserausgabe"
B7. Drehknopf für die Getränkeauswahl:
- Espresso Cool
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Kaffee

B8. Kontrolllampe „Dampfausgabe"
B9. Kontrolllampe „Wasser fehlt"
B10. Kontrolllampe „Entkalkung"
B11. Farbe Orange: Reinigung des Kaffeeauslaufs
Farbe Rot: allgemeiner Alarm
B12. Kontrolllampe „Kaffeebohnenbehälter"
B13. Kontrolllampe „Verstopfungsschutz"
B14. Manometer

1.3 Beschreibung der Zubehörteile - C

C1. Siebträger
C2. 1-Tassen-Sieb
C3. 2-Tassen-Sieb

Siebe für **Espresso Cool** :
C4. 1-Tassen-Sieb
C5. 2-Tassen-Sieb

C6. Reaktionsstreifen „Total Hardness Test"
C7. Bürste
C8. Reinigungszubehör für Kaffeeauslauf
C9. Reinigungstabs: Tabs für die Reinigung des Kaffeeauslaufs
C10. Softballs
C11. Milchkännchen
C12. Reinigungsnadel für Dampflanze

1.4 Vom Hersteller empfohlenes, nicht im Lieferumfang enthaltenes Reinigungszubehör

Weitere Informationen unter www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN **Reinigungsmittel**
EAN: 8004399333307

ECODECALK **Entkalker**

2. VORBEREITUNG DES GERÄTES

Reinigen Sie alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel und fahren Sie dann wie folgt fort:

1. Setzen Sie die Abtropfschale (A11) zusammen mit dem Tassenrost (A9) und dem Rost der Abtropfschale (A10) ein (Abb. 1);
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus (A15) (Abb. 2) und füllen Sie ihn mit frischem, sauberem Wasser, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung MAX nicht überschritten wird (Abb. 3).
3. Setzen Sie dann den Wassertank wieder ein.

Vorsicht: *Das Gerät nie mit leerem Wassertank oder ohne Wassertank in Betrieb setzen.*

Hinweis: *Wir empfehlen Ihnen, die Wasserhärte so bald wie möglich je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie, wie in Kapitel „7. Menü Einstellungen" beschrieben, vorgehen.*

3. ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

1. Den Stecker in die Steckdose stecken. Drücken Sie den Hauptschalter (A18) (Abb. 4).
2. Stellen Sie einen Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von 100 ml unter den Heißwasserauslauf (in Höhe des Kaffeeauslaufs (A19)) (Abb. 5);

3. Drücken Sie die Taste für die Kontrolllampe (Abb. 6): die Ausgabe beginnt und wird automatisch abgebrochen. Leeren Sie den Behälter.

Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine müssen die internen Leitungen der Kaffeemaschine durchgespült werden. Dazu wie folgt vorgehen:

4. Rasten Sie den Siebträger (C1) mit dem Sieb an der Kaffeemaschine ein: zum richtigen Einrasten muss der Griff des Siebträgers auf „INSERT" (Abb. 7) ausgerichtet und der Handgriff nach rechts gedreht werden, bis er mit der Position „CLOSE" übereinstimmt;
5. Stellen Sie einen Behälter unter den Siebträger und das Dampfausgaberohr (A7);
6. Drücken Sie die Taste OK (B4) (Abb. 8): die Ausgabe beginnt;
7. Drehen Sie nach Beendigung der Ausgabe den Ausgabeknopf für Dampf (A5) (Abb. 9) und geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um den Dampfkreislauf durchzuspülen: für eine optimale Dampfausgabe wird empfohlen, diesen Vorgang drei- oder viermal zu wiederholen.

Danach ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis: *das Spülen der internen Leitungen wird auch bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes empfohlen.*

Beim ersten Gebrauch müssen Sie mindestens 4-5 Kaffees zubereiten, bevor die Kaffeemaschine ein zufriedenstellendes Resultat erzielt: achten Sie besonders auf die Kaffeepulvermenge im Sieb ((C2) oder (C3)) (siehe Anleitung im Abschnitt „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang").

Gemäß den Angaben im Kapitel „Die „perfekte Menge""vorgehen.

4. ZUBEREITUNG VON KAFFEE

Ausspülen des Siebs und des Siebträgers

Um die Reinigung und die korrekte Temperatur des gesamten Kaffeekreislaufs zu garantieren:

- rasten Sie den Siebträger vor der Dosierung („4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang" und „4.2 Schritt 2 - Anpressen") am Kaffeeauslauf ein (Abb. 7);
- drücken Sie die Taste OK (B4): das Gerät gibt Wasser aus (heiß oder kalt, je nach gewähltem Getränk).
- Trocknen Sie dann das Sieb und den Siebträger vor der Dosierung ab, um ein optimales Resultat in der Tasse zu erzielen.

Ausspülen des Bechers oder der Tasse

Bei Zubereitung eines heißen Getränks, um die optimale Kaffeetemperatur zu garantieren:

- stellen Sie die Tasse/den Becher unter den Heißwasserauslauf (A6);
- führen Sie einen Spülgang durch, indem Sie die Taste (B6) drücken;
- beenden Sie die Zubereitung, indem Sie erneut die Taste drücken;
- leeren Sie dann, um ein optimales Resultat in der Tasse zu erzielen, das Sieb und den Siebträger vor der Dosierung und trocknen Sie sie ab.

4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang

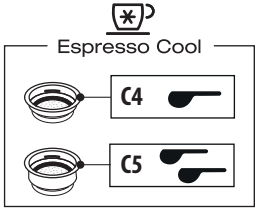
1. Füllen Sie die Bohnen in den Behälter (A2) (Abb. 10). Es ist empfehlenswert, nur die für die Zubereitung benötigten Bohnen einzufüllen: auf diese Weise ist der Kaffee bei der Verwendung immer frisch;
2. Generell erfordern dunklere Röstungen einen gröberen Mahlgrad und hellere Röstungen einen feineren Mahlgrad. Wenn Sie zum ersten Mal Kaffeebohnen verwenden, beginnen Sie mit der Werkseinstellung 9 (Abb. 11) und vergewissern Sie sich, dass Sie die korrekte Menge verwenden (siehe "Die „perfekte Menge""). Bereiten Sie einen Espresso zu und passen Sie ihn je nach Resultat an Bei überextrahiertem Kaffee (zu langsame Zubereitung) ist ein gröberer Mahlgrad notwendig. Bei unterextrahiertem Kaffee (zu schnelle Zubereitung ist ein feinerer Mahlgrad notwendig.

Hinweis: *Der Mahlgrad zwischen 5 und 11 wird für die meisten Kaffees empfohlen. Bei der Einstellung des Mahlgrads zwischen 1 und 4 ist das Resultat sehr fein; sie sollte daher nur bei sehr speziellen Kaffees verwendet werden (leicht geröstet)*

3. Setzen Sie eines der Kaffeesiebe (C2) oder (C3) in den Siebträger (C1) ein (Abb. 12).

Hinweis:

Verwenden Sie für die Zubereitung von **Espresso Cool** die entsprechenden Siebe für dieses Getränk (siehe Abschnitt „4.5 Schritt 3 - Zubereitung Espresso Cool").



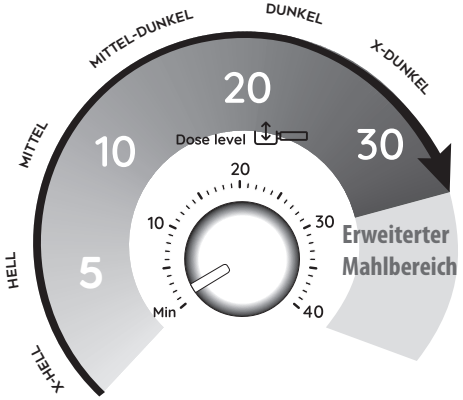
4. Regeln Sie den Drehknopf zur Auswahl der Menge (B1), indem Sie auf kleinster Stufe beginnen (Abb. 13).

Für weitere Angaben wird auf den Abschnitt „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen" verwiesen.

5. Rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks (A20) ein und richten Sie ihn zum Text INSERT aus: drehen Sie dann den Siebträger nach rechts.
6. Wenn das Sieb für 1 Tasse (C2) oder (C4) verwendet wird, muss die Taste X1 (B2) gedrückt werden. Wenn das Sieb für 2 Tassen (C3) oder (C5) verwendet wird, muss die Taste X2 (B3) gedrückt werden: diese Auswahl legt auch die zube-

reitete Menge Espresso fest. Der Mahlvorgang beginnt und wird automatisch abgebrochen.

Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen



Jede Kaffeebohnensorte erzielt ein anderes Mahlergebnis; die Einstellung der Menge muss daher zu Beginn sehr sorgfältig erfolgen.

Diese Erläuterung gibt Hinweise zur Einstellung der Menge, die auf der Röstfarbe basieren: sie sind als Ausgangspunkt zu verstehen, können aber anhand der Zusammensetzung der Kaffeebohnen variieren.

1. Stellen Sie die Menge der kleinsten Position ein.
2. Drehen Sie den Drehknopf langsam unter Berücksichtigung der Röstfarbe Ihres Kaffees.

4.2 Schritt 2 - Anpressen

1. Drücken Sie nach dem Mahlvorgang den Anpresshebel (A21) bis zum Anschlag nach unten (entfernen Sie den Siebträger nicht) (Abb. 14). Für ein perfektes Resultat wiederholen Sie den Vorgang 2 Mal und bringen Sie den Hebel immeer in die Ausgangsstellung.
2. Halten Sie den Hebel beim Entfernen des Siebträgers bis zum Anschlag nach unten gedrückt (Abb. 15). Bringen Sie den Hebel dann wieder in die Ausgangsstellung zurück.
3. Rasten Sie den Siebträger, nachdem sie geprüft haben, dass die Kaffeemenge korrekt ist (siehe „Die „perfekte Menge““), am Kaffeeauslauf ein (A19) (Abb. 16).

Hinweis:

- Wenn nach dem Anpressen Kaffeerückstände an den Rändern des Siebs verbleiben, beeinträchtigt dies in keiner Weise die Qualität der Extraktion und des Endresultats.
- Nehmen Sie den Siebträger mit nach unten gedrücktem Tamper heraus, damit das Kaffeepulver eine glatte Oberfläche hat.

Die „perfekte Menge"

- Die Kaffeesiebe haben innen eine Markierung für die Anzeige der perfekten Menge.



Die perfekte Menge entspricht der erhabenen Linie;

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Kaffee nach dem Anpressen in diesem Bereich befindet. Es könnte notwendig sein, den Drehknopf (B1) mehrfach zu regeln, bevor die perfekte Menge erreicht ist.
- Wenn der Kaffee über- oder unterextrahiert ist und sich die Dosierung im Bereich der perfekten Menge befindet, muss der Mahlgrad feiner oder gröber eingestellt werden (siehe „4. Zubereitung von Kaffee"). Wenn der Kaffee überextrahiert ist (Ausgabe zu langsam), muss der Mahlgrad gröber eingestellt werden. Wenn der Kaffee unterextrahiert ist (Ausgabe zu schnell), muss der Mahlgrad feiner eingestellt werden.

Anpressen von bereits gemahlenem Kaffee

Um den Kaffee mit bereits gemahlenem Kaffeepulver zuzubereiten:

1. geben Sie den Kaffee in das Sieb;
2. rasten Sie den Siebträger am Ausgang des Mahlwerks ein;
3. drücken Sie den Anpresshebel (A21) bei eingerastetem Siebträger bis zum Anschlag;
4. entfernen Sie den Siebträger;
5. drücken Sie die Taste für die Anzahl der Tassen, die zubereitet werden soll (x1 oder x2).

4.3 Schritt 3 - Zubereitung von heißen Getränken

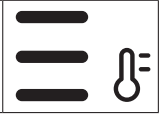
1. Wählen Sie die Temperatur (Abb. 17) (siehe „Temperatur für die Zubereitung von heißen Getränken").
2. Wählen Sie das gewünschte Getränk (Abb. 18). Wenn das Getränk programmiert ist (siehe Kapitel „6. Programmierung der Menge der Getränke"), blinkt die Kontrolllampe des Getränks kurz.
3. Drücken Sie OK (B4), um mit der Ausgabe zu beginnen (Abb. 8) (Vorbrühen und Brühen). Die Kaffeeausgabe wird automatisch abgebrochen.

Temperatur für die Zubereitung von heißen Getränken

Die Wassertemperatur ist während des gesamten Zubereitungsprozesses kontrolliert, um ihre Stabilität in der Extraktionsphase zu gewährleisten. Die Specialista Prestigio bietet 3 Brühtemperaturen*, die einem Bereich zwischen 92°C und 96°C entsprechen.

Ja nach Sorte und Röstgrad der Bohnen wird eine unterschiedliche Temperatur empfohlen: Robusta-Bohnen erfordern eine

niedrige Temperatur; Arabica-Bohnen eine hohe Temperatur. Das gleiche gilt für Bohnen mit dunkler Röstung oder für frisch geröstete Bohnen.

Temperaturstufe	Entsprechende Kontrolllampe	Röstgrad
MIN		**Dunkel**
MED		**Mittel-dunkel**
MAX		**Hell - mittel**

* Diese Temperatur bezieht sich auf das Wasser im Thermoblock. Sie weicht daher von der Temperatur des Getränks in der Tasse oder von der beim Austreten des Getränks aus den Ausläufen des Siebträgers gemessenen Temperatur ab.

4.4 Schritt 3 - Zubereitung von Cold Brew

- Wählen Sie Cold Brew (Abb. 19): Die Kontrolllampe OK (B6) wird blau, wodurch angezeigt wird, dass ein kaltes Getränk gewählt ist.

4. Geben Sie 1 oder 2 Eiswürfel in den Becher (Abb. 20).
5. Drücken Sie OK, um mit der Zubereitung zu beginnen; Die Zubereitung wird automatisch abgebrochen.

Hinweis:

- Das Manometer zeigt keinen höheren Wert an, weil diese Zubereitung ohne Druck erfolgt.
- **Cold Extraction Technology:** um optimale Resultate zu erzielen, füllen Sie den Wassertank bei der Zubereitung von Cold Brew Getränken mit frischem Wasser.

4.5 Schritt 3 - Zubereitung Espresso Cool

Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso Cool die entsprechenden Siebe (C4) oder (C5) für dieses Getränk (Abb. 21).
Bereiten Sie gemäß den Angaben in den Abschnitten „4.1 Schritt 1 - Mahlvorgang" und „Die in das Sieb gemahlene Kaffeemenge einstellen" die „Perfekte Menge" zu.
Gehen Sie dann wie folgt vor:

1. Wählen Sie Espresso Cool (Abb. 22): Die Kontrolllampe OK (B6) wird blau, wodurch angezeigt wird, dass ein kaltes Getränk gewählt ist.
2. Geben Sie 2 oder 3 Eiswürfel in den Becher (Abb. 23).
3. Drücken Sie OK, um mit der Zubereitung zu beginnen; Die Zubereitung wird automatisch abgebrochen.

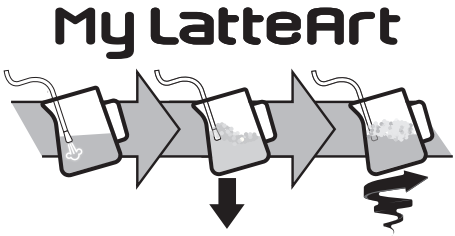
Hinweis:

- **Cold Extraction Technology:** um optimale Resultate zu erzielen, füllen Sie den Wassertank bei der Zubereitung von Cold Brew Getränken mit frischem Wasser.

5. ZUBEREITUNG VON MILCHGETRÄNKEN

5.1 Milch aufschäumen

1. Füllen Sie frische Milch mit Kühlschranktemperatur in das Kännchen.(C11) . Das Milchvolumen verdoppelt bis verdreifacht sich (Abb. 24). Um einen üppigeren und gleichmäßigeren Schaum zu erhalten, verwenden Sie Kuhvollmilch mit Kühlschranktemperatur (etwa 5°C).



2. Um die Milch aufzuschäumen, legen Sie das Dampfausgaberohr (A7) auf die Milchoberfläche und öffnen Sie den Ausgabeknopf für Dampf (A5): so vermischt sich die Luft mit der Milch und dem Dampf.
3. Halten Sie das Dampfausgaberohr auf der Oberfläche und achten Sie darauf, dass nicht zu viel Luft aufgenommen wird und sich nicht zu große Blasen bilden.
4. Tauchen Sie das Dampfausgaberohr unter die Milchoberfläche: auf diese Weise entsteht ein Wirbel. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Ausgabeknopf für Dampf wieder und warten, bis die Dampfausgabe vollständig beendet ist, bevor Sie das Milchkännchen entnehmen.

Der Barista empfiehlt:

- **Frische Milch ist besser**. Verwenden Sie immer Milch mit Kühlschranktemperatur.
- Für ein besseres Resultat wird empfohlen, das Milchkännchen immer in den Kühlschrank zu stellen.
- Vollmilch bietet ausgezeichnete Resultate. Das Resultat und die Textur des Schaums variieren, je nachdem, ob Kuhmilch oder pflanzliche Getränke verwendet werden.
- Schwenken Sie das Milchkännchen nach dem Aufschäumen leicht, damit die Blasen aufplatzen.

Reinigung des Dampfausgaberohrs:

1. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Milchrückstände mit einem weichen Tuch vom Dampfausgaberohr (Abb. 25). Für eine gründliche Reinigung ist die Verwendung von Eco MultiClean empfehlenswert: es garantiert Hygiene, da

Milcheiweiße und Milchfette beseitigt werden, und kann für die Reinigung der gesamten Kaffeemaschine verwendet werden.

2. Geben Sie für einige Sekunden Dampf aus, um das Ausgaberohr gut zu reinigen (Abb. 9).
3. Warten Sie, bis der Auslauf abgekühlt ist: verwenden Sie die Reinigungsnadel (C12), um das Loch frei zu halten (Abb. 26), damit das Ausgaberohr langfristig funktionstüchtig bleibt.

6. PROGRAMMIERUNG DER MENGE DER GETRÄNKE

1. Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor, um 1 oder 2 Tassen des gewünschten Getränks zuzubereiten, und rasten Sie den Siebträger (C1) mit Sieb für 1 Tasse oder für 2 Tassen und mit Kaffeepulver ein.
2. Drehen Sie den Drehknopf (B8), um das Getränk auszuwählen, das programmiert werden soll.
3. Drücken Sie „x1" (B2) oder „x2"(B3) für mindestens 3 Sekunden, bis die Kontrolllampe des gewählten Getränks zu blinken beginnt, um zu bestätigen, dass Sie sich im Programmiermodus befinden. (Um den Programmiermodus ohne Änderungen zu verlassen, halten Sie die gleiche Taste gedrückt oder warten Sie 30 Sekunden).
4. Drücken Sie die Taste OK (B6). Die Kontrolllampe OK beginnt zu blinken und die Kaffeemaschine beginnt mit der Zubereitung.
5. Drücken Sie bei Erreichen der gewünschten Menge die Taste OK erneut: die Menge ist programmiert.

Hinweis:

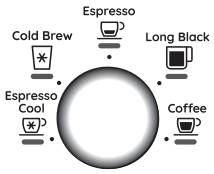
- *Getränke können programmiert werden, nicht aber die Dampfausgabe und die Heißwasserausgabe.*
- *Die Programmierung ändert die Mengen der Getränke, aber nicht die Menge des gemahlenen Kaffees.*
- *Wenn ein programmiertes Getränk gewählt wird, blinkt die entsprechende Kontrolllampe kurz.*
- *Die Kaffeemaschine verlässt den Programmiermodus automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.*

Kaffeerezept	Werkseinstellung	Programmierbare Menge
Cold Brew	≃ 110 ml	von ≃ 90 bis ≃130 ml
Cold Brew X2	≃ 180 ml	von ≃ 160 bis ≃ 220 ml
Espresso	≃ 35 ml	von ≃15 bis ≃90 ml
Espresso X2	≃ 70 ml	von ≃30 bis ≃180 ml
Americano	≃ 120 ml	• Espresso: von ≃15 bis ≃90 ml • Wasser: von ≃25 bis ≃120 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• Espresso: von ≃30 bis ≃180 ml • Wasser: von ≃ 50 bis ≃240 ml
Espresso Cool	≃ 40 ml	von ≃ 30 bis ≃ 50 ml
Espresso Cool X2	≃ 80 ml	von ≃ 60 bis ≃ 110 ml
Coffee	≃ 80 ml	≃ 50 bis ≃ 120 ml
Coffee 2x	≃ 160 ml	von ≃ 120 bis ≃ 240 ml

7. MENÜ EINSTELLUNGEN

1. Das Menü aufrufen:		
Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x1	

2. Einstellungen mit Auswahl über den Drehknopf (B7)



Entsprechende Einstellung	Drehen auf	Regelungen
Erweiterte Einstellung des Mahlgrads	Espresso	➡Bereich 1
		➡Bereich 2
		→

Wasserhärte	Americano	**Süß**
		mittel
		hart/sehr hart
Auto-Abschaltung	Coffee	**5 Minuten**
		1 1/2 Stunden
		3 Stunden
Statistik	Espresso Cool	Nützliche Infos für den Kundendienst (siehe Abschnitt „15. Statistik“)
3. Speichern Sie die neuen Einstellungen durch Drücken von OK (B4)		

Hinweis: *Die Kaffeemaschine verlässt das Menü Einstellungen automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.*

7.1 Rücksetzung auf die Werkseinstellungen

1. Das Menü aufrufen:		
Drücken Sie gleichzeitig für 5 Sekunden	x1	
2. Rücksetzung auf die Werkseinstellungen		
Halten Sie die Taste gedrückt, bis die Kontrolllampe OK blinkt	Drücken Sie OK, um zu betriebsbereit zurückzukehren	

Die Kontrolllampe OK (B6) blinkt kurz, um die Rücksetzung zu bestätigen.

8. REINIGUNG DES GERÄTES

Vorsicht!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Lösungs- und Scheuermittel oder Alkohol.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Verkrustungen oder Kaffeeablagerungen keine Metallgegenstände, weil sie Oberflächen aus Metall oder Kunststoff verkratzen könnten.
- Bei Nichtgebrauch von mehr als einer Woche wird empfohlen, vor dem Gebrauch der Kaffeemaschine einen Spülvorgang durchzuführen.

Gefahr!

- Während der Reinigung die Kaffeemaschine nie ins Wasser tauchen: es handelt sich um ein Elektrogerät.
- Vor jeder Reinigung der äußeren Teile des Gerätes die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Kaffeemaschine abkühlen lassen.

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Reinigung des Mahlwerks

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit dem Pinsel (C9) (Abb. 29).
2. Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit dem Pinsel (Abb. 30).

Effizienter Mahlvorgang

Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab. Um die perfekte Menge zu erreichen, muss daher der Drehknopf (B4) nach und nach auf eine höhere Zahl verstellt werden. Wenn die Einstellung zwischen 30 und 40 liegt, ist es Zeit, den erweiterten Mahlbereich einzustellen (siehe Kapitel „7. Menü Einstellungen“ - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads“).

Wenn sich die Kaffeepulvermenge weiterhin reduziert, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum, um die Mahlwerkzeuge auszutauschen: stellen Sie das Mahlwerk erneut ein, indem Sie das Menü Einstellungen aufrufen und den ersten Bereich der erweiterten Einstellung des Mahlgrads wählen. Drehen Sie dann

den Mengenregler (B4) auf Min und stellen Sie die Menge wie beim ersten Gebrauch ein (siehe „Die „perfekte Menge"").

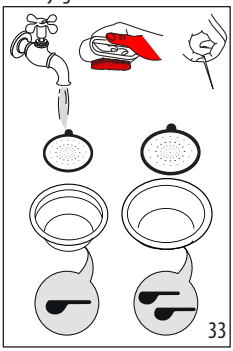
8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool

Diese Siebe sind konzipiert, um die Extraktion für dieses Getränk zu optimieren. Reinigen Sie die Siebe gut und beseitigen Sie alle Kaffeerückstände, damit die Siebe optimal funktionieren.

1. Spülen Sie die Siebe nach dem Gebrauch reichlich ab (Abb. 29) und drücken Sie das gelochte Sieb fest nach unten, damit es richtig sitzt (Abb. 30).

Falls die Reinigung nicht ausreicht und auf jeden Fall mindestens einmal im Monat, gehen Sie wie folgt vor:

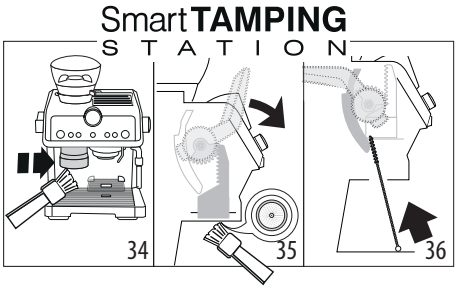
1. Ziehen Sie das perforierte Sieb an der Lasche heraus (Abb. 31).
2. Überprüfen Sie, dass das Loch auf der Unterseite (siehe Abb. 32) frei von jeglichen Rückständen ist.



3. Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab (Abb. 33).
4. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind. Verwenden Sie erforderlichenfalls eine Nadel.
5. Alle Teile mit einem Tuch abtrocknen.
6. Setzen Sie das perforierte Sieb ein und drücken Sie es fest nach unten (Abb. 30).

8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station"

1. Reinigen Sie den Bereich zum Einrasten mit einem Pinsel (Abb. 34).
2. Ziehen Sie den Hebel (A21) bis zum Anschlag und reinigen Sie den Tamper mit einem Pinsel (Abb. 35); lassen Sie dann den Hebel wieder los.
3. Reinigen Sie die Kaffeerutsche mit einer Bürste (C7) (Abb. 36).



9. WASSERHÄRTE

Die Kontrolllampe (B10) Entkalkung schaltet sich nach einer voreingestellten Betriebszeit ein, die von der Wasserhärte abhängt. Die Kaffeemaschine kann je nach der in den verschiedenen Wohnregionen vorhandenen Wasserhärte programmiert werden, sodass die Entkalkung weniger häufig durchgeführt werden muss.

1. Nehmen Sie den mitgelieferten Reaktionsstreifen „TOTAL HARDNESS TEST" (C6)aus seiner Packung;
2. Den Streifen etwa eine Sekunde lang vollständig in ein Glas Wasser eintauchen.
3. Den Streifen aus dem Wasser nehmen und leicht schütteln.

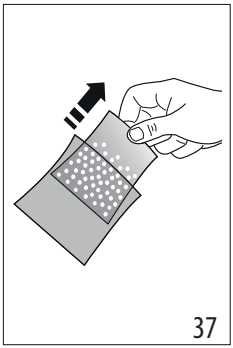
Ergebnis Wasserhärtetest	Taste	Stufe
	x2	**1** weiches Wasser
	☰	**2** normales Wasser
	OK	**3** hartes oder sehr hartes Wasser
		

4. Stellen Sie das Gerät gemäß den Angaben im Kapitel „7. Menü Einstellungen" „Wasserhärte" ein.

10. VERWENDUNG VON SOFTBALLS

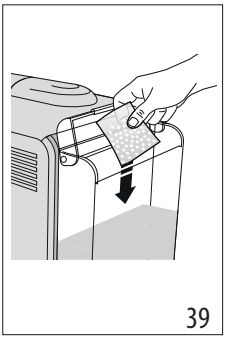
Softballs (C10) ist ein innovatives System, das die Lebensdauer der Kaffeemaschine verlängert, ohne die Wasserqualität zu beeinflussen, und so die Ausgabe eines cremigen und aromatischen Kaffees garantiert. Um die Wirksamkeit zu optimieren, sollte Softballs vor dem Gebrauch über Nacht im Wasser gelassen werden.

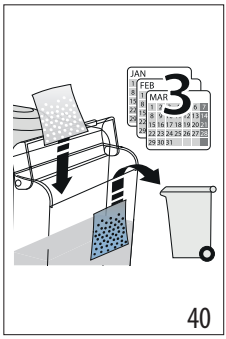
1. Nehmen Sie das Softballs-Paket aus der Verpackung (Abb. 37).





2. Spülen Sie das Softballs-Paket unter fließendem Wasser ab (Abb. 38).
3. Tauchen Sie den Beutel in den Wassertank (A15) (Abb. 39).





4. Tauschen Sie den Softballs-Beutel alle 3 Monate aus (Abb. 40).

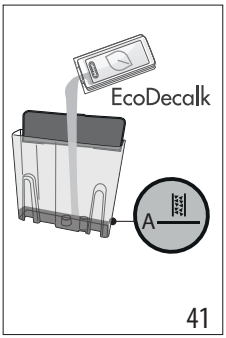
11. ENTKALKUNG

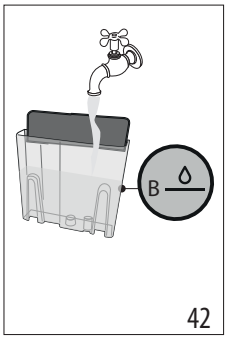
Vorsicht!

- Regelmäßige Entkalkung garantiert auf Dauer optimale Resultate: wenn die Kaffeemaschine es anfordert, kaufen Sie den Entkalker Ecodecalk auf delonghi.com und führen Sie die Entkalkung durch.
- Verwenden Sie ausschließlich Entkalker von De'Longhi. Die Verwendung von ungeeigneten Entkalkern sowie die nicht regelmäßig durchgeführte Entkalkung können zum Auftreten vom Defekten führen, die nicht durch die Herstellergarantie abgedeckt sind.
- Lesen Sie vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung und die Angaben auf dem Etikett des Entkalkers durch, die sich auf der Packung des Entkalkers befinden.
- Der Entkalker kann empfindliche Oberflächen beschädigen. Sollte das Produkt versehentlich verschüttet werden, bitte sofort wegwischen.

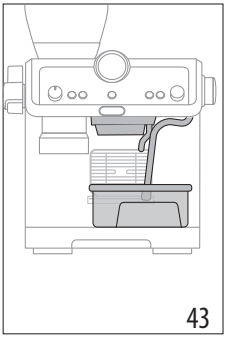
Zur Durchführung der Entkalkung	
Entkalker	Entkalker De'Longhi
Behälter	Fassungsvermögen 2 Liter
Zeit	~20min

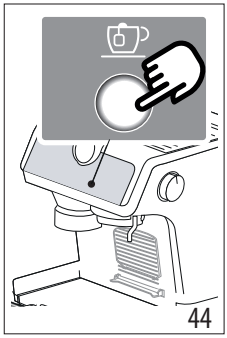
1. Die Entkalkung muss durchgeführt werden, wenn sich die Kontrolllampe (B10) einschaltet. Die Entkalkung kann jederzeit gestartet werden.
2. Ziehen Sie die Abtropfschale (A11) heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
3. (FALLS VORHANDEN, DEN WASSERFILTER UND SOFTBALLS ENTFERNEN). Geben Sie den Entkalker bis zum auf der Innenseite des Tanks aufgedruckten Füllstand **A** in den Wassertank (A15) (entspricht einer 100 ml Packung) (Abb. 41).





4. Füllen Sie bis zum Füllstand **B** mit Wasser auf (Abb. 42). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in die Kaffeemaschine ein.



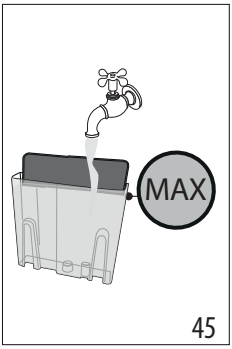


5. Stellen Sie sicher, dass der Siebträger (C1) nicht eingerastet ist, und stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf und unter das Dampfausgaberohr (A7) (Abb. 43).
6. Halten Sie die Taste (B6) gedrückt, bis die Kontrolllampe (B10) blinkt.

7. Drücken Sie die Taste OK: die entsprechende Kontrolllampe blinkt.
8. Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungslösung tritt aus den Ausläufen heraus. Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Spülvorgängen und Pausen durch, um die Kalkablagerungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen, bis der Wassertank vollständig geleert ist.

Die Zubereitung wird abgebrochen und die Kontrolllampe OK wird blau. Nun muss ein Spülvorgang durchgeführt werden:

9. Leeren Sie das zum Auffangen der Entkalkungslösung verwendete Gefäß und stellen Sie es erneut unter die Ausläufe.
10. Entnehmen Sie den Wassertank, leeren Sie mögliche Rückstände der Entkalkungslösung aus, spülen Sie den Wassertank unter fließendem Wasser aus und füllen Sie ihn bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser (Abb. 45). Setzen Sie dann den Wassertank wieder in seine Aufnahme.



11. Drücken Sie die Taste OK: der Spülvorgang beginnt.
12. Nach Beendigung des Spülvorgangs wird die Ausgabe abgebrochen und das Gerät ist betriebsbereit.
13. Leeren Sie die zum Auffangen des Spülwassers verwendeten Gefäße.
14. Ziehen Sie die Abtropfschale heraus, leeren Sie sie und setzen Sie sie dann wieder ein.
15. Ziehen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser und setzen Sie ihn dann wieder ein.
16. Die Kontrolllampe OK wird weiß.

Nun ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis:

- Der Entkalkungszyklus kann jederzeit gestartet werden (auch wenn die entsprechende Kontrolllampe noch nicht eingeschaltet ist).
- Falls die Entkalkung versehentlich gestartet wurde, drücken Sie die Taste für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.
- Das Gerät verlässt den Entkalkungsmodus automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

12. REINIGUNG DES KAFFEEAUSLAUFS (A19)

Wenn die Kontrolllampe ⚠ sich einschaltet (orange) (B11), muss der Kaffeekreislauf gereinigt werden. Um den Reinigungszyklus durchzuführen, verwenden Sie die Reinigungstabs von De'Longhi (C9). Für weitere Informationen besuchen Sie bitte www.delonghi.com.

1. Setzen Sie das 1-Tassen-Sieb (C2) in den Siebträger (C1) (Abb. 26).
2. Setzen Sie das Reinigungszubehör (C8) in das Sieb (Abb. 27) und drücken Sie es fest nach unten.
3. Legen Sie den Reinigungstab auf das Zubehör (Abb. 28).
4. Rasten Sie den Siebträger am Kaffeeauslauf (A19) ein.
5. Füllen Sie den Wassertank (A15). Vergewissern Sie sich, dass die Abtropfschale (A11) leer ist.
6. Halten Sie die Taste (B5) gedrückt, bis die Kontrolllampe ⚠ (B11) blinkt.
7. Drücken Sie OK (B4), um die Reinigung zu starten: die Kontrolllampe OK blinkt, wodurch angezeigt wird, dass die Reinigung läuft;
8. Wenn die Ausgabe abgebrochen wird und die Kontrolllampe OK sich blau einschaltet, muss ein Spülvorgang durchgeführt werden.
9. Entfernen Sie das Reinigungszubehör und waschen Sie den Siebträger und das Sieb unter fließendem Wasser.
10. Setzen Sie den Siebträger wieder ein und führen Sie einen Spülvorgang durch, indem Sie die Taste OK drücken: es wird empfohlen, einen Behälter unter den Siebträger zu stellen.
11. Nach Beendigung des Spülvorgangs ist das Gerät ist betriebsbereit.
12. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und leeren Sie sie.

Hinweis:

- Der Reinigungszyklus kann jederzeit gestartet werden (auch wenn die entsprechende Kontrolllampe noch nicht eingeschaltet ist).
- Falls die Reinigung versehentlich gestartet wurde, drücken Sie die Taste für 10 Sekunden; der Spülvorgang kann nicht abgebrochen werden.
- Das Gerät verlässt die Reinigung automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

13. BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN

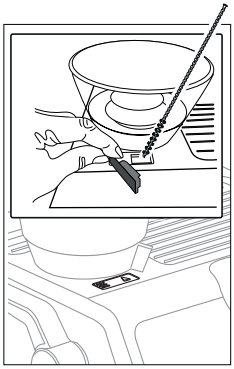
KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
Alle Kontrolllampen blinken kurz auf	Einschalten des Gerätes	Eigendiagnose
leuchtet permanent	Die Kaffeemaschine wurde zum ersten Mal eingeschaltet und der Kreislauf muss mit Wasser gefüllt werden	Gemäß den Angaben im Kapitel vorgehen „3. Erste Inbetriebnahme des Gerätes“
OK leuchtet permanent (weiß) • Kontrolllampen x1 - x2: die Anzahl der Tassen muss gewählt werden • Kontrolllampe : zeigt die gewählte Kaffeetemperatur an • Kontrolllampe : zeigt an, dass die Maschine für die Heißwasserausgabe bereit ist • Kontrolllampe heißes Getränk: zeigt das gewählte Getränk an	Die Maschine ist für die Zubereitung von heißen Getränken bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
OK leuchtet permanent (blau) • Kontrolllampen x1 - x2: die Anzahl der Tassen muss gewählt werden • Kontrolllampe : zeigt an, dass die Maschine für die Heißwasserausgabe bereit ist • Kontrolllampe kaltes Getränk: zeigt das gewählte Getränk an	Die Maschine ist für die Zubereitung von kalten Getränken bereit	Bereiten Sie die Kaffeemaschine vor und bereiten Sie das Getränk zu
leuchtet permanent	Der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
blinkt	Der Mahlvorgang soll durchgeführt werden, aber der Kaffeebohnenbehälter (A2) ist leer	Kaffeebohnenbehälter füllen
leuchtet permanent	Das Wasser im Wassertank (A15) ist nicht ausreichend oder der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank füllen oder den Wassertank entnehmen und wieder korrekt einsetzen
		→

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
blinkt	Ein Getränk soll zubereitet werden, aber der Wassertank (A15) ist leer	Den Wassertank füllen
	Der Mahlgrad ist zu fein, sodass der Kaffee zu langsam oder gar nicht herausläuft.	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Spülen Sie die Siebe unter fließendem Wasser ab
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel „11. Entkalkung“durchführen
leuchtet permanent (rot)	Allgemeine Störung	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
leuchtet permanent (orange)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs muss durchgeführt werden	Siehe Kapitel „12. Reinigung des Kaffeeauslaufs (A19)“
blinkt (orange) + OK leuchtet permanent (weiß)	Die Maschine ist bereit für die Reinigung des Kaffeeauslaufs	
blinkt (orange) + OK blinkt (weiß)	Die Reinigung des Kaffeeauslaufs läuft	
blinkt (orange) + OK leuchtet permanent (blau)	Der Kaffeeauslauf muss gespült werden	
blinkt (orange) + OK blinkt (blau)	Die Spülung des Kaffeeauslaufs läuft	
leuchtet permanent	Die Maschine ist bereit für die Dampfausgabe	Die Kaffeemaschine ist aufgeheizt, um Dampf auszugeben. Für die Ausgabe über die Dampflanze den Ausgabeknopf für Dampf drehen
		→

KONTROLLLAMPEN	BEDEUTUNG DER KONTROLLLAMPEN	VORGANG
blinkt	Die Kaffeemaschine ist mit aktivem Energiesparmodus eingeschaltet. Der Ausgabeknopf für Dampf (A5) steht auf Ausgabe	Die Kontrolllampe blinkt, wodurch angezeigt wird, dass die Kaffeemaschine sich vorbereitet, um Dampf auszugeben. Die Ausgabe beginnt, wenn der Dampfkreislauf aufgeheizt ist
	Die Maschine ist bereit für die Dampfausgabe	Die Kaffeemaschine ist aufgeheizt, wenn die Kontrolllampe permanent leuchtet.
	Die Kaffeemaschine gibt gerade Dampf aus	
blinkt	Der Einfüllschacht des Mahlwerks ist verstopft	Reinigen Sie ihn gemäß den Angaben im Abschnitt „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station"". Wenn das Problem weiterhin besteht, öffnen Sie die entsprechende Tür (A22) und befreien Sie den Einfüllschacht mithilfe der Bürste (C7) von der Verstopfung
		Überprüfen Sie, dass das verwendete Kaffeesieb der gewählten Tassenanzahl entspricht
		Die Kaffeemenge durch Drehen des Drehknopfs (B1) reduzieren
leuchtet permanent + ×1 und ×2 blinken	Der Hebel (A21) befindet sich nicht in der richtigen Stellung	Bringen Sie den Hebel nach dem Anpressen wieder in die Ausgangsstellung zurück.
leuchtet permanent (rot)	Die Entkalkung muss durchgeführt werden	Führen Sie die Entkalkung gemäß den Angaben im Kapitel durch.„11. Entkalkung"
blinkt (rot) + OK leuchtet permanent (weiß)	Die Kaffeemaschine bereit, um die Entkalkung durchzuführen	
blinkt (rot) + OK blinkt (weiß)	Die Kaffeemaschine führt gerade die Entkalkung durch	Führen Sie die im Kapitel „11. Entkalkung" beschriebenen Vorgänge durch.
blinkt (rot) + OK leuchtet permanent (blau)	Der Spülvorgang muss durchgeführt werden	
blinkt (rot) + OK blinkt (blau)	Das Gerät führt gerade den Spülvorgang des Entkalkungszyklus durch	

14. BETRIEBSSTÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
In der Abtropfschale (A11) befindet sich Wasser	Dies gehört zum normalen Betrieb der internen Kreisläufe der Kaffeemaschine	Die Abtropfschale regelmäßig leeren und reinigen
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	Kein Wasser im Wassertank (A15)	Den Wassertank füllen
	Die Kontrolllampe (B6) ist eingeschaltet, um anzuzeigen, dass der Kaffeekreislauf oder der Dampfkreislauf leer ist.	Die Taste für die Kontrolllampe drücken, um den Kreislauf zu füllen
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser abspülen. Für die Siebe für Espresso Cool siehe „8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool“
	Der Wassertank (A15) ist nicht richtig eingesetzt und die Ventile am Boden sind nicht geöffnet	Den Wassertank leicht andrücken, damit sich die Ventile am Boden öffnen
	Kalk im Wasserkreislauf	Die Entkalkung gemäß Kapitel „11. Entkalkung“durchführen
	Mahlgrad zu fein	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein	Das Kaffeepulver wurde nicht gepresst oder die Menge ist zu groß	Den Mahlvorgang mit anderen Einstellungen wiederholen. Die Dosiermenge reduzieren: überprüfen, dass das Sieb (1 oder 2 Tassen) für die zu mahlende Menge richtig ist (Taste x (B2) oder x2 (B3) gewählt)
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers (C1) anstatt aus den Löchern	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt	Den Siebträger richtig einrasten und kräftig bis zum Anschlag drehen
	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs (A19) hat an Elastizität verloren oder ist verschmutzt	Die Dichtung des Kaffeeauslaufs bei einem Kundendienstzentrum austauschen
	Das Kaffeesieb ist verstopft	Die Siebe unter fließendem Wasser abspülen. Für die Siebe für Espresso Cool siehe„8.2 Reinigung der Siebe für Espresso Cool“
Die Crema des Kaffees ist hell (der Kaffee läuft zu schnell aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
		→

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Die Crema des Kaffees ist dunkel (der Kaffee läuft zu langsam aus dem Ausguss)	Die Einstellungen des Gerätes müssen überprüft werden	Den Siebträger (C1) entnehmen, die Vorgänge für die Kaffeezubereitung wiederholen und dabei die Angaben im Abschnitt „4. Zubereitung von Kaffee“ und „4.2 Schritt 2 - Anpressen“ beachten
Nach Beendigung der Entkalkung fordert das Gerät einen weiteren Spülvorgang an	Während des Spülvorgangs wurde der Tank nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt	Den Spülvorgang wiederholen (siehe Kapitel „11. Entkalkung“)
Das Gerät mahlt den Kaffee nicht	Im Mahlwerk befindet sich ein Fremdkörper	Den Wahlschalter auf Position 15 drehen und alle Bohnen mit einem Handstaubsauger entfernen, bis der Kaffeebohnenbehälter (A2) leer und sauber ist. Bei Fortbestehen des Problems eine Kundendienststelle aufsuchen.
Wenn die Kaffeesorte gewechselt werden soll		• Es ist empfehlenswert, nur die Menge Bohnen in den Kaffeebohnenbehälter (A2) zu füllen, die verwendet werden soll • Um den Kaffeebohnenbehälter zu leeren, den Inhalt mit einem Staubsauger aufsaugen oder alle darin enthaltenen Bohnen mahlen, bis er komplett leer ist. • Die neue Bohnensorte einfüllen • Wenn beim Mahlvorgang nicht die „perfekte Menge" erreicht wird, wie beim ersten Gebrauch vorgehen
Nach dem Mahlvorgang ist das Kaffeesieb leer Nach dem Mahlvorgang ist zu viel Kaffeepulver im Sieb	Die Kaffeerutsche des Mahlwerks ist verstopft	Die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt durchführen „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station““ durchführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, die entsprechende Tür (A22) öffnen und die Rutsche mithilfe der Bürste von der Verstopfung befreien 

→

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Nach dem Mahlvorgang erreicht das Kaffeepulver im Sieb nicht die „perfekte Menge"	Die „Smart Tamping Station" muss gereinigt werden	Führen Sie die Reinigung gemäß den Angaben im Abschnitt „8.3 Reinigung der „Smart Tamping Station"" durch und wiederholen Sie den Mahlvorgang
	Die Kaffeepulvermenge muss eingestellt werden	Die Menge mit dem entsprechenden Drehknopf (B1) einstellen, indem die Angaben im Abschnitt „Die „perfekte Menge"" befolgt werden. Wenn der Regler bereits auf der höchsten Stufe steht, gemäß den Angaben im Kapitel „7. Menü Einstellungen" - „Erweiterte Einstellung des Mahlgrads" vorgehen.
	Das 2-Tassen-Sieb wird verwendet	Überprüfen, dass die Kontrolllampe 2X eingeschaltet ist
	Mit der Zeit nutzen sich die Mahlwerkzeuge ab	Wenden Sie sich an eine Kundendienststelle
Nach dem Mahlvorgang befindet sich Kaffee auf dem Tassenrost	Während des Anpressvorgangs wurde der Hebel nicht in die Ausgangsstellung gebracht.	Um das Anpressen korrekt durchzuführen: • Den Hebel bis zum Anschlag nach unten drücken; • Den Hebel wieder in die Ausgangsstellung bringen; • Den Hebel erneut nach unten drücken und wenn der Hebel sich am Anschlag befindet, die Siebträger herausziehen: auf diese Weise bleibt die Oberfläche des Kaffeepulvers glatt; • Den Hebel wieder in die Ausgangsstellung bringen.

15. STATISTIK

Die Statistik der Kaffeemaschine ist bei einem Serviceeinsatz nützlich. Dazu wie folgt vorgehen:

- Das Menü aufrufen, indem die Tasten x1 (B2) und (B6) für 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt werden;
- Den Drehknopf (B7) drehen, um „Espresso Cool" zu wählen;
- (B5) drücken;
- Wenn das Menü Einstellungen aufgerufen ist, die gewünschten Daten wählen, indem der Wahlknopf gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle gedreht wird:

Position des Drehknopfs	Zähler
Cold Brew	Gesamtzahl der Entkalkungen
	···→

Position des Drehknopfs	Zähler
Espresso	Gesamtzahl der heißen Getränke
Espresso Cool	Gesamtzahl der kalten Getränke

- Die Kontrolllampen x1 , x2, OK, und zeigen die Anzahl der Vorgänge an:

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkalkungen
x1 x2 OK	bis 100	bis 1
		···→

Kontrolllampen an der Bedienblende	Anzahl Getränke	Anzahl Entkal-kungen
	zwischen 100 und 1000	zwischen 2 und 10
	zwischen 1000 und 3000	zwischen 10 und 30
	zwischen 3000 und 6000	zwischen 30 und 60
	zwischen 6000 und 11000	zwischen 60 und 110
	mehr als 11000	mehr als 110

- Das Gerät verlässt das Menü Einstellungen automatisch nach 30 Sekunden Nichtgebrauch.

16. TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung:	1550 W
Druck:	1.9 MPa (19 bar)
Fassungsvermögen des Wassertanks:	2 l
Abmessungen BxTxH:	369x380x445 mm
Gewicht:	13,2 kg
Max. Füllmenge Kaffeebohnenbehälter:	250 g

De'Longhi behält sich vor, die technischen und optischen Eigenschaften jederzeit zu ändern, ohne die Funktionalität und die Qualität der Produkte zu beeinträchtigen.

Antes de utilizar el aparato lea siempre el folleto en que figuran las advertencias de seguridad.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Descripción del aparato - A

A1. Tapa del recipiente de granos
A2. Recipiente del café en granos
A3. Selector de grado de molienda (de fino a grueso)
A4. Apoyatazas
A5. Botón vapor
A6. Surtidor de agua caliente
A7. Varilla de vapor
A8. Rejilla apoyatazas para espresso
A9. Rejilla apoyatazas para vasos o mug
A10. Rejilla bandeja
A11. Bandeja recogegotas
A12. Indicador del nivel del agua de la bandeja recogegotas
A13. Tapa del depósito de agua
A14. Asa extracción depósito de agua
A15. Depósito de agua
A16. Soporte filtro ablandador
A17. Cable de alimentación
A18. Interruptor general (ON/OFF)
A19. Salida café
A20. Salida molinillo (Tamping station)
A21. Palanca prensador
A22. Puerta para acceder a la rampa del molinillo

1.2 Descripción del panel de control - B

B1. Botón de regulación de la cantidad de café molido
B2. Botón "X1": para utilizar el filtro 1 café
B3. Botón "X2": para utilizar el filtro 2 cafés
B4. Botón "OK": para suministrar la bebida/confirmar/para encender la máquina tras el modo de espera
color blanco: suministro de bebidas calientes
color azul: suministro de bebidas frías
B5. Botón "temperatura café"
B6. Botón "salida de agua caliente"
B7. Botón de selección de bebidas:
- Espresso Cool
- Cold Brew
- Espresso
- Americano
- Café

B8. Indicador "suministro vapor"
B9. Indicador "falta agua"
B10. Indicador "descalcificación"
B11. Color naranja: limpieza del surtidor de café
color rojo: alarma general
B12. Indicador "recipiente de granos"
B13. Indicador "antiobstrucción"
B14. Manómetro

1.3 Descripción de los accesorios - C

C1. Copa portafiltro
C2. Filtro 1 taza
C3. Filtro 2 tazas

Filtros específicos para **Espresso Cool** :
C4. Filtro 1 taza
C5. Filtro 2 tazas

C6. Tira reactiva "Prueba dureza total"
C7. Escobilla
C8. Accesorio limpieza surtidor de café
C9. Cleaning tabs: pastillas para la limpieza del surtidor de café
C10. Softballs
C11. Jarra de leche
C12. Aguja de limpieza para varilla de vapor

1.4 Accesorios de limpieza no incluidos, recomendados por el fabricante

Para más información, visite www.delonghi.com.

ECO MULTICLEAN **Detergente**
EAN: 8004399333307

ECODECALK **Descalcificador**

2. PREPARACIÓN DEL APARATO

Lave con agua tibia y detergente para vajillas todos los accesorios, después proceda de la siguiente manera:

1. Meta la bandeja recogegotas (A11) con la rejilla apoyatazas (A9) y la rejilla bandeja (A10) (fig. 1);
2. Saque el depósito de agua (A15) (fig. 2) y llénelo con agua fresca y limpia sin superar el mensaje MÁX (fig. 3).
3. A continuación vuelva a meter el depósito.

Atención: *No ponga nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito o sin depósito.*

Nota bene: *Le aconsejamos personalizar cuanto antes la dureza del agua, para ello siga el procedimiento descrito en el capítulo "7. Menú configuraciones".*

3. PRIMERA PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Apriete el interruptor general (A18) (fig. 4).
2. Coloque debajo del surtidor de agua caliente (a nivel del surtidor de café (A19)) un recipiente con capacidad mínima de 100 ml (fig. 5);
3. Pulse el botón correspondiente al indicador (fig. 6): empieza la salida y se interrumpe automáticamente. Vacíe el recipiente.

Antes de empezar a utilizar la cafetera es necesario enjuagar sus circuitos internos. Proceda de la siguiente manera:

4. Enganche la copa portafiltro (C1) con el filtro a la máquina: para un enganche correcto, alinee el asa de la copta porta-

filtro a "INSERT" (fig. 7) y gire el asa hacia la derecha, hasta alinearla a la posición "CLOSE";
5. Coloque un recipiente bajo la copa portafiltro y del tubo de salida del vapor (A7);
6. Pulse el botón OK (B4) (fig. 8): el suministro empieza;
7. Finalizado el suministro, gire el botón vapor (A5) (fig. 9) y suministre café por algunos segundos de modo de enjuagar el circuito vapor: para un suministro óptimo de vapor, se recomienda repetir esta operación 3 o 4 veces.

El aparato está listo para el uso.

Nota bene: *se aconseja enjuagar los circuitos internos también en caso de que no se use el aparato durante un tiempo prolongado.*

Cuando utilice por primera vez la cafetera, será necesario preparar 4-5 cafés antes de obtener buenos resultados: dedique atención especial a la dosis de café molida en el filtro ((C2) o (C3)) (véanse las instrucciones en el apartado "4.1 Fase 1 - Molienda"). Proceda tal y como indicado en el capítulo "La "dosis perfecta"".

4. PREPARE EL CAFÉ

Enjuague del filtro y del portafiltro

Para garantizar la limpieza y la temperatura correcta de todo el circuito de café:

- prima di preparare la dose ("4.1 Fase 1 - Molienda" y "4.2 Fase 2 - Prensado"), enganchar el portafiltro al surtidor de café (fig. 7);
- pulsar el botón OK (B4): el aparato dispensa agua (caliente o fría, según la bebida seleccionada).
- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, secar el filtro y el portafiltro con un paño antes de preparar la dosis.

Enjuague del vaso o la taza

En caso de preparación de bebidas calientes, para garantizar una temperatura óptima del café:

- colocar la taza/el vaso debajo del surtidor de agua caliente (A6);
- realizar un aclarado pulsando el botón (B6);
- interrumpir el suministro pulsando de nuevo el botón ;
- a continuación, para garantizar un resultado óptimo en la taza, vaciar y secar el vaso/la taza antes de la preparación de la dosis.

4.1 Fase 1 - Molienda

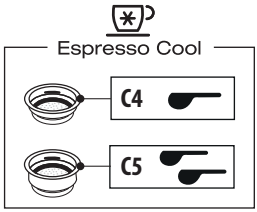
1. Vierta los granos de café en el recipiente (A2) (fig. 10). Se recomienda verter solo los granos necesarios para la preparación: de este modo se utilizará siempre café fresco;
2. En general, los tostados más oscuros requieren un molido más grueso, mientras que los tostados más claros necesitan un molido más fino. Cuando se utiliza café en grano por primera vez, comenzar con el ajuste de fábrica 9 (fig. 11) y asegurarse de que tiene la dosis correcta (consultar "La "dosis perfecta""). Preparar un espresso y, en función del resultado, disponerse a adaptarlo. El café demasiado extraído (preparación demasiado lenta) necesita un molido más grueso. El café que se extrae mal (demasiado rápido) necesita un molido más fino.

Nota bene: *El grado de molienda entre 5 y 11 es recomendado para la mayoría de los cafés. El resultado de la molienda con una selección entre 1 y 4 es muy fino, para utilizar sólo con café muy especial (tueste ligero).*

3. Introduzca uno de los filtros de café (C2) o (C3) en el portafiltro (C1) (fig. 12).

Nota bene:

Para la preparación de **Espresso Cool**, utilizar los filtros específicos para esta bebida (véase apdo. "4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool").

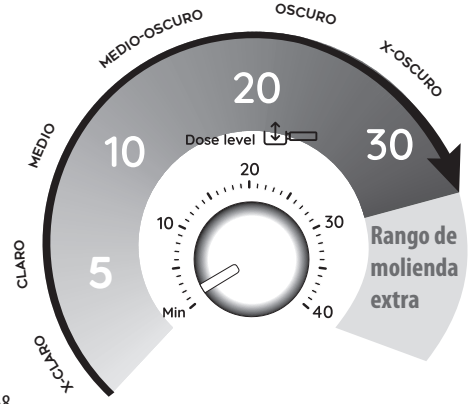


4. Regule el botón cantidad (B1) partiendo de la posición mínima (fig. 13).

Consulte el apartado "Regule la cantidad de café molido en el filtro" para indicaciones adicionales.

5. Enganchar el portafiltro a la salida del molinillo (A20) alineándolo con INSERT: a continuación, rotar la copa hacia la derecha.
6. Si utiliza un filtro para 1 taza (C2) o (C4), pulsar el botón X1 (B2). Si utiliza un filtro para 2 tazas (C3) o (C5), pulsar el botón X2 (B3): esta selección también determina la cantidad de espresso dispensado. La molienda inicia y se interrumpe automáticamente.

Regule la cantidad de café molido en el filtro



Cada variedad de grano da un resultado diverso durante la molienda y por esto al inicio la regulación de la dosis requiere cuidado extremo.
Questa illustrazione dà delle indicazioni su come regolare la dose, basate sul colore di tostatura: sono da considerarsi un punto di partenza, ma possono variare in base alla composizione dei chicchi caffè.

1. Impostare la dose dalla posizione minima.
2. Facendo riferimento al colore di tostatura del vostro caffè, ruotare lentamente la manopola.

4.2 Fase 2 - Prensado

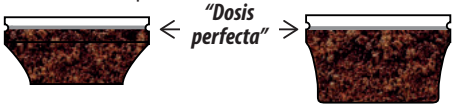
1. Después de la molienda, baje la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera (no quite el portafiltro) (fig. 14). Para obtener un resultado perfecto, hay que repetir la operación 2 veces, devolviendo siempre la palanca a su posición inicial.
2. Mantenga bajada la palanca hasta el final de carrera durante la remoción del portafiltro (fig. 15). Para regresar la palanca a la posición inicial.
3. Una vez verificada que la dosis de cafés sea correcta (véase "La "dosis perfecta"), enganche el portafiltro al surtidor del café (A19) (fig. 16).

Nota bene:

- Si tras el prensado queda café residual a los largo de los bordes del filtro, esto no perjudica absolutamente la calidad de la extracción y por lo tanto el resultado final.
- Extraer el portafiltro con la palanca del tamper aún bajada para obtener un acabado pulido de la dosis de café.

La "dosis perfecta"

- Los filtros de café, tienen una referencia interna para identificar la dosis perfecta.



  la dosis perfecta corresponde a la línea en relieve;
- Asegúrese de que el café esté al nivel después del prensado. Podría ser necesario regular el botón más veces (B1) antes de llegar a la dosis perfecta.
- Si el café está sobre- o bajo-extraído y la dosis está dentro de la dosis perfecta, regule el grado de molienda más fino o más grueso (véase "4. Prepare el café"). Si el café está sobre- extraído (suministro demasiado lento) la molienda deberá ser más gruesa. Si el café está bajo-extraído (suministro demasiado rápido) la molienda deberá ser más fina.

Prensar el café ya molido

Para preparar el café con café en polvo ya molido:

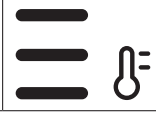
1. verter el café en el filtro;
2. enganchar el portafiltro a la salida del molinillo;
3. con el portafiltro enganchado, bajar la palanca de prensado (A21) hasta final de carrera;
4. quitar el portafiltro;
5. pulsar el botón correspondiente al número de tazas a preparar (x1 o x2).

4.3 Fase 3 - Suministro de bebidas calientes

1. Seleccione la temperatura (fig. 17) (véase "La temperatura para preparar las bebidas calientes").
2. Seleccione la bebida deseada (fig. 18). Si la bebida ha sido programada (véase capítulo "6. Programar la longitud de las bebidas"), el indicador de la bebida parpadea brevemente.
3. Pulse OK (B4) para iniciar el suministro (fig. 8) (pre-infusión e infusión). El suministro del café se interrumpe automáticamente.

La temperatura para preparar las bebidas calientes

La temperatura del agua es controlada durante todo el proceso de preparación para garantizar la estabilidad en fase de extracción. La Specialista Prestigio ofrece 3 temperaturas de infusión* que corresponden a un rango entre los 92°C y los 96°C.
Dependiendo de la variedad y el tostado de los granos, se recomienda una temperatura diferente: los granos de Robusta requieren una temperatura baja; los granos de Arabica una temperatura alta. Lo mismo vale para los granos con tostado oscuro o para los granos apenas tostados.

Nivel de temperatura	Indicador luminoso correspondiente	Nivel de tostado
MÍN.		**Oscuro**
MED.		**Medio-oscuro**
MÁX.		**Claro - medio**

* Esta temperatura se refiere al agua en el thermoblock. Por lo tanto, es diferente de la temperatura de la bebida en la taza o de la temperatura medida cuando la bebida sale de los surtidores del portafiltro.

4.4 Fase 3 - Suministro Cold Brew

- Seleccione Cold Brew (fig. 19): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.

1. Vierta 1 o 2 cubos de hielo en el vaso (fig. 20).
2. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

Nota Bene:

- El manómetro no gira a posiciones superiores: de hecho no hay presión para esta preparación.
- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

4.5 Fase 3 - Suministro Espresso Cool

Para la preparación de Espresso Cool, utilizar los filtros específicos (C4) o (C5) para esta bebida (fig. 21).

Prepare la "Dosis perfecta" como está indicado en los apartados "4.1 Fase 1 - Molienda" y "Regule la cantidad de café molido en el filtro".

Luego proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Espresso Cool (fig. 22): el indicador OK (B6) se pone azul para indicar que está seleccionada una bebida fría.
2. Vierta 2 o 3 cubos de hielo en el vaso (fig. 23).
3. Pulse OK para iniciar el suministro. El suministro se interrumpe automáticamente.

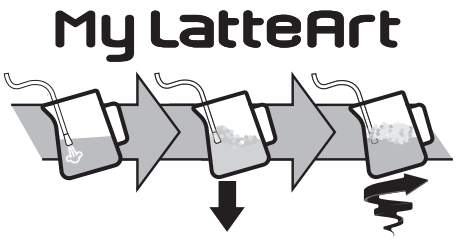
Nota Bene:

- **Cold Extraction Technology:** para obtener los mejores resultados, cuando se preparan bebidas Cold Brew, llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

5. PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE LECHE

5.1 Espumar la leche

1. Verter en la jarra (C12) leche fresca a la temperatura del frigorífico. El volumen de la leche aumentará de 2 a 3 veces (fig. 24). Para obtener una espuma más densa y homogénea, se recomienda utilizar leche entera de vaca y a temperatura de la heladera (aproximadamente 5° C).



2. Para espumar la leche, apoyar el tubo de salida del vapor (A7) en la superficie de la leche y abrir el botón de vapor (A5): al hacerlo, el aire se mezcla con la leche y el vapor.
3. Mantenga el tubo de salida de vapor en la superficie, prestando atención a no capturar demasiado aire creando burbujas demasiado gruesas.
4. Sumerja el tubo de salida de vapor bajo la superficie de la leche: de este modo se crea un vórtice. Una vez alcanzada la temperatura deseada, vuelva a cerrar el botón de vapor y espere a que el suministro de vapor se interrumpa completamente antes de quitar la jarra de leche.

El barman aconseja:

- **La leche fresca es mejor**. Use siempre leche fresca a temperatura de la heladera.
- Para un mejor resultado, se recomienda colocar siempre la jarra de la leche en la nevera.
- La leche entera asegura resultados óptimos. El resultado y la textura de la espuma varían de acuerdo a la leche de vaca o de las bebidas vegetales utilizadas.
- Después haber espumado la leche, elimine las burbujas agitando ligeramente la jarra de leche.

Limpieza del surtidor de vapor:

1. Después de cada uso, remueva con un paño los residuos de leche del surtidor de vapor (fig. 25). Para una limpieza profunda, se recomienda utilizar Eco MultiClean: asegura la higiene removiendo proteínas y grasas de la leche y puede utilizarse para limpiar toda la máquina.
2. Suministre vapor por algunos segundos para limpiar bien el surtidor (fig. 9).
3. Espere a que el surtidor se enfríe: para mantener la eficiencia del surtidor en el tiempo, utilice la aguja de limpieza (C13) para mantener libre el agujero (fig. 26).

6. PROGRAMAR LA LONGITUD DE LAS BEBIDAS

1. Preparar la máquina para suministrar 1 ó 2 tazas de la bebida que se desea suministrar, hasta enganchar el portafiltro (C1) con filtro de 1-taza o 2-tazas y café molido.
2. Gire el botón (B8) para seleccionar la bebida a programar
3. Pulsar "x1" (B2) o "x2"(B3) durante al menos 3 segundos, hasta que el indicador de la bebida seleccionada comience a parpadear para confirmar que se encuentra en el modo de programación. (Para salir del modo de programación sin cambios, mantener pulsado el mismo botón o esperar 30 segundos).
4. Pulse el botón OK (B6). El indicador OK comienza a parpadear y la máquina empieza el suministro.
5. Al alcanzar la cantidad deseada, vuelva a pulsar el botón OK: la cantidad está programada.

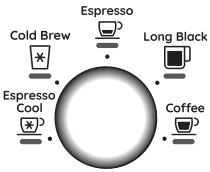
Nota bene:

- *Se pueden programar las bebidas, pero no el suministro de vapor y agua caliente.*
- *La programación modifica las cantidades de las bebidas, pero no del café molido.*
- *Cuando se selecciona una bebida programada, el indicador correspondiente parpadea brevemente.*
- *La máquina sale automáticamente del modo de programación tras 30 segundos de inactividad.*

Receta de café	Cantidad de fábrica	Cantidad programable
Cold Brew	≃ 110 ml	de ≃ 90 a ≃130 ml
Cold Brew X2	≃ 180 ml	de ≃ 160 a ≃ 220 ml
Espresso	≃ 35 ml	de ≃15 a ≃90 ml
Espresso X2	≃ 70 ml	de ≃30 a ≃180 ml
Americano	≃ 120 ml	• espresso: de ≃15 a ≃90 ml • acqua: de ≃25 a ≃120 ml
Americano X2	≃ 240 ml	• espresso: de ≃30 a ≃180 ml • acqua: de ≃ 50 a ≃240 ml
Espresso Cool	40 ml	de ≃ 30 a ≃ 50 ml
Espresso Cool X2	80 ml	de ≃ 60 a ≃ 110 ml
Coffee	≃ 80ml	de ≃ 50 a ≃ 120 ml
Coffee 2x	≃ 160 ml	de ≃ 120 a ≃ 240 ml

7. MENÚ CONFIGURACIONES

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	x1	
		→

2. Configuración con selección de botón (B7)		
		
Configuración correspondiente	Gire a	Regulaciones
Regulación extra el grado de molienda	Espresso	➡**Rango 1**
		➡**Rango 2**
Dureza del agua	Americano	➡ **dulce**
		➡ **media**
		➡ **dura/muy dura**
Autoapagado	Coffee	➡ **5 minutos**
		➡ **1.5 horas**
		➡ **3 horas**
Estadísticas	Espresso Cool	Información útil para la asistencia (véase apdo. "15. Estadísticas")
3. Guarde las nuevas configuraciones pulsando OK (B4)		

Nota bene: *La máquina sale automáticamente del menú configuraciones después de 30 segundos de inutilización.*

7.1 Reset a las configuraciones de fábrica

1. Entre en el menú:		
Pulse contemporáneamente por 5 segundos	x1	
2. Reajuste a los valores de fábrica:		
Mantener pulsado el botón hasta parpadear el indicador OK	Pulsar OK para volver al modo listo para usar	

El indicador OK (B6) parpadea brevemente para confirmar el reset.

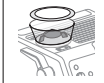
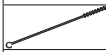
8. LIMPIEZA DEL APARATO

¡Atención!

- Para limpiar la cafetera no use disolventes ni detergentes abrasivos, ni alcohol.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.
- Para periodos de inutilización superiores a una semana se recomienda, antes de utilizar la máquina, proceder a un enjuague.

¡Peligro!

- No sumerja la máquina en el agua durante la limpieza: es un aparato eléctrico.
- Antes de cualquier operación de limpieza de las partes externas del aparato apague la cafetera quitando la clavija de la toma de corriente y deje enfriar la máquina.

	DISHWASHER SAFE	ECO MULTICLEAN			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	×	✓	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

8.1 Limpieza del molinillo

1. Limpie la zona de enganche con el pincel (C7) (fig. 29).
2. Utilizando el pincel, limpie la rampa de café (fig. 30).

Molienda eficiente

Con el tiempo las muelas están sujetas a desgaste. Por esto a medida que pasa el tiempo, para alcanzar la dosis perfecta, es necesario girar el botón (B4) hacia los números más altos. Cuando la regulación se encuentra entre el 30 y el 40, ha llegado el momento de configurar el extra rango de molienda (véase capítulo "7. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda").

Cuando la cantidad de café molido se reduce aun mas, diríjase a un centro de asistencia para cambiar las muelas: regule de nuevo el molinillo entrando en el menú configuraciones y seleccionando el primer rango de la regulación extra del grado de molienda. Luego, gire el botón regulación cantidad (B4) a posición Mín y regule la dosis como en el primer uso (véase "Regule la cantidad de café molido en el filtro").

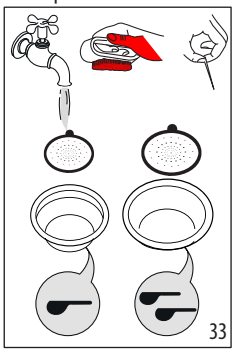
8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool

Estos filtros han sido diseñados para optimizar la extracción para esta bebida. Limpie bien y elimine cualquier residuo de café para mantener la eficiencia.

1. Después del uso, enjuague bien los filtros (fig. 29) y presione firmemente el filtro perforado para que quede correctamente insertado (fig. 30).

En caso de que la limpieza no sea suficiente, y en todo caso al menos una vez al mes, proceda de la siguiente manera:

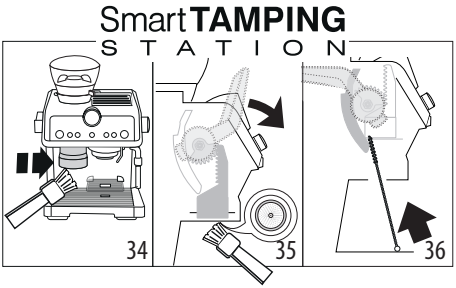
1. Extraiga el filtro perforado agarrándolo por la lengüeta (fig. 31).
2. Verifique que el agujero en la parte inferior (véase fig. 32) esté libre de cualquier residuo.


33

3. Enjuague los filtros con agua corriente (fig. 33).
4. Asegúrese de que los agujeros no estén obstruidos. Si es necesario, utilizar una guja.
5. Secar todos los componentes con un paño.
6. Vuelva a colocar el filtro perforado presionándolo a fondo (fig. 30).

8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"

1. Limpie la zona de enganche con un pincel (fig. 34).
2. Tirar de la palanca (A21) hasta el final de la carrera y limpiar la prensa con un pincel (fig. 35), luego soltar la palanca.
3. Limpie la rampa de café (fig. 36) (C8) con el cepillo.



9. DUREZA DEL AGUA

El indicador (B10) descalcificación se enciende después de un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si lo desea, es posible programar la máquina en función de la dureza real del agua de las diferentes regiones, de esta forma la operación de descalcificación será menos frecuente.

1. Saque de su envase la tira suministrada «TOTAL HARDNESS TEST» (C6).
2. Sumerja por completo la tira en un vaso de agua durante un segundo más o menos.
3. Saque la tira del agua y sacúdala ligeramente

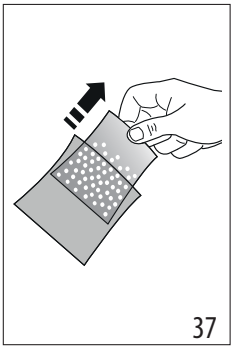
Resultado Prueba Dureza del Agua	Botón	Nivel
	x2	**1** agua dulce
	☰	**2** agua media
	OK	**3** agua dura o muy dura

4. Configure el aparato, como se indica en el capítulo "7. Menú configuraciones""Dureza del agua".

10. CÓMO UTILIZAR SOFTBALLS

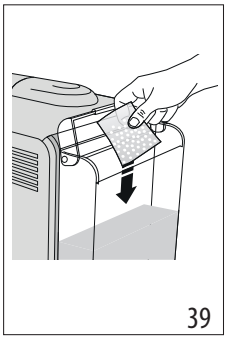
Softballs (C11) es un sistema innovador que prolonga la vida de la máquina, sin alterar las cualidades del agua, garantizando el suministro de un café cremoso y aromático. Para optimizar la eficacia, deje Softballs en el agua toda la noche antes del uso.

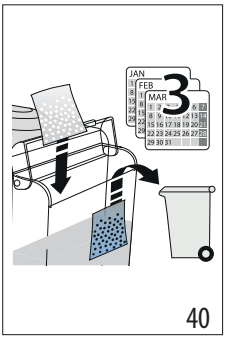
1. Saque el paquete de Softballs del empaque (fig. 37)





2. Enjuague con agua corriente el paquete de Softballs (fig. 38).
3. Sumerja la bolsa en el depósito de agua (A15) (fig. 39).





4. Sustituya la bolsa de Softballs cada 3 meses (fig. 40)s.

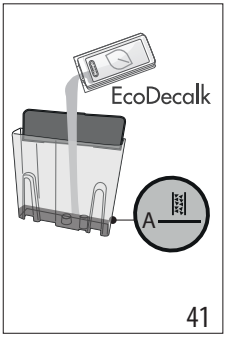
11. DESCALCIFICACIÓN

¡Atención!

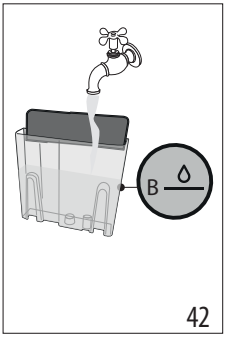
- Una descalcificación regular garantiza unos resultados excelentes a lo largo del tiempo: cuando la máquina lo requiera, adquirir el descalcificador Ecodecalk en delonghi.com y proceder a la descalcificación.
- Se recomienda usar solo descalcificador De'Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en su embalaje.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De'Longhi
Recipiente	Capacidad 2 litros
Tiempo	~20min

1. Es el momento de realizar la descalcificación cuando se enciende el indicador (B10). Es posible iniciar la descalcificación en cualquier momento.
2. Retire y vacíe la bandeja de goteo (A11), luego colóquela nuevamente.
3. (SI LO HAY, QUITE EL FILTRO ABLANDADOR Y LAS SOFTBALLS). Vierta en el depósito de agua (A15) el descalcificador hasta el nivel **A** (correspondiente a un embalaje de 100ml) impreso del lado interno del depósito (fig. 41).

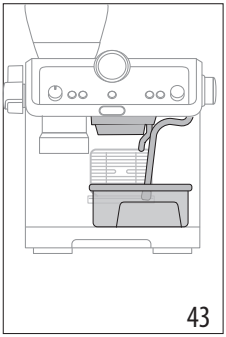


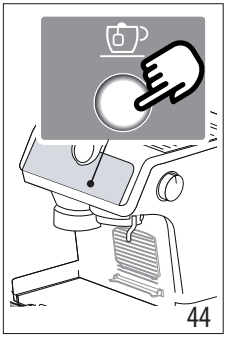
41



42

4. Agregue agua hasta alcanzar el nivel **B** (fig. 42). Vuelva a meter el depósito de agua en la máquina.

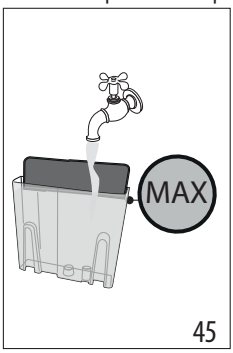

43


44

5. Asegúrese de que el portafiltro (C1) no esté enganchado y coloque un recipiente debajo de los surtidores de café y agua caliente , y debajo de la salida del vapor (A7) (fig. 43).
6. Mantener pulsado el botón (B6), hasta que el indicador (B10) parpadea.
7. Pulse el botón OK: el indicador correspondiente parpadea.
8. El programa de descalcificación comienza y el líquido descalcificador sale de los surtidores. El programa de descalcificación realiza automáticamente una serie de enjuagues a intervalos para eliminar los residuos de cal del interior de la cafetera hasta vaciar por completo el depósito.

El suministro se interrumpe y el indicador OK se pone azul. Luego es necesario proceder con el ciclo de enjuagado:

9. Vacíe el recipiente utilizado para recoger el líquido descalcificador y póngalo bajo los surtidores.
10. Saque el depósito del agua, vacíelo de los eventuales residuos de solución descalcificadora, enjuáguelo con agua corriente y llénelo con agua fresca hasta el nivel MÁX (fig. 45). Vuelva a meter el depósito en su soporte.



45

11. Pulse el botón OK: comienza el enjuague.
12. Una vez completado el enjuague, el suministro se interrumpe y el aparato está listo para el uso.
13. Vacíe los recipientes de recogida del agua del enjuague.
14. Saque y vacíe la bandeja recogegotas y vuelva a meterla después.
15. Saque y llene el depósito con agua fresca, vuelva a meterlo después.
16. El indicador OK se vuelve blanca.

El aparato está listo para el uso.

Nota bene:

- El ciclo de descalcificación puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la descalcificación haya sido iniciada por error, pulse la tecla por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.
- El aparato sale automáticamente del modo de descalcificación tras 30 segundos de inactividad.

12. LIMPIEZA DEL SURTIDOR DE CAFÉ (A19)

Cuando el indicador se enciende (naranja) (B11), es necesario proceder a la limpieza del circuito café. Para ejecutar el ciclo de limpieza, utilizar las cleaning tabs De'Longhi (C10). Para más información, visitar www.delonghi.com.

1. Introduzca el filtro 1 taza (C2) en el portafiltro (C1) (fig. 26).
2. Introduzca en filtro el accesorio de limpieza (C8) (fig. 27) y presiónelo hasta el fondo.
3. Meta la pastilla para la limpieza en el accesorio (fig. 28).
4. Conecte el portafiltro al surtidor de café (A19).

5. Llene el depósito del agua (A15). Asegúrese de que la bandeja recogegotas (A11) esté vacía.
6. Mantener pulsado el botón (B5), hasta que el indicador (B11) parpadea.
7. Pulse OK (B4) para iniciar la limpieza: el indicador OK parpadea para indicar que la limpieza está en curso;
8. Cuando se detiene el suministro y el indicador OK se ilumina en azul, es el momento de enjuagar.
9. Retirar el accesorio de limpieza y lavar el portafiltro y el filtro bajo el agua corriente.
10. Vuelva a colocar el y proceda con un enjuague pulsando la tecla OK: se recomienda colocar un recipiente debajo del portafiltro.
11. Una vez completado el enjuague, el aparato está listo para el uso.
12. Quite y vacíe la bandeja recogegotas.

Nota bene:

- El ciclo de limpieza puede iniciarse en cualquier momento (aunque el relativo indicador de descalcificación aún no esté encendido).
- En el caso de que la limpieza haya sido iniciada por error, pulse la tecla por 10 segundos; el enjuague no puede interrumpirse.
- El aparato sale automáticamente del modo de limpieza tras 30 segundos de inactividad.

13. SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES

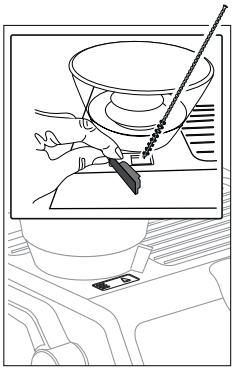
INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
Todos los indicadores luminosos parpadean brevemente	Encendido del aparato	Autodiagnóstico
fija	Es el primer encendido de la máquina y es necesario llenar el circuito de agua	Proceda como se indica en el cap. "3. Primera puesta en marcha del aparato"
OK fijo (blanco) • Indicadores x1 - x2: es necesario seleccionar el número de tazas • Indicador : indica la temperatura del café seleccionada • Indicador : indica que la máquina está lista para suministrar agua caliente • Indicador bebida caliente: indica la bebida seleccionada	La máquina está preparada para suministrar bebidas calientes	Prepare la máquina y proceda con la preparación de la bebida
OK fija (azul) • Spie x1 - x2: è necessario selezionare il numero di tazze • Spia : indica che la macchina è pronta ad erogare acqua calda • Spia bevanda fredda: indica la bevanda selezionata	La macchina è pronta per l'erogazione di bevande fredde	Preparare la macchina e procedere con la preparazione della bevanda
fija	El recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
		→

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	Si se desea proceder con la molienda, pero el recipiente del café en granos (A2) está vacío	Llena el recipiente de granos de café
 fija	El agua del depósito (A15) es insuficiente o el depósito del agua no está bien metido	Llene el depósito o sáquelo y vuelva a meterlo correctamente
 intermitente	Se desea proceder con la preparación de una bebida, pero el depósito de agua (A15) está vacío	Llene el depósito del agua
	La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros con agua corriente
	El depósito (A15) está mal colocado y las relativas válvulas no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
 fijo (rojo)	Alarma general	Diríjase a un centro de asistencia
 fijo (naranja)	Es necesario proceder con la limpieza del surtidor de café	Consulte el cap. "12. Limpieza del surtidor de café (A19)"
 intermitente (naranja) + fijo (blanco)	La máquina está preparada para la limpieza del surtidor de café	
 intermitente (naranja) + intermitente (blanco)	La limpieza del surtidor de café está en curso	
 intermitente (naranja) + fijo (azul)	Es necesario proceder con el enjuague del surtidor de café	
 intermitente (naranja) + + intermitente (azul)	El enjuague del surtidor de café está en curso	
 fija	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada para suministrar vapor. Para suministrar vapor desde la varilla de vapor, rotar el botón de vapor
		→

INDICADORES	SIGNIFICADO DE LOS INDICADORES	OPERACIÓN
 intermitente	La máquina está encendida con el ahorro de energía activado. El botón de vapor (A5) está en posición de suministro	El indicador parpadea para indicar que la máquina se está preparando para suministrar vapor. El suministro comienza cuando el circuito de vapor está a la temperatura adecuada
	La máquina está preparada para suministrar vapor	La máquina está a la temperatura adecuada cuando el indicado permanece fijo
	La máquina está suministrando vapor	
 intermitente	El embudo del molinillo está obstruido	Limpiar como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda al embudo abriendo la puerta (A22) y liberarlo utilizando el cepillo (C8)
		Comprobar que el filtro de café utilizado corresponde al número de tazas seleccionadas
		Reducir la dosis de café rotando el botón (B1)
 fija + ×1 e ×2 intermitente	La palanca (A21) no está en la posición correcta	Después del prensado, devolver la palanca a la posición inicial
 fija (rojo)	Es necesario efectuar la descalcificación	Efectúe la descalcificación como se indica en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (rojo) + fija (blanco)	La máquina está preparada para la descalcificación	
 intermitente (rojo) + intermitente (blanco)	La máquina está realizando la descalcificación	Realizar las operaciones descritas en el cap. "11. Descalcificación"
 intermitente (rojo) + fija (azul)	Es necesario realizar el enjuague	
 intermitente (rojo) + intermitente (azul)	El aparato está realizando el enjuague del ciclo de descalcificación	

14. SI ALGO NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Hay agua en la bandeja recogegotas (A11)	Forma parte del funcionamiento normal de los circuitos internos de la máquina	Vacíe y limpie regularmente la bandeja recogegotas
El café espresso no sale	Falta de agua en el depósito (A15)	Llene el depósito
	El indicador (B6) está encendido para indicar que el circuito de café o vapor está vacío	Pulse el botón correspondiente al indicador para llenar el circuito
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase "8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool"
	El depósito (A15) está mal colocado y las válvulas del fondo no están abiertas	Presione ligeramente el depósito para abrir las válvulas del fondo
	Cal en el interior del circuito hidráulico	Efectúe la descalcificación como se explica en el cap. "11. Descalcificación"
	Molienda demasiado fina	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café"" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
El portafiltro no se engancha en el aparato	El café molido no ha sido prensado o hay excesiva cantidad	Repita la molienda con diferentes configuraciones. Reducir la cantidad de dosis: comprobar que el filtro (1 o 2 tazas) es correcto en relación con la dosis a moler (botón x (B2) o x2 (B3) seleccionado)
El café espresso gotea por los bordes del portafiltro (C1) y no por los orificios	El portafiltro está mal colocado	Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope con firmeza
	La junta del surtidor de café (A19) ha perdido elasticidad o está sucia	Sustituya la junta del surtidor de café en un Centro de Asistencia
	El filtro de café está obstruido	Enjuague los filtros bajo agua corriente. Para los filtros específicos de Espresso Cool, véase "8.2 Limpieza de los filtros específicos para Espresso Cool"
La crema del café es clara (cae rápidamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa, repita las operaciones para hacer el café teniendo presentes las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
La crema del café es oscura (el café sale lentamente por la boquilla)	Es necesario ver de nuevo las configuraciones del aparato	Saque la copa portafiltro (C1), repita las operaciones para hacer el café teniendo presente las indicaciones del apdo. "4. Prepare el café"" y "4.2 Fase 2 - Prensado"
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Al finalizar la descalcificación, el aparato requiere un nuevo enjuague	Durante el enjuague el depósito no se ha llenado hasta el nivel MÁX	Repita el enjuague (véase apdo. "11. Descalcificación")
El aparato no muele el café	Dentro de la molienda hay un cuerpo extraño	Rotar el selector a la posición 15 y retirar todos los granos con un aspirador de migas hasta que el recipiente de granos esté vacío y limpio (A2). Si el problema persiste, diríjase a un centro de asistencia
Si desea cambiar la calidad del café		• Se recomienda verter en el recipiente del café en granos (A2) solo la cantidad de granos a utilizar • Para vaciar el recipiente, aspire el contenido con una aspiradora o muela todos los granos contenidos hasta vaciarlo completamente • Introduzca la nueva calidad de granos • Si con la molienda no se alcanza la "dosis perfecta", proceda como en el primer uso
El filtro de café está vacío después de la molienda Una vez terminada la molienda, el polvo de café en el filtro es excesivo	La rampa del café del molinillo está obstruido	Límpiela como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"". Si el problema persiste, acceda a la rampa abriendo la respectiva puerta (A22) y libérelo utilizando la escobilla 
		→

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Después de la molienda, el polvo de café en el filtro no alcanza la "dosis perfecta"	La "Smart Tamping Station" precisa de limpieza	Límpiela como se indica en el apdo. "8.3 Limpieza de la "Smart tamping station"", luego repita la molienda
	Es necesario regular la cantidad de café molido	Regule la cantidad con el botón correspondiente (B1) siguiendo las indicaciones en el apdo. "Regule la cantidad de café molido en el filtro". Si el botón ya está en la posición máx., proceder como se indica en el cap. "7. Menú configuraciones" - "Regulación extra el grado de molienda"
	Se utiliza el filtro 2 tazas	Controle que el indicador 2X esté encendido
	Con el tiempo las muelas se desgastan	Diríjase a un centro de asistencia
Después de la molienda, hay café en la bandeja apoyatazas	Durante la operación de prensado, la palanca no ha vuelto a su posición inicial.	Para realizar el prensado correctamente: • Bajar la palanca hasta el final de carrera; • Devolver la palanca a la posición inicial; • Bajar de nuevo la palanca y, cuando ésta se encuentre en el final de carrera, extraer el portafiltros: de este modo, el acabado de la dosis queda pulido; • Devolver la palanca a la posición inicial.

15. STATISTICA

La statistica della macchina è utile in caso di intervento dell'assistenza. Procedere come segue:

- Accedere al menù premendo contemporaneamente i tasti x1 (B2) e (B6) per 3 secondi;
- Rotar el botón (B7) para seleccionar "Espresso Cool";
- Pulsar el (B5);
- Una vez en el menú configuraciones, seleccione los datos deseados girando el botón de selección como se indica en la tabla siguiente:

Posición del mando	Contador
Cold Brew	Conteo total de las descalcificaciones
Espresso	Conteo total de las bebidas calientes
Espresso Cool	Conteo total de las bebidas frías

- Los indicadores x1 , x2, OK, e indican los números de las operaciones:

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
	hasta 100	Hasta 1
	entre 100 y 1000	Entre 2 y 10
	Entre 1000 y 3000	Entre 10 y 30
	Entre 3000 y 6000	Entre 30 y 60
	Entre 6000 y 11000	Entre 60 y 110

...→

Indicadores en el panel de control	Conteo bebidas	Conteo descalcificaciones
	Más de 11000	Más de 110

- El aparato sale automáticamente del menú de configuraciones después de 30 segundos de inactividad.

16. DATOS TÉCNICOS

Tensión:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potencia:	1550W
Presión:	1.9 MPa (19 bares)
Capacidad del depósito de agua:	2 l
Dimensiones AxPxA:	369x380x445 mm
Peso:	13,2 kg
Capacidad máx. del recipiente granos:	250 g

De'Longhi se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento, las características técnicas y estéticas, manteniendo inalterada la funcionalidad y la calidad de los productos.

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) x1 و (B6) لمدة 3 ثوانٍ؛
- أدر المقبض (B7) من أجل اختيار "Espresso Cool"؛
- اضغط على (B5)؛
- بعد الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط، 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 ,x2 , x1, و تشير إلى أرقام العمليات:

لمبات التنبيه على لوحة التحكم	عد المشروبات	عد مرات إزالة الترسبات الجيرية
x1 x2 OK	حتى 100	حتى 1
x1 x2 OK	بين 100 و 1000	بين 2 و 10
x2 x1 OK	بين 1000 و 3000	بين 10 و 30
x2 x1 OK	بين 3000 و 6000	بين 30 و 60
x2 x1 OK	بين 6000 و 11000	بين 60 و 110
x2 x1 OK	أكثر من 11000	أكثر من 110

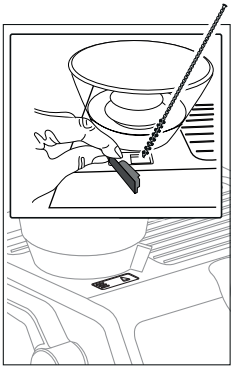
- يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

16. بيانات فنية

الجهد:	220-240 فولت~ 50-60 هرتز
القدرة الكهربائية:	1550 واط
الضغط:	1.9 ميجا باسكال (19 بار)
سعة خزان الماء:	2 لتر
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	369x380x445 ممر
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 «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»
	يُستخدم المرشح 2 فنجان	تحقق من أن المؤشر 2X مضاء
	بمضي 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. قم 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. قم بإعداد القهوة» و «4.2 المرحلة 2 - الكبس»
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي 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 شفط 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، قم بإجراء الاستخدام الأول للماكينة
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغًا	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قم 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 
بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح		
←		

المؤشرات المضيئة	معنى المؤشرات المضيئة	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)	املأ 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 مفرطة 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 إسبرسُّو 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 متَّسخة	استبدِل 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»

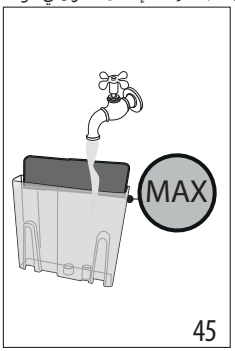
←

المؤشرات المضيئة	معنى المؤشرات المضيئة	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	
ثابت الإضاءة	الماكينة جاهزة لصب البخار	حققت الماكينة درجة حرارة صب البخار. للشروع في الصب من قاذف البخار، أدر مقبض البخار
وامض	الماكينة قيد التشغيل في وضع توفير الطاقة النشط. مقبض البخار (A5) في موضع الصب	يومض المؤشر الضوئي للإشارة إلى أن الماكينة تستعد لصب البخار. يبدأ الصب عندما تحقق دائرة البخار درجة حرارتها
	الماكينة جاهزة لصب البخار	تحقق الماكينة درجة حرارتها عندما يبقى المؤشر الضوئي ثابتاً
	تقوم الماكينة بصب 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) وحرِّر الانسداد باستخدام فرشاة الأنابيب (C7)
		تأكد من أن مرشح القهوة المستخدم يتوافق مع عدد الفناجين المختار
		قلل جرعة البن عن طريق تدوير المقبض (B1)
ثابت الإضاءة + 1x و 2x 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 المضيئة

المؤشرات المضيئة	معنى المؤشرات المضيئة	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلًا	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
 ثابتة الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة. «3. استعمال الجهاز لأول مرة»
ثابت الإضاءة (أبيض) • المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختيار 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	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الساخنة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
ثابت الإضاءة (أزرق) • المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختيار عدد الفناجين • المؤشر الضوئي  : يشير إلى أن الماكينة جاهزة لصب الماء الساخن • المؤشر الضوئي للمشروب البارد: يشير إلى المشروب المختار	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الباردة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
 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	أعِد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
 وامضة	تريد الشروع في تحضير مشروب ماء، لكن خزان الماء (A15) فارغ	املأ 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 بماءٍ 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، وفرّغه 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.



11. اضغط على زر OK: يبدأ الشطف.
12. بعد اكتمال عملية الشطف، ستتوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزًا 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 جيدًا:

- 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 ثوان؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
- يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من وضع إزالة الترسبات الجيرية بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

12. تنظيف صنبور القهوة (A19)

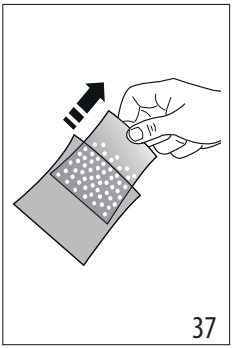
عندما يوقد المؤشر الضوئي ⚠ (باللون البرتقالي) (B11)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. من أجل تنفيذ دورة التنظيف، استخدم أقراص التنظيف De'Longhi (C9). لمزيد من المعلومات، تفضل بزيارة www.delonghi.com.

1. أدخِل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 26).
2. ادخل محلق التنظيف (C8) في المرشح (الشكل 27) ثم اضغط عليه بالكامل.
3. ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 28).
4. قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A19).
5. أعِد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A11) فارغ.
6. استمر في الضغط على المفتاح (B5)، حتى يومض المؤشر ⚠ (B11).
7. اضغط على OK (B4) لبدء تشغيل التنظيف: يومض المؤشر OK للإشارة إلى أن التنظيف جاري؛
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. أعِد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في الشطف بالضغط على المفتاح OK: يُنصح بوضع وعاء تحت حامل المرشح.
11. بمجرد اكتمال الشطف، يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
12. أزل وأفرغ حوض تجميع القطرات

لاحظ جيداً:

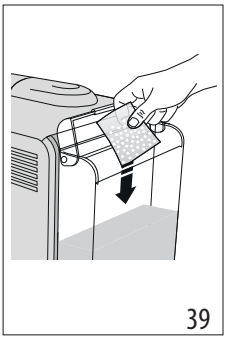
- يمكن بدء تشغيل دورة التنظيف في أية لحظة (حتى وإن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
- في حالة بدء تشغيل التنظيف عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح لمدة 10 ثوان؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
- يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من التنظيف بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.





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





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

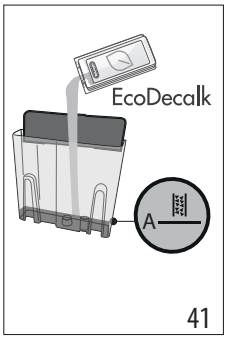
11. التخلص من الترسبات

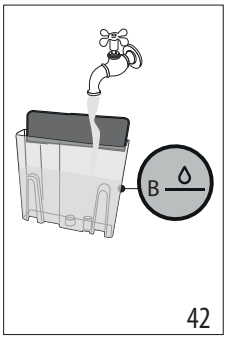
انتبه!

- 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 Ecodecalk على موقع delonghi.com ثم قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل 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 والملصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، فجففه على الفور.

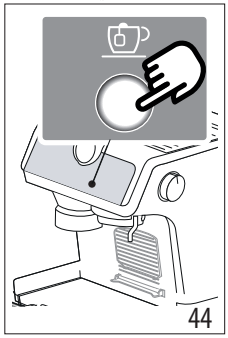
من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	~20 دقيقة

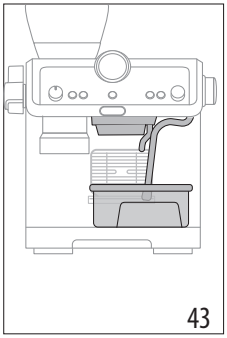
1. لقد حان الوقت لتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية عندما يضيء المؤشر (B10). يمكن بدء إزالة الترسبات في أي وقت.
2. قم بإزالة صينية التنقيط وإفراغها (A11) ، ثم أعد إدخالها.
3. (أزل مرشح تيسير الماء و SOFTBALLS، إن وُجدوا). اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى **A** (ما يقابل عبوة سعة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





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





5. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعشيقيًا وضع وعاءً تحت صنبوري 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 بسلسة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الجيرية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.

تتوقف عملية السكب وتصبح لمبة OK زرقاء اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:

9. أفرغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل مزيل الترسبات الجيرية وأعد وضعه تحت صنابير الصب.

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 مقبض ضبط الكمية (B4) إلى الموضع Min (أدنى) واضبط الجرعة كما في الاستخدام الأول (انظر «»الكمية المثالية»»).

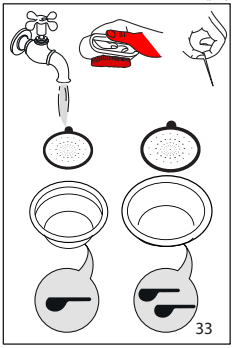
8.2 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool

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:

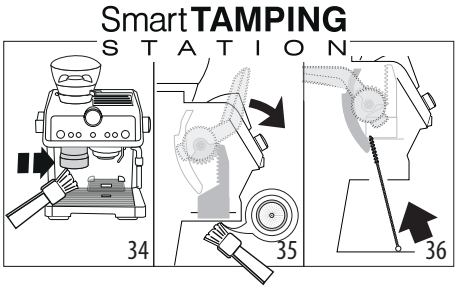
1. أخرِج المرشح المثقوب مع الإمساك به من لسان تثبيته (الشكل 31).
2. تحقق من أن الثقب الموجود على الجزء السفلي (انظر الشكل 32) خالياً من أية بقايا.



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

8.3 تنظيف "Smart tamping station"

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



9. عسر الماء

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

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C6) TOTAL HARDNESS TEST.
2. اغمر السرِّيط تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرِج السرِّيط بعد ذلك من الماء ثمَّ هزَّه قليلًا.

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

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

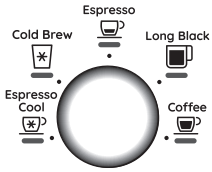
10. كيفية استخدام SOFTBALLS

الكرات اللينة Softballs (C10) هي نظام مبتكر يطيل من العمر التشغيلي للماكينة دون أن يؤثر سلبًا على كمية المياه مما يضمن عملية سكب قهوة كريمية ومفعمة بالنكهة. لتحسين الكفاءة التشغيلية اترك Softballs في الماء طوال الليلة السابقة للاستخدام.

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

7. قائمة إعدادات الضبط

1. ادخل في القائمة:		
اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان	x1	
2. الإعدادات مع الاختيار من المقبض (B7)		



إعدادات الضبط المقابلة	أدر على	إعدادات الضبط
ضبط إضافي للطحن	Espresso	النطاق 1 ➡ النطاق 2 ➡
عسر الماء	Americano	يسر ➡ متوسط ➡ عسر/عسر جداً ➡
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل	Coffee	5 دقائق ➡ 1.5 ساعات ➡ 3 ساعات ➡
الإحصائيات	Espresso Cool	معلومات مفيدة للدعم الفني (انظر الفقرة «15. Statistics (إحصاءات)»)

3. احفظ الإعدادات الجديدة بواسطة الضغط على OK (B4)

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

7.1 إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع

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

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

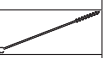
8. تنظيف الجهاز

انتبه!

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

خطر!

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

	DISHWASHER SAFE	Eco MultiClean			
	×	✓	✓	×	×
	✓	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	×	✓	×	×	×
	×	×	×	✓	✓
	×	×	×	✓	✓
	✓	×	×	✓	✓

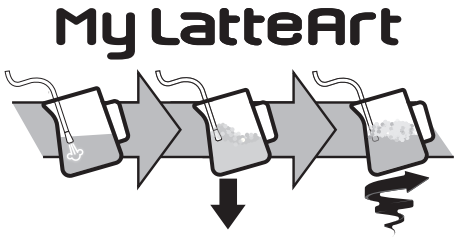
8.1 تنظيف مطحنة البن

1. نظف منطقة الالتحام بالفرشاة (C9) (الشكل 29).
2. باستخدام الفرشاة، قم بتنظيف مجرى القهوة (شكل 30).

5. إعداد مشروبات الحليب

5.1 قم بترغية الحليب

1. قم بصب في الإبريق (C11) حليب طازج على درجة حرارة الثلاجة. سيزداد حجم الحليب بمقدار 2 أو 3 مرات (الشكل 24). للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانسًا، يُنصح باستخدام حليب بقري كامل الدسم وبدرجة حرارة الثلاجة (تقريباً 5° مئوية).



2. من أجل ترغية الحليب، أسند أنبوب صنبور البخار (A7) على سطح الحليب وافتح مقبض البخار (A5): بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.
3. احتفظ بعصا 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 البار بما يلي:

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

تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قم بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 25). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُنصح باستخدام Eco MultiClean: إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لبضع ثوان لتنظيف موزع السكب جيدًا (الشكل 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. قم بإعداد الماكينة من أجل صب 1 أو 2 من الفناجين من المشروب الذي ترغب في صبه، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) كاملاً مع مرشح 1-فنجان أو 2-فنجان 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 (B6) OK. يبدأ المؤشر OK في الوميض وتبدأ الماكينة في الصب.
5. عندما يتم الوصول إلى الكمية المطلوبة، أعِد الضغط على زر OK (موافق): تمت برمجة الكمية.

لاحظ جيدًا:

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

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Cold Brew	≔ 110 مل	من ≔ 90 إلى ≔130 مل
Cold Brew X2	≔ 180 مل	من ≔ 160 إلى ≔ 220 مل
Espresso	≔ 35 مل	من ≔15 إلى ≔90 مل
Espresso X2	≔ 70 مل	من ≔30 إلى ≔180 مل
Americano	≔ 120 مل	• إسبريسُّو: من ≔15 إلى ≔90 مل • الماء: من ≔25 إلى ≔120 مل
Americano X2	≔ 240 مل	• إسبريسُّو: 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
Coffee	≔ 80 مل	من ≔ 50 إلى ≔ 120 مل
Coffee 2x	≔ 160 مل	من ≔ 120 إلى ≔ 240 مل

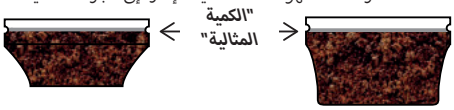
2. حافظ على إبقاء الذراع منزلًا حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 15). أعِد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «"الكمية المثالية"»)، قم بتعشيق حامل المرشح في موزِّع سكب القهوة (A19) (الشكل 16).

انتبه جيدًا:

- 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 منخفضًا 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 المقبض (B1) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.
- إذا كانت القهوة مستخرجة بشكلٍ 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 كثافةً. 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 معشق، أنزل ذراع الكبس (A21) حتى نهاية مساره؛
4. أزل حامل المرشح؛
5. اضغط على المفتاح المتعلق بعدد الفناجين المطلوب تحضيرها (1x أو 2x).

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

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

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

4.4 المرحلة 3 - صب Cold Brew "القهوة الباردة"

- اختر Cold Brew (الشكل 19): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي ""OK (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
4. ضع 1 أو 2 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 20).
5. اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائيا.

انتبه جيدًا:

- 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): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي "OK (B6)" إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
2. ضع 2 أو 3 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 23).
3. اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائيا.

انتبه جيدًا:

- **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.

5. ضع 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 ثوان بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية توزيع مثالية للبخار يُنصح بتكرار هذه العملية 3 أو 4 مرات.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

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

عند الاستخدام الأول من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن 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. قم 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»)، قم بتعشيق حامل المرشح بصنبور القهوة (الشكل 7)؛
- اضغط على المفتاح (B4) OK: يقوم الجهاز بصب الماء (الساخن أو البارد، وفقاً للمشروب المختار).
- لاحقاً، من أجل ضمان نتيجة مثالية في الفنجان، جفِّف المرشح وحامل المرشح بقطعة قماش قبل تحضير الجرعة.

شطف الكوب أو الفنجان

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

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

4.1 المرحلة 1 - الطحن

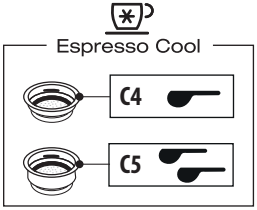
1. اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A2) (الشكل 10). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد: بهذه الطريقة ستحصل دائمًا على قهوة طازجة؛
2.
3. بشكل عام، يحتاج التحميص الداكن إلى طحن أكثر خشونة، بينما يحتاج التحميص الفاتح إلى طحن ناعم. عند استخدام حبوب القهوة لأول مرة، ابدأ بإعداد الشركة المصنعة 9 وتأكد من حصولك على الجرعة الصحيحة (انظر ""الكمية المثالية""). قم بإعداد قهوة الإسبريسو، واعتمادًا 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 اختيار من بين 1 و 4، تكون ناعمة جدًا، لا يجب استخدامها إلا مع بن خاص جداً (محمص خفيف).

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

لاحظ جيداً:

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

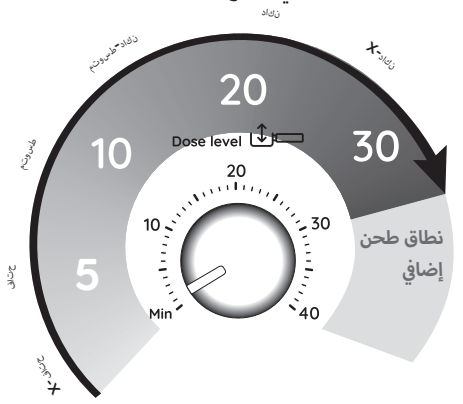


5. اضبط مقبض تحديد الكمية (B1) بدءًا من وضعية الحد الأدنى (الشكل 13).

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

6. قم 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 أيضاً الكمية المصبوبة من إسبريسو. يبدأ الطحن ويتوقف تلقائيًا.

اضبط كمية البن المطحون في المرشح



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

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

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

4.2 المرحلة 2 - الكبس

1. بعد الطحن، أنزِل 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 الحبوب
A2. وعاء الحبوب
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 الكهربي
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/للتأكيد/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
- قهوة أمريكية
- Coffee

B8. مؤشر "صب البخار"
B9. مؤشر "عدم وجود الماء"
B10. مؤشر "إزالة الترسبات الجيرية"
B11. اللون البرتقالي: تنظيف موزّع القهوة
اللون الأحمر: إنذار عام
B12. مؤشر "وعاء حبوب البن"
B13. مؤشر "عدم الانسداد"
B14. مقياس الضغط

1.3 وصف الملحقات التشغيلية - C

C1. كأس حامل المرشّح
C2. مرشح 1 فنجان
C3. مرشح 2 فنجان

مرشحات مخصصة لـ **Espresso Cool** :
C4. مرشح 1 فنجان
C5. مرشح 2 فنجان

C6. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
C7. 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 قِبل الشركة المصنِّعة

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

المنظف

ECO MULTICLEAN الرمز الشريطي: 8004399333307

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 تشغّل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولًا في الخزّان أو بدون وجود خزان.
انتبه جيدًا: يُنصح بتخصيص عسر الماء في أسرع وقت ممكن باتباع الإجراء الموصوف في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط».

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 للمؤشر (الشكل 6): يبدأ الصب وينقطع أوتوماتيكياً. قم بإفراغ الحاوية.

قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

4. قم بتعشيق كأس حامل المرشح (C1) كاملاً بالمرشح في الماكينة: للتعشيق الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كأس حامل المرشح مع كلمة "INSERT" "إدخال" (الشكل 7) وأدر المقبض إلى اليمين، حتى محاذاته مع الموضع "CLOSE" "غلق"؛

Register Now

www.delonghi.com/register

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia delonghi.com

57132C8916_01_1223

Other ManualsLib Projects

 www.manualslib.com

 www.manualslib.de

 www.manualslib.es

 www.manualslib.fr

 www.manualslib.nl

 www.manualslib.mx

 www.manualslib.tech 30+ Languages